

МУЛТИФУНКЦИОНАЛНА ФУРНА ЗА ВГРАЖДАНЕ
ZANUSSI

Поздравления за това, че избрахте качествен продукт на нашата фирма. С този уред се работи много лесно. Въпреки това Ви предлагаме да отделите няколко минути на тази брошура, за да се възползвате максимално от новия уред.
В нея ще намерите съответните инструкции за инсталиране, работа и поддръжка на уреда. Благодарим Ви и се надяваме, че ще изпитате удоволствие от работата с новия уред.

Съдържание:

Важни указания	
Работа с фурната	
При първоначално инсталиране на фурната	
Печене с мултифункционалната фурна	
Таблицы за готвене	
Работа с Грила	
Почистване и поддръжка	
При възникване на проблем	
Сервизно обслужване и резервни части	
Технически данни	
На вниманието на инсталиращия техник	
Свързване към електрическата мрежа	

(Стр.54)

Важни съвети и инструкции

В интерес на Вашата безопасност е да прочетете внимателно следните УКАЗАНИЯ, преди да инсталирате и пуснете в действие уреда.

Важно е тази брошура с инструкции да бъде пазена заедно с уреда за бъдещи справки. Ако продадете или дадете уреда за ползване на друго лице, не забравяйте да предадете с него и настоящото Ръководство, така че новите собственици да се запознаят с начина на работа на уреда и със съответните инструкции.

- Тази готварска печка е създадена за употреба от възрастни и деца под наблюдение. Не трябва да се позволява на малки деца да си играят с контролния панел или в близост до печката.
- Тази готварска печка е предназначена само за готвене на хранителни продукти и не трябва да бъде използвана за никакви други цели.
- Промяната на спецификациите по какъвто и да е начин е опасна.
- За осигуряване на безопасност и хигиеничност печката трябва да се поддържа винаги чиста. Трайно полепнали мазнини или друг вид храна може да причинят пожар.
- Достъпни части от уреда може да се нагорещат по време на работа. Децата трябва да бъдат държани достатъчно далеч от печката, докато изстине.
- В никакъв случай не се опитвайте да ремонтирате уреда сами. Ремонти, извършени от неквалифицирани лица може да доведат до наранявания или сериозни повреди на уреда. Обръщайте се към местните сервизни центрове на ZANUSSI. Винаги настоявайте за оригинални резервни части.
- Уверете се, че всички превключватели са в положение “Изключено”, когато не работите с печката.
- Ако трябва да свържете електрически инструмент към контакт, намиращ се близо до уреда, уверете се, че електрическите кабели не се опират до него и ги дръжте достатъчно настрана от горещите части на печката.
- Ако уредът е повреден, изключете го от електрическата мрежа.

- Не оставяйте съдове с храна, напр. с мазнина или олио в или върху фурната. Това може да я повреди в случай, че бъде включена по невнимание.
- Винаги поставяйте тавичката за събиране на мазнината при ползване на грила или печене на месо. Налейте малко вода в тавичката, за да избегнете образуване на дим и на неприятни миризми.
- Винаги използвайте ръкохватки, за да извадите или поставите храна във фурната.
- Готварската печка трябва да бъде монтирана от квалифициран техник или компетентно лице, в съответствие със съществуващите правила и разпоредби.
- Изключете уреда от контакта преди почистване или други операции по поддръжката.
- Някои части от уреда са покрити с противоударна пластична лента. Отстранете я преди използване на фурната.
- След като отстраните всички опаковъчни материали от уреда се уверете, че той не е повреден и че електрическият кабел е в отлично състояние. В противен случай осъществете контакт с Вашия доставчик преди да продължите с монтажа.
- Този уред е предназначен за работа с еднофазно 230V електрическо напрежение. Включване по невнимание към двуфазно 400V напрежение без заземителен кабел ще разруши фурната и плот-котлона.
- Производителят не носи никаква отговорност при неспазване на мерките за безопасност.

Работа с фурната

НМ 214

Светлинен индикатор на превключвателя на температурата

Превключвател за опциите на печене

Превключвател на температурата

Превключвател за предния ляв котлон

Превключвател за задния ляв котлон

Превключвател за задния десен котлон

Превключвател за предния десен котлон

НМ 214 X

Светлинен индикатор за фурната

Превключвател за опциите (Фиг.1)

Осветление на фурната - включва се без да е избрана опция.

