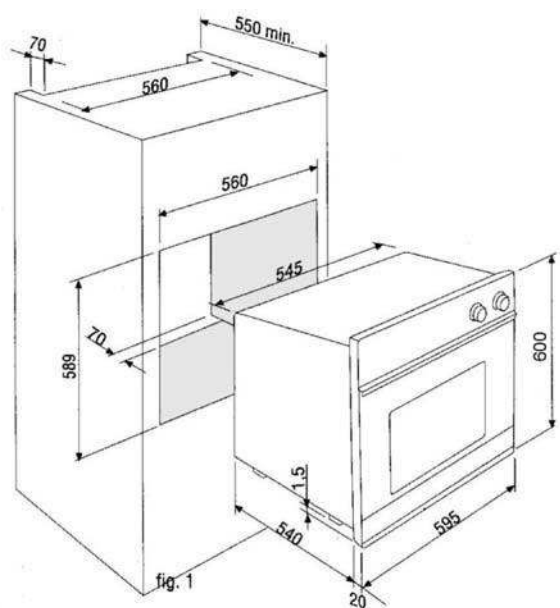


Zigmund & Shtain

**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ И ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСТРАИВАЕМОЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ДУХОВКИ**

EN 123.912 S/B/W

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.



Размеры для установки
 Допуск для размеров
 Ширина: $560 \pm 1,5$ мм
 Высота: $589 \pm 0-2,5$ мм

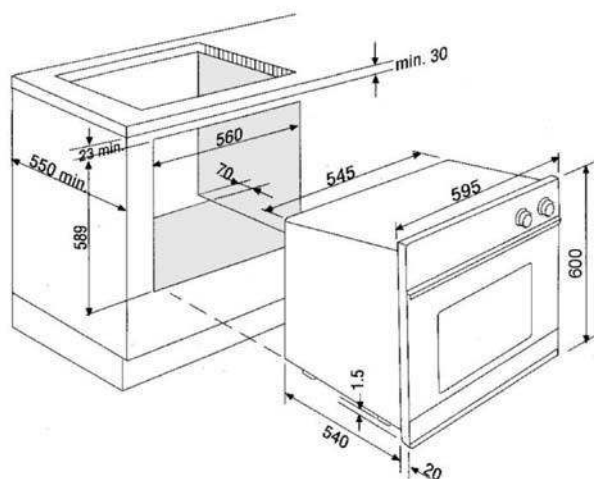
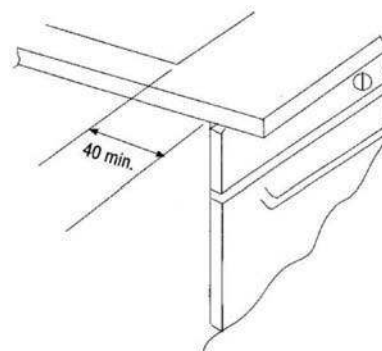


Рис.2

Размеры под газовые рабочие поверхности
 мод.(...32..Р.....) многовалентные



Общая информация

Внимательно изучите данную инструкцию. В ней содержится важная информация по безопасной установке, использованию и обслуживанию устройства, а так же полезные советы, позволяющие использовать максимум возможностей Вашей духовки.

Сохраните эту инструкцию на случай возникновения вопросов. После удаления упаковки, проверьте, нет ли на устройстве каких-либо повреждений.

Не оставляйте упаковочные материалы (пластик, полистирол и т.п.) в местах, где их могут достать дети так как это может быть опасно.

Важно: Не используйте ручку дверцы для перемещения духовки, например для того, чтобы вытащить ее из упаковки.

Внимание: Во время работы некоторые части духовки нагреваются, особенно стекло дверцы. Не позволяйте детям находиться рядом с работающей духовкой, особенно если включен гриль.

Во время первого включения духовки может появиться резкий запах и дым. Это вызвано нагревом клея, использованного на изоляционных панелях внутри духовки. В этом нет ничего необычного. Если такое случилось, просто подождите, пока дым исчезнет, прежде чем ставить в духовку пищу.

Никогда не готовьте на дне духовки.

Важно:

Это устройство должно использоваться только для приготовления пищи.

Использование духовки для других целей (таких, как обогрев помещения) не правильно и может быть опасно.

Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные неправильным и неразумным использованием прибора.

При пользовании любым электрическим устройством следует соблюдать основные правила:

- Отключите прибор от электросети перед выполнением любых работ по уходу и обслуживанию устройства.
- Никогда не пытайтесь вытащить штепсель из розетки за кабель.
- Никогда не прикасайтесь к прибору, если Ваши руки или ноги мокрые.
- Никогда не используйте прибор, стоя на полу босиком.
- Не позволяйте детям или некомпетентным людям использовать устройство без присмотра.
- Будьте внимательны работая рядом с петлями дверцы. Иначе Вы можете поранить руки.
- В случае поломки или неправильной работы устройства, выключите его, и не пытайтесь починить самостоятельно.

Все ремонтные работы должны выполняться только специалистом Сервисного центра. При ремонте настаивайте на использовании только оригинальных деталей. Несоблюдение этого совета может повлиять на безопасность Вашего устройства.

Технические характеристики.

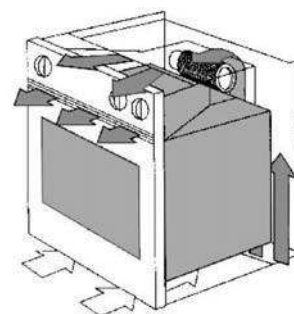
Духовка разработана для использования при однофазном переменном токе 230V 50Гц. В любом случае, перед установкой, мы советуем проверить данные характеристики на табличке, прикрепленной на задней стороне устройства.

Расход энергии в зависимости от модели			Аксессуары в зависимости от модели		
Нижний нагреватель духовки	1200	Ватт	Вертел	4	Ватт
Верхний нагреватель духовки	1000	Ватт	Тангенциальный двигатель	25	Ватт
Круговой нагреватель	2100	Ватт			
Лампа духовки	15	Ватт			
Средний нагреватель гриля	1900	Ватт			
Общий нагреватель гриля	1000+1900	Ватт			
Нагреватель гриля	2900	Ватт			
Двигатель вентилятора	32	Ватт			

Общие размеры духовки: ширина 425мм – высота 330мм – глубина 410мм

Тангенциальная конвекция (в зависимости от модели)

Тангенциальная конвекция обеспечивается вентилятором, который автоматически включается вместе с духовкой. Вентилятор создает поток воздуха, который, выходя из передних отверстий дверцы, охлаждает духовку и не дает нагреваться ручке и передней панели духовки. Циркуляция воздуха также позволяет избежать перегрева электрических и механических деталей духовки, что увеличивает их надежность и срок службы, и предотвращает появление конденсата на стекле дверцы, обеспечивая хорошую обзорность сквозь него. Тот факт, что вентилятор продолжает работать даже после выключения духовки, предупреждает, что внутри еще сохранилась высокая температура и следует быть осторожным. Это является дополнительной мерой безопасности. Система с тангенциальным вентилятором устанавливается как на электрические, так и на газовые духовки.



Индикаторы

Лампы-индикаторы, расположенные над панелью управления, загораются и гаснут, когда включаются и выключаются нагревательные элементы. Во время работы духовки неоновая лампа остается включенной до тех пор, пока не будет достигнута заданная температура, а когда она погаснет – это знак, что заданная температура достигнута. Когда духовка остынет, термостат подаст команду на включение нагревательных элементов и соответствующих индикаторов. В некоторых моделях внутренний свет в духовке, который всегда горит во время ее работы, считается предупреждающим.

Детали данного устройства, которые могут контактировать с пищей, отвечают положениям директивы ЕЕС 89/109.

Также, это устройство соответствует европейским директивам 89/336/СЕЕ, 73/23/СЕЕ и последующим изменениям.

Установка духовки

Установка должна выполняться квалифицированным мастером в соответствии с инструкциями. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный людям, животным или вещам, возникший вследствие неправильной установки.

Монтаж духовки

Установите духовку на подготовленное для нее место (под рабочей столешницей или над другим прибором) и закрепите ее шурупами через 4 отверстия в рамке духовки, которые можно увидеть, открыв дверцу.

