

ZANUSSI

Встраиваемые духовые шкафы

ZOB K 91

ZOB K 92

ZOB K 93

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Пожалуйста, прочтите данное руководство перед
использованием прибора



Правила техники безопасности

Встраиваемые духовые шкафы

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

Установка

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

При эксплуатации.

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

- Убедитесь, что противни правильно установлены на свои места.
- Данный духовой шкаф (даже если он присоединен к электрической варочной поверхности) предназначен для работы от напряжения 230 В однофазного тока с нейтральным проводом.

Безопасность детей

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

Техническое обслуживание

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

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.

Viale Bologna, 298

47100 FORLI (Италия).

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ



Указания по технике безопасности



Пошаговые инструкции



Советы по использованию



Информация по защите окружающей среды

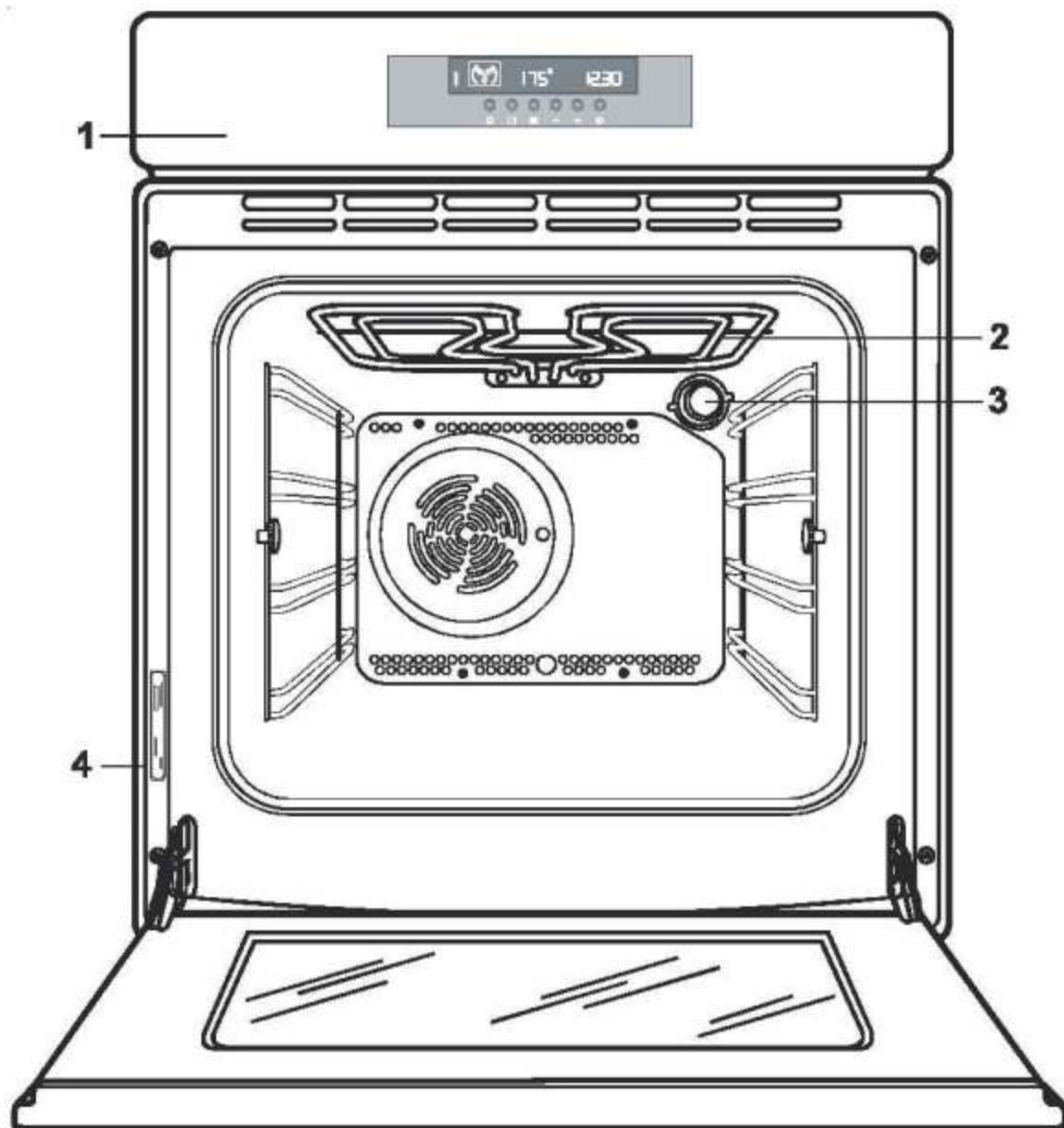
Содержание

Правила техники безопасности	2
Описание прибора	5
Панель управления	6
Первое использование духовки	7
Список символов режимов приготовления	9
Программирование духового шкафа	10
Дополнительные функции	12
Рекомендации по использованию духовки	15
Таблицы выпекания и жарки	18
Чистка и техническое обслуживание	21
Что делать, если...	23
Технические данные	24
Сервис и запасные части	24
Инструкции для установщика	25
Встраивание	26

