

ZANUSSI

**ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ДУХОВЫЕ
ШКАФЫ**

ZBQ 631

ZBQ 861

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ

Указания по безопасности

Настоящие предостережения приводятся в интересах безопасности. Вы ДОЛЖНЫ внимательно прочитать их прежде, чем приступить к установке или использованию данного бытового прибора.

При установке

- Все операции по фиксированному подключению данного бытового прибора обязательно должны выполняться квалифицированными специалистами в соответствии с существующими нормами и правилами.
- Изменять технические характеристики духовки каким бы то ни было способом **опасно**.
- Освободив прибор от упаковки, убедитесь, что он не поврежден и электрический кабель находится в безупречном состоянии. В противном случае перед тем, как приступить к установке, обратитесь к поставщику.
- Вынимая из духовки горячие предметы всегда пользуйтесь прихватками.
- Перед выполнением любых работ по очистке и техническому обслуживанию духовки отсоединяйте ее от сети электроснабжения.
- Некоторые детали духовки при поставке покрыты защитной пленкой. Снимите эту пленку перед началом эксплуатации прибора.
- Данный прибор рассчитан на однофазное подключение к сети напряжением 230 Вольт. Многофазное подключение к сети напряжением 400 Вольт без контакта заземления приведет к повреждению духового шкафа и варочной поверхности (при наличии).

Безопасность детей

- Данный бытовой прибор был спроектирован для того, чтобы с ним работали взрослые люди и дети под наблюдением. НЕЛЬЗЯ разрешать маленьким детям трогать органы управления или играть вблизи духовки или с духовкой.
- При использовании данного бытового прибора некоторые его части, до которых легко добраться, могут стать горячими. До тех пор, пока духовка не остынет, следует держать детей подальше от нее.
- **В случае несоблюдения приведённых мер безопасности вред, причиненный вследствие таких нарушений, не возмещается и требования по недостаткам, возникшим в результате таких нарушений, не удовлетворяются.**

При техническом обслуживании

- Ни при каких обстоятельствах не следует пытаться отремонтировать данный бытовой прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный неопытными людьми, может привести к травме или серьезной неисправности. Обращайтесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр фирмы Zanussi. Всегда настаивайте на установке фирменных запчастей Zanussi.

При эксплуатации

- Данный бытовой прибор был спроектирован только для приготовления пищи и поэтому его НЕ СЛЕДУЕТ использовать ни для каких других целей.
- По соображениям гигиены и безопасности данный бытовой прибор следует всегда содержать в чистоте. Скопление жиров или других пищевых продуктов может привести к пожару.
- Если духовкой не пользуются, не забудьте убедиться, что все регуляторы находятся в положении "Выключено".
- Если Вы включаете какое-либо электрическое оборудование в розетку, которая находится вблизи от данной духовки, убедитесь в отсутствии контакта между электрическими кабелями и духовкой и держите кабели на достаточном удалении от нагретых частей духовки.
- Если духовка неисправна, отсоедините ее от сети электроснабжения.
- Не оставляйте посуду, в которой находятся пищевые продукты, например, жиры или масло, на духовке или внутри нее. В случае нечаянного включения прибора это может привести к неприятностям.
- При приготовлении мяса и использовании гриля под готовящееся блюдо устанавливайте поддон для сбора жира. Налейте на поддон немного воды чтобы предотвратить образование дыма и неприятного запаха.

О защите окружающей среды

- После установки духового шкафа утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями безопасности и защиты окружающей среды.
- При утилизации старого прибора сделайте его непригодным к использованию, отрезав кабель питания.

Очень важно держать данные инструкции вблизи от духовки, чтобы к ним можно было при необходимости обращаться. Если Вы собираетесь продать или передать кому-либо эту духовку, не забудьте приложить к ней Инструкции, чтобы новый владелец смог узнать о функциях данного бытового прибора и о соответствующих предупреждениях.

Содержание

Для пользователя

Указания по безопасности	2
Описание духового шкафа	4
Первое включение	6
Электронный программатор (ZBQ 861)	7
Эксплуатация духового шкафа	10
Полезные советы по приготовлению	11
Советы и рекомендации по приготовлению рыбы и мяса	11
Советы и рекомендации по выпечке	11
Таблицы режимов приготовления	11
Уход за духовым шкафом	13
Что делать, если...	15
Техническая помощь и запасные детали	14

Для установщика

Технические характеристики	16
Установка	16
Встраивание	16
Крепление духовки к кухонному шкафу	17
Электрическое подключение	17

Некоторые параграфы данного руководства помечены символами, имеющими следующее значение:



Рекомендации по безопасности



Пошаговые рекомендации при использовании прибора



Рекомендации и советы



Информация по защите окружающей среды



Данный прибор соответствует следующим нормативным документам ЕЭС:

- 73/23-90/683 (Директива по низкому напряжению);
 - 86/336 (Директива по электромагнитной совместимости);
 - 93/68 (Общие директивы)
- и их последующим дополнениям.

Защитное приспособление для дверцы духовки (только для моделей с отделкой из нержавеющей стали)

Все бытовые приборы Zanussi соответствуют Европейским стандартам по безопасности. Тем не менее, для того, чтобы обеспечить наивысший уровень безопасности и избежать ситуаций, когда маленькие дети подвергаются воздействию тепла при работающей духовке, можно установить на дверцу духовки специальное защитное приспособление. Это приспособление можно приобрести в авторизованных сервисных центрах по соответствующему коду (35791) и номеру изделия, который указан на табличке с техническими данными. Инструкции по установке приспособления вложены в упаковку.










Описание духового шкафа

Утапливаемые регуляторы управления (ZBQ861)

Некоторые модели оснащены утапливаемыми регуляторами управления (рис. 1). Эти регуляторы могут быть полностью спрятаны в панели управления, когда духовой шкаф не используется.

Регулятор функций духового шкафа (рис. 2) - ZBQ861

Регулятор функций духового шкафа может иметь следующие обозначения и функции:

-  Освещение духового шкафа - освещение будет работать независимо от функций приготовления.
-  Традиционное приготовление - жар поступает от нижнего и верхнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерное нагревание.
-  Нагрев сверху – жар поступает только из верхней части духового шкафа.
-  Нагрев снизу - жар поступает только из нижней части духового шкафа.
-  Малый гриль - включен только внутренний нагревательный элемент гриля, используется для приготовления в гриле небольшого количества продуктов.
-  Большой гриль - включен весь нагревательный элемент гриля.
-  Турбо-гриль - данная функция предлагает альтернативный способ приготовления блюд, обычно ассоциируемых с традиционным грилем. Элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают вместе, приводя горячий воздух в движение вокруг блюда. **При использовании данной функции максимальной является температура 200°C, время использования не должно превышать 1 часа.**
-  Конвекционное приготовление - данная функция позволяет вам жарить или одновременно жарить и печь на любой полке без смешения запахов.
-  Размораживание - эта функция предназначена для ускорения оттаивания замороженных продуктов.

