

Инструкция
по
пользованию

Паровой
духовой шкаф

ZCB 990

RU

Оглавление

Для Вашей безопасности	3	Советы по эксплуатации духового шкафа	21
Описание духового шкафа	5	Таблицы приготовления	28
Электронное программирующее устройство	6	Чистка и уход	34
Перед первым включением духового шкафа	7	Возможные неисправности	41
Функции приготовления	10	Технические характеристики	43
Программирование работы духового шкафа	11	Установка	44
Специальные функции	13	Указания для установщика	46
Приготовление на пару	17	Сервис и запчасти	47
Как использовать функцию приготовления на пару	19		

Указания по использованию настоящего руководства

Вы встретите в тексте настоящего руководства следующие символы которые помогут Вам ориентироваться в нем.



Указания по безопасности



Пошаговые указания по эксплуатации



Советы и рекомендации



Информация по охране окружающей среды



Данное изделие соответствует следующим директивам ЕЭС:

- **2006/95** (Директива по низковольтной аппаратуре);
 - **2004/108** (Директива по электромагнитной совместимости);
- с последующими модификациями.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX ITALIA S.p.A.
C.so Lino Zanussi, 30
33080 PORCIA (PN) - Italy



Для Вашей безопасности

Ваш новый духовой шкаф прост в обращении.

Тем не менее, перед тем, как приступить к его установке и эксплуатации, следует внимательно прочитать настоящее руководство. Это позволит Вам использовать прибор наилучшим образом и совершенно безопасно, а также избежать неверных действий и нанесения ущерба окружающей среде.

Установка

- Изменение характеристик данного прибора или внесение каких-либо изменений в его конструкцию сопряжено с опасностью.
- Установка прибора и его подключение к сети электропитания должны выполняться только **квалифицированными специалистами**. Перед выполнением любой операции следует убедиться, что прибор **отключен** от сети электропитания.
- Вынув изделие из упаковки, удостоверьтесь в отсутствии на нем каких-либо повреждений, а также в безупречном состоянии сетевого шнура. В противном случае перед вводом прибора в эксплуатацию обратитесь к продавцу.
- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения каких-либо правил техники безопасности.**

Указания по безопасности людей

- Духовой шкаф должен эксплуатироваться только взрослыми. **Не позволяйте детям трогать ручки управления прибора или играть с ним.**
- Прибор запрещено использовать детям и лицам, чьи сенсорные, умственные или физические способности, а также недостаточный опыт или незнание прибора не позволяют использовать его в условиях безопасности без присмотра или без указаний ответственного лица, которое обеспечивает правильное использование прибора.
- Доступные детали духового шкафа могут нагреваться во время работы и оставаться

горячими в течение некоторого времени после его выключения. **Детей следует держать в удалении от него, пока он не остынет.**

При эксплуатации

- Данный духовой шкаф предназначен только для непрофессионального приготовления пищи в обычных бытовых условиях. **Не используйте его в любых других целях.**
- Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку, находящуюся вблизи духового шкафа, убедитесь, что электрические провода не касаются его, а также держите их на **расстоянии от нагреваемых частей данного прибора.**
- Во время использования духовой шкаф нагревается и в течение длительного времени остается горячим. **Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духового шкафа.**
- При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару или теплу.
- Если духовой шкаф не используется, убедитесь, что все ручки управления находятся в положении **“Выкл”**.
- **Ни в коем случае не храните в выключенном духовом шкафу продукты или кухонные принадлежности:** это может привести к повреждениям и ущербу при его случайном включении.

Уход и чистка

- Перед выполнением каких-либо операций по чистке духового шкафа или по уходу за ним его следует **отсоединить** от сети электропитания.
- **Всегда содержите прибор в чистоте.** Скопление остатков пищи может привести к возгоранию.
- Для чистки духового шкафа нельзя использовать пар или паровое чистящее устройство.
- Не используйте грубые, абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянных поверхностей дверцы духового шкафа, так как это может привести к появлению царапин на поверхности стекла и его последующему разрушению.
- В случае неисправностей **не пытайтесь отремонтировать прибор самостоятельно.** Ремонт, выполненный некомпетентными лицами, может привести к повреждениям и несчастным случаям. Консультируйтесь с данным руководством. Если Вы не найдете нужную Вам информацию, **обращайтесь в ближайший сервисный центр.** Техническое обслуживание данного прибора должно выполняться в авторизованном сервисном центре. Всегда требуйте, чтобы использовались оригинальные запчасти.



Информация по охране окружающей среды


Упаковка

- Все использованные материалы являются совместимыми с окружающей средой и подлежат вторичной переработке. Мы просим Вас содействовать охране окружающей среды, используя специальные каналы раздельного сбора отходов.

Утилизация

- Старые или непригодные приборы все еще обладают определенной ценностью. С помощью правильной утилизации различные материалы, примененные при их изготовлении, могут быть использованы вторично.
- За информацией о правилах утилизации обращайтесь в магазин, где Вы купили прибор, или в местные органы власти.
- **При утилизации старого изделия выведите его из строя, обрезав сетевой шнур как можно ближе к корпусу.**

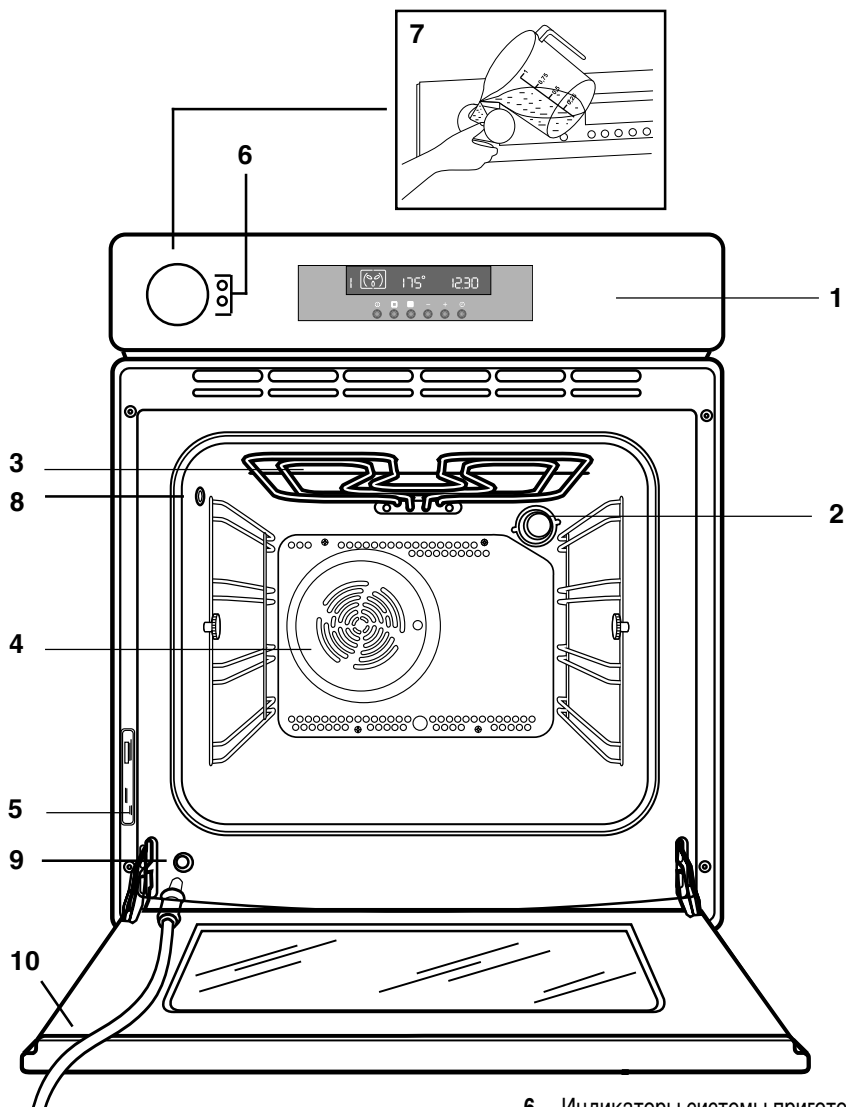


- Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована и в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый пользователь мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями.

Описание духового шкафа



1. Панель управления
2. Лампочка освещения духового шкафа
3. Гриль
4. Вентилятор
5. Табличка номинальных данных

6. Индикаторы системы приготовления на пару
7. Ванночка для слива воды
8. Вход пара
9. Клапан для слива воды
10. Датчик системы слива воды

Электронный программатор



1. Переключатель ВКЛ. / ВЫКЛ.
2. Кнопка для выбора функции приготовления
3. Кнопка выбора функции быстрого разогрева
4. Кнопка “—” (назад)
5. Кнопка “+” (вперед)
6. Кнопка регулировки счетчика времени, времени приготовления и окончания приготовления



ВНИМАНИЕ

В случае перерыве в электропитании программирующее устройство сохраняет данные в памяти в течение около 3 минут. В случае более длительного перерыва все данные теряются, причем их следует снова задавать после восстановлении электропитания.

Функции приготовления контролируются электронным программирующим устройством.

Вы можете выбирать любую комбинацию режима, температуры и времени приготовления.


Перед первым включением духового шкафа



Снимите с Вашего нового духового шкафа весь упаковочный материал, в том числе рекламные этикетки и защитную пленку, если таковая имеется.







Перед первым приготовлением пищи тщательно вымойте все аксессуары, которые находятся в камере духового шкафа.

При первом подключении духового шкафа к сети электропитания, а также после перерыва в электроснабжении, подождите до появления на дисплее цифр “12.00” и мигания символа .

Перед использованием духового шкафа необходимо установить текущее время суток.




Установка текущего времени суток:

- в то время, как мигает символ  задайте время с помощью кнопок “-” или “+” (Рис. 1). Символ  исчезнет через 5 секунд после задания времени (Рис. 2).
- если символ  перестает мигать, то нажмите кнопку  два раза.


Затем действуйте, как указано в пункте “а” (Рис. 3).



Включение и выключение духового шкафа

- Духовой шкаф нужно включить перед заданием любого режима или программы приготовления. Каждый раз, при нажатии кнопки , на дисплей появляется символ духового шкафа, а также включается внутреннее освещение камеры.

Духовой шкаф может быть выключен в любой момент.