Для наиболее эффективной циркуляции воздуха, духовка должна быть установлена так, как показано на рисунках 1-2 на стр.2

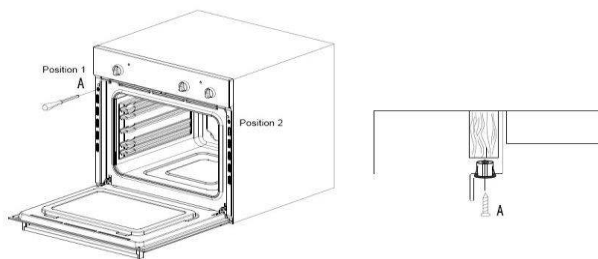


Рис. 3

Задняя стенка кухонного шкафа, где будет стоять духовка, должна быть снята для свободной циркуляции воздуха. Между духовкой и задней стеной должен быть зазор не менее 70мм.

Если духовка устанавливается вместе с рабочей поверхностью, то особенно важно следовать инструкциям, данным для другого прибора.

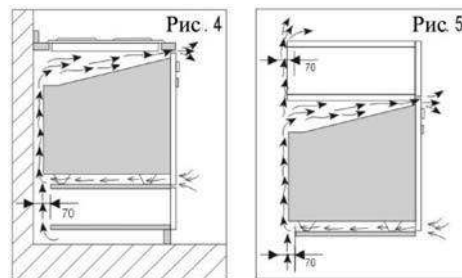
Важно:

Для правильной работы духовки она должна устанавливаться в подходящий кухонный шкаф.

Окружающие духовку панели должны быть устойчивы к высоким температурам. Особенно важно обратить внимание на то, что панели, сделанные из дерева, покрытого шпоном, должны выдерживать температуру 120°C. Пластик или клей, не способный выдержать подобную температуру, деформируется и отклеится.

Для выполнения правил безопасности, духовка должна быть установлена таким образом, чтобы было невозможно дотронуться до электрических деталей после ее установки.

Все детали, которые должны быть защищены, следует установить так, чтобы их нельзя было снять без помощи инструментов.



Подключение электричества.

Устройство должно подключаться профессиональным электриком в соответствии с правилами и законами, принятыми в данный момент.

Внимание: Данное устройство должно быть заземлено.

Проверьте, что напряжение электросети и розетки соответствует максимальному напряжению устройства, которое указано на табличке спецификаций. Вставьте штепсель в розетку с заземлением. Все должно быть правильно соединено. Если устройство поставляется без установленного штепселя, тогда подсоедините подходящий штепсель с проводом, способным выдержать нагрузку, указанную на табличке спецификаций. **Провод заземления – желто-зеленый.** Если установленный штепсель не подходит к розетке, вызовите квалифицированного специалиста для замены штекера на подходящий. Этот же специалист должен убедиться, что толщина провода достаточна для напряжения, которое потребляет прибор.

Подключить электричество можно также с помощью однофазного выключателя с расстоянием между контактами не менее 3мм, отвечающего нагрузке и действующим правилам.

Желто-зеленый провод не должен прерываться выключателем.

После установки духовки, однофазный выключатель должен быть легко достигаем.

Важно: прокладывайте подводящий кабель так, чтобы он не оказывался под воздействием температуры выше 50°C чем комнатная.

Электрическая безопасность может быть гарантирована только в случае правильного подключения к эффективно заземленному источнику электричества, как описано в правилах по электрической безопасности.


Важно: производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный людям или вещам по причине незаземленного электрического подключения.

Обслуживание духовки

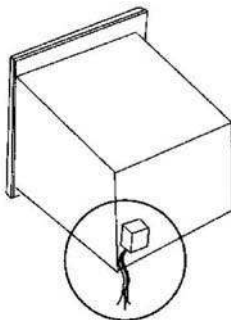
Всегда отключайте духовку от электричества, прежде чем приступать к обслуживанию духовки.

Если кабель поврежден, замените его следующим образом:

- Снимите питающий кабель (см. рис. 6-7) и замените его на кабель такой же длины в резиновой изоляции (тип H05RR-F), подходящий для указанного напряжения.

Желто-зеленый провод, который должен быть соединен с выходом , должен быть на 10мм длиннее остальных проводов; «синий» нейтральный провод должен подключаться к выходу, обозначенному буквой N.

«Черный, Коричневый, Красный» провода должны подключаться к выходам L или L1-L2-L3.



Специальная инструкция для комбинированных моделей (...32..2....).

Модели, указанные ниже, могут комбинироваться с любыми типами встраиваемых рабочих поверхностей электрических или стеклокерамических серий.

Данные духовки, оборудованные платами для подключения рабочих поверхностей, могут быть подключены к нагревательным элементам рабочей поверхности для передачи электричества через себя (см. рис.8). **Способ их соединения описан в инструкции к рабочей поверхности.**

Подключение рабочей поверхности к духовке.

Соедините цветные символы на плате духовки и плате поверхности между собой.

Заземлите поверхность через выход A.

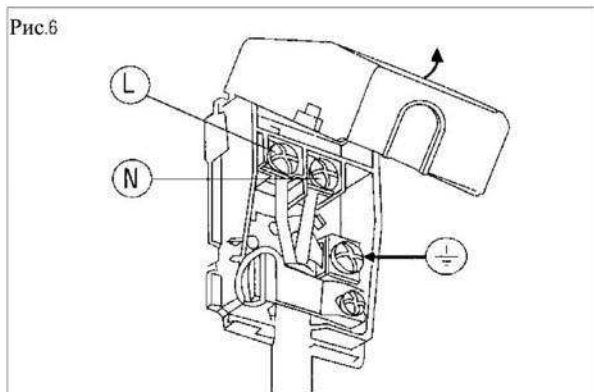


Рис.6

ТИП И СЕЧЕНИЕ КАБЕЛЯ			Amp.
230V~			
H05RR-F	∅	3 x 1,5 mm ²	(max. 16)
H05RN-F		3 x 1 mm ²	(max. 10)

К духовкам с таким типом панели выводов питающий кабель не прилагается. Используйте подходящий по диаметру кабель в соответствии с таблицей, приведенной ниже.

		230V~	230V 3~ 400V 2N~	400V 3N~
H05RR-F	∅	3 x 4 mm ²	*4 x 2,5 mm ²	*5 x 1,5 mm ²
H05RN-F				

Тип электричества

Простым переставлением джамперов на плате можно создать разные варианты подключения

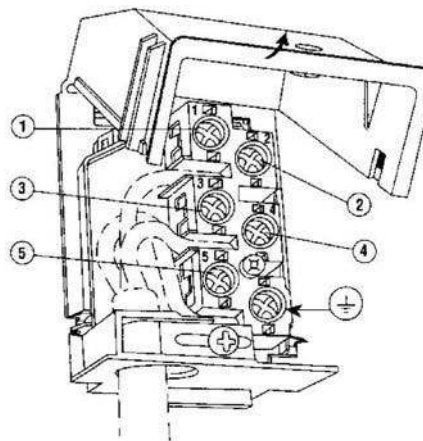
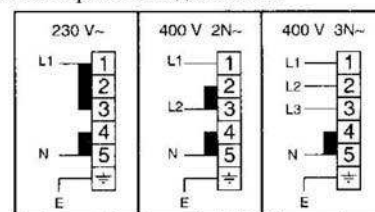


Рис. 7

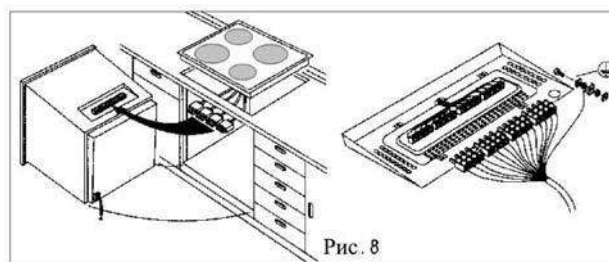


Рис. 8

Специальная инструкция для многовалентных моделей (..32..Р.....).

Модели, указанные ниже, могут комбинироваться с любыми типами встраиваемых рабочих поверхностей электрических, комбинированных газовых/электрических или стеклокерамических серий.

Эти духовки нельзя подключить к рабочим поверхностям. Поверхности должны подключаться отдельно, в соответствии с инструкцией, поставляемой вместе с прибором.

Иногда на контрольной панели расположена кнопка поджига для газовых горелок или индикатор работы электрических конфорок, или и то и другое.

