

Руководство
по
эксплуатации

Электрический
духовой шкаф



Важная информация по технике безопасности

Очень важно сохранять настоящее руководство для того, чтобы оно могло быть использовано 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. Данные предостережения приведены в интересах Вашей безопасности и безопасности окружающих. Вам следует внимательно прочитать их перед тем, как приступить к установке или эксплуатации прибора.

Установка

- Установка и первичная настройка духового шкафа **ДОЛЖНЫ** выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. Специальные указания для установщика приведены в настоящем руководстве.
- Данный прибор отличается большим весом. Будьте осторожны при его перемещении.
- Перед тем, как приступить к эксплуатации духового шкафа, удалите все элементы упаковки, находящиеся как изнутри, так и снаружи.
- 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 поставщику.
- Не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию прибора.

Безопасность детей

- Духовой шкаф предназначен для эксплуатации взрослыми. Не позволяйте детям играть с духовым шкафом или рядом с ним.
- Не позволяйте детям садиться или взбираться на откинутую дверцу духового шкафа.
- Духовой шкаф не предназначен для использования детьми или лицами, чьи физические, сенсорные или ментальные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им обеспечить безопасную эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны ответственного лица, которое должно обеспечить осуществление такой безопасной эксплуатации с их стороны.
- Во время работы духовой шкаф нагревается. Детей следует держать на расстоянии от него, пока он не остынет.

При эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления пищи только в быту. Его использование в коммерческих или промышленных целях не предусмотрено.
- Во время работы духовой шкаф сильно нагревается и остается горячим в течение продолжительного времени после выключения. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.
- 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.
- Ни в коем случае не накрывайте какие-либо поверхности духового шкафа алюминиевой фольгой.
- Не допускайте, чтобы жаропрочные материалы, используемые для приготовления пищи, например, пакеты из фольги, касались нагревательных элементов духового шкафа.
- Ни кладите в духовой шкаф и не ставьте на него никакие предметы, которые могут расплавиться, например, выполненные из пластика.
- Не помещайте в духовой шкаф неоткрытые консервные банки и аэрозоли. Они могут взорваться при нагреве.
- Не вешайте полотенца, тряпки или одежду на дверцу духового шкафа или ее ручку.
- Не используйте духовой шкаф, если на него попала вода, и никогда не касайтесь его мокрыми руками при эксплуатации.
- Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, так как при сильном нагреве они могут воспламениться.
- Ставя посуду в духовой шкаф или вынимая ее из него, всегда используйте кухонные рукавицы.

- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «Выкл».
- Не оставляйте посуду с продуктами, например, жиром или маслом, внутри духового шкафа, во избежание их воспламенения при его случайном включении.
- Данный духовой шкаф (даже если он подключен к варочной панели) предназначен для работы от однофазной сети напряжением 230 В с нейтральным проводником.
- При использовании каких-либо других электроприборов удостоверьтесь, что их электрические провода не касаются горячих поверхностей духового шкафа.

Чистка и уход

- Всегда выполняйте чистку духового шкафа в соответствии с инструкциями.
- Духовой шкаф следует содержать в чистоте. Скопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.
- Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию духового шкафа или его чистке отсоедините прибор от сети электропитания и подождите, пока он остынет.
- Для чистки духового шкафа нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, т.к. ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Техническое обслуживание

- Ремонт и техобслуживание духового шкафа должны выполняться только уполномоченным специалистом авторизованного сервисного центра, при этом должны использоваться только сертифицированные оригинальные запчасти.
- Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь отремонтировать духовой шкаф самостоятельно. Ремонт, выполненный некомпетентным лицом, может привести к получению травм или к серьезным


повреждениям изделия. Обращайтесь в авторизованный 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. Удалите все дверные защелки, чтобы маленькие дети не могли случайно захлопнуть за собой дверцу и оказаться в ловушке.