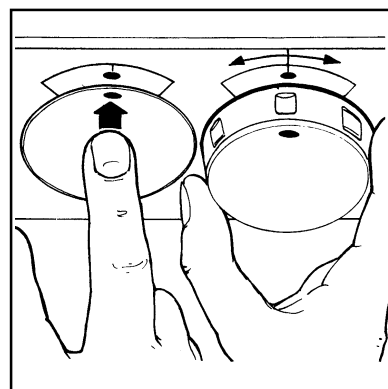


Рис. 1

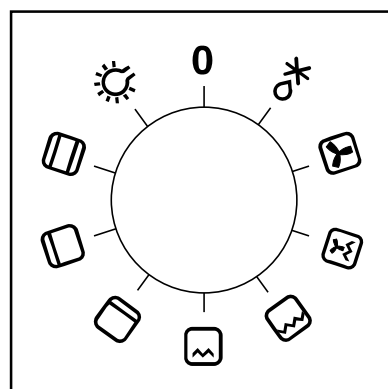







Рис. 2

Регулятор функций духового шкафа (рис. 3) - ZBQ631

Регулятор функций духового шкафа может иметь следующие обозначения и функции:

-  Традиционное приготовление - жар поступает от нижнего и верхнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерное нагревание.
-  Нагрев снизу - жар поступает только из нижней части духового шкафа.
-  Конвекционное приготовление - данная функция позволяет вам жарить или одновременно жарить и печь на любой полке без смешения запахов.
-  Малый гриль - включен только внутренний нагревательный элемент гриля, используется для приготовления в гриле небольшого количества продуктов.
-  Большой гриль - включен весь нагревательный элемент гриля.
-  Размораживание - эта функция предназначена для ускорения оттаивания замороженных продуктов.

Регулятор термостата (рис. 4)

Поверните регулятор термостата и выберите температуру в диапазоне от 50 до 250 °C (макс.).

Сигнальная лампа термостата(°C)

После выбора температуры загорается сигнальная лампа термостата и горит до тех пор, пока нужная температура не будет достигнута. Затем лампа периодически включается по мере поддержания заданной температуры.


Контрольная лампа духового шкафа

Загорается при включении духового шкафа.

Программирование окончания приготовления (ZBQ631)

Данное устройство (рис. 5) позволяет автоматически отключить прибор по истечении заданного времени. Когда время приготовления подойдет к концу, раздастся звуковой сигнал. Максимальный период приготовления, который можно установить – 90 минут.

Поместите в духовой шкаф блюдо и установите регулятор выбора функций и термостат в нужное положение. Поверните ручку таймера на максимальное значение, затем поверните его назад на желаемое время. По окончании установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически отключится.

Чтобы перевести духовой шкаф в ручной режим, установите ручку таймера на .

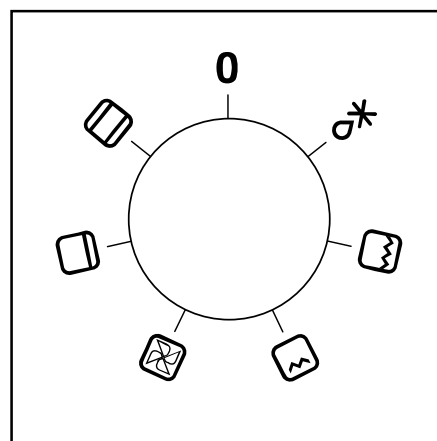


Рис. 3

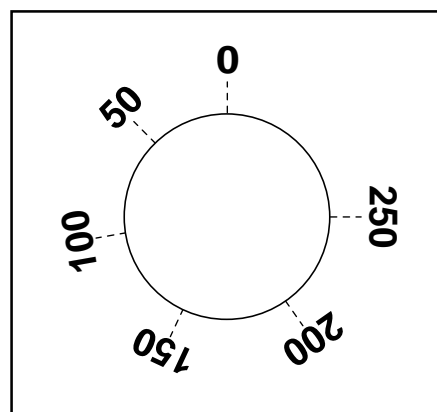


Рис. 4

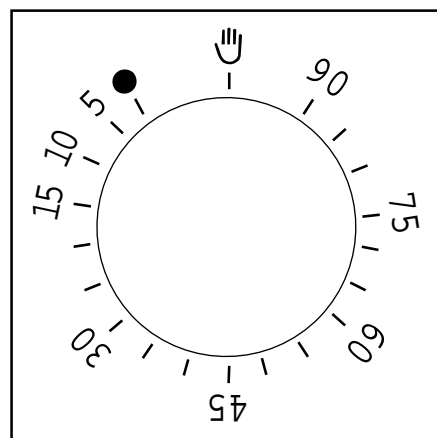


Рис. 5

Предохранительный термостат

Данный духовой шкаф оснащен предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата, и как следствие, перегрева прибора, предохранительное устройство остановит подачу питания. В этом случае вам необходимо вызвать техника из сервисного центра. Ни при каких условиях не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.


Охлаждающий вентилятор

Данный вентилятор предназначен для охлаждения панели управления, регуляторов и ручки двери духового шкафа. Воздух выходит из отверстия между панелью управления и ручкой духового шкафа. Для обеспечения нормального охлаждения вентилятор будет работать и после отключения духового шкафа, до тех пор, пока прибор достаточно не остынет.

Первое включение

i Перед первым использованием духового шкафа для приготовления тщательно вымойте все **аксессуары** (решетку и противень).

После установки духового шкафа:

- h** а) установите регулятор духового шкафа в положение MAX;
- б) установите регулятор функций духового шкафа на символ традиционного нагрева  ;
- с) дайте пустому духовому шкафу поработать примерно 45 мин;
- д) откройте окно для вентиляции.

Может появиться неприятный запах. Это абсолютно **нормально**, запах вызван выгоранием остатков материалов, использованных при производстве.

По окончании данной процедуры дайте духовому шкафу остыть, затем вычистите камеру прибора куском мягкой ткани, смоченной в теплой мыльной воде.

⚠ При открывании двери всегда беритесь за центр ручки (рис. 6).

