



Предупреждения - Встраиваемые духовые шкафы

Настоятельно рекомендуется хранить руководство рядом с прибором, чтобы оно всегда было под рукой. В случае продажи или передачи прибора другому лицу, либо в случае переезда и оставления прибора в доме всегда проверяйте, что он передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с принципами работы прибора и соответствующими предупредительными указаниями. Данные предупреждения приведены в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Вы должны внимательно прочесть их перед началом эксплуатации прибора.

Установка

- Любые монтажные работы должны выполняться квалифицированным электриком или обученным специалистом.
- Монтаж и предпусковая регулировка вашего духового шкафа ДОЛЖНЫ выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормативами. Специальные монтажные инструкции приведены в настоящем руководстве.
- Никогда не покрывайте какую-либо часть духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Легко очищаемая внутренняя обшивка (если установлена) должна очищаться только мыльной водой.
- Никогда не используйте пар или парогенераторы для чистки прибора.
- Перед любым обслуживанием или чисткой прибора всегда отключайте размыкающий выключатель в питающем кабеле и дождитесь, пока прибор остынет.
- Во время работы духового шкафа дверь прибора и окружающие части нагреваются до очень высоких температур. Будьте осторожны и не подпускайте детей к прибору во время приготовления в нем пищи. При подключении других приборов к сетевой розетке возле духового шкафа тщательно проверьте, не касаются ли провода горячих деталей духового шкафа и не зажимаются ли они его дверью при закрытии.

При эксплуатации

- Этот прибор был разработан только для приготовления пищи и не должен использоваться для каких-либо других целей.
- **Всегда стойте в стороне от духового шкафа при открывании его двери во время приготовления пищи или в конце этого процесса, чтобы не попасть под выходящий пар или жар.**
- Приборы во время работы нагреваются до очень высоких температур и сохраняют их в течение длительного времени после выключения. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора.
- Изменение характеристик или изменение конструкции прибора может привести к серьезным последствиям.
- Приборы во время работы нагреваются до очень высоких температур и сохраняют их в течение длительного времени после выключения.
- Всегда проверяйте установку регуляторов в положение "выкл" на неработающем приборе.
- По соображениям гигиены и безопасности прибор всегда должен содержаться в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Убедитесь в том, что противни установлены на свои места соответствующим образом.
- Данный духовой шкаф (даже если подключен к электрическому кухонному столу) предназначен для работы от однофазного источника тока 230 В с нулевой фазой.

Безопасность детей

- Этот прибор должен эксплуатироваться совершеннолетними пользователями. Дети не должны допускаться к органам управления прибора или использовать его в качестве игрушки.
- Дети должны постоянно находиться под присмотром и им не должно позволяться прикасаться к поверхностям или находиться вблизи прибора во время его эксплуатации или сразу же после его отключения и до полного остывания.

Сервисное обслуживание

- Этот прибор должен обслуживаться авторизованным техническим центром и разрешается использовать только оригинальные запасные части.
- Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный неквалифицированными лицами, может стать причиной травмирования или серьезных поломок. Обращайтесь в ближайший сервисный центр. Всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей.

Руководство по использованию настоящей инструкции



Инструкции по технике безопасности



Указания по пошаговому выполнению операции



Советы и рекомендации



- Символ  на изделии или на его упаковке указывает на то, что этот продукт не может быть отнесен к бытовым отходам. 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 утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

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

Оглавление

Русский	32
Первое включение духового шкафа	34
Описание прибора	35
Электрический духовой шкаф	36
Советы и рекомендации по использованию духового шкафа	38
Таблицы приготовления	40
Чистка и техническое обслуживание	41
Что происходит в случае неисправности	43
Сервис и запасные части	44
Технические данные	44
Инструкции для установщика	45
Монтаж	47

Первое включение духового шкафа

 После установки духового шкафа:

- a) установить рукоятку термореле на МАКС;
- b) перевести рукоятку переключения режимов работы в стандартный режим ;
- c) дать духовому шкафу поработать в течение примерно 45 минут;
- d) открыть окно для вентиляции.

