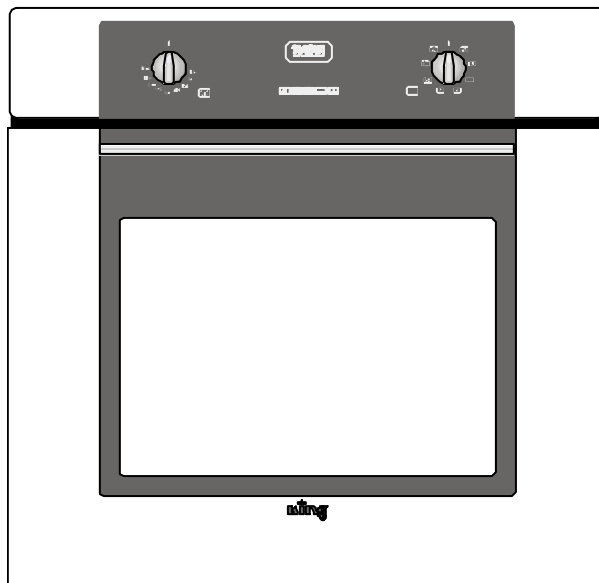


ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ВСТРАИВАЕМЫХ ДУХОВОК



Прибор сконструирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими поправками.

Прибор соответствует предписаниям нижеприведенных директив Европейского Союза:

⇒ СЕЕ 73/23 + 93/68 по электробезопасности (BT)

⇒ СЕЕ 89/336 + 92/31 + 93/68 по электромагнитной совместимости (EMC)

Дополнительное оборудование, которое может контактировать с пищевыми продуктами, изготовлено из материалов, соответствующих предписаниям директивы СЕЕ 89/109 от 21/12/88 и Закона 108 от 25/01/92.

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других, не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия,
- необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.

На изделие имеется сертификат Ростеста.

Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.

1. ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Этот прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов при использовании.

Любой ремонт или наладка, в которой возникнет необходимость, должны производиться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированными специалистами.

По этой причине рекомендуем вам обращаться только в наш авторизованный сервисный центр, сообщив марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на табличке, расположенной на боковой стенке прибора или на этикетке, приложенной к данной инструкции. Эта информация позволит сотруднику сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный качественный ремонт. Рекомендуется записать эти данные на нижеприведенных строчках, чтобы всегда иметь их под рукой.

МАРКА:



МОДЕЛЬ:

ЗАВОДСКОЙ НОМЕР:

TECNOGAS является участником Консорциума оригинальных запасных частей, поэтому на его запасных частях имеется этот логотип.

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование имеются только в наших сервисных центрах.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	pag. 4
2.	ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	
	Общее описание	pag. 5
	Панель управления	pag. 6
	Ручки управления	pag. 7-8
	Электронный программатор	pag. 9
	Электронные часы окончания времени приготовления	pag. 10
	Таймер с функцией окончания времени приготовления или без нее	pag. 11
3.	 ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	
	Правила безопасности	pag. 12
	Что делать при первом использовании	pag. 12
	Пользование духовкой с естественной конвекцией	pag. 13
	Пользование духовкой с принудительной конвекцией	pag. 13
	Пользование многофункциональной духовкой	pag. 14
	Пользование вертелом	pag. 15
	Практические советы по приготовлению блюд	pag. 16
	Таблица приготовления блюд в духовке	pag. 17
	Таблица приготовления блюд на гриле	pag. 17
	Очистка и уход	pag. 18
4. ?	УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	pag. 19
5.	ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	pag. 19
6.	 ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	
	Техническая информация	pag. 20
	Встраивание духовки	pag. 20
	Электрическое подключение	pag. 21
	Текущее обслуживание	pag. 21

1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Уважаемый покупатель!

Примите наши поздравления и благодарность за Ваш выбор.

Мы уверены, что эта новая электрическая духовка, современная, функциональная и практичная, выполненная из высококачественных материалов, сможет наилучшим образом удовлетворить Ваши потребности. Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, следует **внимательно прочитать инструкцию**. В ней содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании. Храните эту инструкцию, чтобы обращаться к ней в случае возникновения каких-либо вопросов. Производитель оставляет за собой право привносить в свои изделия изменения, которые сочтет необходимыми или полезными, в том числе, в интересах потребителей, что не влечет за собой изменений основных функциональных характеристик и показателей безопасности. Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции, которые возникли в процессе печати.

ПРИМЕЧАНИЕ: Оформление рисунков настоящей инструкции носит условный характер.

- Установка и обслуживание (раздел «6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ») должны осуществляться только квалифицированными специалистами.
- Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, возникший вследствие неправильной установки, ошибочного использования или несоответствующего обслуживания прибора.
- После удаления наружной упаковки и упаковки внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнения не следует пользоваться прибором, необходимо обратиться к услугам квалифицированных специалистов.
- Остатки упаковки (картон, полиэтиленовые мешки, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах, доступных для детей, поскольку они могут представлять потенциальную опасность. В целях сохранения окружающей среды все детали упаковки изготовлены из экологически безопасных материалов и могут быть переработаны для повторного использования.
- Электробезопасность данного прибора гарантируется только в случае его правильного заземления, как это предусмотрено нормами электробезопасности. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм. В случае возникающих сомнений следует обратиться к квалифицированным специалистам для проверки соответствия электрооборудования.
- Перед тем как подсоединить прибор к электросети, следует удостовериться, что данные, приведенные на табличке с основными техническими характеристиками, соответствуют показателям электросети (см. раздел «5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

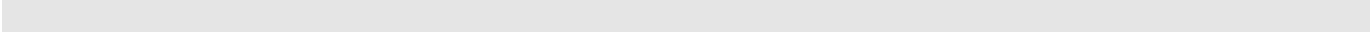
Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:

- Не трогайте прибор влажными или мокрыми руками.
- Не пользуйтесь прибором, если вы не обуты.
- Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
- Не разрешайте пользоваться прибором без присмотра детям или недееспособным лицам.
- Перед первым использованием духовки следует прогреть ее пустой с закрытой дверцей при максимальной температуре в течение примерно двух часов, пока не испарится характерный запах используемой для изоляции минеральной ваты. Во время этой операции следует обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.
- Во время и после использования стекло дверцы духовки и окружающие его части могут быть очень горячими, поэтому детей следует держать на значительном расстоянии.
- Прибор следует содержать в чистоте, так как остатки пищи могут явиться причиной пожара.
- Не следует использовать духовку для хранения пищи или посуды: при случайном включении это может привести к ущербу и пожару.
- Если розетка находится поблизости от прибора, проверьте, чтобы провода других используемых электроприборов не соприкасались с ним и были на достаточном расстоянии от его горячих деталей.
- После использования прибора, проверьте, чтобы все приборы управления находились в положении «выключено» или «закрыто».
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор и отключить его от электросети. Не пытайтесь самостоятельно разбирать прибор. Любые операции, связанные с ремонтом или наладкой должны производиться квалифицированными специалистами с соблюдением максимальной осторожности. Поэтому рекомендуем Вам обращаться в наш ближайший авторизованный сервисный центр и сообщить вид неисправности и модель имеющегося у Вас прибора.

Неиспользуемый или не предназначенный к дальнейшему использованию прибор следует привести в состояние непригодности к работе, сняв с него детали, которые могут представлять источник опасности для детей во время их игр, например:

- шнур питания;
- системы блокировки дверцы;
- шампуры.

Неиспользуемый прибор следует отвезти в пункт приема вторсырья.



2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Чтобы избежать перегрева, в приборе предусмотрено наличие предохранительного термостата, включающегося при выходе из строя основного термостата.

В этом случае электропитание временно прерывается. **Не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность. Отключите прибор от сети и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.**

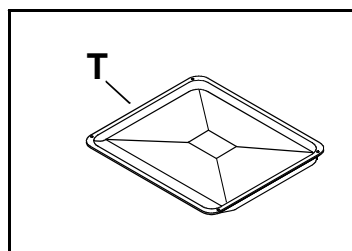
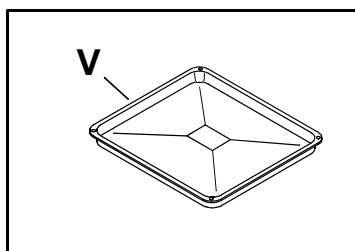
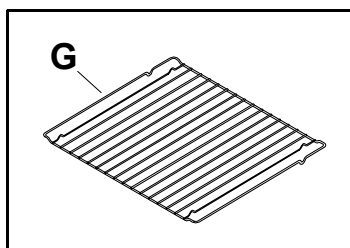
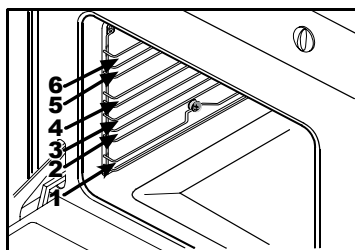
Кроме того, некоторые модели могут быть оснащены охлаждающим или тангенциальным вентилятором, предназначенным для охлаждения панели управления, ручек, ручки дверцы и деталей электрооборудования.

На внутренних стенках духовки имеются направляющие (рис. 1), в которые вставляются нижеперечисленные дополнительные принадлежности. Комплект этих принадлежностей, прилагаемых к духовке, может меняться в зависимости от модели:

- решетка (G) (рис. 2a)
- поддон (V) или поднос для сбора сока (рис. 2b)
- противень для выпечки или пиццы (T) (рис. 2c) (*)
- подставка для вертела (A) + шампур (S) + вилки (F) + ручка (M) (*)

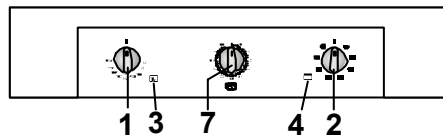
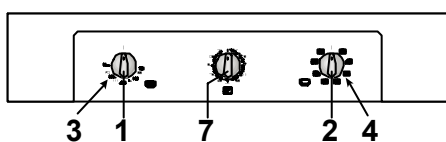
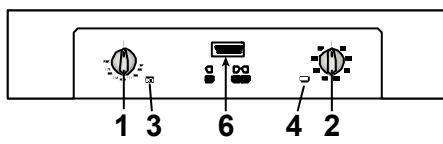
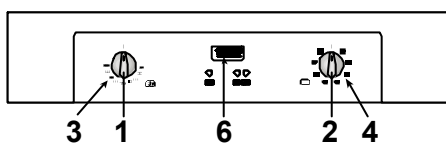
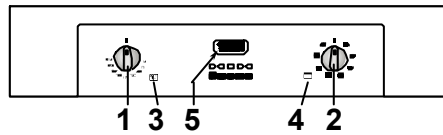
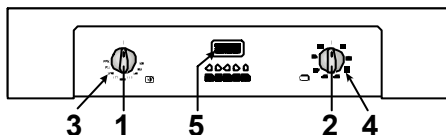
(*) Прилагается только к некоторым моделям.

Для достижения наилучшего результата при приготовлении и для правильного размещения решетки (G) (рис. 2a) следует обратиться к таблице на стр. 18.



2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА: ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1) Ручка термостата
- 2) Ручка выбора функций
- 3) Контрольная лампочка или подсвеченная сзади надпись включения термостата
- 4) Контрольная лампочка или подсвеченная сзади надпись включения нагревательных элементов
- 5) Электронный программатор начала и окончания приготовления блюда
- 6) Электронные часы с сигналом окончания времени приготовления или без него
- 7) Таймер с сигналом окончания времени приготовления блюда







2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА: РУЧКИ

Ручка термостата духовки с естественной конвекцией (1)

Поворачивая ручку по часовой стрелке, можно выбрать температуру духовки для приготовления пищи (от 50°C до Max).

