

## **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.

## Содержание

Предупреждения и важные указания по технике безопасности .....	48
Описание изделия .....	51
Элементы управления .....	52
Перед началом эксплуатации духового шкафа .....	53
Эксплуатация духового шкафа .....	54
Таблицы для выпекания и жарки пищевых продуктов .....	56
Чистка и техническое обслуживание .....	58
Устранение неисправностей .....	64
Технические данные .....	65
Инструкции для установщика .....	65
Инструкции по встраиванию духового шкафа .....	67
Гарантия/Сервис .....	69
Европейская гарантия .....	69

## Символы, применяемые в руководстве по эксплуатации



Указания по технике безопасности



Пошаговые инструкции



Советы и рекомендации



Данное изделие соответствует следующим **директивам ЕЭС**:

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

## Русский



### Предупреждения и важные указания по технике безопасности

Всегда храните данное руководство по эксплуатации рядом с изделием. В случае продажи или передачи изделия третьим лицам или при переезде позаботьтесь о том, чтобы новый владелец изделия получил вместе с ним и данное руководство по эксплуатации со всей сопроводительной информацией.

Нижеследующие предупреждения приводятся в интересах безопасности пользователей и других проживающих с ними лиц. Поэтому прежде чем приступить к подключению и/или эксплуатации данного изделия, внимательно прочитайте эти предупреждения.

#### Установка

- Установку изделия должно производить квалифицированное лицо в соответствии с действующими правилами и нормами. Соответствующие операции по установке изделия описаны в инструкциях для установщика.
- Установку и подключение изделия должно выполнять квалифицированное лицо, обладающее специальными знаниями и действующее в соответствии с нормативной документацией.
- Если для установки изделия необходимо внести изменения в проводку, обеспечивающую электропитание, то соответствующие работы должен также выполнять квалифицированный электрик.
- Открывая дверцу духового шкафа во время и по окончании приготовления пищи примите меры предосторожности, чтобы не ошпариться потоком горячего воздуха, исходящего из камеры.
- Будьте очень осторожны, когда пользуетесь духовым шкафом. Чрезвычайно высокая температура нагревательных элементов обуславливает сильный нагрев противней и других элементов изделия.
- Если во время приготовления пищи вам по той или иной причине необходимо использовать алюминиевую фольгу, ни в коем случае не допускайте прямого контакта фольги с днищем камеры духового шкафа.
- При чистке духового шкафа соблюдайте следующие меры предосторожности: никогда ничем не брызгайте на жировой фильтр (если имеется), нагревательные элементы и датчик термостата.
- Внесение любых изменений в конструкцию и технические характеристики данного изделия опасно для жизни.

#### Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления пищи; никогда не используйте его для других целей.

- Не разрешайте детям приближаться к работающему духовому шкафу, т.к. при выпекании, жарке и грилировании пищевых продуктов стеклянная панель и другие его части сильно нагреваются. Если вы включаете какой-либо электроприбор в розетку, расположенную рядом с духовым шкафом, следите за тем, чтобы электрический шнур этого прибора не касался горячих конфорок и не зацепился за дверцу духового шкафа.
- Доставая из духового шкафа горячие блюда и кастрюли, всегда используйте кухонные рукавицы-прихватки.
- Регулярная чистка препятствует ухудшению качества поверхностей духового шкафа.
- Прежде чем приступить к чистке духового шкафа, отключите электропитание или выньте из розетки сетевой штепсель.
- Обязательно установите духовой шкаф в положение “ВЫКЛ”, если Вы больше не собираетесь им пользоваться.
- Данный духовой шкаф может быть изготовлен как собственно духовой шкаф или как комбинированное изделие, дополнительно оборудованное электрической конфоркой, получающей питание (в зависимости от модели) от сети однофазного тока с напряжением в 230 В.
- Для чистки данного изделия нельзя применять аппараты, использующие сильно нагретый пар и пароструйные машины-очистители.
- Не применяйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Они могут так сильно поцарапать стекло дверцы духового шкафа, что оно лопнет.

