ZANUSSI

Информация для пользователя

Встроенный духовой шкаф

ZOB 590

Русский

Оглавление

Предупреждения и важная
информация по безопасности ---------- 2
Описание изделия ---------- 4
Панель управления ---------- 5
Первое включение духового шкафа -------- 6
Эксплуатация духового шкафа ---------- 10
Программирование духового шкафа ---------- 14
Специальные функции ---------- 16
Таблица выпекания и жарения ---------- 19
Чистка и техническое обслуживание -------- 21
Технические данные ---------- 24
Если что-то не работает ---------- 25
Указания для установщика ---------- 25
Инструкции по встраиванию ---------- 26
Гарантия/сервисная служба ---------- 27

Руководство по использованию данных инструкций пользователя


Указания по безопасности


Пошаговые указания по эксплуатации


Советы и рекомендации


Информация по охране окружающей среды

Предупреждения и важная информация по безопасности

Храните данные инструкции пользователя всегда вместе с прибором. В случае передачи или продажи изделия третьим лицам, либо если Вы оставляете прибор дома при перемене места жительства, очень важно, чтобы новый пользователь имел доступ к инструкциям пользователя и к сопровождающей информации.
Данные предостережения приведены в интересах безопасности пользователей и проживающих с ними лиц. Поэтому перед подключением и (или) использованием прибора внимательно прочтите их.

Установка

- Установка должна выполняться квалифицированным лицом, в соответствии с действующими правилами и нормативами. Отдельные операции по установке описаны в инструкциях для установщика.
- Прибор должен устанавливаться и подключаться квалифицированным лицом, обладающим специальными знаниями, работающим в соответствии с директивами.
- В случае если в ходе установки требуются любые модификации источников энергии, они также должны выполняться квалифицированным электриком.

Эксплуатация

- Данный духовой шкаф предназначен для приготовления продуктов питания; ни в коем случае не используйте его в любых других целях.
- **При открывании дверцы духового шкафа, во время приготовления пищи или по его окончании, будьте осторожны с парами горячего воздуха, выходящими из духового шкафа.**
- При использовании плиты всегда соблюдайте осторожность. Сильное тепло от нагревательных элементов делает полки и другие части очень горячими.
- Если по каким-либо причинам для приготовления пищи в духовом шкафу вам необходимо использовать фольгу, никогда не допускайте ее непосредственного контакта с дном духового шкафа.
- При чистке духового шкафа действуйте с осторожностью: ни в коем случае не допускайте попадания брызг на жировой фильтр (если таковой имеется), на нагревательные элементы и на датчик термостата.
- Опасно вносить изменения любого рода в данный прибор или его характеристики.
- В процессе выпекания, жарения и приготовления пищи на гриле окошко духового шкафа и другие части прибора становятся горячими, поэтому не следует допускать приближения детей к прибору. Следите за тем, чтобы при подключении электрических компонентов к розеткам, расположенным рядом с духовым шкафом, их провода не соприкасались с раскаленными кольцами или не могли зацепиться за дверцу духового шкафа.
- Для того чтобы вынуть жаропрочные тарелки или сковородки, всегда надевайте специальные перчатки.
- Регулярная чистка предохранит материал поверхности от порчи.
- Перед тем как чистить духовой шкаф, отключите питание или отсоедините сетевой штепсель.
- Если Вы не собираетесь пользоваться духовым шкафом, убедитесь, что духовой шкаф находится в положении “ВЫКЛ".
- Данный духовой шкаф изготовлен в виде отдельного прибора или в комбинации с электрической варочной панелью, в зависимости от модели, для однофазного подключения к источнику питания 230 В.
- Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с сухим паром.
- Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки. Ими можно поцарапать стекло дверцы духового шкафа, в результате чего стекло может лопнуть.

Безопасность людей

- Данный прибор предназначен для использования взрослыми. Позволять детям пользоваться или играть им, опасно.
- Не позволяйте детям приближаться, когда духовой шкаф работает. К тому же, после выключения духовой шкаф еще долго остается горячим.
- 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.

Обслуживание клиентов

- В случае необходимости проверки и (или) ремонта, данные работы должны выполняться департаментом обслуживания изготовителя или авторизованной изготовителем сервисной службой; при этом должны использоваться только оригинальные запчасти.
- В случае неполадок или повреждений не

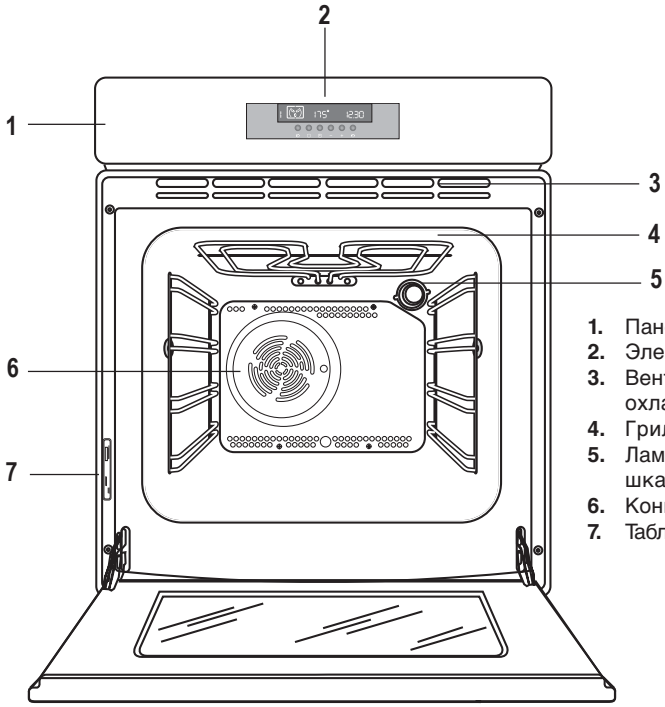
пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно. Ремонт, выполненный необученным лицом, может привести к повреждениям или травмам.

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.

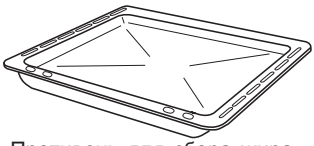
Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете защите окружающей среды и здоровья человека. Неправильная утилизация наносит вред окружающей среде и здоровью. 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
2. Электронный программатор
3. Вентиляционные отверстия для охлаждающего вентилятора
4. Гриль
5. Лампочка освещения духового шкафа
6. Конвекционный вентилятор
7. Табличка с техническими данными

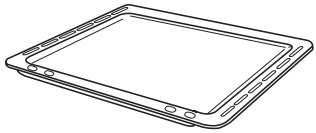
Принадлежности духового шкафа



Противень для сбора жира



Полка



Поддон для кексов

Панель управления



Кнопки

1. ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ
2. Функции управления духовым шкафом
3. Функция быстрого разогрева
4. Кнопка уменьшения значений "—" (времени или температуры)
5. Кнопка увеличения значений "+" (времени или температуры)
6. Таймер установки времени / Продолжительности приготовления / Окончания приготовления

Управление всеми функциями и режимами духового шкафа осуществляется с помощью электронного программатора.
Вы можете выбрать любую комбинацию режима приготовления, температуры приготовления и функций таймера.

