

***РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСТРАИВАЕМЫХ ДУХОВЫХ ШКАФОВ***

Благодарим Вас за то, что Вы выбрали один из наших товаров. Надеемся, что Вы получите удовольствие от использования данного прибора.

До начала использования прибора тщательно ознакомьтесь с мерами предосторожности, приведенными в данном руководстве по эксплуатации, так как в них содержатся важные указания по безопасной установке, эксплуатации и уходу. Сохраняйте данное руководство для дальнейших консультаций.

Производитель оставляет за собой право вносить необходимые изменения в конструкцию прибора без предварительного уведомления.


Данный прибор соответствует следующим директивам ЕС:

93/68/CEE : Основные нормы и последующие изменения
2006/95/CE : Низкое напряжение и последующие изменения
2004/108/CEE : Электромагнитная совместимость и последующие изменения

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).

Утилизируя данный прибор надлежащим образом, пользователь вносит свой вклад в предупреждение отрицательных последствий для здоровья и окружающей среды.



Символ  на приборе, либо на сопутствующих документах, указывает на то, что данный прибор не является бытовым отходом, и его необходимо сдать в специальный пункт сбора для переработки электрических и электронных приборов.

Необходимо утилизировать данный прибор в соответствии с местными нормативами по переработке отходов.

Для более детальной информации по сбору и переработке данного товара обращайтесь в соответствующий местный орган, в центр по сбору бытовых отходов, либо в магазин, в котором Вы приобрели данный прибор.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- ДАННЫЙ ПРИБОР РАЗРАБОТАН ДЛЯ БЫТОВОГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
- Сняв упаковку, удостоверьтесь в невредимости прибора. В случае, если у Вас возникнут сомнения, обратитесь к квалифицированному персоналу.
- Части упаковки (напр., полистирол, пакеты и т.д.) могут быть опасны для детей (угроза удушья). Хранить упаковку в недоступном для детей месте.
- Данное руководство составляет неотъемлемую часть прибора. Храните его в течение всего периода службы данного прибора, и тщательно ознакомьтесь с ним, прежде чем приступить к установке, эксплуатации, уходу и ремонту прибора.
- Для того, чтобы предотвратить возможные опасные либо затруднительные ситуации, приборы весом >25 кг., либо имеющие размеры, которые не позволяют хорошо его взять, необходимо поднимать и передвигать при помощи соответствующих средств, либо при участии двух человек.
- Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.).
- Если Вы решите, что прибор больше не будет использоваться, то рекомендуется обрезать электрошнур, предварительно выняв вилку из розетки электросети, для того, чтобы прибор был нефункциональным. Более того, рекомендуется нейтрализовать части данного прибора, которые могут представлять собой опасность.
- Аксессуары духового шкафа, которые могут иметь непосредственный контакт с продуктами питания, произведены из материалов, соответствующих директиве CEE 89/109 от 21/12/1988.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ - УСТАНОВКА / РЕМОНТ

- ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТИ В СЛУЧАЕ НАНЕСЕНИЯ УЩЕРБА ИМУЩЕСТВУ, ЛИБО ЛЮДЯМ, В СЛУЧАЕ ЕСЛИ ОНИ ВЫЗВАНЫ НЕПРАВИЛЬНОЙ УСТАНОВКОЙ, УХОДОМ, ЛИБО НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ, НЕВЕРНЫМ ИЛИ АБСУРДНЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.
- **Внимание: заземление является обязательным по закону.**
- **ПОДКЛЮЧЕНИЕ** : удостоверьтесь в том, что данные на табличке прибора соответствуют данным Вашей электросети.
- Духовку необходимо подключить при помощи шнура диаметром минимум в 1,5 мм, обеспечив всеполярный переключатель, соответствующий действующим нормам, с минимальным контактным отверстием 3 мм или более.
- Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения норм по технике безопасности.
- Любое вмешательство должно производиться после отключения прибора от электросети.
- Не включайте духовку в случае, если она имеет явные повреждения, либо проблемы в функционировании, отключите ее от электросети и обратитесь в сервисный центр.
- Не рекомендуется использовать адаптеры, розетки и/или удлинители для более чем одного устройства. Если этого избежать невозможно, то используйте только те одинарные и многократные удлинители и переходники, которые соответствуют действующим нормам безопасности, и не превышайте указанную на них максимальную мощность.
- В случае неисправности прибора, либо в случае необходимого ремонта, обратитесь в сервисный центр.
- Запрещается производить какие-либо внутренние или внешние модификации, манипуляции либо самостоятельный ремонт, особенно с использованием инструментов (отвертки и т.д.).
- Неправильные действия по ремонту могут привести к серьезным последствиям, повредить прибор и его экипировку, а также к неполадкам в работе прибора.
- На приборах, которые прошли сервисный ремонт, должны быть проведены стандартные испытания, в частности проверка системы заземления.
- Убедитесь в том, чтобы провода электрических приборов не были прижаты дверцей духовки; может повредиться электрическая изоляция.
- В случае, если провод поврежден, во избежание опасных ситуаций, он должен быть заменен специалистами сервисной службы.

ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ – ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ -

- **Внимание:** духовку необходимо отключить от электросети, достав вилку из розетки, либо выключив основной переключатель электросистемы.
- Перед использованием духовки тщательно очистите ее внутреннюю поверхность, решетку и противни, используя неабразивное моющее средство и теплую воду. Затем поместите решетку и противни в соответствующие направляющие.
- По завершении данной операции подключите духовку к электросети и разогрейте ее до максимальной температуры на приблизительно 30 минут для того, чтобы удалить остатки жира, масла, смолы, оставшие от производства, которые могут вызвать неприятный запах во время приготовления. Проветрите помещение.
- По завершении данной простой операции, духовка готова для первого использования.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ – ФУНКЦИОНИРОВАНИЕ / УХОД -

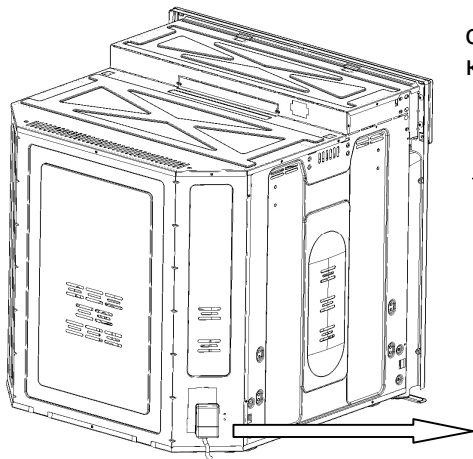
- Данный прибор предназначен для использования взрослыми людьми, которые ознакомлены с данным руководством по эксплуатации.