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	2
Описание духового шкафа	5
Органы управления	6
Перед первым включением духового шкафа	8
Эксплуатация духового шкафа	9
Советы и рекомендации по использованию духового шкафа	10
Таблицы приготовления	12
Чистка духового шкафа	14
Возможные неисправности	17

Информация для монтажника

Технические данные	18
Указания для установщика	19
Встраивание	20
Гарантия/сервисная служба	25
Европейская гарантия	26

Указания по использованию настоящего руководства

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

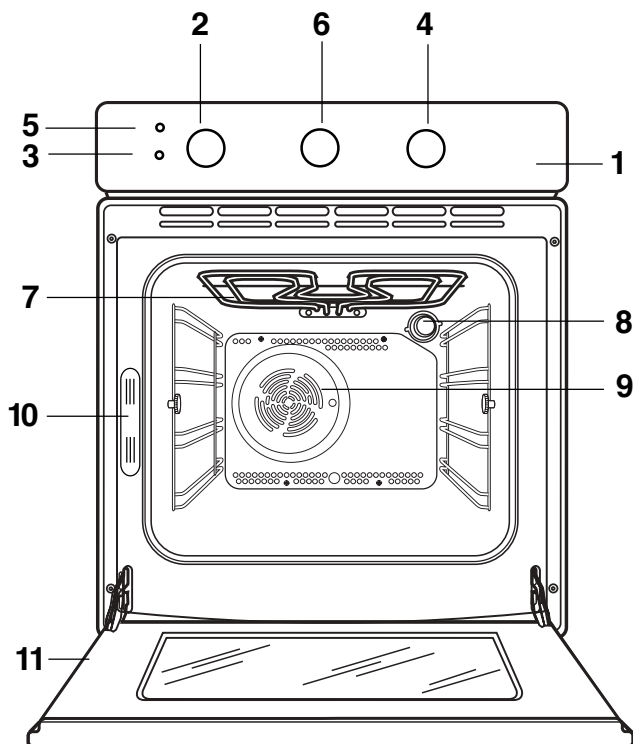


Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды







Описание духового шкафа

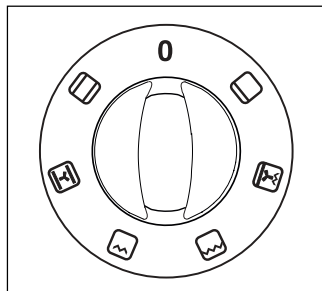


1. Панель управления
2. Ручка выбора температуры (ручка термостата)
3. Индикаторная лампочка термостата
4. Ручка выбора режима духового шкафа
5. Индикаторная лампочка включения
6. Таймер
7. Гриль
8. Лампочка освещения духового шкафа
9. Конвекционный вентилятор
10. Табличка с техническими данными
11. Дверца духового шкафа

Органы управления

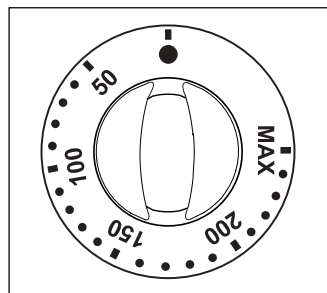
Ручка выбора режима духового шкафа

- 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.
-  **Режим конвекции** - Этот режим позволит Вам одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов.
-  **Внутренний элемент гриля** - Этот нагревательный элемент может использоваться для приготовления на гриле небольших количеств продуктов.
-  **Полный гриль** - В этом режиме полностью включается нагревательный элемент гриля. Рекомендуется для приготовления больших количеств продуктов.
-  **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.
-  **Нижний нагревательный элемент** - Тепло поступает только снизу духового шкафа.



Ручка выбора температуры (ручка термостата)

Поворачивая ручку выбора температуры, Вы можете выбрать температуру приготовления в пределах от 50°C до 230°C (MAX).



Индикаторная лампочка термостата

Эта лампочка загорается после выбора температуры приготовления поворотом ручки термостата. Она будет гореть до тех пор, пока эта температура не будет достигнута. Затем она будет гаснуть и загораться, указывая на поддержание заданной температуры.

Индикаторная лампочка включения

Она указывает на включение одного или нескольких нагревательных элементов.

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.

Вентилятор охлаждения


Этот вентилятор предназначен для охлаждения стенок и компонентов духового шкафа. Он автоматически включается через несколько минут после начала приготовления. Теплый воздух удаляется наружу через отверстие, расположенное рядом с ручкой дверцы духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать для обеспечения должного охлаждения духового шкафа и кухонной мебели, затем он автоматически выключается.

Перед первым включением духового шкафа



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


Перед первым использованием духовой шкаф всегда следует нагреть без продуктов. В это время может появиться специфический запах. Это совершенно нормальное явление.

1. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение, соответствующее приготовлению в режиме конвекции .

2. Установите ручку термостата в положение "MAX";

3. Откройте окно для обеспечения вентиляции кухни.

4. Дайте духовому шкафу поработать холостую в течение примерно 45 минут;

Далее повторите эту же процедуру для традиционного режима приготовления 

и режима приготовления на полном гриле

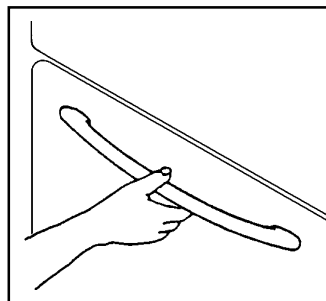
 в течение примерно 5-10 минут.



Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте принадлежности духового шкафа.



Для того, чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.

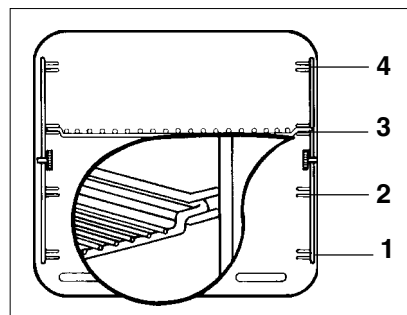


Эксплуатация духового шкафа

! Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

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

Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток. Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.



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

! **Внимание!** -Тщательно контролируйте приготовление пищи на масле или жире, т.к. при в случае их перегрева возможно возгорание. По той же причине, кладя продукты в духовой шкаф или вынимая их из него, следите за тем, чтобы жир или масло не попадали на дно духового шкафа. Если такое все же произойдет, тщательно вычистите духовой шкаф во избежание образования неприятных запахов или дыма.

Конденсация и пар

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 избыткам пара или тепла.

i 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.

Посуда для приготовления пищи в духовом шкафу

- Используйте любую посуду для приготовления пищи в духовом шкафу, выдерживающую температуру 230°C.
- Противни для выпечки, жаропрочные тарелки и т.д. ни в коем случае нельзя ставить прямо у решетки вентилятора у задней стенки духового шкафа или устанавливать непосредственно на дно духового шкафа.
- Не используйте противни для выпечки с размерами, превышающими 30 x 35 см (12 x 14 дюймов), т.к. они препятствуют циркуляции тепла и могут отрицательно сказаться на работе духового шкафа.

Влияние типа используемой посуды на результаты приготовления

Посуда отличается по своей толщине, теплопроводности, цвету и т.д., что влияет на способ передачи тепла на находящиеся в ней продукты.

А Алюминиевая, керамическая, стеклянная жаропрочная, а также яркая блестящая посуда уменьшает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

В Эмалированная чугунная, выполненная из анодированного алюминия или алюминия с противопригарным покрытием на внутренней поверхности и окрашенной внешней поверхностью, а также массивная и темная посуда увеличивает степень пропекания/ прожаривания и подрумянивание низа продуктов.

Советы и рекомендации по использованию духового шкафа

Традиционный режим приготовления

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

Режим конвекции

Тепло передается приготавливаемым продуктам посредством горячего воздуха, нагрев которого производится кольцевым нагревательным элементом, расположенным у задней стенки камеры духового шкафа. Равномерная циркуляция воздуха обеспечивается соответствующим вентилятором.

При этом тепло быстро и равномерно распределяется по всей камере духового шкафа, что позволяет одновременно готовить несколько разных блюд на различных уровнях. Конвекционный нагрев обеспечивает быстрое устранение влаги и создает достаточно сухой воздух в камере духового шкафа, что препятствует смешению запахов и вкусов различных блюд. Благодаря этой возможности приготовления сразу на нескольких уровнях Вы можете готовить одновременно до трех различных блюд, например, бисквиты или маленькие пиццы на трех противнях, предназначенных для немедленного употребления в пищу или для замораживания.

Естественно, приготовление можно вести и лишь на одном уровне. В этом случае для удобства наблюдения за ходом приготовления

рекомендуется располагать блюдо на нижних уровнях. Кроме того, духовой шкаф прекрасно подходит для стерилизации презервов, домашнего приготовления варений, а также для сушки грибов и фруктов.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Положения уровней направляющих отсчитываются снизу.