## Безопасность детей

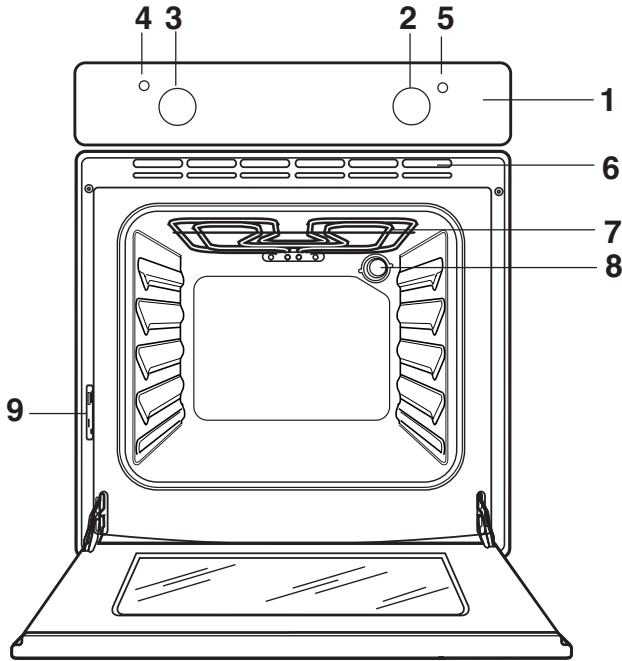
- Данное изделие предназначено для эксплуатации взрослыми. Не разрешайте детям пользоваться или играть с духовым шкафом, т.к. это опасно.
- Не разрешайте детям приближаться к работающему духовому шкафу. Кроме того, помните, что духовой шкаф остается горячим еще долгое время после выключения.
- Данное 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.

## Сервис

- Техническое обслуживание и/или ремонт должен выполнять отдел сервиса компании-изготовителя или авторизованный изготовителем сервисный центр, использующие только оригинальные комплектующие.
- В случае возникновения неисправности или поломки не пытайтесь отремонтировать изделие самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм людьми или к повреждению изделия.

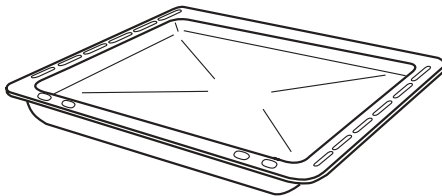
Символ  на самом изделии или его упаковке указывает на то, что при его утилизации с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Оно должно быть перевезено в специальное место утилизации для переработки электрических и электронных компонентов. Правильная утилизация данного изделия будет способствовать охране окружающей среды и здоровья людей. Неправильная утилизация подвергает опасности окружающую среду и здоровье людей. 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.

## Описание изделия

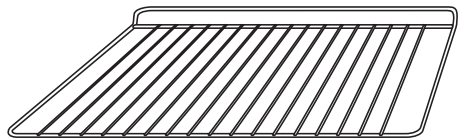


- |                                       |  |
|---------------------------------------|--|
| 1. Панель управления                  | 6. Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора |
| 2. Ручка выбора режима духового шкафа | 7. Гриль   |
| 3. Регулятор термостата               | 8. Лампочка освещения духового шкафа                     |
| 4. Контрольный индикатор термостата   | 9. Табличка с техническими данными                       |
| 5. Индикатор питания                  |  |

## Принадлежности духового шкафа







Противень для сбора жира

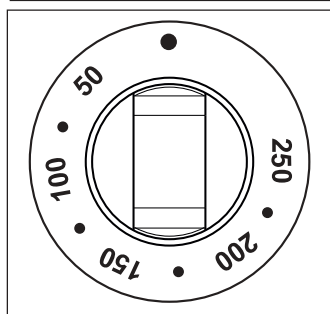
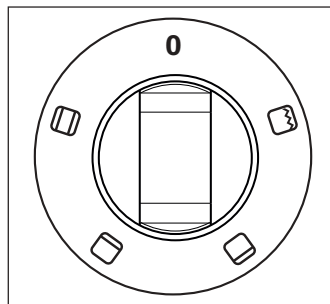


Решетка с защитой от опрокидывания

## Элементы управления

### Ручка выбора режима духового шкафа

- 0 Духовой шкаф выключен
-  Традиционный режим приготовления - тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа
-  Нижний нагревательный элемент - тепло поступает только снизу духового шкафа
-  Верхний нагревательный элемент - тепло поступает только сверху духового шкафа (из наружного отсека)
-  Гриль - в этом режиме полностью включается нагревательный элемент гриля



### Индикатор питания

Индикатор питания загорается при повороте в какое-либо рабочее положение ручки выбора режима духового шкафа.