- Зачастую дети не в состоянии распознать риск, связанный с использованием прибора. Во время работы прибора следите за тем, чтобы дети не находились рядом с ним.
- Следите за тем, чтобы дети не игрались с прибором.
- Люди с ограниченными возможностями должны находиться под наблюдением взрослых и подготовленных людей.
- Перед закрытием дверцы духового шкафа убедитесь в том, что в камере приготовления нет инородных тел или домашних животных.
- В камеру приготовления нельзя класть чувствительные к температуре или воспламеняющиеся вещества, как например, моющие средства, спрей для очистки духовки и т.д.
- Нельзя использовать духовку для обогрева помещения.
- Во время работы духовка сильно нагревается. Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов, находящихся внутри духовки.
- В момент открытия дверцы из духовки может выходить пар, либо капельки горячей воды; будьте осторожны.
- Если в духовке находится пар, то рекомендуется не помещать внутрь руки.
- Дверцу оставляйте открытой только в горизонтальном положении.
- При открытой дверце существует опасность на нее натолкнуться или прищемить пальцы.
- Не садитесь и не опирайтесь на дверцу духовки и не используйте ее как рабочую поверхность.
- Не притрагивайтесь к прибору влажными или мокрыми руками или ногами.
- Не тяните электрошнур, либо сам прибор для того, чтобы отключить вилку из розетки электросети.
- Разогретый жир или масло легко воспламеняются. Будьте осторожны. Не пытайтесь потушить водой горящий жир или масло (опасность взрыва); погасите пламя при помощи влажных полотен.
- Решетка, противни и контейнеры для приготовления сильно нагреваются. Используйте защитные рукавицы или прихватки.
- **ВНИМАНИЕ: В СЛУЧАЕ ДЕМОНТАЖА, РЕМОНТА И ОЧИСТКИ ПРИБОРА ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ИСПОЛЬЗУЙТЕ СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ.**
- Для очистки духовки нельзя использовать паровые очистители.
- Во время использования, либо ухода за прибором, для того, чтобы предотвратить возможные ранения, будьте осторожны, чтобы пальцы не попали в петли дверцы,.
- Не осуществляйте очистку еще не остывших частей прибора.
- Эмалированные, хромированные и стеклянные части необходимо промывать теплой водой.
- Внутреннюю часть духовки рекомендуется чистить после каждого использования при помощи теплой воды и моющего средства, и затем хорошо промыть и протереть насухо.
- Части из нержавеющей стали и, в особой мере, части с сериографией нельзя чистить при помощи растворителей, либо абразивных моющих средств. Рекомендуется использовать мягкую салфетку, намоченную в теплой воде с жидким моющим средством для посуды.
- Для удаления сложно удаляемой грязи допускается использование денатурированного спирта.
- На нержавеющей стали, если она находится длительное время в контакте с водой, содержащей большое количество извести, либо с агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор), могут остаться пятна. По окончании очистки необходимо хорошо промыть водой и протереть насухо мягкой салфеткой.
- Не оставляйте на эмалированных или окрашенных частях кислотные жидкости (уксус, лимонный сок, агрессивные моющие средства и т.д.).
- Не используйте для очистки металлические губки, либо соляную кислоту, либо иные средства, которые могут поцарапать, затереть, либо повредить стекло на дверце духовки.

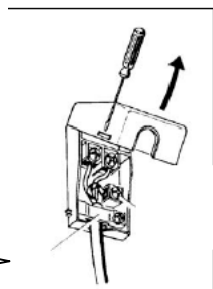
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ОДНОФАЗНОЙ ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовые шкафы, которые имеют в наличии трехполюрный электропровод, предназначены для работы с переменным током, с напряжением и частотой тока, указанным на специальной табличке, которая находится на приборе.

Подключение электропровода



1. Открыть клеммную коробку, приподняв при помощи отвертки боковые шпонки на крышке, потянуть и открыть крышку (см. на рисунке).



2. Взять электропровод, открутить шуруп кабельного зажима и три шурупа контактов L-N- , и затем зафиксировать провода под шляпками шурупов, в соответствии с цветами: Синий (N), Коричневый (L), Желто-Зеленый (см. на рисунке).

3. Поместить шнур в специальное отверстие.

4. Закрыть крышку клеммной коробки.

Подключение электропровода к электросети

Для прямого подключения к электросети необходимо предусмотреть наличие выключателя, гарантирующего отключение от сети, с расстоянием между контактами, которое позволяет полное отключение в условиях перенапряжения III, в соответствии с нормами по установке. Установить на шнуре вилку, соответствующую нормам и мощности, указанной на табличке. В случае прямого подключения к сети необходимо установить между прибором и сетью всеполярный переключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм или более, соответствующий мощности и действующим нормам (заземление не должно прерываться посредством переключателя).

Шнур необходимо расположить таким образом, чтобы он ни в одной точке не нагревался до температуры 50°С.

Установщик несет ответственность за правильное подключение к электросети и за соблюдение норм безопасности.

Перед подключением к электросети удостоверьтесь в том, что:

- Розетка имеет заземление и соответствует действующим нормам;
- Розетка в состоянии выдержать максимальную мощность духовки, указанную в табличке с характеристиками (см. ниже);
- Напряжение тока входит в рамки напряжения, указанного в табличке (см. ниже);
- Розетка совместима с вилкой прибора.
- В противном случае заметите розетку либо вилку; не используйте удлинители и тройники.
- После установки прибора электрошнур и розетка сети должны быть легко доступны.
- Шнур не должен быть согнут, либо сдавлен.
- Необходимо периодически проверять состояние шнура; его замену должен проводить только специализированный технический персонал.
- Компания-производитель не несет ответственности при несоблюдении данных норм.

Размеры духовки (ШхГхВ), мм: 297 x 386 x 336

Объем духовки: 39 литров

Максимальная мощность: 1600 Вт

Напряжение и частота тока:

220-240 V~ 50/60 Hz

Замена шнура электропитания

В случае замены шнура электропитания, необходимо использовать только шнуры следующего типа:

- H05 RR-F,
- H05 V2V2-F (T90),
- H05 VV-F

соответствующие нагрузке и температуре работы.

Провод заземления желто-зеленого цвета должен быть длиннее приблизительно на 2 см, по сравнению с другими двумя проводами

УСТАНОВКА

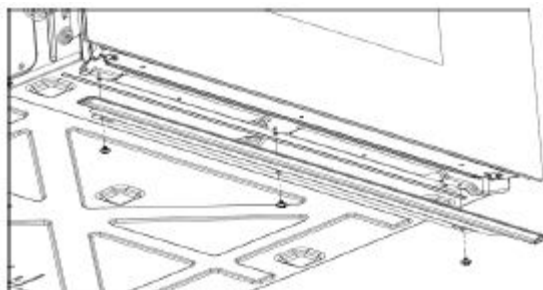
Внимание:

Любое вмешательство по настройке, ремонту и т.д. должно производиться при отключенной от сети духовке.

Для того, чтобы гарантировать хорошую работу встраиваемого прибора, необходимо, чтобы мебель имела соответствующие характеристики:

- Панели, прилежащие к духовке, должны быть произведены из термостойкого материала;
- Если мебель сделана из ламинированных панелей, клей должен быть устойчив к температуре до 100°C;

Перед установкой духовки на место, необходимо закрепить снизу влагосборник (входит в комплект). Влагосборник крепится снизу тремя винтами, поставляемыми в комплекте (см. рисунок ниже)



Духовку необходимо поместить в нишу, как на рис. 1, как под рабочей поверхностью, так и в колонну.