ПРИМЕЧАНИЕ

В случае сбоя электропитания все заданные параметры (времени суток, установленной или работающей программы) сохраняются в течение примерно 3 минут. Если электропитание не подключается в течение долгого времени, все настройки будут отменены. При восстановлении электропитания цифры на дисплее начнут мигать, и потребуется снова установить часы и таймер.

Первое включение духового шкафа

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

При первом включении духового шкафа в сеть электропитания на дисплее автоматически высветится 12:00 и символ будет мигать. Не забудьте установить текущее время перед тем, как приступать к эксплуатации духового шкафа.

Установка текущего времени суток:

a) нажмите кнопку , а также, пока символ ▶ мигает (Рис. 1), установите правильное время суток, нажав кнопки "–" или же "+" (Рис. 2).

Символ функции времени - стрелка ▶ исчезнет примерно через 5 секунд после того, как правильное время будет выведено на дисплей (Рис. 3).

b) если символ ▶ более не мигает, нажмите кнопку дважды.

Затем продолжайте в соответствии с описанием, приведенным в пункте a).

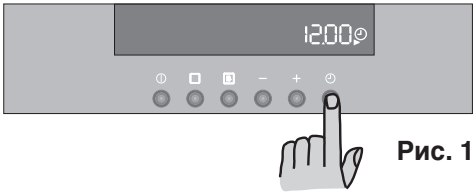


Рис. 1

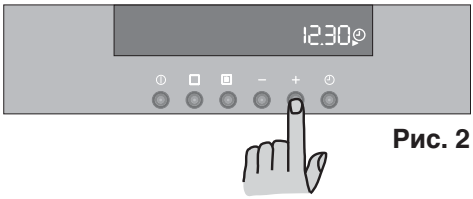


Рис. 2

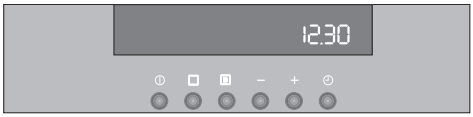


Рис. 3

Перед первым использованием

Духовой шкаф необходимо прокалить без продуктов.

Для этого действуйте следующим образом:

- нажмите кнопку , для того чтобы включить духовой шкаф.
- дважды нажмите кнопку и выберите функцию "Традиционное приготовление" (Рис. 4).
- установите температуру 250°C с помощью кнопки увеличения значений "+".
- Дайте **пустому** духовому шкафу поработать примерно 45 минут.
- откройте окно для обеспечения вентиляции.

Далее повторите эту же процедуру для режима "Конвекция" и "Полный гриль" в течение примерно 5-10 минут.

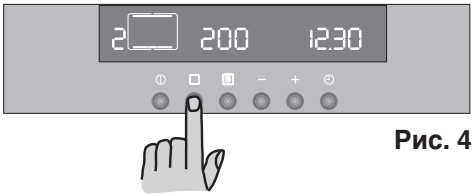


Рис. 4

В это время может появиться специфический запах. Это - совершенно **нормальное** явление, вызванное

выгоранием производственных материалов.

После выполнения этой операции дайте духовому шкафу остыть, затем протрите его изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде в которую добавлено немного мягкого жидкого моющего средства.

Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте **полки** и **противень.**

Для того чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную частьручки (Рис. 5).

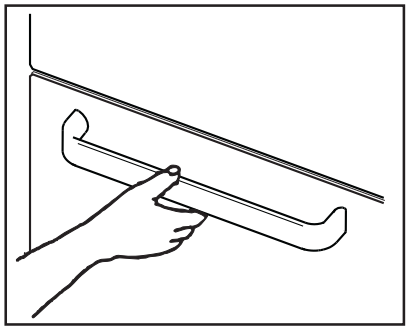


Рис. 5

Кнопка "Вкл/Выкл"

Перед заданием любого режима приготовления или программы нужно включить духовой шкаф. При нажатии кнопки ⏻ на дисплее высвечивается символ духового шкафа и загорается лампочка внутреннего освещения.

Для выключения духового шкафа Вы можете нажать кнопку ⏻ в любой момент. При этом выполнение всех режимов или программ прекратится, лампочка внутреннего освещения погаснет, а дисплей будет показывать только текущее время суток.

Духовой шкаф можно выключить в любой момент.

Выбор режима (функции) приготовления

1) Включите духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.

2) Нажмите кнопку ▢, для того чтобы выбрать нужный режим духового шкафа. При каждом нажатии кнопки ▢ символ приготовления будет появляться на дисплее, а соответствующий номер функции высветится слева от символа функции приготовления, выбранного в настоящее время (Рис. 6).

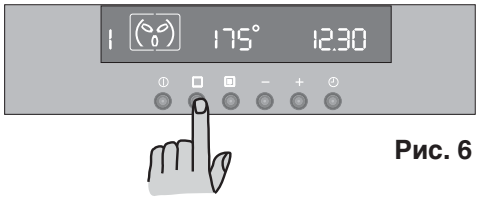


Рис. 6

3) Если Вас не устраивает предварительно заданная для данного режима температура, нажимайте кнопку "−" или же "+" для ее изменения с шагом 5 градусов.

- Как только духовой шкаф станет нагреваться, температура на символе термометра начнет медленно подниматься,
указывая, до какой степени она нагрелась;

По достижении нужной температуры будет подан кратковременный звуковой сигнал, а символ термометра будет непрерывно гореть.

Установка температуры и времени приготовления

Нажмите кнопку "—" и "+" для увеличения или уменьшения предварительно заданной температуры, в это время символ "°" будет мигать (Рис. 7). Максимальная температура составляет 250°C.

Нажмите кнопку "—" и "+" для увеличения или уменьшения заданного времени приготовления, в это время символ ▶ будет мигать (Рис. 7).

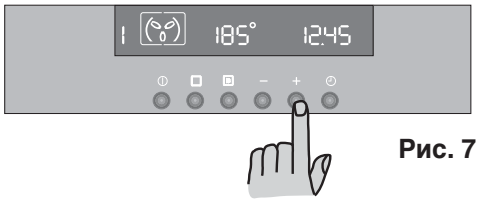


Рис. 7

Предохранительный термостат

Во избежание опасного перегрева (вследствие некорректного использования или неисправности компонентов), духовой шкаф оснащен предохранительным термостатом, который прерывает подачу энергии. При снижении температуры духовой шкаф снова включается автоматически.

Если пусковая схема термостат сработала из-за неправильной эксплуатации прибора, достаточно исправить ошибку, после того как духовой шкаф остынет; если же термостат срабатывает из-за неисправности компонента, пожалуйста, обратитесь в Сервисный центр.

Вентилятор охлаждения

Этот вентилятор предназначен для охлаждения духового шкафа и панели управления. 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 может продолжать работать для охлаждения регуляторов. Это совершенно нормальное явление.

Время работы вентилятора охлаждения будет зависеть от того, сколько времени проработал духовой шкаф и при какой температуре. Он может вообще не включаться при задании низких температур или если духовой шкаф использовался в течение краткого периода времени.