CE Данное изделие соответствует следующим директивам ЕС:

- **73/23-90/683** (приборы низкого напряжения);
 - **89/336** (электромагнитная устойчивость приборов);
 - **93/68** (общие положения);
- а также их последующим модификациям.

Описание прибора



1. Панель управления.
2. Гриль.
3. Освещение духовки.
4. Табличка с техническими данными.

Панель управления



1. Кнопка Вкл./Выкл.
2. Кнопка выбора режимов приготовления.
3. Кнопка включения быстрого разогрева.
4. Кнопка уменьшения "—" (времени или температуры).
5. Кнопка увеличения "+" (времени или температуры).
6. Таймер/ Время приготовления/ Окончание времени приготовления.

Все режимы духового шкафа контролируются электронным программирующим устройством.







Вы можете выбрать любой режим приготовления, температуру и время.

Примечание:


В случае сбоя в электросети программатор сохранит все установки (время суток, параметры программы или действующую программу) в течение примерно 3 минут. Если сбой в электросети продолжается дольше, все эти установки будут аннулированы. При восстановлении электропитания цифры на индикаторе будут мигать, а показания таймера/часов будут сброшены.

Специальные функции




Следующие функции включаются путем одновременного нажатия на две клавиши:

- Блокировка от детей: нажмите клавишу  и клавишу  ;
- Звуковые сигналы при нажатии клавиш: нажмите клавишу  и клавишу  ;
- Демо режим: нажмите клавишу  и клавишу  .

Первое использование духовки

После того, как духовой шкаф будет подключен к источнику электропитания, на дисплее автоматически появится «12.00» и начнет мигать символ . Пред использованием духового шкафа убедитесь, что установлено текущее время суток.

Установка времени:

а) Нажмите клавишу  и, пока мигает символ  (рис. 1), с помощью клавиш «-» или «+» (рис. 2) установите текущее время суток. Через 5 секунд после того, как на дисплее появится текущее время суток (рис. 3), символ времени  погаснет.



б) Если символ  перестал мигать, два раза нажмите на клавишу



Затем произведите действия, описанные в пункте а).

В это время может появиться неприятный запах. Это абсолютно нормальное явление, вызванное сгоранием остатков производственных материалов. Рекомендуется перед использованием дать духовому шкафу поработать пустым. Для этого сделайте следующее:

- нажмите клавишу , чтобы включить духовой шкаф;
- два раза нажмите клавишу  и выберите режим традиционного приготовления  (рис. 4);
- с помощью клавиши увеличения «+» установите температуру 250 °C;
- дайте духовому шкафу поработать **пустым** в течение 45 минут;
- откройте окно для проветривания.

Повторите данную процедуру для режима конвекционного нагрева  и для режима полного гриля  в течение приблизительно 5-10 минут. После проведения данной процедуры подождите, пока духовой шкаф остынет, после чего, используя мягкую тряпочку, смоченную в теплом мыльном растворе, произведите внутреннюю чистку духового шкафа.

