

Cucina
Installazione e uso

K6 C11/R
K6 C10/R

Cooker
Installation and use

Кухонная плита
Установка и пользование

 **INDESIT**



Предупреждения

Для обеспечения эффективности и безопасности данного изделия:

- обращайтесь только в уполномоченные центры технического обслуживания
- всегда требуйте установку оригинальных запасных частей

- 1 Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- 2 Перед началом эксплуатации данного изделия рекомендуется внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в данном руководстве, предоставляющие важные рекомендации по безопасному осуществлению монтажа, эксплуатации и технического обслуживания. Бережно сохраните данное руководство для его консультации в будущем.
- 3 После того, как Вы освободите машину от упаковки, убедитесь в том, что машина не повреждена. В случае сомнений не пользуйтесь изделием и обратитесь к квалифицированному технику. Части упаковки (пластмассовые мешки, вспененный полистирол, гвозди и т.д.) не должны попадать в руки детей, так как эти материалы представляют собой потенциальную опасность.
- 4 Установка должна быть выполнена квалифицированным персоналом в соответствии с инструкциями производителя. Неправильная установка может причинить ущерб людям, животным или имуществу, за который производитель не несет никакой ответственности.
- 5 Электрическая безопасность данного изделия гарантируется только, если оно правильно подсоединено к надежной системе заземления в соответствии с действующими правилами электрической безопасности. Необходимо проверить соблюдение этого важного требования по безопасности и в случае сомнений поручить тщательную проверку системы квалифицированному персоналу. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный отсутствием заземления электрического изделия.
- 6 Перед подсоединением электрического изделия проверьте, чтобы данные, указанные на заводской табличке, соответствовали характеристиками сети электропитания.
- 7 Проверить, чтобы потребление электроэнергии электрического изделия и электрических розеток соответствовало максимальной мощности изделия, указанной на заводской табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.
- 8 При монтаже изделия необходимо установить многополярный разъединитель с расстоянием между контактами равным или больше 3 мм.
- 9 В случае несовместимости электророзетки и электровилки изделия поручить замену розетки на другую, пригодную, квалифицированному персоналу. В частности электрик должен проверить, чтобы сечение проводов электророзетки соответствовало поглощаемой мощности электрического изделия. Как правило не рекомендуется использовать переходники, тройники и/или удлинители. При необходимости в использовании вышеуказанных устройств следует использовать только простые или множественные переходники и удлинители, соответствующие действующим нормативам по безопасности. При этом важно не превышать предел расхода по значению тока, указанный на простом переходнике или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.
- 10 В период простоя изделия отсоедините его от сети электропитания. Выключите главный разъединитель электрического изделия, когда оно не используется.
- 11 **Не закрывайте вентиляционные отверстия или решетки рассеивания тепла;**
- 12 Пользователь не должен самостоятельно заменять провод электропитания данного изделия. В случае повреждения провода электропитания или для его замены обращайтесь только в центр технического обслуживания, уполномоченный производителем изделия.
- 13 Данное изделие должно использоваться исключительно в целях, для которых оно было спроектировано. Любое другое его использование (например, отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.
- 14 При использовании любого электроприбора необходимо соблюдать некоторые основные правила. В частности:
 - не прикасайтесь к электроприбору мокрыми или влажными руками или с мокрыми ногами.
 - не пользуйтесь электроприбором с босыми ногами
 - используйте удлинители только в случае крайней необходимости
 - не тяните за провод электропитания электроприбора или за сам электроприбор для его отсоединения от электророзетки.
 - не подвергайте электроприбор воздействию атмосферных осадков (дождь, солнце и т.д.)
 - не разрешайте детям или недееспособным лицам пользоваться электроприбором без присмотра
- 15 Перед осуществлением чистки или технического обслуживания электроприбора отсоедините его от сети электропитания, вынув вилку из розетки или при помощи общего выключателя.
- 16 Nel caso in cui si rompa la superficie del vetro, scollegare immediatamente l'apparecchio. Per l'eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato e richiedere l'utilizzo di ricambi originali. Il mancato rispetto di quanto sopra può compromettere la sicurezza dell'apparecchio.
- 17 По завершении срока службы данного изделия рекомендуется вывести его из строя, обрезав провод электропитания, вынув перед этим вилку из розетки. Кроме того рекомендуется обезвредить потенциально опасные части изделия в особенности для детей, которые могут использовать выведенный из строя электроприбор для игры.
- 16 В случае разбивания стеклянной поверхности незамедлительно отсоедините прибор от сети электропитания. Для выполнения ремонтных работ обращайтесь только в уполномоченный центр технического обслуживания и требуйте установки оригинальных запасных частей. Несоблюдение вышеуказанных рекомендаций может скомпрометировать безопасное функционирование изделия.
- 18 Твердая стеклокерамическая варочная панель является устойчивой к скачкам температуры и к ударам. Тем не менее следует помнить, что лезвия или острые кухонные приборы могут повредить поверхность варочной панели. В случае повреждения поверхности варочной панели незамедлительно выньте вилку кухонной плиты из розетки и обратитесь в местный центр технического обслуживания.
- 19 Следует помнить, что поверхность варочной панели остается горячей в течение примерно получаса после ее выключения. Не ставьте хрупкую посуду и не кладите другие предметы на горячую поверхность.
- 20 Не следует ставить какие-либо предметы на стеклянную поверхность варочной панели.
- 21 Не включайте конфорки варочной панели, если на ней лежат листы фольги или пластмассовые предметы.
- 22 Держитесь на безопасном расстоянии от горячих поверхностей.
- 23 При использовании мелких бытовых электроприборов рядом с кухонной плитой обращайтесь внимание, чтобы их провод не касался горячих частей плиты.
- 24 Поворачивайте ручки кастрюль и сковород так, чтобы случайно не задеть их и не опрокинуть с варочной панели.
- 25 Включив поверхность варочной панели, всегда сразу же ставьте на нее одну кастрюлю во избежание быстрого перегрева варочной панели и повреждения нагревательных элементов.
- 26 Перед первым включением варочной панели. На стекле могут остаться следы герметика, использованного для герметизации варочной панели. Не забудьте удалить остатки герметика обычным абразивным моющим веществом перед началом эксплуатации изделия. В первые часы работы варочной панели вы можете почувствовать запах жженой резины. Это нормальное явление, которое быстро пропадает.
- 27 **В процессе функционирования гриля или духовки доступные детали духового шкафа могут сильно нагреться. Не разрешайте детям приближаться к духовому шкафу.**
- 28 Всегда проверяйте, чтобы ручки находились в положении "•"/"о", когда изделие не используется;
- 29 Если кухонная плита устанавливается на возвышение, необходимо зафиксировать ее надлежащим образом.

