

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ
ВСТРАИВАЕМЫЕ
ДУХОВЫЕ
ШКАФЫ



ИНСТРУКЦИЯ

по установке,
эксплуатации
и уходу

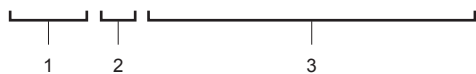
Модели

DE-606BL, DE-606WH

Серийный идентификационный номер

(Указан в наклейке на приборе, в наклейке на коробке).

2012 13 00000 0000000000 00



1 – год

2 – неделя

3 – серийный номер изделия

СОДЕРЖАНИЕ

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА
3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ
4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ
6. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Настоящий прибор перед отгрузкой с фабрики был проверен и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов его работы.

Любой ремонт или наладка, в которых может впоследствии возникнуть необходимость, должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированным персоналом.

По этой причине рекомендуем Вам обращаться только в наш наиболее близкий к вам авторизованный сервисный центр, указав марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Эти данные приведены на маркировочной табличке, которая находится на боковой стенке духовки, а также изображена в руководстве.

Прим.: прикрепите ниже этикетку, чтобы всегда иметь эти данные под рукой.

МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ОПОЗНАВАТЕЛЬНОЙ ЭТИКЕТКИ^{из}

Эта информация позволит работнику сервисного центра подготовить необходимые запчасти и обеспечить своевременный и качественный ремонт.

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование могут быть приобретены только в наших сервисных центрах и у авторизованных дилеров.



Изображенный на приборе символ зачеркнутого мусорного бака указывает на то, что по окончании срока своей службы изделие, которое подлежит отдельной от бытовых отходов переработке, должно быть отправлено в центр дифференцированного сбора электрической и электронной аппаратуры или же возвращено продавцу при приобретении нового эквивалентного оборудования.



Пользователь несет ответственность за отправку прибора по окончании срока его службы в соответствующие структуры по утилизации.

Для получения более подробной информации о возможных системах сбора, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или в магазин, в котором была совершена покупка.

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 “ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА”) 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 подсоединять прибор к электросети, следует удостовериться, что данные, приведенные на табличке с основными техническими характеристиками, соответствуют показателям электросети (см. раздел “ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ”).

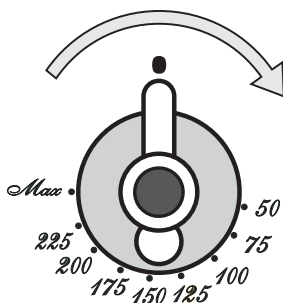
Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:

- 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 дверью при максимальной температуре примерно в течение часа, пока не испарится характерный запах, производимый используемой для изоляции стекловатой. 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 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.

2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

2.1. РУЧКИ

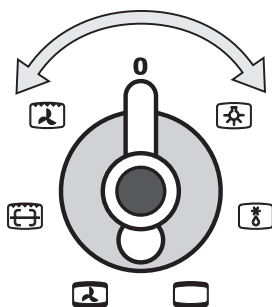
2.1.1. РУЧКА ТЕРМОСТААТА



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

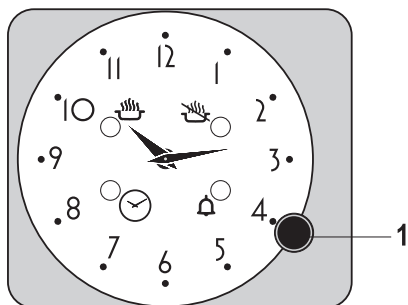
2.1.2. РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ

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



- 0** — духовка не включена
- включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
- разморозка (включение конвекции)
- верхний и нижний жар
- конвекция, верхний и нижний жар
- гриль
- гриль с конвекцией

2.1.3. Аналоговый программатор



Основные операции

Нажатием на ручку "1", Вы можете выставить время, установить таймер и поставить будильник.

Установка времени

Для установки времени необходимо четыре раза быстро нажать на ручку “1”, в результате начнет мигать иконка “ЧАСЫ” . Для установки времени поверните ручку “1” по/против часовой стрелки. Через десять секунд после последней операции программатор автоматически выйдет из режима установки времени.

