

Instruções de
utilização

Информация
для
пользователя

Forno
electrico

Встроенный
духовой
шкаф

Спасибо, что Вы выбрали наш электробытовой прибор

Мы желаем Вам получить массу удовольствия от Вашего нового прибора и надеемся, что в следующий раз Вы вновь выберете наше изделие.

Пожалуйста, внимательно прочтите это руководство, и во время эксплуатации прибора используйте его в качестве справочного документа. Руководство пользователя должно передаваться каждому будущему владельцу изделия.

Оглавление

Предупреждения и важная информация по безопасности	46
Описание изделия	48
Панель управления	49
Первое включение духового шкафа	50
Символы функций	53
Эксплуатация духового шкафа	54
Программирование духового шкафа	60
Функции безопасности и энергосбережения	62
Таблицы выпекания и жарения	65
Чистка и техническое обслуживание	67
Если что-то не работает	77
Технические данные	78
Указания для установщика	79
Инструкции по встраиванию	80
Гарантия/Обслуживание клиентов	81
Европейская гарантия	81

Руководство по использованию данных инструкций пользователя



Указания по безопасности



Пошаговые указания по эксплуатации



Советы и рекомендации



Данное изделие соответствует следующим **Директивам ЕЕС:**

- **2006/95** (Директива по низкому напряжению);
 - **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости);
 - **93/68** (Общая директива);
- с последующими модификациями.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298. 47100 FORLI (Италия)

Русский



Предупреждения и важная информация по безопасности

Храните данные инструкции пользователя всегда вместе с прибором. В случае передачи или продажи изделия третьим лицам, либо если Вы оставляете прибор дома при перемене места жительства, очень важно, чтобы новый пользователь имел доступ к инструкциям пользователя и к сопровождающей информации.

Данные предостережения приведены в интересах безопасности пользователей и проживающих с ними лиц. Поэтому перед подключением и (или) использованием прибора внимательно прочтите их.

Установка

- Установка должна выполняться квалифицированным лицом, в соответствии с действующими правилами и нормативами. Отдельные операции по установке описаны в инструкциях для установщика.
- Прибор должен устанавливаться и подключаться квалифицированным лицом, обладающим специальными знаниями и работающим в соответствии с директивами.
- В случае если в ходе установки требуются любые модификации источников энергии, они также должны выполняться квалифицированным электриком.
- Если по каким-либо причинам для приготовления пищи в духовом шкафу вам необходимо использовать фольгу, никогда не допускайте ее непосредственного контакта с дном духового шкафа.
- При чистке духового шкафа действуйте с осторожностью: ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жировой фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Опасно вносить изменения любого рода в данный прибор или его характеристики.
- В процессе выпекания, жарения и приготовления пищи на гриле окошко духового шкафа и другие части прибора становятся горячими, поэтому следите, чтобы дети не приближались к прибору. Следите за тем, чтобы при подключении электрических компонентов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом, их провода не соприкасались с горячими частями прибора или не могли зацепиться за дверцу духового шкафа.

Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления продуктов питания; ни в коем случае не используйте его в любых других целях.
- **При открывании дверцы духового шкафа, во время приготовления пищи или по его окончании, будьте осторожны с парами горячего воздуха, выходящими из духового шкафа.**
- Будьте очень осторожны при пользовании плитой. Сильное тепло, исходящее от нагревательных элементов, делает противни и другие части прибора очень горячими.
- Для того, чтобы вынуть жаропрочную посуду из духового шкафа, всегда надевайте специальные кухонные рукавицы.
- Регулярная чистка предохранит материал поверхности от порчи.

- Перед тем как чистить духовой шкаф, отключите питание или отсоедините сетевой штепсель.
- Если Вы не собираетесь пользоваться духовым шкафом, убедитесь, что духовой шкаф находится в положении "ВЫКЛ".
- Данный духовой шкаф изготовлен в виде отдельного прибора или в комбинации с электрической варочной панелью, в зависимости от модели, для однофазного подключения к источнику питания напряжением 230 В.
- Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с сухим паром.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Ими можно поцарапать стекло дверцы духового шкафа, в результате чего стекло может лопнуть.

Безопасность детей

- Данный прибор предназначен для использования взрослыми. Позволять детям пользоваться или играть им - опасно.
- Не позволяйте детям приближаться, когда духовой шкаф работает. К тому же, после выключения духовой шкаф еще долго остается горячим.
- Данное изделие не предназначено для эксплуатации детьми и другими лицами, которые по своим физическим, сенсорным или ментальным способностям, вследствие недостатка опыта или знаний не могут безопасно эксплуатировать изделие без присмотра отвечающего за их безопасность лица или получения от него соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать устройство.

Обслуживание клиентов

- В случае необходимости проверки и (или) ремонта, данные работы должны выполняться авторизованной изготовителем сервисной службой; при этом должны использоваться только оригинальные запчасти.

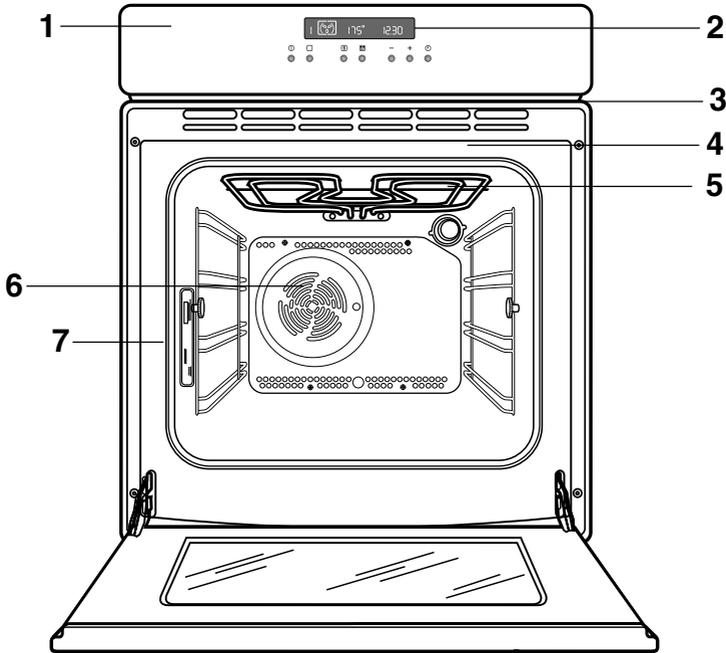
- В случае неполадок или повреждений не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный необученным лицом, может привести к повреждениям или травмам.



Символ на самом изделии или его

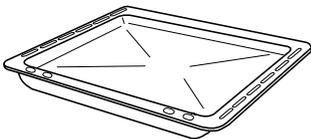
упаковке указывает на то, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Поэтому оно должно быть передано в пункт сбора для переработки электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете защите окружающей среды и здоровья человека. Неправильная утилизация наносит вред окружающей среде и здоровью. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти или в специальную службу по утилизации отходов.

Описание изделия



- | | |
|--------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| 1. Панель управления | 5. Лампочка освещения духового шкафа |
| 2. Электронный программатор | 6. Конвекционный вентилятор |
| 3. Вентиляционные отверстия для вентилятора охлаждения | 7. Табличка с техническими данными |
| 4. Гриль | |

Принадлежности духового шкафа



Противень для сбора жира



Поддон для кексов

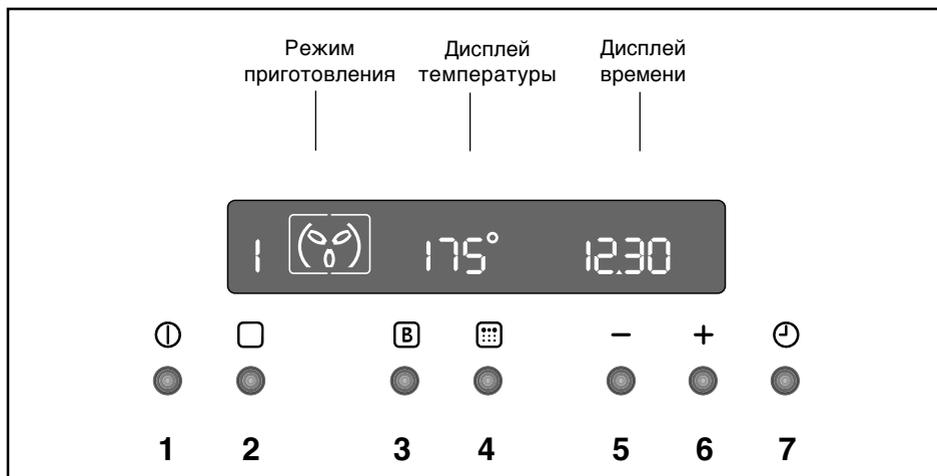


Полка с защитой от опрокидывания



Сменные телескопические направляющие

Панель управления



Кнопки

1. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
2. Управление духовым шкафом
3. Функция быстрого разогрева
4. Пиролитическая очистка
5. Кнопка уменьшения значений “—” (времени или температуры)
6. Кнопка увеличения значений “+” (времени или температуры)
7. Счетчик минут/функция продолжительности приготовления / функция времени окончания приготовления

Управление всеми функциями и режимами духового шкафа осуществляется с помощью электронного программатора.

Вы можете выбрать любую комбинацию режима приготовления, температуры приготовления и функций таймера.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае сбоя электропитания все заданные параметры (времени суток, установленной или работающей программы) сохраняются в течение примерно 3 минут. В случае отсутствия электропитания в течение более продолжительного времени все установки будут потеряны. При восстановлении электропитания цифры на дисплее начнут мигать, и потребуется снова установить часы и таймер.

Первое включение духового шкафа



Перед тем, как приступить к эксплуатации духового шкафа, удалите все элементы упаковки, находящиеся как изнутри, так и снаружи.