### Регулятор термостата

Поворачивая регулятор термостата против часовой стрелки, Вы можете выбрать температуру приготовления блюд в пределах от 50°C до 250°C.

### Контрольный индикатор термостата

Этот индикатор загорается после выбора температуры приготовления поворотом регулятора термостата. Он будет гореть до тех пор, пока эта температура не будет достигнута. Затем он будет периодически гаснуть и

загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

### Предохранительный термостат

Для предотвращения опасного перегрева из-за неправильной эксплуатации или неисправности какого-либо компонента духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, отключающим электропитание. При снижении температуры до нормальных значений духовой шкаф автоматически возобновляет работу.

Поэтому, если термостат сработает из-за неправильной эксплуатации духового шкафа, то для продолжения пользования шкафом Вам нужно будет просто подождать, когда он остынет. Если же срабатывание

термостата вызвано неисправным компонентом, то следует обратиться в сервисный центр.

## Охлаждающий вентилятор

Для охлаждения передней панели, ручек управления и дверной ручки духовой шкаф оборудован охлаждающим вентилятором. Он автоматически включается всякий раз,

когда включается духовой шкаф. Теплый воздух удаляется наружу через отверстие, расположенное рядом с ручкой дверцы. Охлаждающий вентилятор отключается тогда, когда по окончании приготовления пищи пользователь переводит ручку выбора режима духового шкафа в положение **ВЫКЛ 0**.


## Перед началом эксплуатации духового шкафа


**i** Прежде чем приступить к эксплуатации духового шкафа, удалите **все элементы упаковки**, находящиеся как изнутри, так и снаружи.

Перед первым приготовлением пищи духовой шкаф следует нагреть без продуктов.

В это время может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление. Оно вызвано сгоранием остатков заводского производства.

Обеспечьте надлежащую вентиляцию кухни.

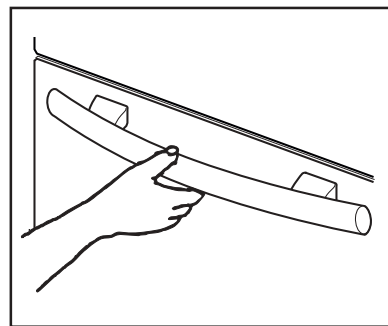
1. установите ручку выбора режима в положение, соответствующее традиционному режиму приготовления .
2. Установите регулятор термостата на 250°.
4. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.
5. Дайте духовому шкафу поработать вхолостую в течение примерно 45 минут.

Повторите эту же процедуру для полного гриля  в течение примерно

5-10 минут.

**i** После этого дайте духовому шкафу остыть. Затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплом мыльном растворе, в который можно добавить немного мягкого жидкого моющего средства.

**i** Перед первым приготовлением пищи следует также тщательно вымыть принадлежности духового шкафа.



**!** Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за среднюю часть ручки.



## Эксплуатация духового шкафа

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

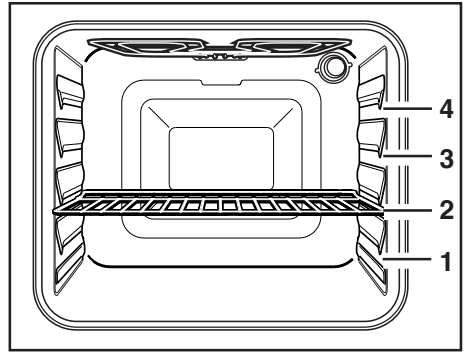
Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. 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 излишкам пара или тепла.



**Внимание!** - Не кладите никакие предметы на дно духового шкафа и покрывайте никакие участки духового шкафа алюминиевой фольгой во время приготовления пищи. Это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготавливаемых продуктов из-за сильной концентрации тепла. Кастрилы, жаропрочные сковороды и алюминиевые лотки всегда устанавливайте на противни и решетки, вставленные в направляющие. При нагревании пищевых продуктов в камере духового шкафа образуется пар, как в чайнике. Попадая на стекло дверцы, пар конденсируется с образованием капель воды.