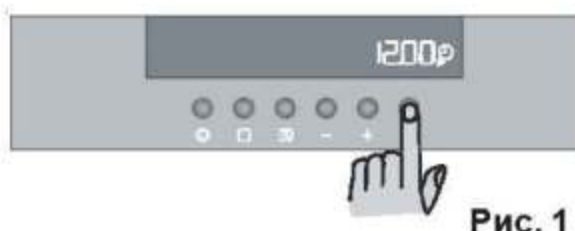


Рис. 1

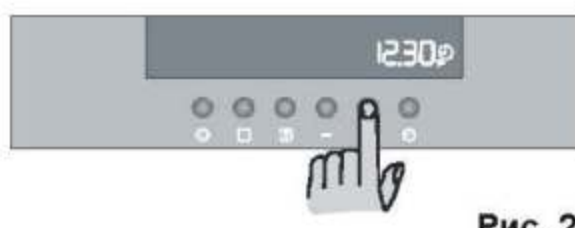


Рис. 2



Рис. 3

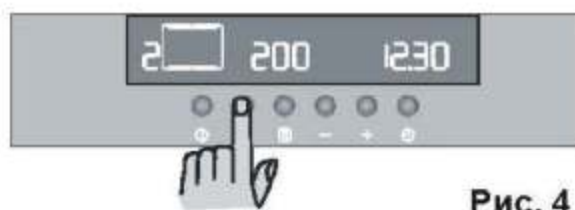




Рис. 4

 **Аксессуары духовки** перед первым использованием необходимо тщательно промыть.

 **При открывании дверцы духовки** всегда следует брать за середину ручки.

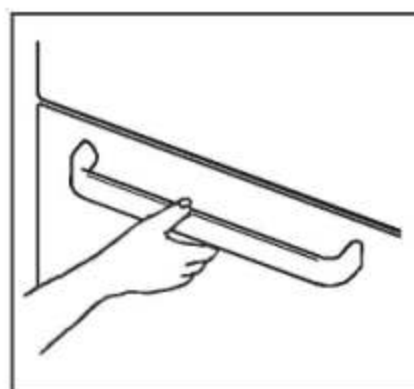




Рис. 5

Клавиша Вкл./ Выкл.

Необходимо включить духовой шкаф перед тем, как настраивать режимы приготовления или устанавливать параметры. После нажатия на клавишу , на дисплее появится символ духового шкафа и включится освещение духового шкафа.

Чтобы выключить духовой шкаф, достаточно в любой момент нажать клавишу . Любой режим приготовления или заданная программа будут остановлены, освещение духового шкафа

выключится, и на дисплее будет отображаться только текущее время суток. Отключить духовой шкаф можно в любой момент.



Рис. 6




Рис. 7

Выбор режима приготовления

- 1) Нажав клавишу , включите духовой шкаф.
- 2) Нажимая клавишу , выберите необходимый режим приготовления. Каждый раз при нажатии клавиши  на дисплее будет появляться значок режима приготовления, а слева от него - соответствующий режиму номер (рис. 6).
- 3) Если заводская настройка температуры Вам не подходит, с помощью клавиш «-» или «+» установите необходимую температуру. При однократном нажатии на клавишу значение температуры изменяется на 5 градусов.

Как только духовой шкаф начинает нагреваться, значение на символе термометра постепенно изменяется , показывая температуру, до которой нагрелся духовой шкаф.


Когда достигается необходимая температура, раздается кратковременный звуковой сигнал и символ термометра  горит постоянно.

Установка температуры

Нажимая клавиши «-» или «+», уменьшайте или увеличивайте температуру, в то время как мигает символ «°» (рис. 7). Максимальная температура – 250 °С.

Список символов режимов приготовления и их значения

-  **Конвекционный нагрев** – данный режим позволяет вам жарить или жарить и печь одновременно, используя любой уровень. При этом не происходит смешения запахов. Заводская настройка температуры – 175 °С.
 -  **Традиционное приготовление пищи** – тепло поступает от верхнего и нижнего нагревательных элементов, что обеспечивает равномерный нагрев внутри духового шкафа. Заводская настройка температуры – 200 °С.
 -  **Элемент гриля** - используется для приготовления на гриле небольшого количества пищи. Заводская настройка температуры – 250 °С.
 -  **Конвекционный гриль** – эта функция предлагает альтернативный способ приготовления пищи, обычно ассоциирующийся с приготовлением на гриле. Элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают одновременно, обдувая продукт горячим воздухом. Заводская настройка температуры – 180 °С.
- При приготовлении на конвекционном гриле необходимо установить максимальную температуру 200 °С.**
-  **Режим приготовления пиццы** – нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога. Заводская настройка температуры – 175 °С.
 -  **Полный гриль** - будет работать весь элемент гриля полностью. Рекомендуется для приготовления большого количества пищи. Заводская настройка температуры – 250 °С.
 -  **Нижний нагревательный элемент** – тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента, что позволяет довести блюдо до готовности. Заводская настройка температуры – 250 °С.
 -  **Верхний нагревательный элемент** – тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента, что позволяет довести блюдо до готовности. Заводская настройка температуры – 250 °С.

- 9  **Размораживание** - вентилятор духового шкафа работает, не нагревая воздух. Внутри духового шкафа поддерживается комнатная температура. Данный режим наиболее подходит для продуктов, на которые нельзя воздействовать теплом, как например, печенье с кремом, замороженные пирожные, кондитерские изделия, хлеб и другие изделия из дрожжевого теста.

Программирование духового шкафа

Установка таймера



- 1) Нажмите клавишу , чтобы выбрать функцию таймера (рис. 8). Начнет мигать соответствующий значок  и на дисплее панели управления появится «0.00».
- 2) С помощью клавиши «+» установите необходимое время. Максимальное время – 23 часа 59 минут. Через 3 секунды после установки таймер начнет работать (рис. 9).
- 3) По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.
- 4) Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу.