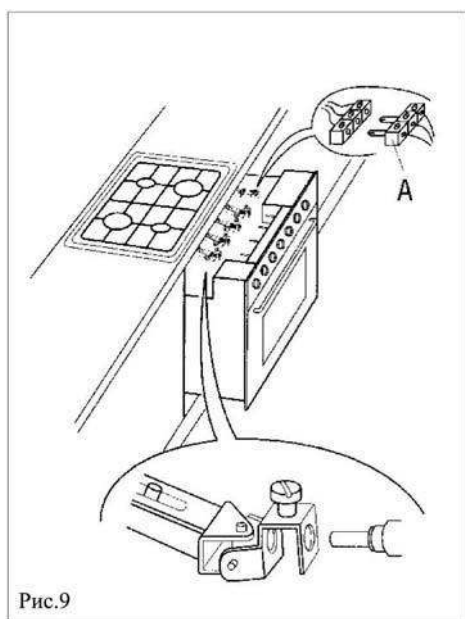
В этом случае духовки оборудованы платой «А» (см. рис.9), позволяющей подключать эти компоненты к поверхности. **Способ их соединения описан в инструкции к рабочей поверхности.**

Важно: на контрольной панели духовки могут располагаться 4 ручки для управления либо газовыми конфорками (рис.9b), либо электрическими конфорками (см. рис.9с или 9d).

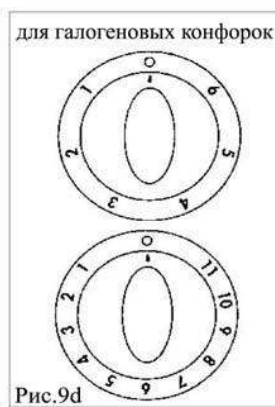
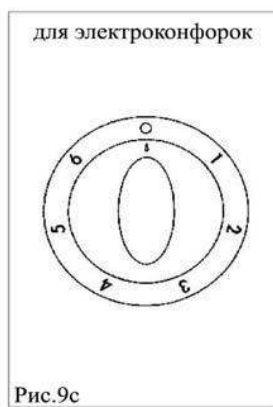
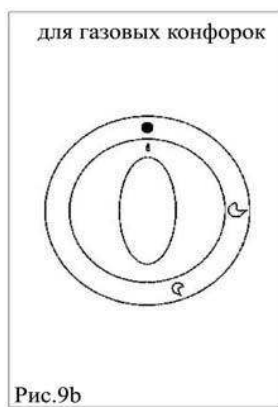
В зависимости от типа конфорок используются разные накладки со знаками под ручки.

Если духовка будет управлять разными типами конфорок (комбинированные газ/электро), то может понадобиться замена накладок, такими, как указано на рис.9b, 9с или 9d.

Накладки поставляются вместе с духовкой, в то время как сами ручки с пружинами уже закреплены на панели управления духовки.

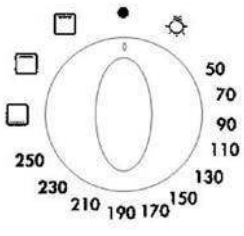
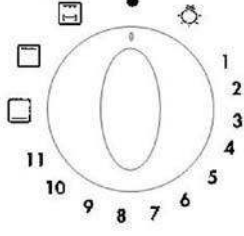








Замечание: Панель управления духовки показывает позицию связанных с поверхностью компонентов. Для газовых конфорок используйте накладки с символами на рис.9b. Для электрических - используйте накладки с символами на рис.9с и 9d.



Инструкция по эксплуатации: для включения духовки, поверните ручку в нужное положение

Духовки с конвекцией

<p>A</p> 	<p>B</p> 	<p>Духовка снабжена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нижним нагревательным элементом - верхним нагревательным элементом, который, в зависимости от выбранного режима, может использоваться для жарки или выпечки. 																				
		<p>Если повернуть ручку в положение , то свет будет гореть во время выполнения всех последующих действий.</p>																				
<p>A</p> <p style="text-align: center;">50 + 250</p>	<p>B</p> <table border="1" data-bbox="459 730 679 909"> <tr><td>2</td><td>70</td></tr> <tr><td>3</td><td>90</td></tr> <tr><td>4</td><td>110</td></tr> <tr><td>5</td><td>130</td></tr> <tr><td>6</td><td>150</td></tr> <tr><td>7</td><td>170</td></tr> <tr><td>8</td><td>190</td></tr> <tr><td>9</td><td>210</td></tr> <tr><td>10</td><td>230</td></tr> <tr><td>11</td><td>250</td></tr> </table>	2	70	3	90	4	110	5	130	6	150	7	170	8	190	9	210	10	230	11	250	<p>Естественная конвекция</p> <p>Верхний и нижний нагреватели работают одновременно. Это обычный режим приготовления пищи, оптимальный для жарки и выпечки, запеченных яблок и блюд «с корочкой». Вы можете выбирать температуру от 50 до 250°C.</p>
2	70																					
3	90																					
4	110																					
5	130																					
6	150																					
7	170																					
8	190																					
9	210																					
10	230																					
11	250																					
		<p>Нижний нагревательный элемент</p> <p>Этот режим предназначен для разогрева пищи или, например, стерилизации стеклянных банок. Также он подходит для долгого и медленного приготовления блюд, таких как запеканка.</p>																				
		<p>Верхний нагревательный элемент</p> <p>Этот режим предназначен для разогрева уже готовой пищи, расположенной на 2-й полке сверху, или для разморозки теста на первой полке снизу.</p> <p>Эта функция не позволяет регулировать температуру.</p>																				
		<p>Общий нагреватель гриля  и вертел (см. рис.11-12) предназначены для жарки на вертеле, гриле или на решетке. При данном режиме дверца должна быть приоткрыта и должна стоять защита ручек управления (см.рис 10-10b).</p>																				

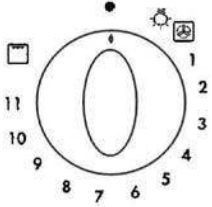




Духовки с конвекцией

 <p>Выбор режима</p>	 <p>Термостат</p>	<p>Все режимы включаются только после выбора температуры</p> <p>Духовка снабжена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нижним нагревательным элементом - верхним нагревательным элементом, который, в зависимости от выбранного режима, может использоваться для жарки или выпечки.
	<p>50+MAX</p>	<p>Если повернуть ручку в положение , то свет будет гореть во время выполнения всех последующих действий.</p> <p>Естественная конвекция Верхний и нижний нагреватели работают одновременно. Это обычный режим приготовления пищи, оптимальный для жарки и выпечки, запеченных яблок и блюд «с корочкой». Вы можете выбирать температуру от 50 до 250°C.</p>
	<p>50+MAX</p>	<p>Нижний нагревательный элемент Этот режим предназначен для разогрева пищи или, например, стерилизации стеклянных банок. Также он подходит для долгого и медленного приготовления блюд, таких как запеканка.</p>
	<p>50+MAX</p>	<p>Верхний нагревательный элемент Этот режим предназначен для разогрева уже готовой пищи, расположенной на 2-й полке сверху, или для разморозки теста на первой полке снизу. Эта функция не позволяет регулировать температуру.</p>
	<p>50+MAX</p>	<p>Общий нагреватель гриля  и вертел  (см. рис.11-12) предназначены для жарки на вертеле, гриле или на решетке. При данном режиме дверца должна быть приоткрыта и должна стоять защита ручек управления (см.рис 10-10b).</p>

Духовки с форсированным притоком воздуха

 <p>Выбор режима</p>	 <p>Термостат</p>	<p><i>Все режимы включаются только после выбора температуры</i></p> <p>Духовка снабжена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нижним нагревательным элементом - круговым нагревательным элементом, который расположен вокруг вентилятора.
	<p>50+MAX</p>	<p>Если повернуть ручку в положение , то свет будет гореть во время выполнения всех последующих действий.</p> <p>Разморозка Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке, быстрее размораживая продукты.</p>
	<p>50+MAX</p>	<p>Вентилятор духовки Работают вентилятор и круговой нагреватель. Горячий воздух равномерно распространяется внутри духовки. Температуру можно менять от 50°C до MAX. Этот режим идеально подходит для одновременного приготовления разных блюд (мяса, рыбы) без передачи запаха одного блюда другому. Также подходит для нежной выпечки.</p>
	<p>MAX</p>	<p>Гриль Предназначен для жарки на гриле или на решетке. При данном режиме дверца должна быть приоткрыта и должна стоять защита ручек управления (см.рис 10-10b).</p>