В это время может появиться специфический запах. Это совершенно **нормальное** явление, вызванное сгоранием остатков производственных материалов.

Повторите эту операцию в режимах гриля и конвекции.

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

 Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

 Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

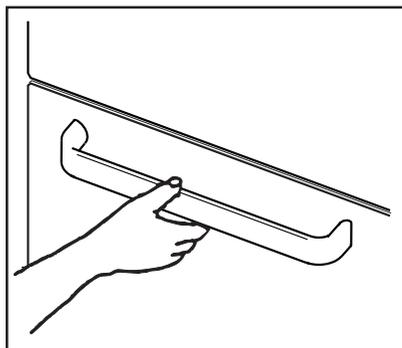
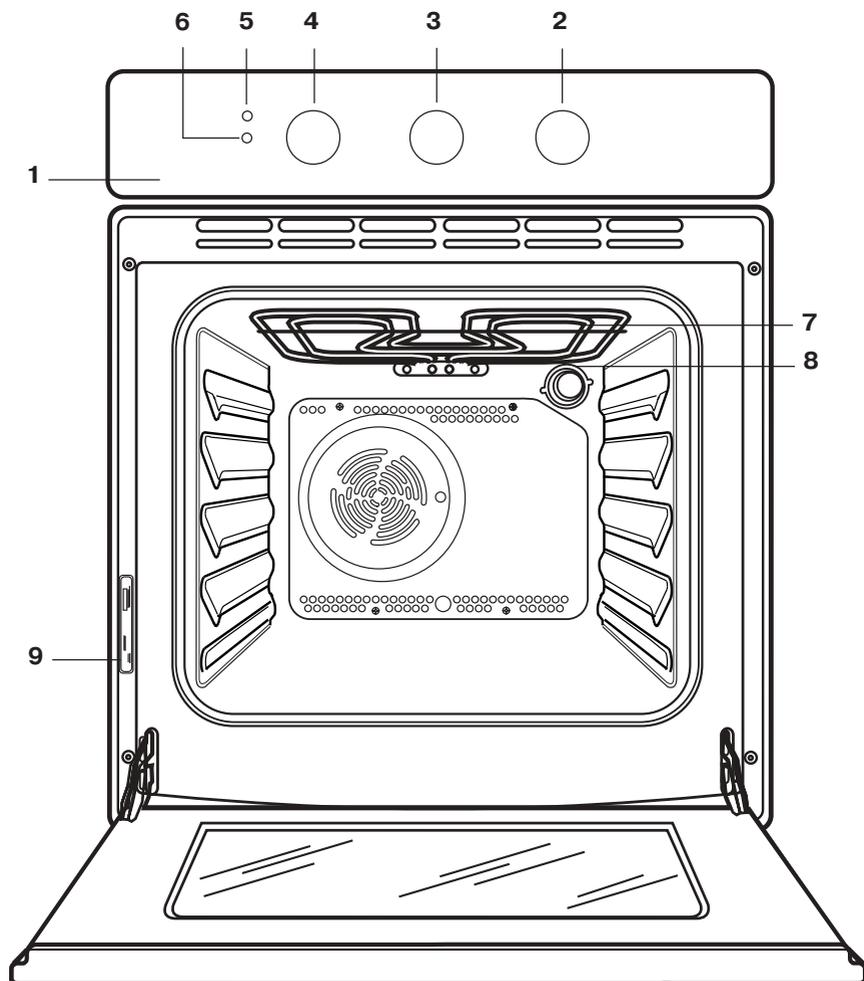


Рис. 1

Описание прибора



- | | | | |
|---|------------------------------------|---|---------------------------------|
| 1 | Панель управления | 6 | Индикаторная лампочка термореле |
| 2 | Ручка выбора режима духового шкафа | 7 | Гриль |
| 3 | Таймер обратного отсчета | 8 | Лампочка подсветки |
| 4 | Ручка термореле духового шкафа | 9 | Табличка с техническими данными |
| 5 | Индикаторная лампочка питания | | |

Электрический духовой шкаф

Ручки выбора режима духового шкафа (Рис. 2) и температуры (Рис. 3)

Данные ручки позволяют выбрать наиболее подходящий режим нагрева для приготовления того или иного блюда путем включения нужных нагревательных элементов и выставления требуемой температуры.