Установка

Приведенные ниже инструкции предназначены для квалифицированного установщика для осуществления установки, наладки и технического обслуживания плиты надлежащим образом с соблюдением действующих нормативов.

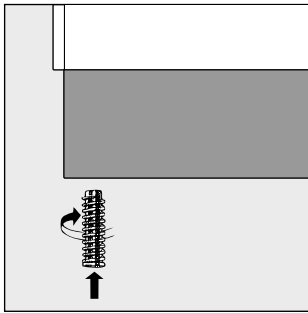
Важно: любая операция по регулировки, техническому обслуживанию и т.д. должна производиться только после отсоединения электроприбора от сети электропитания.

Расположение

Кухонная плита оснащена системой защиты от чрезмерного перегрева класса X, поэтому рядом с кухонной плитой можно ставить мебельные элементы, высота которых не превышает уровень варочной панели.

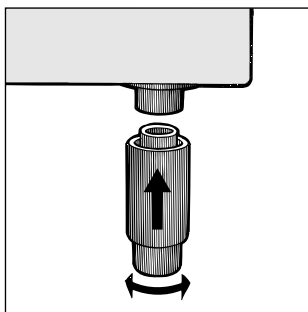
Нивелировка (имеется только в некоторых моделях)

В нижней части кухонной плиты расположены 4 опорные ножки с регулируемыми винтами, которые при необходимости позволяют оптимизировать выравнивание кухонной плиты. Очень важно, чтобы кухонная плита была установлена ровно.