При первом включении духового шкафа в сеть электропитания на дисплее автоматически высветится 12:00 и символ

 будет мигать.

Не забудьте установить текущее время перед тем, как приступить к эксплуатации духового шкафа.

Установка текущего времени суток:

а) нажмите кнопку  и, в то время, как мигает символ  установите текущее время, нажимая кнопки “-” или же “+” (Рис. 1).

Символ  исчезнет приблизительно через 5 секунд после установки времени.

б) если символ  более не мигает, дважды нажмите кнопку .

Затем действуйте, как указано в п.а).

Перед первым использованием

Духовой шкаф требуется нагреть без продуктов.

Для этого действуйте следующим образом:

- нажмите кнопку , чтобы включить духовой шкаф.
- нажмите кнопку  2 раза и выберите традиционный режим приготовления  (Рис. 2).
- установите температуру 250 °C с помощью кнопки увеличения значений “+”.
- дайте **пустому** духовому шкафу поработать примерно 45 минут.

- откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.

Далее повторите эту же процедуру для конвекционного режима приготовления 

и режима “Полный гриль”  в течение

примерно 5-10 минут.

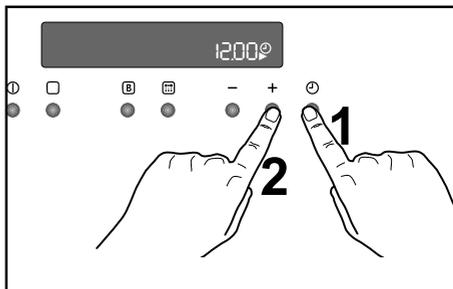


Рис. 1

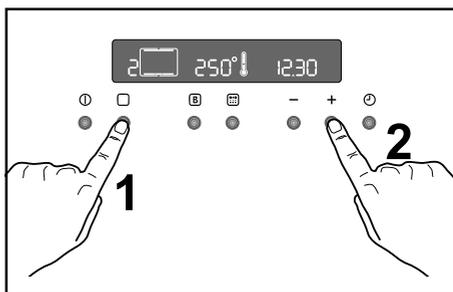


Рис. 2

i В это время может появиться специфический запах. Это - совершенно **нормальное**, явление, вызванное выгоранием производственных материалов. После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе.

i Перед первым приготовлением тщательно вымойте **решетки** и **противень**.

! Для того чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки (Рис. 5).

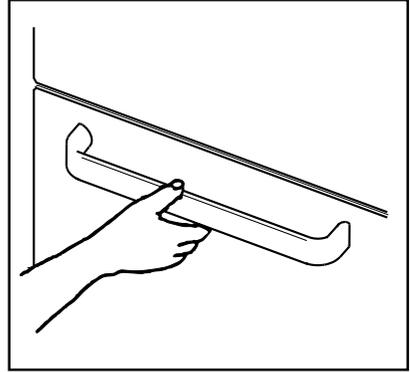


Рис. 3

Кнопка “Вкл/Выкл”

Перед заданием любого режима приготовления или программы нужно включить духовой шкаф. При нажатии кнопки **1** на дисплее высвечивается символ духового шкафа, и загорается лампочка внутреннего освещения (Рис. 4). Для выключения духового шкафа Вы можете нажать кнопку **1** в любой момент. При этом выполнение всех режимов или программ прекратится, лампочка внутреннего освещения погаснет, а дисплей будет показывать только текущее время.

Духовой шкаф можно выключить в любой момент.

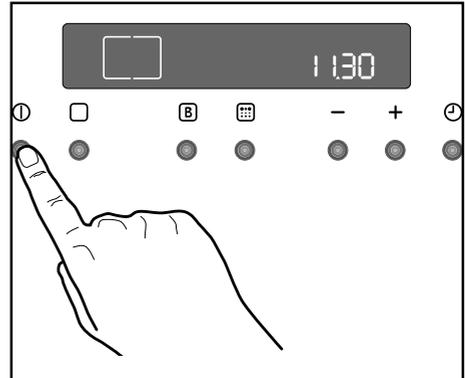


Рис. 4

Выбор режима приготовления

1) Включите духовой шкаф, нажав кнопку **1**.

2) Нажмите кнопку **2**, чтобы выбрать нужный режим приготовления. При каждом нажатии кнопки **2** на дисплее появляется символ режима приготовления, а соответствующий его номер появляется слева от символа выбранного режима (Рис. 5).

3) Если Вас не устраивает предварительно заданная для данного режима температура, нажимайте кнопку “-” или же “+” для ее изменения с шагом 5 градусов.

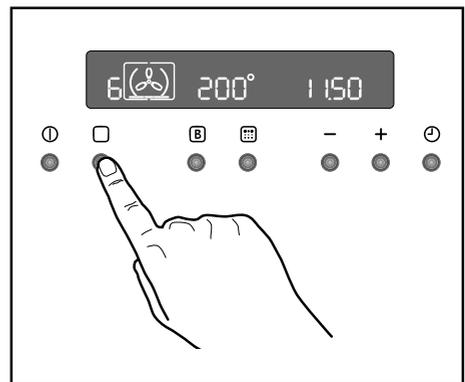


Рис. 5

- Как только духовой шкаф станет нагреваться, температура на символе термометра  начнет медленно подниматься, указывая, до какой степени он нагрелся;

По достижении нужной температуры будет подан кратковременный звуковой сигнал, а символ термометра  будет светиться постоянно.

Установка температуры и времени приготовления

Нажимайте кнопку “—” или “+” для увеличения или уменьшения предварительно заданного времени приготовления в то время, как мигает символ “°” (Fig. 6). Максимальная температура равна 250 °С.

Нажимайте кнопку “—” или “+” для увеличения или уменьшения предварительно заданной температуры в то время, как мигает символ ►.

Предохранительный термостат

Во избежание опасного перегрева (вследствие некорректного использования или неисправности компонентов), духовой шкаф оснащен предохранительным термостатом, который прерывает подачу энергии. При снижении температуры духовой шкаф снова включается автоматически.

Если пусковая схема термостата сработала из-за неправильной эксплуатации прибора, достаточно исправить ошибку, после того как духовой шкаф остынет; если же термостат срабатывает из-за неисправности компонента, пожалуйста, обратитесь в Сервисный центр.

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор предназначен для охлаждения духового шкафа и панели управления. Он автоматически включается через несколько минут после начала приготовления. Теплый воздух удаляется наружу через отверстие, расположенное

рядом с ручкой дверцы духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор может продолжать работать для охлаждения регуляторов. Это совершенно нормальное явление.



Время работы вентилятора охлаждения будет зависеть от того, сколько времени проработал духовой шкаф и при какой температуре. Он может вообще не включаться при задании низких температур или если духовой шкаф использовался в течение короткого периода времени.

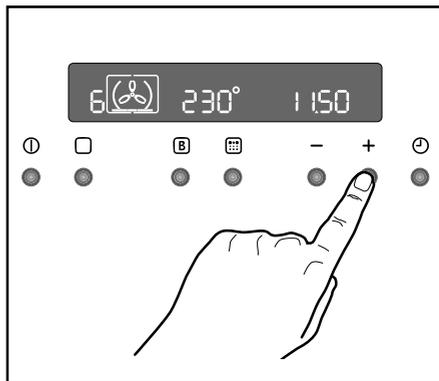


Рис. 6

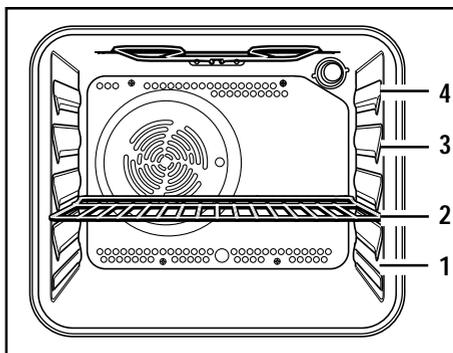
Символы режимов

- 1  **Режим конвекции** - позволяет одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов. Предварительно заданная температура: 175 °С
- 2  **Традиционный режим приготовления** - тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа. Предварительно заданная температура: 200 °С
- 3  **Полный гриль** - в этом режиме нагревательный элемент гриля включается полностью. Рекомендуется для приготовления большого количества продуктов. Предварительно заданная температура: 250 °С
- 4  **Гриль** - может использоваться для приготовления на гриле небольших количеств продуктов. Предварительно заданная температура: 250 °С
- 5  **Приготовление на гриле с конвекцией** - этот режим предлагает альтернативный вариант приготовления блюд, которые обычно готовятся на традиционном гриле. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Предварительно заданная температура: 180 °С
При использовании данного режима максимальная заданная температура не должна превышать 200°С.
- 6  **Режим “Приготовление пиццы”** - нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор и элемент гриля обдувают горячим воздухом начинку пиццы или пирога. Предварительно заданная температура: 175 °С
- 7  **Нижний нагревательный элемент** - тепло поступает только снизу духового шкафа, позволяя довести до конца приготовление Вашего блюда. Предварительно заданная температура: 250 °С
- 8  **Верхний нагревательный элемент** - тепло поступает только сверху духового шкафа, позволяя довести до конца приготовление Вашего блюда. Предварительно заданная температура: 250 °С
- 9  **Размораживание** - вентилятор духового шкафа работает без нагрева, создавая в камере духового шкафа циркуляцию воздуха с комнатной температурой. Этот режим особо рекомендуется для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, тортов-мороженое, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.
- 10  **Пиролитическая очистка** - Эта функция позволяет выполнить тщательную очистку камеры духового шкафа.

Эксплуатация духового шкафа

Духовой шкаф оборудован оригинальной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара.

Эта система позволяет готовить под воздействием 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.



Внимание! - Не кладите никакие предметы или посуду на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, так как это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов вследствие концентрации тепла. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетки духового шкафа. Когда пища нагревается, образуется пар, как в чайнике. При соприкосновении пара со стеклом дверцы духового шкафа пар конденсируется и создает капли воды.