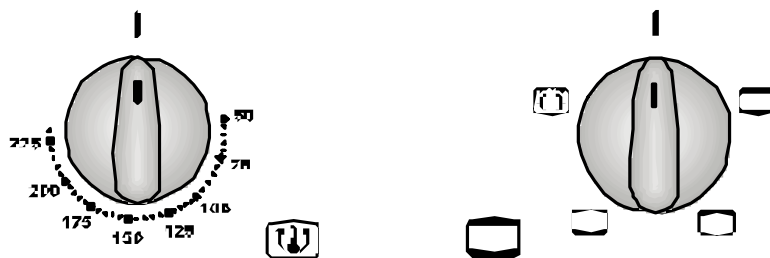
Ручка выбора функций духовки с естественной конвекцией (2)

Поворачивая по часовой стрелке или против часовой стрелки ручку, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = духовка не включена
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение верхнего нагревательного элемента
-  = включение нижнего нагревательного элемента
-  = включение нижнего нагревательного элемента

ПРИМЕЧАНИЕ: Подсветка духовки загорается и остается включенной при установке любой функции для приготовления пищи.

(*) Предусмотрено только в некоторых моделях



2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА: РУЧКИ

Ручка термостата духовки с принудительной конвекцией (9)

Поворачивая ручку по часовой стрелке, можно выбрать температуру духовки для приготовления пищи (от 50°C до Max).

Ручка выбора функций «4» положения – духовки с принудительной конвекцией (2)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = Духовка не включена
- . = Включение подсветки, горит при выполнении всех функций
- . = Включение конвекции
- . = Включение заднего нагревательного элемента с конвекцией
- . = Включение нагревательного элемента гриля + вертел (*)

Ручка выбора функций «6» положений – многофункциональные духовки (2)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения :

- 0 = Духовка не включена
- . = Включение подсветки, горит при выполнении всех функций
- . = Включение конвекции
- . = Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
- . = Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией
- . = Включение нагревательного элемента гриля + вертел (*)
- . = Включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

Ручка выбора функций «8» положений – многофункциональные духовки (2)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие символы:

- 0 = Духовка не включена
- . = Включение подсветки, горит при выполнении всех функций
- . = Включение конвекции.
- . = Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов.
- . = Включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией.
- . = Включение нижнего нагревательного элемента с конвекцией.
- . = Включение заднего нагревательного элемента с конвекцией.
- . = Включение нагревательного элемента гриля + вертел (*)
- . = Включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

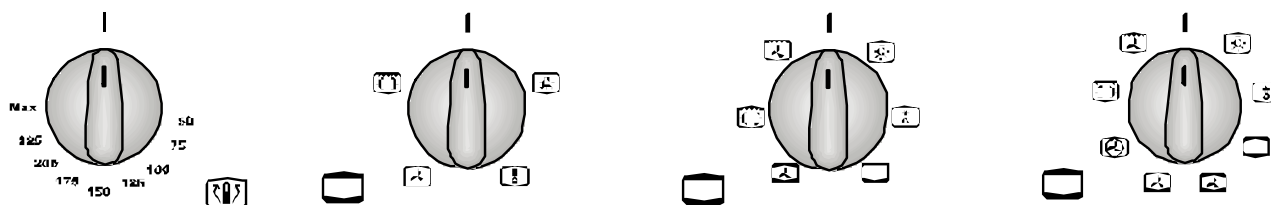
(*) Предусмотрено только в некоторых моделях

Контрольная лампочка или подсвеченная сзади надпись включения термостата (3)

Если она горит, это означает, что духовка или гриль включены. Во время использования духовки гаснет после достижения установленной температуры. В процессе приготовления блюда лампочка может неоднократно загораться и гаснуть, поскольку температура духовки контролируется.

Контрольная лампочка или подсвеченная сзади надпись включения нагревательных элементов (4)

Если она горит, это означает, что включен какой-либо из нагревательных элементов.



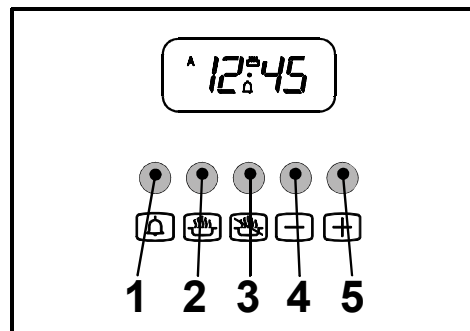
2. ОПИСАНИЕ: ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР (5)

Questo accessorio svolge le sottototate funzioni:

Этот прибор выполняет следующие функции:

- Часы (устанавливаются кнопками 2 и 3)
- Таймер (устанавливается кнопкой 1)
- Длительность приготовления (устанавливается кнопкой 2)
- Окончание приготовления (устанавливается кнопкой 3)
- Ручной режим (устанавливается кнопками 2 и 3)
- Перевод времени назад (кнопка 4)
- Перевод времени вперед (кнопка 5)



Цифровой дисплей (N) показывает время и при нажатии соответствующей кнопки может воспроизводить длительность приготовления блюда, время окончания приготовления, а также показывать время таймера.

ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении каждой программы (за исключением таймера) программатор отключает духовку. При последующем использовании духовки, проверить, чтобы программатор, если он не используется, находился в положении «ручной режим» (см. приводимую ниже инструкцию).

Установка времени (от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)

После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее одновременно начинают мигать обозначения «A» и «0,00».

Следует одновременно нажать кнопки 2 и 3 и установить текущего времени, нажатием кнопки 4 или 5. По завершении установки сигнал «A» исчезает и появляется обозначение ручного режима.

Таймер (от 0,01 до 0,59 = часы, минуты)

Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 5 или 6. Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ исчезает.

Ручной режим

Автоматически с установкой времени программатор устанавливается в ручной режим.

Ручной режим может устанавливаться также только по окончании программы автоматического режима или после его отмены одновременным нажатием кнопок 2 и 3. Обозначение «A» гаснет и загорается обозначение .

Таймер (от 0,01 до 0,59 = часы, минуты)

Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 4 или 5. Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ исчезает.