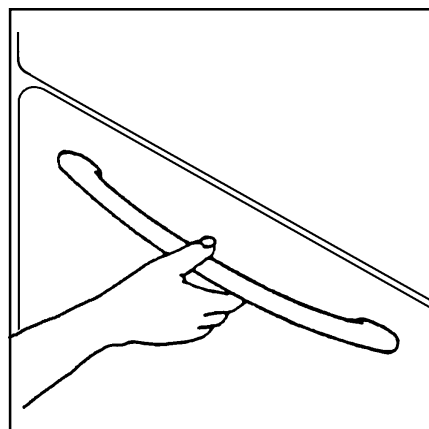


Рис. 6

Электронный программатор (ZBQ 861)

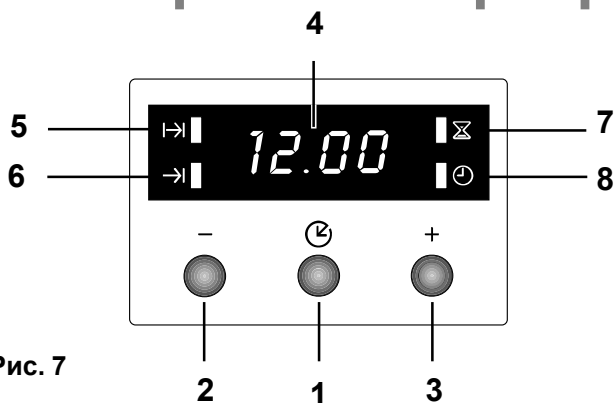


Рис. 7

1. Кнопка выбора функций
2. Кнопка уменьшения значений «-»
3. Кнопка увеличения значений «+»
4. Дисплей
5. Сигнальная лампа «продолжительность приготовления»
6. Сигнальная лампа «окончание приготовления»
7. Сигнальная лампа «минутный таймер»
8. Сигнальная лампа «время дня»

Духовой шкаф будет работать только после установки времени дня. Кроме того, духовой шкаф может работать без заданной программы (в ручном режиме).

Установка времени дня

Когда вы включаете прибор в сеть или после отключения питания на дисплее начинает мигать сигнальная лампа «время дня» .

Чтобы установить время дня:

1. Нажмите кнопку «-» или «+».
2. После введения значения времени подождите 5 секунд: сигнальная лампа «время дня» погаснет, и дисплей будет показывать установленное время. Прибор готов к использованию.

Чтобы переустановить время дня:

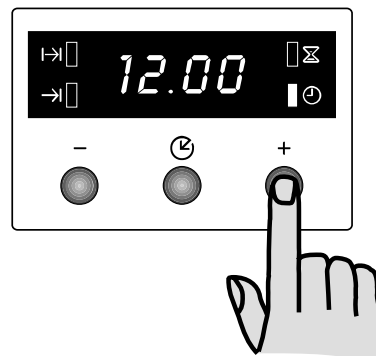
1. Нажмите несколько раз кнопку и выберите функцию «время дня». Начнет мигать соответствующая сигнальная лампа. Затем поступайте, как описано выше.

Значение времени дня можно переустановить только, если не действуют никакие автоматические функции («продолжительность приготовления» или «конец приготовления» .

Точность хода встроенных в прибор электронных часов зависит от стабильности частоты электросети.

Функция «продолжительность приготовления»

С помощью данной функции можно запрограммировать автоматическое отключение духового шкафа по истечении заданного времени приготовления. Поместите блюдо в духовой шкаф, выберите режим приготовления и задайте нужную температуру. Нажмите несколько раз кнопку и выберите функцию «продолжительность приготовления». Начнет мигать соответствующая сигнальная лампа . Затем поступайте следующим образом:



Чтобы установить время приготовления:

1. Нажмите кнопку «-» или «+».
2. После введения значения времени подождите 5 секунд: загорится сигнальная лампа $\rightarrow|$ и дисплей возвратится ко времени дня.
3. Когда время приготовления истечет, духовой шкаф автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал, а сигнальная лампа начнет мигать. Установите термостат и ручку выбора функций на ноль. Чтобы отключить звуковой сигнал нажмите любую кнопку. **Внимание:** при этом духовой шкаф вновь начнет работу, поэтому не забудьте повернуть ручку выбора функций и термостат на нулевое значение в конце времени приготовления.

Чтобы отменить заданное время приготовления:

1. Несколько раз нажмите кнопку ⏸ и выберите функцию «длительность приготовления». Замигает соответствующая сигнальная лампа $\rightarrow|$ и на дисплее покажется оставшееся время приготовления.
2. Нажимайте кнопку «-» пока на дисплее не появится «0:00». Через 5 секунд сигнальная лампа погаснет, и дисплей вернется к указанию времени дня.

Функция «окончание приготовления» $\rightarrow|$

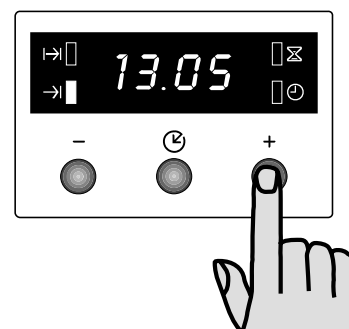
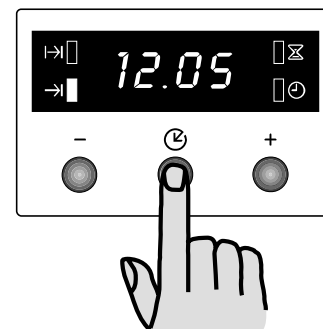
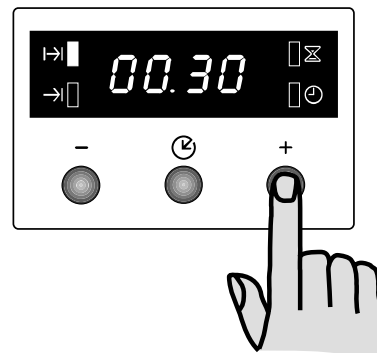
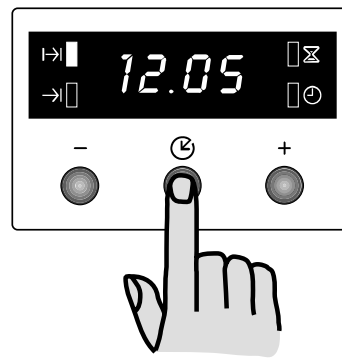
Данная функция позволяет вам запрограммировать духовой шкаф на автоматическое отключение по достижении запрограммированного времени окончания приготовления. Поместите блюдо в духовой шкаф, выберите режим приготовления и задайте температуру. Несколько раз нажмите кнопку ⏸ и выберите функцию «окончание приготовления». Замигает соответствующая сигнальная лампа $\rightarrow|$. Затем поступайте следующим образом:

Чтобы установить время окончания приготовления:

1. Нажмите кнопку «-» или «+».
2. После введения значения времени подождите 5 секунд: загорится сигнальная лампа «окончание приготовления» $\rightarrow|$ и дисплей возвратится ко времени дня.
3. Когда наступит время окончания приготовления, духовой шкаф автоматически отключится и раздастся звуковой сигнал, а сигнальная лампа начнет мигать. Поверните термостат и ручку выбора функций на ноль. Чтобы отключить звуковой сигнал нажмите любую кнопку. **Внимание:** при этом духовой шкаф вновь начнет работу, поэтому не забудьте повернуть ручку выбора функций и термостат на нулевое значение в конце времени приготовления.

Чтобы отменить заданное время окончания приготовления:

1. Несколько раз нажмите кнопку ⏸ и выберите функцию «окончание приготовления». Замигает соответствующая сигнальная лампа $\rightarrow|$, и на дисплее появится время окончания приготовления.
2. Нажимайте кнопку «-» пока на дисплее не появится текущее время дня. Программатор издаст звуковой сигнал, и сигнальная лампа погаснет.



Комбинация «продолжительность приготовления» |→| + «окончание приготовления» →|

Функции «продолжительность приготовления» и «окончание приготовления» можно использовать одновременно, чтобы запрограммировать автоматическое включение и выключение духового шкафа в заданное время.

1. С помощью функции «продолжительность приготовления» |→| установите время приготовления (как описано в соответствующем разделе). Затем нажмите кнопку ⌚: на дисплее появится запрограммированное значение.
2. С помощью функции «окончание приготовления» →| задайте время окончания приготовления (как описано в соответствующем разделе). Загорится соответствующая сигнальная лампа, а дисплей будет показывать время дня. Теперь духовой шкаф включится и выключится в соответствии с заданными значениями времени.

Функция «Минутный таймер» ⌚

Минутный таймер оповестит вас об истечении определенного периода времени, но духовой шкаф, если он включен, НЕ ОТКЛЮЧИТСЯ, а ПРОДОЛЖИТ РАБОТУ.

Чтобы установить минутный таймер:

1. Несколько раз нажмите кнопку ⌚ и выберите функцию «минутный таймер». Замигает соответствующая сигнальная лампа ⌚.
2. Затем нажмите кнопку «-» или «+». (максимум: 2 часа 30 минут)
3. После введения значения времени подождите 5 секунд: загорится сигнальная лампа «минутный таймер» ⌚.
4. Когда заданное время истечет, раздастся звуковой сигнал, а сигнальная лампа начнет мигать. Чтобы отключить звуковой сигнал нажмите любую кнопку.

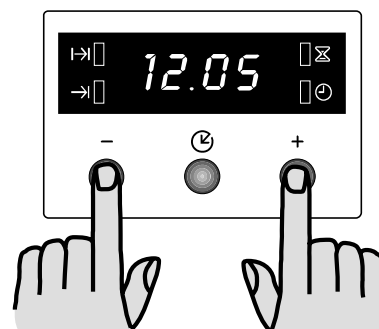
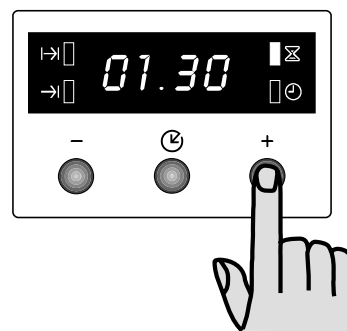
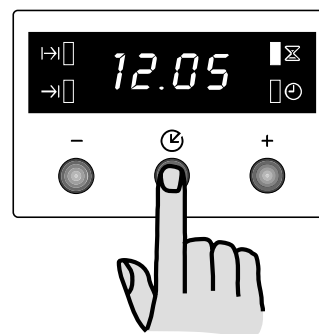
Чтобы отменить минутный таймер:

1. Несколько раз нажмите кнопку ⌚ и выберите функцию «минутный таймер». Замигает соответствующая сигнальная лампа ⌚ и на дисплее появится оставшееся время.
2. Нажимайте кнопку «-», пока на дисплее не появится «0:00». Через 5 секунд сигнальная лампа погаснет, и дисплей снова будет показывать время дня.


Как отключить дисплей

1. Одновременно нажмите и не отпускайте в течение примерно 5 секунд две или три кнопки программатора. Дисплей отключится.
2. Чтобы включить дисплей вновь, нажмите любую кнопку.




Дисплей можно отключить лишь в том случае, если не действуют никакие другие функции.





Эксплуатация духового шкафа

 **Приготовление всегда должно осуществляться при закрытой двери духового шкафа.**

Традиционное приготовление

Поверните регулятор функций духового шкафа на символ  и установите термостат на желаемое значение температуры. Если вашему блюду требуется дополнительный подогрев снизу или сверху, соответственно измените положение полки, или поверните регулятор функций в положение  (нагрев сверху) или  (нагрев снизу).




Конвекционный нагрев

Установите регулятор функций в положение  или  и настройте термостат на нужное значение температуры. Вентилятор, расположенный за задней панелью, приводит в движение воздух внутри печи.

Если вам нужно приготовить одновременно более одного блюда в конвекционном режиме, поставьте полки на первый и третий уровни снизу (см. рис 8).

Если вы готовите только одно блюдо, используйте более низкий уровень полки, результат приготовления при этом будет лучше.


Гриль

Поверните регулятор функций на символ  или  и установите термостат на нужное значение температуры. При выборе функции  будет производиться равномерный нагрев всей поверхности блюда.

При приготовлении в гриле мяса или рыбы слегка смажьте продукты маслом и положите прямо на решетку. Уровень установки решетки зависит от толщины продуктов.



Не забывайте устанавливать на самый нижний уровень поддон для сбора сока, куда можно налить немного воды, чтобы предотвратить образование чада и неприятного запаха.

Турбо-гриль

Поверните регулятор функций на символ  и установите термостат на желаемое значение температуры. При использовании данной функции установите максимальную температуру 200°C и не готовьте дольше 1 часа.