Установка будильника

Для установки будильника необходимо три раза быстро нажать на ручку “1”, в результате начнет мигать иконка “БУДИЛЬНИК” . Поворотом ручки “1” установите время, когда раздастся звуковой сигнал. Режим будильника должен быть активирован до начала готовки.

Полуавтоматический режим работы таймера (программирование времени окончания готовки)

Для установки времени окончания готовки необходимо два раза нажать на ручку “1”, в результате начнет мигать иконка “ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ” . Поворотом ручки “1” установите время окончания готовки. Иконка “ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ”  продолжает мигать в течение нескольких секунд. Нажатием ручки “1” подтвердите выбранное время. По наступлению установленного времени произойдет автоматическое выключение, при этом начнет мигать иконка “ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ”  и в течении одной минуты раздается звуковой сигнал. По истечению одной минуты звуковой сигнал выключится, для прекращения мигания иконки необходимо нажать на ручку “1”.

Для выхода из полуавтоматического режима до наступления времени окончания готовки необходимо в течении нескольких секунд удерживать ручку “1”.

Автоматический режим работы таймера (программирование времени начала и окончания готовки)

В этом режиме Вы можете установить начало и окончание готовки.

Нажмите один раз на ручку “1”, иконка “ВРЕМЯ НАЧАЛА”  начинает мигать. Поворотом ручки “1” установите необходимое время. Иконка “ВРЕМЯ НАЧАЛО”  продолжает мигать еще несколько секунд после последней операции. Нажмите повторно на ручку “1” и время начала готовки будет установлено, а программатор автоматически перейдет в режим установки времени окончания готовки, иконка “ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ”  начинает мигать. Произведите те же операции, как и при установке времени начала готовки.

Примечание: некоторые модели духовок оснащены функцией светового оповещения пользователя при изменении напряжения в электрической сети (иконка “ЧАСЫ”  мигает). Для сброса оповещения нажмите ручку “1”.

2.2. ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

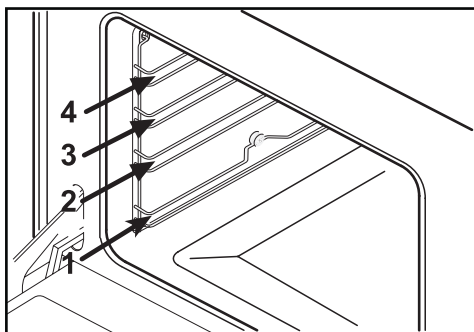
На наших multifunctional electric cooktops you can choose the heating method, most suitable for the food, which you are cooking.

To avoid overheating, the device is provided with the presence of a protective thermostat, which is activated when the main thermostat exits the operating mode. In this case, the electric power is temporarily interrupted.

Do not try to independently eliminate the malfunction. Disconnect the device from the network and contact the nearest authorized service center.

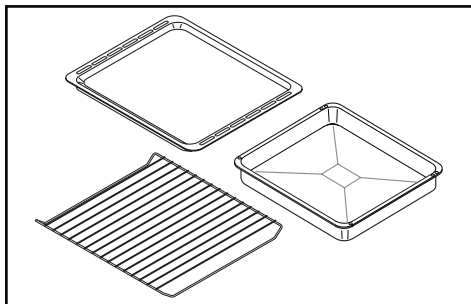
In addition, some models may be equipped with a cooling or tangential fan, designed for cooling the control panel, handles, door handle and details of the electrical equipment.

The oven is equipped with fixed guiding rods,



into which you can install the following additional accessories:

- решетка
- поддон или поднос для сбора сока (в некоторых моделях)
- два универсальных противня
- вертел (в некоторых моделях)
- направляющие



Примечание:

Набор дополнительного оборудования, прилагаемого в комплекте, зависит от модификации духовки.

3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

3.1. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре.
- 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.
- Во время работы духовка сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки. При помещении и извлечении емкостей из духовки пользуйтесь кухонными 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 один из противней для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Располагайте его под решеткой или кладите его на дно духовки при использовании вертела. В поддон следует всегда наливать небольшое количество воды. Вода предотвращает подгорание жира, при котором образуется неприятный запах и дым. В процессе приготовления добавляйте воду по мере испарения.
- 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.

ОЧЕНЬ ВАЖНО!!!