Приготовление на гриле

При приготовлении на гриле мяса или рыбы их рекомендуется смазать маслом и уложить на решетку. Решетку следует устанавливать на тот или иной уровень в зависимости от толщины приготавливаемого куска.

Всегда помните о том, что необходимо установить на самом низком уровне противень для сбора жира и налить в него немного воды во избежание появления дыма и неприятных запахов.

i Несколько советов Выпечка пирогов

Для приготовления выпечки требуется умеренная температура (обычно между 150°C и 200°C). Вдобавок к этому духовой шкаф следует предварительно прогреть - в течение примерно 10 минут.

Дверцу духового шкафа не следует открывать ранее, чем пройдет по крайней мере 3/4 заданного времени приготовления. Обычно изделия из песочного теста должны выпекаться в литой или жестяной форме приблизительно в течение 2/3 времени общего приготовления, а затем можно положить начинку.

Понятно, что время приготовления зависит от начинки (джем, фрукты и т.п.). Следите за

тем, чтобы выпекаемое тесто было соответствующей консистенции, поскольку излишняя влажность может стать причиной нежелательного увеличения времени приготовления. Сырое тесто довольно трудно отделить от ложки или взбивалки.

Если Вы размещаете торты и пироги одновременно на трех противнях, рекомендуется устанавливать дополнительный противень между противнями, стоящими на двух нижних уровнях.

Приготовление мяса и рыбы

Кусок запекаемого мяса должен весить не менее 1 кг, чтобы избежать пересыхания при приготовлении. Куски из особо нежного красного мяса, которое необходимо приготовить "с кровью", т.е так чтобы оно хорошо поджарилось снаружи, а внутри осталось очень сочным, следует готовить при высокой- температуре (200°C-230°C).

Белое мясо, птица и рыба, наоборот, требуют пониженной- температуры приготовления (150-175 °C).

Ингредиенты для соусов или подливок следует сразу же добавлять к мясу только в том случае, если время его приготовления невелико, в противном случае их нужно добавлять в течение последнего получаса приготовления.

В противном случае их нужно добавлять в течение последнего получаса приготовления. Простая проверка готовности мяса: надавите ложкой; и если мясо не поддается, значит, его следует перевернуть. В случае ростбифов и стейков, которые должны оставаться внутри розовыми, время приготовления должно быть небольшим.

Мясо должно готовиться на противне или прямо на решетчатой полке;- в последнем случае под нее следует подставить

емкость для сбора вытекающего сока.

Если Вы жарите очень жирное мясо, его нужно располагать непосредственно на решетке, которую следует устанавливать над противнем для сбора жира во избежание загрязнения духового шкафа. По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его - тогда оно останется сочным.

Для предотвращения образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса рекомендуется налить немного воды в противень для сбора жира, а для предотвращения образования пара - долить в него еще немного воды непосредственно во время приготовления, если она быстро испаряется.

Перед подачей на стол блюда можно держать в духовом шкафу, поддерживая в нем минимальную температуру.






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.

Таблицы приготовления

i Указанное в таблицах время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

Традиционное приготовление и приготовление в режиме конвекции

Вес (г)	БЛЮДО	Традиционный режим приготовления 		Приготовление в режиме конвекции 		Время приготовления  минут	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	Темп. °С	Уровень 	Темп. °С		
	ПИРОГИ						
	Изделия с взбитыми сливками	2	170	2 (1 и 3)*	160	45 ~ 60	В форме для выпечки
	Песочный пирог	2	170	2 (1 и 3)*	160	20 ~ 30	В форме для выпечки
	Сырный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	В форме для выпечки
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)*	170	40 ~ 60	В форме для выпечки
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	
	Пирог с фруктами	1	175	1	160	45 ~ 60	В форме
	Бисквитный торт	1	175	2 (1 и 3)*	160	30 ~ 40	В форме для выпечки
	Рождественский торт	1	170	1	160	40 ~ 60	В форме для выпечки
	Кекс с изюмом	1	170	1	160	50 ~ 60	В форме
	Пирожки	160	2	1 (2 и 3)*	175	35 ~ 25	На противне для выпечки
	Сухое печенье	2	160	2 (1 и 3)*	150	20 ~ 30	На противне для выпечки
	Меренги	100	1	2 (2 и 3)*	100	120 ~ 90	На противне для выпечки
	Сдобные булочки	2	190	2 (1 и 3)*	180	12 ~ 20	На противне для выпечки
	Выпечка: Пирожные с кремом	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	1-2 штуки
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	В форме для хлеба
500	Булочки	2	200	2 (1 и 3)*	175	20 ~ 35	6-8 штук
250	Пицца	1	210	2 (1 и 3)*	190	15 ~ 30	На противне для выпечки
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3)*	175	40 ~ 50	В форме
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45 ~ 60	В форме
	Пирог с начинкой	1	200	2 (1 и 3)*	180	35 ~ 45	В форме
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 60	В форме
	Канеллони	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						
1500	слабо прожаренный	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке
1500	умеренно прожаренный	2	210	2	200	60 ~ 70	На решетке
1500	хорошо 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 штуки
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	Целиком
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Нарезанный на кусочки
1500	Заяц	2	190	2	175	150 ~ 200	Разрезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
	Формованный фарш	2	180	2	160	40 ~ 60	на сковороде
	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 кусков филе