Весь элемент гриля и вентилятор работают попеременно так, что горячий воздух циркулирует вокруг блюда. Необходимость проверять и переворачивать блюдо уменьшается. Вы можете использовать турбо-гриль для приготовления практически всех блюд, которые вы обычно готовите в традиционном гриле, за исключением тостов и стейков с кровью.

Размораживание

Установите регулятор функций духового шкафа на символ , а термостат в положение “выключено” (символ: ). Духовой шкаф работает без нагрева, воздух циркулирует при комнатной температуре внутри духового шкафа. Это ускоряет процесс размораживания.

- Температура внутри духового шкафа может достигать 250°C. Используйте только жаропрочную посуду и противни!
- Не ставьте сковороды, формы для бисквита, не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно камеры духового шкафа. Это может привести к нарушению нормального распространения тепла, что может отрицательно отразиться на работе прибора и привести к повреждению эмали.
- При приготовлении блюд с большим количеством масла или жиров не оставляйте духовой шкаф без наблюдения, так как подобные продукты при перегревании могут воспламениться.
- Из тех же соображений будьте аккуратны при установке или извлечении блюд из духового шкафа, старайтесь не проливать масло и жир на дно камеры духового шкафа. Если это все же произошло, тщательно вымойте духовой шкаф во избежание образования неприятных запахов или дыма.



Рис. 8

Полезные советы по приготовлению

Советы и рекомендации по приготовлению рыбы и мяса

Вы можете поместить мясо в посуду, подходящую для использования в духовом шкафу, или прямо на решетку. В последнем случае на первый уровень установите лоток с небольшим количеством воды. Наличие лотка предотвратит попадание растаявшего жира на дно духового шкафа.

Вообще белое мясо, птица и рыба готовятся при средней температуре - между 150 и 175°C. Если вы готовите красное мясо (слегка поджаренное сверху и более нежное внутри), рекомендуется готовить быстро и при более высокой температуре (между 200 и 250°C).

Советы и рекомендации по выпечке

Выпечка пирогов обычно производится при средних температурах – 150-200°C.

Для выпечки рекомендуется предварительно нагреть духовой шкаф (примерно 10 минут).

Во время выпекания не открывайте дверцу духового шкафа, а состояние блюда проверяйте через смотровое стекло.







Советы и рекомендации по приготовлению в гриле

Если вы хотите пожарить мясо или рыбу, то слегка смажьте продукт маслом и положите его прямо на полку духового шкафа.

При использовании гриля жар поступает только от верхнего элемента. Поэтому вам нужно выбрать уровень для установки решетки в зависимости от толщины мяса или рыбы. Не забывайте ставить под блюдо лоток с водой.

Таблицы режимов приготовления

Традиционная и конвекционная тепловая обработка продуктов

Вес, г	Вид блюда	Традиционный нагрев 		Конвекционный нагрев  или 		Продолжительность, мин 	Примечания
		Уровень 	температура, °C	Уровень 	температура, °C		
	Пироги						
	Взбитое тесто	2	180	2(1 и 3)*	160	45-60	
	Дрожжевое тесто	2	180	2(1 и 3)*	160	20-35	
	Сдобное хлебное тесто	2	180	2(1 и 3)*	160	20-30	
	Масляно-молочный пирог с сырной начинкой	1	175	2	150	60-80	
	Яблочный пирог	1	180	2(1 и 3)*	160	40-60	
	Струдель	2	175	2(1 и 3)*	150	60-80	
	Торт с джемом	2	180	2(1 и 3)*	160	45-60	
	Мелкие пироги	2	180	2(1 и 3)*	160	15-25	
	Бисквиты	2	180	2(1 и 3)*	160	10-20	
	Меренги	2	100	2(1 и 3)*	100	90-120	
	Хлеб и пицца						
1000	Белый хлеб	1	200	2	175	45-60	1 шт.
500	Ржаной хлеб	2	200	2	175	30-45	В хлебной форме
500	Булочки из хлебного теста	2	200	2(1 и 3)*	175	20-35	8 булочек
250	Пицца	1	220	2(1 и 3)*	200	20-35	В форме для выпечки
	Плоские открытые пироги (фланы)						
	Флан с начинкой из макарон	2	200	2(1 и 3)*	175	40-50	
	Флан с начинкой из овощей	2	200	2(1 и 3)*	175	45-60	
	Запеканка	2	200	2(1 и 3)*	175	35-45	
	Лазанья	2	200	2	175	45-60	
	Рыба						
1000	Целиком	2	200	2(1 и 3)*	175	40-60	2 рыбки
800	Кусочки филе	2	200	2(1 и 3)*	175	30-40	4 куска филе

Примечание:

Время тепловой обработки не включает в себя время предварительного разогрева духовки. Мы рекомендуем кратковременно разогревать духовку (примерно 10 минут) перед выпечкой или приготовлением пиццы.

(*) Если Вам нужно одновременно приготовить более одного блюда, мы рекомендуем Вам помещать эти блюда на те уровни, которые указаны в скобках.

Традиционная и конвекционная тепловая обработка продуктов

Вес, г	Вид блюда	Традиционный нагрев		Конвекционный нагрев		Продолжительность, мин	Примечания
		Уровень	температура, °C	Уровень	температура, °C		
	Мясо						
1000	Говядина	2	200	2	175	50-70	На решетке
1500	Свинина	2	200	2	175	100-130	На решетке
1000	Телятина	2	200	2	175	90-120	На решетке
1500	Английский ростбиф	2	220	2	200	50-70	На решетке
1200	Молодая баранина	2	200	2	175	110-130	Нога
1000	Цыпленок	2	200	2	175	60-80	Целиком
4000	Индейка	2	200	2	175	210-240	Целиком
1500	Утка	2	175	2	160	120-150	Целиком
3000	Гусь	2	175	2	160	150-200	Целиком
1200	Кролик	2	200	2	175	60-80	Порезанный на кусочки


(* Если Вам нужно одновременно приготовить более одного блюда, мы рекомендуем Вам помещать эти блюда на те уровни, которые указаны в скобках.