**Чтобы уменьшить конденсацию пара, всегда в течение 10 минут выполняйте предварительный нагрев пустого духового шкафа.**

После каждого приготовления пищи рекомендуем стереть капли воды с поверхностей духового шкафа.



**Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.**

Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. **Не давайте ей упасть** - придерживайте ее за рукоятку до тех пор, пока она полностью не откроется.



Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток; одна решетка входит в комплект поставки. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо, чтобы решетки были установлена правильно - так, как показано на рисунке.


Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.

## Традиционный режим приготовления

- Средний уровень духового шкафа 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 качества покрытия противня или блюда, в которых выпекается продукт. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время как стеклянная, блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.
- Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного зарумянивания продуктов.
- Во избежание проливания жидкостей на дно духового шкафа и для облегчения его чистки устанавливайте посуду на противни соответствующего размера.
- **Не** ставьте блюда, формы и противни непосредственно на дно духового шкафа, т.к. оно сильно нагревается, и это может повредить посуду. В этом режиме приготовления тепло поступает к продуктам от верхнего и нижнего нагревательных элементов. Это позволяет пользователю готовить на одном уровне, что особенно целесообразно при приготовлении блюд с поджаристой нижней корочкой, например, запеканок «киш» и открытых пирогов.

В традиционном режиме можно также готовить блюда, для которых требуется подрумянивание верхней корочки, например, gratin, лазанью или мясо в горшочках.

Использование традиционного режима приготовления


1. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение, соответствующее данному режиму приготовления .
2. Установите ручку термостата на нужную температуру.

## Только верхний нагревательный элемент

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

Этот режим целесообразен, в частности при выпечке закрытых пирогов или пиццы. Его можно также использовать для доведения до готовности открытых пирогов для того, чтобы их нижняя часть хорошо пропеклась.

 Индикатор термостата будет гореть до тех пор, пока не будет достигнута нужная температура. Затем он будет периодически гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

## Приготовление на гриле

- Большую часть продуктов следует помещать на решетку, установленную на противне гриля, 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. Постное мясо и рыбу следует полить небольшим количеством растительного или растопленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует помещать под решетку.
- При приготовлении тостов мы рекомендуем использовать верхний уровень духового шкафа.
- Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

## **Советы и рекомендации**

- Средний уровень духового шкафа 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 качества покрытия противня или блюда, в

котором выпекается продукт. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время, как стеклянная, блестящая алюминиевая или полированная стальная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.

- Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного подрумянивания продуктов.
- Во избежание попадания на дно духового шкафа пролившихся пищевых жидкостей и для облегчения его чистки устанавливайте кухонную посуду на противни соответствующего размера.
- **Не** ставьте блюда, формы и противни непосредственно на дно духового шкафа, т.к. оно сильно нагревается, и это может повредить посуду.

## **Выпекание:**

Для выпекания пирогов и мучных кондитерских изделий обычно требуется средняя температура (150°C-200°C), поэтому перед началом их приготовления необходимо прогреть духовой шкаф примерно 10 минут.

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

Изделия из песочного теста следует выпекать в пирожной форме или на противне в течение 2/3 всего времени приготовления, а затем гарнировать их и допекать до полной готовности в оставшееся время. Время допекания зависит от типа и количества продуктов, используемых для верха или начинки. Кулинарные смеси для

бисквитов должны с трудом отставать от ложки. Избыток жидкости в продуктах нерационально увеличивает время приготовления.

Устанавливая в духовой шкаф одновременно два противня с тестом для приготовления мучных кондитерских изделий или печенья, оставляйте между двумя противнями один свободный уровень.

Если в духовой шкаф одновременно установлены два противня с продуктами для приготовления мучных кондитерских изделий или печенья, их необходимо поменять местами и повернуть, когда пройдет 2/3 всего времени выпекания.

### **Жарка:**

Не жарьте части туш весом менее 1 кг. Куски меньшего размера становятся при жарке слишком сухими. Темное мясо, которое должно быть хорошо прожаренным снаружи, но средне или слабо прожаренным внутри, следует жарить при более высокой температуре (200°C-250°C).

