



Важная информация по технике безопасности

Данные предостережения приведены в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации духового шкафа.

Установка

- Все операции по установке прибора должны в обязательном порядке проводиться квалифицированным электриком или компетентным специалистом в соответствии с существующими нормами и правилами.
- Внесение каких-либо изменений в конструкцию духового шкафа или его характеристики сопряжено с опасностью.
- Вынув прибор из упаковки, удостоверьтесь в отсутствии на нем каких-либо повреждений, а также в идеальном состоянии сетевого шнура. В противном случае не приступайте к установке прибора, а обратитесь к своему дилеру.

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 его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару или теплу.
- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- Во время использования духовой шкаф нагревается и в течение длительного времени остается горячим. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора.
- Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку, находящуюся вблизи духового шкафа, убедитесь, что электрические провода не касаются его, а также держите их на расстоянии от нагревающихся частей данного прибора.
- В случае неисправности прибора отключите его от сети электропитания.
- Не оставляйте посуду с продуктами, например, жиром или маслом, внутри духового шкафа. Это может привести к выходу прибора из строя при его случайном включении.
- Всегда устанавливайте противень для сбора жира при использовании гриля или приготовлении мяса. Для предотвращения образования неприятных запахов и дыма налейте в этот противень немного воды.
- Доставая посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.
- В целях гигиены и безопасности всегда содержите данный прибор в чистоте. Скопление остатков жира или пищи может привести к возгоранию.
- Перед проведением технического обслуживания духового шкафа или его чисткой отсоедините прибор от сети электропитания и подождите, пока он остынет.
- Некоторые детали прибора покрыты ударопрочной пластиковой пленкой. Удалите эту пленку перед

началом эксплуатации духового шкафа.

- Для чистки данного прибора нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- Данный прибор предназначен для питания от однофазной сети напряжением 230 В. Подключение к многофазной сети напряжением 400 В без заземляющего провода приведет к выходу из строя духового шкафа и варочной панели, если таковая имеется.
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.**

Безопасность детей

- Данный бытовой прибор предназначен для эксплуатации взрослыми и детьми, находящимися под присмотром. Маленьким детям нельзя позволять трогать ручки управления или играть с духовым шкафом или вблизи него.
- Доступные детали духового шкафа при его эксплуатации могут нагреваться. Детей следует держать на расстоянии от него, пока он не остынет.

Техническое обслуживание

- Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к серьезным повреждениям изделия. Обращайтесь в ближайший сервисный центр. При этом всегда настаивайте на использовании оригинальных запасных частей.



Информация по охране окружающей среды

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



Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Оглавление

Указания для пользователя

Важные указания по безопасности	47
Описание духового шкафа	49
Электрический духовой шкаф	49
Первое включение духового шкафа	50
Электронный программатор (ZOS 865)	51
Советы и рекомендации	53
Таблицы приготовления	54
Чистка и техническое обслуживание	55
Возможные неисправности	58
Сервис и запчасти	58

Информация для монтажника

Установка	59
Технические данные	59
Электрическое подключение	59
Встраивание	60

Пояснение к пользованию настоящей инструкцией

В тексте Вам встретятся следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в положениях настоящей инструкции:



Указания по безопасности



Указания по пошаговому выполнению той или иной операции



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



Данное изделие соответствует следующим директивам **Европейского Союза**:

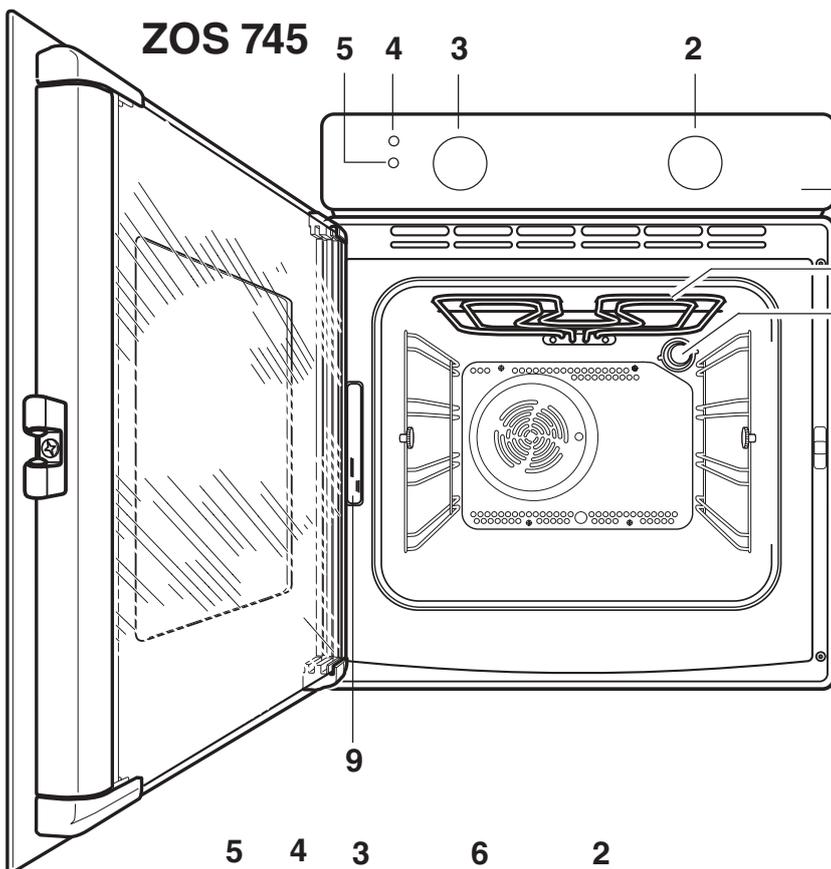
- * **73/23 - 90/683** (Директива по низкому напряжению);
- * **93/68** (Общие директивы);
- * **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости) . с последующими модификациями