Приготовление с помощью гриля

Вид блюда	Количество		Жарение на гриле		Продолжительность, мин	
	Штук	Вес	Уровень	Темп-ра, °C	Верхн. сторона	Нижн. сторона
Бифштексы	4	800	4	макс.	10	8
Котлеты	4	600	4	макс.	12	8
Сосиски	8	500	4	макс.	10	6
Цыпленок (порезанный на куски)	6	800	3	макс.	30	20
Кебабы	4	700	4	макс.	12	10
Цыпленок (грудки)	4	400	4	макс.	13	10
Томаты	8	500	4	макс.	12	-
Рыба (филе)	4	400	4	макс.	8	6
Бутерброды	4	-	4	макс.	8	-
Тосты	4	-	4	макс.	2 - 3	1

Приготовление с помощью турбо-гриля

Вид блюда	Количество, гр	Уровень снизу	Температура, °C	Продолжительность, мин	
				Верхн. сторона	Нижн. сторона
Свинина	1500	2 или 3	170	45	30
Ростбиф	1500	3	200	30	20
Цыпленок	1200	2 или 3	190	40	30
Кебабы	800	3	200	12	8
Рыба (целиком)	800	3	200	12	8

 При использовании режима турбо-гриля максимальная температура – 200 °C, а время приготовления не должно превышать 1 час.

Жировой фильтр

При приготовлении мяса поверх вентилятора нужно закрепить жировой фильтр – он прикрепляется над вентиляционными отверстиями на задней панели. Это нужно для того, чтобы на пропеллере вентилятора не образовывался жировой налет. Для чистки прокладки не следует использовать абразивные материалы. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

По окончании работ и как только печь остынет, снимите фильтр – для этого потяните язычок фильтра вверх (см. рис.9).

Фильтр нужно устанавливать только при жарке мяса.

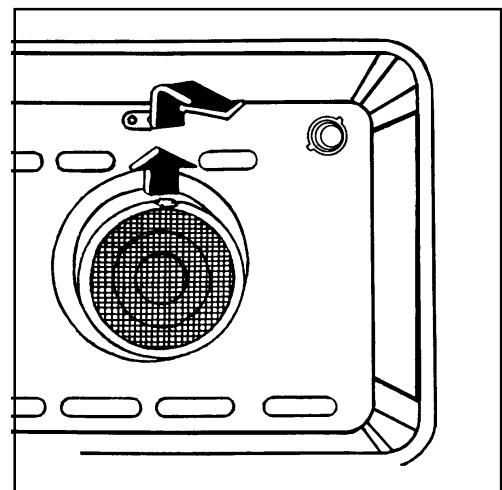



Рис. 9

Уход за духовым шкафом

Общие замечания по уходу за духовкой


 Перед тем, как производить очистку духовки, убедитесь в том, что она отключена от электросети. Обязательно дайте ей остыть.

- При использовании распыляемых чистящих веществ будьте осторожны, чтобы не они не попали на нагревательные элементы или на датчик термостата.
- Никогда не пользуйтесь грубыми абразивными веществами, мочалками из тонкой стальной проволоки или чистящими средствами с отбеливающими веществами, так как они могут повредить эмаль и стекло дверцы духовки.

Очистка внутреннего пространства духовки

Эмалированное внутреннее пространство духовки лучше всего очищать, пока духовка еще теплая. Рекомендуется после каждого использования протирать духовку мягкой тряпочкой, смоченной в теплой мыльной воде. Однако, время от времени необходимо делать более полную уборку с помощью подходящего средства для чистки духовок.

В случае особенно стойких пятен можно использовать чистящие средства для нержавеющей стали или немного теплого уксуса.


 При приготовлении блюд из фруктов некоторые перегретые природные кислоты могут попасть на эмалированную поверхность духовки и пристать к ней, оставляя трудноудаляемые пятна. Они могут ухудшить блеск эмали, но не влияют на эксплуатационные качества духовки. Чтобы такие пятна не пригорели во время следующей готовки, тщательно очищайте полость духовки после каждого приготовления блюд из фруктов.

Уход за дверцей духовки

Перед тем, как очищать дверцу, мы рекомендуем снять ее с духовки.

Сделайте следующее:

- а) Полностью откройте дверцу духовки.
- б) Найдите шарниры, соединяющие дверцу с духовкой (рис. 10).
- в) Расцепите и поверните рычажки, которые находятся на двух шарнирах (рис. 10).
- г) Возьмите дверцу за левую и правую стороны, затем медленно поворачивайте ее по направлению к духовке до тех пор, пока она не прикроется наполовину.
- д) Осторожно снимите дверцу (рис. 10).
- е) Положите дверцу на ровную поверхность.

 Стекло дверцы духовки очищайте только теплой водой и мягкой тряпочкой.

После того, как стекло и дверца будут очищены, снова установите дверцу на место, выполнив вышеперечисленные процедуры в обратном порядке.

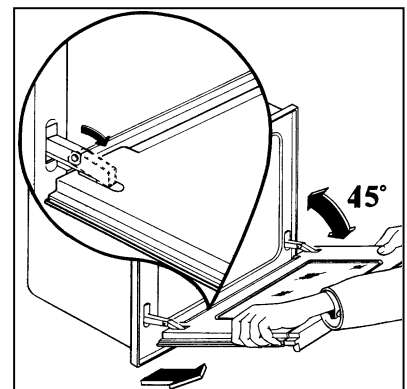



Рис. 10

Уход за прокладкой дверцы духовки

Правильная работа духовки поддерживается прокладкой, которая прокладывается по краю полости духовки.

- Периодически проверяйте состояние этой прокладки. При необходимости очищайте ее, не пользуясь абразивными чистящими средствами.
- Если прокладка оказывается поврежденной, обратитесь в ближайший сервисный центр фирмы Zanussi. Желательно не пользоваться духовкой до тех пор, пока прокладка не будет отремонтирована.

Замена лампочки подсветки духовки

 Перед тем, как выполнять эту операцию, не забудьте отключить электропитание духовки.

Лампа должна иметь следующие характеристики:

- а) стойкость к температурам до 300°C;**
- б) номинальные параметры электропитания: напряжение 230 В, частота 50 Гц;**
- в) номинальная мощность: 25 Вт;**
- г) тип цоколя: E 14.**

Для замены лампы, сделайте следующее (рис. 11):

- а) поверните стеклянный колпачок лампочки против часовой стрелки;
- б) выньте неисправную лампочку;
- в) замените ее новой;

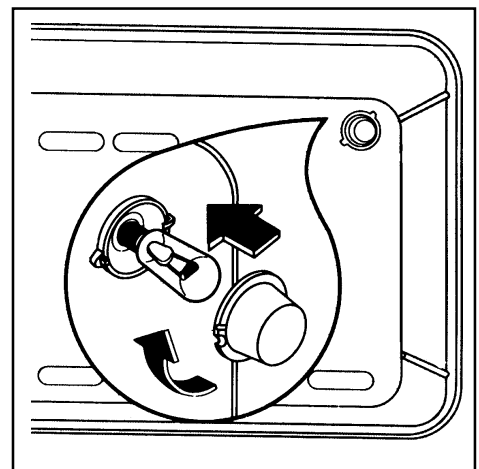




Рис. 11

Откидной гриль

Некоторые модели оснащены откидным грилем, конструкция которого облегчает очистку верхней части камеры духового шкафа.