 Стандартный режим приготовления - тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа.

 Гриль - включается нагревательный элемент для гриля.

 Нижний нагревательный элемент - тепло поступает только от нижней части духового шкафа.

 Режим конвекции - этот режим позволяет Вам одновременно готовить продукты на разных уровнях без смешивания запахов.

 Размораживание - этот режим предназначен для размораживания замороженных продуктов.

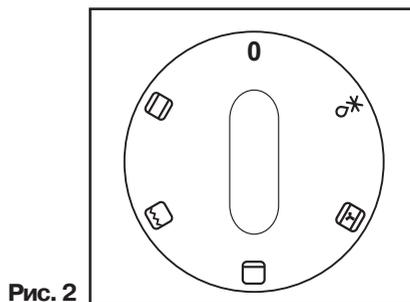


Рис. 2

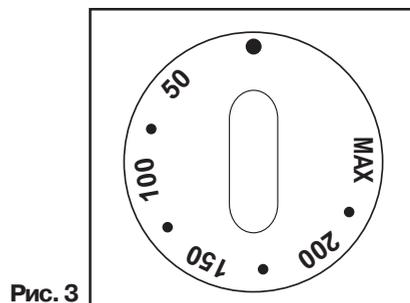


Рис. 3

Таймер обратного отсчета

С помощью этого устройства (Рис. 4) Вы можете задать автоматическое выключение духового шкафа по истечении заданного времени приготовления. В этот момент будет подан звуковой сигнал. Время приготовления может быть установлено в пределах 90 минут. Поместите продукты в духовой шкаф и установите ручку выбора режима и ручку термостата в нужное положение. Поверните ручку таймера до максимального значения времени (90), затем, поворачивая в обратную сторону, установите ее на нужное значение. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал.

Установите рукоятку таймера на  для перевода духового шкафа в режим ручного управления.

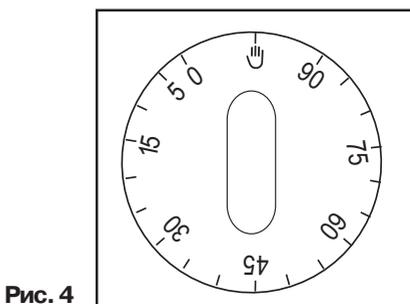


Рис. 4

Индикаторная лампочка термореле

Этот индикатор гаснет при нагреве духового шкафа до заданной температуры и загорается, когда термореле включается для поддержания заданной температуры.

Индикаторная лампочка питания

Она указывает на то, что включен один или более нагревательных элементов.

Предохранительное термореле

Для предотвращения чрезмерного перегрева из-за неправильного использования прибора или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термореле, при необходимости отключающем электропитание. При снижении температуры до нормальных значений работа духового шкафа возобновляется автоматически. Таким образом, если термореле сработало вследствие того, что Вы неправильно эксплуатировали духовой шкаф, для возобновления его использования Вам нужно просто дождаться, когда он остынет. Если же термореле срабатывает из-за неисправного компонента, Вам следует обратиться в сервисный центр.

Вентилятор охлаждения органов управления

Данный духовой шкаф оборудован охлаждающим вентилятором, служащим для предотвращения нагрева его передней панели, ручек управления и ручки дверцы. Это вентилятор может работать и после выключения духового шкафа или гриля до тех пор, пока не будет достигнута нормальная температура.

Советы и рекомендации по использованию духового шкафа



Во время приготовления всегда закрывайте дверь духового шкафа.

Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить в атмосфере пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и сочные внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления 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.

Стандартный режим приготовления

Тепло поступает как сверху, так и снизу, поэтому в этом режиме рекомендуется использовать центральные уровни. Если для приготовления данного блюда требуется больший нагрев сверху или снизу, размещайте продукты соответственно ниже или выше.