Символы функций

1 

Режим конвекции - Данный режим позволяет одновременно готовить продукты на разных уровнях без взаимопроникновения запахов. Предварительно заданная температура: 175 °C

2 

Традиционный режим приготовления - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духового шкафа. Предварительно заданная температура: 200 °C

3 

Внутренний гриль - может использоваться для приготовления на гриле небольших порций продуктов. Предварительно заданная температура: 250 °C

4 

Приготовление на гриле с конвекцией - альтернативный режим для тех продуктов, которые обычно готовятся на гриле методом традиционного приготовления. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. Предварительно заданная температура: 180 °C

При использовании данного режима максимальная заданная температура не должна превышать 200°C.

5 

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.
Предварительно заданная температура: 175 °C.

6 

Полный гриль - В этом режиме полностью включается нагревательный элемент гриля. Рекомендуется для приготовления большого количества продуктов. Предварительно заданная температура: 250 °C

7 

Нижний нагревательный элемент - Тепло поступает только снизу духового шкафа, позволяя довести до конца приготовление Вашего блюда. Предварительно заданная температура: 250 °C

8 

Верхний нагревательный элемент - Тепло поступает только сверху духового шкафа, позволяя довести до конца приготовление Вашего блюда. Предварительно заданная температура: 250 °C

9 

Размораживание – Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, создавая в камере духового шкафа циркуляцию воздуха с комнатной температурой. Этот режим особо рекомендуется для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, тортов-мороженое, кондитерских изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

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 избыткам пара или тепла.

⚠ **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. Когда пища нагревается, образуется пар, как в чайнике. При соприкосновении пара со стеклом дверцы духового шкафа, пар конденсируется и создает водяные капли.

Для уменьшения конденсации всегда предварительно прогревайте пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

Мы рекомендуем Вам вытирать водяные капли после каждого приготовления пищи.

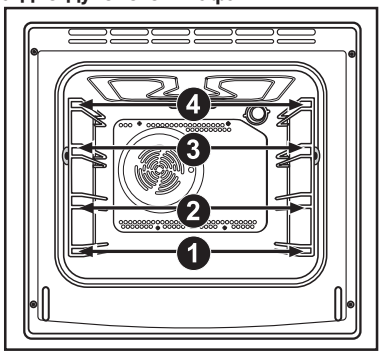
⚠ **Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.** Держитесь в стороне при открывании откидывающейся дверцы духового шкафа. **Не** давайте ей упасть - придерживайте ее за ручку до тех пор, пока она полностью не откроется.

ℹ Духовой шкаф имеет четыре уровня установки решеток.

Положения уровней решеток отсчитываются снизу, как показано на рисунке.

Необходимо, чтобы решетка была установлена правильно, так, как показано на рисунке.

Не ставьте посуду непосредственно на дно духового шкафа.



Режим конвекции

Воздух в камере духового шкафа нагревается нагревательным элементом, расположенным вокруг вентилятора, установленным за его задней панелью. Вентилятор создает циркуляцию нагретого воздуха, обеспечивая равномерное распределение температуры в камере духового шкафа.

Преимуществами приготовления в режиме конвекции являются:

- **Быстрый предварительный нагрев**
  Так как в режиме конвекции духовой шкаф быстро набирает нужную температуру, обычно не требуется его предварительный прогрев, хотя, возможно, Вам потребуется увеличить время приготовления на 5-7 минут. При приготовлении блюд, рецепты которых предусматривают повышенную температуру (хлеб, лепешки, кондитерские изделия, суфле и т.д.), наилучшие результаты достигаются при предварительном прогреве духового шкафа.
- **Низкие температуры**
  Для приготовления в режиме конвекции обычно требуются более низкая температура, чем при использовании традиционного режима.
  Придерживайтесь значений температуры, указанных в таблице приготовления. Не

забывайте уменьшать температуру примерно на 20-25°C для каждого Вашего собственного рецепта, для которого используется традиционное приготовление.

- **Равномерный нагрев для выпекания** Конвекционный вентилятор равномерно распределяет нагрев по всем полкам. Это означает, что одновременно в духовом шкафу можно готовить несколько одинаковых блюд. Однако на верхней полке пища может подрумяниваться немного быстрее, чем на нижних.
  Это совершенно нормально. При этом не происходит взаимной передачи запахов и ароматов между блюдами.

Использование конвекции

1. Включите духовой шкаф.
2. Нажмите кнопку управления функциями духового шкафа и выберите режим "Конвекция".
3. При необходимости, отрегулируйте значения температуры с помощью кнопок "+" или же "—" .

Обычное приготовление пищи

- Средний уровень обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на нижний уровень. Для увеличения пропекания верха установите решетку на верхний уровень.
- Степень подрумянивания низа продукта зависит от материала и покрытия противней. Эмалированная, темная и имеющая антипригарное покрытие посуда увеличивает степень пропекания низа продуктов, в то время как блестящая алюминиевая или полированная посуда уменьшает ее, поскольку отражает тепло.
- Всегда устанавливайте посуду по центру решеток для обеспечения равномерного пропекания/ прожаривания продуктов.
- Устанавливайте посуду на противни соответствующего размера во избежание попадания продуктов на дно духового шкафа и облегчения его чистки.
- **Не** устанавливайте тарелки, формы для выпечки или противни непосредственно на дно духового шкафа, поскольку оно сильно нагревается и посуда может быть повреждена. При использовании данного режима нагревание осуществляется одновременно верхним и нижним нагревательными элементами. Это позволяет Вам готовить на одном уровне; данный режим особо целесообразен для приготовления блюд, для которых требуется подрумянивание нижней корочки, например, открытых пирогов.

С помощью традиционного режима можно также готовить блюда, для которых требуется подрумянивание верхней корочки, например, запеканку, лазанью, мясо в горшочках.

использование традиционного режима приготовления

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите традиционный режим приготовления, нажимая кнопку управления функциями духового шкафа до тех пор, пока символ не появится на дисплее.

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 элемент духового шкафа

Этот режим особенно целесообразен при выпечке кондитерских изделий, не требующих подрумянивания. Его можно также использовать для доведения до готовности открытых пирогов для того, чтобы их нижняя часть хорошо пропеклась.

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 расплавленного сливочного масла, чтобы обеспечить наличие в них влаги во время приготовления.
- При приготовлении мяса на гриле такие гарниры, как помидоры и грибы, следует класть под решетку
- При приготовлении тостов мы рекомендуем использовать верхний уровень.
- Во время приготовления куски следует переворачивать в соответствии с рецептом.

Использование функции "Полный гриль"

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите функцию Полный гриль, нажимая кнопку управления функциями духового шкафа до тех пор, пока символ не появится на дисплее.

3. При необходимости, отрегулируйте значения температуры с помощью кнопок “+“ или же “—“.
4. Отрегулируйте положение направляющих решетки и сковороды-гриль так, чтобы разместить куски разной толщины. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - подальше от него.

Перед тем, как приступать к приготовлению мяса или тостов, прогрейте гриль на полной мощности в течение нескольких минут. Во время приготовления при необходимости перекладывайте продукты на другой уровень и регулируйте температуру.

Во время приготовления на гриле вентилятор охлаждения и индикаторная лампочка термостата функционируют таким же образом, как указано при описании режима конвекции.