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

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

i Время приготовления не включает время предварительного прогрева духового шкафа. Перед любым приготовлением пищи требуется кратковременный (около 10 минут) прогрев духового шкафа.

! Приготовление на гриле следует вести при закрытой дверце духового шкафа. С посуды, используемой для приготовления на гриле, следует снять ручки. Снимая или устанавливая на место эти ручки, всегда используйте кухонные рукавицы.

Вынимая из духового шкафа посуду, используемую для приготовления на гриле, убедитесь в том, что для нее приготовлена подставка.

Приготовление на гриле -

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления (минут)	
	Штук	Вес	Уровень 	Темп. °C	Верхняя сторона	Нижняя сторона
Говяжье филе	4	800	3	макс.	12 ~ 15	12 ~ 14
Бифштексы	4	600	3	MAX	10 ~ 12	6 ~ 8
Сосиски	8	—	3	MAX	12 ~ 15	10 ~ 12
Свиньи отбивные	4	600	3	MAX	12 ~ 16	12 ~ 14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	max	30 ~ 35	25 ~ 30
Кебаб	4	—	3	MAX	10 ~ 15	10 ~ 12
Курица (грудка)	4	400	3	MAX	12 ~ 15	12 ~ 14
Гамбургеры	6	600	3	MAX	10 ~ 15	8 ~ 10
Рыба (филе)	4	400	3	MAX	12 ~ 14	10 ~ 12
Сэндвичи	4-6	—	3	MAX	5 ~ 7	—
Тосты	4-6	—	3	MAX	2 ~ 4	2 ~ 3

Режим “Выпекание пирогов”

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления (минут)	
	Штук	Вес	Уровень 	Темп. °C		
Большая пицца	-	-	1	200	12 ~ 15	на противне для выпечки
Малая пицца	-	-	1	200	10 ~ 20	в форме для выпечки на решетке
Плоский 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 духового шкафа



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

Для чистки духового шкафа нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.

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

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

НЕЛЬЗЯ использовать средства, содержащие отбеливатели и жесткие абразивные вещества.

Для чистки духового шкафа внутри и снаружи используйте мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с добавлением небольшого количества мягкого моющего средства. Во избежание повреждения или ослабления прочности стеклянных панелей дверцы избегайте применения следующих материалов: бытовых моющих средств и отбеливателей, пропитанных губок, неподходящих для чистки посуды с антипригарным покрытием, металлических губок, губок для чистки духовых шкафов с химической пропиткой и аэрозолей, средств для удаления ржавчины, средств для удаления пятен с ванн/умывальников.

В случае сильного загрязнения стекла дверцы с внутренней стороны рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовых шкафов.



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. В этом случае обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Чистка дверцы духового шкафа

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

Действуйте следующим образом:

1. Полностью откройте дверцу духового шкафа;
2. Найдите две 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 полузакрытое положение (**Рис. С**);
5. Осторожно выньте дверцу, потянув на себя (**Рис. С**);
6. Положите дверцу на устойчивую ровную поверхность;