 Перед очисткой, убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от сети и достаточно остыл.

- Отвинтите винты, крепящие гриль (см. рис. 12). Если вы выполняете эту операцию впервые, то рекомендуем воспользоваться отверткой.
- Затем осторожно потяните гриль вниз так, чтобы открылся доступ к верхней внутренней поверхности духовки.
- Вымойте поверхность подходящим моющим средством и вытрите насухо перед тем, как установить гриль на место.
- Аккуратно протолкните гриль вверх на место и надежно закрепите с помощью крепежных гаек.

 Убедитесь в том, что гриль надежно закреплен, чтобы он не упал во время использования.

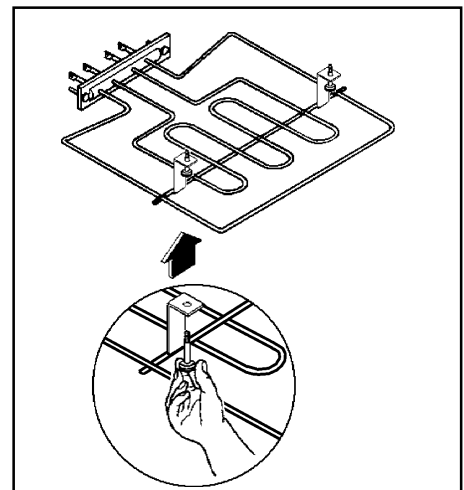


Рис. 12

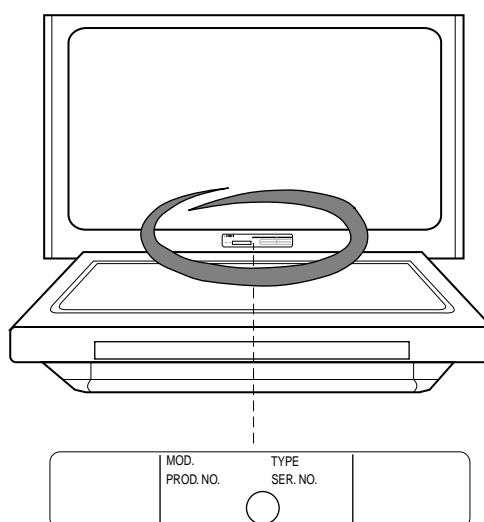
Что делать, если...

Если данный бытовой прибор неправильно работает, прежде, чем обратиться в сервисный центр, выполните, пожалуйста, следующие проверки. Если Вы обращаетесь в сервисный центр по поводу одной из таких неисправностей или в результате несоблюдения правил эксплуатации, то, даже в период действия гарантии, Вам, возможно, придётся оплатить вызов специалиста.

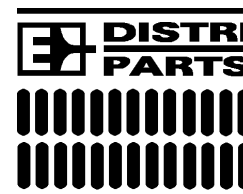
Признак неисправности	Что нужно сделать
· Духовой шкаф не включается	· Проверьте, что были заданы режим работы духового шкафа и температура или · Проверьте, правильно ли подключена духовка и находится ли в положении ON (ВКЛЮЧЕНО) выключатель розетки или выключатель подачи электроэнергии от сети к духовке.
· Сигнальная лампа термостата не включается	· Выберите регулятором термостата нужную температуру или · Выберите регулятором функций нужный режим.
· Лампочка подсветки духовки не включается	· Выберите регулятором функций режим работы или · Купите новую лампочку подсветки духовки в местном Сервисном центре Zanussi и замените лампочку, пользуясь инструкциями, приведенными в данной брошюре.
· До окончания приготовления блюд проходит слишком много времени или же блюда готовятся слишком быстро	См. содержание данной брошюры, особенно главу "Эксплуатация".
· На пищу и внутренних стенках духовки оседает пар и конденсат	После окончания тепловой обработки не оставляйте блюда внутри духовки более, чем на 15-20 минут.

Техническая помощь и запасные детали

Если после проведения вышеперечисленных проверок духовка продолжает неправильно работать, обратитесь в сервисный центр фирмы Zanussi, указав вид неисправности, модель бытового прибора (Mod.), номер изделия (Prod.No.) и серийный номер (Ser. No.), которые указаны на табличке с техническими данными. Эта табличка находится впереди на внешнем крае пространства духовки как показано на рисунке.



Фирменные запасные детали, сертифицированные изготовителем изделия и имеющие данный символ, имеются только в авторизованных изготовителем сервисных центрах.



Технические характеристики

Размеры монтажного проёма

Высота	594 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Размеры внутреннего пространства духовки

Высота	325 мм
Ширина	420 мм
Глубина	390 мм
Объем	53 л

Мощность нагревательных элементов

Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Традиционный нагрев (сверху + снизу)	1800 Вт
Малый гриль	1750 Вт
Большой гриль	2550 Вт
Задний нагревательный элемент	2000 Вт
Лампа подсветки духовки	25 Вт
Конвекционный вентилятор	30 Вт
Охлаждающий вентилятор	25 Вт
Номинальное напряжение (частота 50 Гц)	230 В
Мощность подключения (230 В, 50 Гц)	2600 Вт

Установка

Нижеследующие инструкции предназначены для квалифицированного техника в помощь при установке в соответствии с действующими правилами. Встраивание и электрическое подключение прибора должен производить квалифицированный специалист.

Встраивание

Важно, чтобы размеры и материал шкафа, в который будет встраиваться духовка, были правильными и выдерживали повышение температуры.

Правильная установка должна обеспечивать надлежащую защиту от контакта с электрическими частями.

Все узлы и детали, предназначенные для обеспечения защиты, должны быть установлены так, чтобы их нельзя было демонтировать, не пользуясь никакими инструментами.

Мы не рекомендуем устанавливать духовку рядом с холодильниками или морозильными камерами, так как тепло может повлиять на эксплуатационные характеристики этих устройств.

