

ZANUSSI

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ ШКАФ

INTEGREERITAV ANI

ZBM 973

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ - KASUTUSJUHEND

RU

EE

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.

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.

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.

- 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).
- **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.



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
Панель управления	4
Эксплуатация	4
Как выбрать режим приготовления	4
Как выбрать температуру	5
Как выключить духовку	5
Режим быстрого разогрева	6
Режим размораживания	6
Первое включение	7
Программирование	8
Дополнительные свойства	9
Эксплуатация	10
Таблицы режимов приготовления	11
Уход за духовкой	13
Что делать, если...	15
Техническая помощь и запасные детали	15
Гарантия	15

Для установщика

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

Некоторые параграфы данного руководства помечены символами, имеющими следующее значение:



Рекомендации по безопасности



Пошаговые рекомендации при использовании прибора



Рекомендации и советы



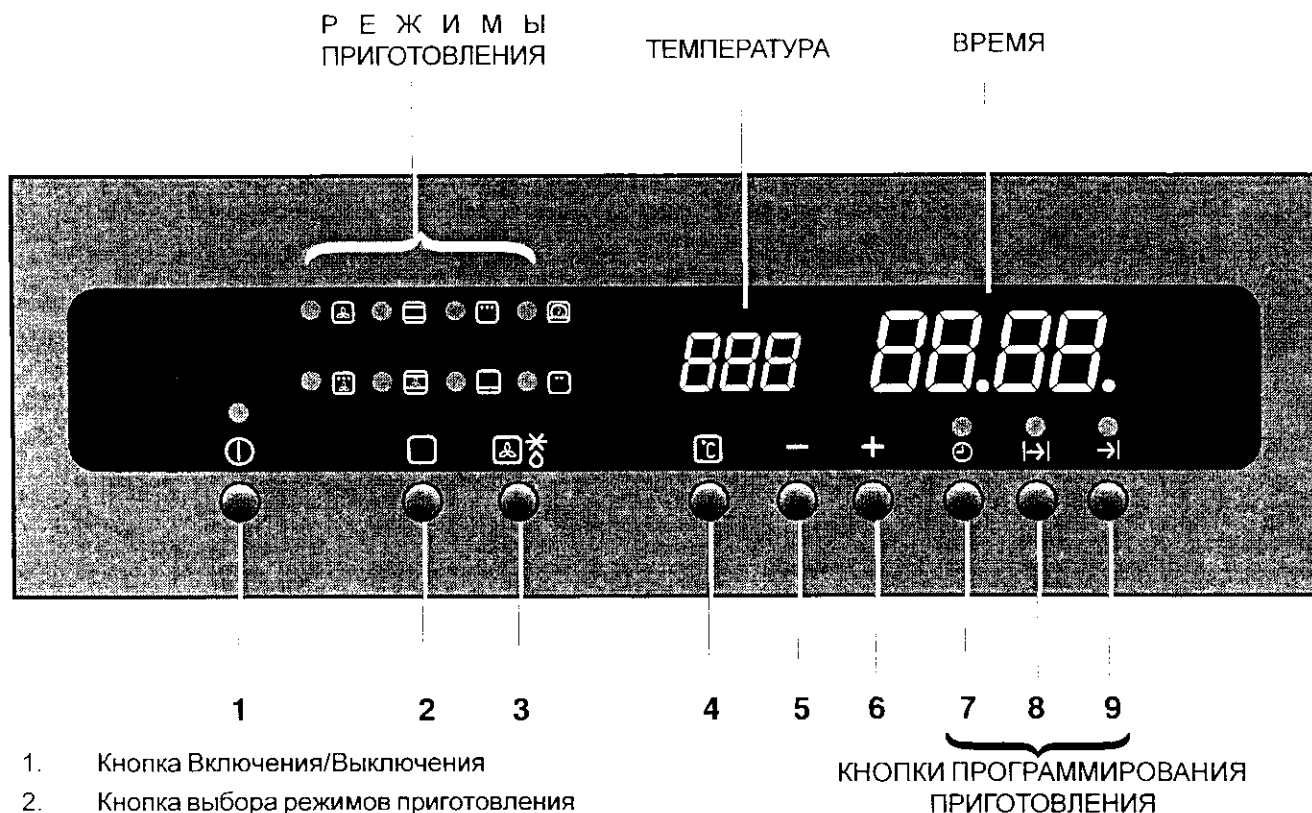
Информация по защите окружающей среды



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.

Панель управления



1. Кнопка Включения/Выключения
2. Кнопка выбора режимов приготовления
3. Кнопка включения быстрого разогрева и режима размораживания
4. Кнопка индикации текущей температуры/установленной температуры/ времени суток
5. Кнопка уменьшения (времени или температуры)
6. Кнопка увеличения (времени или температуры)
7. Кнопка установки таймера
8. Кнопка установки продолжительности тепловой обработки
9. Кнопка установки времени окончания тепловой обработки

Примечание

В случае сбоя в электросети программатор сохранит все установки (время суток, параметры программы или действующую программу) в течение примерно 3 минут. Если сбой в электросети продолжается дольше, все эти установки будут аннулированы. При восстановлении электропитания цифры на индикаторе будут мигать, а показания таймера/часов будут сброшены.

Эксплуатация

Как выбрать режим приготовления

- Нажатием кнопки 1 включите духовку.