Рис. 8



Рис. 9




-  **Помните, что таймер НЕ влияет на работу духового шкафа. Таймер можно использовать и при выключенной духовке.**

Использование или изменение настроек таймера

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

Теперь с помощью клавиш «-» или «+» можно изменить ранее заданные параметры таймера.

Отмена функции «таймер»

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

С помощью клавиши «-» уменьшайте время, пока на дисплее не появится «0.00» (рис. 10).



Рис. 10

Автоотключение духового шкафа

1) Поставьте блюдо в духовой шкаф, включите духовой шкаф и выберите режим приготовления и необходимую температуру, если это требуется (рис. 11).

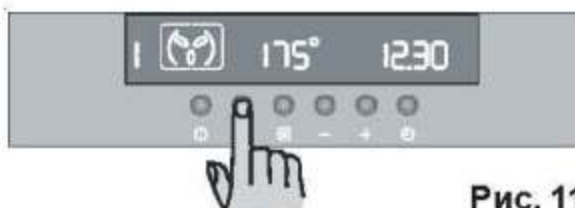


Рис. 11




2) Нажмите клавишу , чтобы выбрать функцию «время приготовления» (рис. 12). Начнет мигать значок «времени приготовления» , а на дисплее панели управления появится «0.00».



Рис. 12

3) Пока мигает символ , с помощью клавиши «+» установите необходимое время. Максимальное время 23 часа 59 минут. Через 3 секунды программа будет приведена в действие.

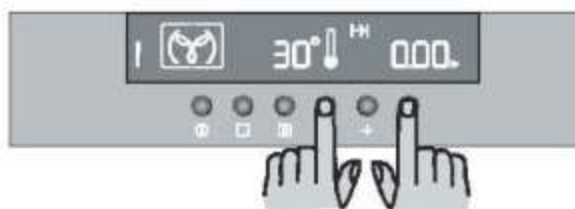




Рис. 13

4) По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, и раздастся звуковой сигнал. На дисплее панели управления появится «0.00».



5) Для отключения звукового сигнала, нажмите любую клавишу.

Отмена времени приготовления

- Нажимайте клавишу  до тех пор, пока не начнет мигать символ .
- С помощью клавиши «-» уменьшайте время до тех пор, пока на дисплее не появится «0.00» (рис. 13).

Автовключение и автоотключение духовки

1) Установите время приготовления, как указано в предыдущем разделе.

2) Нажимайте клавишу  до тех пор, пока не выберете функцию «окончание времени приготовления»  и пока не начнет мигать соответствующий символ. На дисплее панели управления отобразится время окончания приготовления (т.е. текущее время + время приготовления – рис. 14).

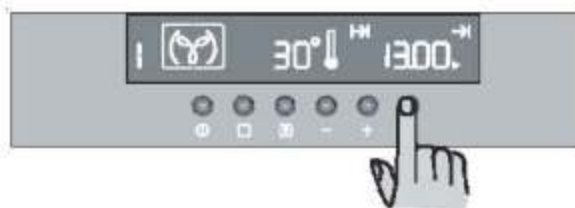


Рис. 14

- 3) С помощью клавиши «+» установите необходимое время окончания приготовления.
- 4) Через 3 секунды после того, как выполнены настройки, программа будет приведена в действие.
- 5) Духовой шкаф автоматически включится и выключится. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал.
- 6) Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу.

Для того, чтобы отменить программу, просто отмените время приготовления.

Дополнительные функции

Функция предохранительного отключения

При внесении изменений в заводские настройки духовой шкаф автоматически отключается через интервалы, указанные в таблице (рис. 15):



Рис. 15



Если установлена температура:	Духовой шкаф отключится:
250 °С	через 1,5 часа
от 200 °С до 245 °С	через 5,5 часов
от 120 °С до 195 °С	через 8,5 часов
менее 120 °С	через 12 часов

Функция использования остаточного тепла

В том случае, если установлено точное время приготовления пищи, духовой шкаф автоматически отключается на несколько минут раньше установленного времени. При этом блюдо доводится до готовности с помощью остаточного тепла без использования электроэнергии. Все текущие параметры будут отображаться на дисплее до тех пор, пока не истечет время приготовления. Данная функция не включается, если время приготовления менее 15 минут.

Функция блокировки от детей

Во избежание включения духового шкафа детьми можно заблокировать органы управления духового шкафа.