Полуавтоматический режим (с продолжительностью приготовления от 0,01 до 23,59 = часы, минуты)

После нажатия кнопки 2 и установки времени продолжительности приготовления при помощи кнопки 4 или 5 загораются обозначения «A» и . По прошествии установленного времени обозначение гаснет, а обозначение «A» начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

Полуавтоматический режим (с временем окончания приготовления от 0,01 до 23,59 = часы, минуты)

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления при помощи кнопки 5 загорается обозначения «A» и . По прошествии установленного времени обозначение гаснет, а обозначение «A» начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

Автоматический режим (с отложенным началом приготовления)

Прежде всего следует запрограммировать продолжительность приготовления блюда (загораются обозначения «A» и) , а затем время окончания приготовления (обозначение гаснет), как описано ранее. Обозначение вновь появляется, когда начинается приготовление блюда в духовке. По истечении времени приготовления обозначение гаснет, а обозначение «A» начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

Звуковой сигнал

Звуковой сигнал подается по окончании программы или функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать одну из кнопок функций.

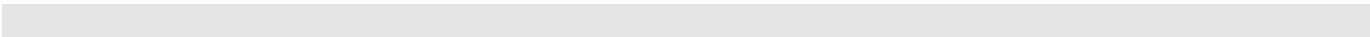
Начало программы и проверка ее выполнения

Программа начинает выполняться после установки. В любой момент можно проверить установленную программу нажатием соответствующей кнопки.

Исправление/отмена установленной программы

Возникает ошибка программирования автоматического режима, если время на часах находится в промежутке между временем начала и временем окончания приготовления блюда. Об ошибке моментально сообщается посредством звукового сигнала и мигания обозначения «A». Ошибка может быть исправлена путем изменения продолжительности или времени окончания приготовления. Любая установленная программа может быть исправлена в любой момент при помощи нажатия сначала

соответствующей кнопки, а затем кнопок 4 или 5. Отмена программы осуществляется исправлением установленного времени на значение «0,00». Отменяя длительность приготовления, автоматически отменяется время окончания приготовления и наоборот. Духовка выключается автоматически и при этом начинает мигать обозначение «А».




2. ОПИСАНИЕ: ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ С СИГНАЛОМ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА (6)


Этот прибор выполняет двойную функцию: показывает время (часы) и автоматически отключает духовку при установке длительности приготовления блюда.

Цифровой дисплей (М) всегда указывает время, а при установке функции таймера воспроизводит соответствующие значения.



Установка времени (от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)

После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее появляются цифры «0,00» или время, прошедшее после включения электроэнергии. Нажмите кнопку 1 и начните установку текущего времени нажатием кнопки 2 или 3. Во время установки загорится обозначение ручного режима . Функция начинает действовать через 7 секунд после установки.

Ручной режим

При установке времени (кнопка 1) или когда прерывается звуковой сигнал (кнопка 3), таймер программируется на ручной режим, что подтверждается высвечиванием обозначения . На ручной режим можно переключиться также только по окончании полуавтоматической программы или после ее отмены.

Полуавтоматический режим (с продолжительностью приготовления от 0,01 до 0,99 = часы, минуты)

После выбора времени таймера при помощи кнопки 3, эта функция остается постоянно включенной (единица времени для установки – 10 секунд). На дисплее исчезает текущее время, воспроизводятся показания таймера, обозначение  и загорается обозначение AUTO. Во время обратного отсчета единицы времени выражены в секундах. По окончании установленного времени подается звуковой сигнал, гаснет обозначение AUTO и обозначение  и появляется текущее время. Во время выполнения этой функции возможно воспроизвести текущее время нажатием кнопки 1.

Звуковой сигнал

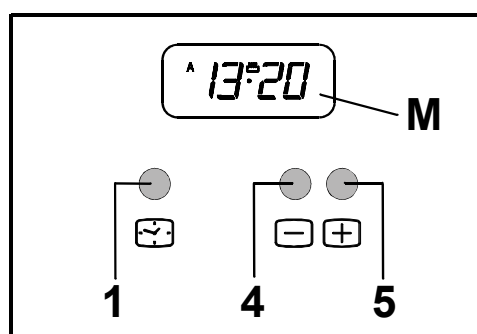
Звуковой сигнал подается по окончании функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать кнопку 3. После этой операции следует не забыть вернуть ручку выбора функций и термостата в положение “выключено”.

Громкость звукового сигнала

Предусмотрено 3 режима громкости звукового сигнала. Желаемый режим можно выбрать нажатием кнопки 2, когда на дисплее воспроизводится текущее время. После этой операции отменяется ручной режим.

Исправление/отмена функций

Чтобы исправить или отменить установленное время таймера, следует одновременно нажать кнопки 2 и 3, а затем первой отпустить кнопку 3. Можно исправлять время, нажимая в любой момент кнопку 1, а затем 2 или 3.



2. ОПИСАНИЕ: ДОПОЛНИТЕЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ТАЙМЕР (7)

Этот прибор включается полным поворотом ручки по часовой стрелке. При повороте ручки в обратном направлении указатель совмещается с выбранным временем приготовления блюда, обозначенным в минутах. Звонok сообщит об окончании установленного времени.


МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР С СИГНАЛОМ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (7)

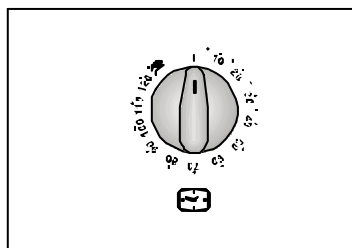
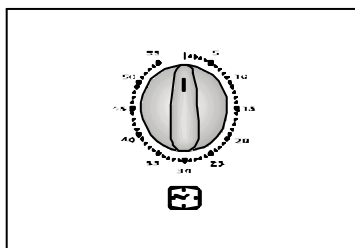
Этот прибор выполняет двойную функцию: сообщает об окончании времени приготовления и автоматически выключает духовку. **ПРИМЕЧАНИЕ: Если указатель программатора находится в положении «0», духовка выключена. Если духовка используется без программирования, указатель должен находиться в положении «ручной режим».**

Полуавтоматический режим

После выбора способа приготовления следует повернуть ручку таймера по часовой стрелке на полный оборот, а затем, поворачивая ручку в обратном направлении, установить желаемую длительность приготовления (макс. 120 минут). По истечении установленного времени срабатывает звуковой сигнал, сообщающий об автоматическом выключении духовки.