Использование внутреннего элемента гриля

Внутренний гриль обеспечивает быстрый непосредственный нагрев центральной зоны сковороды гриль. Использование внутреннего элемента гриля для приготовления небольшого количества пищи помогает сберечь энергию.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим внутреннего элемента гриля, нажимая кнопку управления функциями духового шкафа ▢ до тех пор, пока символ  не появится на дисплее.
3. При необходимости, отрегулируйте значения температуры с помощью кнопок “+“ или же “—“.
4. Отрегулируйте положение направляющих решетки и сковороды гриль так, чтобы разместить куски разной толщины, и следуйте инструкциям по приготовлению на гриле.

Использование Гриля с конвекцией

Приготовление на гриле с конвекцией предлагает альтернативный вариант приготовления блюд, которые обычно готовятся на традиционном гриле. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают попеременно, обеспечивая обдув приготавливаемого блюда горячим воздухом. При этом уменьшается необходимость проверки состояния блюда и его переворачивания. Приготовление на гриле с конвекцией обеспечивает минимальное выделение запаха на кухню.

За исключением тостов и стейков с кровью, вы можете готовить на гриле с конвекцией все те блюда, которые вы обычно готовите на обычном гриле. Пища становится нежнее, однако приготовление занимает, в общем случае, больше времени по сравнению с обычным грилем. Одним из преимуществ является то, что можно готовить одновременно большое количество пищи.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите функцию приготовления на гриле, нажимая кнопку управления функциями духового шкафа ▢ до тех пор, пока символ  не появится на дисплее.
3. При необходимости, нажмите кнопку “+“ или же “—“, для того чтобы отрегулировать значения температуры. **При использовании данного режима максимальная заданная температура не должна превышать 200°C.**
4. Отрегулируйте положение направляющих решетки и сковороды гриль так, чтобы разместить куски разной толщины, и следуйте инструкциям по приготовлению на гриле.

Режим “Выпекание пирогов”

Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога.

Для достижения наилучших результатов пользуйтесь полками нижних уровней.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите функцию “Выпекание пирогов”, нажимая кнопку управления функциями духового шкафа ▢ до тех пор, пока символ  не появится на дисплее.
3. При необходимости, нажмите кнопку “+“ или же “—“, для того чтобы отрегулировать значения температуры.

Размораживание

Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу поддерживается комнатная температура. Это увеличивает скорость размораживания. Однако, просьба иметь в виду, что скорость размораживания будет зависеть от температуры воздуха на кухне. Этот режим особо рекомендуется для размораживания продуктов, которые могут быть повреждены под воздействием тепла, например, заварных пирожных, тортов-мороженое, кондитерских

изделий, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.
Использование режима размораживания

1) Включите духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.
2) Выберите режим размораживания, нажимая кнопку управления функциями духового шкафа ▢ до тех пор, пока символ 🌀 не появится на дисплее.
3) На дисплее высветятся буквы “def”.

ℹ Советы и рекомендации

При выпекании:
Кексы и мучные кондитерские изделия обычно требуют средней температуры (150°C-200°C), поэтому необходимо предварительно прогреть духовой шкаф в течение примерно 10 минут.
Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени выпекания.
Печенье из песочного теста выпекается в съемных формах или на противне в течение 2/3 от общего времени приготовления, а затем накладывается верхний слой, перед тем как заканчивать выпекание. Дальнейшее время выпекания зависит от вида и количества верхнего слоя или начинки. Пористое тесто с трудом отделяется от ложки. Время выпекания может быть увеличено (хотя и необязательно) при избыточном количестве жидкости.
Если в то же самое время в духовой шкаф вставляется несколько противней с пирогами или бисквитами, то между ними нужно оставить свободным один уровень.
Если в то же самое время в духовой шкаф вставляется два противня с пирогами или бисквитами, то их нужно поменять местами и повернуть другой стороной примерно через 2/3 от общего времени приготовления.

При жарении:

Не жарьте куски весом менее 1 кг. Куски меньшего размера при жарении могут высохнуть. Темное мясо, которое должно хорошо прожариться снаружи, но остаться умеренно прожаренным или с кровью внутри, должно жариться при повышенной температуре (200°C-250°C).
Белое мясо, птица и рыба, наоборот, требуют пониженной температуры (150°C-175°C). Ингредиенты для соусов или подливок следует сразу же добавлять в сковороду только в том случае, если время его приготовления невелико. В противном случае, добавить их за полчаса до окончания жарки.
Для того чтобы проверить, приготовилось ли мясо, Вы можете воспользоваться ложкой: если мясо не продавливается, нужно продолжить процесс приготовления. Ростбифы и филе, которые должны оставаться внутри розовыми, нужно жарить при более высокой температуре за меньшее время.
Если мясо готовится прямо на решетке духового шкафа, поставьте уровнем ниже сковородку, чтобы на нее стекал сок.
Оставьте мясо после окончания приготовления хотя бы на 15 минут, чтобы оно осталось сочным.
Для уменьшения образования дыма в духовом шкафу рекомендуется налить в сковороду немного воды. Чтобы предотвратить образование конденсата, добавьте воду несколько раз. Блюда могут сохраняться в духовом шкафу на минимальной температуре, чтобы быть поданными к столу в теплом виде.

⚠ **Осторожно!**
Не выкладывайте духовой шкаф алюминиевой фольгой и не ставьте сковороды или противни на дно, так как в противном случае эмаль духового шкафа повредится вследствие образования тепла.

Время приготовления

Время приготовления варьируется в зависимости от состава, ингредиентов и количества жидкости в каждом отдельном блюде.
Обращайте внимание на настройки, используемые при первых экспериментах по приготовлению пищи, чтобы извлечь опыт для приготовления те же блюд в последующем.

Основываясь на собственном опыте, Вы сможете менять приведенные в таблицах значения.

Программирование духового шкафа

Установка таймера

1) Нажмите кнопку ⏲, для того чтобы выбрать функцию “Таймер” (Рис. 8). Соответствующий символ 🔔 начнет мигать, а на панели управления высветится “0.00”.
2) Нажмите кнопку “+“, для того чтобы задать нужное время. Максимальное время равно 23 часам 59 минутам. После того как время будет задано, после 3-секундной отсрочки таймер начнет отсчет (Рис. 9).
3) По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал.
4) Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

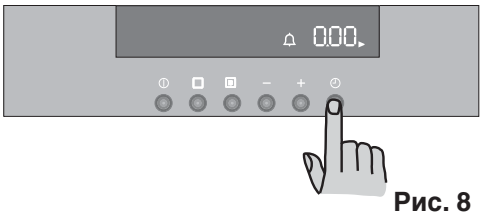


Рис. 8

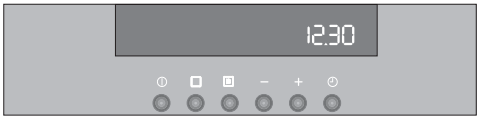


Рис. 9

ℹ При этом духовой шкаф НЕ выключится.
Функцию таймера можно использовать, когда духовой шкаф выключен.

Изменение установки таймера:
нажимайте кнопку ⏲ до тех пор, пока символы 🔔 и ▶ не замигают.
Теперь можно изменить установку таймера, нажимая кнопку “–“ или же “+“.