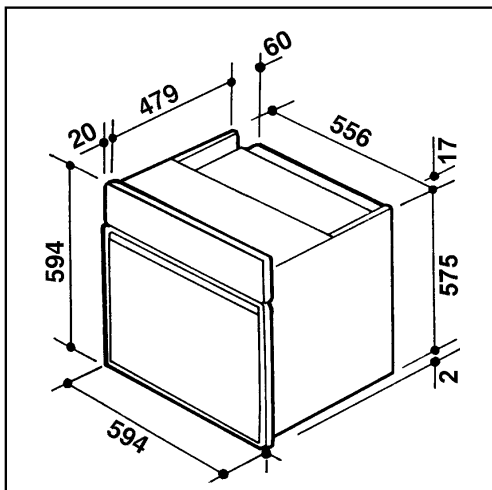


Рис. 13- Размеры духового шкафа

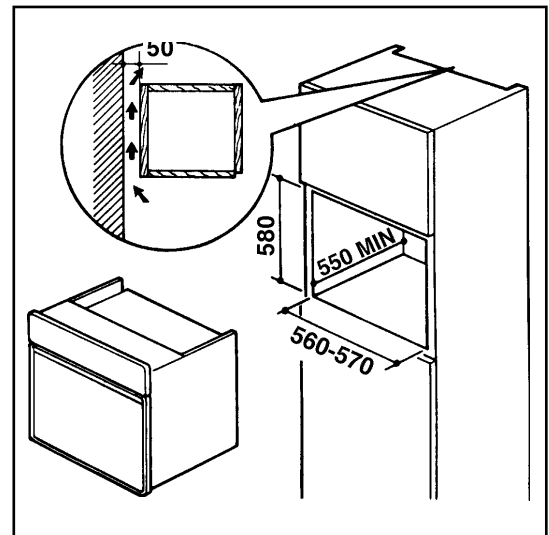


Рис. 14 - Размеры проёма для встраивания в высокий шкаф

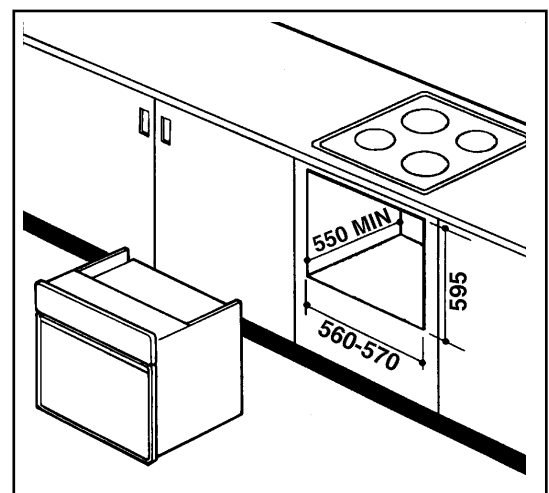


Рис. 15 - Размеры проёма для встраивания под столешницу

Крепление духовки к кухонному шкафу

Вставьте духовку в монтажный проём.

Откройте дверцу духовки и прикрепите духовку к кухонному шкафу четырьмя шурупами, которые устанавливаются в отверстия, имеющиеся в раме духовки (рис. 16).

Если над духовкой устанавливается электрическая варочная панель, электрическое соединение варочной панели и духовки должны выполняться отдельно по причинам безопасности, а также для того, чтобы при необходимости можно было без труда вынимать духовку из шкафа.

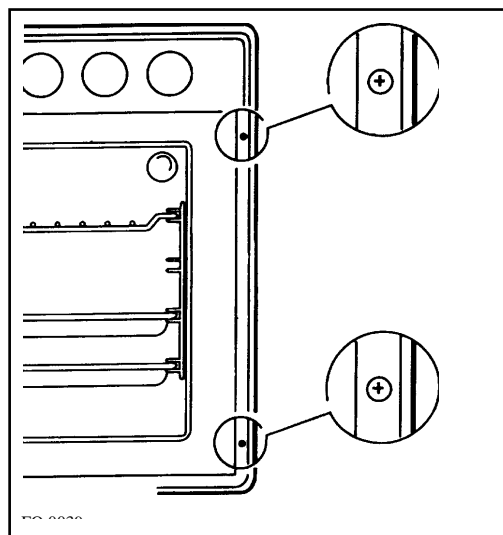


Рис. 16

Электрическое подключение

Перед тем, как подсоединять духовку:

1. Проверьте, сможет ли предохранитель сети и разводка выдержать эту нагрузку.
2. Проверьте, надлежащим ли образом заземлен источник электроэнергии в соответствии с действующими правилами.
3. Проверьте, легко ли будет добраться до розетки или двухполюсного переключателя, которые используются для электрического подключения, когда духовка будет встроена в мебель.

Данная модель поставляется без соединительного кабеля. Типы подходящих кабелей питания: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05V2V2-F (T90), H05 BB-F (сечение 3x1,5 мм²). Кабель должен быть оснащен соответствующим разъемом и способен выдержать нагрузку, указанную на табличке с техническими данными.

Вилку кабеля следует вставить в надлежащую розетку.

При постоянном подсоединении духовки непосредственно к электрической системе, необходимо установить между духовкой и источником электроэнергии двухполюсный переключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм такого типа, который подходит для требуемой нагрузки в соответствии с современными правилами. Этот двухполюсный переключатель не должен разрывать провод заземления.

Соединительный кабель следует размещать таким образом, чтобы ни один его участок не мог нагреться больше, чем на 50°C по отношению к окружающей среде.

После того, как соединение выполнено, проверьте все нагревательные элементы в течение примерно 3 минут.

Клеммная колодка (Рис. 17)

Прибор имеет легко доступную клеммную колодку, которая предназначена для работы на однофазном напряжении питания, номинальное напряжение 230 В.

Фирма-изготовитель не признает за собой ответственности, если приведённые меры по обеспечению безопасности не выполняются.

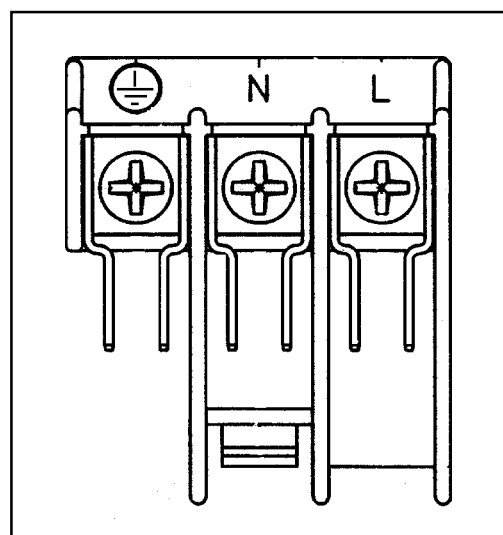


Рис. 17