Режим конвекции

Пища готовится под воздействием нагретого воздуха, циркуляция которого в духовом шкафу обеспечивается вентилятором, расположенным на его задней стенке. Тепло таким образом быстро и равномерно распределяется по всему объему и это обозначает, что вы можете одновременно готовить различные виды пищевых продуктов, расположив их на разных уровнях (Рис. 5). Конвекционный нагрев обеспечивает быстрое устранение влаги и создает достаточно сухой воздух в камере духового шкафа, что препятствует смешиванию запахов и ароматов различных блюд.

Благодаря этой возможности приготовления сразу на нескольких

уровнях Вы можете готовить несколько различных блюд одновременно и еще до трех форм с бисквитами и минипицей на противнях, предназначенных для немедленного употребления в пищу или для замораживания. Естественно, приготовление можно вести и на одном уровне. В этом случае для удобства наблюдения за ходом приготовления рекомендуется располагать блюдо на самом нижнем уровне. Кроме того, духовой шкаф прекрасно подходит для стерилизации консервов, домашнего приготовления фруктов в собственном соку, а также для сушки грибов -фруктов.

Приготовление на гриле

При приготовлении на гриле мяса или рыбы их необходимо смазать маслом и уложить на решетку. Решетку следует устанавливать на тот или иной уровень в зависимости от толщины приготавливаемого куска. Всегда помните о том, что необходимо установить на самом низком уровне противень для сбора жира и налить в него немного воды во избежание появления дыма и неприятных запахов.



Некоторые советы

По выпечке пирогов

Для пирогов необходима умеренная температура (обычно от 150 до 200°C). Кроме того, духовой шкаф необходимо предварительно прогреть - в течение примерно 10 минут. Дверь духового шкафа не следует открывать ранее чем по истечении 3/4 заданного времени приготовления. Нормальное песочное пирожное следует готовить в форме или розетке в течение 2/3 от необходимого времени, а затем украсить по вкусу перед завершением приготовления. Собственно, оставшееся время приготовления зависит от типа используемого украшения (джем, фрукты и т.д.). Необходимо следить за тем, чтобы тесто для пирогов и пирожных имело нужную консистенцию, так как повышенное содержание воды приводит к излишнему увеличению

Сырое тесто или смесь для пирожных, кроме того, будет достаточно сложно отделить от ложки или венчика миксера. Если три противня одновременно заполнены пирогами и пирожными, рекомендуется вставить дополнительный противень между двумя нижними противнями (Рис. 5).

По приготовлению мяса и рыбы

Кусок мяса для приготовления в духовом шкафу должен весить не менее 1 кг для предотвращения его высыхания во время приготовления. Очень нежное темное мясо, -которое должно обжариваться сильно снаружи, оставаясь сочным внутри, необходимо готовить при высокой температуре (200-220 °С).

Белое мясо, птицу -и рыбу следует готовить при низкой температуре (150 -175 °С) Ингредиенты для соответствующего соуса или подливки необходимо добавлять в форму для запекания в самом начале только при коротком времени приготовления.

В других случаях их следует добавлять за полчаса до готовности. Самый простой способ проверки готовности мяса - нажать на него ложкой; если из мяса не выделяется сок при таком нажатии, то это значит, что оно готово. Время приготовления ростбифа или бифштекса из вырезки, сердцевина которых должна оставаться розовой, необходимо сократить.

Мясо можно в форме для запекания или прямо на противне - в таком случае под противень необходимо подставлять лоток для сбора жира.

При приготовлении очень жирной пищи уложите продукт прямо на решетку и готовьте над лотком для сбора жира для предотвращения загрязнения духового шкафа.

После завершения приготовления мяса рекомендуется дать ему выстояться не менее 15 минут перед разрезанием, чтобы не разбрызгать сок.

Для предотвращения задымления духового шкафа во время жарки рекомендуется добавить в лоток для сбора жира немного воды и - для предотвращения образования пара - добавить еще немного во время приготовления, если

добавленная ранее вода испарилась. Перед сервировкой некоторые блюда можно держать в духовом шкафу, включенном на минимальную температуру.



Внимание! - 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 готовящихся продуктов.

Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на противни или решетку духового шкафа.



Внимание! - Будьте осторожны при установке и извлечении решетки и лотка для сбора жира, чтобы не повредить эмалированные поверхности внутри духового шкафа.

