



 ARDO
made for you.

1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	4-5
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	6-9
3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	10-17
4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	17
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	18
6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	19-20

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Настоящий прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан 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. Соответствующие данные указаны на маркировочной этикетке, наклеенной на боковой стенке прибора и приведенной в настоящей инструкции.

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

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.

МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ТАЛОНА ДАННЫХ О ПРИБОРЕ

Настоящий прибор спроектирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими поправками.

Прибор соответствует предписаниям нижеуказанных директив Европейского союза:

- CE 2006/95 по электробезопасности (BT).
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 по электромагнитной совместимости (EMC)

На его маркировочной этикетке и упаковке имеется  символ.

Принадлежности духовки, которые могут находиться в контакте с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям директивы ЕЭС 89/109 от 21/12/88 г.

Настоящее изделие соответствует Директиве EC 2002/96/EC.

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 во избежание наложения на него взыскания, предусмотренного действующим законодательством об отходах.

Соблюдение правил дифференцированного сбора для последующей отправки отслужившего прибора на повторную переработку, обработку и безопасную для окружающей среды утилизацию способствует предотвращению возможных вредных последствий для окружающей среды и здоровья и повторному использованию материалов, из которых изготовлено изделие.

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

Производители и импортеры несут как индивидуальную, так и коллективную ответственность за проведение переработки, обработки и безопасной для окружающей среды утилизации прибора.

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 сочетают 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.

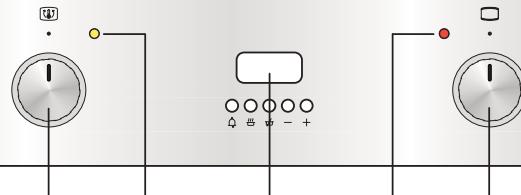
ПРИМЕЧАНИЕ: Оформление рисунков настоящей инструкции носит условный характер.

- Установка и обслуживание (раздел «ИНСТРУКЦИИ 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 хранения 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 «5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

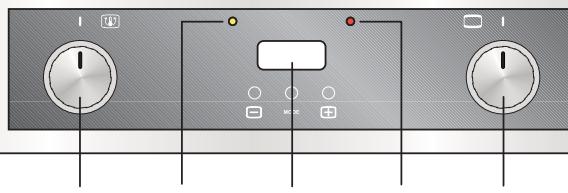
Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:

- # 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 детьми 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 и отключить его от электросети. Непытайтесь 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.

HX060X



HX063X - HX080X



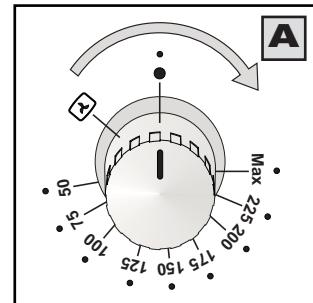
ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

- A. Ручка термостата
- B. Ручка выбора функций
- C. Контрольная лампочка включения термостата
- D. Контрольная лампочка включения нагревательных элементов
- E. Электронный программатор "TOUCH"
- F. Электронный программатор

РУЧКИ

РУЧКА ТЕРМОСТАТА (A)

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



РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ «6» (B)

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

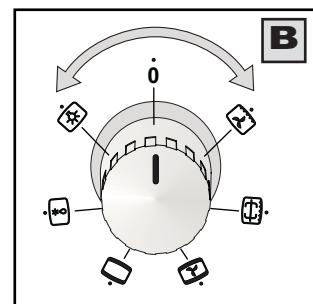
= включение конвекции

= включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

= включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией

= включение нагревательного элемента гриля

= включение нагревательного элемента гриля с конвекцией



РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ «8» (B)

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

= включение конвекции

= включение верхнего и нижнего нагревательных элементов

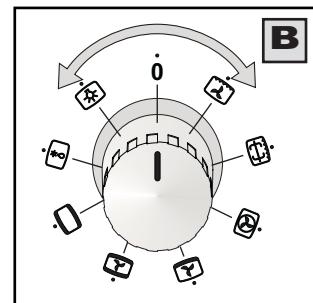
= включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией

= включение нижнего нагревательного элемента с конвекцией

= включение заднего нагревательного элемента с конвекцией

= включение нагревательного элемента гриля

= включение нагревательного элемента гриля с конвекцией



КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ ТЕРМОСТАТА (C)

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 ВКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ (D)

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

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР "TOUCH" (E)

Установка времени

После подсоединения к электросети или после перебоев в электроснабжении на дисплее одновременно начинают мигать обозначения "A" и "0,00". Следует одновременно нажать кнопки + и - и удерживать их в течение нескольких секунд, либо только кнопку MODE, до тех пор, пока сигнал "A" не исчезнет и не появится символ ручного режима .