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

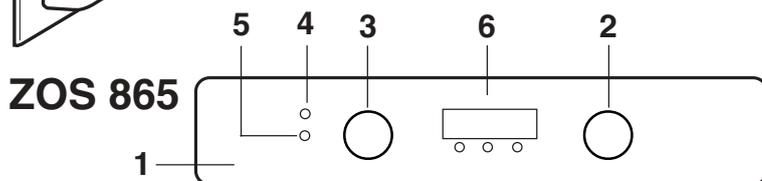
ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298 - 47100 FORLI (Italy)

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

Описание изделия



1. Панель управления
2. Ручка выбора режима духового шкафа
3. Ручка термостата духового шкафа
4. Индикаторная лампочка включения
5. Индикаторная лампочка термостата
6. Электронный программатор
7. Гриль
8. Лампочка освещения духового шкафа
9. Табличка паспортных данных



Электрический духовой шкаф

Ручки управления

Данные модели оборудованы утапливаемыми ручками управления (Рис. 1). Эти ручки могут быть полностью утоплены в панели управления в то время, когда духовой шкаф не эксплуатируется.

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

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

-  Нижний нагревательный элемент - Тепло поступает только снизу духового шкафа.
-  Режим Выпекание пирогов - 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.
-  Двойной гриль - В этом режиме полностью включается нагревательный элемент гриля.
-  Только внутренний элемент гриля - может использоваться для приготовления на гриле небольших количеств продуктов.
-  Режим конвекции - Этот режим позволит Вам одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
-  Традиционный режим приготовления - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа.

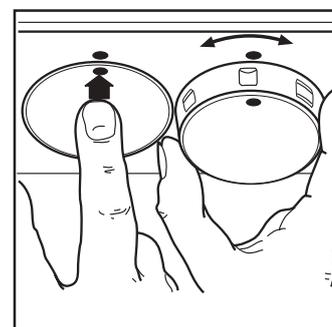


Рис. 1

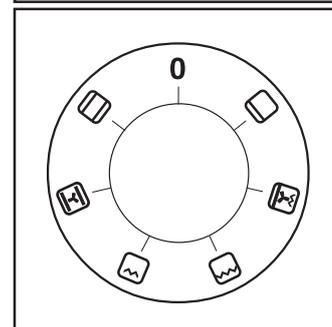


Рис. 2

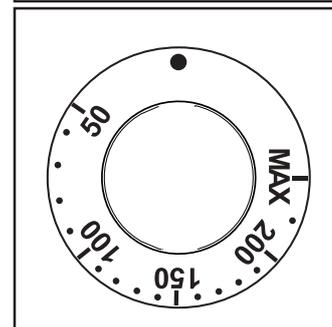


Рис. 3

Индикаторная лампочка термостата

Индикаторная лампочка термостата загорается при повороте ручки термостата. Она продолжает гореть до достижения заданной температуры. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Индикаторная лампочка включения

Индикаторная лампочка включения загорается при повороте ручки выбора режима.

Охлаждающий вентилятор

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

Предохранительный термостат

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

Первое включение духового шкафа

i Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток (просьба прочитать соответствующие указания).



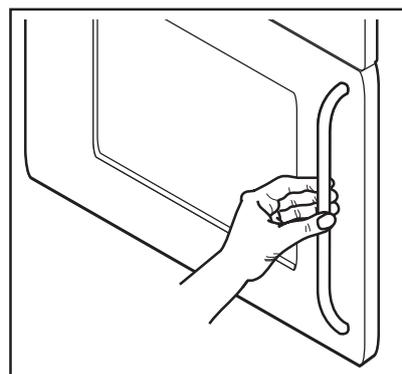
Перед первым использованием духового шкафа:

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

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

Повторите эту операцию с использованием режимов гриля и конвекции.