- Для выключения духового шкафа нажмите кнопку : При этом выполнение всех режимов или программ приготовления прекратится, внутреннее освещение

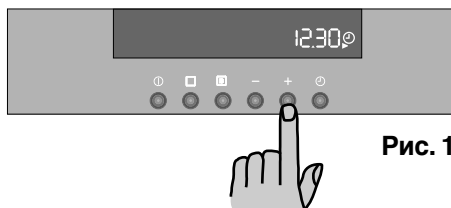


Рис. 1



Рис. 2

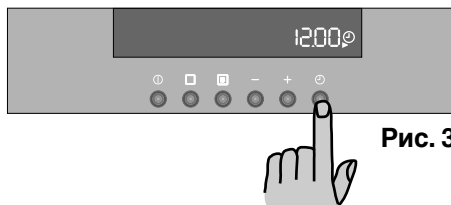





Рис. 3



погаснет, а дисплей будет показывать только текущее время суток.

На первых минутах работы появление специфического запаха и дыма представляет собой **АБСОЛЮТНО НОРМАЛЬНОЕ** явление. Это вызвано нагревом тепловой изоляции и сгоранием в духовом шкафу остатков производственных материалов.

Поэтому, перед началом нормального использования, мы рекомендуем прогревать **ПУСТОЙ** духовой шкаф в течение некоторого времени.

☞ Для этого действуйте следующим образом.

- включите духовой шкаф, нажав кнопку .
- нажмите два раза кнопку  для выбора режима 'Нормальное приготовление'  (Рис. 4).
- с помощью кнопки “+” регулируйте температуру на 250°C.
- дайте **ПУСТОМУ** духовому шкафу поработать в течение примерно 45 минут. Если хотите, вы можете запрограммировать время работы духового шкафа на 45 минут.
- на все время выполнения этой операции проветривайте помещение.

Рекомендуется повторить вышеописанную операцию, включив функцию 'Циркуляция горячего воздуха'  и функцию 'Двойной Гриль'  примерно на 5-10 минут.

По истечении 45 минут дайте духовому шкафу остыть, затем вымойте его изнутри теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.

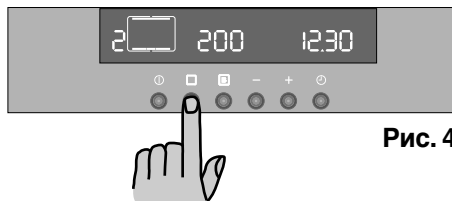


Рис. 4

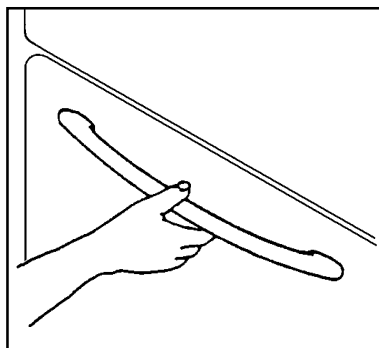





Рис. 5



Чтобы открыть дверцу духового шкафа, всегда беритесь за центральную часть ручки.



Выбор режима (функции) приготовления

- Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
- Нажмите кнопку  для выбора желаемой функции (режима). Каждый раз, при нажатии кнопки  на дисплей появляется символ функций приготовления с указанием выбранной в данный момент функции.


Рядом с символом выбранной функции высвечивается соответствующий номер (Рис. 6).

- Для каждого режима приготовления на дисплее отображается заданная температура.

Если заданная температура не соответствует желаемой, то ее можно регулировать шагами по 5 градусов с помощью кнопок “+” и “-”.

- Символ термометра  показывает температуру в камере духового шкафа. При достижении заданной температуры программатор издает кратковременный звуковой сигнал, а символ термометра  перестает мигать.



Указания по изменению температуры

- Нажмите кнопку ; на дисплей появляется значение заданной температуры.

Используйте кнопки “-” или “+” для изменения указанного значения; во время регулировки символ “o” мигает (Рис. 7). Предел регулировки температуры - 250°C.

Специальные функции

Выбор любой из следующих функций осуществляется одновременным нажатием двух кнопок:

- **Защита от детей с блокировкой функций:** нажмите кнопки  и .

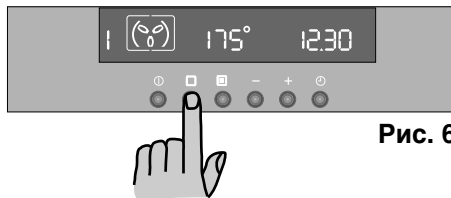


Рис. 6

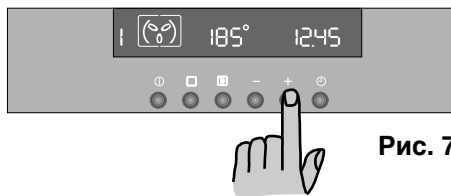














Рис. 7

– Звуковой сигнал (Бип): нажмите кнопки  и “+”;



– Функция ‘Демо’: для активации этой функции следуйте указаниям, приведенным на стр. 14.

Функции приготовления

- 1**  **Приготовление с циркуляцией горячего воздуха** - Распределение тепла в камере духового шкафа обеспечивает предусмотренный для этой цели вентилятор. Заданная температура - 175°C.
- 2**  **Традиционный режим приготовления** - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов. Заданная температура - 200°C.
- 3**  **Верхний гриль** - Тепло подается только сверху. Заданная температура - 250°C.
Температуру можно регулировать в пределах от 200°C до 250°C.
- 4**  **Гриль с вентиляцией** - Тепло поступает только сверху, а распределяется вентилятором. Заданная температура - 180°C.
Выберите температуру не более 200°C.
- 5**  **Приготовление пиццы** - Комбинированное действие подаваемого снизу тепла и циркуляции воздуха обеспечивает равномерное пропекание пиццы или соленых пирогов. Заданная температура - 175°C.
- 6**  **Двойной гриль** - Тепло подается только сверху. Заданная температура - 250°C.
Температуру можно регулировать в пределах от 200°C до 250°C.
- 7**  **Подогрев снизу** - Умеренное тепло подается только снизу. Заданная температура - 250°C.
- 8**  **Подогрев сверху** - Умеренное тепло подается только сверху. Заданная температура - 250°C.
- 9**  **Размораживание** - Вентилятор обеспечивает циркуляцию холодного воздуха внутри камеры духового шкафа, ускоряя процесс размораживания замороженных блюд.
- 10**   **Приготовление на пару** - Приготовление блюд осуществляется с помощью пара. Заданная температура - 140°C.

Программирование духового шкафа

Как пользоваться таймером

- Нажмите кнопку  для активации функции таймера (Рис. 8). Символ  начинает мигать, а на дисплее отображаются цифры “0.00”.
- Используйте кнопку “+” для установки желаемого времени. Предел регулирования времени - 23 часа 59 минут.
- Через 3 секунды после установки времени таймер начинает считать время.
- По истечении заданного времени включается звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Звуковой сигнал автоматически выключается через минуту (Рис. 9).

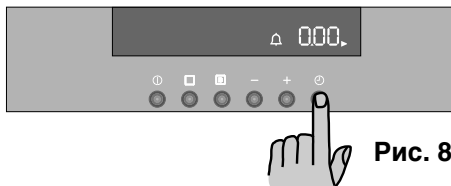




Рис. 8





Рис. 9

 **ВНИМАНИЕ:** Таймер НЕ вызывает автоматическое отключение духового шкафа, если последний включен.




 **Функция считывания времени может быть включена и при духовом шкафу в состоянии ожидания.**

Доступ и изменение установки таймера:

- Нажмите кнопку  несколько раз до тех пор, пока на дисплее не начинают мигать символы  и .

Измените установку таймера с помощью кнопки “-” или кнопки “+”.

Отмена установки таймера:

- Держите кнопку  нажатой до тех пор, пока на дисплее не начинают мигать символы  и . Нажмите кнопку “-” до появления на дисплее цифр “0.00” (Рис. 10).

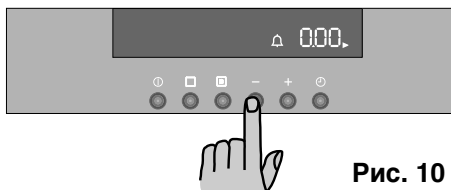


Рис. 10

Программирование выключения духового шкафа






- Поставьте блюдо в духовой шкаф, затем выберите желаемый режим приготовления и соответствующую температуру (Рис. 11).
- Нажмите кнопку  для включения функции “Время приготовления” (Рис. 12). При этом символ “Время приготовления”  начинает мигать, а на дисплее появляются цифры “0.00”
- Во время мигания символа  установите желаемое время с помощью кнопки “+”. Предел регулирования времени - 23 часа 59 минут.
- Через 3 секунды после установки времени таймер начинает считывать время.
- По истечении заданного времени духовой шкаф автоматически отключается и раздается звуковой сигнал. На дисплее высвечиваются цифры “0.00” и символ  мигающим свечением.
- Для выключения звукового сигнала нажмите кнопку .





Рис. 11



Рис. 12

Отмена продолжительности приготовления:

- Нажмите кнопку  до тех пор, пока символ  не начнет мигать.
- Нажмите кнопку “—” до появления на дисплее цифр “0.00” (Рис. 13).

Программирование включения и выключения духового шкафа



- Установите “Время приготовления”, как указано на предыдущей странице.
- Нажмите кнопку  и выберите “Продолжительность приготовления”; символ  начинает мигать. На дисплее появляется время окончания приготовления (т.е. сумма текущего времени и заданного времени приготовления - Рис. 14).



Рис. 13



Рис. 14

- С помощью кнопки “+” регулируйте время окончания приготовления.
- Через 3 секунды после установки времени таймер начинает считать время.
- Духовой шкаф включается и выключается автоматически; об истечении времени приготовления предупреждает звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку ①.

Для отмены времени приготовления следуйте указаниям, приведенным в предыдущем параграфе.

Специальные функции

Автоматическое отключение

Если вы забыли выключить духовой шкаф, он автоматически выключится через определенное время, которое зависит от ранее заданной температуры (Рис. 15).



Рис. 15

Если температура составляет:	духовой шкаф выключается через:
250°	3 часа
от 200 до 245°	5,5 часов
от 120 до 195°	8,5 часов
меньше 120°	12 часов




Использование остаточного тепла



Если вы запрограммировали автоматическое выключение духового шкафа, на самом деле он выключится за несколько минут до заданного времени. Таким образом для завершения приготовления используется имеющееся в камере духового шкафа остаточное тепло, обеспечивая экономию энергии. Все индикации на дисплее продолжают гореть до истечения заданного времени приготовления.