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

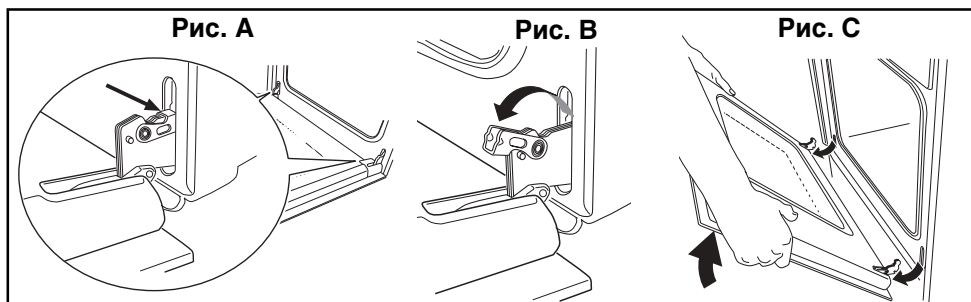
Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только влажной

губкой и затем протереть ее мягкой тряпкой. Никогда не используйте стальные губки или 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.


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, там Вам укажут, что следует предпринять.



Решетки и держатели решеток

Для чистки решеток духового шкафа обильно мойте их теплой водой с мылом; устраняйте трудноудаляемые загрязнения с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки. Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой.


Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки.

 Действуйте следующим образом:

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

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

Замена лампочки освещения духового шкафа

 Отключите духовой шкаф от электросети.

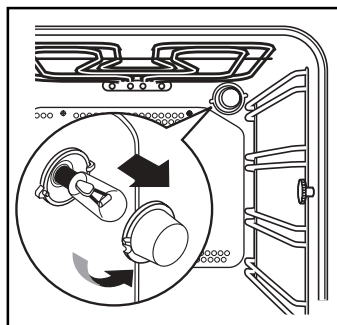
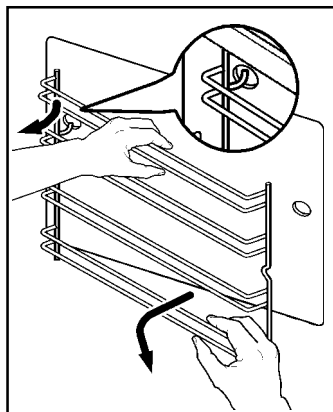
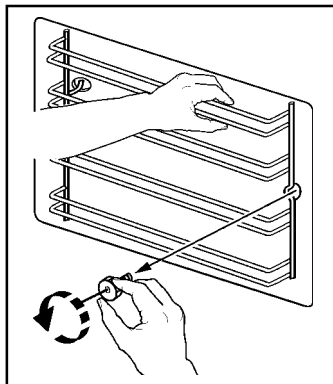
В случае необходимости замены лампочки освещения духового шкафа, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

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

Эти лампочки можно приобрести в авторизованном сервисном центре. Замена лампочки:

1. Убедитесь, что духовой шкаф отсоединен от сети электропитания.
2. Поверните стеклянный плафон против часовой стрелки
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.

4. Установите на место стеклянный плафон и подайте на духовой шкаф электропитание.




Возможные неисправности


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

ВНИМАНИЕ: Если Вы вызовете специалиста для устранения нижеприведенных неисправностей или повреждения, причиной которого явилась неверная эксплуатация или установка, Вам будет предъявлен счет к оплате даже в том случае, если прибор находится на гарантии.

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
<ul style="list-style-type: none"> ■ Духовой шкаф не включается. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, что выбраны как режим, так и температура приготовления.. ◆ Проверьте правильность электрического подключения духового шкафа, а также наличие напряжения в розетке, в которую он включен. ◆ Проверьте задание текущего времени на электронном программаторе.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается индикаторная лампочка температуры духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Выберите какую-либо температуру с помощью ручки термостата. ◆ Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Выберите какой-либо режим с помощью ручки выбора режима духового шкафа. ◆ Проверьте лампочку и при необходимости замените ее (см. параграф “Замена лампочки внутреннего освещения”).
<ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Возможно, следует подрегулировать температуру приготовления. ◆ См. содержание настоящего руководства, в частности главу “Советы и рекомендации по эксплуатации духового шкафа”.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Вентилятор духового шкафа сильно шумит. 	<ul style="list-style-type: none"> ◆ Проверьте, что отсутствует вибрация полок и посуды, вследствие которой они могут задевать заднюю стенку духового шкафа.