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

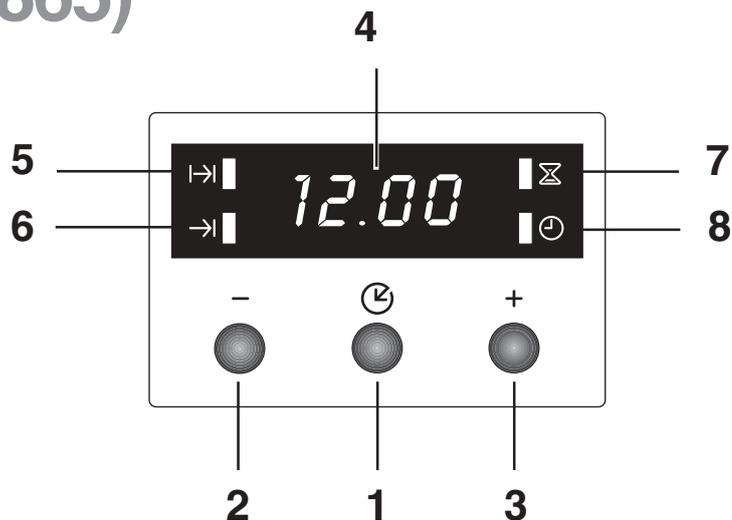


Открывая дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.



Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.

Электронный программатор (ZOS 865)



1. Клавиша выбора режима ⌚
2. Клавиша уменьшения “—”
3. Клавиша увеличения “+”
4. Дисплей
5. Индикатор “Время приготовления” |→|
6. Индикатор “Окончание времени приготовления” →|
7. Индикатор “Таймер” →|
8. Индикатор “Текущее время” ⌚

i Духовой шкаф будет работать только после установки текущего времени суток. Духовой шкаф можно эксплуатировать и без установки какой-либо программы приготовления.

Установка текущего времени

При включении питания или после сбоя электропитания индикатор “Текущее время” ⌚ начинает мигать.

Для установки текущего времени:

1. Нажимайте клавишу “+” или “—”.
2. После выполнения установки подождите 5 секунд: индикатор “Текущее время” ⌚ погаснет и дисплей покажет заданное время. Теперь духовой шкаф готов к использованию.

Коррекция текущего времени:

1. Нажимая несколько раз клавишу ⌚, выберите режим “Текущее время”. Соответствующий индикатор замигает. Затем действуйте как указано выше. Коррекцию текущего времени можно произвести только в том случае, если не задан ни один из автоматических режимов (“Время приготовления” |→| или “Время окончания приготовления” |→|).

Режим “Время (продолжительность) приготовления” |→|

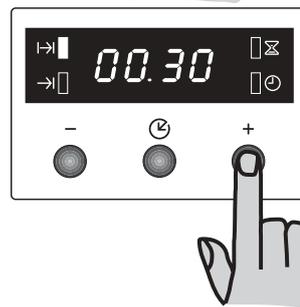
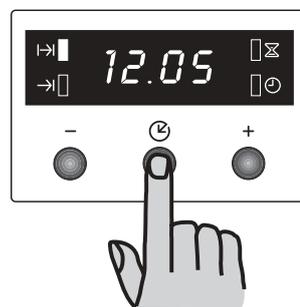
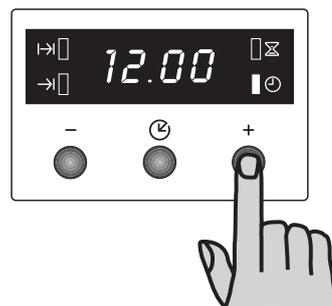
Этот режим обеспечивает автоматическое выключение духового шкафа по истечении заданного времени (продолжительности) приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, задайте режим работы духового шкафа и выставьте температуру приготовления. Нажимая несколько раз клавишу ⌚, выберите режим работы “Время приготовления”. Соответствующий |→| индикатор замигает. Затем, действуйте следующим образом:

Задание времени (продолжительности) приготовления:

1. Нажимайте клавишу “+” или “—”.
2. После выполнения установки подождите 5 секунд: загорится индикатор “Время приготовления” |→| и дисплей вернется в режим индикации текущего времени.
3. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал и замигает индикатор. Поверните в нулевое положение ручку выбора режима и ручку термостата. Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу. **ПРИМЕЧАНИЕ:** после выполнения этой операции духовой шкаф снова включится, поэтому по истечении времени приготовления не забудьте установить ручки выбора режима и термостата в нулевое положение.

Отмена заданного времени приготовления:

1. Нажимая несколько раз клавишу ⌚, выберите режим работы “Время приготовления”. Соответствующий индикатор |→| замигает и дисплей покажет оставшееся время приготовления.
2. Нажимайте клавишу “—” до тех пор, пока дисплей не покажет “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет и дисплей вернется в режим индикации текущего времени.