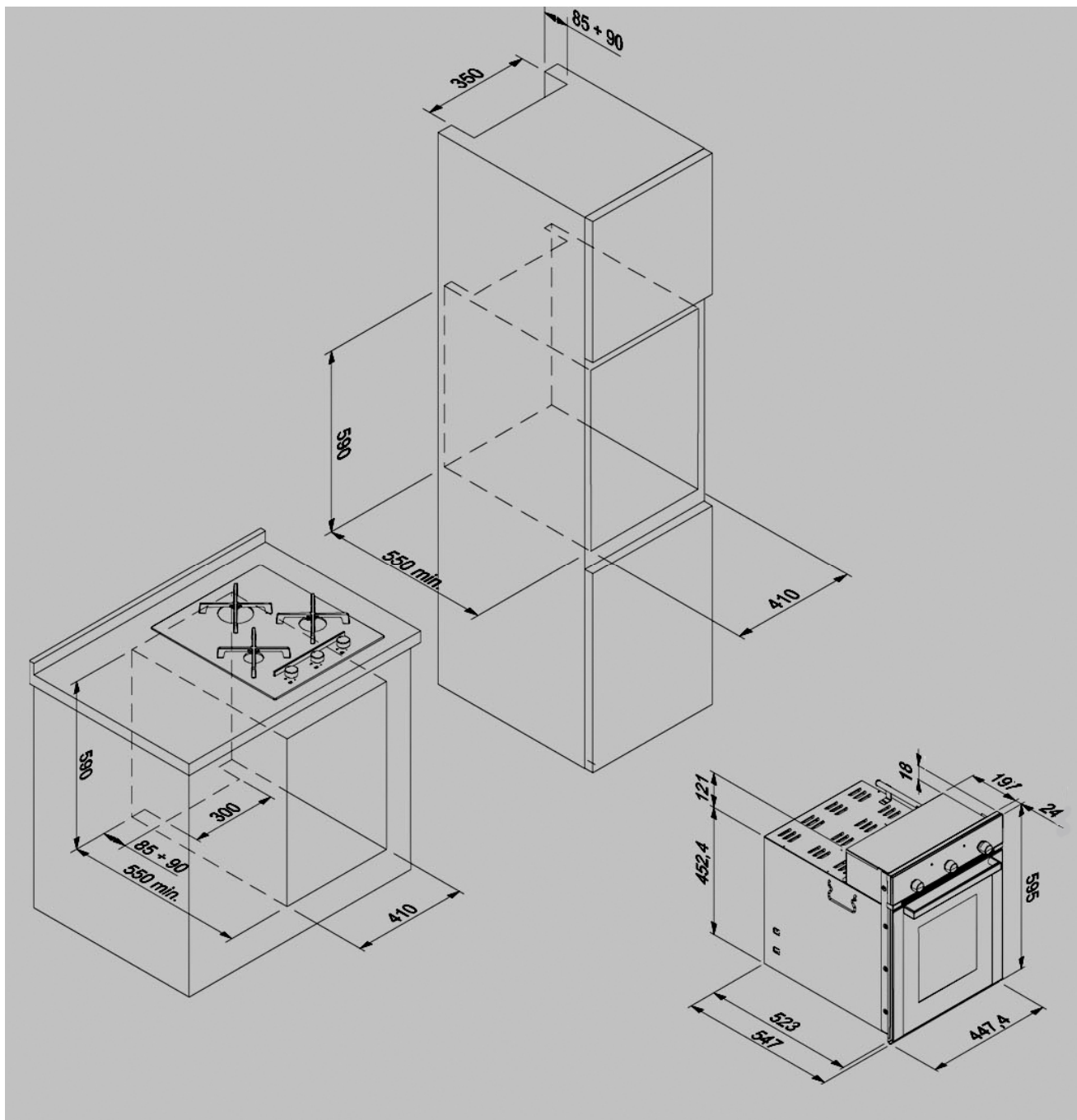
При размещении духовки в колонну, для того, чтобы гарантировать достаточную вентиляцию, необходимо наличие отверстий, как показано на рисунке.

Крепление духовки к мебели производится при помощи 4 шурупов "А", расположенных в специальных отверстиях на рамке.

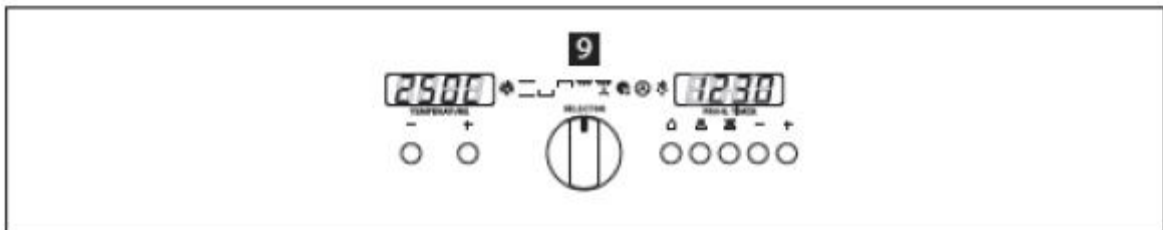
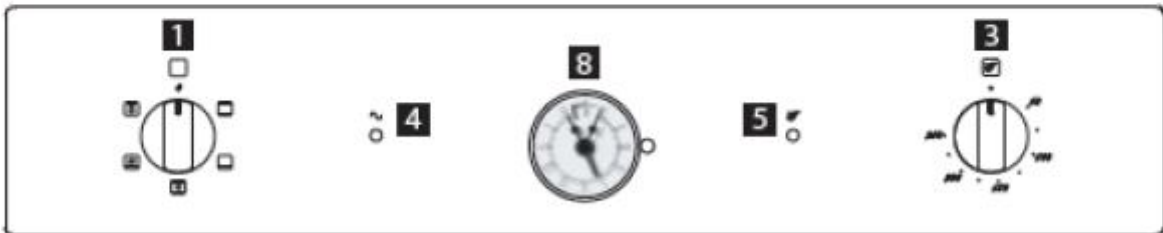
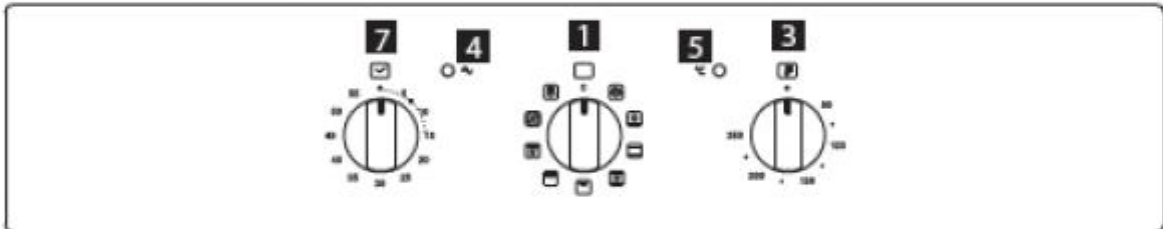
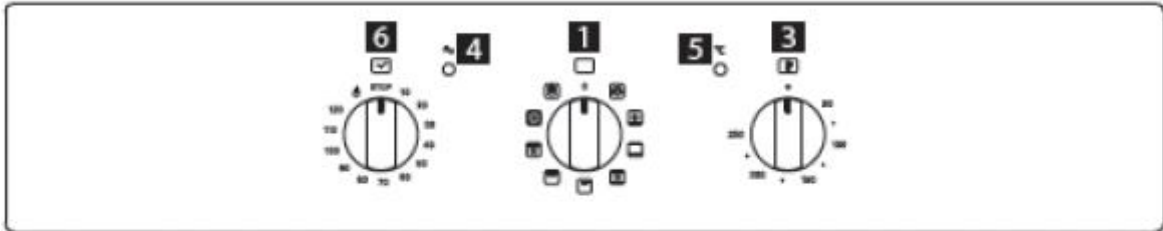
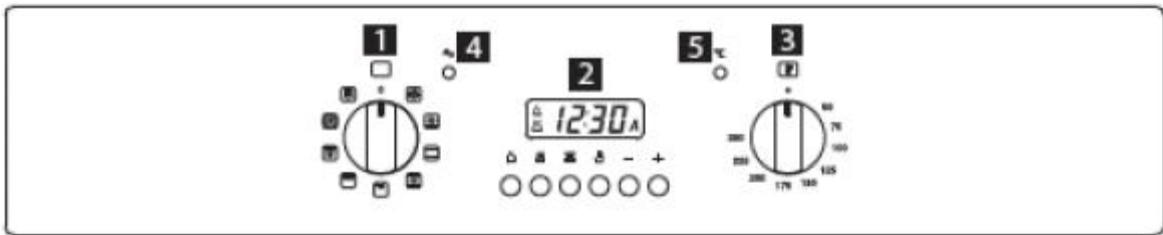
Не поднимайте духовку за ручку дверцы во время установки в нишу; более того, не давите чрезмерно на дверцу, когда она открыта.