Время может быть установлено только когда мигает точка под символом .

Время нельзя исправить во время выполнения установленной программы. Если установка времени происходит когда выполняется выбранная программа, то последняя автоматически отключается.

Выбор программы

Следует нажать и удерживать в течение нескольких секунд кнопку MODE. В результате перед вами появится следующий список программ:

1. Таймер

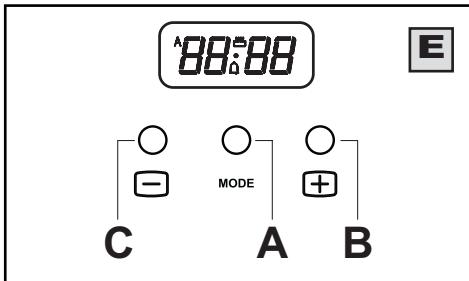
Время исчезает и появляется символ .

Время приготовления блюда может быть установлено при помощи кнопок + и -. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ  начинает мигать. Чтобы выключить звуковой сигнал и символ , следует нажать и удерживать в течение нескольких секунд кнопку MODE.

Работа таймера не зависит от других программ приготовления пищи.

2. Работа в полуавтоматическом режиме (длительность или время окончания приготовления пищи)

Время исчезает и появляются мигающие символ "A" и надпись "dur". Длительность приготовления пищи может быть установлено при помощи кнопок + и -. По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ "A" начинает мигать. Чтобы выключить звуковой сигнал следует нажать кнопку MODE. Духовка выключена. Чтобы настроить ее на "ручной режим", следует одновременно нажать кнопки + и - и удерживать их в течение нескольких секунд, либо только кнопку MODE, после чего появится символ .



3. Автоматический режим (длительность и время окончания приготовления пищи)

Время исчезает и появляются мигающие символ "A" и надпись "End". Время окончания приготовления пищи может быть установлено при помощи кнопок + и -. Символ  гаснет и появляется символ "A". Когда приготовление пищи начато, снова загорается символ .

По истечении установленного времени символ  гаснет, символ "A" начинает мигать и подается звуковой сигнал.

Чтобы выключить звуковой сигнал следует нажать кнопку MODE.

Духовка выключена. Чтобы настроить ее на "ручной режим", Следует одновременно нажать кнопки + и - и удерживать их в течение нескольких секунд, либо только кнопку MODE, после чего появится символ .

Исправление/отмена установленной программы

Любая установленная программа может быть отменена в любой момент при помощи нажатия и удерживания в течение нескольких секунд одновременно кнопок + и -. Символ "A" исчезнет. Любая установленная программа может быть исправлена в любой момент при помощи нажатия и удерживания в течение нескольких секунд кнопки MODE, после чего нажатием этой же кнопки следует выбрать функцию, которую выхотите изменить. Исправление осуществляется при помощи кнопок + и -. В любой момент можно проверить на каком этапе выполнения находится заданная программа. Для этого необходимо нажать и удерживать в течение нескольких секунд кнопку MODE, после чего нажатием этой же кнопки следует выбрать функцию, которую выхотите проверить.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР (F)

Этот прибор выполняет следующие функции:

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

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

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 4 и 5 и начать установку текущего времени, нажатием кнопки 4 или 5. По завершении установки сигнал "A" исчезает и появляется обозначение  ручного режима.

Ручной режим

После настройки времени программатор автоматически переключается в положение „ручной режим”. В ином случае ручной режим может использоваться только после окончания программы автоматического или после его отмены при помощи кнопок 2 и 3. Обозначение "A" гаснет и загорается обозначение .