Установка ножек (имеется только в некоторых моделях)

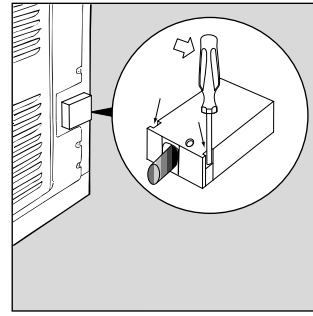
К кухонной плите прилагаются ножки, вставляемые в основание кухонной плиты.



Подсоединение кабеля электропитания

Порядок открывания зажимной коробки:

- При помощи отвертки приподнять боковые шпонки крышки зажимной коробки;
- Потянуть и открыть крышку зажимной коробки.



Для подсоединения кабеля электропитания выполнить следующие операции:

- отвинтить винт кабельного зажима и винты контактов
- Примечание:** фабричная установка перемычек соответствует монофазному соединению 230 В (рис. А).
- для осуществления электрических соединений, показанных на рис. С и D, использовать две перемычки, расположенные внутри соединительной коробки (рис. В – ссылка "P")
- зафиксировать кабель электропитания в специальном кабельном зажиме и закрыть крышку.

230V 1N~ H07RN-F 3x4 CEI-UNEL 35364

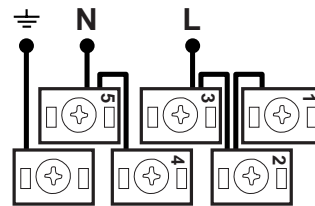


Рис. А

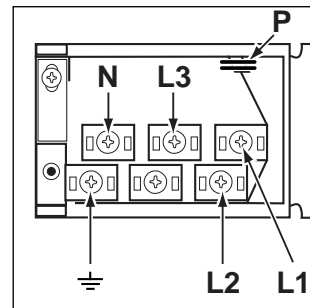


Рис. В

400V 2N~ H05RR-F 4x2.5 CEI-UNEL 35363

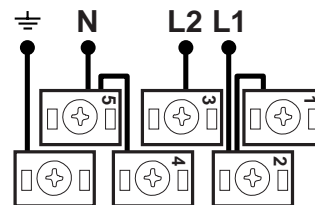


Рис. С

**400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363**

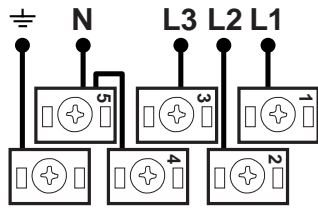


Рис. D

Подсоединение провода электроприбора к сети электропитания

Подсоедините к проводу стандартную электрическую вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на заводской табличке с данными. В случае прямого подсоединения к сети электропитания необходимо установить между электроприбором и сетью многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на нагрузку и соответствующий действующим нормативам (желто-зеленый провод заземления не должен прерываться выключателем). Провод электропитания должен располагаться таким образом, чтобы ни в какой точке он не подвергался нагреванию, превышающему температуру помещения на 50°C.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- ограничительный клапан и домашняя система должны быть рассчитаны на нагрузку плиты (смотреть заводскую табличку с техническими данными);
- Сеть электропитания должна быть оснащена надежным заземлением согласно нормативам и указаниям законодательства;
- электрическая розетка или многополюсный выключатель должны быть легкодоступны без необходимости разбирать электроприбор.

Технические характеристики

Духовой шкаф

Габаритные размеры (В x Ш x Г) 32x40,5x39,5 см

Рабочая: 52 литров

Макс. поглощаемая мощность духового шкафа: 2250 Вт

Рабочие размеры ящика для разогревания пищи:

ширина см. 46

глубина см. 42

высота см. 8.5

Электрическая варочная панель

Сзади справа: 2100 Вт

Спереди справа: 1200 Вт

Спереди слева: 1700 Вт

Сзади слева: 1200 Вт

Макс. поглощаемая мощность электрической варочной панели: 6200 Вт

Напряжение и частота

230 В / 400 В 3 Н перем. ток 50/60 Гц

ENERGY LABEL

Директива 2002/40/CE касательно этикеток на электрических духовках

Норматив EN 50304

Заявление о расходах электроэнергии для класса натуральной конвекции

функция нагрева:  Статическое

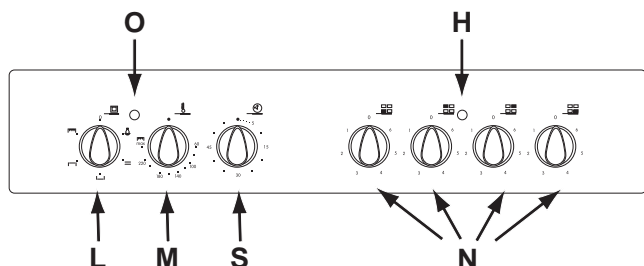
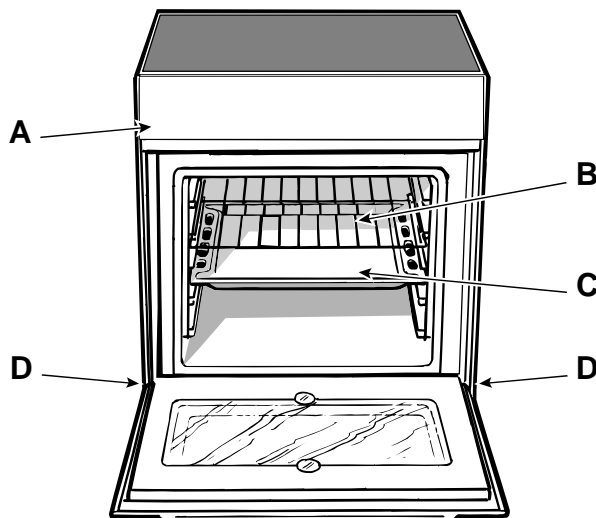


Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества:

- 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) и последующим изменениям;
- 89/336/CEE от 03.05.89 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям;
- 93/68/CEE от 22.07.93 и последующим изменениям.

Кухонная плита с электрическим духовым шкафом

- A Панель управления
- B Решетка духовки
- C Противень или жарочный лист
- D Регулируемые ножки
- H Световой индикатор функционирования электрических конфорок
- L Рукоятка выбора функций духового шкафа
- M Рукоятка выбора температуры
- N Рукоятки электрических конфорок
- O Световой индикатор термостата духового шкафа
- S Таймер



Выбор различных функций кухонной плиты производится при помощи рукояток и регуляторов, расположенных на панели управления кухонной плиты.

Внимание: При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре и с закрытой дверцей. По истечении 30 минут выключите духовку, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который может появиться в процессе этой операции, образуется в результате испарения веществ, использованных для предохранения духовки в период от ее производства до установки.

Внимание: Установите прилагающийся противень для сбора сока и/или жира на самый нижний уровень только в случае использования функции гриль или вертела (имеющихся только в некоторых моделях). Для других функций никогда не используйте самый нижний уровень и никогда не помещайте никаких предметов на дно духового шкафа в процессе приготовления, так как это может повредить его эмалированное покрытие. Всегда ставьте Вашу посуду для приготовления блюд (жаровни, алюминиевые листы и т.д.) на прилагающуюся решетку, установленную на опорные направляющие духовки.

Статическая духовка

Положение рукоятки термостата “М”: Между 60°C и Макс.

В этом положении включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. Это типичная «бабушкина» духовка, которая, однако, была оснащена отличной системой термораспределения и позволяет сократить расход электроэнергии. Статическая духовка остается непревзойденной для приготовления блюд с двумя и более ингредиентами, составляющими единое блюдо, таких, например, как: капуста со свинными ребрами, треса по-испански, треска по-анконетански, кусочки телятины с рисом и т.д. Отличный результат получается при приготовлении мясных блюд из телятины или говядины, таких как: тушеное мясо, мясное рагу, гуляш, блюда из дичи, свиной окорок и филейная часть свинины и т.д., требующих медленного тушения с постоянной поливкой соком от жарки. Такая система остается оптимальной для кондитерской выпечки, для приготовления фруктов и для тушения в специальных закрытых емкостях для духовки. В процессе приготовления блюд в статической духовке используйте только один уровень, так как при одновременном использовании нескольких уровней получается плохое термораспределение. Используя разные имеющиеся уровни, можно распределить жар между верхней и нижней частью духового шкафа. Если для приготовления какого-либо блюда требуется больший жар снизу или сверху, следует использовать соответственно нижние или верхние уровни.

Кондитерская выпечка

Положение рукоятки термостата “М”: Между 60°C и Макс.

Включается нижний нагревательный элемент.