Для уменьшения конденсации всегда предварительно прогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Рекомендуется вытирать капли воды после каждого приготовления пищи.



Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа. Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. **Не** давайте ей упасть - придерживайте рукой за ручку до тех пор, пока дверца полностью не откроется.



Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток, вставку включены две решетки. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке. Необходимо, чтобы решетка/противень были установлены правильно, так, как показано на рисунке. Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

Сменные телескопические направляющие

Установите телескопическую направляющую со стопорами на выбранный уровень как показано на рисунке рядом.



Стопоры на концах направляющей должны быть обращены вверх.

Телескопические направляющие можно приобрести отдельно.

Каждый уровень может быть оборудован телескопическими направляющими для обеспечения большего удобства при установке или вынимании решеток.

- Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели решеток как показано на рисунке.
- Установите решетку гриля или противень на телескопические держатели, затем осторожно задвиньте их внутрь камеры духового шкафа (см. рисунок).



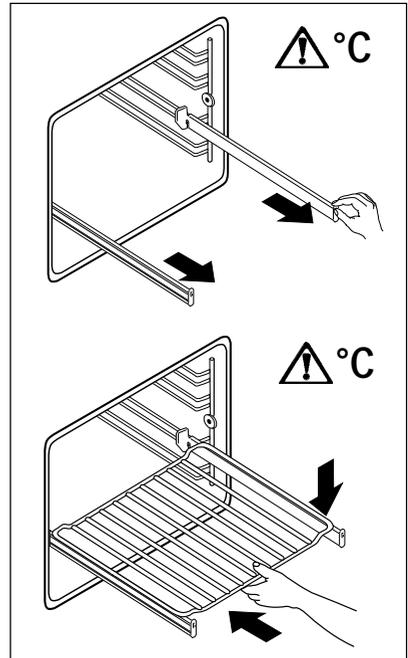
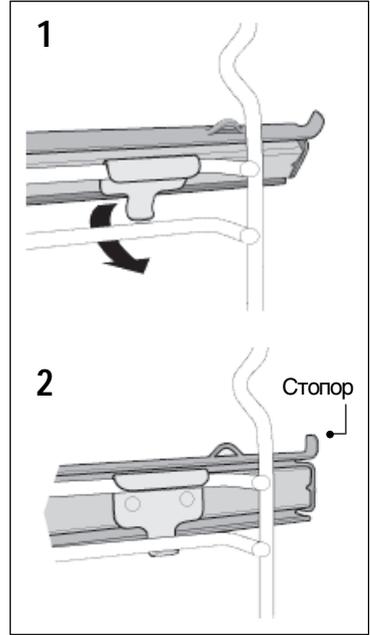
Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток не полностью задвинуты внутрь камеры духового шкафа. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.



Телескопические держатели решеток и другие принадлежности сильно нагреваются; используйте кухонные рукавицы-прихватки или другие подобные приспособления.



Убедитесь, что обе телескопические направляющие установлены параллельно и на одинаковом уровне.



Режим конвекции

Воздух в камере духового шкафа нагревается нагревательным элементом, расположенным вокруг вентилятора, установленного за его задней панелью. Вентилятор создает циркуляцию нагретого воздуха, обеспечивая равномерное распределение температуры в камере духового шкафа.

Преимуществами приготовления в режиме конвекции являются:

- Ускоренный

предварительный прогрев

Так как в режиме конвекции духовой шкаф быстро набирает нужную температуру, обычно не требуется его предварительный прогрев, хотя, возможно, Вам потребуется увеличить время приготовления на 5-7 минут. При приготовлении блюд, рецепты которых предусматривают повышенную температуру (хлеб, лепешки, кондитерские изделия, суфле и т.д.), наилучшие результаты достигаются при предварительном прогреве духового шкафа.

- Более низкие температуры

Для приготовления в режиме конвекции обычно требуется более низкая температура, чем при использовании традиционного режима.

Руководствуйтесь значениями температуры в таблице приготовления. Имейте в виду, что при приготовлении в режиме конвекции температуру, рекомендуемую в рецепте, следует снизить на 20-25 °С.

- Равномерный прогрев при выпекании

Конвекционный режим приготовления обеспечивает равномерное распределение температуры независимо от уровня. Это означает, что одновременно в духовом шкафу можно готовить несколько одинаковых блюд. Однако, блюдо, размещенное на верхнем уровне, может пропечься немного сильнее.

Это совершенно нормальное явление. При этом не происходит взаимной передачи запахов и ароматов между блюдами.

Использование конвекционного режима приготовления

1. Включите духовой шкаф.
2. Нажмите кнопку управления духовым шкафом и выберите конвекционный режим.
3. При необходимости подрегулируйте температуру кнопками “+” или же “-”.

Традиционный режим приготовления

- Средний уровень обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на более низкий уровень. Для увеличения пропекания верха установите решетку на более высокий уровень.
 - Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и покрытия противней. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время как блестящая алюминиевая или полированная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.
 - Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного пропекания/прожаривания продуктов.
 - Устанавливайте посуду на противни соответствующего размера, чтобы брызги или кусочки продуктов не падали на дно духового шкафа, и облегчения его чистки.
 - **Не** устанавливайте тарелки, формы для выпечки или противни непосредственно на дно духового шкафа, поскольку оно сильно нагревается и посуда может быть повреждена. При использовании данного режима нагревание осуществляется одновременно верхним и нижним нагревательными элементами. Это позволяет Вам готовить на одном уровне; данный режим особенно подходит для приготовления блюд, для которых требуется подрумянивание нижней корочки, например, открытых пирогов.
- С помощью традиционного режима можно также готовить блюда, для которых требуется подрумянивание верхней корочки, например, запеканку, лазанью, мясо в горшочках.
- Использование традиционного режима

приготовления

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите традиционный режим приготовления, нажимая кнопку управления духовым шкафом , пока символ  не появится на дисплее.

Только верхний нагревательный элемент духового шкафа

Этот режим рекомендуется для доведения до готовности таких блюд, как лазанья, картофельная запеканка, цветная капуста в сырном соусе и т.д.

Только нижний нагревательный элемент духового шкафа

Этот режим особенно целесообразен при выпечке кондитерских изделий, не требующих подрумянивания. Его можно также использовать для доведения до готовности открытых пирогов для того, чтобы их нижняя часть хорошо пропеклась.

Приготовление на гриле

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противень для сбора жира, чтобы позволить максимальную циркуляцию воздуха и обеспечить стекание жира и соков. Такие продукты, как рыбу, печень и почки, можно при желании класть непосредственно на противень для гриля.
- Перед приготовлением на гриле продукты следует тщательно высушить для уменьшения брызг. Нежирное мясо и рыбу следует смазать небольшим количеством растительного или растопленного сливочного масла, чтобы они не пересохли во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку.
- При приготовлении тостов рекомендуется верхний уровень.
- Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

Использование режима “Полный гриль”

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим “Полный гриль», нажимая кнопку управления духовым шкафом , пока символ  не появится на дисплее.
3. При необходимости подрегулируйте температуру кнопками “+” или же “-”.
4. Выберите уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - подальше от него.

Перед тем, как приступить к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль на полной мощности несколько минут. Во время приготовления при необходимости перекладывайте продукты на другой уровень и регулируйте температуру. Во время приготовления на гриле вентилятор охлаждения и индикаторная лампочка термостата работают, как указано при описании режима конвекции.

Использование внутреннего элемента гриля

Внутренний гриль обеспечивает быстрый непосредственный нагрев центральной зоны сковороды гриль. Использование внутреннего элемента гриля для приготовления небольшого количества пищи помогает сберечь энергию.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим “Внутренний гриль», нажимая кнопку управления духовым шкафом , пока символ  не появится на дисплее.
3. При необходимости подрегулируйте температуру кнопками “+” или же “-”.
4. Отрегулируйте положение направляющих решетки и сковороды гриль так, чтобы разместить куски разной толщины, и следуйте инструкциям по приготовлению на гриле.

Использование гриля с конвекцией

Приготовление на гриле с конвекцией - это альтернативный вариант приготовления блюд, которые обычно готовятся на традиционном гриле. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. При этом уменьшается необходимость проверки состояния блюда и его переворачивания. Режим конвекции при приготовлении блюд на гриле позволяет уменьшить образование запахов готовки на кухне.

За исключением тостов и стейков с кровью, вы можете готовить на гриле с конвекцией все те блюда, которые вы обычно готовите на обычном гриле. Блюда при этом готовятся более «нежно», поэтому приготовление блюд на гриле в режиме с конвекцией требует несколько больше времени, чем в обычном. Одно из преимуществ - можно одновременно готовить большее количество блюд.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите традиционный режим приготовления на гриле, нажимая кнопку управления духовым шкафом , пока символ  не появится на дисплее.
3. При необходимости, нажмите кнопку “+” или же “-”, чтобы подрегулировать температуру.
4. Отрегулируйте положение направляющих решетки и сковороды гриль так, чтобы разместить куски разной толщины, и следуйте инструкциям по приготовлению на гриле.

Режим “Приготовление пиццы”

Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.

Для получения оптимального результата пользуйтесь нижними уровнями.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим «Выпекание пирогов», нажимая кнопку управления духовым шкафом , пока символ  не появится на дисплее.
3. При необходимости, нажмите кнопку “+” или же “-”, чтобы подрегулировать температуру.

Размораживание

Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу поддерживается комнатная температура. Это увеличивает скорость размораживания. Однако имейте в виду, что скорость размораживания будет зависеть от температуры воздуха на кухне. Этот режим особо рекомендуется для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, тортов-мороженое, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

Использование режима размораживания

1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. Выберите режим размораживания, нажимая кнопку управления духовым шкафом , пока символ  не появится на дисплее.
3. На дисплее появится “def”.