Традиционно изпичане - топлината идва едновременно от горния и долния нагревателен елемент като разпределението ѝ във фурната е равномерно.

Изпичане с вентилатор - позволява Ви, използвайки различни нива, да печете едновременно различни ястия без техните миризми да се смесват.

Двоен грил - включва се целият нагревателен елемент на грила.

Всички видове печене трябва да се извършват при затворена врата на фурната

Превключвател на температурата

Завъртете превключвателя по посока на часовниковата стрелка за да изберете температура от 50°C до 250°C (Макс.).

Светлинен индикатор за превключвателя на опциите

Този жълт индикатор свети, когато превключвателят е включен на някоя от опциите.

Светлинен индикатор на термостата

След задаване на температура индикаторът светва и остава включен до достигане на желаната температура; след това се включва и изключва заедно с термостата, показвайки как се поддържа температурата.

Обезопасен термостат

Тази фурна е оборудвана с обезопасен термостат. В случай на повреда на главния термостат и в резултат на това на прегряване, обезопасяващо устройство изключва електрозахранването на уреда. В този случай се обадете в местния сервизен център на ЗАНУСИ. В никакъв случай не се опитвайте да поправите уреда сами.

Превключватели за котлоните

Превключвателите за котлоните (Фиг.3) са разположени върху контролния панел на фурната.

Възможни са 6 различни степени:

0 = Изключено

1 = Минимум

6 = Максимум

Междинните степени увеличават силата на нагриване.

Бъдете внимателни, когато готвите с мазнина или олио, тъй като те могат да се възпламенят при прегряване.

При първоначално инсталиране на фурната

След инсталиране на фурната:

- а) Поставете превключвателя на температурата в положение МАКС;
- б) Поставете превключвателя на опциите на традиционно печене;
- в) Оставете фурната да работи празна в продължение на около 45 мин.;
- г) Отворете прозорец за проветряване на помещението.

По време на изпълнението е възможно да усетите неприятна миризма. Това е напълно нормално, тъй като миризмата е в резултат от изгарянето на остатъците от производствения процес.

След извършване на тази операция оставете фурната да изстине и след това почистете вътрешната ѝ част с мека кърпа, натопена в топла сапунена вода. Преди първото готвене внимателно измийте скарата и тавичката за събиране на мазнината.

! При отваряне на фурната винаги хващайте дръжката за централната ѝ част. (Фиг.4)

Печене с мултифункционалната фурна

Традиционно печене

Завъртете превключвателя за опциите на съответния символ и поставете превключвателя на температурата на желаната позиция.

Фурна с вентилатор

Завъртете превключвателя на опциите на съответния символ и поставете превключвателя на температурата на желаната температура. Вентилаторът, разположен зад задната плоскост, обдухва фурната с горещ въздух.

Ако е необходимо да се изпекат едновременно повече от едно ястия във фурната, поставете скарите на първо и трето ниво спрямо дъното. Ако ястието е само едно, използвайте по-ниските нива, тъй като резултатите ще бъдат по-добри.

- Температурата във фурната може да достигне до 250°C. Винаги използвайте топлоустойчиви съдове за готвене.
- Не поставяйте тави или алуминиево фолио директно върху дъното на фурната. Това може да доведе до увеличаване на температурата, което да повлияе върху работата на фурната и да повреди емайла.
- Внимателно наблюдавайте ястия с мазнина или олио, тъй като те могат да се възпламенят при прегряване. Поради същата причина, когато поставяте или изваждате храна от фурната, не позволявайте да се разлива мазнина или олио на дъното на фурната. Ако това се случи, почистете внимателно фурната за да избегнете образуването на неприятна миризма или дим.

Съвети при печене на риба и месо

Може да поставите месо в топлоустойчиви съдове или директно върху скарата на фурната. В този случай не забравяйте да поставите тавичката за събиране на мазнината на първо ниво

отдолу нагоре с малко вода в нея. Тавичката ще предотврати падането на разтопена мазнина върху дъното на фурната.

Като цяло, за бяло месо, птици и риба е необходима средна температура на печене (между 150 и 175°C). Ако е необходимо да печете червено месо (до леко запичане отвън), препоръчителна е по-висока температура (между 200 и 250°C) за кратко време.