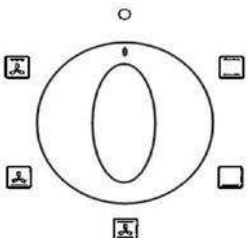
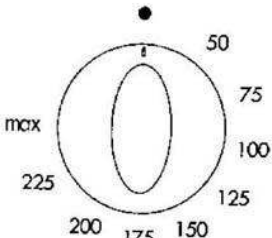





Духовки с форсированным притоком воздуха

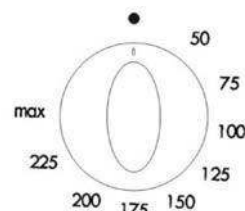
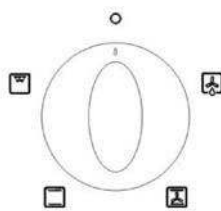
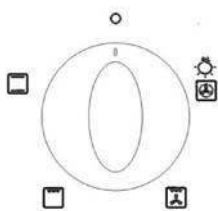
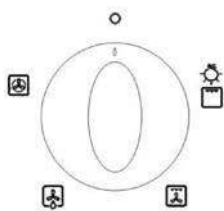
 <p>Термостат + Выбор режима</p>	<p>Духовка снабжена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нижним нагревательным элементом - верхним нагревательным элементом, который, в зависимости от выбранного режима, может использоваться для жарки или выпечки. - вентилятором 																								
	<p>Если повернуть ручку в положение , то свет будет гореть во время выполнения всех последующих действий.</p>																								
 <table border="1" data-bbox="435 1574 691 1776"> <thead> <tr> <th>Положение ручки</th> <th>°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>50</td></tr> <tr><td>2</td><td>70</td></tr> <tr><td>3</td><td>90</td></tr> <tr><td>4</td><td>110</td></tr> <tr><td>5</td><td>130</td></tr> <tr><td>6</td><td>150</td></tr> <tr><td>7</td><td>170</td></tr> <tr><td>8</td><td>190</td></tr> <tr><td>9</td><td>210</td></tr> <tr><td>10</td><td>230</td></tr> <tr><td>11</td><td>250</td></tr> </tbody> </table>	Положение ручки	°C	1	50	2	70	3	90	4	110	5	130	6	150	7	170	8	190	9	210	10	230	11	250	<p>Верхний и нижний нагревательные элементы + Вентилятор Этот режим предназначен для блюд, требующих равномерного нагрева как сверху, так и снизу. Горячий воздух, регулируемый ручкой от 1 до 11, равномерно распределяется вентилятором внутри духовки.</p>
Положение ручки	°C																								
1	50																								
2	70																								
3	90																								
4	110																								
5	130																								
6	150																								
7	170																								
8	190																								
9	210																								
10	230																								
11	250																								
	<p>Гриль Предназначен для жарки на гриле или на решетке. При данном режиме дверца должна быть приоткрыта и должна стоять защита ручек управления (см.рис 10-10b).</p>																								

Многофункциональные духовки; 8 режимов работы

 <p>Выбор режима</p>	 <p>Термостат</p>	<p><i>Все режимы включаются только после выбора температуры</i></p> <p>Духовка снабжена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нижним нагревательным элементом - верхним нагревательным элементом, который, в зависимости от выбранного режима, может использоваться для жарки или выпечки.
		<p>Если повернуть ручку в положение , то свет будет гореть во время выполнения всех последующих действий.</p>
	<p>50+MAX</p>	<p>Разморозка с вентилятором Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке, быстрее размораживая продукты.</p>
	<p>50+MAX</p>	<p>Естественная конвекция Верхний и нижний нагреватели работают одновременно. Это обычный режим приготовления пищи, оптимальный для жарки и выпечки, запеченных яблок и блюд «с корочкой». Вы можете выбирать температуру от 50 до 250°C.</p>
	<p>MAX</p>	<p>Вентилятор духовки Работают вентилятор и круговой нагреватель. Горячий воздух равномерно распространяется внутри духовки. Температуру можно менять от 50°C до MAX. Этот режим идеально подходит для одновременного приготовления разных блюд (мяса, рыбы) без передачи запаха одного блюда другому. Также подходит для нежной выпечки.</p>
	<p>MAX</p>	<p>Средний гриль Предназначен для жарки на гриле или на решетке небольших порций пищи. Этот режим можно использовать короткое время (5-10мин.) при закрытой дверце духовки. При более длительном использовании дверца должна быть приоткрыта и должна стоять защита ручек управления (см.рис.10-10b).</p>
	<p>MAX</p>	<p>Гриль Предназначен для жарки на гриле или на решетке. При данном режиме дверца должна быть приоткрыта и должна стоять защита ручек управления (см.рис.10-10b).</p>
	<p>50+200</p>	<p>Вентилятор и общий гриль Воздух, нагретый грилем, циркулирует по духовке с помощью вентилятора, и разогревает ее от 50 до 200°C. Этот режим прекрасно заменяет вертел. Можно готовить большие порции домашней птицы, мяса или сосисок.</p>
	<p>50+200</p>	<p>Нижний нагревательный элемент и вентилятор Воздух, нагретый нижним элементом, циркулирует по духовке с помощью вентилятора, и разогревает ее от 50 до 200°C. Этот режим можно использовать для стерилизации стеклянных банок.</p>

Многофункциональные духовки; 5 режимов работы

 <p>Выбор режима</p>	 <p>Термостат</p>	<p><i>Все режимы включаются только после выбора температуры</i></p> <p>Духовка снабжена:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нижним нагревательным элементом - верхним нагревательным элементом, который, в зависимости от выбранного режима, может использоваться для жарки или выпечки. - круговым нагревательным элементом, который расположен вокруг вентилятора.
	<p>50+MAX</p>	<p>Естественная конвекция Верхний и нижний нагреватели работают одновременно. Это обычный режим приготовления пищи, оптимальный для жарки и выпечки, запеченных яблок и блюд «с корочкой». Вы можете выбирать температуру от 50 до 250°C.</p>
	<p>50+MAX</p>	<p>Нижний нагревательный элемент Этот режим предназначен для разогрева пищи или, например, стерилизации стеклянных банок. Также он подходит для долгого и медленного приготовления блюд, таких как запеканка.</p>
	<p>50+200</p>	<p>Естественная конвекция и вентилятор Верхний и нижний нагреватели работают одновременно, также как и вентилятор. Это конвекционный режим приготовления пищи, оптимальный для многих блюд, отлично подходит для готовки на одном уровне, например для выпечки канопе, печенья или тортов. Вы можете выбирать температуру от 50 до 250°C.</p>
	<p>50+200</p>	<p>Нижний нагревательный элемент и вентилятор Воздух, нагретый нижним элементом, циркулирует по духовке с помощью вентилятора, и разогревает ее от 50 до 200°C. Этот режим можно использовать для стерилизации пищи.</p>
	<p>50+200</p>	<p>Вентилятор и общий гриль Воздух, нагретый грилем, циркулирует по духовке с помощью вентилятора, и разогревает ее от 50 до 200°C. Этот режим прекрасно заменяет вертел. Можно готовить большие порции домашней птицы, мяса или сосисок.</p>











Выбор режима

Термостат

Все режимы включаются только после выбора температуры

Духовка снабжена:

- нижним нагревательным элементом
- верхним нагревательным элементом, который, в зависимости от выбранного режима, может использоваться для жарки или выпечки.
- круговым нагревательным элементом, который расположен вокруг вентилятора.