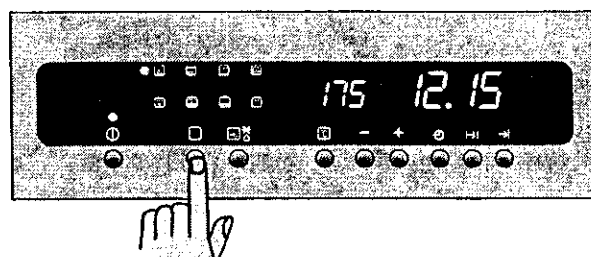
- Нажмите кнопку 2 для выбора режима. При каждом нажатии на кнопку 2 будет загораться контрольная лампочка, находящаяся рядом с обозначением режима, выбранного в данный момент. Ниже перечислены символы, обозначающие режимы приготовления, и их значения.



Конвекция. Этот режим позволяет одновременно обжаривать и выпекать продукты на любой полке без смешивания запахов.



Традиционный нагрев. Работают верхний и нижний нагревательные элементы, обеспечивается равномерный нагрев внутри духовки.





Двойной гриль. Элемент гриля включается полностью. Рекомендуется использовать для приготовления блюд из крупных кусков мяса.



Приготовление пиццы. Нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственный нагрев пиццы, запеканки или пирогов снизу, а вентилятор обеспечивает принудительную циркуляцию воздуха, что позволяет хорошо пропекать верх пиццы или начинку пирогов.



Турбо-гриль. Эта функция дает возможность по-другому приготовить продукты, которые как правило готовятся на обычном гриле. В этом случае нагревательный элемент гриля и вентилятор духовки работают вместе, обеспечивая циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. **При использовании данного режима максимальной является температура 200°C, время использования не должно превышать 1 часа.**



Выпекание. Верхний и нижний нагревательные элементы нагревают пространство духовки, а вентилятор обеспечивает принудительную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящихся блюд. Этот режим лучше всего подходит для выпекания пирогов, бисквитов или хлеба.



Нагрев снизу. Тепло поступает только от нижнего нагревательного элемента духовки, что позволяет завершить процесс приготовления блюд.



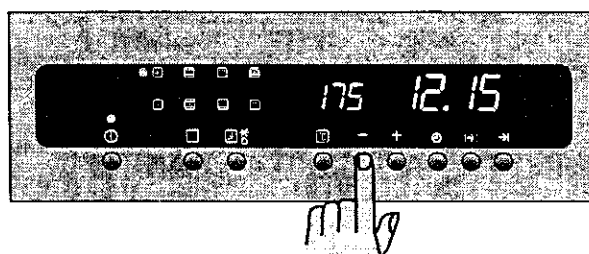
Гриль небольшой поверхности. Можно использовать для приготовления на гриле небольших порций.

Как выбрать температуру

Всякий раз, когда Вы устанавливаете какой-либо режим работы духовки, на панели управления будет отображаться предварительно установленная температура. Величину температуры можно отрегулировать в любой момент приготовления блюда.

- Для регулировки температуры нажмите кнопку 5 или 6.

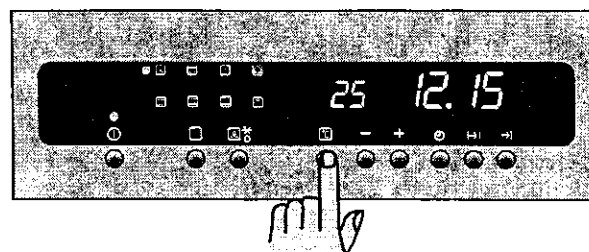
Нажав кнопку 4 один раз, можно узнать температуру внутри духовки, установившуюся на данный момент.



Как выключить духовку

Духовку можно выключать в любое время.

- Нажмите кнопку 1 один раз. Все контрольные лампочки погаснут. Панель управления будет отображать только время суток.





Режим быстрого разогрева

После того, как выбран режим приготовления и температура, духовой шкаф начинает постепенно нагреваться до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура. Этот процесс занимает обычно от 10 до 15 минут в зависимости от режима приготовления и заданной температуры.

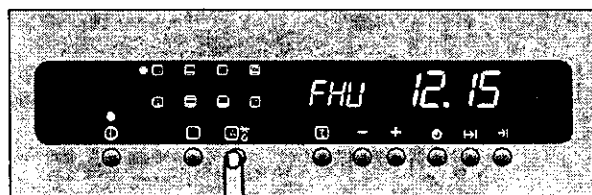
Если необходимо, чтобы температура достигла заданного значения быстрее, можно использовать режим быстрого разогрева. Для этого

- Включите духовой шкаф, нажав кнопку 1.
- Выберите режим приготовления и температуру, как описано выше.

- Нажмите кнопку 3  . На дисплее температуры появится обозначение "FNU".

- После достижения установленной температуры раздастся короткий звуковой сигнал и дисплей температуры переключится на индикацию установленной температуры.



Режим быстрого разогрева можно использовать для любого режима приготовления и любой установленной температуры.





Режим размораживания

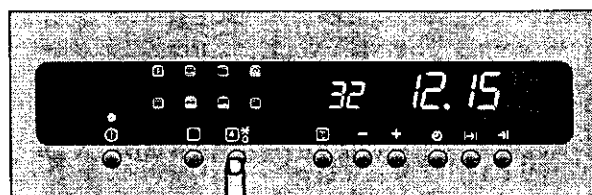
Духовой шкаф может работать в режиме циркуляции воздуха без нагрева, то есть при низкой температуре внутри духового шкафа. Этот режим ускоряет процесс размораживания продуктов.

- Включите духовой шкаф кнопкой 1.

- Нажмите кнопку 3   два раза. На дисплее температуры появится значение 32. Эту установку температуры нельзя изменить.