Ручной режим

Если время приготовления превышает 2 часа, или если Вы хотите использовать духовку без таймера, следует повернуть ручку против часовой стрелки и совместить указатель с обозначением .





3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за центральную часть ручки.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не оказывает влияния на ее работу.
- При открывании дверцы будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- При размещении в духовке или выемке из нее блюд пользуйтесь рукавицами.
- Когда вы ставите или вынимаете блюда, следите, чтобы значительное количество соуса не выливалось на дно духовки (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетку алюминиевой фольгой или другими материалами.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления на гриле, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД».
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении «выключено» или «закрыто».
- **ВНИМАНИЕ:** В процессе и после использования стекло дверцы и другие наружные части духовки могут быть очень горячими, поэтому следите, чтобы дети не находились в непосредственной близости от нее.

ВНИМАНИЕ!!! Во время использования духовки и гриля дверца духовки должна быть закрыта.

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Проверьте, чтобы был установлен ручной режим. Затем, чтобы удалить характерный запах используемой для изоляции минеральной ваты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре в течение примерно двух часов.

Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дать духовке остыть, а затем вымыть жарочную камеру теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.

Перед употреблением следует вымыть также все дополнительное оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).

Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электрической сети.

Чтобы помочь сориентироваться, ниже приводятся описания различных способов приготовления:

- на стр. 13 приготовление в духовке с естественной конвекцией
- на стр. 13 приготовление в духовке с принудительной конвекцией
- на стр. 14 приготовление в многофункциональной духовке
- на стр. 15 приготовление на вертеле (только для некоторых моделей)
- на стр. 16 практические советы для достижения оптимальных результатов
- на стр. 17 таблицы по приготовлению блюд в духовке и жарке на гриле.




3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ




ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (1) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготовляемое блюдо сверху и снизу.

Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).



ПОДРУМЯНИВАНИЕ С ВЕРХНИМ ПОДОГРЕВОМ


Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (1) на максимальную температуру.

При выборе этой функции включается верхний периферийный нагревательный элемент, который подает тепло непосредственно на приготовляемое блюдо.

Эта функция особенно подходит для последнего этапа приготовления блюда и придания ему красивого вида.




ЖАРКА С НИЖНИМ ПОДОГРЕВОМ

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (1) на желаемую температуру. Подождите 10 минут, перед тем как ставить блюдо в духовку. При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент. Эта функция особенно подходит для жарки, требующей умеренного количества поверхностного тепла (например, выпечка, покрытая фруктами или вареньем, выпечка с сыром, блюда, обваленные в сухарях) или для завершающего этапа приготовления, чтобы не повредить уже образовавшуюся румяную корочку. Кроме того, ее использование рекомендуется для разогревания готовых блюд.



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (1) на желаемую температуру.


При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо. Помимо приготовления на гриле может использоваться для подрумянивания уже приготовленных блюд или сушки сухарей. Одновременно с включением гриля автоматически включается вертел. **Обязательно используйте поддон для сбора сока**, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ




РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением , а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.



ЖАРКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ С ЗАДНИМ ПОДОГРЕВОМ

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с символом  и при помощи ручки термостата (1) установите желаемую температуру и поставьте блюдо в духовку. Если используется предварительный подогрев духовки, перед тем как ставить в нее блюдо, следует подождать, пока не погаснет желтая контрольная лампочка термостата. При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, и производимое тепло разгоняется вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях (Рис. 3).



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с символом и установите желаемую температуру при помощи термостата (1).

При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо. Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд или для сушки сухарей. Одновременно с грилем автоматически включается вертел. **Обязательно используйте поддон для сбора сока**, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».




3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ




РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением , а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания.

Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.




ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (1) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготовляемое блюдо сверху вниз. Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).




ТРАДИЦИОННАЯ УСКОРЕННАЯ ЖАРКА

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (1) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, и тепло от них распространяется на приготовляемое блюдо вентилятором. Этот вид жарки особенно подходит для быстрого одновременного приготовления блюд, располагаемых в духовке на нескольких уровнях (Рис. 3).




РАЗМОРАЖИВАНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (только для переключателя на 8 положений)

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением , установите ручку термостата (1) на желаемую температуру и положите продукты в духовку. При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент, и выделяемое тепло распространяется вентилятором. Эта функция особенно подходит для размораживания и подогрева готовых блюд.




ЖАРКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ С ЗАДНИМ ПОДОГРЕВОМ (только для переключателя на 8 положений)

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением , установите ручку термостата (1) на желаемую температуру и поставьте блюдо в духовку. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, и производимое тепло разгоняется вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях (Рис. 3).




ЖАРКА НА ГРИЛЕ

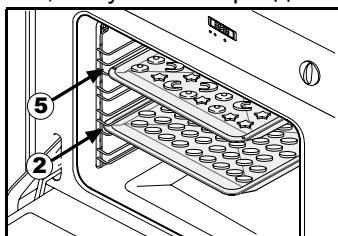
Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (1) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо. Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд или для сушки сухарей. Одновременно с грилем автоматически включается вертел. **Обязательно используйте поддон для сбора сока**, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

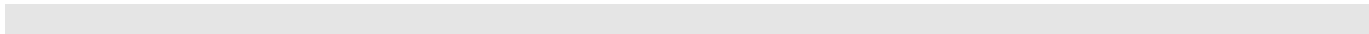


ЖАРКА НА ГРИЛЕ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

Поверните ручку выбора функций (2) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (1) на температуру, указанную в таблице на стр. 17. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, тепло от которого распространяется вентилятором. Эта функция особенно подходит для ослабления тепла, выделяемого верхним нагревательным элементом, и для жарки используется меньшая температура, что позволяет добиваться ровной хрустящей корочки. Идеальна для приготовления рыбы и горячих бутербродов.