Отмена установки таймера:
нажимайте кнопку ⏲ до тех пор, пока символы 🔔 уменьшения ▶ не замигают.
Нажимайте кнопку “–“ для уменьшения заданного времени до тех пор, пока на дисплее не высветится “0.00” (Рис. 10).

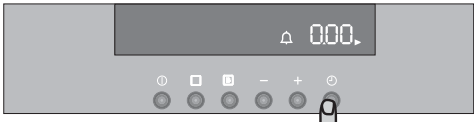


Рис. 10

Программирование автоматического выключения духового шкафа

1) Поместите продукты в духовой шкаф, включите его, выберите режим приготовления и отрегулируйте температуру, если это требуется (Рис. 11).
2) Нажмите кнопку ⏲, для того чтобы выбрать функцию “Продолжительность приготовления” (Рис. 12). Символ “Продолжительность приготовления” |→| начнет мигать, а на панели управления высветится “0.00”.
3) В то время, когда символ ▶ мигает, нажмите кнопку “+“, для того чтобы выбрать нужное время. Максимальное время равно 23 часам

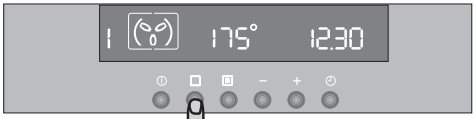


Рис. 11



Рис. 12

59 минутам. После выполнения этой установки программатор подождет три секунды и начнет отсчет времени.

4) По истечении заданного времени приготовления духовой шкаф автоматически выключится, раздастся звуковой сигнал, а на дисплее высветится “0.00”.
6) Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Отмена заданной продолжительности приготовления:

- нажимайте кнопку ◴ до тех пор, пока символ ▶ будет мигать.
- Нажимайте кнопку “▬“, для уменьшения времени до тех пор, пока на дисплее не высветится “0.00” (Рис. 13).

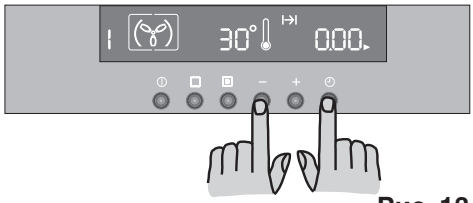


Рис. 13

Программирование автоматического включения и выключения духового шкафа

1) Задайте продолжительность приготовления, как описано в соответствующей главе.
2) Нажимайте кнопку ◴ до тех пор, пока функция “окончание приготовления” →| не будет выбрана и не замигает соответствующий символ. На дисплее высветится время окончания приготовления (то есть, текущее время + продолжительность приготовления - Рис. 14).
3) Нажмите кнопку “**+**“, для того чтобы выбрать нужное время окончания приготовления пищи.
4) После задания времени, через 3 секунды программатор начнет отсчет.
5) Духовой шкаф включится и выключится автоматически. По достижении времени окончания приготовления будет подан звуковой сигнал.
6) Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

Для того чтобы отменить программу, просто отмените функцию “Продолжительность приготовления”.

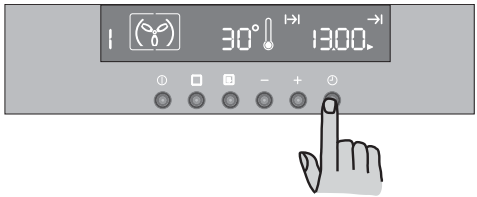


Рис. 14

Специальные функции

Предохранительное отключение

В случае, если не будут произведены никакие изменения настроек, духовой шкаф автоматически выключится через время, указанное в нижеприведенной таблице (Рис. 15).

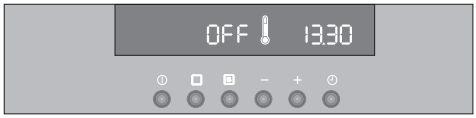


Рис. 15

Если установлена температура:	духовой шкаф выключится:
при 250°C	через 3 часа
от 200 до 245°C	через 5,5 часов
от 120 до 195°C	через 8,5 часов
менее 120°C	через 12 часов

Использование остаточного тепла

При задании времени (продолжительности) приготовления духовой шкаф будет автоматически выключаться за несколько минут до истечения заданного времени, для того, чтобы доведение до конца приготавливаемого блюда осуществлялось с помощью остаточного тепла без потребления энергии. До истечения заданного времени приготовления на дисплее будут высвечиваться все текущие установки.
Использование этой функции невозможно, если заданная продолжительность приготовления меньше 15 минут.

Функция "Замок от детей"

Для предотвращения возможности включения духового шкафа детьми можно заблокировать кнопки на панели управления.

1) Выключите духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.
2) Одновременно нажмите кнопки ▢ и "▬" и удерживайте их нажатыми в течение примерно 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, а на дисплее высветится слово "SAFE" (Рис. 16).
3) Теперь кнопки на панели управления духового шкафа заблокированы. При этом нельзя произвести выбор ни режима, ни температуры приготовления.

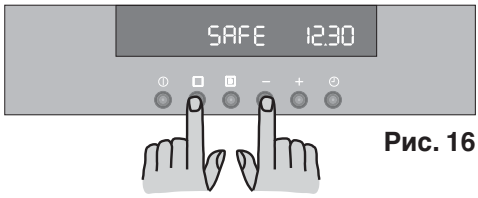


Рис. 16

Разблокировка духовки:

Одновременно нажмите кнопки ▢ и “—“ и удерживайте их нажатыми в течение примерно 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, а слово “SAFE” на дисплее погаснет. Теперь духовой шкаф можно использовать (Рис. 17).

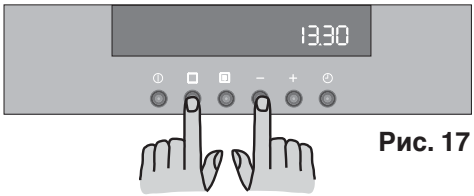


Рис. 17

Функция быстрого разогрева

После выбора режима приготовления и регулировки температуры приготовления камера духового шкафа будет медленно нагреваться до достижения заданного значения температуры. Это займет от 10 до 15 минут, в зависимости от выбранных режима и температуры приготовления.
Если Вам нужно, чтобы духовой шкаф быстрее набрал нужную температуру, Вы можете воспользоваться функцией быстрого разогрева.

1) Включите духовой шкаф, нажав кнопку ⏻.
2) Задайте нужные режим и температуру приготовления, как указано на предыдущих страницах.
3) Задайте температуру, нажав кнопку “—“ или же “+“. Значение температуры высветится на дисплее.
4) Нажмите кнопку B. Дисплей температуры покажет “FHU” (Рис. 18).
5) Нажмите кнопку ▢, после чего символ “°” будет мигать в течение приблизительно 10 секунд. Теперь Вы можете выбрать нужную температуру, нажимая кнопку “—“ или же “+“.
4) По достижении нужной температуры будет подан кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее температуры вновь высветится заданная температура.

Эта функция может быть использована при любом режиме или температуре приготовления.