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

3.2. ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Проверьте, чтобы был установлен ручной режим.

Затем, чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из стекловаты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа. 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 электросети.

3.3. ФУНКЦИИ ДУХОВКИ

3.3.1. Размораживание

Вентилятор, расположенный в нижней части духовки заставляет воздух вокруг продукта циркулировать при комнатной температуре. Этот режим рекомендуется для размораживания любых продуктов, но в особенности нежных, для которых не требуется тепло, как например: торты-мороженое, кремовые десерты.

3.3.2. Верхний и нижний жар

Включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Это классический вариант, традиционный тип духовки, который был усовершенствован оптимальным распределением тепла и сниженным потреблением энергии. Конвекционная духовка по-прежнему не имеет равных при приготовлении блюд с множеством ингредиентов, например, ребрышки на капусте, треска по-испански, рыба по-анконски, нежные кусочки телятины с рисом и т.д. Потрясающие результаты также достигаются при приготовлении блюд из говядины или телятины (тушеное мясо, гуляш, дичь, ветчина и т.д.), которые требуют длительного приготовления со сбрызгиванием водой или жиром. Это лучший вариант для кексов, тортов и запекания в горшочках. При приготовлении в режиме конвекции, используйте только один противень или решетку, в противном случае распределение тепла будет неравномерным. Используя разные положения противня, вы можете изменять соотношение тепла для верхней и нижней части. При выборе положения противня, ориентируйтесь на то, где блюда требуется больше тепла – сверху или снизу.

3.3.3. Конвекция, верхний и нижний жар (быстрое приготовление)

Включены верхний и нижний нагревательные элементы, а также принудительная конвекция, что обеспечивает постоянное равномерное распределение тепла в духовке.

Данный режим особенно полезен для приготовления фасованных продуктов (т.к. не нужен предварительный нагрев), например: замороженных продуктов или полуфабрикатов), а также блюд собственного изобретения.

Наилучшие результаты при использовании режима “Быстрого приготовления” достигаются, если вы используете только один противень (второе положение снизу).

3.3.4. Гриль

Включены центральные верхние нагревательные элементы. Очень высокая и прямая температура гриля дает возможность поджарить мясо до образования корочки, сохраняя все соки внутри. Гриль также рекомендуется для приготовления блюд, для которых требуется высокая температура на поверхности: стейк, телятина, мясо на ребрышках, филе, гамбургеры и т.д.

3.3.5. Гриль с конвекцией

Включены центральный верхний нагревательный элемент и принудительная конвекция. Такая комбинация увеличивает эффективность непрямого теплового излучения нагревательных элементов посредством усиленной циркуляции воздуха в духовке. Это предотвращает подгорание пищи на поверхности, позволяя теплу проникнуть внутрь. Идеальные результаты достигаются при приготовлении кебаба из мяса и овощей, сосисок, ребрышек, курицы в остром соусе, свиных отбивных и т.д. Этот режим также идеально подходит для приготовления жареной рыбы.

3.4. ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

3.4.1. 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. Прорежьте 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, и отделите печенье, до того как оно остынет. В следующий раз следует использовать вощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

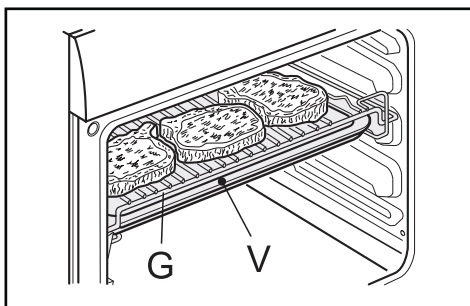
3.4.2. Горячие блюда

- 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 с 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 непродолжительное время.
- Для получения ароматного жаркого, мясо следует нашинговать 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.

3.4.3. Жарка на решетке

- Перед жаркой слегка смажьте маслом и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует ставить под решеткой или на дно духовки, 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.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся) примерно через час проткните кожу под крыльями для выхода жира.

Алюминий является материалом, легко поддающимся коррозии при непосредственном контакте с органическими кислотами, содержащимися в продуктах и приправах (напр. в уксусе, лимоне и т. д.). По этой причине при приготовлении не рекомендуется класть продукты на алюминиевые и эмалированные противни. Обязательно следует пользоваться специальной бумагой для выпечки.