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

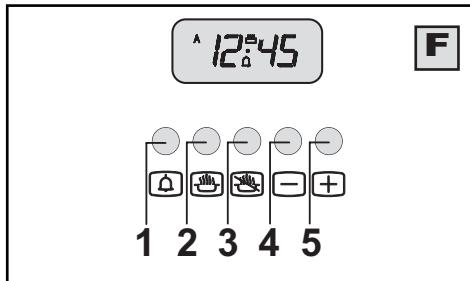
Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 4 или 5.

Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ  исчезает.

Работа в полуавтоматическом режиме

(длительность приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 2 и установки длительности приготовления пищи при помощи кнопок 4 или 5, высыпается символы "A" и . По истечении установленного времени символ  исчезнет, а символ "A" замигает и зазвучит звуковой сигнал.



Работа в полуавтоматическом режиме (время окончания приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления пищи при помощи кнопки 5 высвечиваются символы "A" и . По истечении установленного времени символ  исчезнет, а символ "A" замигает и зазвучит звуковой сигнал.

Автоматический режим (с отложенным началом приготовления)

Прежде всего следует запрограммировать продолжительность приготовления блюда (появляются 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 духовки.

Начало программы и проверка ее выполнения

Программа начинает выполнятся 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 "A".

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

На наших многофункциональных электроплитах (6 - 8 функций) вы можете выбрать способ нагрева, наиболее подходящий той пище, которую вы готовите.

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.

Плита может быть установлена с фиксированными (рис. 1) или телескопическими (рис. 2) направляющими стержнями в которые вставляются нижеперечисленные дополнительные принадлежности. Комплект этих принадлежностей, прилагаемых к духовке может меняться в зависимости от модели (рис. 3):

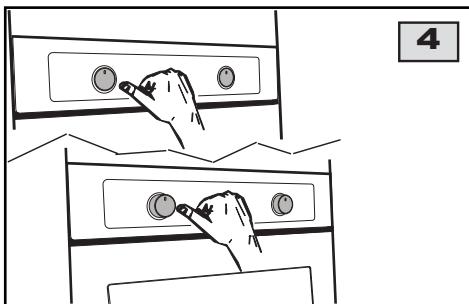
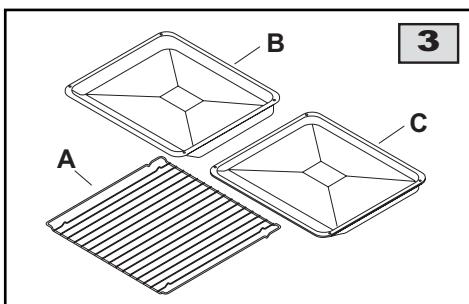
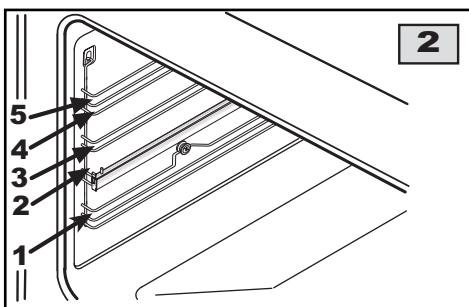
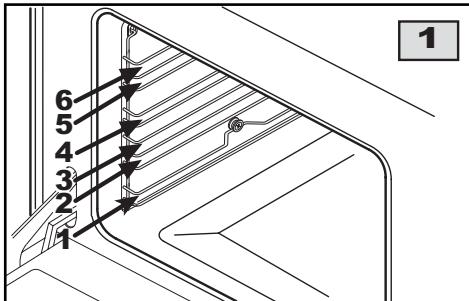
- решетка (A)
- поддон или поднос для сбора сока (B)
- противень для выпечки или пиццы (C)

Для лучшей выпечки и правильного положения противня (A) в плите см. таблицы рекомендуемой готовки на стр. 15.

Духовка оснащена утапливаемыми ручками.

Для пользования духовкой необходимо извлечь ручки наружу, нажав на них (см. рис. 4).

Во время использования духовки удостоверьтесь, что ручки находятся снаружи панели управления для предотвращения их перегрева.



ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи. Предотвратите возможность игр детей с духовкой.
- 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. Страйтесь 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 поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Располагайте его под решеткой (Рис. 1) или кладите его на дно духовки (Рис. 2) при использовании вертелом. 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.

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 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.

ПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКИ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ

Поверните ручку переключателя функций (В) 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. Особенno показано для фруктов и кондитерских изделий.

ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА

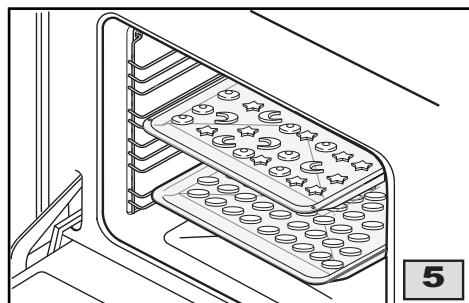
Поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (А) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе 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 переключателя функций (В) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (А) 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, расположаемых в духовке на нескольких уровнях (рис. 5).

РАЗМОРАЖИВАНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ (только плиты с 8 функциями)

Поверните ручку переключателя функций (В) до совмещения с обозначением  установите ручку термостата (А) 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 УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ С ЗАДНИМ ПОДОГРЕВОМ (только плиты с 8 функциями)

Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (A) 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. 5). Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.

ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (A) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо (рис. 6).

Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд.

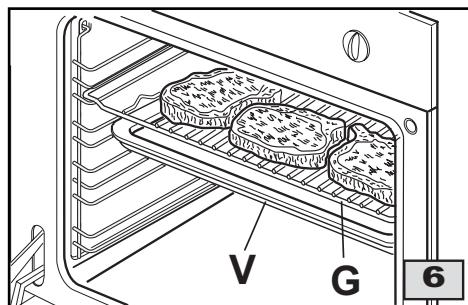
Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

ЖАРКА НА ГРИЛЕ С УСИЛЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

Поверните ручку переключателя функций (B) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (A) на желаемую температуру. 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 жаркого и курицы.

Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».



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 выключите духовку и оставьте 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. Проделайте 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 непропечеными. 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 вощенную 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 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 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

- Перед жаркой слегка смажьте и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует ставить под решеткой (рис. 6) 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. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Противень или форма	Номера прорезей снизу		Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)	
			с 5 направляющими	с 6 направляющими	Температура °C	Время готовки в минутах	Температура °C	Время готовки в минутах
МЯСО								
Жареная телятина	1	1	2	2 или 3	200-220	100-90	200-220	100-90
Жареная свинина	1	1	2	2 или 3	200-220	120-100	200-220	120-100
Ростбиф	1,15	1	1 или 2	1 или 2	220	60	=	=
Барашек	2	1	1 или 2	1 или 2	230	165	=	=
ПТИЦА / ДИЧЬ								
Жареный цыпленок	1	1	2	2 или 3	200-220	100-90	=	=
Жареная индейка	6	1	2	2 или 3	220	150	=	=
Жареная утка	1,5	1	2	2 или 3	=	=	200-220	150-120
РЫБА								
Жареная рыба	1	1	2	2 или 3	200	30-35	=	=
Солёный морской окунь	0,6	1	1 или 2	1 или 2	220	30	=	=
	1,15	1	1 или 2	1 или 2	220	45	=	=
ПИЦЦА								
1	1	2	3	225-Max	25-30	200-220	25-35	
1 x 2	2	1 и 3	1 и 4	=	=	220	20	
ХЛЕБ								
	1	1	2	2 или 3	200-220	27-20	=	=
ПЕЧЕНЬЕ/ПИРОЖНЫЕ								
Бисквиты / выпечка		1	2	3	180	20-25	190	15
Бисквиты / выпечка		2	1 и 3	1 и 4	=	=	170-190	18-15
Бисквиты кокосовые		2	1 и 3	1 и 4	=	=	170-190	25-20
Лимонные бисквиты		2	1 и 3	1 и 4	=	=	170-190	27-23
Булочки		2	1 и 3	1 и 4	180	30-35	160-170	30-25
Булочки с изюмом		1	2	3	225	18	=	=
Булочки с изюмом		2	1 и 3	1 и 4	=	=	200	16
ПИРОГИ								
Светлый бисквит/Сдобы	0,8	1	2	3	190	52	190	45
Яблочный пирог	=	1	2	3	190	60	=	=
Джемовый торт	=	1	2	3	=	=	190	45
Джемовый торт	=	2	1 и 3	1 и 4	=	=	175-190	50-40
Штрудель	=	2 или 3	1	1	180-190	60-50	=	=
Пирог с заварным кремом	=	2 или 3	1	1	=	=	200-210	55-45