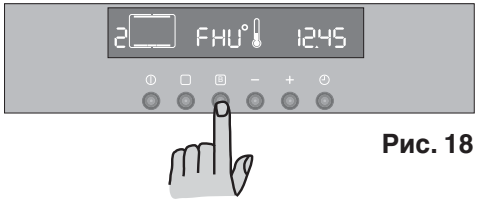


Рис. 18

Демо-режим

Данный режим предназначен для использования в магазинах для демонстрации работы духового шкафа при этом не происходит потребления электроэнергии (за исключением энергии, затрачиваемой для внутреннего освещения, д исплея и работы вентилятора). Данную функцию можно включить при первом подключении прибора.

В случае сбоя подачи электроэнергии, после того, как подача энергии восстановлена, демо-режим можно включить, только если на дисплее высвечиваются цифры “12:00” и символ ⏲ мигает автоматически.

1. Нажимайте кнопку ⏲ в течение примерно 2 секунд. Будет подан кратковременный звуковой сигнал.
2. Нажмите кнопки ⏲ и “—” одновременно. Вы услышите краткий звуковой сигнал и время 12:00 высветится на дисплее (Рис. 19).

При включении духового шкафа шкафа символ ⏲ появится на дисплее. Это означает, что демо-режим активирован.

При этом можно выбрать все режимы приготовления.

Духовой шкаф в действительности не работает и нагревательные элементы не включаются.

Выключите духовой шкаф и повторите вышеописанную процедуру для повторного отключения демо-режима.

ⓘ Демо-режим остается сохраненным среди программ на случай сбоя подачи электроэнергии.

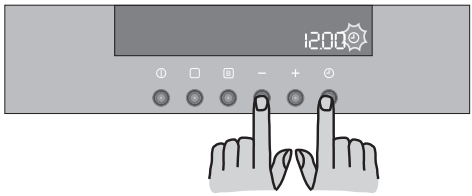


Рис. 19

Код ошибки

Электронный программатор выполняет непрерывную диагностику системы. Если в ходе ее обнаружатся какие-либо неверные параметры, контроллер остановит задействованные функции и на дисплее высветится соответствующий код ошибки (Рис. 20).

Подробности см. в главе “Если что-то не работает“.



Рис. 20

Таблица выпекания и жарения

Традиционное приготовление и приготовление с конвекцией

Время приготовления не включает время предварительного прогрева. Всякий раз необходимо прогревать пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

ВИД БЛЮДА	Обычное приготовление пищи		Приготовление в режиме конвекции		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
		темп. °C		темп. °C	◷	
ПИРОГИ						
Взбитые блюда	2	170	2 (1 и 3)*	160	45-60	В форме для выпечки
Тесто для песочного печенья	2	170	2 (1 и 3)*	160	20-30	В форме для выпечки
Сырный пирог	1	175	2	165	60-80	В форме для выпечки
Яблочный пирог	1	170	2 лев. + прав.	160	90-120	В форме для выпечки
Штрудель	2	180	2	160	60-80	На противне
Торт с джемом	2	190	2 (1 и 3)*	180	40-45	В форме для выпечки
Фруктовый пирог	2	170	2	150	60-70	В форме для выпечки
Бисквит	1	170	2 (1 и 3)*	165	30-40	В форме для выпечки
Рождественский пирог	1	150	2	150	120-150	В форме для выпечки
Кекс с изюмом	1	175	2	160	50-60	В форме для хлеба
Небольшие пирожные	3	170	2	160	20-35	На противне
Бисквиты	2	160	2 (1 и 3)*	150	20-30	На противне
Меренга	2	135	2 (1 и 3)*	150	60-90	На противне
Сдобные булочки	2	200	2	190	12~20	На противне
Пироги: Заварные пирожные	2 или 3	210	2 (1 и 3)*	170	25-35	На противне
Закрытые пироги	2	180	2	170	45-70	В форме для выпечки
ХЛЕБ И ПИЦЦА						
Белый хлеб	1	195	2	185	60-70	
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30-45	В форме для хлеба
Булочки	2	200	2 (1 и 3)*	175	25-40	На противне
Пицца	2	200	2	200	20-30	На противне
ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ С НАЧИНКОЙ						
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
Пироги с заварным кремом и начинкой	1	210	1	190	30-40	В форме
Лазанья	2	200	2	200	25-35	В форме
Канеллони	2	200	2	200	25-35	В форме
МЯСО						
Говядина	2	190	2	175	50-70	На решетке
Свинина	2	180	2	175	100-130	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90-120	На решетке
Английский ростбиф						
слабо прожаренное	2	210	2	200	50-60	На решетке
умеренно прожаренное	2	210	2	200	60-70	На решетке
хорошо прожаренное	2	210	2	200	70-80	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120-150	С корочкой
Свиная рулька	2	180	2	160	100-120	2 куска
Ягненок	2	190	2	175	110-130	Нога
Курица	2	190	2	200	70-85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210-240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120-150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150-200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60-80	Порезанный на кусочки
Заяц	2	190	2	175	150-200	Порезанный на кусочки
Фазан	2	190	2	175	90-120	Целиком
Формованный фарш	2	180	2	170	всего 150	в форме для хлеба
РЫБА						
Форель/Морской окунь	2	190	2 (1 и 3)*	175	40-55	3-4 рыбы
Тунец/Семга	2	190	2 (1 и 3)*	175	35-60	4-6 кусочков филе

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

Гриль

Время приготовления не включает время предварительного прогрева. Всякий раз необходимо прогревать пустой духовой шкаф в течение 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле -		Время приготовления в минутах	
	штук	например.	4 3 2 1	темп. °C	1-я сторона	2-я сторона
Кусочки филе	4	800	3	250	12~15	12~14
Бифштексы	4	600	3	250	10~12	6~8
Колбаски	8	/	3	250	12~15	10~12
Свиная отбивная	4	600	3	250	12~16	12~14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	250	30~35	25~30
Кебаб	4	/	3	250	10~15	10~12
Курица (грудка)	4	400	3	250	12~15	12~14
Гамбургер* *Предварительный нагрев 5'00''	6	600	2		250	20-30
Рыба (филе)	4	400	3	250	12~14	10~12
Сандвичи	4~6	/	3	250	5~7	/
Тосты	4~6	/	3	250	2~4	2~3

Приготовление на гриле с конвекцией

При использовании данного режима максимальная заданная температура не должна превышать 200°C.

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле с конвекцией		Время приготовления в минутах	
	штук	например.	4 3 2 1	темп. °C	1-я сторона	2-я сторона
Мясо на косточке (индейки)	1	1000	3	200	30~40	20~30
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	3	200	25~30	20~30
Ножки курицы	6	—	3	200	15~20	15~18
Перепела	4	500	3	200	25~30	20~25
Запеканка из овощей	—	—	3	200	20~25	—
Королевские. креветки	—	—	3	200	15~20	—
Скумбрия	2-4	—	3	200	15~20	10~15
Ломтики рыбы	4-6	800	3	200	12~15	8~10

Режим "Выпекание пирогов"

БЛЮДО	Режим "Выпекание пирогов"		Время приготовления в минутах	ПРИМЕЧАНИЯ
	4 3 2 1	темп. °C		
Пицца, большая	1	200	15~25	на противне
Малая пицца	1	200	10~20	на противне или на решетке
Булочки	1	200	15~25	на противне

Значения температуры являются ориентировочными. Может потребоваться адаптировать значения температуры к Вашим личным требованиям.