Советы и рекомендации

При выпекании:

Кексы и мучные кондитерские изделия обычно требуют средней температуры (150°C-200°C), поэтому необходимо предварительно прогреть духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени выпекания.

Печенье из песочного теста выпекается в съемных формах или на противне в течение 2/3 от общего времени приготовления, а затем накладывается верхний слой, перед тем как заканчивать выпекание. Дальнейшее время выпекания зависит от вида и количества верхнего слоя или начинки. Бисквитное тесто должно с трудом отделяться от ложки. Время выпекания может быть увеличено (хотя и необязательно) при избыточном количестве жидкости.

Если одновременно в духовой шкаф ставится несколько противней с пирогами или бисквитами, между ними нужно оставить свободным один уровень.

Если одновременно в духовой шкаф ставится два противня с пирогами или бисквитами, то их нужно поменять местами и повернуть другой стороной примерно через 2/3 от общего времени приготовления.

При жарении:

Не жарьте куски весом менее 1 кг. Куски меньшего размера при жарении могут высохнуть. Темное мясо, которое должно хорошо прожариться снаружи, но остаться умеренно прожаренным или с кровью внутри, должно жариться при повышенной температуре (200°C-250°C).

Белое мясо, птица и рыба, наоборот, требуют более низкой температуры (150°C-175°C). Ингредиенты для соусов или подливок следует сразу же добавлять в сковороду только в том случае, если время их приготовления невелико. В противном случае, их следует добавить за полчаса до окончания жарки.

Для того чтобы проверить, приготовилось ли мясо, Вы можете воспользоваться ложкой: если мясо не продавливается, значит, оно прожарилось. Ростбифы и филе, которые должны оставаться внутри розовыми, нужно жарить при более высокой температуре за меньшее время.

Если мясо готовится прямо на решетке духового шкафа, поставьте уровнем ниже противень для сбора жира, чтобы на него стекал сок.

Оставьте мясо после окончания приготовления хотя бы на 15 минут, чтобы оно осталось сочным.

Для уменьшения образования дыма в духовом шкафу рекомендуется налить на противень немного воды. Для того чтобы предотвратить образование конденсата, добавьте воду несколько раз. Блюда могут сохраняться в духовом шкафу на минимальной температуре, чтобы быть поданными к столу в теплом виде.



Осторожно!

Не выкладывайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте сковороды или противни на дно, так как в противном случае эмаль духового шкафа повредится вследствие образования тепла.

Время приготовления

Время приготовления варьируется в зависимости от состава, ингредиентов и количества жидкости в каждом отдельном блюде.

Обращайте внимание на настройки, используемые в первые разы во время приготовления пищи, чтобы извлечь опыт для приготовления тех же блюд в будущем.

Основываясь на собственном опыте, Вы сможете менять приведенные в таблицах значения.

Программирование духового шкафа

Установка счетчика минут

1. Нажмите кнопку , чтобы выбрать функцию счетчика минут. Соответствующий символ  замигает, а на дисплее высветится "0.00". (Рис. 7)
2. Нажимайте кнопку "+", чтобы выбрать нужное время приготовления. Максимальное время равно 23 часам 59 минутам. После установки счетчик минут начнет работать через 3 секунды.
3. По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал.
4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

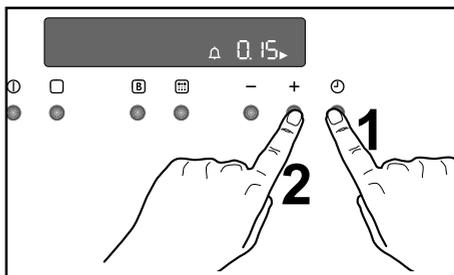


Рис. 7

i При этом духовой шкаф **НЕ** выключится. Счетчик минут можно использовать и при выключенном духовом шкафу.

Изменение установки счетчика минут:

Нажимайте кнопку  до тех пор, пока символы  и  не начнут мигать. Теперь можно изменить установку счетчика минут, нажимая кнопку "—" или же "+".

Отмена работы счетчика минут:

Нажимайте кнопку  до тех пор, пока символы  и  не начнут мигать.

Нажимайте кнопку "—" для уменьшения заданного времени до тех пор, пока на дисплее не высветится "0.00" (Рис. 8).

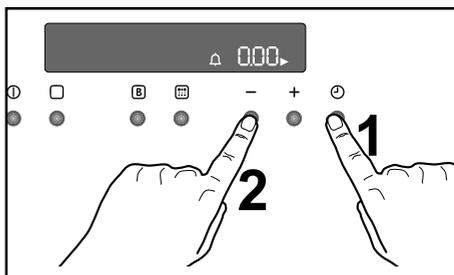


Рис. 8

Программирование автоматического выключения духового шкафа

1. поместите в духовой шкаф продукты, выберите режим приготовления и, при необходимости, отрегулируйте температуру приготовления.
2. нажмите кнопку , чтобы выбрать функцию "Продолжительность приготовления" (Рис. 9). Символ  начнет мигать, и на панели управления появится "0.00". (Рис. 9)

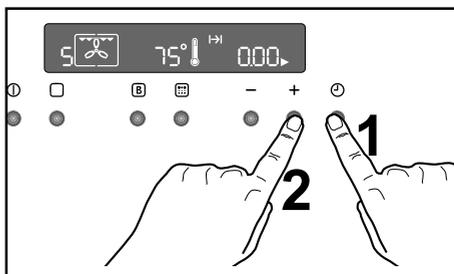


Рис. 9

3. в то время, когда символ ► мигает, нажимайте кнопку “+”, чтобы выбрать нужное время приготовления. Максимальное время равно 23 часам 59 минутам. После выполнения этой установки программатор подождет три секунды и начнет отсчет времени.
4. по истечении заданного времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, раздастся звуковой сигнал, а дисплей покажет “0.00”.
5. для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Отмена заданной продолжительности приготовления:

- нажимайте кнопку ⏸, пока символ ► не начнет мигать.
- Нажимайте кнопку “-” чтобы уменьшить время, пока не появится “0.00” (Рис. 10).

Программирование автоматического включения и выключения духового шкафа

1. задайте продолжительность приготовления, как описано в соответствующем разделе.
2. нажимайте кнопку ⏸ до тех пор, пока не будет выбрана функция окончания времени приготовления →|, и не начнет мигать соответствующий символ. На дисплее высветится время окончания приготовления (то есть, текущее время + продолжительность приготовления - Рис. 11).
3. Нажмите кнопку “+”, чтобы выбрать нужное время окончания цикла.
4. после выполнения этой установки программатор подождет три секунды и начнет отсчет времени.
5. духовой шкаф включится и выключится автоматически. По достижении времени окончания приготовления будет подан звуковой сигнал.
6. для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Для отмены заданной программы просто отмените функцию “Продолжительность приготовления”.

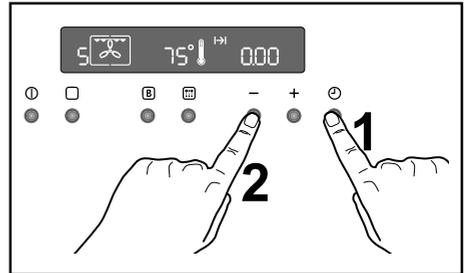


Рис. 10

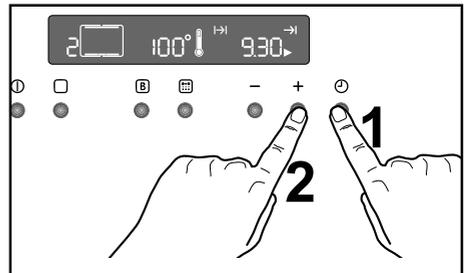


Рис. 11

Функции безопасности и энергосбережения

Предохранительное отключение

В случае если не будут произведены никакие изменения настроек, духовой шкаф автоматически выключится через время, указанное в нижеприведенной таблице (Рис. 12).

Если установлена температура:	духовой шкаф выключится:
250°C	через 3 часа
от 200 до 245°C	через 5,5 часов
от 120 до 195°C	через 8,5 часов
ниже 120°C	через 12 часов

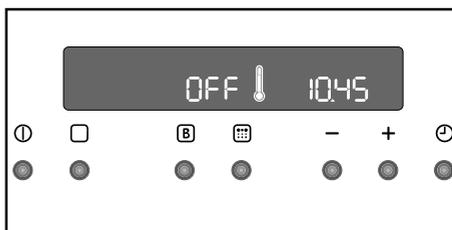


Рис. 12

Использование остаточного тепла

При задании времени (продолжительности) приготовления духовой шкаф будет автоматически выключаться за несколько минут до истечения заданного времени, чтобы доведение до конца приготавливаемого блюда осуществлялось с помощью остаточного тепла без потребления энергии. До истечения заданного времени приготовления на дисплее будут высвечиваться все текущие установки. Использование этой функции невозможно, если заданная продолжительность приготовления меньше 15 минут.

Функция “Замок от детей”

Для предотвращения возможности включения духового шкафа детьми можно заблокировать кнопки на панели управления.

1. выключите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. одновременно нажмите кнопки  и “-” и держите их нажатыми в течение примерно 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, а на дисплее высветится “SAFE” (Рис. 13).
3. теперь кнопки на панели управления духового шкафа заблокированы. При этом нельзя задать ни режим, ни температуру приготовления.

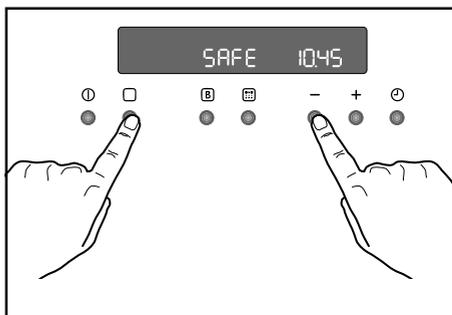


Рис. 13

Разблокировка ручек управления духового шкафа:

Одновременно нажмите кнопки  и “—” и держите их нажатыми в течение примерно 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, а “SAFE” на дисплее погаснет. Теперь кнопки на панели управления снова работают.