Режим “Время окончания приготовления” →|

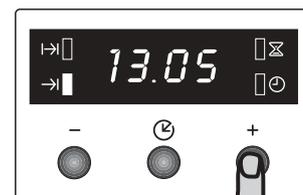
С помощью этого режима Вы можете задать автоматическое выключение духового шкафа по наступлении заданного времени окончания приготовления. Поместите продукты в духовой шкаф, задайте режим работы духового шкафа и выставьте температуру приготовления. Нажимая несколько раз клавишу , выберите режим работы “Время окончания приготовления”. Соответствующий индикатор →| загорится. Затем, действуйте следующим образом:

Задание времени окончания приготовления:

1. Нажимайте клавишу “+” или “-”.
2. После выполнения установки подождите 5 секунд: Индикатор “Время окончания приготовления” →| загорится и дисплей вернется в режим индикации текущего времени.
3. По истечении времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, при этом будет подан звуковой сигнал и загорается индикатор. Поверните в нулевое положение ручку выбора режима и ручку термостата. Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу. **ПРИМЕЧАНИЕ:** после выполнения этой операции духовой шкаф снова включится, поэтому по окончании приготовления не забудьте установить ручки выбора режима и термостата в нулевое положение.

Отмена заданного времени окончания приготовления:

1. Нажимая несколько раз клавишу , выберите режим работы “Время окончания приготовления”. Соответствующий индикатор →| загорится и дисплей покажет заданное время окончания приготовления.
2. Нажимайте клавишу “-” до тех пор, пока дисплей не покажет текущее время суток. Программатор выдаст короткий звуковой сигнал, а индикатор погаснет.



Совместное использование режимов работы “Время приготовления” |→| и “Время окончания приготовления” →|

Режимы “Время приготовления” и “Окончание времени приготовления” можно использовать одновременно для задания автоматического включения и выключения духового шкафа по истечении некоторого времени.

1. В режиме “Время приготовления” |→| задайте время (продолжительность) приготовления, как описано в соответствующей главе. Затем, нажмите клавишу : дисплей покажет заданное время приготовления.
2. В режиме “Время окончания приготовления” →| задайте время окончания приготовления, как описано в соответствующей главе. Соответствующий индикатор загорится и дисплей покажет текущее время. Духовой шкаф включится и выключится в соответствии с заданной программой.

Режим “Таймер” ⌘

По окончании заданного времени таймер подаст звуковой сигнал, но, если духовой шкаф был включен, он НЕ ВЫКЛЮЧИТСЯ.

Установка таймера:

1. Нажимая несколько раз клавишу , выберите режим “Таймер”. Соответствующий индикатор ⌘ загорится.
2. Затем нажимайте клавишу “+” или “-” (максимум: 2 часа, 30 минут).
3. После выполнения установки подождите 5 секунд: индикатор “Таймер” ⌘ загорится.
4. По ОКОНЧАНИИ заданного времени индикатор загорается и раздается звуковой сигнал. Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу.

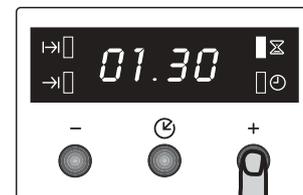
Отмена установки таймера:

1. Нажав несколько раз клавишу , выберите режим “Таймер”. Соответствующий индикатор ⌘ загорается и дисплей покажет оставшееся время.
2. Нажимайте клавишу “-” до тех пор, пока дисплей не покажет “0:00”. Через 5 секунд индикатор погаснет и дисплей вернется в режим индикации текущего времени.

Выключение дисплея

1. Нажмите одновременно две или три клавиши программатора и держите их нажатыми в течение примерно 5 секунд. Дисплей выключится.
2. Для включения дисплея нажмите любую клавишу.

Дисплей можно выключить только в том случае, если не заданы никакие другие режимы.



Советы и рекомендации

Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

Духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления пищи образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.

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

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

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

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

Советы и рекомендации по приготовлению рыбы и мяса

Вы можете укладывать мясо на жаропрочные тарелки или прямо на полку духового шкафа. В этом случае не забудьте установить противень для сбора жира на первый уровень снизу и налить в него немного воды. Это предотвратит попадание расплавленного жира на дно духового шкафа.

Белое мясо, птицу и рыбу следует готовить при средней температуре (в пределах между 150 и 175 °C). Если Вы хотите приготовить красное мясо (чуть сильнее прожаренное снаружи и более мягкое внутри), рекомендуется готовить его при более высокой температуре (от 200 до 250 °C) в течение непродолжительного времени.

Советы и рекомендации по приготовлению выпечки

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

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

Советы и рекомендации по приготовлению на гриле

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

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

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

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

Внимание! - Будьте осторожны, помещая решетку и противни в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить внутренние эмалированные поверхности духового шкафа.

Время приготовления

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

Только опыт позволит Вам внести необходимые коррективы в значения, указанные в нижеприведенных таблицах.