- 1) Нажав клавишу , выключите духовой шкаф.
- 2) Одновременно нажмите клавиши  и «-» и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее

появится индикация «SAFE» (БЛОК) (рис. 16).

- 3) Духовой шкаф заблокирован. Невозможно ни выбрать режим приготовления, ни установить температуру.



Рис. 16

Снятие блокировки духового шкафа


Одновременно нажмите клавиши  и «-» и удерживайте их нажатыми в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал и индикатор «SAFE» (БЛОК) погаснет (рис. 17).





Рис. 17


Функция быстрого разогрева

После того, как был выбран режим приготовления и установлена температура, духовой шкаф будет постепенно нагреваться до заданной температуры. В зависимости от режима и температуры это займет от 10 до 15 минут.

Если необходимо, чтобы духовой шкаф нагрелся до заданной температуры в более короткий интервал времени, используйте функцию «быстрый разогрев».

- 1) Нажав клавишу , включите духовой шкаф.
- 2) Выберите режим приготовления и установите необходимую температуру, как описано в предыдущих разделах.
- 3) С помощью клавиш «-» или «+» установите температуру. Заданная температура появится на дисплее температуры.

- 4) Нажмите клавишу . На дисплее температуры появится индикация «FNU» (РЗГ) (рис.18).

- 5) Нажмите клавишу , и в течение приблизительно 10 секунд будет мигать символ «0».

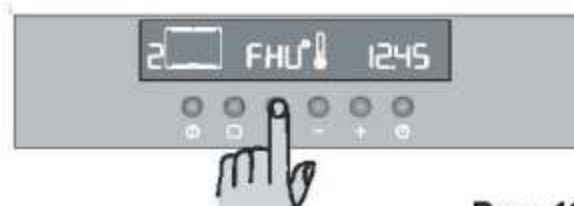


Рис. 18

Теперь с помощью клавиш «-» или «+» можно установить требуемую температуру.

- 6) Когда будет достигнута установленная температура, раздастся кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее температуры появится установленная температура.

Данная функция может использоваться при любом режиме и при любой температуре.

Код ошибки

Электронное программирующее устройство постоянно проводит диагностику системы. Если искажены какие-то параметры, контрольное устройство остановит работу духового шкафа, а на дисплее появится соответствующий код ошибки (буква «E» и следующие за ней цифры – см. рис. 20).

Для получения более подробной информации обращайтесь к главе «Что делать, если...».

Предохранительный термостат


Данный духовой шкаф оснащен предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата, что может привести к перегреву прибора, предохранительное устройство отключит подачу электропитания. Если это произойдет, обратитесь в ближайший сервисный центр. Ни при каких условиях не следует пытаться устранить неисправность самостоятельно.

Демо режим

Данная функция может использоваться в магазинах для демонстрации работы духового шкафа, при этом не происходит потребления электроэнергии (за исключением энергии, потребляемой для освещения духового шкафа). Для активизации этой функции прибор должен находиться в режиме ожидания.

- В течение приблизительно 2 секунд удерживайте нажатыми клавиши **B** и «+» (рис. 19). Раздастся кратковременный звуковой сигнал.
- Нажмите клавишу **1**, и на дисплее появится значок «id».

Могут быть выбраны все режимы духового шкафа.

Значок термометра  прекратит мигать, а вместо «id» появятся цифры.

Для отмены Демо режима выполните описанные выше действия.

Охлаждающий вентилятор

Духовой шкаф оснащен охлаждающим вентилятором, который охлаждает переднюю панель, регуляторы и ручку дверцы духового шкафа. После выключения духового шкафа или гриля вентилятор может продолжать работать до тех пор, пока не будут достигнута нормальная температура.

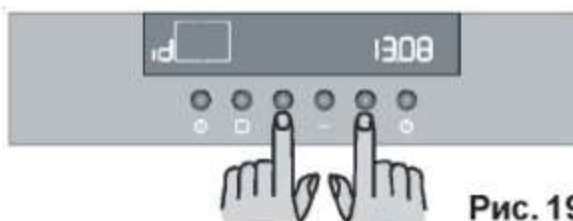


Рис. 19



Рис. 20

Рекомендации по использованию духовки



Во время приготовления пищи дверца духового шкафа должна быть закрыта.

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

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

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

Традиционное приготовление

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

Конвекционный нагрев

С помощью вентилятора, встроенного в заднюю стенку духового шкафа, в зону приготовления пищи подается нагретый воздух (принудительная конвекция). Тепло при этом быстро и равномерно распределяется по всему объему духового шкафа. Это позволяет готовить одновременно несколько блюд, располагая их на разных уровнях (рис. 21). Конвекционный нагрев обеспечивает быстрое устранение влаги и создает достаточно сухой воздух в духовом шкафу, что препятствует смешению запахов и вкусов различных блюд. Возможность готовить на нескольких уровнях означает, что одновременно вы можете приготовить несколько различных блюд: например, испечь или разморозить 3 противня печенья и мини-пицц.