Технические данные

 **Установка духового шкафа должна выполняться в соответствии с приведенными указаниями.**

 **Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированным специалистом.**

Мощность нагревательных элементов

Верхний + Нижний (общая мощность)	1800 Вт
Внутренний элемент гриля	1650 Вт
Полный элемент гриля	2450 Вт
Режим “Выпекание пирогов”	2675 Вт
Вентилятор конвекции	25 Вт
Вентилятор охлаждения	25 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Полная мощность	2700 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В





Размеры внутренней камеры духового шкафа

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

Размеры выемки для встраивания

Высота под столешницей: 593 мм; при встраивании в колонну 580 мм

Ширина	560 - 570 мм
Глубина	550 мм

1	Manufacturer	Zanussi
2	Model	ZOB 669
3	Energy efficiency class	
4	- Conventional	
5	- Forced air convection	
	Energy consumption Heating function:	
6	- Conventional	0,79 кВт ч
7	- Forced air convection	0,78 кВт ч
8	- Steam	
9	Usable volume (litres)	53,0
	Size: - Small - Medium - Large	
	Time to cook standard load:	
10	- Conventional	43 мин.
11	- Forced air convection	41 мин.
12	The area of the largest baking sheet	1130 см ²
13	Noise (dB (A) re 1 pW)	
 <small>More efficient</small> A B C D E F G <small>Less efficient</small>		
		2002/40/EC



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

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

Указания для установщика



Нижеприведенные инструкции предназначены специально для квалифицированного установщика с тем, чтобы помочь выполнять операции по установке, регулировке и техобслуживанию надлежащим образом и в соответствии с действующими нормативными положениями. Настоятельно рекомендуется, чтобы все операции по установке прибора выполнялись квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.

минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, соответствующий номинальной нагрузке и действующим нормативам. Желто-зеленый провод заземления не должен размыкаться этим выключателем, а его длина должна быть на 2-3 см больше длины других проводов. Сетевой шнур в любом случае должен быть размещен таким образом, чтобы никакая его часть не могла нагреться до температуры, на 50 °С превышающей комнатную температуру.

В качестве сетевого шнура должен использоваться специальный кабель соответствующего сечения, который Вы можете приобрести в сервисном центре: обращайтесь за ним в сервисный центр.

Электрическое подключение

Перед выполнением электрического подключения убедитесь в том, что:

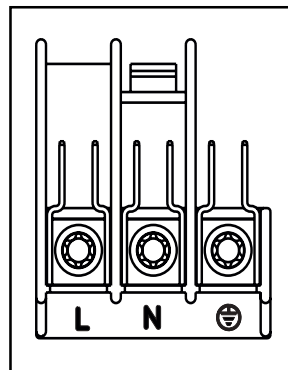
- сетевой предохранитель и домашняя электропроводка соответствуют полной электрической мощности духового шкафа (см. табличку с техническими данными);
- электропроводка в Вашей квартире имеет эффективное заземление, соответствующее действующим нормам и правилам;
- к сетевой розетке или многополюсному размыкателю, используемому для электрического подключения, обеспечивается легкий доступ после установки духового шкафа.

Данный прибор укомплектован сетевым шнуром со стандартной вилкой, соответствующей полной нагрузке, указанной на табличке с техническими данными. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку. При необходимости прямого подключения к сети между прибором и сетью установить многополюсный размыкатель с

Клеммная колодка

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

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

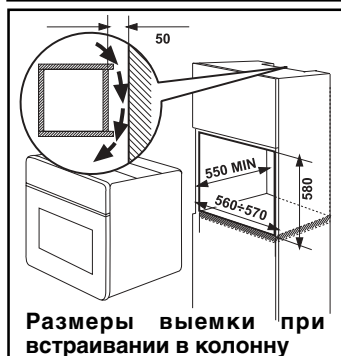
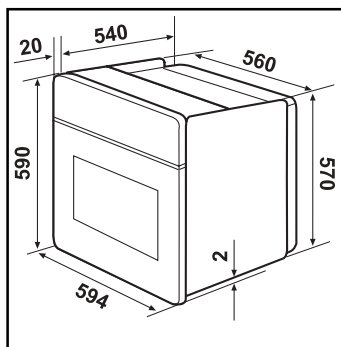


Встраивание

Для обеспечения правильной работы встраиваемого прибора кухонная мебель и выполненная в ней выемка для встраивания должны иметь соответствующие размеры.