Функция быстрого разогрева

После выбора режима приготовления и регулировки температуры приготовления камера духового шкафа будет медленно нагреваться до достижения заданного значения температуры. Это займет от 10 до 15 минут, в зависимости от выбранных режима и температуры приготовления. Если Вам нужно, чтобы духовой шкаф быстрее набрал нужную температуру, Вы можете воспользоваться функцией быстрого разогрева.

1. ВКЛЮЧИТЕ духовой шкаф, нажав кнопку .
2. задайте нужный режим и температуру приготовления, как описано выше.
3. установите температуру, нажимая кнопку “—” или же “+”. Значение температуры высветится на дисплее.
4. нажмите кнопку . Дисплей температуры покажет “FNU” (Рис. 14).
5. нажмите кнопку , после чего символ “о” будет мигать в течение примерно 10 секунд. Теперь Вы можете выбрать нужную температуру, нажимая кнопку “—” или же “+”.
6. по достижении нужной температуры будет подан кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее температуры вновь высветится заданная температура.

Эта функция может быть использована при любом режиме или температуре приготовления.

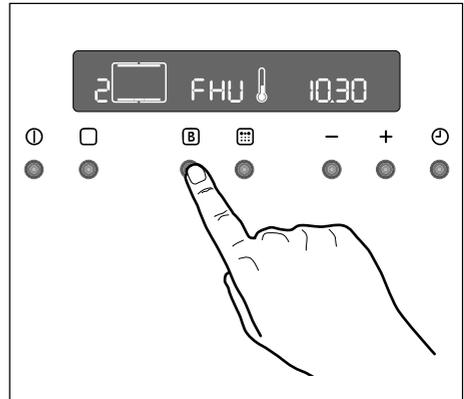


Рис. 14

Демо-режим

Данный режим может использоваться в магазинах для демонстрации работы духового шкафа; при этом не происходит потребления электроэнергии (за исключением энергии, затрачиваемой для внутреннего освещения духового шкафа и работы вентилятора). Этот режим можно включить только при первом включении изделия.

Если при этом пропала электроэнергия, то после восстановления ее подачи демо-режим можно включить, если на дисплее 12:00, а символ  автоматически мигает.

1. Нажмите кнопку  примерно на 2 секунды. Будет подан кратковременный звуковой сигнал.
2. Одновременно нажмите кнопки  и “—”. Прозвучит кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее появится время 12:00 (Рис. 15).

При включении духового шкафа символ  высвечивается на дисплее. Это означает, что включен демо-режим.

При этом можно выбрать любой режим приготовления.

Фактически, духовой шкаф не работает, а нагревательные элементы не включаются.

Выключите духовой шкаф и повторите вышеописанную процедуру для отключения демо-режима.

 В случае пропадания электроэнергии демо-режим остается в памяти.

Код ошибки

Электронный программатор выполняет непрерывную диагностику системы. Если в ходе ее обнаружатся какие-либо неверные параметры, контроллер остановит задействованные функции и на дисплее высветится соответствующий код ошибки (Рис. 16).

Подробности см. в разделе “Возможные неисправности”.

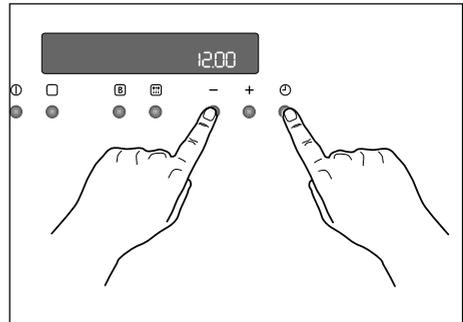


Рис. 15

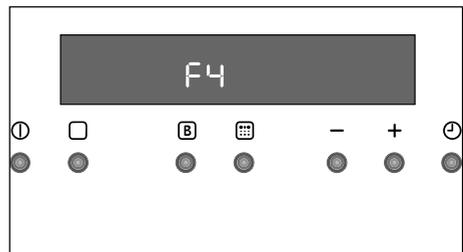


Рис. 16

Таблица выпекания и жарения

Традиционное приготовление и приготовление с конвекцией



Время приготовления не включает в себя предварительный разогрев.
Пустой духовой шкаф всегда предварительно разогревайте в течение 10 минут.

ВИД БЛЮДА	Традиционный режим приготовления		Приготовление в конвекционном режиме		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		Темп. °C		Темп. °C		
ПИРОГИ						
Взбитые блюда	2	170	2 (1 и 3)*	160	45-60	В форме для выпечки
Тесто для песочного печенья	2	170	2 (1 и 3)*	160	20-30	В форме для выпечки
Сырный пирог	1	175	2	165	60-80	В форме для выпечки
Яблочный пирог	1	170	2 (1 и 3)*	160	90-120	В форме для выпечки
Штрудель	2	180	2	160	60-80	На противне
Торт с джемом	2	190	2(1 и 3)*	180	40-45	В форме для выпечки
Фруктовый пирог	2	170	2	150	60-70	В форме для выпечки
Бисквит	1	170	2(1 и 3)*	165	30-40	В форме для выпечки
Рождественский пирог	1	150	2	150	120-150	В форме для выпечки
Кекс с изюмом	1	175	2	160	50-60	В форме для хлеба
Небольшие пирожные	3	170	2	160	20-35	На противне
Бисквиты	2	160	2(1 и 3)*	150	20-30	На противне
Меренги	2	135	2(1 и 3)*	150	60-90	На противне
Сдобные булочки	2	200	2	190	12~20	На противне
Выпечка: Заварные пирожные	2 или 3	210	2(1 и 3)*	170	25-35	На противне
Закрытые пироги	2	180	2	170	45-70	В форме для выпечки
ХЛЕБ И ПИЦЦА						
Белый хлеб	1	195	2	185	60-70	
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	200	2(1 и 3)*	175	25-40	На противне
Пицца	2	200	2	200	20-30	На противне
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
Открытые сырно-яичные пироги	1	210	1	190	30-40	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-35	В форме
Канеллони	2	200	2	200	25-35	В форме
МЯСО						
Говядина	2	190	2	175	50-70	На решетке
Свинина	2	180	2	175	100-130	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке
Английский ростбиф						
слабо прожаренный	2	210	2	200	50-60	На решетке
умеренно прожаренный	2	210	2	200	60-70	На решетке
хорошо прожаренный	2	210	2	200	70-80	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	С корочкой
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 куска
Ягненок	2	190	2	175	110-130	Нога
Курица	2	190	2	200	70-85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210-240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120-150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150-200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60-80	Порезанный на кусочки
Заяц	2	190	2	175	150-200	Порезанный на кусочки
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком
Формованный фарш	2	180	2	170	всего 150	в форме для хлеба
РЫБА						
Форель/Морской окунь	2	190	2(1 и 3)*	175	40-55	3-4 рыбы
Тунец/Семга	2	190	2(1 и 3)*	175	35-60	4-6 кусочков филе

(*) Если Вы одновременно готовите несколько блюд, рекомендуется размещать их на уровнях, указанных в скобках.

Традиционное приготовление на гриле



Время приготовления не включает в себя предварительный разогрев.

Пустой духовой шкаф всегда предварительно разогревайте в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле -		Время приготовления в минутах	
	Куски	Вес, г	темп. °C	1-ая сторона	2-ая сторона	
Кусочки филе	4	800	3	250	12~15	12~14
Бифштексы	4	600	3	250	10~12	6~8
Колбаски	8	/	3	250	12~15	10~12
Свиная отбивная	4	600	3	250	12~16	12~14
Курица (полутушки)	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
Гамбургер*	6	600	2	250	20-30	
*Предварительный нагрев 5 мин.						
Рыба (филе)	4	400	3	250	12~14	10~12
Сандвичи	4~6	/	3	250	5~7	/
Тосты	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Приготовление на гриле с конвекцией



Режим гриля с конвекцией при температуре 200°C.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле с конвекцией		Время приготовления в минутах	
	Куски	Вес, г	темп. °C	1-ая сторона	2-ая сторона	
Мясо на костьке (индейка)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Курица (полутушки)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Куриные окорочка	6	—	3	200	15~20	15~18
Перепела	4	500	3	200	25~30	20~25
Овощная запеканка	—	—	3	200	20~25	—
Королевские креветки	—	—	3	200	15~20	—
Скумбрия	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12 ~ 15	8 ~ 10

Режим “Приготовление пиццы”

БЛЮДО	Режим “Выпекание пирогов”		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	темп. °C			
Пицца большая	1	200	15~25	на противне для выпечки на противне для выпечки или на решетке
Пицца малая	1	200	10 ~ 20	
Булочки	1	200	15~25	на противне для выпечки



Значения температуры являются ориентировочными. Может потребоваться адаптировать значения температуры к Вашим личным требованиям.

Чистка и техническое обслуживание духового шкафа снаружи



Всякий раз перед чисткой выключайте духовой шкаф и дайте ему остыть.

Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с сухим паром.

Внимание: перед выполнением любой операции следует отключить прибор от сети электропитания.