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

Использование конвекционного нагрева целесообразно при стерилизации, приготовлении фруктов в сиропе, а также при сушке грибов.



Гриль

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

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

Конвекционный гриль

При использовании данной функции установите максимальную температуру 200 °С.

Весь элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув блюда горячим воздухом. Нет необходимости следить за приготовлением и переворачивать продукт. Вы можете использовать конвекционный гриль для приготовления всех блюд, которые Вы готовили на традиционном гриле, за исключением тостов и стейков с кровью.

Размораживание

Вентилятор духового шкафа работает, не нагревая воздух, внутри духового шкафа поддерживается комнатная температура.

Советы

Выпечка

Для выпечки обычно требуется высокая температура (150-200°C), поэтому целесообразным является предварительный прогрев духовки в течение примерно 10 мин.

Не следует открывать дверцу духовки, если еще не прошло 3/4 времени приготовления.

Песочное тесто следует поместить в разборную форму или на противень и выпекать примерно 2/3 полного времени приготовления, после чего следует добавить начинку. Оставшееся время приготовления зависит от вида начинки (джем, фрукты, т.д.). Убедитесь, что у теста правильная консистенция, так как при добавлении в него излишнего количества воды время выпечки увеличивается без надобности. Хорошо замешанное тесто должно тяжело отставать от ложки. Если три противня заняты пирожными и пирогами одновременно, рекомендуется установить дополнительный противень между двумя нижними уровнями (рис. 21).

Приготовление мяса и рыбы

Для приготовления в духовке следует брать не менее 1 кг мяса, иначе оно получится пересушенным. Темное мясо, которое снаружи должно хорошо поджариться, а внутри остаться розовым или красным, следует готовить

при высокой температуре (200-220°C).

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

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

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

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

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

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

Внимание!






Запрещается ставить на дно духового шкафа какую-либо посуду, поддон или противень, а также располагать на нем пищу в алюминиевой фольге. При работе духовки в месте контакта какого-либо предмета с дном возникнет застойная зона с повышенной температурой, что отрицательно скажется на качестве приготовления пищи, а также может повредить эмалированное покрытие. Всегда располагайте посуду в духовом шкафу на решетке, установленной на одном из уровней духового шкафа.

Время приготовления пищи

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

Таблицы выпекания и жарки

Традиционное приготовление  и конвекционный нагрев 

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

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

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

Приготовление на гриле (**)



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

Конвекционный гриль (**)



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

Функция "ПИЦЦА" (***)



Вес, г	Блюдо	Уровень	Темп. °С	Время приготовления, мин	Примечания
700	Пицца, большая	1	200	15 - 25	в форме
500	Пицца, маленькая	1	200	10 - 20	в форме или на решетке
500	Булочки	1	200	15 - 25	в форме

Приведенные в таблицах температуры являются рекомендуемыми. В зависимости от индивидуальных предпочтений может возникнуть необходимость увеличить или уменьшить температуру. Приведенные в таблицах значения времени не включают в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Предварительный прогрев в течение 10 минут рекомендуется, главным образом, при приготовлении кондитерских изделий, пиццы и хлеба.

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

(***) Приведенные в таблицах значения времени не включают в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Рекомендуется в течение 10 минут прогреть духовой шкаф.

Чистка и техническое обслуживание



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

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

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

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

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

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

Модели из нержавеющей стали и алюминия

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

Чистка дверцы духового шкафа

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

- полностью откройте дверцу, приподнимите небольшие рычажки, расположенные на двух шарнирах, и поверните рычажки внутрь (рис.22);
- медленно закрывайте дверцу духового шкафа до тех пор, пока она не соприкоснется с двумя рычажками;

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

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

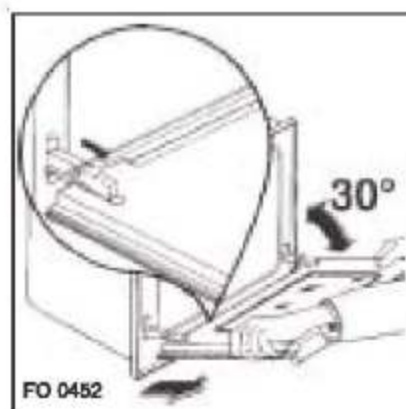


Рис. 22

Замена осветительной лампы

Отключите прибор от источника питания. Надавите на защитный стеклянный колпачок и открутите его (рис. 23). Выкрутите лампочку и установите на ее место новую огнеупорную лампочку (300 °С), обладающую следующими параметрами: напряжение 230 В (50 Гц), мощность 25 Вт, цоколь Е 14. Подключите прибор к сети.