Данная специальная функция не активна, если установленное время приготовления меньше 15 минут.

Защита от детей с блокировкой функций

Защита от детей исключает нежелательное использование духового шкафа.


- Если духовой шкаф включен, выключите его, нажав кнопку .
- Одновременно нажмите кнопки  и  и удержите их в течение не менее 3 секунд. При этом будет слышен кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее появится слово 'SAFE' (Рис. 16).
- Теперь духовка защищена от несанкционированного использования. Выбирать функции приготовления не представляется возможным.

Разблокировка духового шкафа: одновременно нажмите кнопки  и  и удержите их в течение 3 секунд. При этом будет слышен кратковременный звуковой сигнал, а с дисплея исчезнет слово 'SAFE', после чего духовой шкаф можно снова использовать (Рис. 17).






Функция 'Демо'

Данная функция используется для показания функций и принципа работы духового шкафа в магазинах или шоурумах без расхода энергии, за исключением внутреннего освещения и вентилятора.

Для того, чтобы использовать эту функцию, прибор должен находиться в режиме "первое включение", т.е. в состоянии, в котором он находится при первом подключении к сети электропитания или в случае восстановления нормального питания после перерыва в электроснабжении.

Перед активацией функции "демо" подождите до появления на дисплее цифр "12.00" и мигания символа .

Далее действуйте следующим образом:

1. Нажмите кнопку  в течение около 2 секунд (Рис.18). При этом будет подан кратковременный звуковой сигнал.
2. Одновременно нажмите кнопки  и . Системой подается кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее появляются цифры "12.00" (Рис.19).
3. Нажав кнопку , на дисплее появится символ , указывающий на то, что

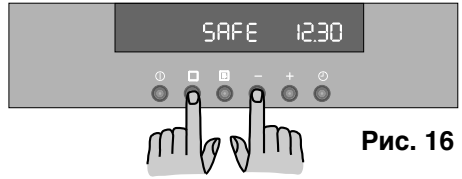


Рис. 16

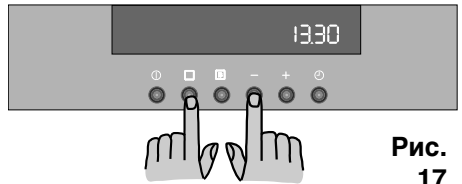


Рис. 17

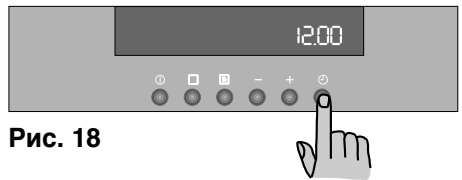


Рис. 18

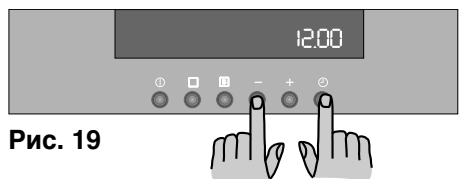


Рис. 19

функция “демо” находится в активном состоянии.

При этом можно выбрать все режимы приготовления.

Деактивация функции ‘демо’: убедитесь, что прибор находится в состоянии ожидания (stand-by), затем повторите вышеописанные операции.



В случае перерыва в электроснабжении функция “демо” остается активной.

Быстрый нагрев

После выбора режима приготовления и регулировки температуры приготовления камера духового шкафа будет постепенно нагреваться до достижения заданного значения температуры.

В зависимости от выбранного режима приготовления и заданной температуры, нагрев камеры духового шкафа занимает от 10 до 15 минут.

При необходимости более быстрого достижения заданной температуры может быть использована функция ‘Быстрый нагрев’.

1. включите духовой шкаф, нажав кнопку **I**;
2. выберите желаемый режим приготовления, как указано в предыдущих страницах;
3. регулируйте температуру с помощью кнопок “-” и “+”. Индикация температуры на дисплее начинает мигать;
4. нажмите кнопку **B**. На дисплее появляется “FNU” (Рис. 20);
5. При достижении заданной температуры в камере духового шкафа программатор издает кратковременный звуковой сигнал, а на дисплее появляется заданная температура.

Данная функция может быть использована при любом режиме и любой температуре приготовления.

Звуковой сигнал ‘Бип’

Данная функция используется для активации кратковременного звукового сигнала при нажатии кнопок.

Для активации этой функции прибор должен

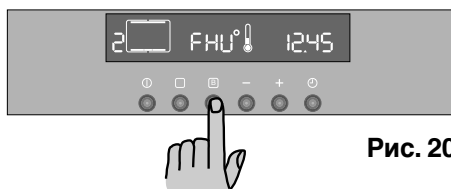



Рис. 20



Вы можете использовать эту функцию, если до этого уже включили какую-либо функцию приготовления, однако, исключается совместное применение с функцией Пара.

находиться в режиме ожидания (stand-by).

- Нажмите кнопки  и “+” в течение около 3 секунд. При этом будет подан кратковременный звуковой сигнал.

Это означает, что звуковой сигнал ‘бип’ находится в активном состоянии.

Деактивация осуществляется выполнением вышеописанных операций.

Код ошибки

Электронный программатор осуществляет постоянный диагностический контроль системы. В случае выявления каких-либо неправильных параметров, например, вследствие ненадлежащего использования духового шкафа, контроллер вызывает деактивацию всех используемых в данный момент функций и отображение на дисплее кодового номера, соответствующего выявленной ошибке (код ошибки состоит из буквы “F” и цифр - Рис. 21).


Дополнительную информацию см. в разделе “Возможные неисправности и способы устранения”.

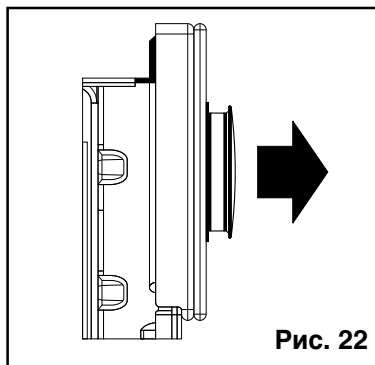


Рис. 21

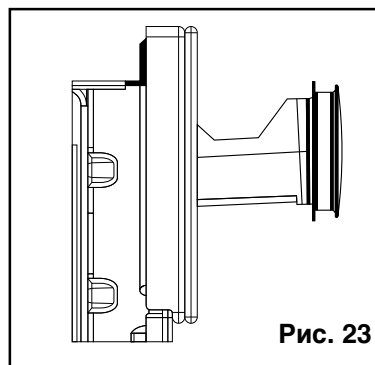
Приготовление на пару

Как пользоваться водяным баком

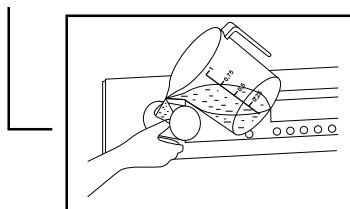
1. Выберите функцию "Пар" 
2. Постепенно извлеките бак в направлении, показанном на Рис. 22.



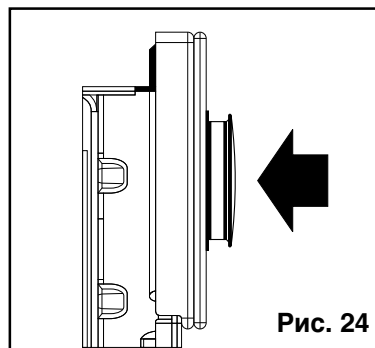
3. Извлеките бак до конца его хода (Рис.23).



4. Наливайте в бак воду до зажигания индикатора "Верхнего уровня". Постепенно закройте бак, оказывая давление в центральную часть крышки (Рис.24).



5. Надавите на бак до достижения им исходного положения.




Индикатор наполнения бака


Указывает на то, что духовой шкаф может быть использован для приготовления блюд на пару.


Индикатор “Пустой бак”

Указывает на то, что духовой шкаф нельзя использовать для приготовления блюд на пару из-за отсутствия воды в баке.

Подготовка духовки к приготовлению блюд на пару

 Для приготовления блюд на пару необходимо наполнить водой соответствующий бак.

Для этой цели выдвиньте водоналивной ящик (соблюдайте процедуру, описанную на странице 17) и с помощью мензурки (Рис.25) наливайте воду в бак до зажигания индикатора “бак наполнен” . Помните, что в бак для воды следует заливать чуть более 800 куб. см воды. Установите пробку на место и закройте водоналивной ящик. Теперь духовка готова для приготовления блюд на пару.

 В случае наливания в бак чрезмерного количества воды, избыток воды переливается в камеру духовки через предусмотренную для этой цели переливную трубку.

Незамедлительно удаляйте избыток воды губкой или тряпкой. (Рис. 26)

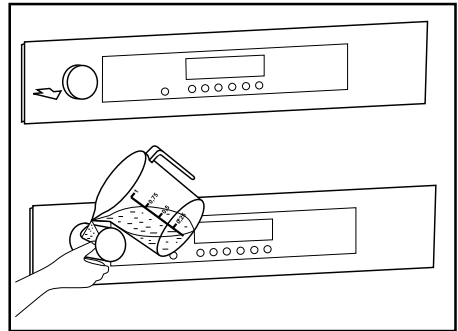


Рис. 25

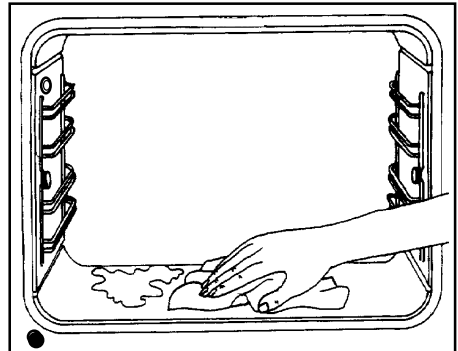



Рис. 26

Указания по использованию функции приготовления на пару

 Для приготовления блюд на пару следуйте нижеприведенным указаниям:

1. Налейте воду в бак, как описано на странице 17.

800 куб. см (0,8 л) воды достаточно для приготовления в течение примерно 40-45 минут

2. Для приготовления блюд используйте посуду, которую можно поставить в духовку и поставьте ее на решетку (Рис. 27) на уровне, указанном в таблицах приготовления. Как правило, наилучшие результаты получаются при использовании 2-го уровня снизу.

3. Выберите функцию "Пар" .

4. Выберите температуру в пределах от 130 и до 230 °С. При температуре выше 230 °С приготовление на пару не дает хорошие результаты.