Значения, указанные в таблицах (температуры и время изготовления) – приблизительны и могут изменяться в зависимости от навыков готовящего человека.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Номера прорезей снизу		Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)	
		с 5 направляющими	с 6 направляющими	Температура °C	Время готовки в минутах	Температура °C	Время готовки в минутах
1-ая сторона	2-ая сторона	1-ая сторона	2-ая сторона				
КУСКИ МЯСА							
Отбивная на кости	0,50	4 или 5	5 или 6	225-Max	12-15	200	15
Бифштекс	0,15	4 или 5	5 или 6	200-225	5	=	=
Цыпленок (половина)	1	3 или 4	4 или 5	225	20	=	=
РЫБА							
Форель	0,42	4	5	=	=	200	10
Филе окуня	0,40	4 или 5	5 или 6	=	=	200	10-12
Камбала	0,20	4 или 5	5 или 6	=	=	200	8-9

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.

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед тем как приступать 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.

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 нержавеющих поверхностей.

ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования для удаления остатков пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наслоения 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 (прочтите 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.

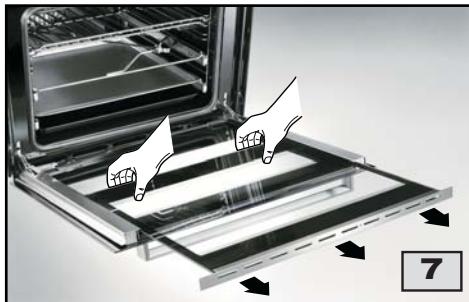
Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обращаться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.

ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО НА ДВЕРЦЕ ПЛИТЫ

Одно из преимуществ наших плит - возможность снимать внутреннее стекло с дверцы плиты для тщательной очистки без помощи специального персонала.

Просто откройте дверцу и вытяните суппорт, к которому прикрепляется стекло (см. рис. 7).

ВНИМАНИЕ!! В процессе снятия стекла с горизонтальной дверцы, возможно ее резкое захлопывание.



БОКОВЫЕ СТУПЕНИ ПЛИТЫ (рис. 8)

Для более тщательной очистки ступеней их можно извлечь следующим образом:

- Нажмите пальцем на последнюю из прорезей, чтобы высвободить ступень.
- Поднимите её и выньте.

Чтобы поместить ступень обратно, выполните эти действия в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ (рис. 9)

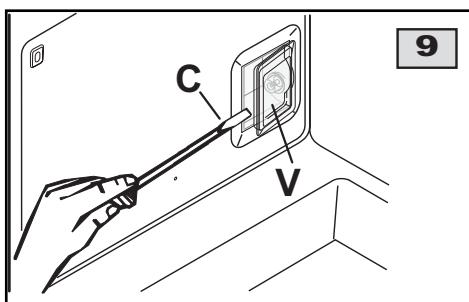
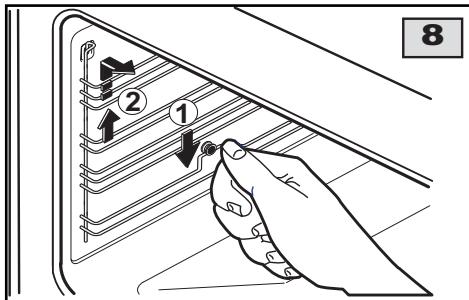
ВНИМАНИЕ! Во избежание удара электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен.

В случае необходимости заменить лампочку подсветки духовки следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампочки (300°C) со следующими характеристиками:

15 W – 230 V ~ – 50 Hz – E 14.

Для замены лампы выполните следующее:

- Извлеките боковые ступени плиты, как объяснено в предыдущем параграфе.
- Снимите защитное стекло (V) держателя лампы, вставив для этого отвертку (C) между ним и внутренней стенкой плиты.
- Замените лампу и поместите все части обратно, следуя вышеуказанным шагам в обратном порядке.