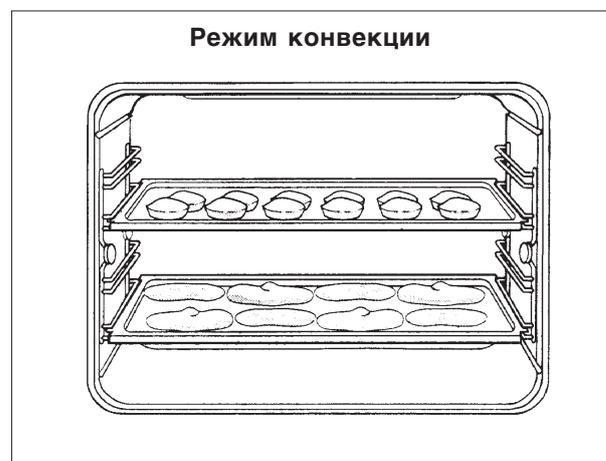


Рис. 4

Таблицы приготовления

i Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Кратковременный прогрев духового шкафа (около 10 минут) необходим перед каждым приготовлением.

Традиционное приготовление и приготовление с конвекцией

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

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

Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем поменять их местами в последние 5-10 минут приготовления, чтобы придать блюдам более равномерный цвет.

i Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Кратковременный прогрев духового шкафа (около 10 минут) необходим перед каждым приготовлением.

Приготовление на гриле

БЛЮДО	Количество		Уровень 	Температура °C	Время приготовления (минуты) 	
	Штук	Вес			Верхняя сторона	Нижняя сторона
Говяжье филе	4	800	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	250	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	—	3	250	12 ~ 15	10 ~ 12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12 ~ 16	12 - 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебаб	4	—	3	250	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	250	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургеры	6	600	3	250	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	250	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4-6	—	3	250	3 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	250	2 ~ 4	2 ~ 3

Режим “Пицца”

Вес (г)	БЛЮДО	Уровень 	Температура °C	Время приготовления  минут	ПРИМЕЧАНИЯ
700	Большая пицца	1	200	15 ~ 25	на противне для выпечки
500	Маленькая пицца	1	200	10 ~ 20	в форме на решетке
500	Низкий пирог	1	200	15 ~ 25	на противне для выпечки

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

Чистка и техническое обслуживание

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

Данное изделие не подлежит чистке паром или с помощью пароочистителя.

Духовой шкаф следует содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.

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

Противни духового шкафа

Для чистки противней 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.

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.

Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и прокладку дверцы мягкой тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в 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
- Губок Brillo/Ajax или 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 стекла дверцы с внутренней стороны рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовок. Не используйте шпатели для удаления остатков пищи.



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

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

Откидной нагревательный элемент гриля

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



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

1. Открутите винты крепления гриля (см. Рис. 8). При первом выполнении этой операции мы рекомендуем пользоваться отверткой.
2. Затем осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней части внутренней камеры духового шкафа.
3. Выполните чистку верха духового шкафа подходящими чистящими средствами и перед тем, как устанавливать на место откидной элемент гриля, насухо протрите.
4. Осторожно верните откидной элемент гриля на место и закрепите, плотно закрутив винты.



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

Замена лампочки освещения духового шкафа

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

- Мощность: 15 или 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Номинальная рабочая температура 300 °С,
- Тип цоколя: E14.

Эти лампочки можно приобрести в Вашем местном сервисном центре.

 Замена лампочки (Рис. 23):

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

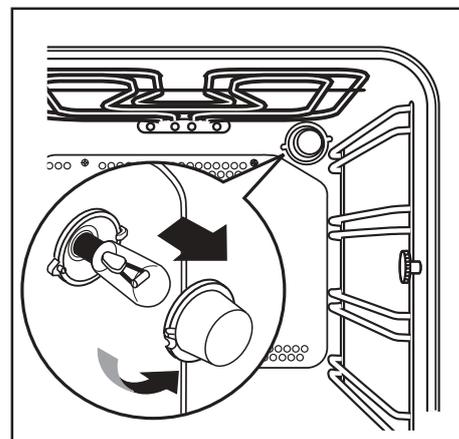


Рис. 5

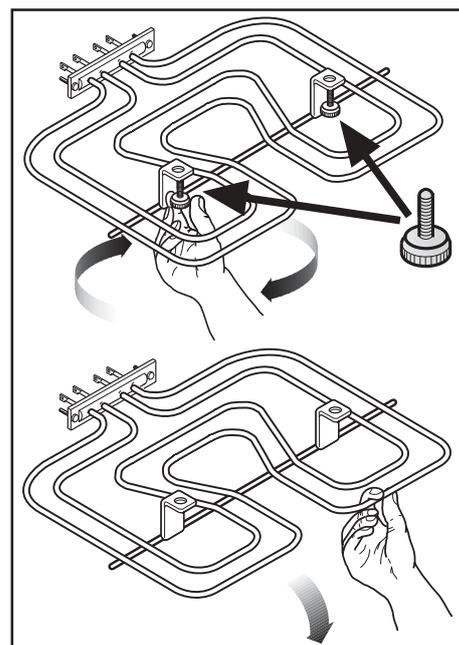


Рис. 6

Дверца духового шкафа

i Следующие указания касаются дверцы духового шкафа в том виде, в котором она поставлена изготовителем.

Если дверца Вашего духового шкафа была перевешена на другую сторону, просьба иметь в виду, что все указания, касающиеся левой или правой стороны, следует поменять местами.