⚠ **Перед любой чисткой выключите духовой шкаф и дайте ему остыть.**

Данный прибор нельзя чистить струйным пароочистителем или пароочистителем с сухим паром.

Внимание: Перед выполнением любой операции следует отключить прибор от сети электропитания.

Для обеспечения продолжительного срока службы Вашего прибора необходимо регулярно выполнять следующие операции по чистке:

- Выполняйте только при остывшем духовом шкафу.
- Помойте эмалированные части мыльной водой.
- Не применяйте абразивные чистящие средства.
- Протрите части из нержавеющей стали и стекла мягкой тряпочкой.
- При наличии стойких пятен используйте имеющиеся в продаже специальные средства для нержавеющей стали или теплый уксус.

Эмаль духового шкафа чрезвычайно прочная и герметичная. Под воздействием горячих фруктовых кислот (от лимона, изюма и подобных продуктов) на эмалированной поверхности могут оставаться постоянные тусклые шероховатые пятна. Однако подобные пятна на блестящей отполированной поверхности эмали не влияют на работу духового шкафа. Тщательно очищайте шкаф после каждого приготовления пищи. Это самый простой способ быстро отчистить грязь. Это предотвращает пригорание грязи.

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 тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в теплой 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.

Камера духового шкафа

Эмалированное дно духового шкафа лучше всего чистить, пока он еще не остыл.

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

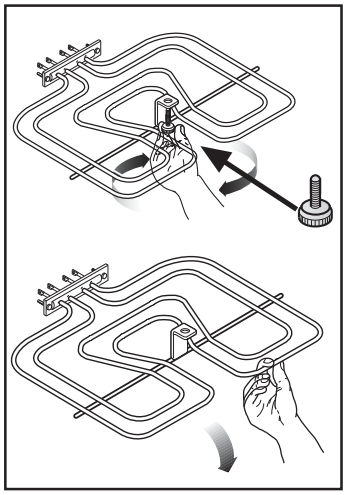
Нагревательный элемент гриля

Данная модель оснащена откидным нагревательным элементом гриля, что позволяет легко производить чистку верхней части внутренней камеры духового шкафа.

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

1) Отвинтите винты, удерживающие гриль (см. Рис.). При первом выполнении этой операции мы рекомендуем пользоваться отверткой.
2) Затем осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верхней части внутренней камеры духового шкафа (см. Рис.).
3) Выполните чистку верха духового шкафа подходящим чистящим средством и перед тем, как устанавливать на место откидной элемент гриля, насухо протрите.
4) Осторожно верните откидной элемент гриля на место и закрепите, как следует затянув стопорную гайку.

⚠ **Убедитесь, что стопорная гайка элемента гриля затянута надлежащим образом, так, чтобы гриль не упал во время использования.**



Направляющие для противней

Для удобства чистки стенок духового шкафа можно снять направляющие для противней, расположенные на его левой и правой стенках.

Снятие направляющих

Вначале оттяните переднюю часть направляющей от стенки духового шкафа, а затем отсоедините ее заднюю часть (Рис.21, 22).

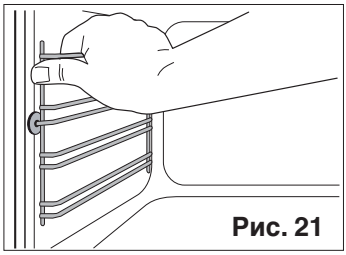


Рис. 21

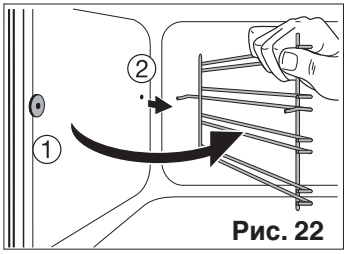


Рис. 22

Установка направляющих

При установке направляющей сначала закрепите ее заднюю часть, а затем надавите на ее переднюю часть так, чтобы она встала на место (Рис. 23). Для чистки направляющих опустите их в теплый мыльный раствор; устраните стойкие загрязнения с помощью губки, хорошо смоченной в мыльном растворе. Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой.

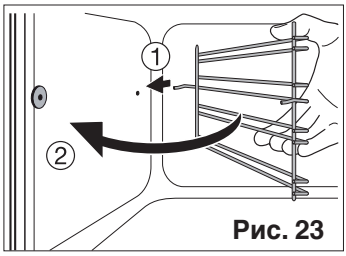


Рис. 23

Чистка дверцы духового шкафа

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

Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

1. Полностью откройте дверь духового шкафа;
2. Найдите две петли, с помощью которых она крепится к корпусу духового шкафа (Рис. 24);
3. Разблокируйте и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях (рис. 25);
4. Возьмитесь за дверцу слева и справа и медленно поднимите ее в полузакрытое положение (Рис. 26);
5. Осторожно выньте дверцу, потянув на себя (Рис. 26);
6. Положите ее 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.

Приборы из нержавеющей стали или алюминия:

Мы рекомендуем чистить дверцу духового шкафа только с помощью влажной губки и после чистки протирать 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.

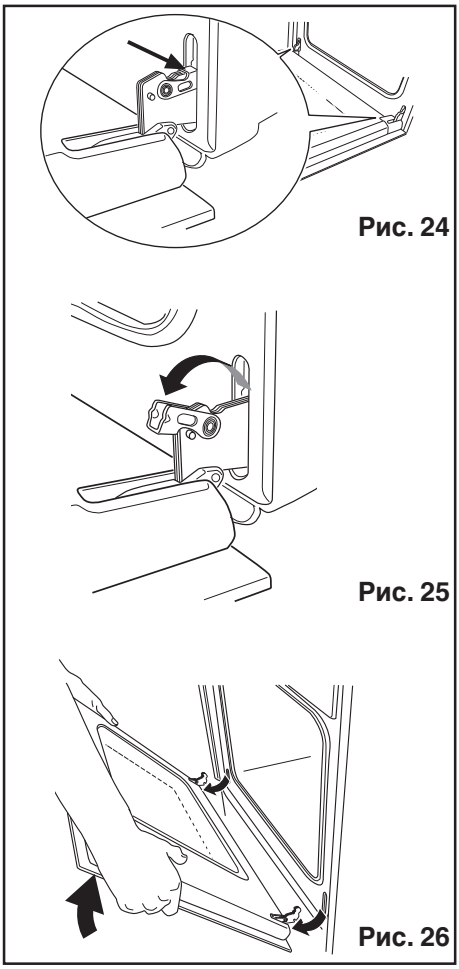


Рис. 24

Рис. 25

Рис. 26

Замена лампочки освещения духового шкафа

Отключите духовой шкаф от электросети.

В случае необходимости замены лампочки, 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 плита отсоединена от сети электропитания.
2. Надавите и поверните против часовой стрелки стеклянный плафон.
3. Выньте неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Установите на место стеклянный плафон и подайте на духовой шкаф электропитание.