Время приготовления

Время приготовления варьируется в зависимости от типа продуктов, их консистенции и количества. Мы рекомендуем Вам уделить особое внимание результатам своих первых экспериментов по приготовлению пищи, т.к., очевидно, что приготовление одних и тех же блюд в одинаковых условиях приведет к похожим результатам.

Только опыт позволит Вам внести необходимые поправки в значения, приводимые в таблицах.



Рис. 5

Таблицы приготовления

i Время приготовления, указанное в таблице, не включает время предварительного разогрева. Мы рекомендуем перед любым приготовлением пищи выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Стандартное и конвекционное приготовление

Вес (г)	БЛЮДО	Стандартное приготовление 		Режим конвекции 		Время приготовления  МИН	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	темп. °C	Уровень 	темп. °C		
		4 3 2 1		4 3 2 1			
	ВЫПЕЧКА						
	Сдобная выпечка	2	170	2 (1 и 3)*	160	45 ~ 60	В форме для пирогов
	Выпечка из песочного теста	2	170	2 (1 и 3)*	160	20 ~ 30	В форме для пирогов
	Сырный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме для пирогов
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)*	170	40 ~ 60	В форме для пирогов
	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 хлебопекарной форме
	Бисквитный торт	1	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	В форме для пирогов
	Рождественский пирог	1	170	1	160	40 ~ 60	В форме для пирогов
	Кекс с изюмом	1	170	1	160	50 ~ 60	В хлебопекарной форме
	Пирожки	2	175	2 (1 и 3)*	160	25 ~ 35	На противне для выпечки
	Печенье	2	160	2 (1 и 3)*	150	20 ~ 30	На противне для выпечки
	Меренги	2	100	2 (1 и 3)*	100	90 ~ 120	На противне для выпечки
	Булочки	2	190	2 (1 и 3)*	180	12 ~ 20	На противне для выпечки
	Кондитерские изделия: Французские пирожные	2	200	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 25	На противне для выпечки
	ХЛЕБИ ПИЦЦА						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	1-2 штуки
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	В хлебопекарной форме
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	в форме для пирога
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	Пирог с пастой	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
	Пирог с начинкой	1	200	2 (1 и 3)*	180	35 ~ 45	в форме
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 60	в форме
	Канеллоны	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	Ростбиф по-английски						
1500	слабо прожаренный	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке
1500	средне прожаренный	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке
1500	хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 ~ 80	На решетке
2000	Свинья лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	На шкуре
1200	Свинья рулька	2	180	2	160	100 ~ 120	2 штуки
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	Порезанный на куски
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Порезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
	Мясной хлеб	2	180	2	160	40 ~ 60	в хлебопекарной форме
	РЫБА						
1200	Терпуг/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.

 Время приготовления, указанное в таблице, не включает время предварительного разогрева. Мы рекомендуем перед любым приготовлением пищи выполнять кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Приготовление на гриле

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления (минут) 	
	Штук	Вес	Уровень 	темп. °С	Верхняя сторона	Нижняя сторона
Бифштекс из вырезки	4	800	3	макс.	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	макс.	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	—	3	макс.	12 ~ 15	10 ~ 12
Свинные отбивные	4	600	3	макс.	12 ~ 16	12 - 14
Курица (половинки)	2	1000	3	макс.	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебаб	4	—	3	макс.	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	макс.	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургеры	6	600	3	макс.	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	макс.	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	3-6	—	7	макс.	4 ~ 5	—
Тосты	4-6	—	3	макс.	2 ~ 4	2 ~ 3

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

Чистка и техническое обслуживание



Перед любой чисткой отключите духовой шкаф от электросети и дайте ему остыть. Никогда не используйте пар или парогенератор для чистки прибора. Внимание! Перед проведением обслуживания или чистки убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от источника электропитания.

Чистка должна выполняться после остывания духового шкафа. Для чистки эмалированных частей используйте теплую воду с моющим средством. Не используйте абразивные материалы, например, мочалки из металлизированной сетки, кислоты и т.д., так как это может повредить поверхности. Детали из нержавеющей стали после использования промойте водой и протрите мягкой тканью или замшевой салфеткой.