5. После приготовления блюда на пару удалите из бака оставшуюся в нем воду (следуйте указаниям, приведенным на стр. 36).

Советы и рекомендации по приготовлению блюд на пару

- Не закрывайте используемую посуду крышками, которые исключают контакт пара с блюдом.
- Приготовление блюд на пару может осуществляться непосредственно на решетке (Рис. 28). В этом случае не забывайте наливать небольшое количество воды в противень и устанавливать его направляющие непосредственно под решеткой.

В этом противне будет собираться жир, расплавленный во время приготовления, а вода предотвратит его выгорание с образованием неприятных запахов и дыма.

- Если вы хотите открыть дверцу для проверки степени приготовления блюда, не забудьте **выключить** функцию ПАР. После проверки закройте дверцу и снова включите функцию приготовления на пару.

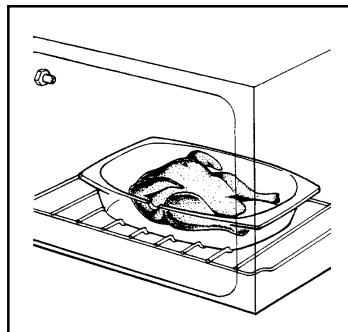



Рис. 27

-  **Подача пара в камеру происходит при достижении заданной температуры.**

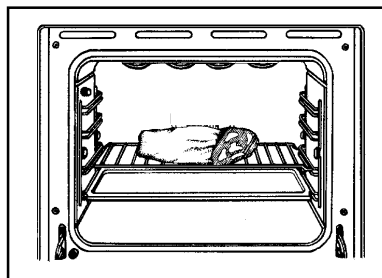




Рис. 28

-  **Возможное образование конденсата на стекле дверцы, стенках и дне духового шкафа не влияет на его работу. Мы рекомендуем Вам удалять конденсат по окончании каждого приготовления.**

-  **При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару.**

Принадлежности для приготовления блюд на пару

Принадлежности для приготовления блюд на пару (поставляемы в виде отдельного комплекта) позволяют использовать эту функцию для широкого спектра специальных применений, например для приготовления овощей, рыбы и т.д.

Комплект принадлежностей включает в себя:

- диетический противень из специального стекла, состоящий из двух половинок с отверстием для прохода инжектора пара (Рис. 29);
- маленькая решетка, устанавливаемая в диетический противень, служащая опорой для блюд;
- 2 инжектора для подачи пара;
- специальный щуп, используемый для приготовления блюд на пару в сочетании с двумя различными инжекторами. Способ использования двух инжекторов и щупа, в который они вставляются, показан на рисунках 29 и 30.

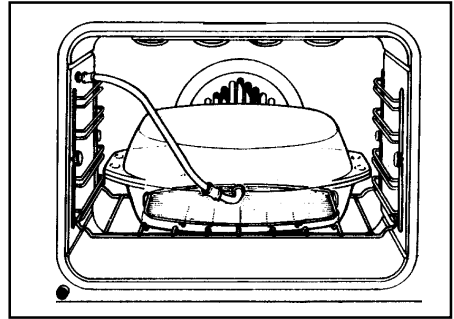


Рис. 29

Диетический противень особенно подходит для приготовления овощей на пару, т.к. позволяет сохранять вкус и питательные свойства продуктов без добавления воды. Приготовление с прямой подачей пара (Рис. 30) посредством перфорированного инжектора особенно подходит для курицы и индейки. При использовании пара мясо хорошо прожаривается внутри, в то время как традиционный способ приготовления обеспечивает оптимальное подрумянивание, благодаря чему блюдо получается деликатным, сочным и вкусным. Отверстия инжектора не должны быть забиты; для этой цели инжектор должен быть вставлен во внутреннюю полость курицы или индейки, как показано на Рис. 30.

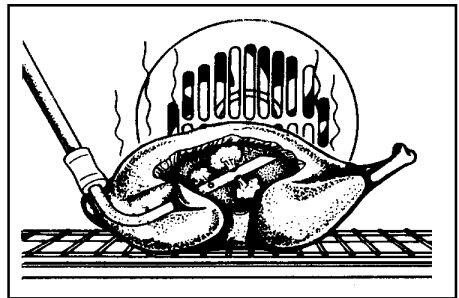


Рис. 30



Конец щупа с металлическим элементом должен быть вставлен в отверстие для выхода пара. Два инжектора вставляются в другой конец щупа.

Советы по эксплуатации духового шкафа

Уровни духового шкафа

В боковых стенках духового шкафа имеются **НАПРАВЛЯЮЩИЕ** с помощью которых Вы сможете устанавливать решетку на разную высоту (Рис. 31).



Будьте осторожны, устанавливая решетку и противень для сбора жира в духовой шкаф и доставая их из него, чтобы не повредить эмалированные поверхности духового шкафа.



Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

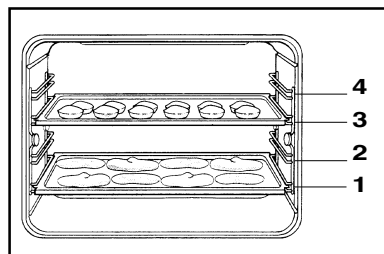


Рис. 31

- **Доставая посуду из духового шкафа, всегда используйте кухонные рукавицы.**
- Приготовление блюд в духовом шкафу ведется в диапазоне температур от 30°C до 250°C. Поэтому **Вам следует использовать посуду, которая выдерживает такие температуры** (например, металлические и жаропрочные сковороды, керамическую посуду для духовых шкафов).
- Данный духовой шкаф оборудован эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара.

Эта система позволяет готовить под постоянным 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 пищи образуется пар, который выходит наружу при открытии дверцы духового шкафа. Это совершенно нормальное явление.



При открывании дверцы духового шкафа во время приготовления пищи или по его окончании стойте подальше от духового шкафа, чтобы дать выйти скопившемуся пару или теплу.



При попадании пара на дверцу он преобразуется в конденсат. Для уменьшения образования конденсата перед началом приготовления необходимо прогреть духовой шкаф в течение 10 минут. Мы рекомендуем Вам удалять конденсат по окончании каждого приготовления

- Не кладите никакие предметы на дно духового шкафа и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порче приготовляемых продуктов. Всегда устанавливайте сковороды, жаропрочные блюда и кладите алюминиевую фольгу на решетку духового шкафа.
- Будьте осторожны при приготовлении пищи на масле или жире, чтобы не допустить их перегрева: при высокой температуре они могут воспламениться.

Поэтому, помещая продукты в духовой шкаф или доставая их из него, не допускайте, чтобы масло, соки, расплавленный жир в значительных количествах падали на дно духового шкафа. В противном случае тщательно вычистите дно духового шкафа перед началом следующего приготовления. Это предотвратит образование неприятных запахов и дыма.

Предохранительный термостат

Для предотвращения чрезмерного перегрева духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, срабатывающим в случае неисправности основного термостата. В этом случае подача электропитания прерывается: не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность, а обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

Вентилятор охлаждения

Духовой шкаф оборудован вентилятором, служащим для охлаждения панели и ручек управления и ручки дверцы. Этот вентилятор автоматически включается через 10 минут после начала приготовления. Во время его работы горячий воздух выходит через щель, находящуюся под панелью управления.

Во избежание опасного перегрева этот вентилятор продолжает работать И ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ духового шкафа до тех пор, пока не будет достигнута нормальная температура. Вентилятор отключается автоматически.

i Рекомендации по приготовлению мяса и рыбы

Мясо следует класть на жаропрочное блюдо или непосредственно на решетку.

Во втором случае ВСЕГДА следует устанавливать под решеткой противень для сбора жира и наливать в него немного воды.

В этом противне будет собираться жир, расплавленный во время приготовления, а вода предотвратит его выгорание с образованием неприятных запахов и дыма.

Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы в общем случае требуется умеренная температура (от 150°C до 175°C), в то время как для приготовления "с кровью" красного мяса в течение небольших интервалов времени необходима температура от 200°C до 250°C.

i Рекомендации по приготовлению выпечки

Для приготовления выпечки требуется умеренная температура, лежащая в диапазоне от 150° до 200° C.

Перед началом приготовления выпечки рекомендуется прогреть духовой шкаф в течение около 10 минут, а после его начала - не открывать дверцу.

i Рекомендации по приготовлению на гриле

Если Вы хотите приготовить на гриле мясо или рыбу, уложите их прямо на решетку, предварительно полив небольшим количеством масла.

При приготовлении на гриле тепло поступает только сверху, поэтому гриль следует устанавливать на более высоком или низком уровне в зависимости от толщины приготавливаемого куска мяса или рыбы. В этом случае также **не забывайте ВСЕГДА устанавливать противень для сбора жира на один из нижерасположенных уровней (но не на дно духового шкафа) и вылить в него около двух стаканов воды.**

При приготовлении на гриле с конвекцией выбирайте температуру не более 200°C.

i **Возможное образование конденсата на стекле дверцы, стенках и дне духового шкафа не влияет на его работу. Мы рекомендуем Вам удалять конденсат по окончании каждого приготовления.**

Приготовление в режиме 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:

- **Меньшее время прогрева**

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.

- **Более низкие температуры**

Для приготовления в режиме конвекции обычно требуется более низкая температура, чем при использовании традиционного режима.

Придерживайтесь значений температуры, указанных в таблице приготовления. Помните о том, что необходимо уменьшить температуру примерно на 20-25°C по сравнению с традиционным режимом приготовления.

- **Равномерный нагрев при выпечке**

Конвекционный режим приготовления обеспечивает равномерное распределение температуры независимо от уровня. Это означает, что одновременно в духовом шкафу можно готовить несколько одинаковых блюд. Однако, блюдо, размещенное на верхнем уровне, может пропечься немного сильнее.

Это совершенно нормальное явление. При этом не происходит взаимной передачи запахов и ароматов между блюдами.

Использование режима "Конвекция"

1. Включите духовой шкаф.

2. Нажмите кнопку "Режим духового шкафа"

и выберите режим "Конвекция" .

3. При необходимости измените температуру, используя кнопки "+" или "-" .

Традиционный режим приготовления

- Средний уровень обеспечивает наилучшее распределение тепла. Для увеличения пропекания низа установите решетку на более нижний уровень. Для увеличения пропекания верха установите решетку на более высокий 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 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 “Режим духового шкафа”  до тех пор, пока на дисплее не появится  соответствующий символ.