Для обеспечения продолжительного срока службы Вашего прибора необходимо регулярно выполнять следующие операции по чистке:

- Выполняйте их, только когда духовой шкаф остыл.
- Мойте эмалированные части мыльной водой.
- Не применяйте абразивные чистящие средства.
- Протрите части из нержавеющей стали и стекла мягкой тряпочкой.
- При наличии стойких пятен используйте имеющиеся в продаже специальные средства для нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмаль духового шкафа чрезвычайно прочная и герметичная. Под воздействием горячих фруктовых кислот (из лимона, слив и подобных продуктов) на эмалированной поверхности могут оставаться стойкие тусклые шероховатые пятна. Однако подобные пятна на блестящей отполированной поверхности эмали не влияют на работу духового шкафа. Тщательно очищайте шкаф после каждого приготовления пищи. Это самый простой способ быстро отчистить грязь. Это предотвращает пригорание остатков пищи.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки Вашего духового шкафа убедитесь в их пригодности для этой цели и в том, что их применение рекомендовано изготовителем.

Средства, содержащие отбеливатели, НЕ должны использоваться, так как могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и прокладку дверцы мягкой тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в теплой воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.

Во избежание повреждения или ослабления прочности стеклянных панелей дверцы избегайте применения следующих материалов:

- Бытовых моющих средств и отбеливателей
- Губок с пропиткой, не подходящих для использования со сковородами с антипригарным покрытием
- Металлических губок
- Химических средств и аэрозолей
- Средств для удаления ржавчины
- Средств для очистки ванн и раковин

Мойте стекло изнутри и снаружи дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения внутреннего стекла дверцы рекомендуется применять специальные чистящие средства для чистки духовых шкафов. Не используйте шпатели для удаления остатков пищи.

Камера духового шкафа

Эмалированное дно духового шкафа лучше всего чистить, пока он еще не остыл.

Протирайте камеру духового шкафа мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, после каждого приготовления пищи. Однако, периодически потребуется выполнять более полную и тщательную чистку, используя для этого специальное средство для чистки духового шкафа.

Решетки и держатели решеток

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.

Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки.

Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

1. снимите передний винт, придерживая держатель на месте другой рукой;
2. отцепите задний крюк и снимите держатель;
3. после окончания чистки установите держатели на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

После установки держателей на место проверьте, чтобы все гайки были плотно затянуты.

Внимание: ролики не следует смазывать.



Можно снимать только телескопические направляющие, разблокировав детали, как показано на рисунке 55.



Телескопические направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.

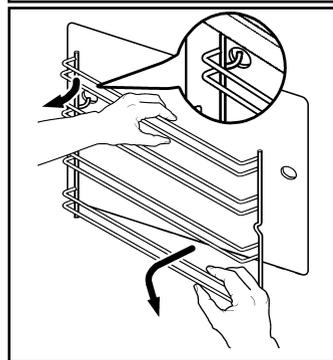
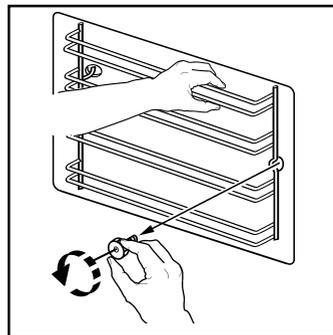


Не пытайтесь вытаскивать телескопические направляющие до тех пор, пока духовка не остынет полностью.



Не вытаскивайте телескопические направляющие до самого конца, чтобы не удалить их с боковых скользящих салазок.

Вы можете пораниться из-за острых краев.



Пиролитическая очистка

Внутренние стенки духового шкафа покрыты специальной жаропрочной эмалью.

В ходе выполнения пиролитической очистки температура внутри духовки может достигать 500°C, выжигая остатки пищи.

С целью обеспечения Вашей безопасности во время пиролитической очистки дверца духового шкафа автоматически блокируется, когда температура внутри него поднимается до 300°C.

По завершении очистки дверца духового шкафа будет оставаться заблокированной до тех пор, пока его камера не остынет.

Вентилятор охлаждения работает в течение приготовления и до тех пор, пока духовой шкаф не остынет. После каждого приготовления рекомендуется удалять остатки продуктов из камеры духового шкафа с помощью влажной губки.

Однако, периодически потребуется выполнять более полную и тщательную чистку, используя для этого функцию пиролитической очистки. Вы можете выбрать один из двух различных уровней пиролитической очистки в зависимости от степени загрязнения Вашего духового шкафа.

Если камера духового шкафа не сильно загрязнена, мы рекомендуем выбрать 1 уровень (P 1) на дисплее программатора.

Рекомендуется после каждого цикла пиролитической очистки пищи протирать камеру духового шкафа мягкой губкой, смоченной в теплой воде.

Если камера духового шкафа загрязнена очень сильно, мы рекомендуем выбрать 2 уровень (P 2) на дисплее программатора.

Во время действия функции пиролитической очистки, нельзя использовать духовку в течение 2 часов при задании 1 уровня функции (Pug 1) и 2,5 часов при задании 2 уровня функции (Pug 2).



После длительного использования духовки устройство напоминания о чистке предложит вам включить цикл пиролитической чистки.

Возникнет звуковой сигнал и на дисплее появится слово „Пиро“ в течение приблизит. 15 секунд, затем вы услышите еще один звуковой сигнал.

Выберите тип пиролитического цикла чистки в зависимости от степени загрязненности вашей духовки.

Напоминание будет появляться на дисплее каждый раз, когда вы выключаете духовку, пока вы не выполните полный цикл пиролитической чистки.

Использование функции пиролитической очистки



Перед тем, как активировать функцию пиролитической очистки, удалите из духового шкафа все возможные остатки продуктов и убедитесь в том, что он пуст. Не оставляйте внутри никакие предметы (например, сковороды, решетки, противни и т.д.), в противном случае они могут получить сильные повреждения.



Перед тем, как активировать функцию пиролитической очистки, убедитесь, что дверца духового шкафа закрыта.



При задействованной функции пиролитической очистки рекомендуется не пользоваться варочной панелью, т.к. это может привести к перегреву и к выходу изделия из строя.



Во время цикла пиролитической очистки дверца духового шкафа нагревается. Не позволяйте детям **приближаться** к ней, пока не остынет.

Выберите эту функцию для очистки духовки с помощью пиролиза.

Имеются следующие уровни пиролитической очистки:

Время пиролитической очистки для 1 уровня (P 1): 2 часа = 30 минут на прогрев + 1 час при 480°C + 30 минут на охлаждение.

Время пиролитической очистки для 2 уровня (P 2): 2 часа 30 мин. = 30 минут на прогрев + 1,5 часа при 480°C + 30 минут на охлаждение.

Длительность выполнения пиролитической очистки не может быть изменена.

Для активации функции пиролитической очистки действуйте следующим образом:

1. Нажмите кнопку , чтобы включить духовой шкаф. Нажмите кнопку  столько раз, сколько потребуется для того, чтобы на дисплее появился символ функции пиролитической очистки  (уровень 1 - P 1) (Рис. 17).

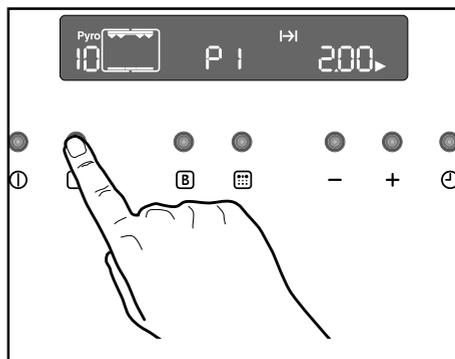


Рис. 17

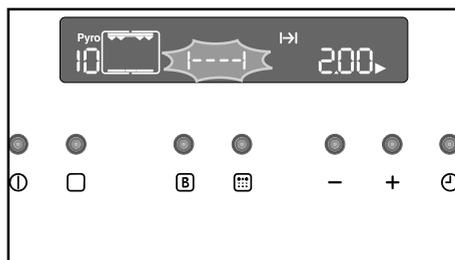


Рис. 18

Одновременно на дисплее начнут мигать символ **|----|** и слово “Pyro”, а также прозвучит звуковой сигнал (рис. 18).

Это означает, что перед тем, как активировать функцию пиролизической очистки, Вам необходимо вынуть из духового шкафа все принадлежности.

2. Индикатор “Продолжительность приготовления” **|→|** будет после этого мигать в течение 5 секунд; в это время нажмите кнопку ‘**—**’ или же ‘**+**’ для выбора уровня пиролизической очистки 1 (P 1) или 2 (P 2) (Рис. 19).

3. После того, как Вы выберете нужный уровень функции пиролизической очистки, на дисплее станет мигать слово “Pyro” в ожидании подтверждения запуска цикла пиролизической очистки.

4. Для подтверждения запуска выбранного режима функции пиролизической

очистки нажмите кнопку **[Grid]**. Слово “Pyro” перестанет мигать, символ **|----|** исчезнет, прекратится подача звукового сигнала, погаснет лампочка внутреннего освещения духового шкафа, и начнется выполнение цикла пиролизической очистки (Рис.20).

Как только духовой шкаф станет нагреваться, температура на символе термометра **[Thermometer]** начнет медленно подниматься, указывая на повышение температуры внутри духовки.

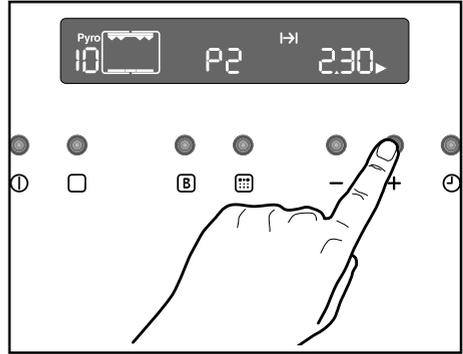


Рис. 19

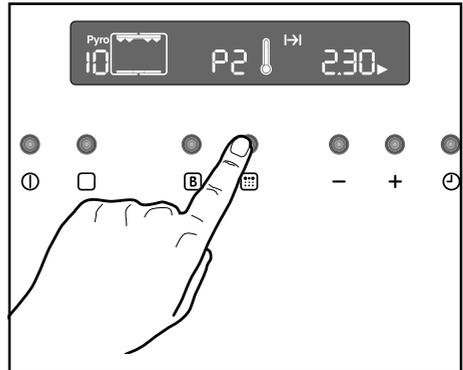


Рис. 20

Программирование цикла пиролитической очистки (отсрочка пуска, автоотключение)

По Вашему желанию можно задать время начала и конца цикла пиролитической очистки.