Рисунок 7. Правой рукой возьмитесь за алюминиевую вентиляционную решетку ("А"), а левой рукой снимите держатель "В" внутреннего стекла. Отожмите держатель вправо, чтобы высвободить его, и затем снимите, потянув вверх.

Рисунок 8. Снимите алюминиевую вентиляционную решетку "А" с держателя "С".

Рисунок 9. Крепко придерживая левой рукой внутреннее стекло "D", снимите держатель "С" со своего места.

! Стекло "D" необходимо крепко держать во избежание его опрокидывания и падения.

Рисунок 10. Возьмитесь обеими руками за внутреннее стекло "D" и, крепко придерживая, снимите, сдвигая вверх.

После снятия внутреннего стекла выполните чистку дверцы и стекла.

Мы рекомендуем использовать для чистки духового шкафа только смоченную в мыльном растворе губку и затем насухо вытирать его мягкой тряпкой. Никогда не используйте металлические губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа.

После чистки снова установите внутреннее стекло "D" в исходное положение.

i Для того, чтобы правильно установить внутреннее стекло "D" (с рисками по краям), имейте в виду, что поверхность, на которую нанесены риски, должна быть обращена к дверце духового шкафа таким образом, чтобы при касании доступной поверхности пальцы не ощущали шероховатость шелкографии.

После установки на место внутреннего стекла верните в первоначальное положение держатель "С"; а затем:

Рисунок 11. Вставьте правый конец алюминиевой вентиляционной решетки "А" в соответствующий паз на держателе "С".

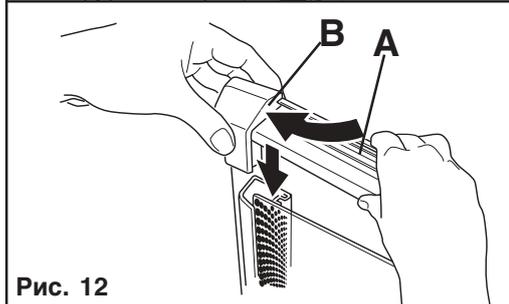
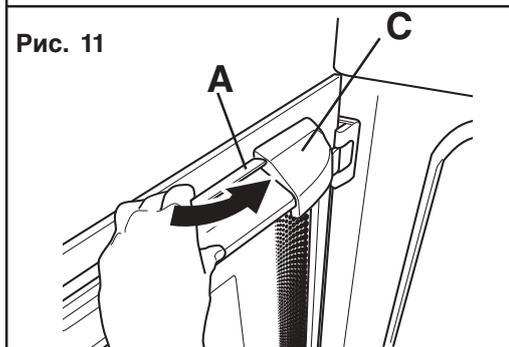
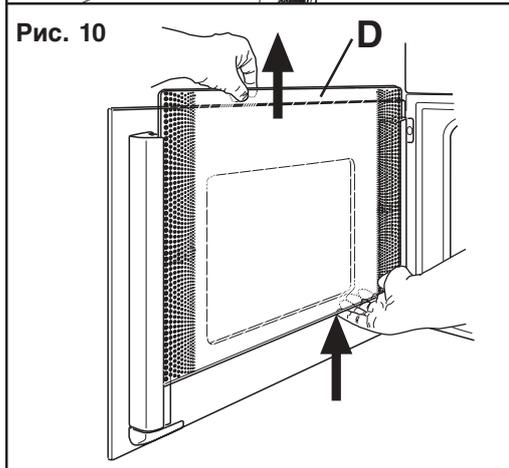
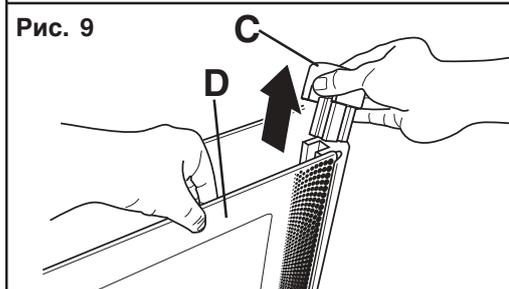
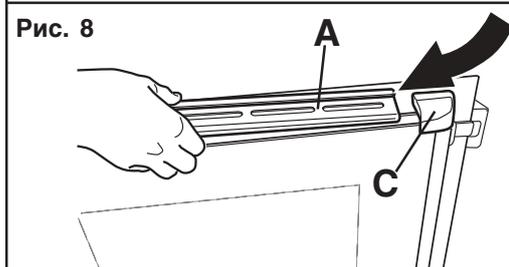
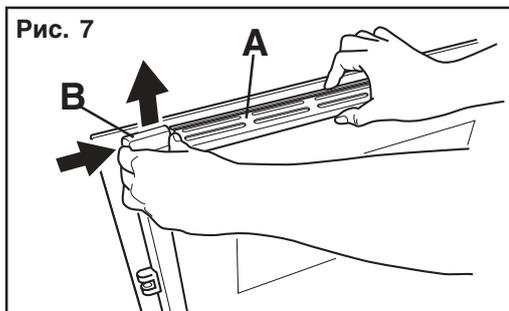
Рисунок 12. Вставьте левый конец алюминиевой вентиляционной решетки "А" в соответствующий паз на держателе "В". Теперь установите держатель "В" на свое место и убедитесь в прочности и устойчивости всей системы.