Съвети при печене на тестени изделия

За тестени изделия обикновено е необходима средна температура между 150 и 200°C. Препоръчително е кратко предварително затопляне на фурната (около 10 мин.) при печене на тестени изделия или хляб. След започване на печенето оставете вратата на фурната затворена през цялото време като проверявате резултата през стъклото на вратата.

Съвети при печене на грил

Ако е необходимо да изпечете на грил месо или риба, поставете ги директно върху скарата, след като сте ги залели леко с олио. При опцията Грил топлината идва само от горния нагревателен елемент. Поради това е необходимо да регулирате степента на изпичане в зависимост от дебелината на месото или рибата. Поставайте винаги тавичката за капещата мазнина на най-ниското ниво, с малко вода в нея.

Печене на грил

Завъртете превключвателя на опциите на съответния символ и поставете превключвателя на температурата на желаната позиция. При положение + ще получите равномерна температура върху цялата повърхност на ястието. При печене на грил на месо или риба сипвайте малко олио върху тях и винаги ги поставяйте върху скарата. Височината на скарата зависи от дебелината на храната. Поставайте винаги тавичката за събиране на мазнината на най-ниското ниво с малко вода в нея, за да избегнете възникването на дим и образуването на неприятна миризма.

Традиционно печене и печене с вентилатор

Тегло (гр.)	Вид ястие	Традиционно печене		Печене с вентилатор		Време за изпичане (мин.)	Забележки
		Ниво	Температура °C	Ниво	Температура °C		
	Тестени изделия						
	Омесено тесто	2	180	2(1 и 3)*	160	45-60	
	Тесто с мая	2	180	2(1 и 3)*	160	20-35	
	Маслено тесто	2	180	2(1 и 3)*	160	20-30	
	Сладкиш с извара и мляко	1	175	2	150	60-80	
	Ябълков кейк	1	180	2(1 и 3)*	160	40-60	
	Щрудел	2	175	2(1 и 3)*	150	60-80	
	Пай със сладко	2	180	2(1 и 3)*	160	45-60	
	Малки сладкиши	2	180	2(1 и 3)*	160	15-25	
	Бисквити	2	180	2(1 и 3)*	160	10-20	
	Целувки	2	100	2(1 и 3)*	100	90-120	
	Хляб и пица						
1000	Бял хляб	1	200	2	175	45-60	1 филийка
500	Ръжен хляб	2	200	2	175	30-45	В панера за хляб
500	Кръгли резени	2	200	2(1 и 3)*	175	20-35	8 резена
250	Пица	1	200	2(1 и 3)*	200	20-35	В панера за хляб

Пити							
	Пита със сос	2	200	2(1 и 3)*	175	40-50	
	Пита със зеленчуци	2	200	2(1 и 3)*	175	45-60	
	Пита с пикантна салата	2	200	2(1 и 3)*	175	35-45	
	Лазаня	2	200	2	175	45-60	
Месо							
1000	Говеждо	2	200	2	175	50-70	На скара
1200	Свинско	2	200	2	175	100-130	На скара
1000	Телешко	2	200	2	175	90-120	На скара
1500	Говеждо печено по английски	2	220	2	200	50-70	На скара
1200	Агнешко	2	200	2	175	110-130	Бут
1000	Пиле	2	200	2	175	60-80	Цяло
4000	Пуйка	2	200	2	175	210-240	Цяло
1500	Патица	2	175	2	160	120-150	Цяло
3000	Гъска	2	175	2	160	150-200	Цяло
1200	Заек	2	200	2	175	60-80	Нарязан на части
Риба							
1000	Цяла	2	200	2(1 и 3)*	175	40-60	2 риби
800	Филе	2	200	2(1 и 3)*	175	30-40	4 броя

Забележка: Времето за изпичане не включва предварително затопляне на фурната. Препоръчваме Ви кратко предварително затопляне (около 10 мин.) преди приготвяне на пица.
 (*) Ако е необходимо да печете едновременно повече от едно ястие, препоръчваме Ви да поставите ястията на нивата, посочени в скобите.