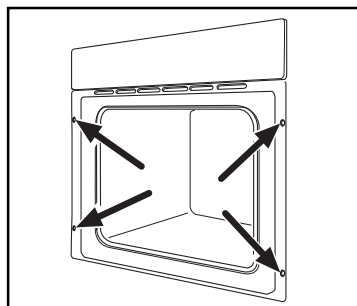
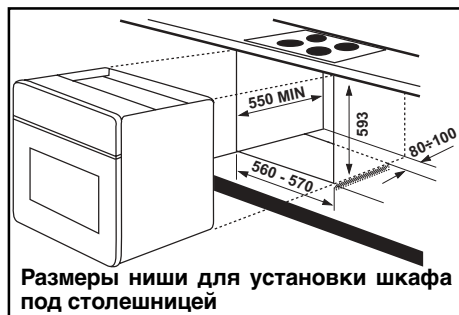
После того, как духовой шкаф установлен, он должен быть полностью закрыт кухонной мебелью для предотвращения возможности случайного касания его частей, находящихся под напряжением. Все части, обеспечивающие такую защиту, включая любую закрывающую панель (например, если духовой шкаф установлен с краю кухонной стойки), должны быть прикреплены так, чтобы снять их можно было только с помощью инструмента.

Данный духовой шкаф может быть установлен так, чтобы его задняя и одна из боковых стенок прилегали к стенам кухни или другому электробытовому прибору большей высоты. Другая стенка духового шкафа, наоборот, должна прилегать к мебели или стенке другого электробытового прибора равной высоты.



Крепление духового шкафа к кухонной мебели

- Установите духовой шкаф в выемку в кухонной мебели.
- Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите его к кухонной мебели с помощью четырех шурупов, пропустив их через соответствующие отверстия в раме духового шкафа (см. рисунок).





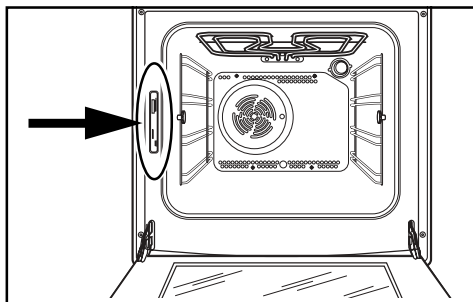
Гарантия/сервисная служба

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**.

Если после проведения проверок, описанных в разделе “Возможные неисправности”, 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 с техническими данными. Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны.

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



Европейская гарантия

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

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

www.electrolux.com

		
Albania	+35 5 4 281 450	Rr. Pjetër Bogdani Nr. 7 Tirane
België/België/Belgien	+32 2 383 04 44	Bergenssteinweg 110, 1502 Lambek
Česká republika	+420 2 61 12 81 12	Buckvarcova 3, Praha 4, 140 21
Denmark	+45 70 11 74 80	Sjællandsgade 2, 7688 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 822	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 85 53 830	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 99	Carretera N-380, Km. 29,900 Alcalá de Henares, Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9GG
Gréce	+30 23 10 56 19 70	4, Liriosou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 330	Stacionarska avenija 3, 10008 Zagreb
Irland	+353 1 40 90 753	Longrite Road Dublin 12
Italia	+39 02 434 558500	C.so Lina Zanussi, 28 - 33880 Pontal (TN)
Lätiya	+37 17 84 59 34	Rī. Bārma iela 1202, LV-1012, Rīga
Litvānija	+370 5 27 90 809	Vietis 28, 09168 Vilnius, Lithuania
Luxemburg	+35 2 42 43 13 81	Rue de Billbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest 10V, Etzsebet királyné útja 87
Nederland	+31 17 34 69 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risgraven 2, 8508 Oslo
Österreich	+43 18 86 400	Herzogasse 8, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Wolgowa 57, Warszawa
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 - 2774-518 Pago de Arcos
România	+40 21 44 42 591	Bd-ul. Timisoara 90, SE, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 89 99 111	Industriestrasse 10, CH-5508 Mäggenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tribalska 132, 1880 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Dančice spoločnosť SK, Sebevláňovo 1, 821 03 Bratislava
Suomi	+35 8 26 22 33 89	Konepajamäntä 4, 28100 Pori
Sverige	+46 09771 76 78 78	Electrolux Service, Et Östnavigatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 35	Tarihsel caddeesi no : 35 Taksim istanbul
Россија	+7 895 937 7937	129090 Москва, Олимпийский проспект, 18, БУ "Олимпик"