Для жарки белого мяса, птицы и рыбы требуется, наоборот, более низкая температура (150°C-175°C). Если время приготовления небольшое, то ингредиенты для соуса или подливы должны быть добавлены в посуду для жарки еще в начале. Их также можно добавить в последние полчаса.

Проверить готовность мяса можно с помощью ложки: если ложка хорошо вдавливается и не «пружинит», значит мясо хорошо прожарилось. Ростбиф и филе, которые должны оставаться розовыми внутри, следует жарить при повышенной температуре в течение более короткого времени.

Если Вы готовите мясо прямо на решетке духового шкафа, вставьте на более низкий уровень духового шкафа

противень для сбора стекающего сока.

Чтобы из мяса не вытек сок, дайте ему постоять не менее 15 минут.

Для уменьшения концентрации дыма в духовом шкафу рекомендуем подлить в посуду для жарки немного воды. Во избежание образования конденсата подливайте воду несколько раз. Перед подачей на стол блюда можно держать в духовом шкафу при минимальной температуре.



### **Осторожно!**

**Не выстилайте камеру духового шкафа алюминиевой фольгой и не ставьте сковороды и противни на дно камеры, иначе эмалированная поверхность духового шкафа будет повреждена из-за чрезмерной концентрации тепла на этих участках.**

## **Время приготовления**

Параметры времени приготовления пищевых продуктов могут быть разными, в зависимости от состава, разнообразия ингредиентов и содержания жидкости в конкретных блюдах.

Рекомендуем записывать настройки, используемые вами при первых экспериментах по варке или жарке тех или иных продуктов, чтобы приобрести необходимый опыт для приготовления тех же блюд в будущем.


Тогда, опираясь на собственный опыт, Вы сможете откорректировать значения, приведенные в таблицах.

## Таблица для выпекания и жарки

### Традиционный режим приготовления

**i** Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.

Пустой духовой шкаф всегда предварительно разогревайте в течение 10 минут.

БЛЮДО	Традиционный режим приготовления		Время приготовления в минутах	Примечания
	 режим	темп. °С		
<b>ПИРОГИ</b>				
Взбитое тесто	2	170	45-60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	20-30	В форме для выпечки
Сырный пирог	1	175	60-80	В форме для выпечки
Яблочный пирог	1	170	90-120	В форме для выпечки
Штрудель	2	180	60-80	На противне
Пирог с вареньем	2	190	40-45	В форме для выпечки
Фруктовый пирог	2	170	60-70	В форме для выпечки
Бисквитный пирог	1	170	30-40	В форме для выпечки
Рождественский пирог	1	150	120-150	В форме для выпечки
Сливовый пирог	1	175	50-60	В хлебопекарной форме
Кекс	3	170	20-35	На противне
Сухое печенье	2	160	20-30	На противне
Меренги	2	135	60-90	На противне
Сдобные булочки	2	200	12~20	На противне
Мучные кондитерские изделия:				
Пирожные из заварного теста	2 или 3	210	25-35	На противне
<b>ХЛЕБ И ПИЦЦА</b>				
Белый хлеб	1	195	60-70	
Ржаной хлеб	1	190	30-45	В хлебопекарной форме
Хлебцы	2	200	25-40	На противне
Пицца	2	200	20-30	На противне
<b>ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ</b>				
Макаронная запеканка	2	200	40-50	В форме
Пирог с овощами	2	200	45-60	В форме
Запеканка «киш»	1	210	30-40	В форме
Лазанья	2	200	25-35	В форме
Канеллони	2	200	25-35	В форме
<b>МЯСО</b>				
Говядина	2	190	50-70	На решетке
Свинина	2	180	100-130	На решетке
Телятина	2	190	90-120	На решетке
Английский ростбиф				
слабо прожаренный	2	210	50-60	На решетке
умеренно прожаренный	2	210	60-70	На решетке
хорошо прожаренный	2	210	70-80	На решетке
Свиная лопатка	2	180	120-150	С корочкой
Свиная рулька	2	180	100-120	2 штуки
Баранина	2	190	110-130	Нога
Курица	2	190	70-85	Целиком
Индейка	2	180	210-240	Целиком
Утка	2	175	120-150	Целиком
Гусь	2	175	150-200	Целиком
Кролик	2	190	60-80	Нарезанный кусками
Заяц	2	190	150-200	Нарезанный кусками
Фазан	2	190	90-120	Целиком
Мясной хлеб	2	180	150	на сковородке
<b>РЫБА</b>				
Форель/Морской окунь	1	190	40-55	3-4 штуки
Тунец/Лосось	2	190	35-60	4-6 филе