1. Нажмите кнопку , чтобы включить духовой шкаф. Нажмите кнопку  столько раз, сколько потребуется для того, чтобы на дисплее появился символ функции пиролитической очистки  (уровень 1 - P 1).

Одновременно начнут мигать слово "Pyro" и символ , и прозвучит звуковой сигнал. Это означает, что перед тем, как активировать функцию пиролитической очистки, Вам необходимо вынуть из духового все принадлежности.

2. Символ "Продолжительность приготовления"  будет мигать несколько секунд; в это время нажмите кнопку '-' или же '+' для выбора уровня функции пиролитической очистки 1 (P 1) или 2 (P 2).

3. После того, как Вы выберете нужный уровень функции пиролитической очистки, на дисплее станет мигать слово "Pyro" в ожидании подтверждения запуска пиролитической очистки.

В этот момент нажмите кнопку функции времени  (Рис. 22). Символ времени окончания приготовления  и символ стрелки  будут мигать. На дисплее высветится время окончания цикла пиролитической очистки (то есть, текущее время + длительность цикла очистки).

Нажмите кнопку '-' или же '+', чтобы выбрать нужное время окончания цикла

(Рис. 22). Через несколько секунд слово "Pyro" и символ  перестанут мигать, и прекратится подача звукового сигнала, тогда как символ продолжительности приготовления  будет мигать, пока не начнется цикл пиролитической очистки.

4. Через некоторое время дверца заблокируется, и соответствующий символ  высветится на дисплее.

По окончании цикла пиролитической очистки дисплей снова будет показывать текущее время. При этом дверца духового шкафа заблокирована.

После того, как духовой шкаф остынет, раздастся звуковой сигнал, и дверца деблокируется.

Чтобы остановить цикл пиролитической очистки в любое время, нажмите кнопку .

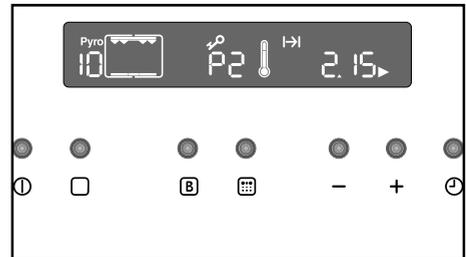


Рис. 21

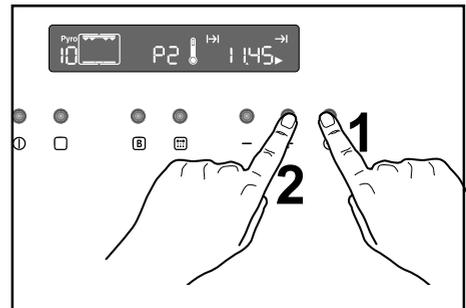


Рис. 22

Чистка дверцы духового шкафа

В дверце духового шкафа включает в себя четыре стекла.

Их можно снять для большего удобства чистки.



Внимание - дверца духового шкафа может захлопнуться, если Вы попытаетесь извлечь внутренние стекла, не снимая ее.

Перед тем, как приступить к чистке дверцы духового шкафа, рекомендуется ее снять.

Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

1. Полностью откройте дверцу и найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (Рис. 23).
2. Разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (Рис. 24).
3. Возьмитесь за дверцу слева и справа, и медленно поднимите ее в полужакрытое положение. После этого, осторожно потяните дверцу на себя (Рис. 25).
4. Положите дверцу на устойчивую поверхность, следя за тем, чтобы не поцарапать стекло. Затем снимите два винта по краям дверцы духового шкафа (Рис. 26).
5. Снимите держатель внутреннего стекла (Рис. 27).
6. Перед тем, как вынимать внутренние стекла, снимите резиновую прокладку, как показано на рисунке 28.

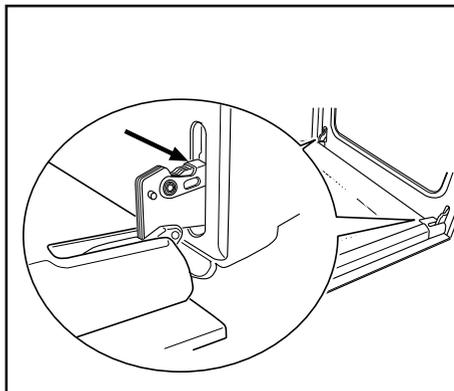


Рис. 23

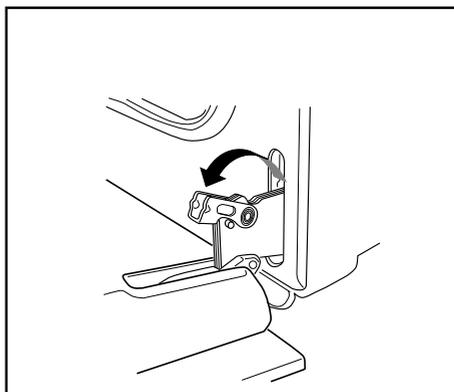


Рис. 24

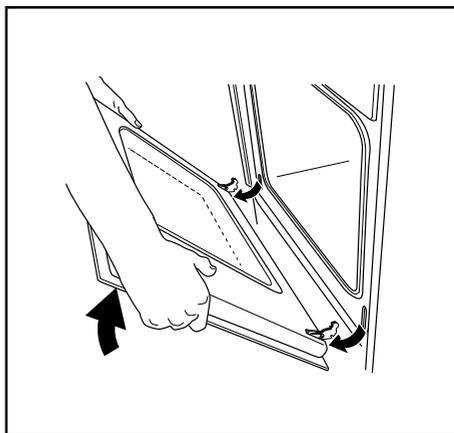


Рис. 25

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

Ни в коем случае не используйте жесткие абразивные средства, т.к. они могут повредить специальное жароустойчивое покрытие внутренних стекол.

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

Три промежуточных стекла специально обработаны для обеспечения стойкости к высоким температурам. Они промаркированы: одно - маленькой точкой, расположенной в углу, а другое - черной рамкой (Рис.30).

Необходимо, чтобы при сборке дверцы и ее установке на место они были установлены в правильное положение.

Для того чтобы убедиться в том, что они установлены правильно, проверьте, чтобы поверхность стекла с черной рамкой была обращена вверх, а точка расположена в верхнем правом углу стекла (Рис. 30).



НЕ приступайте к чистке дверцы до тех пор, пока стеклянные панели не остынут. При несоблюдении этого требования стеклянные панели могут 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.