(СТР.61)

Изпичане на грил

Вид ястие	Количество		Грил		Време за приготвяне (мин.)	
	Брой	Тегло	Ниво	Температура °C	Горна страна	Долна страна
Бифтек	4	800	4	макс.	10	8
Пържоли	4	600	4	макс.	12	8
Наденица	8	500	4	макс.	10	6
Пиле (разфасовано)	6	800	3	макс.	30	20
Кебап	4	700	4	макс.	12	10
Пиле (гърди)	4	400	4	макс.	13	10
Домати	8	500	4	макс.	12	
Риба (филе)	4	400	4	макс.	8	6
Сандвичи	4		4	макс.	8	
Препечен хляб	4		4	макс.	2~3	1

Почистване и поддръжка

Основно почистване

- Преди почистване винаги оставяйте фурната да изстине.
- При използване на впръскващи се почистващи препарати внимавайте да не засегнете нагриващите елементи или сензора на термостата.
- Никога не използвайте метални телчета или абразивни и избелващи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят емайла и стъклото на вратата.

Вътрешна част на фурната

Емайлираните части на фурната е най-добре да се почистят докато фурната е все още топла. Съветваме Ви да почиствате фурната след всяко ползване с мека кърпа, натопена в топла вода и перилен препарат. Във всеки случай, през определен период от време е необходимо да извършвате едно по-сериозно почистване, използвайки подходящ препарат.

При особено упорити петна може да използвате почистващи продукти за неръждаема стомана или топъл оцет.

- При печене на плодове някои прегрети естествени киселини могат да изтекат и да попаднат върху емайла на фурната, причинявайки доста трудни за отстраняване петна. Това може да намали блясъка на емайла, но не засяга работата на фурната. За да избегнете изгарянето на тези петна при следващото ползване, внимателно почиствайте вътрешността на фурната след печене на плодове.

Врата на фурната и уплътнение на вратата

Преди да започнете почистване на вратата Ви препоръчваме да я откачите от фурната.

Извършете следните операции:

- а) Отворете докрай вратата;
- б) Намерете пантите, които свързват вратата към фурната (Фиг. 6);
- в) Отблокирайте и завъртете малките лостчета, разположени върху двете панти;
- г) Хванете вратата от лявата и дясната ѝ страна, след това бавно я придвижете към фурната, докато се затвори наполовина;
- д) Внимателно издърпайте вратата от мястото ѝ;
- е) Поставете я върху стабилна повърхност (Фиг. 6);
- ж) Развийте двата винта, означени с буква А (Фиг. 7);
- з) Издърпайте нагоре стъклото на вратата и го поставете встрани от вратата.

Почистете стъклото на вратата само с топла вода и мек плат.

След почистване поставете обратно вратата на фурната, следвайки инструкциите в обратен ред. Правилната работа на фурната се осигурява от уплътнение, разположено по ръба на вътрешната част на фурната.

- Периодично проверявайте състоянието на това уплътнение. Ако е необходимо го почистете, без да използвате абразивни почистващи препарати.
- Ако уплътнението се повреди, свържете се с местния клон на сервизите на ЗАНУСИ. Не използвайте фурната, докато повредата не бъде отстранена.

Смяна на крушката на фурната

Уверете се, че електрическото захранване е изключено преди да извършите подмяната.

Крушката във фурната трябва да отговаря на следните характеристики:

- а) Устойчивост на температура 300°C;
- б) Напрежение: 230V, 50Hz;
- в) Мощност: 25V;
- г) Тип свързване: Е 14.

За да смените крушката, извършете следните операции (Фиг.8):

- а) Натиснете навътре стъкленото капаче и го завъртете обратно на часовниковата стрелка;
- б) Извадете повредената крушка;
- в) Заменете я с нова;
- г) Поставете обратно стъкленото капаче;
- е) Включете електрическото захранване;

(СТР.64)

При възникване на проблем

Ако уредът не работи правилно, моля извършете следните проверки, преди да осъществите контакт със сервизен център на ЗАНУСИ.