- Чтобы выключить режим размораживания, просто нажмите на кнопку 3   еще раз. Духовой шкаф выключится, на дисплее останется только индикация времени суток.

Режим размораживания особенно подходит для размораживания продуктов, которые могут повредиться от нагревания, например, торт-мороженое, пирожные с кремом, хлеб, другая выпечка из дрожжевого теста.



Первое включение

Когда духовка уже установлена:

- цифры на индикаторе будут мигать и показывать "12.00". Если в течение 20 секунд не будет нажата ни одна кнопка, цифры перестанут мигать и часы начнут идти с 12.00.

Как установить правильное время суток:


- если цифры мигают, нажмите кнопку 5 или 6. Когда будет отображено правильное время, подтвердите эту установку, нажав кнопку 4. Часы начнут идти.

- если цифры горят непрерывно, одновременно нажмите кнопки 8 и 9 и держите их нажатыми до тех пор, пока цифры не начнут мигать. Затем поступайте так, как описано выше.

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

После этого задайте функцию традиционного нагрева

- нажмите кнопку 1, чтобы включить духовку;

- два раза нажмите кнопку 2. Загорится контрольная лампочка рядом с символом 

- дайте духовке поработать пустой в течение приблизительно 45 минут.

Если хотите, можно установить таймер на автоматическое выключение духовки через 45 минут (подробные инструкции см. далее).

- откройте окно для проветривания.

В это время могут появиться нежелательные запахи. Это абсолютно нормально и бывает вызвано выгоранием материалов, оставшихся от процесса изготовления.

После того, как эта операция выполнена, дайте духовке остыть, затем очистите пространство духовки мягкой тряпочкой, смоченной в теплой мыльной воде.

i Перед тем, как готовить пищу в первый раз, тщательно промойте **противень** и **поддон** для стекания жира.



При открывании дверцы духовки всегда беритесь за нее в середине (рис. 1).

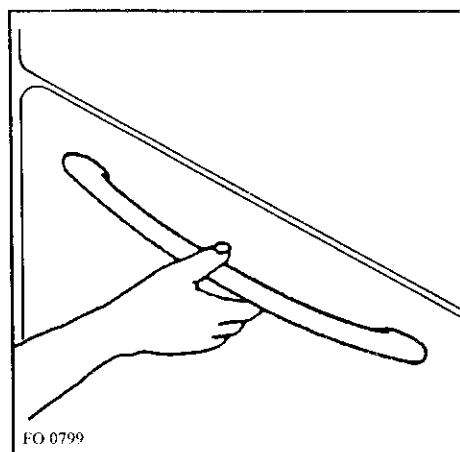
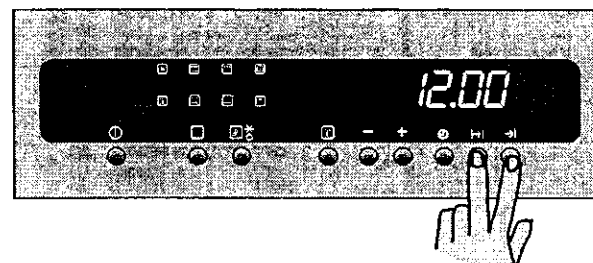
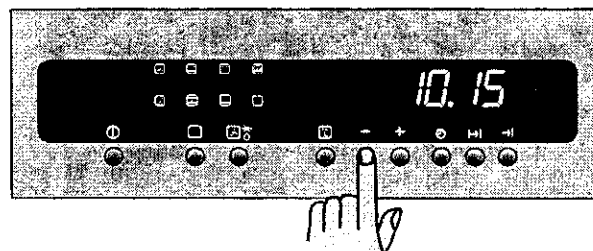
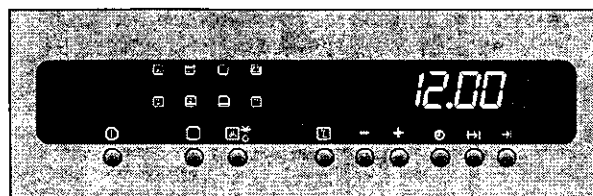


Рис.1

Программирование

Как установить таймер

- Нажмите кнопку 7, чтобы задать режим таймера. Контрольная лампочка таймера будет мигать, а на панели управления появится индикация 0.00.

- Чтобы задать нужное время, нажмите кнопку 5 или 6. Максимальное время, которое можно установить, составляет 19 часов 59 минут.

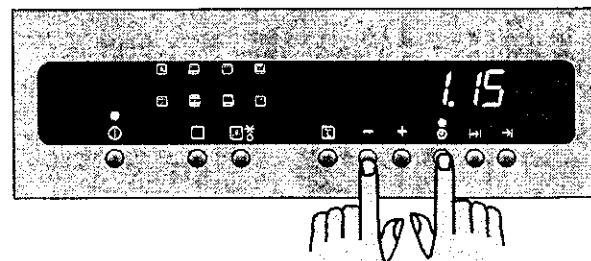
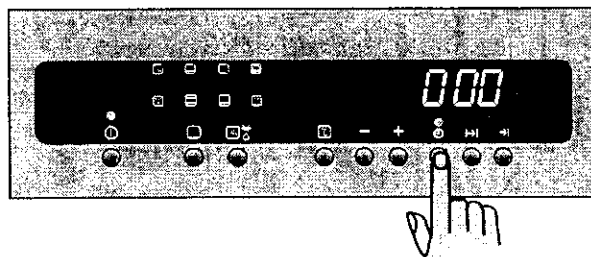
- После того, как установка произведена, таймер ждет 3 секунды и начинает работать.