**4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

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

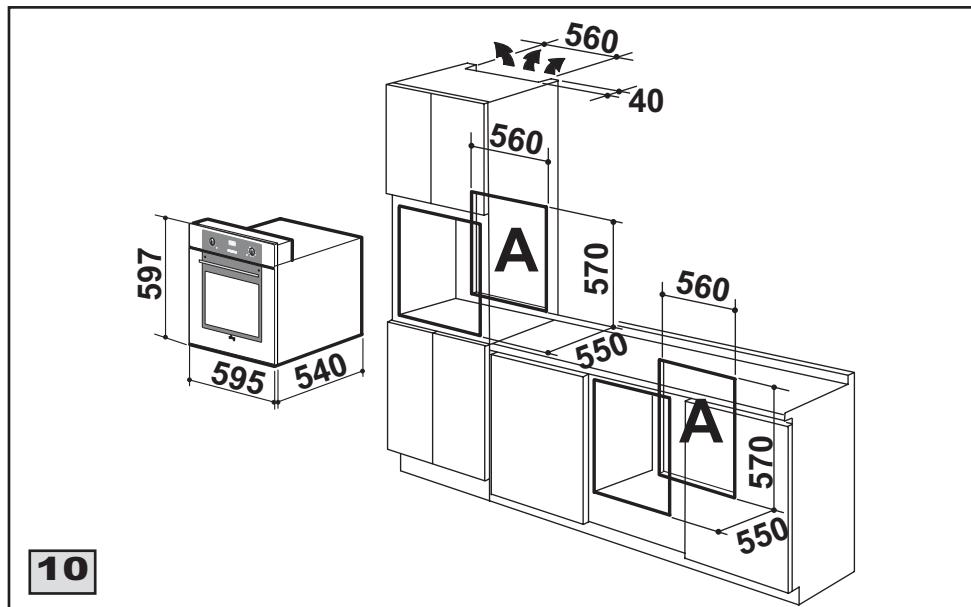
PROBLEM occurring	SOLUTION envisaged
Духовка не работает	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, вставлена ли вилка в розетку • Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда, и чтобы программатор и таймер находились в положении ручного режима • Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, обратитесь к электрику.
Во время пользования не загорается контрольная лампочка терmostата	<ul style="list-style-type: none"> • Установите термостат на более высокую температуру • Установите ручку переключателя на другую функцию
Не загорается внутренняя подсветка духовки	<ul style="list-style-type: none"> • 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 на стр. 17.

МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРОЙКИ (рис. 10)

ВЫСОТА ММ	ШИРИНА ММ	ГЛУБИНА ММ	ОБЪЕМ дм3
570	560	550	51

МОЩНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Наименование детали	Характеристики
Нижний нагревательный элемент духовки	170 + 800 W
Верхний нагревательный элемент духовки-гриля	800+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



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.

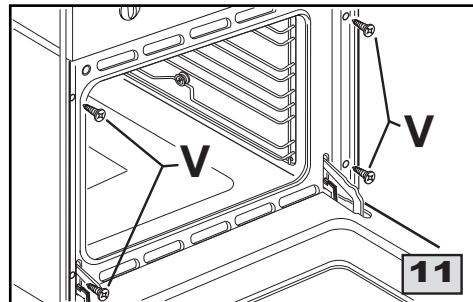
ВСТРОЙКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка может быть встроена в колонку или в рабочий стол, в которых следует предусмотреть место для встройки, как показано на Рис. 10.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, в мебели следует предусмотреть отверстие (A), как показано на Рис. 10, или убрать заднюю стенку.

Вставьте в соответствующее отделение духовку и закрепите ее специальными винтами (V) (Рис. 11).

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



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производится 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 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.
- 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 такой 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 располагать таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75К (75°C + температура окружающей среды).
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву.

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.

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на стр. 17.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования, необходимо вынуть духовку из соответствующего отделения, открутив болты (V) (рис. 11). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке (T) (рис. 12).
- 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 (рис. 12).
- Для замены патрона лампочки (P) снимите верхнюю (A) и боковую панели, затем подцепите отверткой концы двух блокировочных язычков (см. рис. 13) и снимите патрон в направлении задней стенки духовки.
- Для замены термостата, коммутатора, программатора и контрольных лампочек следует снять защитный кожух (S) (рис. 12). Затем следует снять ручки и отвинтить расположенные под ними винты, чтобы освободить подлежащие замене детали.