Верхний нагрев

Этот режим рекомендуется для доведения до готовности таких блюд, как лазанья, картофельная запеканка, цветная капуста в сырном соусе и т.д.



Нижний нагрев

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 для сбора жира, 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 режима “Полный гриль”



1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим приготовления “Полный гриль” . нажимая кнопку “Режим духового шкафа”  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .
3. При необходимости измените температуру, используя кнопки “+” или “-”.
4. Выберите уровень решетки и противня для гриля в соответствии с толщиной приготавливаемого куска. Для сокращения времени приготовления кладите продукты ближе к нагревательному элементу гриля, а для увеличения этого времени - подальше от него.

Перед тем, как приступить 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 функции конвекции.

Использование режима “Внутренний гриль”

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



1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим “внутренний гриль” , нажимая кнопку “Режим духового шкафа”  до тех пор, пока на дисплее не появится символ .
3. При необходимости измените температуру, используя кнопки “+” или “-”.
4. Отрегулируйте положение направляющих решетки и сковороды гриль так, чтобы разместить куски разной толщины, и

следуйте инструкциям по приготовлению на гриле.

Использование режима “Гриль с конвекцией”



Этот режим 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. Использование гриля с конвекцией помогает уменьшить запахи на кухне.

За исключением тостов и стейков с кровью, вы можете готовить на гриле с конвекцией все те блюда, которые вы обычно готовите на обычном гриле. В этом режиме нагрев является более мягким, поэтому на приготовление обычно уходит чуть больше времени, чем при использовании традиционного режима гриля. Одним из преимуществ этого является возможность одновременно готовить большее количество продуктов.

1. Включите духовой шкаф..
2. Выберите режим “Гриль с конвекцией” , нажимая кнопку “Режим духового шкафа”  до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующий символ.
3. При необходимости используйте кнопки “+” или “-” для регулировки температуры.
4. Отрегулируйте положение направляющих решетки и сковороды гриль так, чтобы разместить куски разной толщины, и следуйте инструкциям по приготовлению на гриле.

Режим “Пицца”



нижний нагревательный элемент обеспечивает непосредственное нагревание низа пиццы или пирогов, в то время как вентилятор обдувает горячим воздухом начинку пиццы или пирога. Для получения наилучшего результата используйте нижние уровни установки решетки. Использование функции “Пицца”

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим “Пицца” , нажимая кнопку “Режим духового шкафа”  до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующий символ.
3. При необходимости измените температуру, используя кнопки “+” или “-” .

Размораживание

Вентилятор духового шкафа работает без нагрева, при этом в духовом шкафу поддерживается комнатная температура. Это повышает 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 “Размораживание”

1. Включите духовой шкаф, нажав кнопку .
2. Выберите режим “Размораживание” , нажимая кнопку “  Режим духового шкафа” до тех пор, пока на дисплее не появится соответствующий символ.
3. Дисплей покажет “def”.

Сменные телескопические направляющие

Установите телескопическую направляющую со стопорами на выбранный уровень как показано на рисунке рядом.



Стопоры на концах направляющей должны быть обращены вверх.

Телескопические направляющие можно приобрести отдельно.

Каждый уровень может быть оборудован телескопическими направляющими для обеспечения большего удобства при установке или вынимании решеток.

- Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели решеток как показано на рисунке.
- Установите решетку гриля или противень на телескопические держатели, затем осторожно задвиньте их внутрь камеры духового шкафа (см. рисунок).



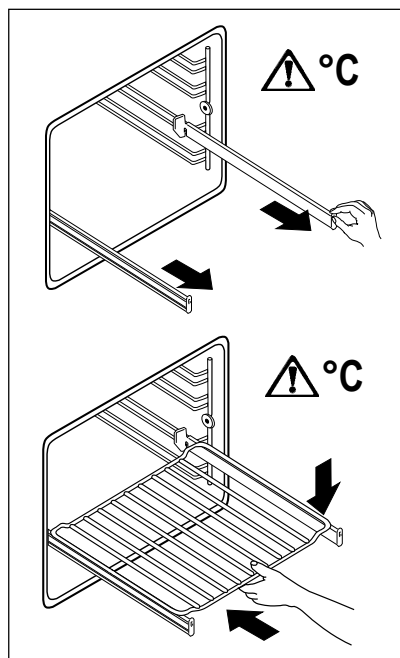
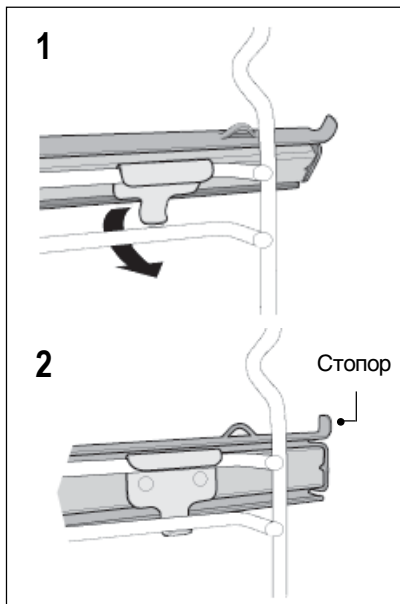
Не пытайтесь закрывать дверцу духового шкафа, если телескопические держатели решеток не полностью задвинуты внутрь камеры духового шкафа. Это может привести к повреждению эмали и стекла дверцы.



Телескопические держатели решеток и другие принадлежности сильно нагреваются; используйте кухонные рукавицы-прихватки или другие подобные приспособления.



Убедитесь, что обе телескопические направляющие установлены параллельно и на одинаковом уровне.



Таблицы приготовления

Традиционный режим приготовления с конвекцией



Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления выпечки необходимо прогреть духовой шкаф в течение около 10 минут.

ВЕС, г	БЛЮДО	Способ приготовления <input type="checkbox"/>		Способ приготовления с конвекцией <input checked="" type="checkbox"/>		Время приготовления в мин.	ПРИМЕЧАНИЯ
		Традиционное приготовление		с конвекцией			
		Уровень духового шкафа	Температура °C	Уровень духового шкафа	Температура °C		
	КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ						
	из взбитого теста	2	170	2 (1-3)*	160	45 ~ 60	} в форме
	Изделия из песочного теста	2	170	2 (1-3)*	160	20 ~ 30	
	Сырный пирог	1	160	2	150	60 ~ 80	
	Яблочный пирог	1	180	2 (1-3)*	170	40 ~ 60	
	Штрудель	2	175	2	150	60 ~ 80	
	Открытые пироги	2	175	2 (1-3)*	160	30 ~ 40	
	Фруктовые пироги	1	175	1	160	45 ~ 60	
	Бисквитный торт	1	175	2 (1-3)*	160	30 ~ 40	
	Кулич	1	170	1	160	40 ~ 60	
	Формовые кондитерские изделия	1	170	1	160	50 ~ 60	
	Маленькие пирожные (из взбитого теста)	2	175	2 (1-3)*	160	25 ~ 35	} в форме для выпечки
	Печенье (из песочного теста)	2	160	2 (1-3)*	150	20 ~ 30	
	Безе	2	100	2 (1-3)*	100	90 ~ 120	
	Лепешки	2	190	2 (1-3)*	180	12 ~ 20	
	Французские пирожные	2	200	2 (1-3)*	190	15 ~ 25	
	ХЛЕБ и ПИЦЦА						
1000	Белый хлеб	1	190	2	180	40 ~ 60	1 или 2 шт
500	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 ~ 45	в форме
500	Булочки	2	200	2 (1-3)*	175	20 ~ 35	6 или 8 шт
250	Пицца	1	210	2 (1-3)*	190	15 ~ 30	на противне
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	Пирог с макаронами	2	200	2 (1-3)*	175	40 ~ 50	} в форме
	Пирог с овощами	2	200	2 (1-3)*	175	45 ~ 60	
	Французский соленый пирог	1	200	2 (1-3)*	180	35 ~ 45	
	Лазанья	2	180	2	160	45 ~ 60	
	Каннелони	2	200	2	175	40 ~ 55	

Указанные значения времени и температуры приготовления являются ориентировочными и могут быть изменены по желанию.

(*) При приготовлении на гриле с конвекцией на нескольких уровнях желательно использовать уровни, указанные в скобках.



Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления выпечки необходимо прогреть духовой шкаф в течение около 10 минут.

ВЕС, г	БЛЮДО	Традиционное приготовление		Приготовление с конвекцией		Время приготовления в мин. 	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень духо- вого шкафа 4 3 2 1	Температура °C	Уровень духо- вого шкафа 4 3 2 1	Температура °C		
	МЯСО						
1000	Говядина	2	190	2	175	50 ~ 70	На решетке
1200	Свинина	2	180	2	175	100 ~ 130	На решетке
1000	Телятина	2	190	2	175	90 ~ 120	На решетке
1500	Ростбиф (кровяной)	2	210	2	200	50 ~ 60	На решетке
"	(среднепрожаренный)	2	210	2	200	60 ~ 70	"
"	(прожаренный)	2	210	2	200	70 ~ 80	"
2000	Свиная лопатка	2	180	2	170	120 ~ 150	С кожей
1200	Баранина	2	190	2	175	110 ~ 130	Нога
1000	Курица	2	190	2	175	60 ~ 80	целиком
4000	Индейка	2	180	2	160	210 ~ 240	Целиком
1500	Утка	2	175	2	160	120 ~ 150	Целиком
3000	Гусь	2	175	2	160	150 ~ 200	Целиком
1200	Кролик	2	190	2	175	60 ~ 80	Разрезанный на куски
1200	Свиная нога	2	180	2	160	100 ~ 120	2 шт
1500	Зяец	2	190	2	175	150 ~ 200	Разрезанный на куски
800	Фазан	2	190	2	175	90 ~ 120	Целиком
-	Мясной хлеб	2	180	2	160	40 ~ 60	в форме
	РЫБА						
1200	Форель/Морской окунь	2	190	2(1-3)*	175	30 ~ 40	целиком 3-4 шт
1500	Тунец/Семга	2	190	2(1-3)*	175	25 ~ 35	4-6 шт

ПРИМЕЧАНИЯ:

Указанные значения времени и температуры приготовления являются ориентировочными и могут быть изменены по желанию.

(*) При приготовлении на гриле с конвекцией на нескольких уровнях желательно использовать уровни, указанные в скобках.



Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления выпечки необходимо прогреть духовой шкаф в течение около 10 минут.