- Когда время истечет, раздастся звуковой сигнал, а на панели управления появятся мигающие цифры 0.00. При этом духовка **НЕ** выключается.

- Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. На панели управления появится время суток, а контрольная лампочка таймера погаснет.

Как отменить таймер:

- нажмите кнопку 7 и, держа ее нажатой, нажмите также кнопку 5.



Автоматическое выключение

- Поместите продукты в духовку, задайте режим тепловой обработки и установите необходимую температуру духовки.

- Для задания функции продолжительности тепловой обработки нажмите кнопку 8. Контрольная лампочка продолжительности тепловой обработки будет мигать, а на панели управления появится 0.00.

- Для установки времени приготовления нажмите кнопку 5 или 6. Максимальное время, которое можно установить, составляет 19 часов 59 минут.

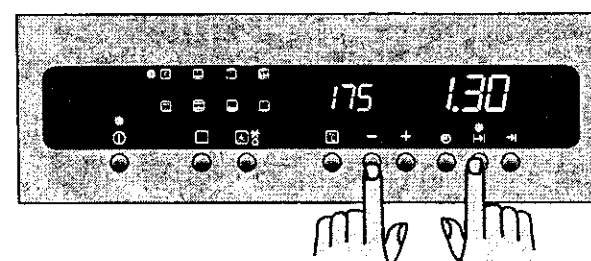
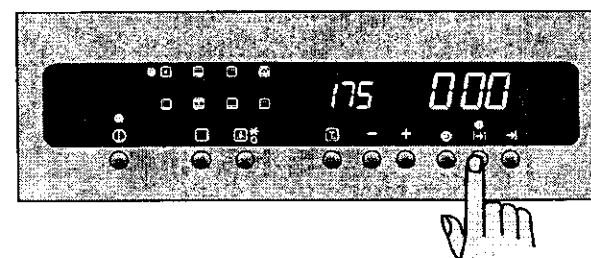
- После того, как установка произведена, программа ждет 3 секунды и начинает работать. На дисплее отображается обратный отсчет времени.

- Когда время истечет, духовка автоматически выключится и раздастся звуковой сигнал, а на панели управления появятся мигающие цифры 0.00.

- Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку от 4 до 9. На панели управления появится время суток, а контрольная лампочка продолжительности тепловой обработки погаснет.

Как отменить установку продолжительности тепловой обработки:

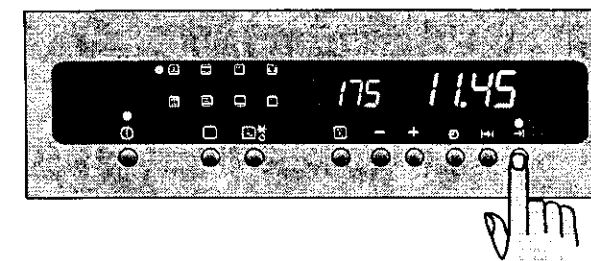
- Нажмите кнопку 8 и, держа ее нажатой, нажмите также кнопку 5. Если это сделать во время выполнения программы, духовка **НЕ** выключится.



Автоматическое включение и выключение

- Выполните установку продолжительности тепловой обработки, как указано в предыдущем разделе.

- Нажмите кнопку 9. Тем самым будет задана функция "Окончание тепловой обработки" и соответствующая контрольная лампочка начнет мигать. Панель управления отобразит время окончания тепловой обработки (то есть, текущее время +



продолжительность тепловой обработки).

- Чтобы задать требуемое время окончания тепловой обработки, нажмите кнопку 5 или 6.

- Духовка автоматически включится в нужное время. При нажатии кнопки 9 на дисплее отражается установленное время окончания приготовления. По истечении заданного времени духовка выключится, при этом зазвучит звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку от 4 до 9.

Дополнительные свойства

Автоматическое выключение

Если не будут сделаны изменения в установках, духовка автоматически выключается в соответствии со следующей таблицей:

Если установлена температура:	духовка выключится через:
250°C или выше	1,5 часа
от 120 до 250°C	5 часов
менее 120°C	12 часов

Функция остаточного тепла

Если установлена продолжительность тепловой обработки, духовка автоматически выключается на несколько минут раньше и остаточное тепло во внутреннем пространстве духовки завершит приготовление данного блюда без расхода электроэнергии. Контрольная лампочка работы духовки продолжит гореть до тех пор, пока не истечет время тепловой обработки.

Эта функция не активна, когда продолжительность тепловой обработки составляет менее 15 минут.

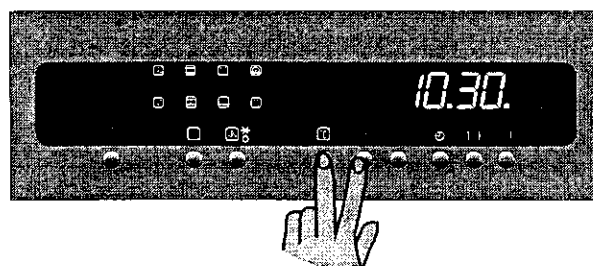
Блокировка управления

Чтобы маленькие дети, играя, не включили духовку, можно заблокировать управление духовкой.

- Выключите духовку, нажав кнопку 1.
- Одновременно нажмите кнопки 4 и 5 и держите их нажатыми примерно 3 секунды. На панели управления после цифр появится мигающая точка.
- Теперь духовка заблокирована. Нельзя установить ни функции духовки, ни температуру.

Как разблокировать духовку:

- Одновременно нажмите кнопки 4 и 5 и держите их нажатыми примерно 3 секунды. Мигающая точка после цифр на панели управления погаснет. Теперь духовкой снова можно управлять.