Модели из нержавеющей стали или алюминия

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой и затем вытирать ее мягкой тряпкой.

Никогда не используйте металлические губки или кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

! Перевешивание дверцы духового шкафа должно выполняться только квалифицированными монтажниками или уполномоченным специалистом службы послепродажного обслуживания компании Electrolux. Не пытайтесь самостоятельно перевешивать дверцу духового шкафа.



Возможные неисправности

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	УСТРАНЕНИЕ
<ul style="list-style-type: none"> ■ Дисплей показывает “12.00”. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Установите текущее время (см. главу “Установка текущего времени суток”).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Духовой шкаф не включается 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Убедитесь, что духовой шкаф находится в ручном режиме работы и что заданы как режим, так и температура приготовления. <i>или</i> ◆ Проверьте правильность электрического подключения духового шкафа, а также наличие напряжения в розетке, в которую он включен.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается индикаторная лампочка термостата духового шкафа 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Поворотом ручки термостата задайте какую-нибудь температуру <i>или</i> ◆ Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Поворотом ручки выбора режима задайте какой-либо режим работы духового шкафа <i>или</i> ◆ Приобретите в сервисном центре новую лампочку и замените старую лампочку освещения в соответствии с указаниями, приведенными в настоящей инструкции.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ См. содержание настоящей инструкции, в частности главу “Электрический духовой шкаф”.
<ul style="list-style-type: none"> ■ На продуктах и на внутренних стенках духового шкафа конденсируются капли воды. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.

Сервис и запасные части

Если после проведения проверок, описанных в предыдущем разделе, прибор по-прежнему не работает должным образом, обратитесь в авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель прибора (Mod.), продуктовый номер (Prod. No.) и серийный номер (Ser. No.), указанные в табличке паспортных данных. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны (см. Рис. 13).

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

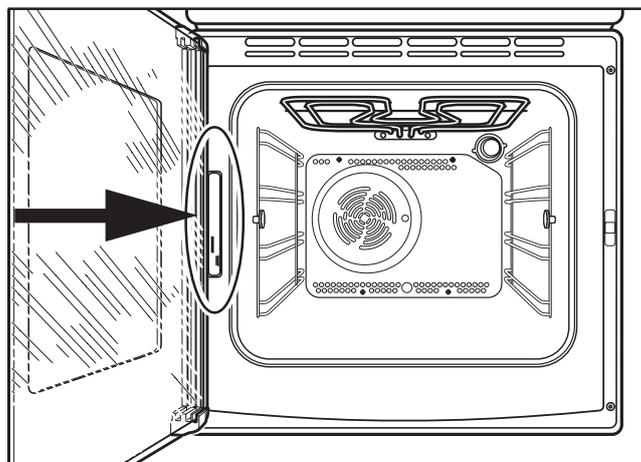


Рис. 13

Установка



Установка духового шкафа должна выполняться в соответствии с приведенными указаниями.

Технические данные

Размеры ниши

Высота	под столешницей 593 мм; при встраивании в колонну 580 мм
Ширина	560 ч 570 мм
Глубина	550 мм

Размеры внутренней камеры духового шкафа

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



Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированным специалистом.

Мощность нагревательных элементов

Верхний элемент	800 Вт
Нижний элемент	1000 Вт
Верхний + нижний элементы	1800 Вт
Полная мощность в режиме конвекции	1825 Вт
Элемент гриля	1650 Вт
Двойной элемент гриля	2450 Вт
Мощность в режиме “Пицца”	2675 Вт
Вентилятор конвекции	25 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Вентилятор охлаждения	25 Вт
Полная мощность	2720 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

Электрическое подключение

До подключения прибора

- 1) убедитесь в том, что главный предохранитель и система электроснабжения рассчитаны на данную нагрузку;
- 2) убедитесь, что система электропитания имеет заземление, выполненное в соответствии с действующими нормами;
- 3) убедитесь, что к двухполюсному выключателю, используемому для подключения к электрической сети, будет обеспечен легкий доступ после встраивания духового шкафа в кухонную мебель.

Данное изделие поставляется без сетевого шнура. Вам будет нужно подключить к нему кабель со стандартной вилкой, параметры которой должны соответствовать полной электрической мощности, указанной на паспортной табличке. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. В случае фиксированного подсоединения к сети между духовым шкафом и сетевыми проводами необходимо установить двухполюсный выключатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, тип которого по действующим правилам соответствует требуемой нагрузке. Желто-зеленый провод заземления не должен иметь разрывов и должен быть на 2 см длиннее проводов, идущих на фазу и ноль.