Примечание: если в колонне не предусмотрено никакого отверстия в верхней части, то сделайте отверстие высотой 40-50 мм в нижней части.

Схема установки:



УПРАВЛЕНИЕ И РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:



1. Ручка выбора режимов приготовления
2. Электронный программатор
3. Ручка регулировки температуры духовки (термостат)
4. Индикатор работы духовки (зеленая лампочка)
5. Индикатор заданной температуры (оранжевая лампочка)
6. Таймер
7. Знак окончания времени приготовления
8. Аналоговый программатор и аналоговые часы
9. Программатор с электронной картой EL-1100

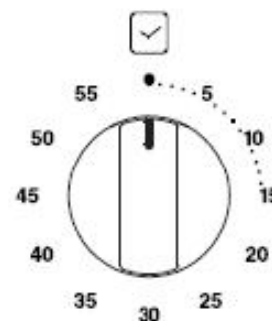
МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР / ОКОНЧАНИЕ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АНАЛОГОВЫЙ / ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

Механический 60-тиминутный таймер

Таймер может быть установлен максимум на один час.

Для установки таймера поверните ручку полностью по часовой стрелке до упора, а после верните на желаемое время.

По истечению заданного времени таймер прозвучит предупреждающий сигнал и отсчет времени прекратится. Таймер не влияет на работу духовки.



Механическая остановка приготовления (120 минут)

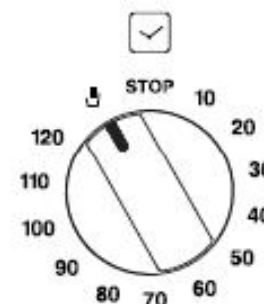
Эта функция позволяет устанавливать время приготовления.

1) ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Установите нужную температуру приготовления с помощью ручки термостата, затем поверните ручку таймера против часовой стрелки до необходимого времени (максимум 120 минут). Когда таймер вернется в положение «0», прозвучит сигнал и духовка автоматически отключится.

2) РУЧНОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Если время приготовления превышает 2 часа или таймер не требуется, поставьте ручку таймера в положение «ручное управление».



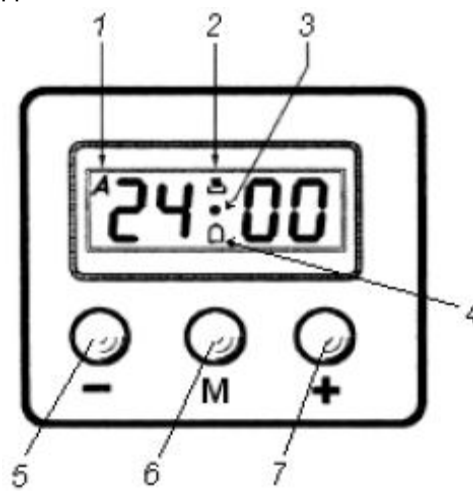
ФУНКЦИИ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА 3 СЕНСОРНЫХ КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

Внимание: Для правильной работы программатора духовка должна быть заземлена с помощью электропровода.

Первое включение.


При подключении духовки к электричеству или после прерывания электроснабжения, цифры и буква «А» на дисплее будут мигать.

В этом случае духовка работать не будет.






Для того чтобы установить текущее время и/или включить духовку, нажмите и удерживайте кнопку «М» 2 секунды. Буква «А» погаснет, а цифры на экране перестанут мигать.

Пока мигает точка (3), нажимая кнопки « - » или « + », установите текущее время. Новое время будет установлено через некоторое время после того, как Вы отпустите кнопки.

Внимание: Духовка может выполнять работу, только если на дисплее программатора горит символ .



Что означают символы на дисплее:

1	A	Используется автоматическая программа
2		Если этот символ горит, духовка готова к использованию. Если он погас, значит духовка отключена от электричества и не работает.
3		Если этот символ мигает, программатор ждет ввода данных.
4		Если этот символ горит, значит включен таймер.
5	-	Кнопка уменьшения значения при установке времени или таймера. Также используется при выборе уровня сигнала таймера (3 уровня).
6	M	«Mode» кнопка выбора режима, для доступа к функциям программатора.
7	+	Кнопка увеличения значений при установке времени или таймера.

Таймер


Функция «Таймер» это, по сути, будильник, который можно установить на максимальный период в 23 часа 59 минут.

По истечению заданного времени символ «» погаснет и прозвучит сигнал, который отключится через 7 минут, либо его можно выключить, нажав любую кнопку.


Для установки таймера нажмите кнопку «М» на 2 секунды либо пока не замигает символ . Установите желаемое время с помощью кнопок « + » и « - ». Через несколько секунд, после того, как Вы отпустите кнопки, на дисплее появится текущее время вместе с символом . Отсчет начнется незамедлительно.