Приготовление на гриле

БЛЮДО	Количество		Приготовление на гриле		Время приготовления минуты 	
	Число штук	Вес, г	Уровень духового шкафа 	Температура °C	Верхняя сторона.	Нижняя сторона.
Филе из говядины	4	800	3	250	12-15	12-14
Бифштекс гов.	4	600	3	250	10-12	6-8
Половинка курицы	2	1000	3	250	30-35	25-30
Курийная грудинка	4	400	3	250	12-15	12-14
Свинная отбивная	4	600	3	250	12-16	12-14
Гамбургер	6	600	3	250	10-15	8-10
Сосиска	8	—	3	250	12-15	10-12
Шашлик	4	—	3	250	10-15	10-12
Рыба, филе (камбала)	4	400	3	250	12-14	10-12
Сэндвич	4-6	—	3	250	5-7	—
Белый хлеб для сэндвичей	4-6	—	3	250	2-4	2-3

Приготовление на гриле с конвекцией



Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления выпечки необходимо прогреть духовой шкаф в течение около 10 минут.





При приготовлении на гриле с конвекцией выбирайте температуру не более 200°C.

БЛЮДО	Количество		Жарение с помощью функции Гриль с конвекцией 		Время приготовления минуты 	
	Число штук	вес, г	Уровень духового шкафа 	Температура °C	Верхняя сторона.	Нижняя сторона.
Рулет (из индейки)	1	1000	3	200	30-40	20-30
Петушок	2	800	3	200	25-30	20-25
Половинка курицы	2	1000	3	200	25-30	20-30
Курийная нога	6	—	3	200	15-20	15-18
Перепелка	4	500	3	200	25-30	20-25
Жареные овощи	-	—	3	200	20-25	-
Раковины Сэн Жак	6	—	3	200	15-20	-
Скумбрия	2-4	—	3	200	15-20	10-15
Рыба в кусках	4-6	800	3	200	12-18	8-10

Жарение с помощью функции “Пицца”






Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления выпечки необходимо прогреть духовой шкаф в течение около 10 минут.

ВЕС, г	БЛЮДО	Функция “Пицца” 		Время приготовления МИН. 	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень духового шкафа 	Температура °C		
700	Пицца	1	200	15 ~ 25	на противне в формах или на решетке в форме
500	Маленькие пиццы	1	200	10 ~ 20	
500	Лепешка	1	200	15 ~ 25	




Приготовление с помощью функции “Пар”



“**” Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духового шкафа. Перед началом приготовления выпечки необходимо прогреть духовой шкаф в течение около 10 минут.

БЛЮДО	ВЕС, г	Функция “Приготовление на пару” 		Время приготовления мин. 	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень духо вого шкафа 	Температура °C		
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ					
Яблочный пирог*		2	160	120	в форме для конд. изделий диам. 20 см
Открытые пироги		2	175	30-40	в форме для конд. изделий диам. 26 см
Фруктовый пирог		2	160	80-90	в форме для конд. изделий диам. 26 см
Бисквитный пирог		1	160	35-45	в форме для конд. изделий диам. 26 см
Кулич*		2	150	100-110	в форме для конд. изделий диам. 20 см
Кекс*		2	160	40-50	в форме для хлеба
Маленькие пирожные		3	165	25-30	на плите для конд. изделий
Печенье		3	150	20-35	на плите для конд. изделий
Сладкие булочки*		2	200	12~20	на плите для конд. изделий
Бриошь*		3	180	20-30	на плите для конд. изделий
ХЛЕБ И ПИЦЦА					
Белый хлеб*	1000 г	2	190	50-60	1-2 шт по 500 г
Булочки*	500 г	2	190	20-30	6-8 булочек на плите для конд. изделий
Пицца		1	200	20-30	на плите для конд. изделий
ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ					
из овощей		1	175	30-40	в противне из пирекса
Французский пирог			2	200	35-45 в форме
Лазанья		2	190	45-60	в противне из пирекса
Картошка		1	180	60-70	в противне из пирекса
Картошка жареная		1	185	50-60	в противне из пирекса

Приготовление с помощью функции “Пар”

БЛЮДО	ВЕС, г	Функция “Приготовление на пару” 		Время приготовления мин. 	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень духового шкафа 	Температура °C		
МЯСО					
Жаркое из свинины	1000 г	2	180	90-100	На решетке
Телятина	1000 г	2	180	90-100	На решетке
Ростбиф	1000 г				
кровяной		2	210	44-50	На решетке
среднепрожаренный		2	210	51-55	На решетке
прожаренный		2	210	55-60	На решетке
Баранина	1000 г	2	175	120-150	Нога
Курица	1000 г	2	200	50-60	Целиком
Индейка	4000 г	1	175	150-180	Целиком
Утка		1	175	150-180	Целиком
Гусь	3000 г	1	160	120-150	Целиком
Кролик		2	180	90-120	Разрезанный в куски
РЫБА					
Форель	1500 г	2	180	30-45	3-4 шт
Тунец	1200 г	2	180	35-60	4-6 шт
Мерлуза		2	210	20-30	

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от времени приготовления, указанного в таблицах, может потребоваться более, чем одна заливка воды в бак. При полном выкипании воды в баке загорается индикаторная лампочка “Пустой бак”

Уход и чистка

Общая чистка



Перед выполнением каких-либо операций по чистке прибора или по его техническому обслуживанию отсоедините его от сети электропитания.



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

- При использовании чистящих спреев следите за тем, чтобы они не попали на нагревательные элементы (хорошо видимые и расположенные в верхней части духового шкафа) или на датчик термостата (расположенный в задней верхней части камеры духового шкафа).



При приготовлении фруктов вследствие нагревания содержащихся в них природных кислот возможно образование трудноудаляемых пятен. Это может привести к потускнению эмали, **но никак не сказывается на работе духового шкафа**. Во избежание появления таких пятен тщательно очищайте камеру духового шкафа после каждого приготовления фруктов. Таким образом Вы предотвратите выгорание остатков продуктов при следующем приготовлении.

Чистка камеры духового шкафа

Мойте эмалированные поверхности теплой водой с моющим средством, используя мягкую губку. Никогда не используйте жесткие абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты (например, средства, растворяющие известковые отложения), т.к. они могут повредить эмаль.

После промывки сполосните камеру чистой водой и вытрите мягкой тканью или замшей.

В случае наличия трудноудаляемых пятен не используйте для их устранения абразивные средства (например, порошки). Применяйте обычные моющие средства или в качестве альтернативы тряпку, легко смоченную в подогретом уксусе, которую следует оставить в течение некоторого времени на пятне.

Дверца духового шкафа

Дверца духового шкафа состоит из двух стеклянных панелей. Для облегчения операций чистки дверца может быть отсоединена от духового шкафа для извлечения внутренних панелей.

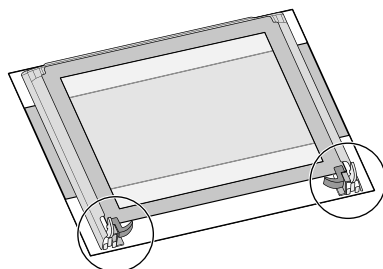
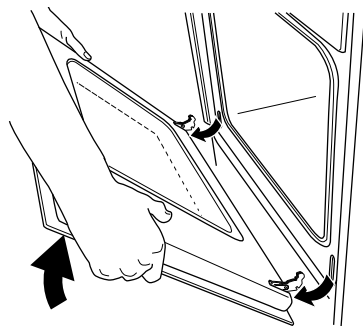
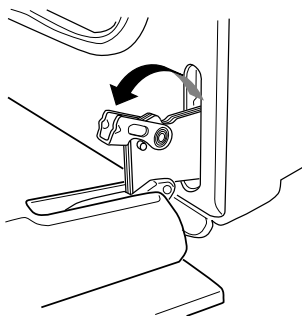
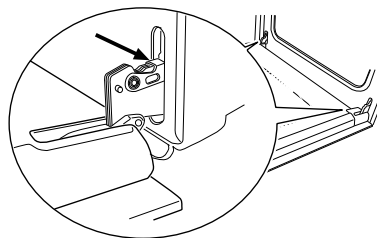


Внимание: перед тем, как приступить к чистке дверцы духового шкафа, ее необходимо снять. Дверца может внезапно закрыться при попытке снять внутренних панелей при дверце, установленной на духовом шкафу.



Для снятия дверцы следуйте нижеприведенным указаниям.

1. Полностью откройте дверцу.
2. Перейдите на шарниры.
3. Поднимите рычаг обеих петел и разверните его вперед.
4. Схватив дверцу за наружные края закройте ее на примерно 45°.
5. Потяните дверцу вперед и снимите ее с духового шкафа.
6. Кладите дверцу на прочную опорную поверхность, защитив поверхность ручки мягкой тряпкой.
7. Для снятия внутренних панелей действуйте на механизм блокировки.



8. Поверните два зажима на 90° и снимите их.
9. С осторожностью приподнимите и снимите верхнюю панель (панель с рамкой украшения по всему периметру).


Чистите дверцу теплой водой с мягкой тряпкой. Не используйте металлические мочалки, абразивные губки или кислоты, которые могут повредить поверхность внутренних теплоотражающих стекол.

После окончания чистки установите на место внутреннее стекло дверцы. Установите дверцу духового шкафа, выполнением операции демонтажа в обратном порядке. Обратите внимание на то, чтобы стекла были правильно выровнены.