Сетевой шнур должен быть проложен таким образом, чтобы ни в одной его точке он не мог нагреться до температуры, на 50 °С превышающей комнатную температуру.

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

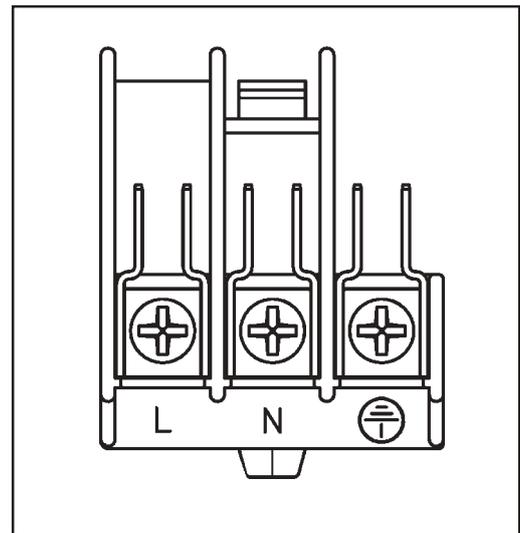


Рис. 14

Клеммная колодка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В (Рис. 14).

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.

Встраивание

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

Встраивание

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

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

Размеры духового шкафа и ниши для встраивания приведены на соответствующих чертежах.

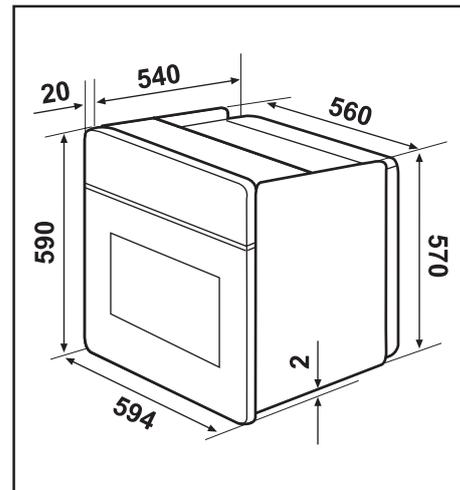


Рис. 15

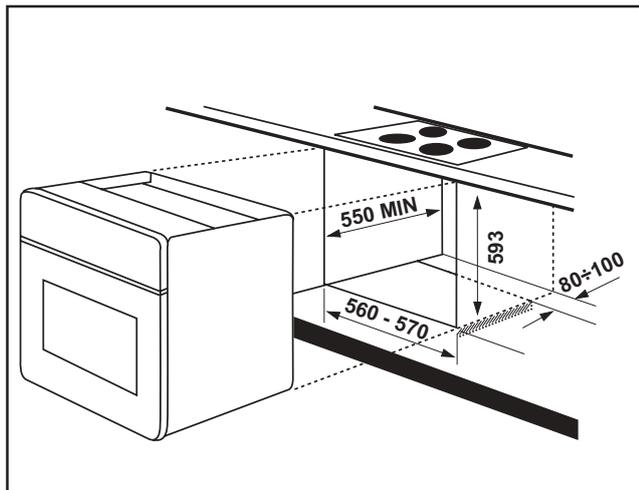


Рис. 16

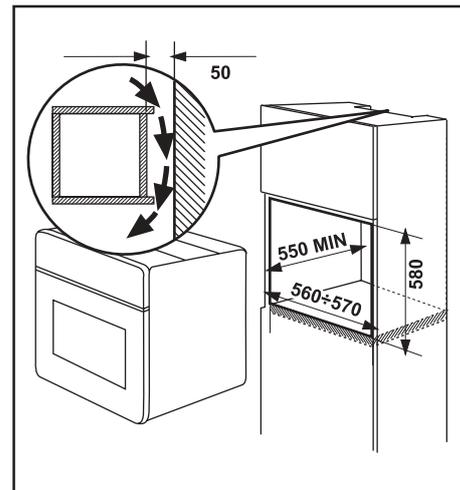


Рис. 17

Крепление духового шкафа к кухонной мебели

1. Вставьте духовой шкаф в нишу для встраивания,
2. Откройте дверцу духового шкафа,
3. Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели с помощью четырех шурупов, пропустив их через отверстия в его раме (Рис. 18).

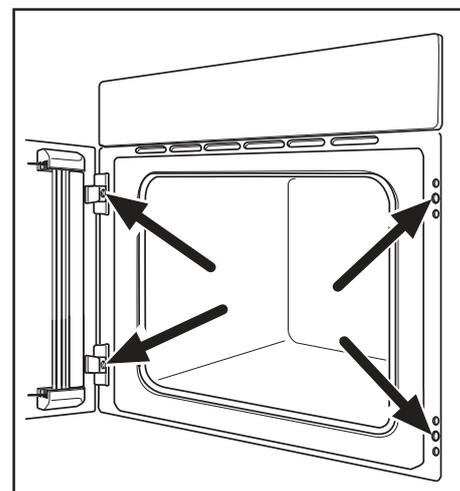


Рис. 18