		Если повернуть ручку в положение  , то свет будет гореть во время выполнения всех последующих действий.
	MAX	Гриль Предназначен для жарки на гриле или на решетке. При данном режиме дверца должна быть приоткрыта и должна стоять защита ручек управления (см.рис.10-10b).
	50+200	Вентилятор и общий гриль Воздух, нагретый грилем, циркулирует по духовке с помощью вентилятора, и разогревает ее от 50 до 200°C. Этот режим прекрасно заменяет вертел. Можно готовить большие порции домашней птицы, мяса или сосисок.
	50+MAX	Разморозка с вентилятором Воздух комнатной температуры циркулирует в духовке, быстрее размораживая продукты.
	MAX	Вентилятор духовки Работают вентилятор и круговой нагреватель. Горячий воздух равномерно распространяется внутри духовки. Температуру можно менять от 50°C до MAX. Этот режим идеально подходит для одновременного приготовления разных блюд (мяса, рыбы) без передачи запаха одного блюда другому. Также подходит для нежной выпечки.
	50+MAX	Естественная конвекция Верхний и нижний нагреватели работают одновременно. Это обычный режим приготовления пищи, оптимальный для жарки и выпечки, запеченных яблок и блюд «с корочкой». Вы можете выбирать температуру от 50 до 250°C.
	50+MAX	Нижний нагревательный элемент Этот режим предназначен для разогрева пищи или, например, стерилизации стеклянных банок. Также он подходит для долгого и медленного приготовления блюд, таких как запеканка.
	50+200	Естественная конвекция и вентилятор Верхний и нижний нагреватели работают одновременно, также как и вентилятор. Это конвекционный режим приготовления пищи, оптимальный для многих блюд, отлично подходит для готовки на одном уровне, например для выпечки канопе, печенья или тортов. Вы можете выбирать температуру от 50 до 250°C.
	50+200	Нижний нагревательный элемент и вентилятор Воздух, нагретый нижним элементом, циркулирует по духовке с помощью вентилятора, и разогревает ее от 50 до 200°C. Этот режим можно использовать для стерилизации пищи.
	MAX	Максимальный гриль В этом режиме включаются общий и верхний нагреватели гриля. Режим предназначен для жарки на гриле или на решетке небольших порций пищи. При данном режиме дверца должна быть приоткрыта и должна стоять защита ручек управления (см.рис.10-10b).

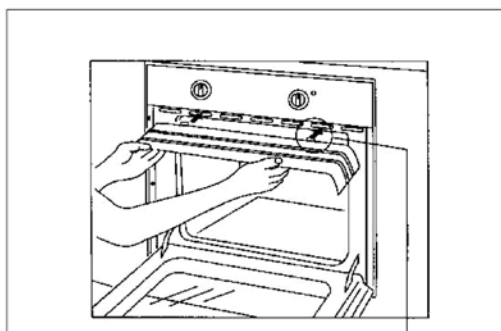


Рис.10

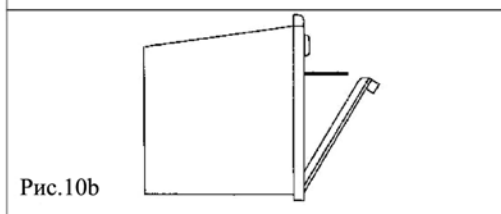
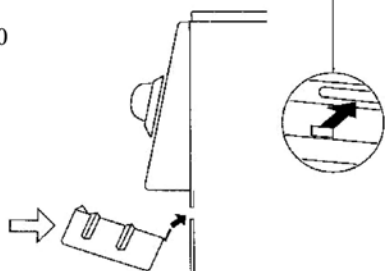


Рис.10b

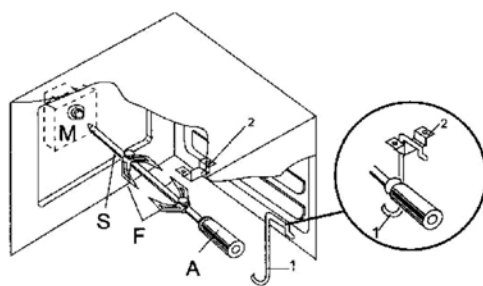


Рис.11

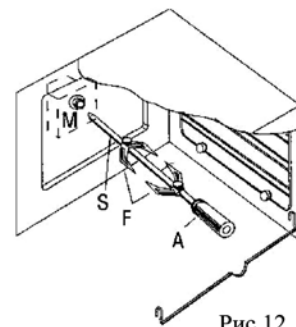


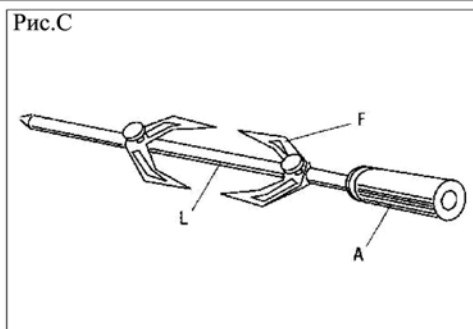
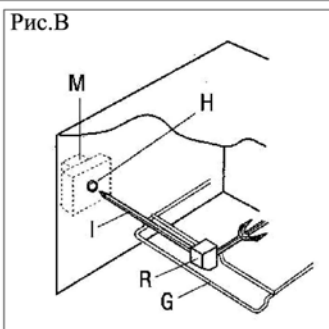
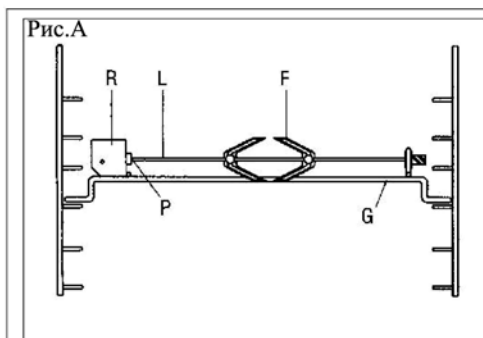
Рис.12

Использование вертела

В духовках с конвекцией можно одновременно использовать вертел и гриль. Насадите пищу на шампур S и зафиксируйте с помощью вилок F. Затем:

- Закрепите защиту ручек, как показано на рис.10
- Установите вертел, как показано на рис.11-12
- Вставьте вертел в отверстие мотора M на задней стенке духовки (рис.11-12)
- Закрепите опору в круговой желоб на вертеле
- Открутите и снимите рукоятку A.
- Установите поднос с небольшим количеством воды на самую нижнюю полку.
- Поверните ручку в позицию или для включения мотора.
- Частично прикройте дверцу духовки (рис.10b)

Когда пища будет готова, прикрутите обратно рукоятку вертела и достаньте все из духовки. Пользуйтесь кухонной варежкой, чтобы не обжечься.



Использование дополнительного привода в multifunctional духовках.

- Насадите кусок мяса или курицы, который предстоит зажарить, на вертел L и аккуратно зажмите его вилками F.
- Убедитесь в том, что все сбалансировано, чтобы избежать лишней нагрузки на привод R (рис.A).
- Вставьте вертел в отверстие P на приводе R, затем положите его на опору G (рис.A).
- Полностью вставьте опору G в духовку так, чтобы стержень I зашел в отверстие H двигателя вертела M (рис.B).
- Расположите поднос для жира с небольшим количеством воды под опорой G.
- Закройте дверцу духовки и установите термостат на 200 градусов, выбрав режим "Гриль".
- Чтобы снять вертел, выполните все процедуры в обратном порядке, используя рукоятку A и кухонную варежку, чтобы не обжечься. Естественно, чтобы сделать это, надо вынуть опору G из духовки.

Инструкция по использованию приборов управления (в зависимости от модели)

Таймер

Духовка может быть оборудована разными типами таймеров:

Поминутный таймер

Поверните ручку против часовой стрелки для выбора нужного времени.

Поминутный таймер может быть установлен на время от 1 до 60 минут.

Звуковой сигнал предупредит Вас, что установленное время истекло.

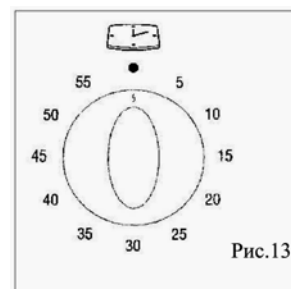

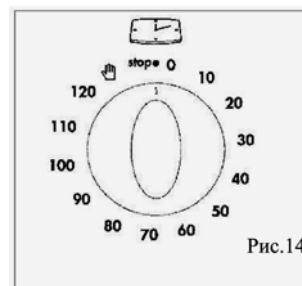


Рис.13

Таймер с выбором времени окончания приготовления пищи



Для выбора режима ручного управления поверните ручку против часовой стрелки до знака .

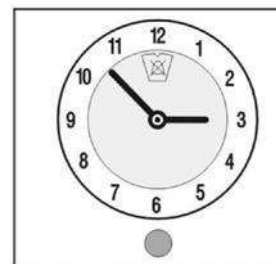
Установите время готовки, повернув ручку по часовой стрелке до нужного знака (макс.120мин.), (рис.14). Духовка автоматически выключится, когда время истечет.



Управление РСІ TR 331

Для настройки часов нажмите на ручку и поверните против часовой стрелки.