Полуавтоматическое приготовление

Время готовки:


После выбора одной из функций приготовления и установки необходимой температуры, нажмите кнопку «М» на 2 секунды для входа в режим программирования. Загорится символ .

Отпустите и снова нажмите кнопку «М». На дисплее замигает символ «А» и появится надпись «dur». Затем появятся цифры 0.00.

Установите желаемое время готовки, нажимая « + » и « - » (максимально возможное время 10 часов). Через несколько секунд духовка начнет работу. Нажмите несколько раз на «М», чтобы на дисплее снова появилось текущее время. Символы «А» и  будут гореть.


По истечению заданного времени прозвучит сигнал и духовка выключится. Как отключить сигнал и переустановить духовку, рассказано в следующем параграфе.

Время окончания готовки:

После выбора одной из функций приготовления и установки необходимой температуры, нажмите кнопку «М» на 2 секунды для входа в режим программирования. Загорится символ .


Отпустите и снова нажмите кнопку «М». На дисплее замигает символ «А» и появится надпись «dur». Отпустите и снова нажмите кнопку «М».

На дисплее появится надпись «End». Затем появятся цифры 0.00.

Установите желаемое время окончания готовки, нажимая « + » и « - » (максимально возможное время 10 часов). Через несколько секунд духовка начнет работу. Нажмите несколько раз на «М», чтобы на дисплее снова появилось текущее время. Символы «А» и  будут гореть.

По истечению заданного времени прозвучит сигнал и духовка выключится. Как отключить сигнал и переустановить духовку, рассказано в следующем параграфе.

Автоматическое приготовление

Установите **продолжительность** готовки как описано в предыдущем параграфе и затем установите **время окончания готовки** в соответствии с инструкциями предыдущего параграфа. (Максимальное время для установки времени окончания готовки 24 часа). Духовка автоматически включится в заданное время, **которое считается как разница между временем окончания готовки и продолжительностью готовки. Во время работы духовки, на дисплее будет гореть символ «А», означая, что выполняется заданная программа. Также будет гореть символ .**


По истечению заданного времени прозвучит сигнал и духовка выключится. Как отключить сигнал и переустановить духовку, рассказано в следующем параграфе.

Отключение сигнала

Для отключения сигнала нажмите любую кнопку.

Переустановка духовки


После выполнения полуавтоматической или автоматической программы готовки на дисплее отображается текущее время и мигающий символ «А». В этом случае прерывается питание нагревательных элементов и света в духовке.

Для переустановки духовки нажмите и держите кнопку «М» до тех пор, пока не загорится символ  и не погаснет «А».



ДРУГИЕ ФУНКЦИИ ПРОГРАММАТОРА

Отмена программы приготовления


Полуавтоматическое или Автоматическое

Для отмены полуавтоматической или автоматической программы готовки, при зажженном символе «А», нажмите одновременно кнопки «+» и « - » минимум на 2 секунды или до тех пор, пока не загорится символ  и не погаснет «А».


Отмена таймера

Для отмены установленного таймера, при зажженном символе , нажмите «М» минимум на 2 секунды или до тех пор, пока символ  не замигает. Одновременно нажмите кнопки «+» и « - ».

Проверка текущего состояния программы

Оставшееся время для каждой из функций программатора можно вывести на дисплей с помощью кнопки «М». Нажмите «М» на 2 секунды или пока не загорится символ . На экране будет показано оставшееся время или серия нулей, если таймер не активирован. Нажмите «М» еще раз. На дисплее появится «dig» и затем либо оставшееся время, либо серия нулей, если таймер не активирован. Нажмите «М» еще раз. На дисплее появится «End» и затем заданное время окончания готовки.

Настройка текущего времени или громкости сигнала.

В стандартном режиме программатора, когда горит символ , нажмите одновременно кнопки «+» и «-» минимум на 2 секунды или до тех пор, пока не замигает точка (3).

Для настройки времени нажмите кнопку «+» или «-».

Для настройки громкости сигнала нажмите «М». На дисплее появится «to n...» и цифра.

Выберите громкость с помощью кнопки «-».

Цифра 1 означает самый громкий сигнал. Всего есть 3 уровня сигнала.

ВНИМАНИЕ!

Отключение электричества приведет к отмене установленной программы и обнулению часов. После включения электричества Вы сможете запрограммировать духовку заново.

Выбор функции

Для выбора следующих функций, поверните ручку в соответствующее положение



Освещение



190°C



50°C



190°C



250°C



165 °C



165 °C



165 °C



Разморозка

УПРАВЛЕНИЕ И РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Температура, отображаемая на дисплее, может быть изменена кнопками +/-, расположенными слева, с шагом 5°C, от минимум 40°C до максимум 250°C. Символ «°C» мигает при достижении заданной температуры.

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



ОСВЕЩЕНИЕ ВНУТРИ ДУХОВКИ

Режим, при котором включается только освещение в рабочей камере. Идеально для быстрого контроля камеры без необходимости включения какого-либо режима приготовления.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Включается освещение духовки и зеленая лампочка, как и для всех других режимов. Начинает работать вентилятор, но без подачи теплого воздуха (термостат не работает). Дверца духовки должна быть закрыта.

Данная функция позволяет разморозить блюда в течение приблизительно 1/3 времени, необходимого в обычных условиях.



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ

Традиционный режим использует верхний и нижний нагревательные элементы, подходит для приготовления любого типа блюд, и особенно рекомендуется для приготовления жирного мяса.

Выберите желаемую температуру от 50°C до 250°C.

Перед помещением блюд в духовку, рекомендуется предварительно ее разогреть.



РЕЖИМ С КОНВЕКЦИЕЙ

Вентилятор и круговой нагревательный элемент позволяют оптимальное и быстрое распространение горячего воздуха, который постоянно и равномерно подается во все части духовки.

Выберите желаемую температуру от 50°C до 250°C.

Установленная по умолчанию температура составляет 165°C.

Перед помещением блюд в духовку, не обязательно заранее разогревать духовку.

Возможно приготовление двух различных типов блюд (напр., мясо и рыба), соблюдая при этом различную длительность приготовления.



МАЛЫЙ ГРИЛЬ

Горячий воздух подается сверху вниз прямо на пищу.

Используйте гриль с закрытой дверцей. Выберите желаемую температуру от 50°C до 200°C.

Данный режим приготовления особо рекомендуется для небольшого количества еды: тосты, горячие бутерброды и т.д..



ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

Выберите желаемую температуру от 50°C до 200°C.

Используйте гриль с закрытой дверцей, при этом необходимо использовать дефлектор.

Данный режим приготовления особо рекомендуется для больших блюд, которые нужно готовить одновременно по всей поверхности.



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

Выберите желаемую температуру от 50°C до 200°C. Используйте гриль с закрытой дверцей.

Действие вентилятора совместно с работой большого гриля позволяет быстрое и хорошее приготовление определенных блюд.

Перед помещением блюд в духовку, рекомендуется предварительно ее разогреть в течение нескольких минут.



ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

Действие вентилятора совместно с работой большого гриля позволяет быстрое и хорошее приготовление определенных блюд.

Идеальный режим для обжаривания и для сохранения соков и вкуса еды, например, стейков, гамбургеров, овощей и т.д..

Используйте гриль с закрытой дверцей. Выберите желаемую температуру от 50°C до 200°C.

Перед помещением блюд в духовку, рекомендуется предварительно ее разогреть в течение нескольких минут.



НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Данный режим приготовления особенно подходит для разогрева блюд, либо для медленного приготовления деликатных блюд.

Также подходит для выпечки и для приготовления блюд, которым требуется нагрев снизу.

Выберите желаемую температуру от 50°C до 250°C.



ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ С КОНВЕКЦИЕЙ

Этот режим сочетает в себе конвекцию и вентиляцию.

Идеально подходит для приготовления хлеба, фокаччо и лазаньи.

Не обязательно заранее разогревать духовку (кроме пиццы и фокаччо).

Поменяйте расположение блюд в духовке за несколько минут до окончания приготовления.

Выберите желаемую температуру от 50°C до 250°C.



НИЖНИЙ НАГРЕВ

Горячий воздух подается прямо на еду снизу вверх. Данный режим приготовления особенно подходит для разогрева блюд, либо для медленного приготовления.

Выберите желаемую температуру от 50°C до 250°C.

Установленная по умолчанию температура составляет 80°C.



ВЕРХНИЙ НАГРЕВ

Выберите желаемую температуру от 50°C до 250°C.

Данный режим приготовления особенно подходит для деликатных блюд или для поддержания температуры после приготовления блюда.



РЕЖИМ ПИЦЦА

Данный режим рекомендуется для приготовления пиццы и блюд с овощами.

Одновременно работают нижний нагрев, круговой нагревательный элемент и вентилятор. Таким образом, воспроизводятся условия дровяной печи.

Выберите желаемую температуру от 50°C до 250°C.

PRH РЕЖИМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВА

Данный режим позволяет быстро разогреть рабочую камеру.

Рекомендуется использовать данную функцию перед началом приготовления дрожжевых продуктов.

Установленная по умолчанию температура составляет 210°C.


ВНИМАНИЕ:

При использовании режимов с ГРИЛЕМ дверца духовки должна быть ЗАКРЫТА и установленная температура не должна превышать 200°C.

Как пользоваться грилем

Разместите блюдо, которое надо приготовить, на решетке или в посуде с низкими краями. Решетка должна быть расположена максимально высоко, а поднос для сбора жира и влаги – под ней. Используйте следующие режимы гриля:





А. С конвекцией в позиции переключателя .

В. Многофункциональная/вентилируемая духовка в позиции .

С. При выборе одного из режимов    , в зависимости от типа блюда (мясо, рыба, птица и т.п.) необходимо переворачивать блюдо для равномерной прожарки.

Советы по приготовлению для духовки с выпуклыми боковыми стенками :

Для расположения, времени и температуры приготовления смотрите специальную таблицу РЕЦЕПТЫ

Вид	Название блюда	Режим приготовления	Температура пригот.	Длительность пригот.	Уровень	
Выпечка 	Каннеллони	С КОНВЕКЦИЕЙ	180°	00h.45'	2	
	Лазанья	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	160°	00h.50'	2	
	Соленый пирог	С КОНВЕКЦИЕЙ	180°	00h.50'	2	
	Картофельная запеканка	С КОНВЕКЦИЕЙ	180	01h.00'	2	
	Кабачковая запеканка	С КОНВЕКЦИЕЙ	180°	00h.50'	2	
Рыба: 	Зубатка	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ	180°	00h.25'	3	
	Лосось (филе)	СТАТИЧЕСКИЙ	180°	00h.30'	2	
	Тунец (филе)	СТАТИЧЕСКИЙ	180°	00h.35'	2	
	Форель (филе)	СТАТИЧЕСКИЙ	180°	00h.25'	2	
	Кефаль	ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ	180°	00h.20'	3	
Хлеб / Пицца/ Десерты: 	Соленая лепешка	С КОНВЕКЦИЕЙ	220°	00h.20'	2	
	Хлеб	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	220°	00h.20'	2	
	Пицца	НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ	230°	00h.20'	2	
	Соленый пирог	С КОНВЕКЦИЕЙ	200°	00h.40'	2	
	Панцаротти	С КОНВЕКЦИЕЙ	200°	00h.20'	2	
	Пирог с джемом	С КОНВЕКЦИЕЙ	170°	00h.20'	2	
	Яблочный пирог	СТАТИЧЕСКИЙ с конвекцией	170°	00h.35'		
	Бисквит	СТАТИЧЕСКИЙ с конвекцией	170°	00h.40'		
	Кекс	СТАТИЧЕСКИЙ с конвекцией	190°	00h.15'		
	Пирог с изюмом	СТАТИЧЕСКИЙ с конвекцией	170°	01h.00'		
	Печенье из йогурта	СТАТИЧЕСКИЙ с конвекцией	170°	00h.15'		
Мясо: 	Свиное жаркое	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	170°	01h.35'	2	
	Жаркое из телятины	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	190°	01h.40'	2	
	Жаркое из цыпленка	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	190°	01h.00'	2	
	Рулет	С КОНВЕКЦИЕЙ	180°	01h.10'	2	
	Филе говядины	СТАТИЧЕСКИЙ С КОНВЕКЦИЕЙ	200°	00h.35'	2	
	Свинные ребрышки	ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ	200°	00h.40'	4	

ЧТО ДЕЛАТЬ В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ...**Неисправность**

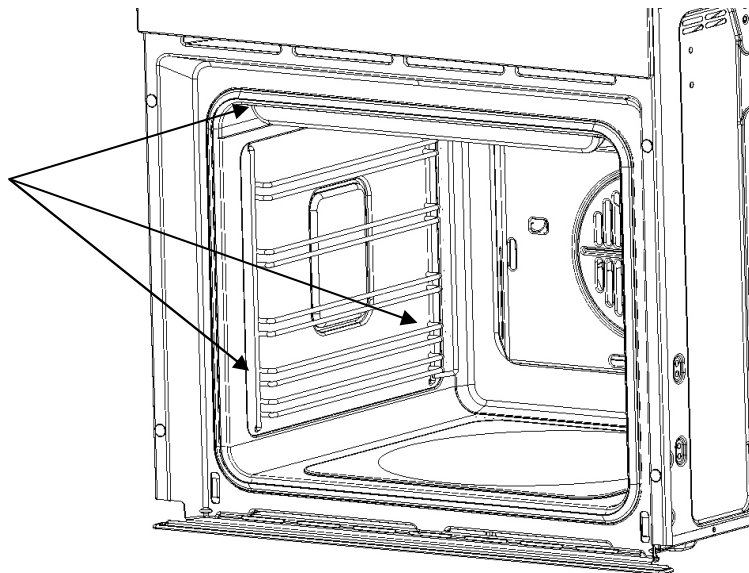
ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Духовка не работает	Проверить, включены ли всеполярный переключатель, либо другие дифференциальные переключатели системы электропитания. В случае неисправности системы электропитания обратитесь к квалифицированному электромонтеру. Если после включения всеполярного переключателя и/или дифференциального переключателя духовка все равно не работает, обратитесь в специализированный сервисный центр.
Не включается освещение в камере приготовления	Заменить лампу.
На дисплее появляется надпись Er в сочетании с каким-либо числом	См. таблицу Коды Ошибок
Мигает отображение текущего времени (для EL-1100 программаторов)	Возможное прерывание подачи электроэнергии. Установите текущее время.