Одновременно с грилем автоматически включается вертел. **Обязательно используйте поддон для сбора сока**, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».



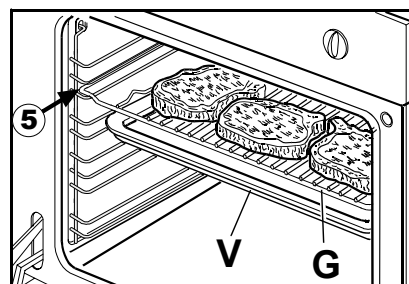
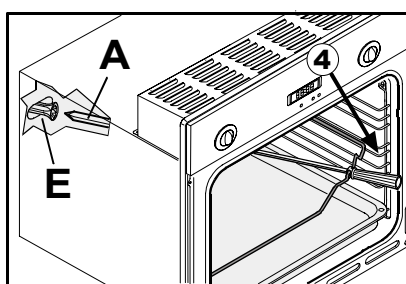
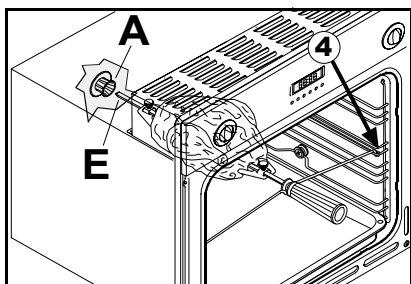




3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВЕРТЕЛОМ (предусмотрен только в некоторых моделях) (рис.4)

- Насадите курицу или кусок мяса на шампур, обязательно закрепив между двумя вилками, и уравновесив, чтобы избежать лишних усилий электромотора.
- Вставив подставку в направляющую 3, положите на нее шампур и вставьте его наконечник (А) в гнездо электромотора (Е).
- **Обязательно следует использовать поддон для сбора сока**, как указано в разделе «Практические советы по приготовлению блюд».
- Отвинтите и снимите ручку шампура и закройте дверцу духовки.
- Поверните ручку выбора программ (2) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (1) на температуру, указанную в таблице на стр. 17. Одновременно с включением гриля автоматически включится вертел.





3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Кондитерские изделия, выпечка и хлеб:

- Перед началом приготовления предварительно прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, так как холодный воздух, попадающий снаружи, препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключить духовку и оставить готовые изделия в жарочной камере примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания приготовления воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если, после того как вы вынули палочку, она окажется чистой, изделие готово.
- Если выпечка «оседает». В следующий раз следует использовать меньше жидкости или убавить температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая. Прodelайте зубочисткой отверстия и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если поверхность выпечки слишком темная. В следующий раз поставьте ее уровнем ниже, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху. Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте сахаром либо намажьте сметаной, вареньем, кремом и т. п.
- Если выпечка подгорела снизу. В следующий раз поставьте ее уровнем выше и убавьте температуру.
- Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными. В следующий раз следует использовать меньше жидкости, убавить температуру и увеличить время приготовления.
- Если выпечка не отделяется от формы. Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму и насыпьте в нее муку или панировочные сухари.
- Если печенье не отделяется от противня. Поставить противень обратно в духовку на короткое время, отделите печенье, до того как оно остынет. В следующий раз следует использовать вощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

Горячие блюда

- Если при приготовлении горячих блюд время превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло (экономия электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если его готовить в закрытой посуде, и получается более румяным и хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C)
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (более 200°C) и немного времени.
- Для получения ароматного жаркого, мясо следует нашпиговать и посыпать специями.
- Если жаркое жесткое. В следующий раз подольше маринуйте мясо.
- Если жаркое слишком темное сверху или снизу. В следующий раз расположите его уровнем ниже или выше, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Жаркое плохо прожарено? Порежьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

Жарка на решетке и гриле

- Перед жаркой слегка смажьте и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует вставить в одну из направляющих под решеткой (рис. 5) или на дно духовки (рис. 4), если используется вертел. В поддон обязательно следует налить немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, что приводит к образованию неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте приготовляемые продукты, когда они прожарятся наполовину.



3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

БЛЮДО	Вес кг	Противень или форма	№ направляющей снизу (рис. 1)	ДУХОВКА С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ		ДУХОВКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (С ВЕНТИЛЯТОРОМ)		Примечания
				Температура °С	Время приготовления в минутах	Температура °С	Время приготовления в минутах	
МЯСО								
Жаркое из телятины	1	1	2 о 3	200-220	100-90	200-220	100-90	Сковорода или другая емкость на решетке
Жаркое из свинины	1	1	2 о 3	200-220	120-100	200-220	120-100	
ПТИЦА								
Жареная курица	1	1	2 о 3	200-220	100-90	=	=	
Жареная индейка	6	1	2	220	150	=	=	
Жареная утка	1.5	1	2 о 3	=	=	200-220	150-120	
РЫБА								
Жареная рыба	1	1	2	200	30-35	=	=	
ПИЦЦА								
	1	1	2	225-Max	25-30	=	=	
	1 x 2	2	1 e 4	=	=	200-220	25-35	
ХЛЕБ	1	1	2	200-220	27-20	=	=	
ВЫПЕЧКА								Противень для выпечки на решетке
Печенье		1	3	=	=	190	15	
Печенье		2	1 e 4	=	=	170-190	18-15	
Кокосовое печенье		2	1 e 4	=	=	170-190	25-20	
Лимонное печенье		2	1 e 4	=	=	170-190	27-23	
Французское печенье		2	1 e 4	=	=	160-170	30-25	
ТОРТЫ								Форма для выпечки на решетке
Торт Парадизо	0.8	1	3	190	52	190	45	
Яблочный пирог	=	1	3	190	60	=	=	
Пирог с вареньем	=	1	3	=	=	190	45	
Пирог с вареньем	=	2	1 e 4	=	=	175-190	50-40	
Штрудель	=	2 о 3	1	180-190	60-50	=	=	
Соленый пирог	=	2 о 3	1	=	=	200-210	55-45	

Цифры, приведенные в таблице (температура и время приготовления) ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ГРИЛЕ