В случае образования стойких пятен используйте нормальное неабразивное моющее средство или -средства для чистки изделий из нержавеющей стали, имеющиеся в продаже. В качестве альтернативы можно капнуть горячего уксуса. При чистке двери духового шкафа со стеклянной крышкой используйте только горячую воду, не допуская использования грубой ткани или абразивных материалов.

Горячие фруктовые кислоты (напр., лимон, тушеная слива и т.д.) оставляют трудновыводимые пятна на эмалированных поверхностях--; это может приводить к потере блеска эмали, но не влияет на работу духового шкафа.

Тщательно очищайте духовой шкаф после использования; это облегчает удаление остатков пищи, которые могут гореть при следующем использовании духового шкафа.

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверь духового шкафа только при помощи влажной губки и затем протирать ее мягкой тканью.

Никогда не используйте металлические губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

Чистка дверцы духового шкафа

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

 Действуйте следующим образом:

- 1) полностью откройте дверь духового шкафа;
- 6) найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (Рис. 6);
- 7) разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (Рис. 7);
- 8) возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полуоткрытое положение (Рис. 8);
- 8) осторожно выньте дверцу, потянув на себя (Рис. 8);
- 6) положите дверцу на устойчивую ровную поверхность.

Для чистки стекла дверцы используйте мягкую ткань, смоченную в теплой воде.

После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке. После крепления двух маленьких рычажков на петлях аккуратно установите дверь на место.

Замена лампочки подсветки духового шкафа

Отключите прибор от источника электропитания. Надавите и отвинтите стеклянный плафон (Рис. 9). Выкрутите -лампу накаливания и замените ее на термостойкую (300 °С) лампу со следующими характеристиками: - Рабочее напряжение: 230 В (50 Гц); - Мощность: 25 Вт; - Разъем: Е 14. Вновь подключите прибор к сети.