Предохранительный термостат

Духовка оснащена предохранительным термостатом. В случае неисправности главного термостата и вызванного этим перегрева, предохранительное устройство отключит подачу электропитания к прибору. В этом случае обратитесь в авторизованный изготовителем сервисный центр.

Вентилятор охлаждения

Прибор оснащен охлаждающим вентилятором, предназначенным для предотвращения нагрева передней панели, то есть дверцы и панели управления. Вентилятор может продолжать работать и после выключения духовки или гриля до тех пор, пока не установится нормальная температура.

Эксплуатация

Уровни для размещения полок

Чтобы получить наилучшие результаты тепловой обработки продуктов, можно размещать полки духовки на разной высоте. Уровни размещения полок показаны на рис. 2.

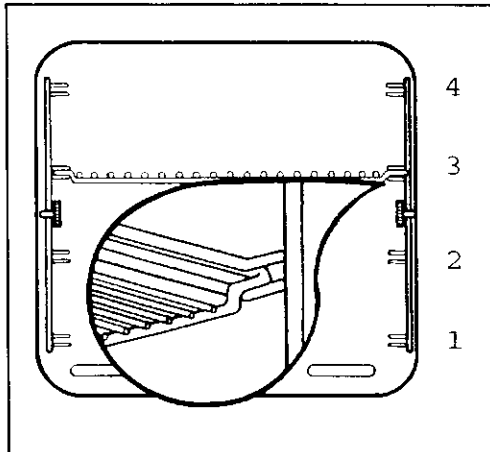


Рис. 2



Все виды тепловой обработки продуктов должны производиться только при закрытой дверце духовки.

- Когда Вы вынимаете из духовки блюда, пользуйтесь прихватками.
- Температура внутри духовки может достигать 250°C. Поэтому всегда пользуйтесь противнями, блюдами и прочей посудой, специально предназначенной для духовок.
- Не ставьте противни, формы для бисквитов или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духовки. Это может вызвать нарушение в распространении тепла, что может повлиять на эксплуатационные характеристики духовки и повредить ее эмаль.
- Внимательно следите за процессом приготовления блюд с жирами или маслом, так как при перегреве эти виды пищевых продуктов могут привести к пожару. По той же причине будьте внимательны и осторожны, когда ставите блюдо в духовку или вынимаете его из духовки, не оставляйте ни капли жира на дне духовки. Если же это случилось, тщательно очистите духовку, чтобы избежать появления неприятных запахов или дыма.



Когда пища нагрета, она испускает пар. Когда пар соприкасается со стеклом дверцы духовки, он конденсируется и образуются капельки воды.

Это вполне нормальное явление, не являющееся следствием неисправности духовки.

Рекомендуем после каждого использования духовки вытирать конденсат.

Некоторые советы по приготовлению рыбы и мяса



Можно положить мясо на блюдо, специально предназначенное для духовки, или непосредственно на решетку для духовки. В этом случае не забудьте поместить на первый уровень, считая от дна духовки, поддон для стекания жира, налив в него немного воды. Поддон для стекания жира поможет избежать попадания расплавленного жира на дно духовки.

Для приготовления белого мяса, птицы или рыбы целиком используйте среднюю температуру нагрева (от 150 до 175°C). Если Вам нужно приготовить красное мясо (слегка зарумяненное снаружи и более умеренно прогретое изнутри), рекомендуется на короткое время установить более высокую температуру (от 200 до 250°C).

Некоторые советы по выпеканию



Как правило, для выпекания пирогов нужна средняя температура от 150 до 200°C.

Рекомендуется перед тем, как выпекать пироги или запекать что-либо, кратковременно (примерно 10 минут) прогреть духовку. После того, как выпекание началось, держите дверцу духовки закрытой в течение всего процесса выпекания, а за ходом выпекания следите через стеклянную дверцу духовки.

Некоторые советы по приготовлению блюд на гриле



Если Вам нужно приготовить на гриле мясо или рыбу, поместите их непосредственно на решетку, предварительно слегка смазав кусочки маслом.

При использовании гриля тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента. Поэтому Вам нужно отрегулировать уровень тепловой обработки в зависимости от толщины куска мяса или рыбы.





Никогда не забывайте помещать на нижний уровень поддон для стекания жира, в который налейте немного воды.





При использовании режима турбо-гриля устанавливайте температуру не более 200°C, время приготовления не должно превышать 1 часа.

Таблицы режимов приготовления

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
	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 куса филе
	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	

Режим приготовления пиццы



Вес, г	Вид блюда	Режим "Пицца" 		Продолжительность, мин	Примечания
		Уровень 	температура, °C		
	Хлеб и пицца				
1000	Белый хлеб	2	175	45-60	1 батон
500	Ржаной хлеб	2	175	30-45	В форме для хлеба
500	Булочки	2 (1 и 3)*	175	20-35	8 штук
250	Пицца	2 (1 и 3)*	200	20-35	В форме

Примечание:


Время тепловой обработки не включает в себя время предварительного разогрева духовки. Мы рекомендуем кратковременно разогреть 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.