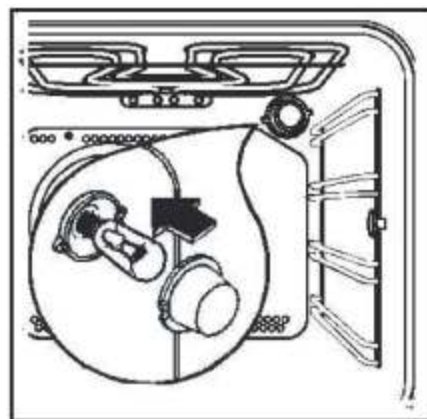


Рис. 23

Откидной нагревательный элемент гриля

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

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

- Выкрутите винты, которые держат гриль (см. рис. 24). В первый раз рекомендуется использовать отвертку.
- Осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней стенке духового шкафа.
- Почистите верхнюю часть духового шкафа подходящими чистящими средствами и насухо протрите, прежде чем установить откидной элемент гриля.
- Осторожно верните откидной элемент гриля на место и закрепите, закрутив винты.

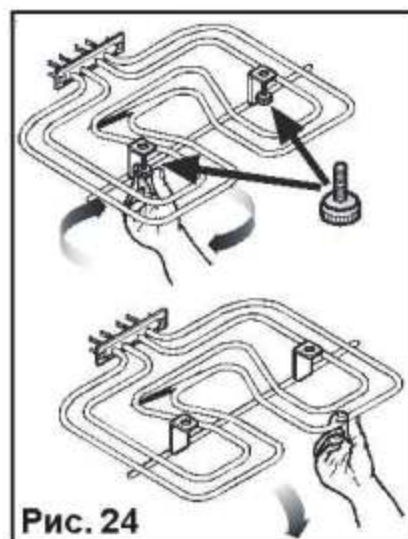


Рис. 24

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

Что делать, если...

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

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Духовка не включается.	<ul style="list-style-type: none">- Проверьте, находится ли духовка в режиме работы, включен ли какой-нибудь режим приготовления и установлена ли какая-нибудь температура.- Проверьте, надлежащим ли образом духовка подключена к сети, а также находятся ли переключатель разъема питания духовки или переключатель на линии электропитания во включенном положении.
Осветительная лампа не горит.	<ul style="list-style-type: none">- Переключатель режимов духовки установить в какую-нибудь рабочую позицию.- Приобрести новую лампу, купив ее в магазине или заказав в сервисном центре. После чего заменить неисправную лампу на новую, действуя по описанной в данном руководстве схеме.
Приготовление блюда длится слишком долго или происходит слишком быстро.	<ul style="list-style-type: none">- Внимательно прочтите данную инструкцию, особенно главу "Рекомендации по использованию духовки".
На готовом блюде и на стенках духовки появляются капли воды.	<ul style="list-style-type: none">- После окончания приготовления блюда не следует выдерживать его в духовке более 15-20 мин.
На панели управления появляется код ошибки "E 40".	<ul style="list-style-type: none">Отключите прибор и дайте ему остыть.Нажмите клавишу Вкл./Выкл., чтобы включить прибор снова.
На панели управления появляется другой код ошибки (не "E 40").	<ul style="list-style-type: none">Запишите код ошибки и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

Технические данные

Размеры ниши для встраивания духовки

Высота	593 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Внутренние размеры духовки

Высота	335 мм
Ширина	405 мм
Глубина	400 мм
Вместимость	53 л
Регулировка термостата	от 50 °С до 250 °С

Мощность нагревательных элементов

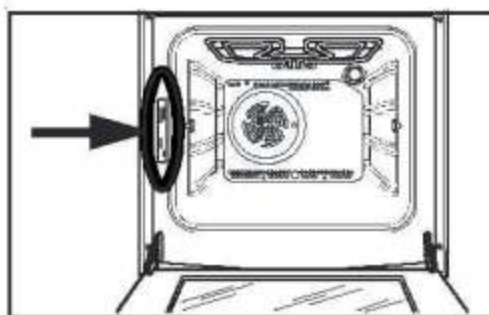
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Духовой шкаф (верхний + нижний нагрев)	1800 Вт
Элемент гриля (простой)	1650 Вт
Полный гриль	2450 Вт
Конвекционный нагрев	2000 Вт
Функция Пицца	3000 Вт
Осветительная лампа	25 Вт
Конвекционный вентилятор	30 Вт
Охлаждающий вентилятор	20 Вт
Максимальная мощность	3075 Вт
Рабочее напряжение (50 Гц)	230 В

Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных на стр. 23, духовка все еще работает неправильно, обратитесь в сервисный центр Zanussi (см. список сервисных центров). От Вас потребуется описать неисправность и указать модель прибора, продуктовый и серийный номера, указанные на табличке с техническими данными.