3.5.1. ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Поло- жение решётки духовки	Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)	
			Температура °С	Время готовки в минутах	Температура °С	Время готовки в минутах
МЯСО						
Жареная телятина	1	1-2	200-220	100-90	200-220	100-90
Жареная свинина	1	1-2	200-220	120-100	200-220	120-100
Ростбиф	1,15	1-2	220	60	200-220	40-50
Барашек	2	1-2	230	165	200-220	100-120
ПТИЦА / ДИЧЬ						
Жареный ципленок	1	1-2	200-220	100-90	200-220	90-100
Жареная индейка	6	1-2	220	150	200	150
Жареная утка	1,5	1-2	200-220	150-120	200-220	150-120
РЫБА						
Жареная рыба	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Соленый морской окунь	0,6	2	220	30	160-170	15-20
ПИЦЦА	1	2	225-Max	25-30	200-220	25-35
ХЛЕБ	1	2	200-220	27-20	220	20
ПЕЧЕНЬЕ / ПИРОЖНЫЕ						
Бисквиты / выпечка		2	180	20-25	190	15
Бисквиты кокосовые		2	180	=	170-190	25-20
Бисквиты лимонные		2	180	=	170-190	27-23
Булочки		2	180	30-35	160-170	30-25
Булочки с изюмом		2	225	18	200	16
ПИРОГИ						
Светлый бисквит / сдоба		2	190	52	190	45
Яблочный пирог		2	190	60	190	45
Джемовый торт		2	190	50	190	45
Штрудель		1-2	200-210	25-30	200-210	20-25
Пирог с заварным кремом		1-2	200-210	30-35	200-210	20-25

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. В таблице предусмотрено время приготовления только для одного уровня. В процессе приготовления с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) и с использованием более одного уровня (решётки следует располагать на 1-м и 3-м уровнях) время приготовления следует увеличить на 5-10 минут.

3.5.2. ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Поло- жение решётки духовки	Духовка с естественной конвекцией			Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		
			Темпе- ратура °C	Время готовки в минутах		Темпе- ратура °C	Время готовки в минутах	
				1-ая сторона	2-ая сторона		1-ая сторона	2-ая сторона
КУСКИ МЯСА								
Отбивная на кости	0,50	3-4	225-Мax	12-15	12-15	200	15	10
Биштекс	0,15	3-4	200-225	5	5	200	5	5
Курица (половина)	1	2-3	225	20	20	200	18	18
РЫБА								
Форель	0,42	3	225-Мax	18	18	200	10	10
Филе окуня	0,40	3	225-Мax	15	15	200	10-12	10-12
Камбала	0,20	3-4	225-Мax	10	10	200	8-9	8-9

3.5.3. ВЕРТЕЛ (имеется только на некоторых моделях)

КУРИЦА	1,3	3-4	225-Мax	80-90	70-80
---------------	-----	-----	---------	-------	-------

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.

3.6. УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.
- Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.
- Мойку не следует проводить, когда духовка еще слишком горячая.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства.
- Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

3.6.1. ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Все внешние части духовки (детали из нержавеющей стали, боковые панели, стеклянная дверца) необходимо как можно чаще мыть мыльной водой, после чего их следует протирать насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные моющие средства или жесткие металлические губки для мытья стеклянной дверцы духовки, т.к. они могут оцарапать или повредить стекло.

Запрещается использовать ароматические или алифатические растворители для удаления пятен или следов клея с окрашенных или нержавеющей поверхностей.

3.6.2. ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования для удаления остатков пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах.

Духовку следует вымыть до ее остывания мыльной водой, после чего тщательно промыть чистой водой и вытереть ее стенки. Не забудьте промывать также используемые принадлежности.

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

3.6.3. 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.

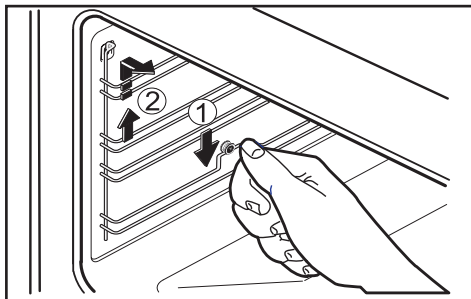
Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обращаться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.