В случае прерывания подачи электроэнергии

- В случае прерывания подачи электроэнергии после ее подачи возможно будет необходимо снова настроить текущее время.
- Внесенные в память установки не удаляются.
- В случае прерывания подачи электроэнергии во время работы одного из режимов приготовления, он прерывается.

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК ДЛЯ ДУХОВОК С ГЛАДКИМИ БОКОВЫМИ СТЕНКАМИ

Достать по очереди боковые решетки G из соответствующих отверстий.



МОНТАЖ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Вставить по очереди решетки.

Обратите внимание на надсечку на решетке. Она должна правильно попасть в соответствующее отверстие внутри духовки.

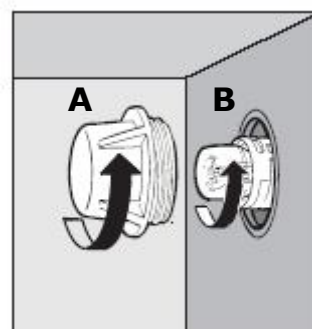
ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Возможны два типа лампы, круглая и вквдратная. У обоих этих типов имеются следующие характеристики:

- Напряжение тока 220-240 V (50/60Hz)
- мощность 25 W.
- контакт: E-14
- маскимальная температура прибора 300°C

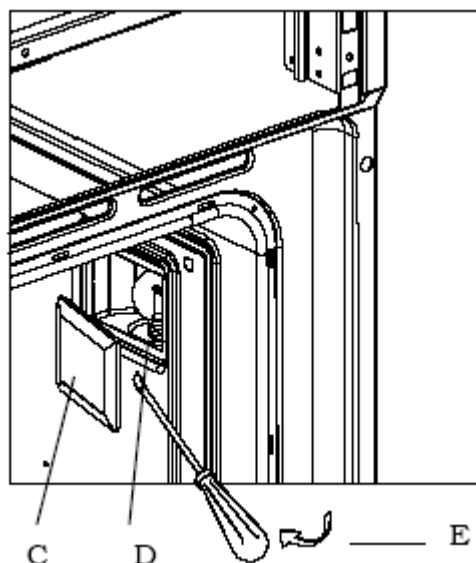
Следуйте данным указаниям для замены круглой лампы:

- 1. Отключить прибор от электропитания.**
2. Убедиться в том, что духовка имеет комнатную температуру, в противном случае, обождать, пока она не остынет.
3. Отвинтить против часовой стрелки и снять защитную крышку **A**.
4. Отвинтить против часовой стрелки и снять лампу **B**.
5. После установления лампы надеть защитную крышку **A**.



Следуйте данным указаниям для замены квадратной лампы:

1. Отключить прибор от электропитания.
2. Убедиться в том, что духовка имеет комнатную температуру, в противном случае, обождать, пока она не остынет.
3. Снять боковую решетку.
4. Снять при помощи отвертки **Е** стекло **С**.
5. Отвинтить против часовой стрелки и снять лампу **Д**.
6. После установления лампы надеть защитную крышку **С**.
7. Установить боковую решетку.



ЗАМЕНА УПЛОТНИТЕЛЯ ДУХОВКИ

Уплотнитель, расположенный вокруг проема рабочей камеры, при наличии на нем трещин необходимо заменить.

Для обеспечения безопасности уплотнитель должен быть заменен специалистом Сервисного Центра.

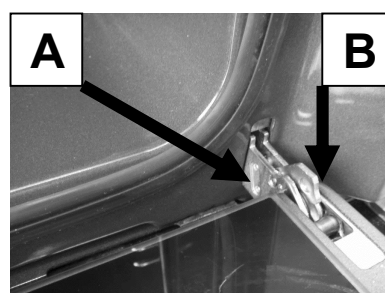
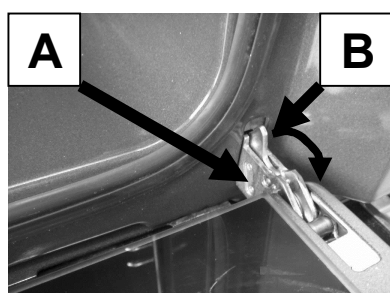
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

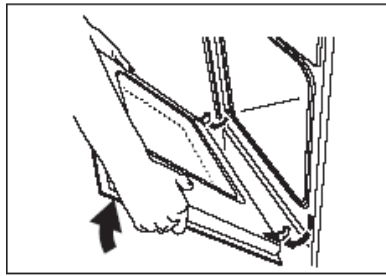
Возможны два типа дверцы:

1. дверца с фиксированным внутренним стеклом (см. нижеприведенный рисунок)
2. дверца со съемным внутренним стеклом (см. нижеприведенный рисунок)

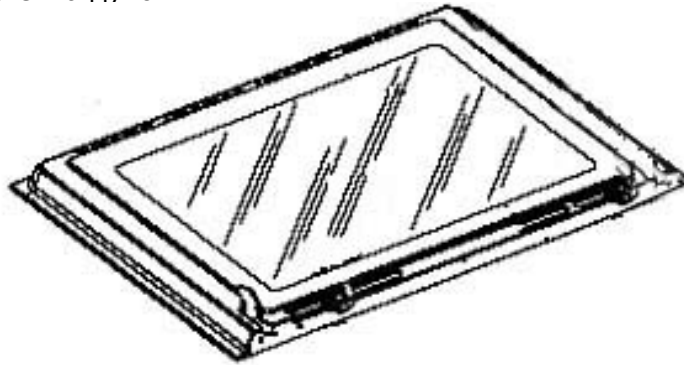
Для обоих типов, возможно снять дверцу духовки при помощи петель, следующим образом:

- На петлях **A** имеется два подвижных рычага **B**.
- При поднятии рычага **B** петлю можно снять с ее гнезда.
- Следовательно, можно приподнять дверцу и достать ее, потянув на себя; для произведения данного действия возьмитесь за бока дверцы возле петель.
- Для того, чтобы надеть дверцу, сначала необходимо поместить петли в исходное положение.
- Прежде чем закрыть дверцу, не забудьте вернуть в исходное положение рычаги **B**, которые служат для фиксирования петель.