## Приготовление на гриле

**i** Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа.

Пустой духовой шкаф всегда предварительно разогревайте в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления в минутах	
	Число кусков	Граммы		темп. °C	1-я сторона	2-я сторона
Жареное филе	4	800	3	250	12~15	12~14
Бифштекс	4	600	3	250	10~12	6~8
Сосиски	8	/	3	250	12~15	10~12
Свинная 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 (грудки)	4	400	3	250	12~15	12~14
Гамбургер*	6	600	2	250	20-30	
*Предварительный нагрев 5'00"						
Рыба (филе)	4	400	3	250	12~14	10~12
Сэндвичи	4~6	/	3	250	5~7	/
Тосты	4~6	/	3	250	2~4	2~3

**i** Приводимые здесь значения температуры являются ориентировочными. Пользователь может корректировать параметры температуры в соответствии с личными предпочтениями.

## Чистка и техническое обслуживание



**Перед проведением чистки необходимо выключить духовой шкаф и дать ему остыть.**

**Для чистки данного изделия нельзя применять аппараты, использующие сильно нагретый пар и пароструйные машины-очистители.**

**Внимание:** Перед выполнением любой операции следует убедиться, что прибор отключен от сети электропитания.

Для обеспечения продолжительного срока службы вашего духового шкафа необходимо регулярно выполнять следующие операции по его чистке:

- Проводите чистку духового шкафа только после того, как он остынет.
- Мойте эмалированные поверхности теплой водой с добавлением мыла.
- Не применяйте чистящие средства с абразивными добавками.
- Части из нержавеющей стали и стекла вытирайте мягкой тряпочкой.
- Для удаления особо стойких пятен используйте имеющиеся в продаже средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмалированные покрытия духового шкафа чрезвычайно износоустойчивы и непроницаемы для жидкостей и газов. Однако фруктовые кислоты (от лимонов, слив и т.п.) оставляют на эмалированных покрытиях неустраиваемые тусклые и шероховатые пятна. Наличие таких пятен на блестящей отполированной эмали никак не ухудшает работу духового

шкафа. Проводите чистку духового шкафа после каждого приготовления пищи. Это самый легкий способ избавиться от загрязнений. Регулярная чистка препятствует пригоранию загрязнений.

### 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 они могут привести к потускнению поверхностей духового шкафа. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств.

### Чистка духового шкафа снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духового шкафа и прокладку дверцы мягкой тряпочкой, 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
- 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 моющие средства для чистки духовых шкафов. 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, где Вы получите дальнейшие инструкции.

## **Камера духового шкафа**

Эмалированное дно духового шкафа лучше всего чистить, пока оно еще не остыло.

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



средство для чистки духового шкафа.

## Чистка дверцы духового шкафа

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

Затем действуйте в следующей последовательности:

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа;
2. Найдите петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (Рис. А);
3. Разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (Рис. В);
4. Возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полуоткрытое положение (Рис. С);
5. Осторожно выньте дверцу, потянув на себя (Рис. С);
6. Положите ее на устойчивую ровную поверхность;

Для чистки стекла дверцы используйте только мягкую ткань, смоченную в теплом мыльном растворе. Никогда не используйте жесткие абразивные средства. После окончания чистки установите дверцу духового шкафа на место, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

## Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной губкой, а затем протереть насухо мягкой тканью.

Никогда не используйте стальные губки, а также кислотные или абразивные средства, т.к. они могут повредить поверхности духового шкафа. Выполняйте чистку панели

управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.