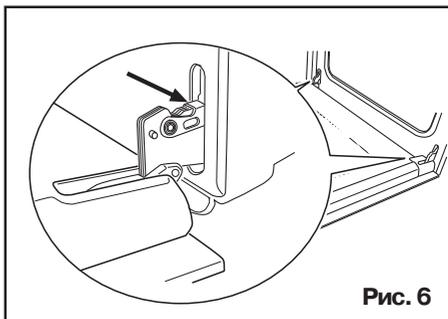


Рис. 6

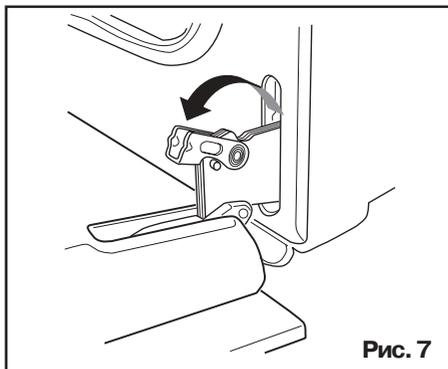


Рис. 7

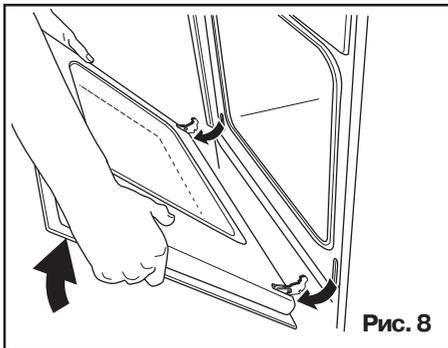


Рис. 8

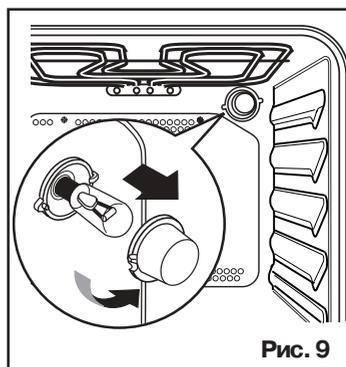


Рис. 9

Что происходит в случае неисправности

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

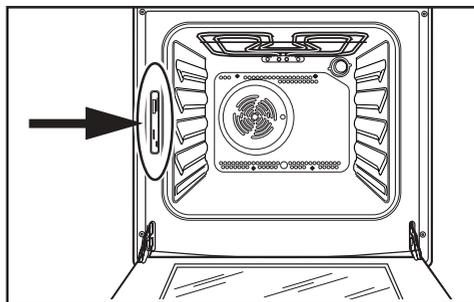
ПРОБЛЕМА	УСТРАНЕНИЕ
■ Духовой шкаф не включается	◆ Убедитесь в том, что духовой шкаф находится в ручном режиме работы и в том, что заданы как режим, так и температура приготовления <i>или</i> ◆ Проверьте правильность электрического подключения прибора, а также наличие напряжения в розетке, в которую он включен, и не разомкнут ли прерыватель цепи сетевого провода.
■ Не загорается индикаторная лампочка температуры духового шкафа	◆ Задайте ручкой термореле температуру <i>или</i> ◆ Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа.
■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа	◆ Установите при помощи ручки выбора режима какой-либо режим <i>или</i> ◆ Приобретите в сервисном центре новую лампочку и замените старую лампочку освещения в соответствии с указаниями, приведенными в настоящей инструкции.
■ Пища готовится слишком долго или слишком быстро.	◆ См. настоящую инструкцию, в частности, главу “Электрический духовой шкаф”.
■ На продуктах и на внутренних стенках духового шкафа образуется конденсат.	◆ Не держите продукты в духовом шкафу в течение более чем 15-20 минут после завершения их приготовления.

Сервис и запасные части

Если после проверок, перечисленных в предыдущей главе, прибор все равно не работает нормально, обратитесь в местный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (мод.), номер продукта (№ прод.) и серийный номер (сер. №), указанные в табличке паспортных данных. Эта табличка расположена на переднем наружном углу камеры духового шкафа.

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

 **Electrolux**
Distriparts



Технические данные

Размеры ниши для духового шкафа

Высота	593 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Размеры внутренней камеры духового шкафа

Высота	335 мм
Ширина	405 мм
Глубина	400 мм
Объем	56 л

Диапазон регулировок термореле духового шкафа: от 50 °С до 230 °С

Нагревательные элементы

Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний + нижний нагревательные элементы	1800 Вт
Элемент гриля	1650 Вт
Конвекционный вентилятор	25 Вт
Вентилятор охлаждения	25 Вт
Максимальная потребляемая мощность:	1850 Вт
Рабочее напряжение (50 гц)	230 В

- CE** Данное изделие соответствует следующим нормативам по электрооборудованию. Евросоюза:
- **73/23 - 90/683** (Директива по низковольтному электрооборудованию);
 - **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
 - **93/68** (общие директивы) с последующими модификациями.

Инструкции для установщика



Нижеприведенные инструкции специально разработаны для квалифицированного установщика и должны неукоснительно использоваться им в качестве руководства при выполнении всех монтажных и настроечных работ, а также техобслуживания в соответствии со всеми действующими законами и предписаниями. Мы настоятельно рекомендуем использовать для всех монтажных операций Квалифицированный Персонал в соответствии с существующими правилами и нормативами.

Электрическое подключение

Перед установкой электрического подключения проверьте следующее:

- защитный предохранитель и электропроводка соответствуют общей электрической нагрузке духового шкафа (см. табличку с данными);
- электропроводка оснащена эффективным заземляющим соединением в соответствии с действующими правилами и нормативами;
- сетевая розетка или однополюсный выключатель, используемый для электрического соединения, легко доступны после встраивания духового шкафа.

Этот прибор поставляется без питающего кабеля, следовательно, вам необходимо подсоединить к нему питающий кабель со стандартной штепсельной вилкой, соответствующий общей электрической нагрузке, указанной на паспортной табличке. Штепсельную вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. Если вам необходимо прямое подключение к электросети (питающая магистраль), необходимо установить между прибором и питающей сетью однополюсный выключатель с минимальным зазором между контактами в 3 мм, отвечающий требуемой нагрузке в соответствии с

действующими нормативами. Желто-зеленый провод заземления не должен размыкаться этим выключателем, и его длина должна быть на 2-3 см больше, чем у других проводов. Питающий провод в любом случае должен быть проложен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру окружающей среды на 50 °С.