Проблем	Решение
Фурната не се включва	<ul style="list-style-type: none"> • Проверете дали фурната не е в режим на ръчно управление и дали сте задали опция и температура. • Проверете дали уредът е свързан правилно към електрическата мрежа и дали прекъсвачът на контакта или на общото електрозахранване са включени.
Светлинният индикатор за температурата не се включва	<ul style="list-style-type: none"> • Задайте температура с превключвателя. • Задайте опция с превключвателя на опциите.
Осветлението на фурна не се включва	<ul style="list-style-type: none"> • Задайте опция с превключвателя на опциите. • Купете нова крушка от местния сервизен център на ЗАНУСИ и я заменете, следвайки инструкциите, дадени в Ръководството.
Готвенето на ястията отнема твърде много време или е прекалено бързо	<ul style="list-style-type: none"> • Направете справка в съдържанието на това ръководство, особено в главата " Работа с фурната".
Образуват се пара и кондензирани капки върху храната и вътрешността на фурната	<ul style="list-style-type: none"> • Не оставяйте ястия във фурната повече от 15 - 20 минути след края на готвенето.

Сервизно обслужване и резервни части

Ако след проверките, изброени в предишната глава уредът все още не работи правилно, осъществете контакт с местния сервизен център на ЗАНУСИ като уточните вида на повредата, модела на уреда (Mod.), номера на продукта (Prod. No.) и серийния номер (Ser. No), дадени върху фабричната табелка. Тази табелка се намира върху предния външен ръб на фурната. Оригинални резервни части със сертификат на производителя и с този символ може да се закупят само в нашите сервизни центрове или оторизираните магазини за резервни части.

(СТР.66)

ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

Размери на нишата	Височина	59,4 см.
	Ширина	56,0 см.
	Дълбочина	55,0 см.

Размери на вътрешната част на фурната	Височина	32,5 см.
	Ширина	42,0 см.
	Дълбочина	39,0 см.
	Вместимост	53 л

Регулиране на температурата: от 50°C до 250°C	
Спецификация на нагряващите елементи	
Долен нагряващ елемент	1000 W
Горен нагряващ елемент	800 W
Комбинирана фурна (Горен +Долен нагряващ елемент)(1000+800)	1800 W
Нагряващ елемент при готвене с вентилатор	2000 W
Крушка на фурната	25 W
Максимална мощност (230V - 50Hz)	2600 W
Електрическо напрежение	230 V

Този уред отговаря на средните ЕС Спецификации:

- 73/23 - 90/683 (Low Voltage Directive)
- 89/336 (Electromagnetical Compatibility Directive)
- 93/68 (General Directives)

както и на последващите изменения.

Производител:
ELECTROLUX ZANUSSI
ELETTRODOMESTICI S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLI (Italie)

Този уред може да се комбинира със следните модели плот-котлони:

1) Плот-котлони с метални плочи Cast Iron: ZME2004 VD - ZMF 2104 VD - ZMFW 2304 VD - ZMS 2204 VD

Преден лъв котлон	180мм.	2000 W
Заден лъв котлон	145мм.	1500 W
Заден десен котлон	180мм.	2000 W
Преден десен котлон	145мм.	1500 W
Максимална мощност		7,0 kW
Електрическо напрежение (50Hz)		230 V

2) Керамични плот-котлони: ZGR 2404/ZGRN 2404/ ZGRW 2404/ ZGRX 2404

Преден лъв котлон	180мм.	1700 W
Заден лъв котлон	145мм.	1200 W
Заден десен котлон	180мм.	1700 W
Преден десен котлон	145мм.	1200 W
Максимална мощност		5,8 kW
Електрическо напрежение (50Hz)		230 V

3) Керамични плот-котлони: ZGR 2226/ZGRN 2226/ ZGRW 2226/ ZGRX 2226

Преден лъв котлон	120/210 мм	2100 W
Заден лъв котлон	145 мм	1200 W
Заден десен котлон	170x256мм	2200 W
Преден десен котлон	180мм	1700 W
Максимална мощност		7,2 kW
Електрическо напрежение (50Hz)		230 V

На вниманието на инсталиращия техник

Инструкциите, които следват са предназначени за квалифициран техник и имат за цел да го улеснят при монтажа, в съответствие с действащите правила. Вграждането и електрическото свързване на уреда трябва да се извършват само от квалифициран и правоспособен техник.

Вграждане

Важно е размерите и материалите на шкафа, в който фурната ще бъде вградена да са подходящи и да издържат на висока температура.