Эта табличка находится на передней внешней стороне духового шкафа.

Фирменные запасные части, сертифицированные производителем прибора и помеченные данным знаком,



имеются только в наших авторизованных сервисных центрах.

 **Electrolux**
Distriparts

Инструкции для установщика



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

Электрическое подключение

Перед подключением к сети электропитания необходимо:

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

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

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

Подключение к клеммной колодке

Прибор оснащен легко доступной клеммной колодкой, которая предназначена для работы на однофазном напряжении питания, номинальное напряжение 230 В (рис. 25).

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

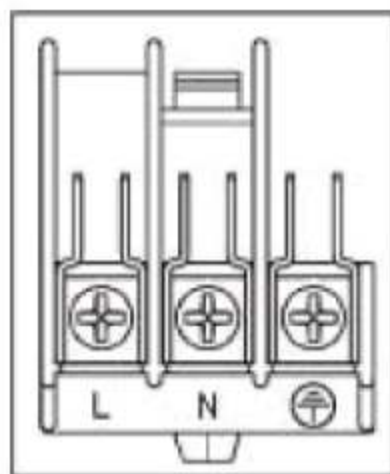


Рис. 25

Встраивание

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

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

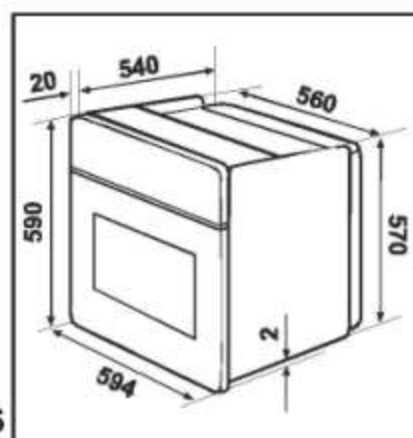


Рис. 26

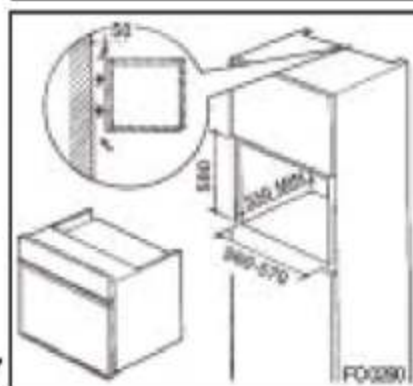


Рис. 27

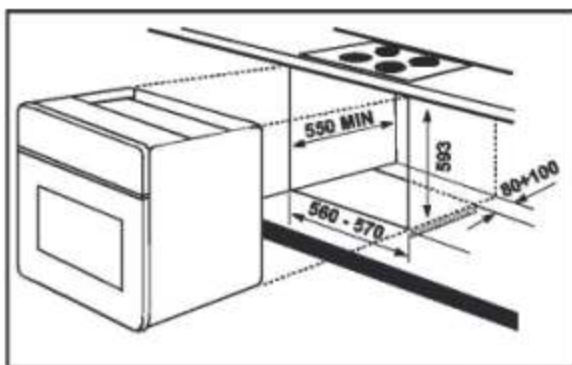


Рис. 28

Размеры духового шкафа (рис. 26)

Размеры при встраивании в колонну

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на рис. 27.

Размеры при встраивании под столешницу

Ниша для встраивания должна иметь размеры, указанные на рис. 28.

Установка прибора в нише

- Установите духовой шкаф в монтажный проем ниши.
- Откройте дверцу духового шкафа и закрепите его в нише при помощи четырех шурупов, вставив их в имеющиеся отверстия в раме духового шкафа (см. рис. 29).

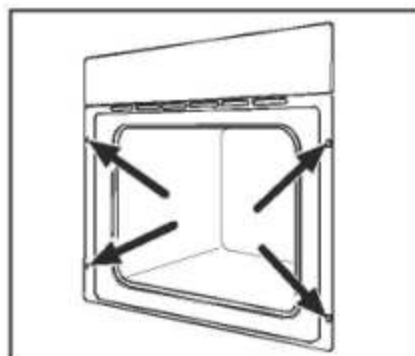


Рис. 29



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

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

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