В качестве питающего кабеля нужно использовать специальный кабель (обращайтесь в авторизованный сервисный центр).

Клеммная колодка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В (Рис. 10).

Изготовитель - снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

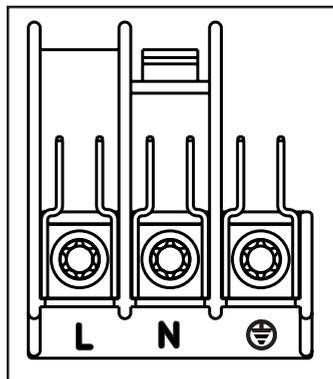


Рис. 10

Монтаж

Для обеспечения правильной работы встраиваемого устройства кухонный шкаф и ниша для установки прибора должны иметь подходящие размеры.

После установки прибора не должно оставаться зазоров и он должен быть закрыт со всех сторон кухонной мебелью для предотвращения случайного касания находящихся под напряжением (токоведущих) частей духового шкафа. Все части, обеспечивающие такую защиту, включая защитную панель (например, если прибор установлен в конце или в начале кухонного гарнитура), должны быть зафиксированы таким образом, чтобы исключить возможность их снятия без использования инструментов.

Прибор должен быть установлен задней стенкой и одной из боковых стенок вплотную к другим приборам или стенам большей высоты. Другая же сторона, наоборот, должна быть размещена вплотную к мебели или прибору с такой же высотой.

Габаритные размеры духового шкафа (Рис. 11)

Размеры настольной ниши

Ниша должна иметь размеры, указанные на Рис. 12.

Размеры ниши для установки шкафа под столом

Ниша должна иметь размеры, указанные на Рис. 13.

Крепление духового шкафа к кухонной мебели

- Установите шкаф в нишу в кухонном гарнитуре.
- Откройте дверь духового шкафа и прикрепите духовой шкаф к мебельному гарнитуру при помощи четырех шурупов через соответствующие отверстия в раме шкафа (Рис. 14).

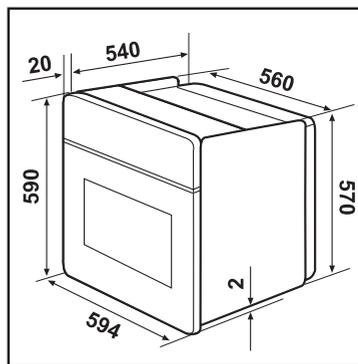


Рис. 11

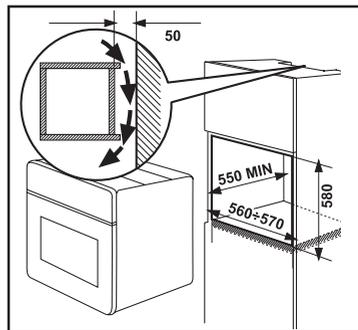


Рис. 12

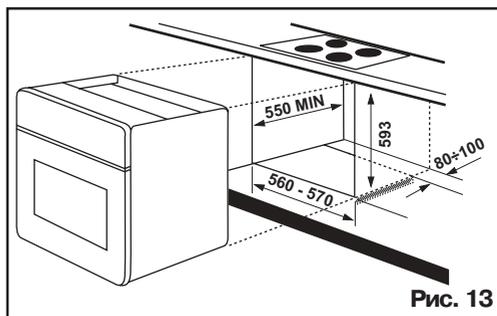


Рис. 13

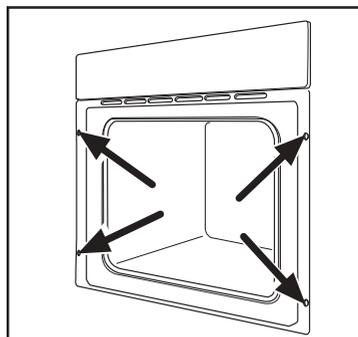


Рис. 14