3.6.4. СЪЕМНЫЕ БОКОВЫЕ РЕШЕТКИ

для более тщательной очистки решеток их можно извлечь следующим образом:

- НАЖМИТЕ ПАЛЬЦЕМ НА НИЖНЮЮ ЧАСТЬ, ЧТОБЫ ВЫСВОБОДИТЬ РЕШЕТКУ.
- ПРИПОДНИМИТЕ И ВЫНЬТЕ РЕШЕТКУ.

чтобы поместить решетку обратно, выполните эти действия в обратном порядке.



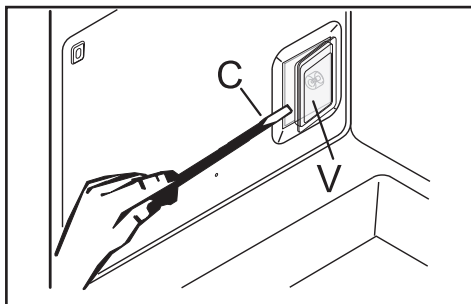
3.6.5. ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ

Внимание! Во избежание удара электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен.

В случае необходимости заменить лампочку подсветки духовки следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампочки (300°C) со следующими характеристиками: 15W – 230V – 50 Hz – E 14. В приборе могут использоваться патроны двух типов.

Для замены лампы выполните следующее:

- СНИМИТЕ БОКОВУЮ РЕШЕТКУ, КАК УКАЗАНО В ПРЕДЫДУЩЕМ ПУНКТЕ.
- СНИМИТЕ ЗАЩИТНОЕ СТЕКЛО (V) ДЕРЖАТЕЛЯ ЛАМПЫ, ВСТАВИВ ДЛЯ ЭТОГО ОТВЁРТКУ (C) МЕЖДУ НИМ И ВНУТРЕННЕЙ СТЕНКОЙ ПЛИТЫ.
- ЗАМЕНИТЕ ЛАМПОЧКУ И УСТАНОВИТЕ ВСЕ ЭЛЕМЕНТЫ В ОБРАТНОМ ПОРЯДКЕ.



4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

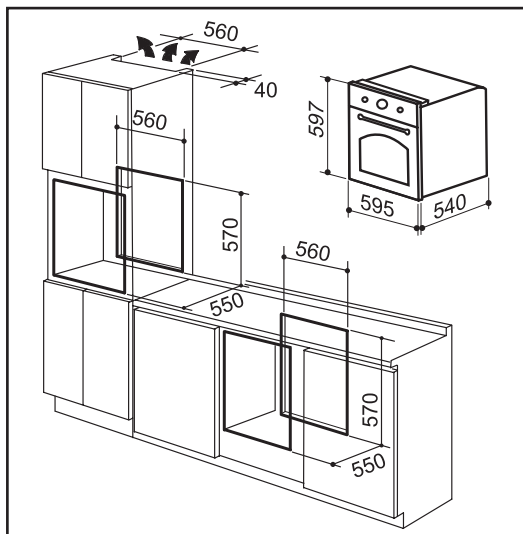
Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверкой установки соответствующих функций.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Плита не работает	● Проверьте, вставлена ли вилка в розетку ● Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда, и чтобы программатор и таймер находились в положении ручного режима ● Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, обратитесь к электрику
Во время пользования не загорается контрольная лампочка термостата	● Установите термостат на более высокую температуру ● Установите ручку переключателя на другую функцию
Не загорается внутренняя подсветка духовки	● Установите ручку переключателя на другую функцию ● Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки ● Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры и установите ее в соответствии с инструкцией

5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

5.1. МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРОЙКИ

ВЫСОТА (мм)	ШИРИНА (мм)	ГЛУБИНА (мм)	ОБЪЕМ (дм ³)
570	560	550	50 или 53



5.2. МОЩНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Наименование детали	Характеристики
Нижний нагревательный элемент духовки	1400 W
Верхний нагревательный элемент духовки-гриля	1800+1800 W
Задний нагревательный элемент духовки	2000 W
Нагревательный элемент гриля	1800 W
Лампочка подсветки духовки	15 W - E 14 - T 300
Тангенциальный вентилятор	18..22 W
Электровентилятор	25..29 W
Шнур питания	H05 RR-F 3 x 1.5 mm ²
Электромотор вертела (на некоторых моделях)	4 W

Класс энергопотребления A	Класс защиты: I
---------------------------	-----------------

6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

6.1. 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.