 Следуйте нижеприведенным указаниям:

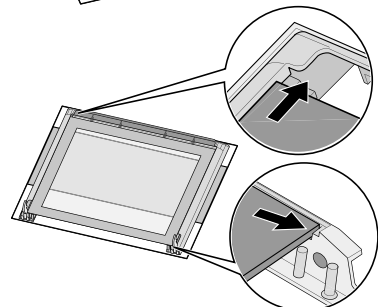
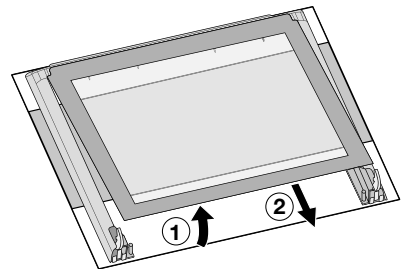
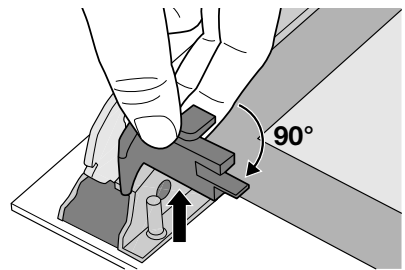
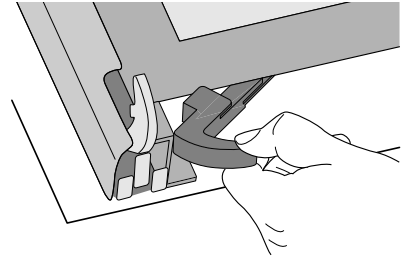
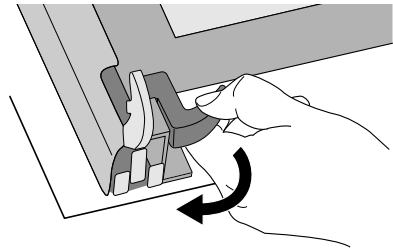
Внутреннее стекло с рамкой украшения по всему периметру должно быть установлено так, чтобы рисунок был обращен к наружной стороне духового шкафа. Стекло установлено правильно, если проходя пальцами по видимой поверхности стекла в зоне рисунка не чувствуются неровности.

Внутреннее стекло должно быть установлено в соответствующее место, как показано на рисунке. После установки стекол дверцы духового шкафа закрепите их, как описано в пункте 8.

 **Не чистите дверцу духового шкафа, пока она не остыла, т.к. стекла могут разбиваться. При обнаружении царапин или трещин на стеклянной панели незамедлительно обратитесь в центр сервисного обслуживания для ее замены.**

Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Чистите дверцу духового шкафа и панель управления из нержавеющей стали влажной губкой, затем вытирайте их мягкой тряпкой. Не используйте металлические мочалки, абразивные губки, кислоты или абразивные моющие средства, которые могут привести к появлению царапин на металлических поверхностях.



Чистка прокладки дверцы

По периметру проема камеры духового шкафа установлена прокладка.



Состояние этой прокладки рекомендуется проверять на регулярные интервалы времени. Если необходимо, чистите вышеуказанную прокладку, избегая использования абразивных предметов или чистящих средств. При обнаружении повреждения на прокладке немедленно обратитесь в ближайший центр сервисного обслуживания для ее замены. Не пользуйтесь духовым шкафом до тех пор, пока прокладка не была заменена.

Решетки и держатели решеток

Для чистки решеток духового шкафа обильно промойте их теплой водой с мылом; устранив трудноудаляемые загрязнения с помощью хорошо смоченной в мыльном растворе губки.

Хорошо сполосните их и вытрите мягкой тряпкой. Держатели решеток можно снять для большего удобства чистки.

Затем действуйте в соответствии с нижеприведенными указаниями:

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

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

Внимание: ролики не следует смазывать.



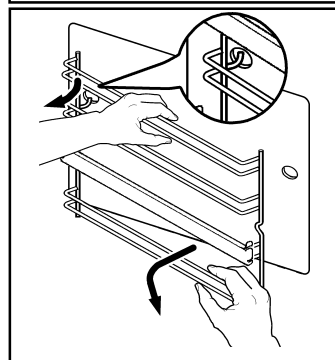
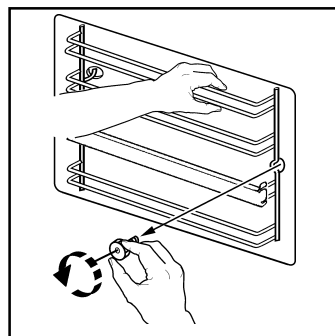
Можно снимать только телескопические направляющие, разблокировав детали, как показано на рисунке 27.



Телескопически направляющие нельзя мыть в посудомоечной машине.



Не пытайтесь вытаскивать телескопические направляющие до тех пор, пока духовка не остынет полностью.



Не вытаскивайте телескопические направляющие до самого конца, чтобы не удалить их с боковых скользящих салазков.

Вы можете пораниться из-за острых краев.

Замена лампочки внутреннего освещения



Перед выполнением этой операции убедитесь в том, что духовой шкаф отключен от сети электропитания.

Лампочка освещения духового шкафа должна соответствовать следующим требованиям:

1. устойчивость к высоким температурам (до 300°C);
2. напряжение питания 230 В (50 Гц);
3. мощность 15 Вт/25 Вт;
4. цоколь типа E 14.

Для замены лампочки действуйте следующим образом (Рис. 32):

1. Отвинтите стеклянный плафон лампочки;
2. вывинтите неисправную лампочку;
3. ввинтите новую лампочку;
4. установите на место плафон;
5. снова включите электропитание.

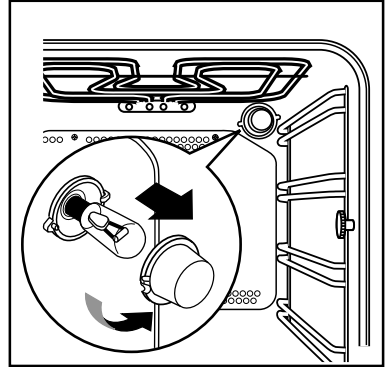


Рис. 32

Слив воды из бака



Перед опорожнением убедитесь, что устройство уже охладилось.



Для слива воды из бака следуйте нижеприведенным указаниям:

1. Подготовьте трубку для слива воды. К одному из концов трубки прикрепите штуцер, обозначенный буквой (А) на Рис. 33.
2. Вставьте свободный конец (В) трубки в надлежащую емкость;
3. Откройте дверцу духового шкафа (Рис. 34) и подсоедините штуцер (А), как показано на Рис. 35 а, к сливному клапану (С), расположенному в нижнем левом углу дверцы. Штуцер (А) присоединяется к клапану (С) путем оказания на него небольшого давления в направлении стрелки, благодаря которому вода может выливаться из бака.
4. По окончании слива воды отсоедините штуцер от клапана (Рис. 35 б).

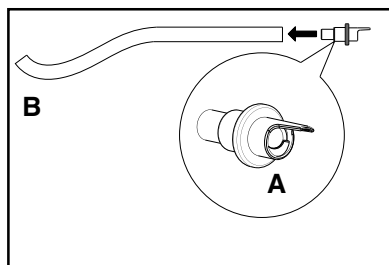


Рис. 33

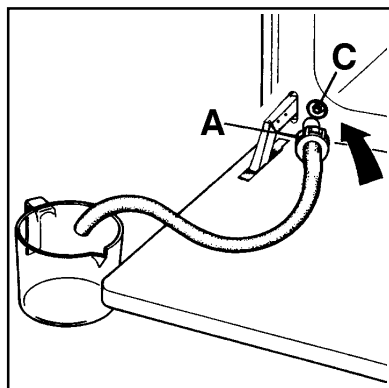


Рис. 34

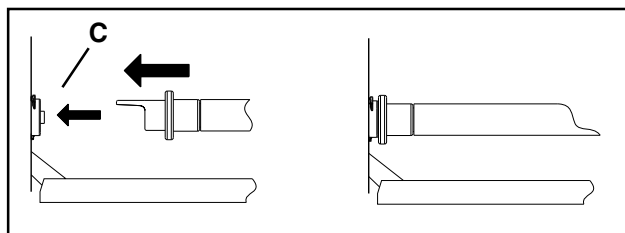


Рис. 35 а

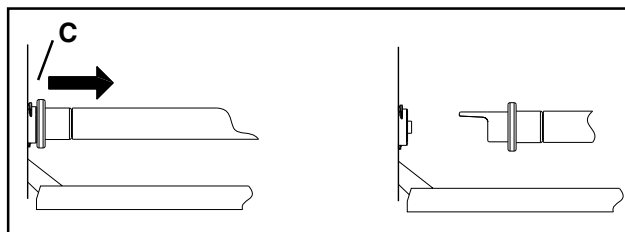



Рис. 35 б


Очистка бака

Аналогично всем приборам, использующим воду (например, утюги и т.д.), а в вашем духовом шкафу может образоваться накипь. Через определенное время отложения, образующиеся в баке могут привести к уменьшению пара. После 6 месяцев эксплуатации рекомендуется производить аккуратную очистку всех участвующих в выработке пара частей духового шкафа от известняковых отложений.

 Очистка производится следующим образом:

Удалите воду из бака, соблюдая указания, приведенные на странице 36.

- После слива воды из бака подготовьте раствор применением 800 куб. см. воды и 50-60 г (две полные столовые ложки) цитрусовой кислоты.

 **Цитрусовая кислота** является веществом, обычно используемым в пищевой промышленности, в виде мелких как сахар белых гранул. Она широко применяется в пищевой промышленности и продается в магазинах **винодельческих продуктов, в бакалейных магазинах**, а также в **аптеках**.

- Налейте приготовленный таким образом раствор в водоналивной ящик.
- Дайте раствору отдохнуть в баке около 60 минут при холодном духовом шкафу.
- Включите духовой шкаф, выберите режим приготовления на пару и температуру в пределах от 130 и 230 °С. Через 20-25 минут выключите его.
- Дайте духовому шкафу остыть, затем выполните слив раствора при соблюдении приведенных выше указаний.
- После слива раствора промойте бак несколько раз, наливая чистую воду через соответствующий ящик; дайте воду стекать через сливную трубку до тех пор, пока она больше не содержит остатки

известняка. С помощью тряпки чистите поверхности камеры духового шкафа от следов накипи.


При выполнении этой операции в духовом шкафу и в окружающей среде распространяется характерный запах лимона. Если вы не собираетесь использовать духовой шкаф в течение 2-3 недель или больше, мы рекомендуем удалить оставшуюся в баке воду.

Очистка сливной трубки

После каждой операции мойки аккуратно чистите сливную трубку теплой водой и моющим средством “для посуды”. Не используйте кислоты, аэрозольные или аналогичные вещества на частях парового щупа во избежание их повреждения.

Рекомендации по применению воды



При использовании минеральной воды или водопроводной воды с низким содержанием коллоидных веществ, частота проведения циклов очистки существенно уменьшается (например, через каждые 100 -150 приготовлений). Если домашняя система водоснабжения снабжена очистным устройством или устройством для умягчения, то вода из крана может быть использована без проблем.

 Использование жесткой воды (т.е. с высоким содержанием коллоидных веществ), заставляет осуществлять цикл очистки с большей частотой, но **не влияет** на работу прибора в целом.