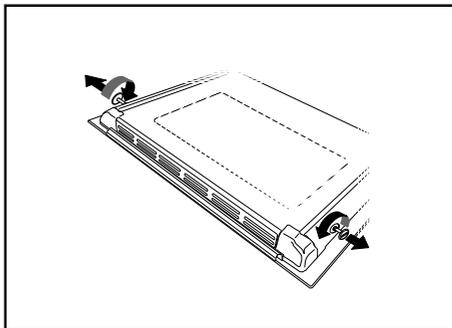


Рис. 26

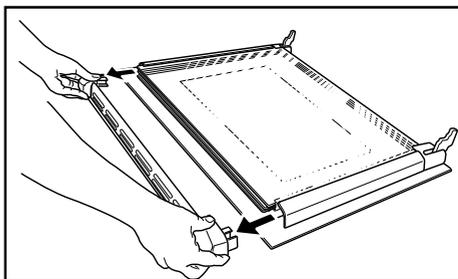


Рис. 27

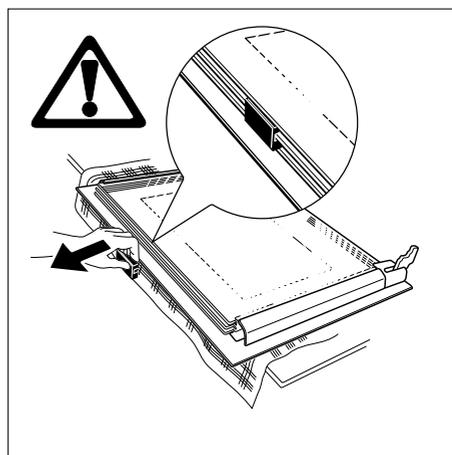


Рис. 28

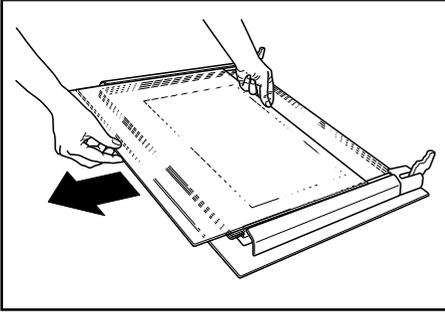


Рис. 29

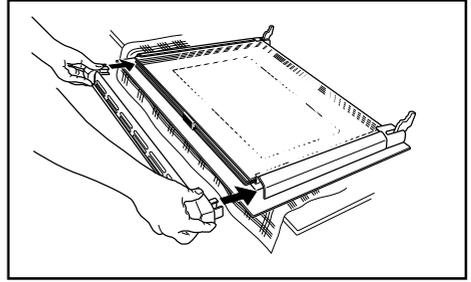


Рис. 32

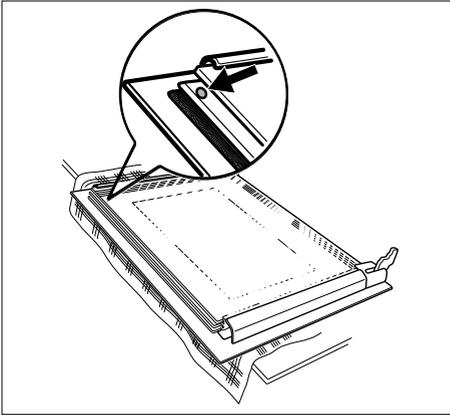


Рис. 30

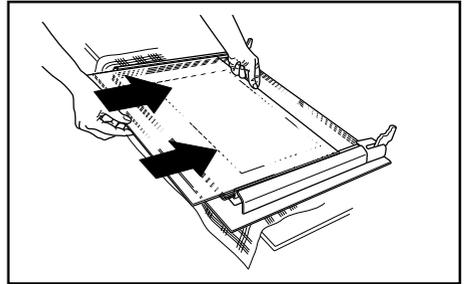


Рис. 33

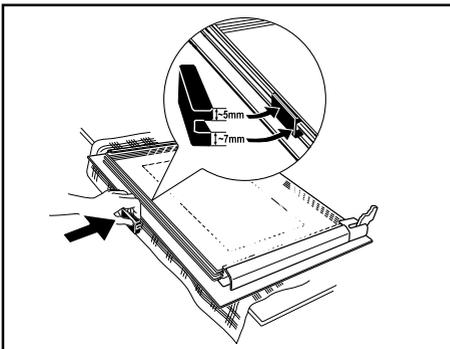


Рис. 31

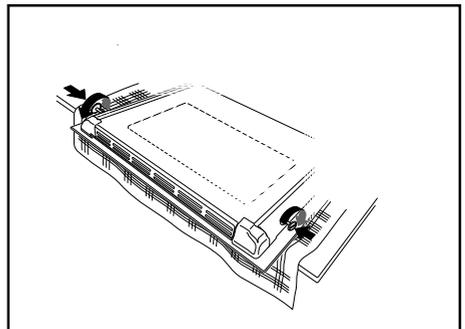


Рис. 34

Замена лампочки освещения духового шкафа

Отключите духовой шкаф от электросети

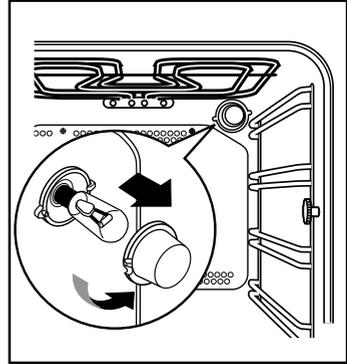
В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Электрическая мощность: 40 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Стойкость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

Замена лампочки:

1. Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.
2. Надавите и поверните против часовой стрелки стеклянный плафон.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее новой.
4. Установите на место стеклянный плафон и подайте на духовой шкаф электропитание.



Если что-то не работает

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем как обращаться в сервисный центр компании Electrolux, пожалуйста, проверьте:

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> ■ Духовой шкаф не включается. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Нажмите кнопку , затем выберите режим конвекции. <i>или</i> ◆ Не перегорели ли пробки в распределительном щитке? <i>или</i> ◆ Не включена ли функция «Замок от детей» или автоматического включения/выключения? <i>или</i> ◆ Случайно включен демо-режим? <i>или</i> ◆ Проверьте, правильно ли подключен прибор в розетку и есть ли напряжение в сети.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Установите желательный режим приготовления. <i>или</i> ◆ Приобретите новую лампочку; при необходимости, закажите ее в авторизованном сервисном центре Electrolux и установите в соответствии с инструкциями в данном руководстве.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Следуйте приведенным в данном руководстве рекомендациям, особенно из раздела «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"> ◆ По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Код ошибки «F..» высвечивается на дисплее. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Запишите код ошибки и передайте его в ближайший сервисный центр.

Технические данные

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Оба элемента духового шкафа (нижний + верхний)	1800 Вт
Гриль	1650 Вт
Полный гриль	2450 Вт
Приготовление в режиме конвекции	2000 Вт
Режим “Приготовление пиццы”	2000 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	40 Вт
Двигатель конвекционного вентилятора	25 Вт
Двигатель охлаждающего вентилятора	25 Вт
Полная мощность	2515 Вт
Рабочее напряжение (50 Гц)	230 В
Класс оборудования	3

Размеры ниши

Высота при встраивании под столешницей	593 мм
при встраивании в колонну	580 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Духовой шкаф

Высота	335 мм
Ширина	395 мм
Глубина	400 мм
Емкость духового шкафа	53 л

Указания для установщика



Установка прибора и его подключение должны выполняться в соответствии с действующими нормативами. Любые требуемые работы должны выполняться при выключенном приборе. С прибором разрешается работать только аккредитованным инженерам.

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

Подключение к электрической сети

Перед подключением изделия к электрической сети, пожалуйста, убедитесь в следующем:

- Главный предохранитель и домашняя электропроводка способны выдержать максимальную мощность духового шкафа (см. табличку с техническими данными).
- Электропроводка в вашем доме имеет эффективное заземление, соответствующее действующим нормам и правилам.
- После установки духового шкафа обеспечивается удобный доступ к сетевой розетке или многополюсному размыкателю.

Духовой шкаф поставляется со штепсельной вилкой. Поставляемые кабель питания и вилка должны быть подключены к электробезопасной розетке (230 В~, 50 Гц). Электробезопасная сетевая розетка должна быть установлена в соответствии с действующими нормами и правилами.

Для практического использования (с учетом требований по номинальному сечению) пригодны кабели питания следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.

Если духовой шкаф подключается к сети без использования штепсельной вилки или она недоступна, то в этом случае между духовым шкафом и кабелем питания необходимо установить многополюсный размыкатель (предохранители, сетевой прерыватель) с зазором между контактами не менее 3 мм. Этот размыкатель ни в одной точке не должен

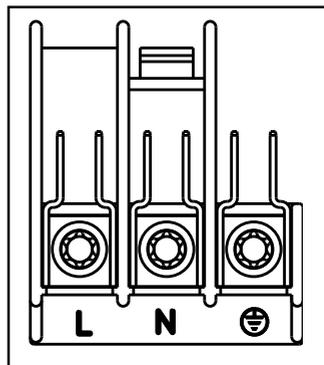
прерывать провод заземления. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2-3 см длиннее всех других проводов. Соединительный кабель должен быть проложен таким образом, чтобы он ни в коем случае не мог нагреться до температуры в 50°C (выше комнатной температуры).

После подключения духового шкафа к сети необходимо примерно на 3 минуты включить нагревательные элементы, чтобы проверить их исправность.

Клеммная колодка

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

L	-	клемма фазы
N	-	клемма нейтрали
	или E -	клемма заземления



Инструкции по встраиванию

Для обеспечения бесперебойного функционирования встраиваемого прибора кухонная мебель или ниша, в которую встраивается прибор, должны иметь подходящие размеры.

В соответствии с действующими нормативами, все части, обеспечивающие защиту от удара током, а также изолированные части должны быть прикреплены таким образом, чтобы их было нельзя отсоединить без использования инструментов.

Сюда также относится крепление всех торцевых стенок в начале или в конце линии встраиваемых изделий.

В любом случае, при встраивании прибора должна быть обеспечена защита от удара током.

Прибор можно расположить задней или боковой стенкой рядом с другими кухонными приборами, мебелью или стенами. Однако только другие приборы или мебель той же высоты, что и прибор, можно расположить рядом с другой стороной стенки.

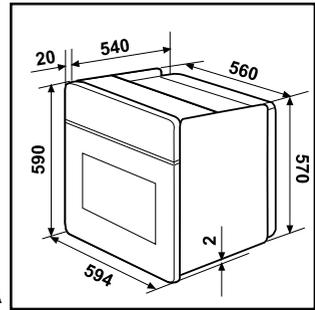


Рис. А

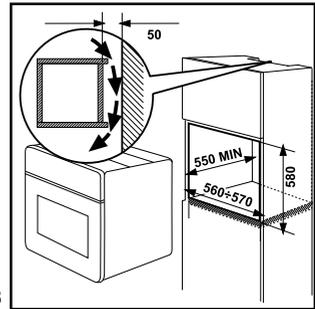


Рис. В

Размеры духового шкафа (Рис. А)

Инструкции по встраиванию

Для обеспечения бесперебойного функционирования встраиваемого прибора кухонная мебель или ниша, в которую встраивается прибор, должны иметь подходящие размеры (Рис. В-С).

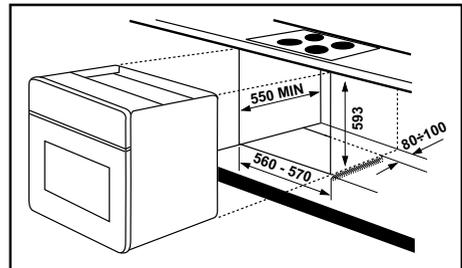


Рис. С

Крепление прибора к мебели

- Откройте дверцу духового шкафа;
- Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели, вставив четыре распорки (Рис. D - А), точно входящих в отверстия рамы, а затем вставьте прилагаемые четыре шурупа (Рис. D - В).

При установке над духовым шкафом варочной панели ее и шкафа электрические подключения должны быть выполнены по отдельности по соображениям безопасности, и чтобы можно было легко, при необходимости, извлечь духовой шкаф из ниши. При необходимости удлинения проводов должны использоваться провода, рассчитанные на соответствующую мощность.

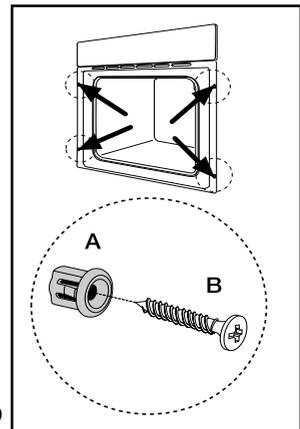


Рис. D

Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

www.electrolux.com



Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Pärnu mnt. 153, 11624 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Ozo 10A, LT 08200 Vilnius
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2, 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 495 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.zanussi.ru