Выпекание

Вид блюда	Режим выпекания 		Продолжительность, мин
	Уровень 	температура, °C	
Пироги			
Взбитое тесто	2(1 и 3)*	160	45-60
Дрожжевое тесто	2(1 и 3)*	160	20-35
Сдобное хлебное тесто	2(1 и 3)*	160	20-30
Сырный пирог	2	150	60-80
Яблочный пирог	2(1 и 3)*	160	40-60
Струдель	2(1 и 3)*	150	60-80
Торт с джемом	2(1 и 3)*	160	45-60
Мелкие пироги	2(1 и 3)*	160	15-25
Бисквиты	2(1 и 3)*	160	10-20
Меренги	2(1 и 3)*	100	90-120

Гриль

Вид блюда	Количество		Жарение на гриле 		Продолжительность, мин	
	Штук	Вес	Уровень 	Температура, °C	Верхняя сторона	Нижняя 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

Турбо-гриль (*)

Вид блюда	Кол-во (грамм)	Уровень	Температура, °C	Время, мин	
				Верхняя сторона	Нижняя 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	15	10
Рыба (целиком)	800	3	200	12	8

Примечание:

- 1) При приготовлении в режиме гриля всегда устанавливайте на более низкий уровень поддон для сбора сока с небольшим количеством воды.
- 2) При использовании духового шкафа всегда держите дверцу закрытой.

(*) При использовании турбо-гриля никогда не устанавливайте температуру выше 200°C, время использования не должно превышать 1 часа.

Уход за духовкой

Общие замечания по уходу за духовкой

⚠ Перед тем, как производить очистку духовки, обязательно отключите ее от сети и 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.

i 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. 4).
- в) Расцепите и поверните рычажки, которые находятся на двух шарнирах (рис.4).
- 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. 4).
- е) Положите дверцу на ровную поверхность.

Стекло дверцы духовки очищайте только теплой водой и мягкой тряпочкой.

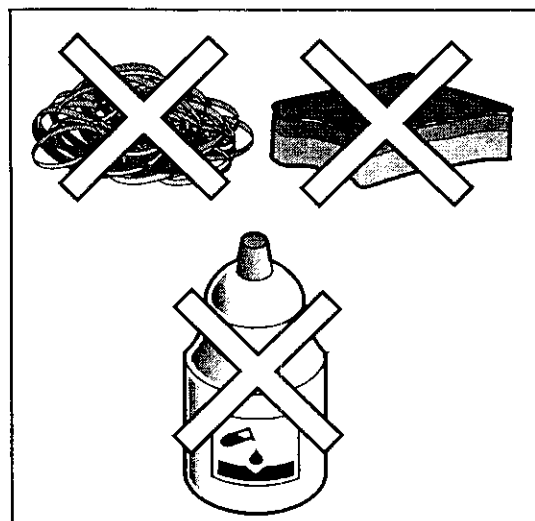


Рис. 3

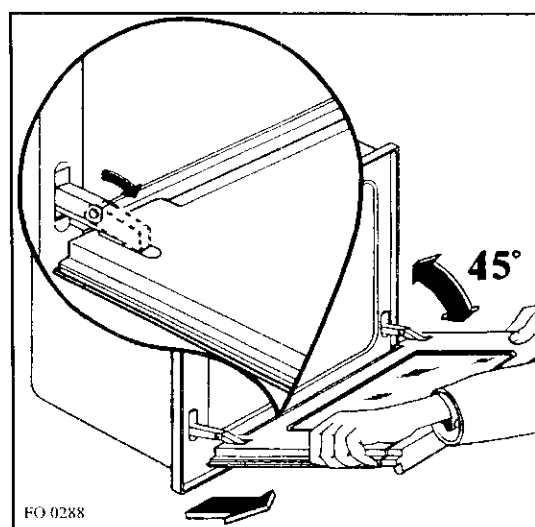


Рис. 4

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

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.

Уход за откидным элементом гриля

Данная модель оборудована откидным нагревательным элементом гриля, что позволяет без труда очищать верхнюю часть духовки.

⚠ Перед тем, как приступить к очистке, не забудьте отключить духовку от электропитания и дайте ей остыть.

Затем отвинтите винты, которые удерживают решетку гриля на своем месте (см. рис. 5). Если Вы проделываете эту операцию в первый раз, рекомендуем воспользоваться отверткой.

Осторожно опустите решетку вниз, чтобы обеспечить доступ к потолку духовки.

Перед тем, как установить откидной нагревательный элемент гриля на место, очистите потолок духовки подходящим чистящим средством и насухо его вытрите.

Осторожно установите на место нагревательный элемент гриля и накрепко привинтите крепежные гайки.

⚠ Чтобы нагревательный элемент гриля во время работы не упал, убедитесь, что гайки, удерживающие его, прочно зафиксированы на своем месте.

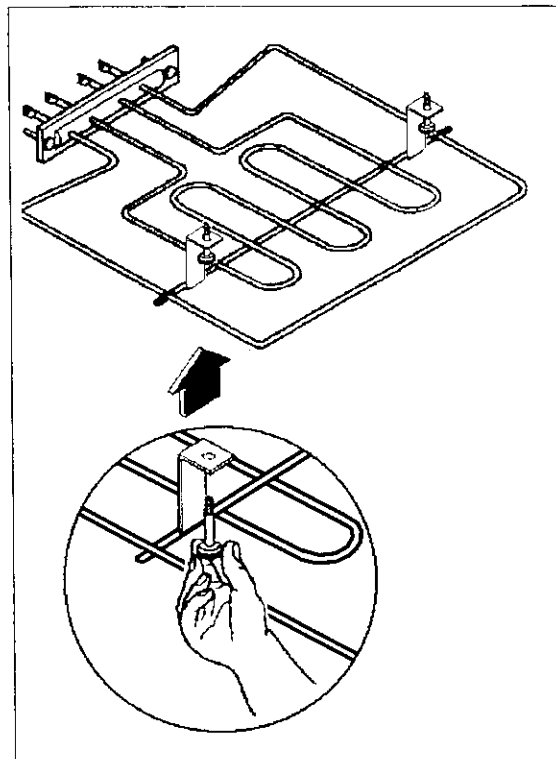


Рис. 5

Жировой фильтр

При приготовлении мяса вентилятор духовки следует закрыть жировым фильтром, прикрепив его перед вентиляционными отверстиями в задней панели. Это поможет избежать попадания жира на крыльчатку вентилятора. Жировой фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

По завершении тепловой обработки и после того, как духовка остынет, снимите фильтр, потянув вперед выступающий язычок на фильтре (см. рис. 6).