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

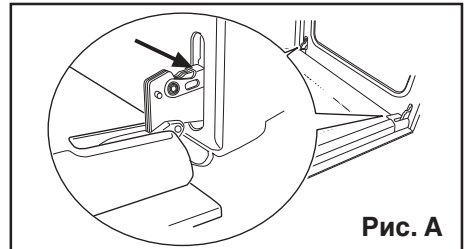


Рис. А

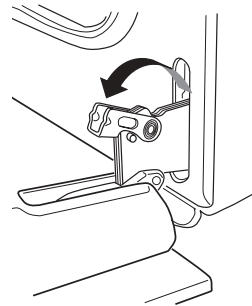


Рис. В

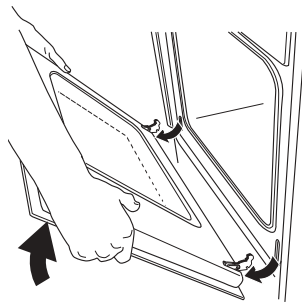


Рис. С

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.

## **Замена лампочки освещения духового шкафа**

Отключите духовой шкаф от электросети.

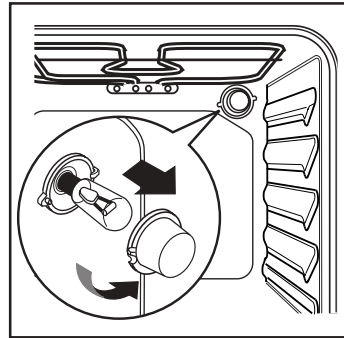
В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Электрическая мощность: 15 Вт/25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Устойчивость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

Такие лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре.

**Замена неисправной лампочки:**

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



## Устранение неисправностей

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Духовой шкаф не включается.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Удостоверьтесь, что выбраны как режим, так и температура приготовления <i>или же</i></li> <li>◆ Убедитесь, что изделие правильно подключено к электрической сети, а выключатель розетки или кабеля питания духового шкафа установлен в положение «ВКЛ».</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не загорается индикатор термостата духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Выберите какую-либо температуру с помощью регулятора термостата. <i>или же</i></li> <li>◆ Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Выберите какую-либо температуру с помощью регулятора термостата. <i>или же</i></li> <li>◆ Проверьте лампочку освещения и при необходимости замените ее (см. подраздел «Замена лампочки освещения»)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления. <i>или же</i></li> <li>◆ Следуйте рекомендациям, которые содержатся в данном руководстве, особенно в разделе «Практические советы».</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Пар и конденсат оседают на продуктах и внутри камеры духового шкафа.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>◆ По окончании приготовления пищи не оставляйте приготовленные продукты в духовом шкафу дольше 15-20 минут.</li> </ul>

## Технические данные

### Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент 1000 Вт

Верхний нагревательный элемент 800 Вт

Оба элемента духового шкафа  
(Нижний+Верхний элементы) 1800 Вт

Гриль 1650 Вт

Лампочка освещения духового шкафа 25 Вт

Охлаждающий вентилятор 25 Вт

**Полная номинальная мощность** 1850 Вт

Рабочее напряжение (50 Гц) 230 В

### Размеры монтажного проема

Высота под столешницей мм 593  
в колонне мм 580

Ширина мм 560

Глубина мм 550

### Духовой шкаф

Высота мм 335

Ширина мм 405

Глубина мм 410

Полезная емкость духового шкафа 56 л

## Инструкции для установщика



**Установку и подключение духового шкафа необходимо производить в соответствии с действующими нормами и правилами. Любые операции с внутренними компонентами духового шкафа должны выполняться, когда он выключен. С данным изделием имеют право работать только квалифицированные специалисты. В случае несоблюдения правил техники безопасности компания-изготовитель снимает с себя ответственность за возможный ущерб.**

### 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.

Данный прибор поставляется в комплекте с кабелем электропитания. Его следует оборудовать вилкой, соответствующей нагрузке, указанной на паспортной табличке. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. При необходимости прямого подключения к сети между прибором и сетью установить многополюсный размыкатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной

нагрузке и действующим нормативам. Желто-зеленый провод заземления не должен размыкаться этим выключателем, и его длина должна быть на 2-3 см больше, чем у других проводов.

Кабель сетевого питания и вилка, входящие в поставку, должны быть подключены к розетке с защитой от ударов током (230 В~, 50 Гц). Данная розетка должна устанавливаться в соответствии с действующими нормативами.