Возможные неисправности

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

НЕИСПРАВНОСТЬ	УСТРАНЕНИЕ
<p>■ ДУХОВОЙ ШКАФ НЕ ВКЛЮЧАЕТСЯ.</p>	<p>◆ Убедитесь, что вами были правильно соблюдены указания по эксплуатации духового шкафа. или же</p> <p>◆ Проверьте предохранители (“автоматы”) в системе электроснабжения Вашей квартиры. Если неисправность относится к самой системе электроснабжения, обратитесь к квалифицированному электрику.</p>
<p>■ НЕ ЗАГОРАЕТСЯ ЛАМПОЧКА ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА.</p>	<p>◆ Поверните ручку селектора на любую функцию или же</p> <p>◆ Приобретите в авторизованном сервисном центре новую лампочку и замените старую лампочку освещения в соответствии с указаниями, приведенными в соответствующем разделе настоящей инструкции.</p>
<p>■ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРОДУКТОВ В ДУХОВОМ ШКАФУ ТРЕБУЕТСЯ СЛИШКОМ МНОГО ИЛИ СЛИШКОМ МАЛО ВРЕМЕНИ.</p>	<p>◆ Консультируйтесь с данным руководством (параграф “Советы по эксплуатации духового шкафа”).</p>
<p>■ НА ПРОДУКТАХ И В КАМЕРЕ ДУХОВОГО ШКАФА ОСАЖДАЕТСЯ ВЛАГА.</p>	<p>◆ Оставляйте продукты в духовом шкафу в течение не более 15-20 минут после завершения их приготовления.</p>
<p>■ КОД ОШИБКИ “F.” ВЫСВЕЧИВАЕТСЯ НА ДИСПЛЕЕ.</p>	<p>◆ Запишите код ошибки и передайте его в ближайший сервисный центр.</p>

НЕИСПРАВНОСТЬ	УСТРАНЕНИЕ
<p>■ НАЛИЧИЕ ВОДЫ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА</p>	<p>◆ Вы налили в бак слишком большое количество воды. Выключите все функции духового шкафа, удалите пролитую воду с помощью губки или тряпки.</p>
<p>■ ИНДИКАТО НАПОЛНЕНИЯ БАКА  НЕ ГОРИТ</p>	<p>◆ Налейте воду в бак до зажигания индикатора. Если из бака в камеру духового шкафа выливается вода, а индикатор наполнения бака не горит, то необходимо обратиться к специализированному технику.</p>
<p>■ ИНДИКАТОР ПУСТОГО БАКА  ГОРИТ</p>	<p>◆ Залейте воду в бак. Если после заливки в бак 800 куб. см воды, индикаторная лампочка продолжит гореть, это означает, что прибор неисправен и нуждается в ремонте.</p>
<p>■ ПАР НЕ ПОДАЕТСЯ</p>	<p>◆ Проверьте находится функция приготовления на пару в активном состоянии</p> <p>◆ Аккуратно закройте дверцу духового шкафа.</p> <p>◆ Налейте воду в бак.</p> <p>◆ Чистите водяной баке (см. соответствующий параграф).</p> <p>◆ Возможное засорение отверстия подачи пара в камеру духового шкафа. Устраните засорение.</p>

Технические характеристики

Мощность нагревательных элементов

Верхний и нижний нагревательные элементы	1800 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт
Нагревательный элемент гриля	1650 Вт
Нагревательный элемент двойного гриля	2450 Вт
Приготовление с конвекцией	2080 Вт
Функция приготовления на гриле с конвекцией	1650 Вт
Функция приготовления пиццы	2025 Вт
Функция приготовления на пару	2825 Вт
Лампочка освещения духового шкафа	25 Вт
Вентилятор духового шкафа	25 Вт
Вентилятор охлаждения	25 Вт
Максимальная общая мощность	2825 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

Минимальные размеры ниши для встраивания

высота при встраивании	
	в колонну: 580 мм
	под столешницу: 593 мм
Ширина	560 мм
глубина	550 мм

Размеры камеры духового шкафа

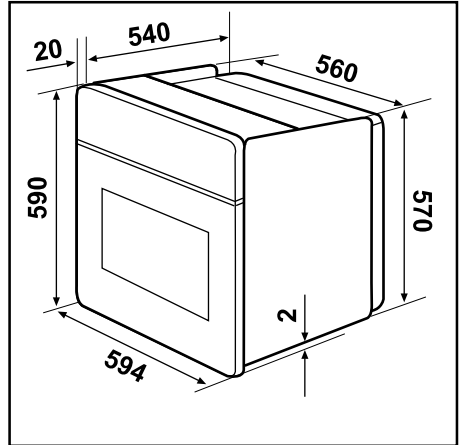
высота	335 мм
ширина	395 мм
глубина	400 мм
полезный объем	53 л

Установка

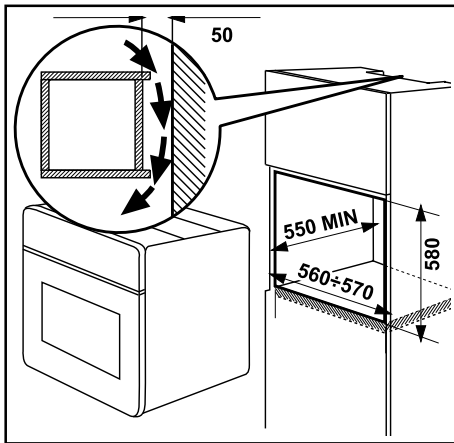
Встраивание в кухонную мебель

Необходимо чтобы все характеристики мебели, в которую встраивается духовой шкаф, соответствовали предъявляемым требованиям. Правильно выполненная установка должна предотвратить возможность прикосновения к токоведущим или лишь функционально изолированным деталям. Все защитные элементы, в том числе специальная торцевая панель (например, если духовой шкаф устанавливается с краю кухонной мебели) должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять без специального инструмента.

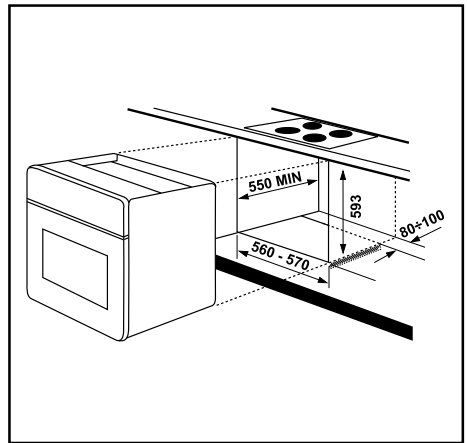
Рекомендуется не устанавливать духовой шкаф вблизи холодильника или морозильника, т.к. идущее от него тепло может отрицательно сказаться на работе этих приборов.



**ГАБАРИТНЫЕ РАЗМЕРЫ
ДУХОВОГО ШКАФА**



**ВСТРАИВАНИЕ В КУХОННУЮ
МЕБЕЛЬ**



**ВСТРАИВАНИЕ ПОД
СТОЛЕШНИЦУ**

Крепление духового шкафа к кухонной мебели



- Вставьте прибор в нишу.
- Откройте дверцу духового шкафа и прикрепите духовой шкаф к кухонной мебели с помощью четырех шурупов (В - см. Рис. 36), пропустив их через отверстия в его раме, в которых были вставлены распорные втулки (А - см. Рис. 36).

При установке над духовым шкафом варочной панели ее электрическое подключение и подключение духового шкафа должны выполняться по отдельности как по соображениям безопасности, так и для того, чтобы при необходимости можно было легко снять духовой шкаф.

При необходимости удлинения проводов должны использоваться провода, рассчитанные на соответствующую мощность.

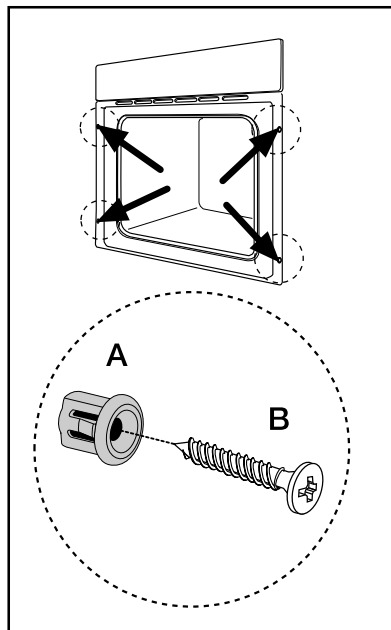


Рис. 36

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 мощность (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.

Духовой шкаф поставляется со штепсельной вилкой. Кабель сетевого питания и вилка, входящие в поставку, должны быть подключены к розетке с защитой от ударов током (230 В перем. тока, 50 Гц). Данная розетка должна устанавливаться в соответствии с действующими нормативами.

Подходящими являются следующие виды сетевых кабелей, с учетом необходимого сечения: - обращайтесь за ним в сервисный центр.

Если духовой шкаф подключается к сети без использования штепсельной вилки или она недоступна, то в этом случае между духовым шкафом и кабелем питания необходимо установить многополюсный размыкатель (предохранители, сетевой рубильник) с зазором между контактами не менее 3 мм. Этот размыкатель ни в одной точке не должен прерывать провод заземления. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2-3 см


длиннее остальных проводов.

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 колодка

Духовой шкаф оснащен легко доступной клеммной колодкой, предназначенной для подключения к однофазной сети электропитания напряжением 230 В (Рис. 37).

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

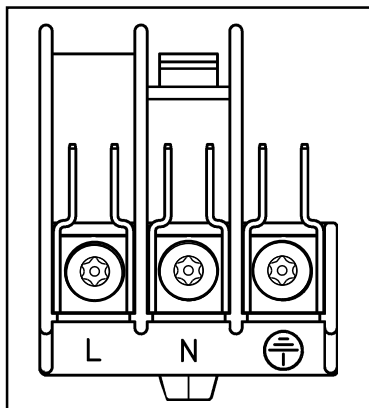


Рис. 37

Сервис и запчасти

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. n°**) и серийный номер (**Ser. No.**), указанные на табличке с техническими данными.

Эта табличка находится внутри духового шкафа с передней внешней стороны и хорошо видна после открытия дверцы (см. Рис.38).

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

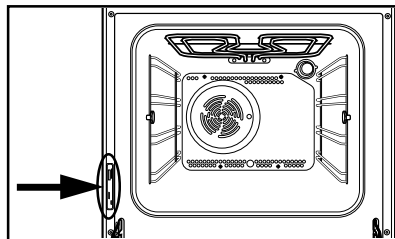


Рис. 38

www.electrolux.com

www.zanussi.ru