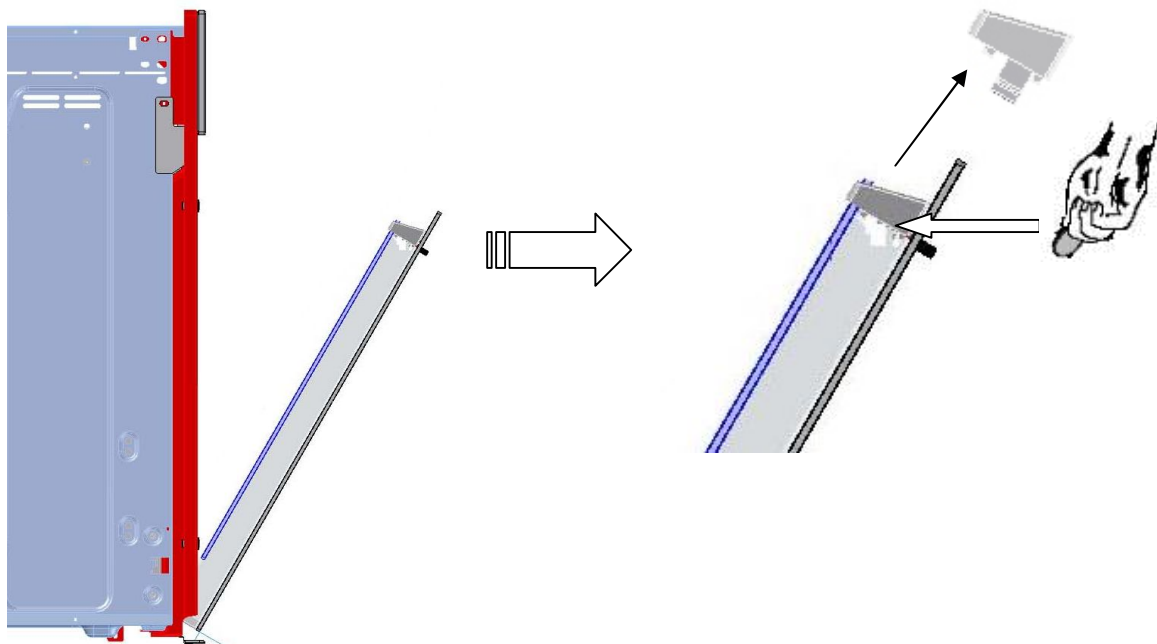




Для духовки с фиксированным внутренним стеклом, возможно очистить только внешнюю сторону внутреннего стекла духовки.

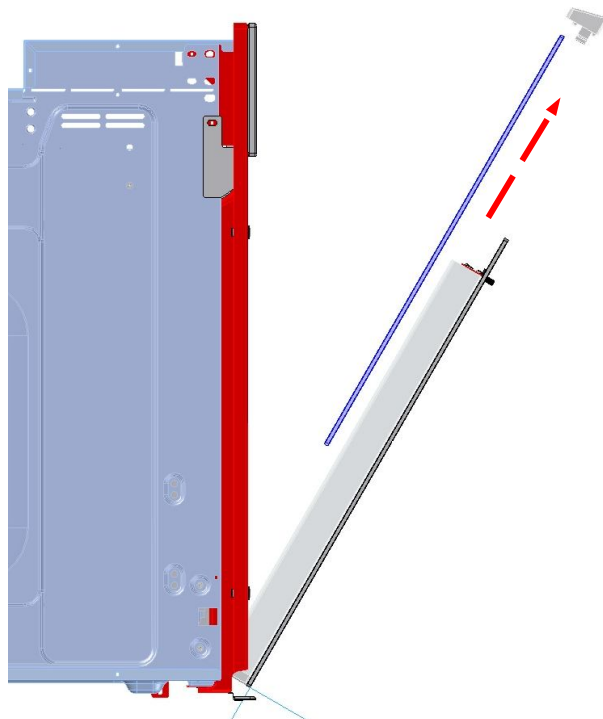


Дверца со съемным внутренним стеклом может быть разобрана для того, чтобы позволить очистку стекол; возможно снять верхнюю часть при помощи монеты, см. рисунок ниже.



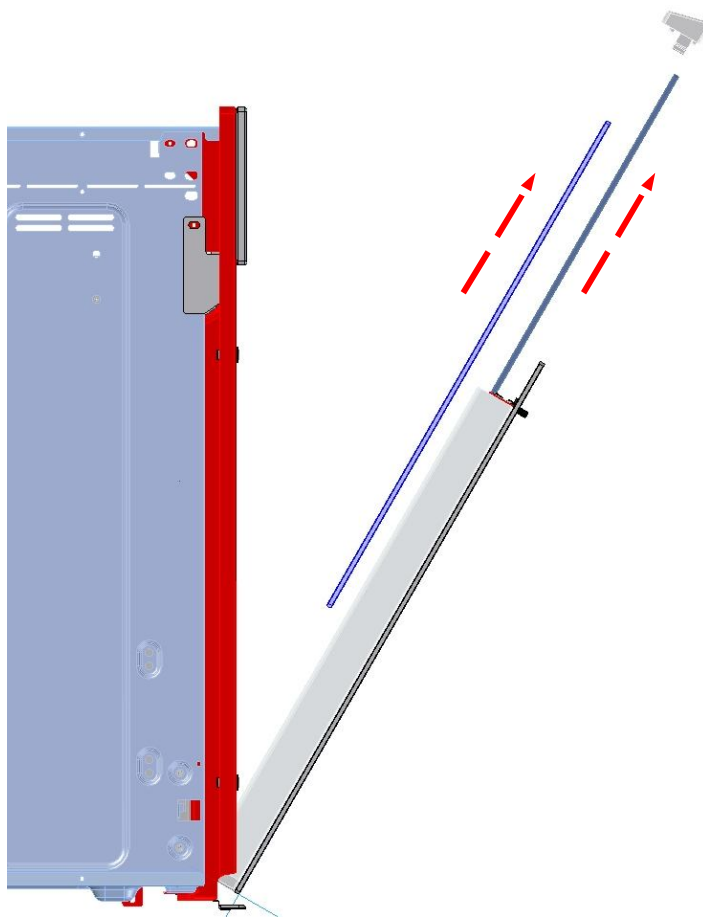
- Версия с двойным стеклом

После извлечения верхней части, снимите стекло, см. нижеприведенный рисунок; для установки стекла на место проделайте эту операцию в обратном порядке.



- Версия с тройным стеклом

После извлечения верхней части снимите внешнее стекло, а затем внутреннее, см. нижеприведенный рисунок; для установки стекла на место проделайте эту операцию в обратном порядке.



ТЕХНИЧЕСКАЯ ПОМОЩЬ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Если при помощи предложенных советов Вы не смогли разрешить проблему, обратитесь в ближайший авторизованный Сервисный Центр, сообщите тип неполадки, модель прибора и заводской номер, который находится на опознавательной табличке духовки.

Данная табличка находится на внешней стороне духовки, ее можно увидеть, открыв дверцу.

Оригинальные запасные части, сертифицированные производителем прибора, можно найти в наших Сервисных Центрах и в авторизованных магазинах запасных частей.