Подходящими являются следующие виды сетевых кабелей, с учетом необходимого поперечного сечения: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F.

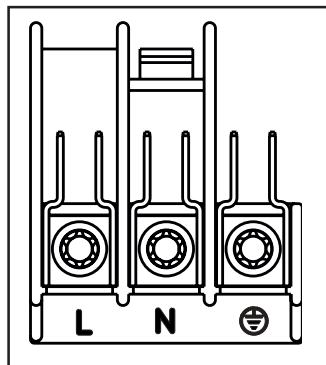
В любом случае, соединительный кабель должен быть проложен так, чтобы ни в одной его точке температура не достигала 50°C (не превышала комнатную температуру).

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

## Клеммная коробка

Духовой шкаф оснащен удобной для доступа клеммной колодкой, которая рассчитана на работу в сети однофазного тока с напряжением в 230 В.

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



## Инструкции по встраиванию духового шкафа

Для обеспечения безукоризненной работы встроенного духового шкафа корпус мебели или ниша для встраивания должны иметь подходящие размеры.

В соответствии с действующими нормами и правилами все детали, обеспечивающие электробезопасность открытых и изолированных компонентов, должны быть закреплены так плотно, чтобы их нельзя было снять без инструментов.

Указанными правилами предусмотрено также крепление задних стенок одних корпусов мебели к передним или задним стенкам других корпусов, объединенных в единый ряд встроенных устройств.

Надлежащая электрозащита при встраивании духового шкафа должна быть обеспечена в любом случае.

При установке духовой шкаф можно расположить рядом с более высокой кухонной мебелью, бытовым прибором или стеной. Однако другие бытовые приборы или мебель могут быть размещены у другой стены лишь в том случае, если они имеют ту же высоту, что и духовой шкаф.

### Размеры духового шкафа (Рис. А)

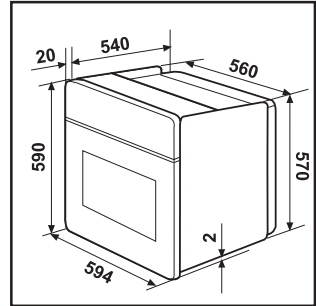


Рис. А

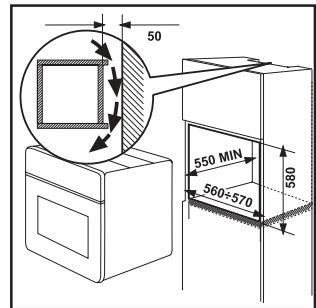


Рис. В

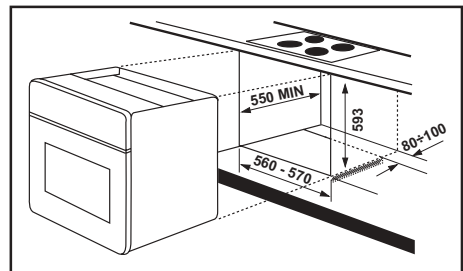


Рис. С

### Инструкции по встраиванию духового шкафа

Для обеспечения безукоризненной работы встроенного духового шкафа корпус мебели или ниша для встраивания должны иметь подходящие размеры (Рис. В-С).

## Встраивание в мебельную нишу

- Откройте дверцу духового шкафа;
- прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели, вставив четыре дистанционные распорки, входящие в комплект поставки (Рис. D - A), точно совместив их с отверстиями в раме, и закрутив четыре шурупа (Рис. D - B).

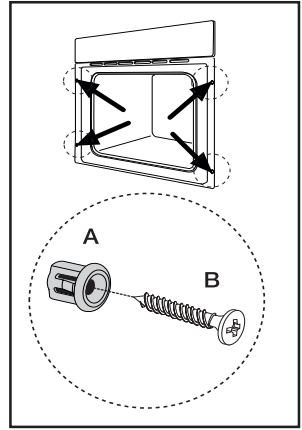


Рис. D

## 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](http://www.electrolux.com)

[www.zanussi.com.es](http://www.zanussi.com.es)

[www.zanussi.ru](http://www.zanussi.ru)