- 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 переработке. Картон на 80-100% состоит из переработанной бумаги. Пленка изготовлена из полиэтилена (PE), ленты из полипропилена (PP), заполнители 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

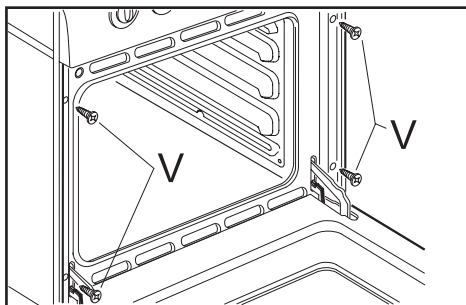
- Расположенные поблизости или соприкасаемые с прибором стены должны выдерживать нагрев соответствующий 70 К.
- Чтобы предотвратить отслаивание, клей, используемый для крепления пластикового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C.

6.2. ВСТРОЙКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка может быть встроена в колонку или в рабочий стол, в которых следует предусмотреть место для встройки.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, в мебели следует предусмотреть отверстие для встраивания или убрать заднюю стенку.

Вставьте в соответствующее отделение духовку и закрепите ее специальными винтами (V).



Духовка должна стоять на поверхности, выдерживающей ее вес, так как крепление духовки винтами применяется исключительно для предотвращения ее выхода из соответствующего отделения мебели.

6.3. ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

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

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

- Токопропускная способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки, приведенным на маркировочной табличке, 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.
- Розетка или используемый всесторонний выключатель должны быть легко достижимыми, как только электроприбор устанавливается.

Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на маркировочной табличке.
- 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 располагать 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:

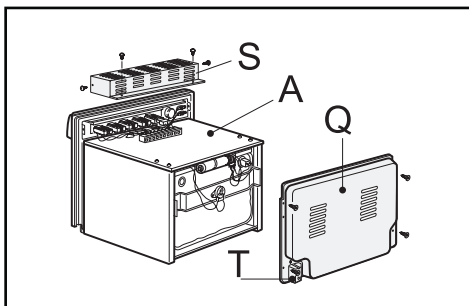
- Установите между духовкой и сетью двухполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

6.4. ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

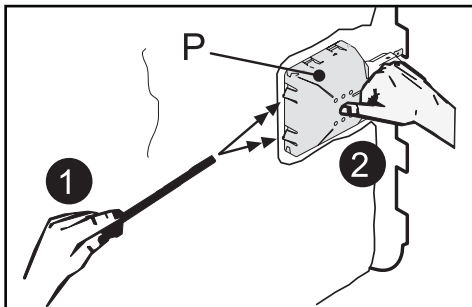
Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по текущему обслуживанию, следует перекрыть газ и отключить прибор от электросети.

6.4.1. ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- Для замены лампочки подсветки см. пункт 3.6.5.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования, необходимо вынуть духовку из места встройки, открутив винты (V) (см. рисунок в пункте 6.2.). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке (Т) и к шнуру питания.



- В случае замены шнура питания провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы, кроме того следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе “ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ”.
- Снять заднюю панель Q, чтобы получить доступ к моторедуктору, резисторам, ограничителю температуры и патрону (см. рисунок выше).
- Для замены патрона лампочки (P) снимите верхнюю (A) и боковую панели, затем подцепите отверткой концы двух блокировочных язычков и снимите патрон в направлении задней стенки духовки.



- Для замены термостата, коммутатора, программатора и контрольных лампочек следует снять защитный кожух (S) (см. рисунок выше). Затем следует снять ручки и отвинтить расположенные под ними винты, чтобы освободить подлежащие замене детали.

Производитель

TESNO SPA (ТЕХНО СПА).

СТРАДА PROVINCIALE 63R №111, 42044, ГУАЛЬТЕРИ (РЕ), ИТАЛИЯ.

ДЛЯ МБС СТАРС ГРУП АГ.



ISO9001 : 2000