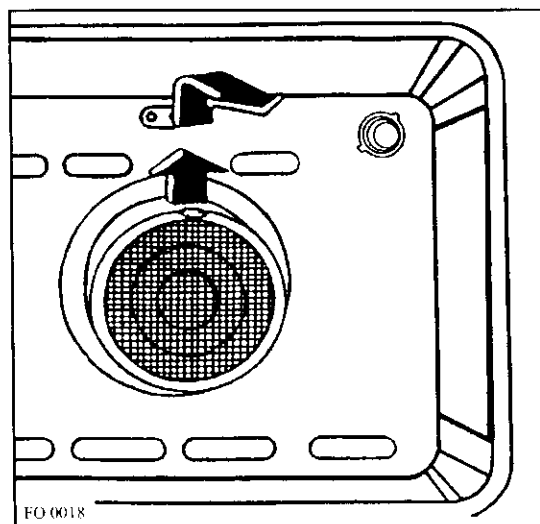


Рис. 6

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. 7):

- а) поверните стеклянный колпачок лампочки против часовой стрелки;
- б) выньте неисправную лампочку;
- в) замените ее новой;
- г) поставьте на место стеклянный колпачок;
- д) включите электропитание.

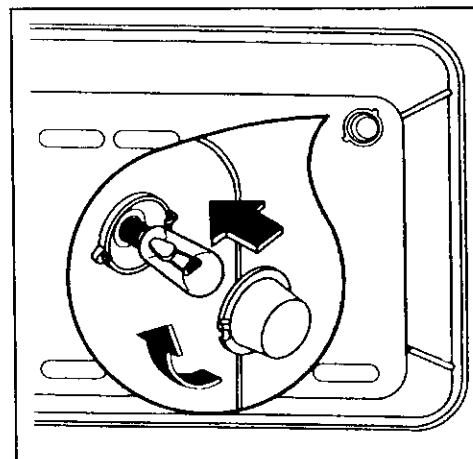


Рис. 7

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
· Духовка не включается	· Посмотрите, находится ли духовка в ручном режиме и заданы ли функция тепловой обработки, и температура или · Проверьте, правильно ли подключена духовка и находится ли в положении ON (ВКЛ) выключатель розетки или выключатель подачи электроэнергии от сети к духовке.
Лампочка подсветки духовки не включается	· Нажмите кнопку 1 для включения духовки. 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.

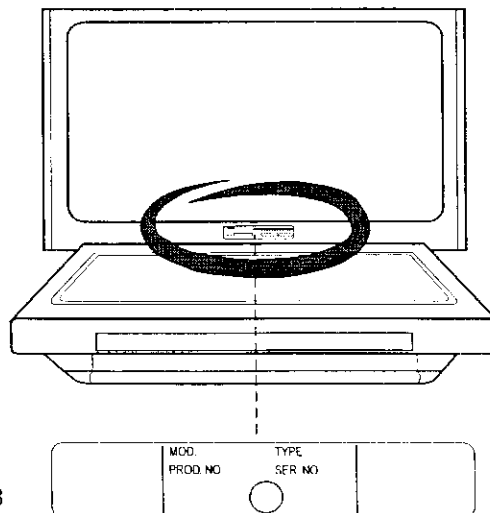
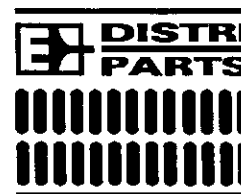


Рис. 8

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



Гарантия

Храните гарантийное свидетельство с подтверждением покупки и показывайте его по запросу нашего технического персонала, в противном случае техническое обслуживание и ремонт будут производиться за дополнительную плату.

При необходимости обращайтесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр (отдельный список авторизованных сервисных центров прилагается к гарантийному свидетельству).

Важнейшие запасные части к данному прибору могут быть приобретены в течение 10 лет после того, как он снят с производства.

В случае необходимости подготовки изделия к техническому обслуживанию производитель не несёт ответственности, связанной с монтажом или демонтажом изделия из кухонной мебели

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
Нагревательные элементы гриля:	
одинарный	1750 Вт
двойной	2550 Вт
Задний нагревательный элемент	2000 Вт
Режим приготовления пиццы	3000 Вт
Лампа подсветки духовки	25 Вт
Конвекционный вентилятор	30 Вт
Охлаждающий вентилятор	25 Вт
Общая мощность подключения	3070 Вт
Номинальное напряжение (частота 50 Гц)	230 В

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.