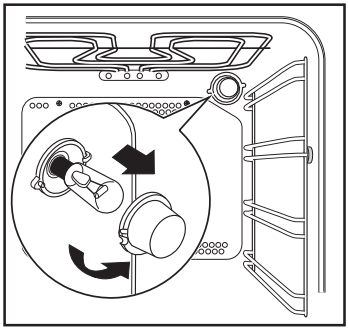


Рис. 27

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
Полный Гриль	2450 Вт
Приготовление на гриле с конвекцией	1675 Вт
Режим конвекции	2000 Вт
Режим “Выпекание пирогов”	3000 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Двигатель конвекционного вентилятора	25 Вт
Двигатель охлаждающего вентилятора	25 Вт
Полная мощность	3075 Вт
Рабочее напряжение (50 Гц)	230 В

Размеры ниши

Высота при встраивании	
под столешницей	600 мм
в колонну	587 мм
Ширина	560 мм
Глубина	550 мм

Духовой шкаф

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

Если что-то не работает

Если прибор не функционирует должным образом, перед тем как обращаться в Сервисный центр компании Electrolux, пожалуйста, произведите следующие проверки:

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
■ Духовой шкаф не включается.	◆ Прикоснитесь ⏻ к регулятору, затем выберите режим конвекции. *или же* ◆ Перегорели сетевые предохранители у Вас в квартире? *или же* ◆ Включено ли устройство защиты от детей или функция автоматического включения/ выключения? *или же* ◆ Не активирован ли случайно демо-режим? *или же* ◆ Проверьте, правильно ли подключен прибор в розетку и есть ли напряжение в сети.
■ Не загорается лампочка освещения духового шкафа.	◆ Установите селектор функций на режим. *или же* ◆ Приобретите новую лампу для освещения духового шкаф; при необходимости, закажите в Сервисном центре компании Electrolux и установите согласно инструкциям, приведенным в настоящем руководств.
■ Для приготовления продуктов требуется слишком много или слишком мало времени.	◆ Следуйте приведенным в данном руководстве рекомендациям, особенно из раздела “Практические советы”.
■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	◆ По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
■ Код ошибки “F.. появляется на дисплее“.	◆ Пожалуйста, запишите код ошибки и обратитесь в ближайший офис Обслуживания клиентов.

Указания для установщика

⚠ **Установка прибора и его подключение должны выполняться в соответствии с действующими нормативами. Любые требуемые работы должны выполняться при выключенном приборе. С прибором разрешается работать только аккредитованным инженерам.**
Изготовитель не несет никакой ответственности в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.

Подключение к электрической сети

Перед подключением к электрической сети, пожалуйста, убедитесь, что:

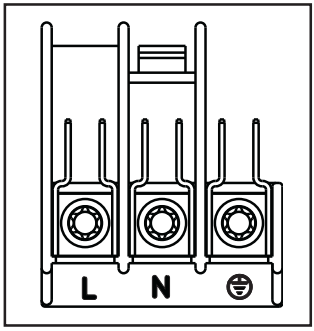
- Предохранитель и домашняя электропроводка в состоянии выдерживать макс. потребляемую прибором силовую нагрузку (см. таблицу технических данных).
- Домашняя электропроводка должна быть оснащена надлежащим заземлением, в соответствии с действующими нормативами.
- После установки прибора к розетке или к многополюсному выключателю должен обеспечиваться беспрепятственный доступ.

Данный прибор поставляется в комплекте с кабелем электропитания.
Его следует оснастить подходящей вилкой, с параметрами, соответствующими указанным на табличке паспортных данных духовки. 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: обращайтесь за ним в сервисный центр.
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 легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В.

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



Инструкции по встраиванию

Для обеспечения беспроблемного функционирования встроенного прибора кухонная мебель или ниша, в которую встраивается прибор, должны иметь подходящие размеры.
В соответствии с действующими нормативами, все части, обеспечивающие защиту от удара током, а также изолированные части должны быть прикреплены таким образом, чтобы их было нельзя открепить без использования инструментов.
Сюда также относится крепление всех торцевых стенок вначале или в конце линии встроенных изделий.
В любом случае, защита от удара током должны быть обеспечена посредством встраивания прибора.
Прибор можно расположить задней или боковой стенкой рядом с другими кухонными приборами, мебелью или стенами. Однако

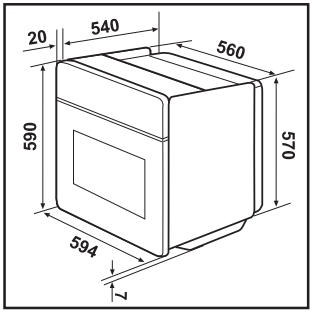


Рис. 28

только другие приборы или мебель той же высоты, что и прибор, можно расположить рядом с другой стороной стенки.

Размеры духового шкафа (Рис. A)

Инструкции по встраиванию

Для обеспечения беспроблемного функционирования встроенного прибора кухонная мебель или ниша, в которую встраивается прибор, должны иметь подходящие размеры (Рис. B-C).

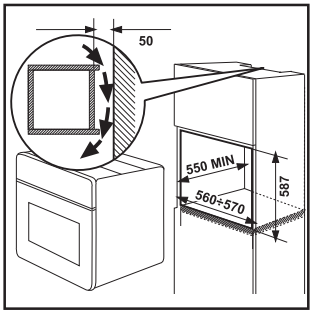


Рис. 29

Крепление прибора к мебели

1. Откройте дверцу духового шкафа. Прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели, вставив четыре дистанционные распорки (Рис. 31 - **A**), точно входящих в отверстия рамы, а затем вставьте прилагаемые четыре винта для дерева (Рис. 31 - **B**).

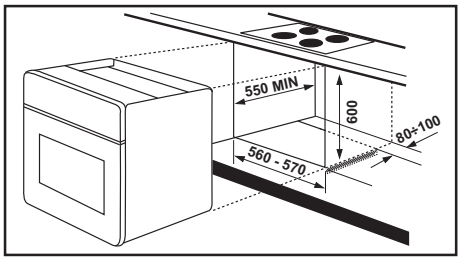


Рис. 30

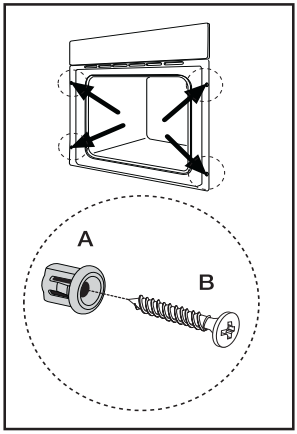


Рис. 31

Гарантия/сервисная служба

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 (Рис. 32). Оригинальные запчасти, сертифицированные изготовителем прибора и снабженные данным символом, имеются только в наших сервисных центрах и в авторизованных магазинах по продаже запчастей.

Electrolux
Distriparts

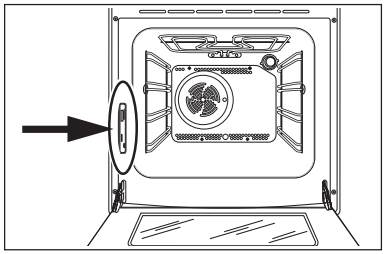


Рис. 32

ZANUSSI

www.electrolux.com

www.zanussi.ru

35698-0502 12/08 R.A

CE