Для настройки времени готовки поверните ручку по часовой стрелке, не нажимая на нее. По окончании процесса готовки прозвучит сигнал, который можно выключить, повернув ручку в положение . Для ручного управления поверните ручку в положение .

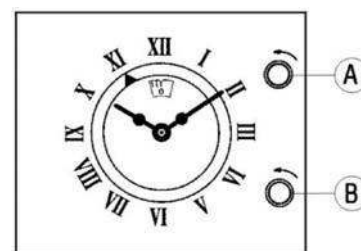


Механический таймер с выбором времени начала/окончания готовки

Настройка часов: нажмите ручку **В** и поверните ее против часовой стрелки. Установка времени начала готовки: нажмите ручку **А** и поверните ее против часовой стрелки.

Для настройки времени готовки: поверните ручку **В** против часовой стрелки не нажимая на нее. По окончании процесса готовки прозвучит сигнал, который можно выключить, повернув ручку **В** в положение **0** не нажимая на нее.

Для ручного управления поверните ручку **В** в положение **I** и  не нажимая на нее.

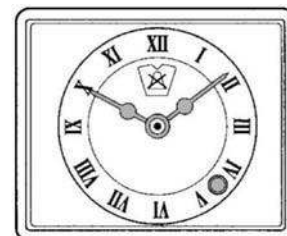


РСІ аналоговый таймер

Для настройки часов нажмите на ручку и поверните против часовой стрелки.

Для настройки времени готовки поверните ручку по часовой стрелке, не нажимая на нее.

По окончании процесса готовки прозвучит сигнал, который можно








Три кнопки настройки цифрового таймера.



Перед первым использованием.

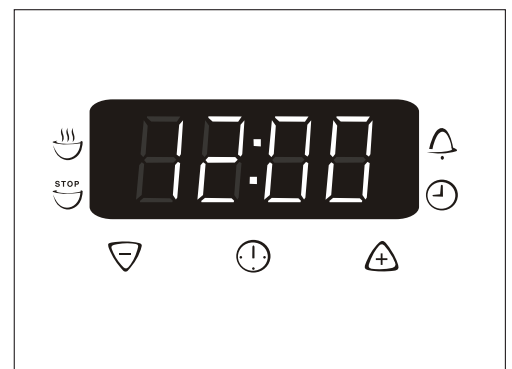
Установка и изменение текущего времени:

Духовка работает только при установленном времени.

После подключения устройства к электрической сети или после внезапного обрыва сети, индикатор времени  начинает автоматически мигать.

1. Чтобы изменить установленное время, удерживайте кнопку «Выбор» , пока не замигает  индикатор часов.
2. Установите текущее время, используя кнопку  или .
3. Приблизительно через 5 секунд индикатор часов прекратит мигать, на дисплее появится установленное время.
4. Теперь устройство готово к работе.

Время можно изменить только в случае, если не установлена ни одна из автоматических функций (Время приготовления  или окончания готовки )



Функции часов



Таймер

Для установки таймера обратного отсчёта. После завершения программы раздастся звуковой сигнал.

Эта функция не влияет на работу духовки.

Время приготовления

Для установки времени работы духовки.





Время окончания готовки

Для установки времени выключения духовки.

Время

Для установки, изменения или проверки времени (Смотрите также раздел «Перед первым использованием»)

Как использовать функции часов

- При выборе какой-либо функции соответствующий индикатор загорается приблизительно на 5 секунд. В течение этого времени могут быть установлены необходимые времена с помощью кнопки  или .
- Когда время установлено, индикатор функции загорается приблизительно на 5 секунд. После этого он гаснет. Начинается отсчёт установленного времени.
- Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
- Необходимые программы работы духовки и температуры можно задавать как до, так и после установки функций «время приготовления»  и «время окончания готовки» .
- После того как время готовки закончится, верните программу духовки и температуру в положение «выкл».

Как использовать функции часов




Выключение дисплея времени позволит сэкономить энергию.

Выключение дисплея времени



Удерживайте две любые кнопки, пока дисплей не потухнет.

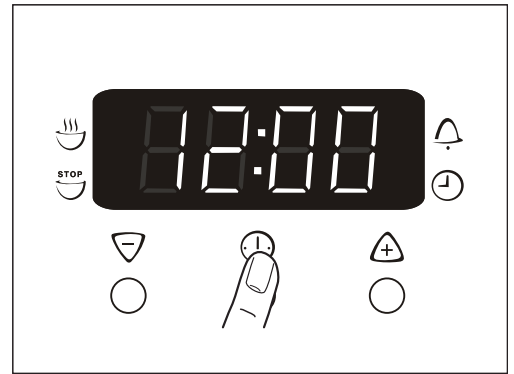
Включение дисплея времени



Удерживайте любую кнопку, пока время снова не появится на дисплее.

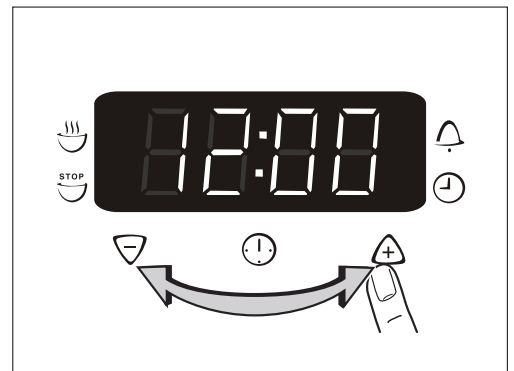
Дисплей можно выключить, только если не выбрана ни одна из функций часов («время приготовления» , и «время окончания готовки»  или таймер .

Таймер


1. Удерживайте кнопку «Выбор» , пока не загорится индикатор таймера .



2. Используя кнопки  или , установите необходимое время обратного отсчета (максимально 2 часа 30 минут).



Приблизительно через 5 секунд на дисплее отобразится оставшееся время.

Индикатор функции «Таймер»  подсветится.





Когда время истекло, мигает индикатор функции и звуковой сигнал звучит в течение 2-х минут.



Нажмите на любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал.

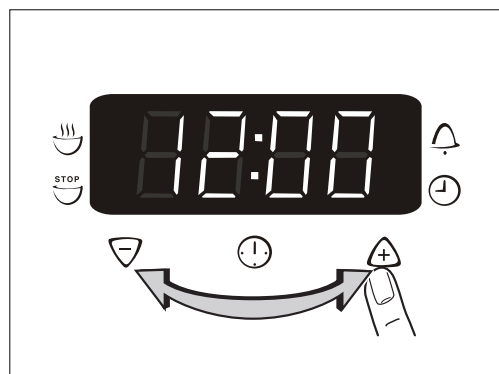


Время приготовления


1. Удерживайте кнопку «Выбор» , пока не загорится индикатор «времени приготовления» .



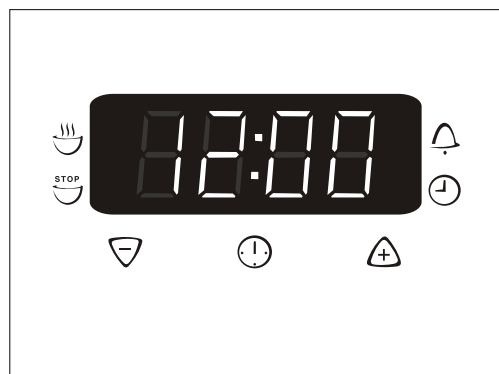
2. Используя кнопки  или , установите необходимое время приготовления.



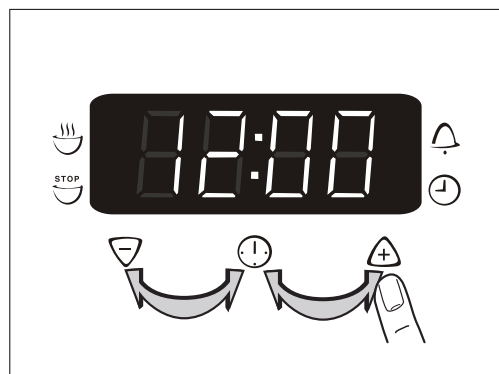
Приблизительно через 5 секунд на дисплее отобразится текущее время.

Индикатор функции «время приготовления»  подсветится.



Когда время приготовления истечет, индикатор загорится, и на протяжении 2 минут будет раздаваться звуковой сигнал. Духовка выключится самостоятельно.





3. Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал и программу.




Время окончания готовки

1. Удерживайте кнопку «Выбор» , пока не загорится индикатор «времени окончания готовки» 



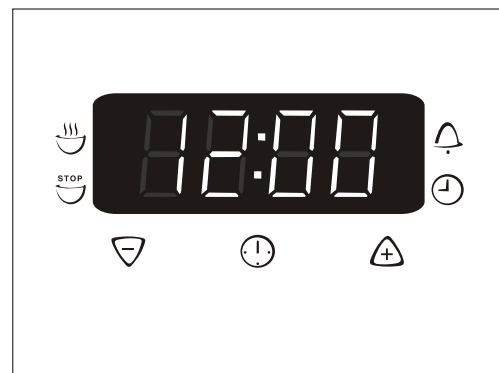
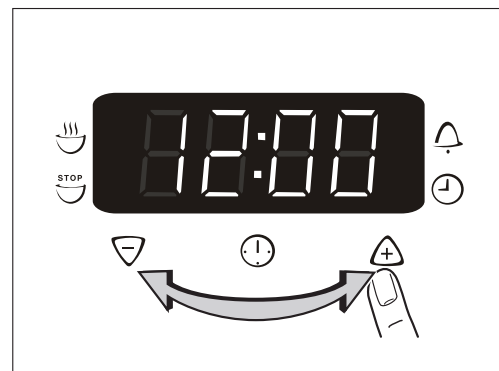
2. Используя кнопки  или , установите необходимое время окончания готовки.

Приблизительно через 5 секунд на дисплее отобразится текущее время.



Индикатор функции «время окончания готовки»  подсветится.


Когда время приготовления истечет, индикатор загорится, и на протяжении 2 минут будет раздаваться звуковой сигнал. Духовка выключится самостоятельно.

3. Нажмите на любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал и программу.




Комбинация «времени приготовления» и «окончания готовки»

«Время приготовления»  и «время окончания готовки»  могут использоваться одновременно, если духовка должна автоматически включиться и выключиться позже.

1. Используя функцию «время приготовления» , установите период времени, необходимый для приготовления блюда.



В данном примере, 1 час



2. Используя функцию «время окончания готовки» , укажите время, когда блюдо будет готово.

В данном примере, 14:05.

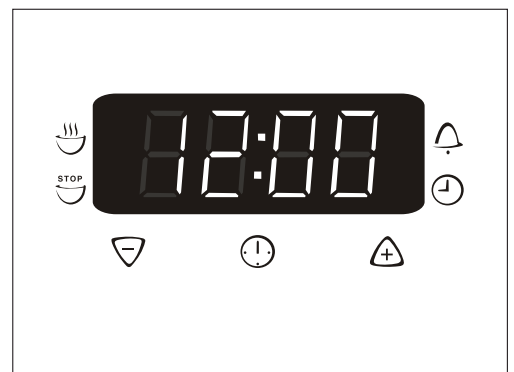


Индикаторы функций «время приготовления»  и «время окончания готовки»  загорятся, на дисплее отображается время.

В данном примере, 12:05.

Духовка автоматически включится в то время, которое будет посчитано.

В данном примере, 13:05.



Духовка выключится также автоматически в заданное время.

В данном примере, в 14:05.

Индикаторы функций «время приготовления» 🔔 и «время окончания готовки» ⌚ загорятся, на дисплее отображается время.
В данном примере, 12:05.

Печь автоматически включится в то время, которое будет посчитано.
В данном примере, 13:05.

Печь выключится также автоматически в заданное время.
В данном примере, в 14:05.

Полезные замечания

В приведенной таблице есть несколько полезных советов по приготовлению пищи в духовке.

Дефекты	Причины	Средства
Верхняя корочка темная, а нижняя часть слишком бледная	Недостаточно жара снизу	- Использовать режим естественной конвекции - Использовать более глубокую посуду - Снизить температуру - Ставить блюдо на нижнюю полку
Нижняя часть подгорела, а верхняя корочка слишком бледная	Чрезмерный жар снизу	- Использовать режим естественной конвекции - Использовать более мелкую посуду - Снизить температуру - Ставить блюдо на верхние полки
Внешняя часть пережарена, а внутренняя часть недожарена	Слишком высокая температура	- Снизить температуру и увеличить время приготовления
Внешняя часть слишком сухая, хотя и правильного цвета	Слишком низкая температура	- Повысит температуру и уменьшить время приготовления

Приготовление пищи без использования вентилятора

- Естественная конвекция

Разогрейте духовку в течение 10-15 минут. Смажьте мясо небольшим количеством масла, положите на поднос, и быстро поставьте в духовку. В середине процесса приготовления поменяйте положение мяса, по возможности избегая дальнейшего открытия дверцы.

- Гриль

Разогрейте гриль в течение 5 минут (пока нагревательный элемент не покраснеет).

Положите мясо на поднос и поставьте на верхние направляющие. Поставьте поднос для сбора жира с небольшим количеством воды снизу.

Гриль можно использовать для обжаривания блюд после нормального приготовления.

Приготовление пищи с использованием вентилятора

- Разморозка

Для разморозки пищи положите ее в упаковке на тарелку.

Поставьте все на решетку в центр духовки

Дверца должна быть закрыта

- Духовка с вентилятором

Духовку прогревать не надо, за исключением случаев, когда пища готовится очень маленький промежуток времени или для блюд со значительным количеством жидкости (например, фруктовые пироги), чтобы избежать появления конденсата.

- Гриль с вентилятором

Разогреть духовку не нужно. Готовить нужно при закрытой дверце. Расстояние между пищей и грилем должно соответствовать необходимому результату:

- ближе, для непрожаренного мяса с коричневой корочкой

- дальше, для пищи, хорошо пропеченной внутри.

Поставьте поднос для сбора жира с небольшим количеством воды снизу.

Замечания

Маринованное мясо или мясо без костей готовится быстрее чем обычно; стадию готовности можно проверить, надавив на мясо вилкой; если оно не продавливается, значит, оно правильно приготовлено.

Перед тем, как резать мясо, подождите 15 минут, чтобы вышел сок.

Если мясо нашпиговано или обернуто беконом, его нельзя готовить при слишком высокой температуре, чтобы избежать брызг.

Пироги из теста должны готовиться 2/3 всего времени без начинки. Оставшееся время зависит от состава начинки. Взбитое тесто должно быть не слишком жидким, так как это только увеличит время приготовления.

Не ставьте посуду на дно духовки, так как это нарушит выход жара. Это может привести к повреждению эмалировки.

Примерное время и температура для приготовления пищи с конвекционной духовкой

Вес	Блюдо	Температура духовки в °С	Положение подноса от дна	Время в минутах
	Выпечка:			
	<i>Мягкое тесто:</i> Торт	175	1-я полка	40-50
	Бисквит	170	1-я полка	30
	<i>Мягкий хлеб:</i> Фруктовый пирог	180-190	1-я полка	20-30
	<i>Кислое тесто:</i> Райский торт	160	1-я полка	40-45
	Торт «Маргарита»	160	1-я полка	40-45
	Шоколадный торт	160	1-я полка	25-35
	<i>Сладкое:</i> Меренга	100	1-я полка	90
	<i>Слоеное тесто:</i> Слоеный пирог	200	1-я полка	20
	Слойки	200	1-я полка	20
	Мясо:			
1,5 кг.	Жареная говядина	190	1-я полка	90
1 кг.	Жареная телятина	150-160	1-я полка	120-150
2 кг.	Тушеная телятина	170-190	1-я полка	60-90
1,5 кг.	Жареная ягнятина	150-160	1-я полка	60-75
1,5 кг.	Жареный козленок	150-160	1-я полка	50-60
1,5 кг.	Нога косули	200	1-я полка	90
1,5 кг.	Кабанья нога	190	1-я полка	120
	Птица:			
	Жареный голубь	150-160	1-я полка	45
2 кг.	Индейка	150	1-я полка	180-240
4 кг.	Гусь	160	1-я полка	240-270
2,5 кг.	Утка	175	1-я полка	90-150
1,5 кг.	Курица	170	1-я полка	60-80
2,5 кг.	Каплун (петух)	170	1-я полка	120-150
	Рыба:			
	Форель	200	1-я полка	15-25
1 кг.	Треска	190	1-я полка	50
	Разное:			
	Лазанья	200	1-я полка	40
	Суфле	180-200	1-я полка	20
	Пирожное со сливками	200	1-я полка	20
	Пицца	200	1-я полка	20