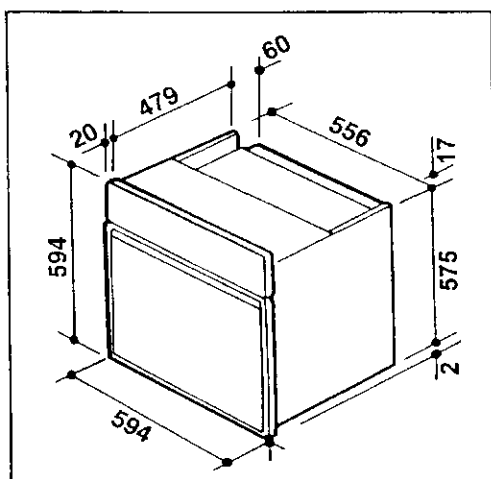


Рис. 9 - Размеры духового шкафа

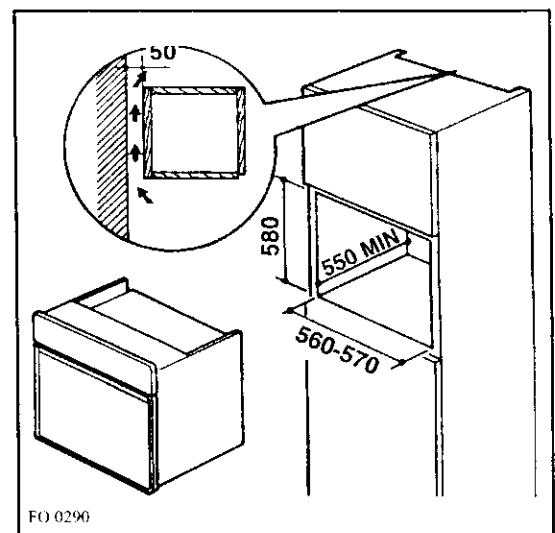


Рис. 10 - Размеры проёма для встраивания в высокий шкаф

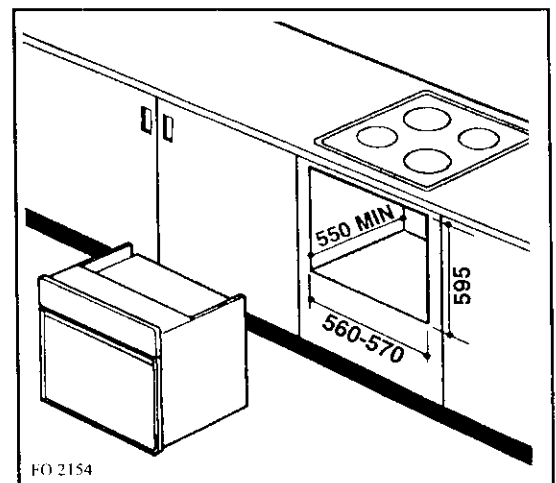


Рис. 11 - Размеры проёма для встраивания под столешницу

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. 12-13).

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.

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.

Разъем 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.

Соединительный кабель следует размещать таким образом, чтобы ни один его участок не мог нагреться до температуры 50°C.

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

Клеммная колодка (Рис. 14)

Данная духовка 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.

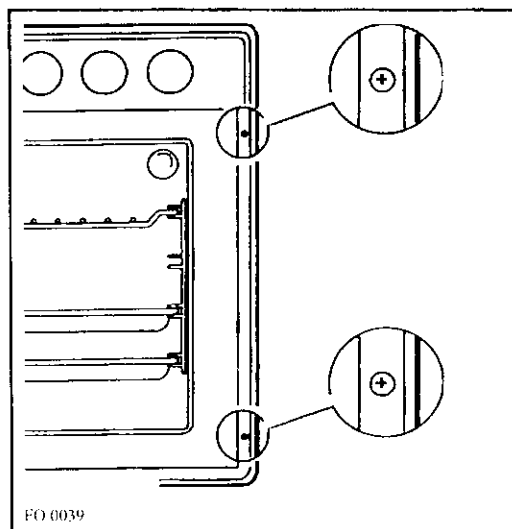


Рис. 12

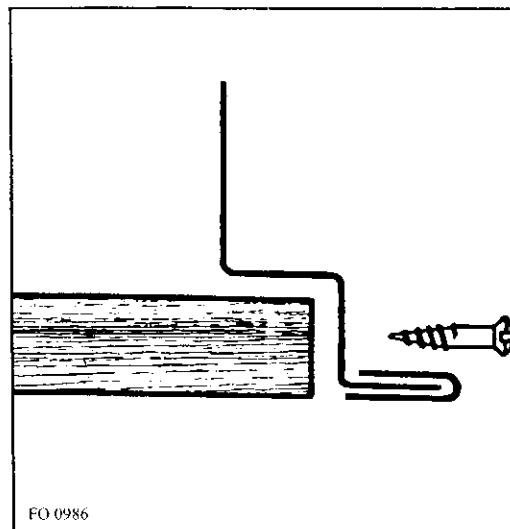


Рис. 13

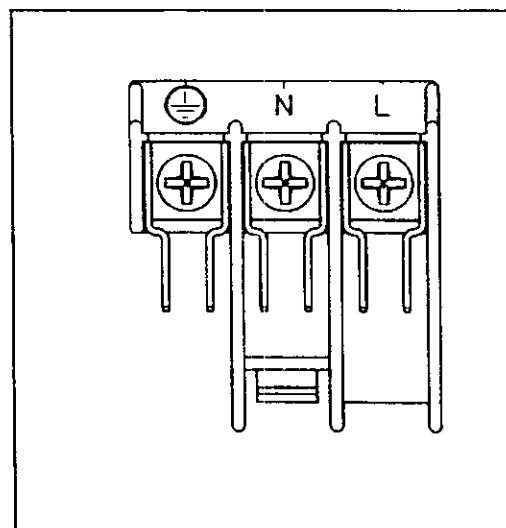


Рис. 14

 **From the Electrolux Group. The world's No. 1 choice.**

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.