БЛЮДО	Вес кг	Кол-во	№ направляющей снизу (рис. 1)	ДУХОВКА С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ		ДУХОВКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (С ВЕНТИЛЯТОРОМ)					
				Температура °С	Время приготовления в минутах	Температура °С	Время приготовления в минутах		Температура °С	Время приготовления в минутах	
							1-я сторона	2-я сторона		1-я сторона	2-я сторона
МЯСО											
Отбивная	0,50	2	5 о 6	225-Max	12-15	12-15	200	15	10		
Бифштекс	0,15	1 о 2	6	200-225	5	5	=	=	=		
Курица (разрезанная на две половины)	1		5	225	20	20	=	=	=		
РЫБА											
Форель	0,42	2	5	=	=	=	200	10	10		
Лаврак	0,40	1	5 о 6	=	=	=	200	10-12	10-12		
Камбала	0,20	2	5 о 6	=	=	=	200	8-9	8-9		

Вертел(*)

КУРИЦА	1.3	3	225-Max	90-80	=	=
---------------	-----	---	---------	-------	---	---

(*) Предусмотрен только в некоторых моделях

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. Особенно при приготовлении мяса на гриле эти показатели будут зависеть от толщины мяса и личных вкусов и предпочтений.



3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступать к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электрической сети.

ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Следует мыть мягкой тряпкой, смоченной в мыльном растворе. Запрещается использовать абразивные губки и моющие средства.

ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования, чтобы удалять остатки пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наслоения или несмываемые пятна и неприятный запах.

Мойку всегда следует проводить пока духовка еще теплая. Мыть следует мыльной водой. Не забывайте промыть стенки духовки чистой водой и как следует просушить. Никогда не используйте абразивные губки и моющие средства. Обязательно следует мыть и используемое дополнительное оборудование. Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

Не поливайте и не мойте электрические нагревательные элементы или крышку термостата средствами, содержащими кислоту (прочитайте этикетку используемого Вами средства). Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделием.

УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность, то есть гарантирует правильное функционирование духовки. Рекомендуется:

- периодически мыть его без использования абразивных средств;
- периодически проверять его состояние.

Если уплотнитель стал твердым или оказался поврежден, следует обратиться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ ДУХОВКИ (рис. 6)

Чтобы лучше очистить боковые направляющие духовки, их можно вынуть следующим образом:

1. Нажмите пальцем на последнюю направляющую, чтобы снять ее со стопорного штифта.
2. Приподнимите и выньте из духовки.

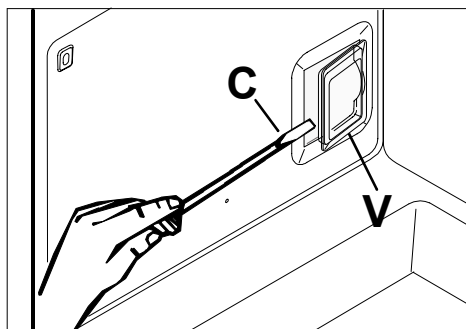
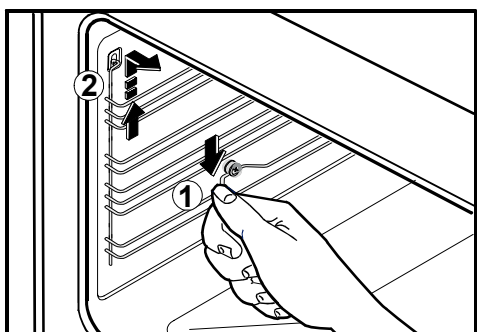
Для установки на место проделайте эти операции в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ (рис. 7)

В случае необходимости заменить одну или обе лампочки подсветки духовки (L), следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампочки (300°C) со следующими характеристиками 25W - 230V~ - 50Hz - E 14.

Для замены лампочки следует выполнить следующие операции:

- ▶ Выньте боковые направляющие, как описано выше.
- ▶ Снимите защитный стеклянный колпак (V), вставив между ним и внутренней стенкой духовки отвертку (С).
- ▶ Замените лампочку и установите на место все детали, повторив все операции в обратном порядке.



4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверкой установки соответствующих функций. Для этого нет необходимости обращаться в сервисный центр.

НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Духовка не работает	<ul style="list-style-type: none"> - Проверьте, вставлена ли вилка в розетку <i>или</i> - Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда, и чтобы программатор и таймер находились в положении ручного режима. Повторите описанные в инструкции операции <i>или</i> - Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, вызовите электрика.
Во время пользования не загорается контрольная лампочка термостата	<ul style="list-style-type: none"> - Установите термостат на более высокую температуру <i>или</i> - Установите ручку переключателя на другую функцию
Не загорается внутренняя подсветка духовки	<ul style="list-style-type: none"> - Установите ручку переключателя на другую функцию <i>или</i> - Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки <i>или</i> - Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры и установите ее в соответствии с инструкцией на стр. 18.

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Минимальные размеры ниши для встройки	высота мм	ширина мм	глубина мм	объем дм ³
Духовка с естественной конвекцией	570	560	540	53
Духовка с принудительной конвекцией (с вентилятором)	570	560	540	51

МОЩНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Наименование детали	Характеристики
Нижний нагревательный элемент духовки	170 + 800 W
Верхний нагревательный элемент духовки-гриля	800+1800W
Задний нагревательный элемент духовки	2000W
Нагревательный элемент гриля	1800W
Лампочка подсветки духовки 2 шт.	25 W - E 14 - T300
Электромотор вертела	4 W
Тангенциальный вентилятор	18..22 W
Электровентилятор	25..29 W
Шнур питания	H05 RR-F 3x 1.5mm ²



6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Работы по установке и текущему обслуживанию, перечисленные на этой странице, должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственность за ущерб, который может быть нанесен имуществу или лицам, и возникший вследствие неправильной установки прибора.

Работы по установке и текущему обслуживанию, перечисленные в данном разделе, должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственность за возникший вследствие неправильной установки ущерб, который может быть нанесен имуществу или физическим лицам.