Примерное время и температура для приготовления пищи с вентилируемой духовкой

Вес	Блюдо	Температура духовки в °С	Положение подноса от дна	Время в минутах
Выпечка:				
	<i>Мягкое тесто:</i> Торт	175	2-я полка	45
	Бисквит	170	2-я полка	35
	Фруктовый пирог	170	2-я полка	40
	<i>Мягкий хлеб:</i> Яблочный пирог	200	2-я полка	35
	Фруктовый пирог	200	2-я полка	30
	<i>Кислое тесто:</i> Торт	170	2-я полка	35
	Круглый торт	170	2-я полка	40
	Бисквит	180	2-я полка	25
	<i>Сладкое:</i> Меренга	110	1-я и 2-я полка	35
	<i>Слоеное тесто:</i> Слоеный пирог	200	2-я полка	20
Мясо:				
Свинина:				
1 кг.	Жареная	220	2-я полка	90
1 кг.	Отбивная	200	1-я полка	60
1 кг.	Филе	200	1-я полка	60
1,5 кг.	Нога	200	1-я полка	90
1 кг.	Рулет	180	2-я полка	85
1,5 кг.	Колбаса	170	1-я полка	45
Говядина:				
1 кг.	На вертеле	220	1-я полка	95
1 кг.	Филе	220	1-я полка	75
1 кг.	Жареная говядина	240	2-я полка	45
1 кг.	Жареный картофель	230	1-я полка	45
Телятина:				
1 кг.	Нога	200	1-я полка	95
1 кг.	Жареная	180	2-я полка	90
2 кг.	Колено	180	1-я полка	100
1 кг.	Грудинка	180	1-я полка	60
Ягнятина:				
1 кг.	Нога	200	2-я полка	95
1 кг.	Лопатка	175	1-я полка	70
Баранина:				
1 кг.	Лопатка	180	1-я полка	85
1,5 кг.	Нога	200	1-я полка	90
1,5 кг.	Грудинка	180	1-я полка	70
Дичь:				
1 кг.	Жареный фазан	200	1-я полка	70
2 кг.	Жареный заяц	175	1-я полка	75
	Кролик	175	1-я полка	75
Птица:				
1,5 кг.	Индейка	180	2-я полка	70
1 кг.	Цесарка	180	2-я полка	65
2 кг.	Утка	180	1-я полка	90
1 кг.	Курица	175	2-я полка	75
1 кг.	«Дьявольская» курица	200	1-я полка	75
Рыба:				
1,5 кг.	Дентекс	180	1-я полка	45
1 кг.	Жареный палтус	200	1-я полка	25
Разное:				
	Лазанья	200	2-я полка	40
	Канеллони	200	2-я полка	40
	Пицца	200	1-я и 2-я полка	45
	Мараскиновый пудинг	175	1-я полка	45
	Пирожное со сливками	175	2-я полка	20
	Суфле	175	1-я полка	35
	Печенье яблоки	180	1-я полка	60

Прежде чем чистить духовку, подождите, пока она остынет.

Отключите духовку от электросети, либо вынув штепсель из розетки, либо выключив питание сети. Чистите эмалированные, хромированные или окрашенные части теплой водой и мылом, или не едкими жидкими моющими средствами.

Чистите стальные детали с помощью метилового спирта или специальными средствами.

Чистите алюминиевые панели или грани с помощью хлопковой ткани, смоченной вазелином или растительным маслом. Почистите, а затем пройдитесь сверху метиловым спиртом. Никогда не используйте абразивные, едкие средства, отбеливатели или кислотные составы для чистки духовки. Не оставляйте едкие или кислотные субстанции (лимонный сок, уксус и т.п.) на эмалированных, окрашенных или стальных деталях.

Снятие дверцы (Рис.21)

Для облегчения чистки, снимите дверцу следующим образом: вставьте крюк А (рис.21) в щель для петли В. Откройте дверцу наполовину, держа двумя руками вытащите дверцу на себя. Для того, чтобы поставить дверцу на место, выполните те же процедуры в обратном порядке, убедившись в правильной установке двух секторов С.

Снятие внутреннего стекла (Рис.22)

В некоторых моделях можно снять внутреннее стекло (А), просто открыв дверцу и выкрутив шурупы (В). Это позволяет чистить внутреннее стекло. Всегда очищайте стекло, когда духовка уже остыла, и используйте для этого только мягкую ветошь. Никогда не используйте абразивные моющие средства.

Самоочищающиеся панели (Рис.23)

Если духовка оборудована самоочищающимися панелями, то при нормальной температуре приготовления пищи каталитическая эмаль помогает превращать брызги жира в мелкую пыль.

Эту пыль можно удалить мягкой тряпкой после того, как духовка остынет. Это помогает держать панели пористыми и обеспечивает наилучшее очищение. Самоочищающиеся панели и держатели для полок очень легко снимаются. Держатель полок весит на трех стопорах. Просто нажмите на стопор, чтобы вынуть держатель (Рис.23А). Это также отпустит и панель (Рис.23В). Для того, чтобы снять заднюю панель (которая является и защитой вентилятора), обратитесь к Рис.23С. В некоторых моделях эти три панели не установлены, и самоочищающееся покрытие нанесено на стенки духовки.

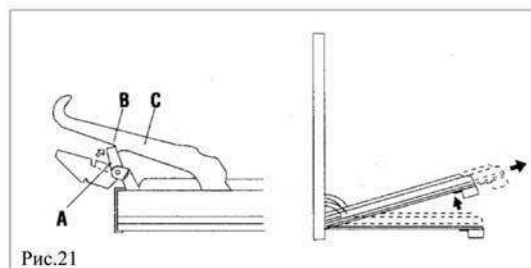


Рис.21

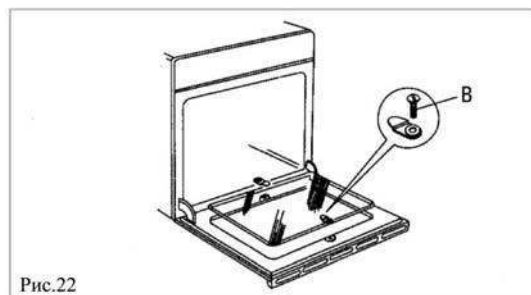


Рис.22

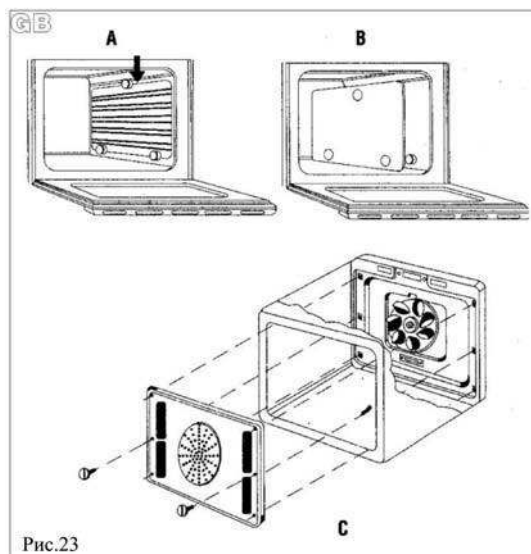


Рис.23

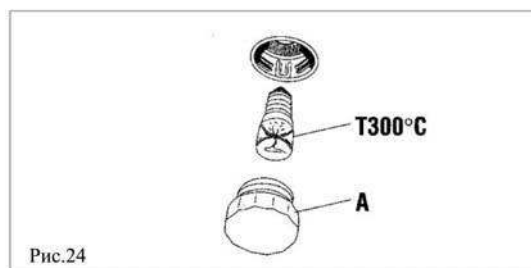


Рис.24

Свет в духовке (Рис.24)

В духовке установлена специальная лампа, которая выдерживает высокие температуры. Заменяйте ее следующим способом: отключите духовку от электросети, вытащив штепсель из розетки; снимите защитное стекло (А) и замените перегоревшую лампу новой, такого же типа. Поставьте назад защитное стекло.

Важно: Если Вы решите больше никогда не использовать духовку, ее надо сделать нерабочей, перерезав кабель питания, предварительно вытащив его из сети. С неиспользуемыми устройствами могут играть дети, поэтому мы рекомендуем обезопасить устройство.