Правилният монтаж трябва да осигури правилна защита от контакт с електрически части или със само функционално изолирани части.

Всички предпазни елементи трябва да бъдат монтирани и да не могат да се отстраняват без помощта на инструмент.

Препоръчваме Ви да не инсталирате уреда близо до хладилници или фризери, тъй като топлината може да окаже въздействие върху тях.

Нишата за фурната трябва да отговаря на размерите, дадени на Фиг.12

Този уред е регистриран като продукт Клас "Y" в съответствие с правилата по безопасност срещу прегряване.

В следствие на тази класификация задната и една от страничните плоскости на шкафа, в който е вграден уредът, могат да влизат в контакт с по-високи уреди, стени или мебели.

Другата странична плоскост на шкафа, в който е вграден уредът, може да влиза в контакт с уреди, стени или мебели със същата височина.

(СТР.68)

Вграждане отдолу

Фигури 13 и 14 показват две възможни решения.

На Фиг.13 уредът лежи върху две дървени подпори, закачени за страничните плоскости на шкафа.

На Фиг.14 уредът лежи върху две "С"- или "L"-образни метални подпори, върху които могат да бъдат поставени крачетата на шкафа.

Отвор с диаметър 30мм трябва да бъде направен в задната част на шкафа за свързване към електрическата мрежа.

Монтаж на фурната към шкафа

Поставете уреда в нишата на шкафа. Отворете вратата на фурната и закачете фурната към шкафа с четири винта за дърво, подходящи за отворите в рамката на фурната (Фиг.15). При монтаж на електрически плот-котлон върху фурната свързването към електрическата мрежа на плот-котлона и на фурната трябва да бъдат извършвани отделно от гледна точка на безопасността и за да се улесни изваждането на фурната от шкафа в случай на необходимост.

(СТР.69)

Свързване към електрическата мрежа

Преди свързване на уреда:

- 1) Проверете дали главният предпазител и домашната инсталация могат да издържат на натоварването;
- 2) Проверете дали електрическото захранване е правилно заземено, в съответствие с действащите разпоредби;
- 3) Проверете дали контактът или двуполусният ключ, използвани за свързване към мрежата, могат да бъдат достигнати лесно при вграден в шкафа уред.

Уредът се доставя без свързващ електрически кабел. Трябва да бъде монтиран подходящ кабел с щепсел, съответстващ на електрическото напрежение и издържащ на мощността, указана върху фабричната табелка. Кабелът трябва да бъде трижилен, със заземителен проводник, маркиран в жълто-зелено. Типът на кабела трябва да е един от следните:

- H07 RN-F
- H05 RN-F
- H07 RR-F
- H05 VV-F

Щепселът трябва да се включи към подходящ контакт.

Ако уредът се свързва директно към електрическата мрежа, трябва да бъде монтиран двуполусен ключ между уреда и електрическото захранване с минимално разстояние 3мм между контактните клеми на ключа; типът му трябва да е подходящ за максималното натоварване, в съответствие с действащите разпоредби. Заземителният проводник не трябва да се прекъсва от двуполусния ключ.

Свързващият кабел трябва да бъде разположен така, че никоя от частите му да не достига температура по-висока с 50°C от стайната. След извършване на свързването тествайте нагряващите елементи за около 3 мин.

Производителят не носи никаква отговорност при неспазване на мерките за безопасност.

Свързване към терминален блок

Този уред е оборудван с шестполусен терминален блок (Фиг.16), предназначен за работа с 230V еднофазно електрическо напрежение.

За пренастройване на терминалния блок за друго електрическо напрежение извършете свързването, както е показано на Фиг.17. Заземителният проводник трябва да се свърже към извода, означен с +. След извършване на свързването поставете кабела в скобата за затягане.

Електрическо свързване с плот-котлона

Тази фурна може да се свърже с плот-котлоните, указани в това Ръководство. Изводът за свързване с плот-котлона е разположен в горната част на корпуса на фурната. Плот-котлоните са комплектовани със подвеждащи проводници за котлоните/нагряващите се зони и със заземителен кабел. Подвеждащите проводници са снабдени с накрайници.

Свързването на плот-котлона към фурната се извършва като се свържат тези накрайници към съответстващите изводи на фурната.

Свързването plug-to-socket изключва възможността за погрешно свързване.