- После того как будет снята наружная упаковка и внутренняя упаковка подвижных деталей, следует удостовериться в целостности прибора. В случае возникающих сомнений не пользуйтесь прибором, а обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Некоторые детали устанавливаются на прибор с защитной пластиковой пленкой. Перед использованием прибора пленку следует полностью удалить. Для снятия пленки рекомендуется провести по ее краям лезвием или булавкой.
- Для перемещения прибора не тяните за ручку дверцы.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальную опасность. В целях защиты окружающей среды все использованные упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат переработке (деревянные детали не подвергались химической обработке). Картон на 80-100% состоит из переработанной бумаги. Пленка изготовлена из полиэтилена (PE), ленты из полипропилена (PP), наполнители из вспененного полистирола (PS) без хлор-фторуглеродов. Благодаря обработке и повторной утилизации экономится сырье и сокращается количество отходов. Отходы упаковки следует сдавать в пункты приема вторсырья.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Расположенные поблизости или соприкасаемые с прибором стены должны выдерживать нагрев соответствующий 65K (65°C + температура окружающей среды).
- Чтобы предотвратить отслаивание, клей, используемый для крепления пластикового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C.

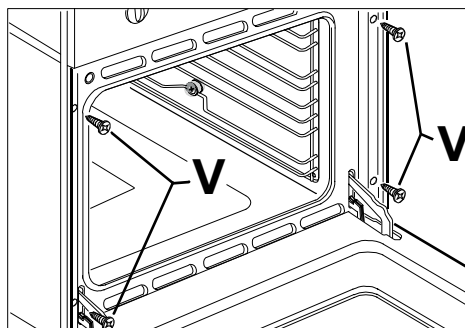
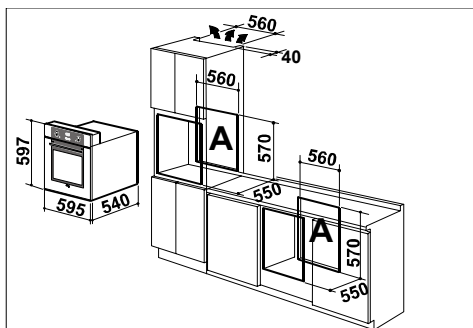
ВСТРАИВАНИЕ И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка может быть встроена в колонку или в рабочий стол, в которых следует предусмотреть место для встраивания, как показано на рис. 8.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, следует снять заднюю стенку мебели или предусмотреть в ней отверстие (A), как показано на рис. 8.

Вставьте в подготовленное отверстие духовку и закрепите ее соответствующими винтами (V) (рис. 9).

Духовка должна стоять на поверхности, выдерживающей ее вес, так как крепление винтами предназначено только для предотвращения ее выхода из отверстия в мебели.





6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Подключение к электрической сети должно производиться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Перед тем как приступить к подключению к электросети следует убедиться, что:

- Токопроводящая способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки, приведенным на табличке с характеристиками, расположенной на задней стенке, или в прилагаемой инструкции.
- Розетка или электрооборудование надежно заземлены согласно действующим нормам и положениям. В случае несоблюдения этих правил производитель снимает с себя всякую ответственность.

Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на табличке с характеристиками. Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и **предусмотрев большую длину заземляющего провода по сравнению с проводом фазы:**

Буква L (фаза) – коричневый провод

Буква N (ноль) – синий провод

Обозначение (земля) – желто-зеленый провод

- Шнур питания должен располагаться таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75K (75°C + температура окружающей среды).
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву.
- Прибор должен быть размещен таким образом, чтобы обеспечить доступ к вилке.

Если подсоединение производится непосредственно к сети:

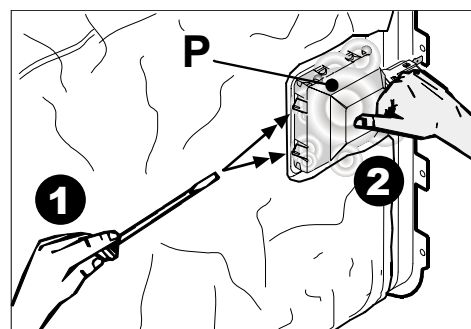
- Установите между духовкой и сетью двухполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.
- В качестве альтернативы электрическое подсоединение может быть также защищено высокочувствительным дифференциальным выключателем.
- Настоятельно рекомендуется подсоединить специальный шнур заземления желто-зеленого цвета к эффективному заземляющему устройству.

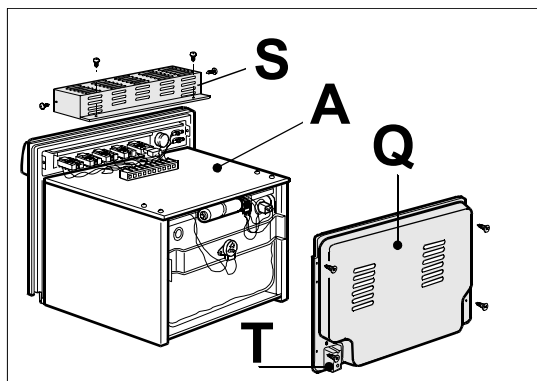
ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед как приступить к каким-либо работам по обслуживанию прибора, следует отключить его от электрической сети.

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- Для замены лампочки см. инструкцию на стр. 18.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования необходимо вынуть духовку, открутив болты (V)(рис. 9). Вынув духовку Вы получите доступ к клеммной коробке(T)(fig. 10).
- **В случае замены шнура питания провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы, кроме того, следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе "ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ".**
- Снять заднюю панель(Q), чтобы получить доступ к моторедуктору, нагревательным элементам, ограничителю температуры и патрону (рис. 10).
- Для замены патрона (P), следует нажать отверткой на блокировочные пружины (см. рис. 11) и вынуть патрон, направляя его внутрь духовки.
- Для замены термостата, коммутатора, программатора и контрольных лампочек следует снять защитный кожух (S) (рис. 10). Снимите ручки и отвинтить винты под ними, чтобы снять подлежащие замене детали.





- www.whbt.ru