Данная функция предназначена для приготовления деликатных блюд, таких как кондитерская выпечка, требующая подъема теста, чему способствует выделение тепла снизу.

Хотим обратить ваше внимание на то, что для достижения более высоких температур требуется больше времени, следовательно в этих случаях следует использовать режим «Статическая духовка».

Нагрев сверху

Положение рукоятки термостата “М”: Между 60°C и Макс.

Включается верхний нагревательный элемент.

Эта функция может быть использована для доводки готовых блюд.

Гриль


Положение рукоятки термостата “М”: Макс.

Включается центральный верхний нагревательный элемент.



Значительная температура прямого действия гриля позволяет получить быстрое образование корочки на поверхности продукта, которая препятствует выходу соков и сохраняет продукт нежным и сочным. Использование функции гриль в особенности рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура: телячьих и говяжьих бифштексов, антрекотов, вырезки, гамбургеров и т.д.

В параграфе «Практические советы по приготовлению» приводятся некоторые примеры использования духового шкафа.

Освещение духового шкафа

Включается, повернув рукоятку “L” на символ . Освещает духовой шкаф и остается включенным, когда включается какой-либо нагревательный электрический элемент духовки.

Таймер


Для использования таймера необходимо завести звонок, повернув рукоятку “S” почти на один полный оборот по часовой стрелке . Затем повернуть назад  и установить напротив фиксированной отметки на панели управления значение, соответствующее значению нужного времени.

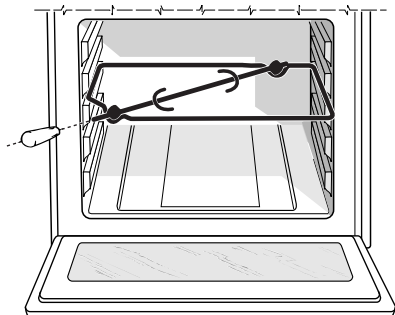
Световой индикатор термостата духового шкафа (O)

Показывает фазу нагревания, когда индикатор термостата гаснет, это означает, что внутри духового шкафа была достигнута температура, заданная рукояткой термостат. На данном этапе мигание этого индикатора означает, что термостат функционирует исправно для поддержания неизменного значения температуры в духовке.

Вертел (имеется только в некоторых моделях)

Для включения вертела выполните следующие операции:

- a) установите противень на 1-ый уровень;
- b) вставьте специальный держатель вертела на 3-ем уровне и вставьте вертел в специальное отверстие, расположенное в задней стенке духовки;
- c) включите вертел, установив рукоятку "L" в положение .



Практические советы по приготовлению блюд

При приготовлении блюд в духовом шкафу используйте только один противень или решетку. Противень или решетка устанавливаются на нижние или верхние направляющие в зависимости от интенсивности тепла, необходимого для приготовления данного блюда.

Предварительный нагрев

При необходимости в предварительном нагреве духового шкафа, что обычно всегда требуется для выпечки всех дрожжевых изделий, можно использовать функцию статическая духовка, которая позволяет достичь нужной температуры за короткий срок. По завершении нагрева красный световой индикатор “E” гаснет, и вы можете выбрать нужный режим приготовления.

Приготовление рыбы и мяса

Белое мясо, птицу и рыбу следует запекать при температуре от 180°C до 200°C.

Для приготовления красного мяса, хорошо прожаренного снаружи и сочного внутри, следует в начале установить высокую температуру (200°C 220°C) в течение короткого времени, затем понизить температуру.

Обычно, чем крупнее кусок запекаемого мяса, тем дольше будет его приготовление при низкой температуре. Поместите кусок мяса в центр решетки и установите под решетку противень для сбора жира. Установите решетку таким образом, чтобы мясо находилось в центре духовки. Если требуется получить большой нагрев снизу, установите решетку на нижние направляющие. Для приготовления ароматного запеченного мяса (в особенности утки и дичи) следует обложить кусок мяса кусочками сала или корейки и расположить его на верхнем уровне духовки.

Кондитерская выпечка

Для кондитерской выпечки необходимо всегда производить предварительный нагрев духовки, а так же не следует открывать дверцу духового шкафа в процессе выпечки во избежание оседания теста. Общие рекомендации:

Если пирог слишком сухой

В следующий раз повысьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.

Если пирог слишком сырой

В следующий раз повысьте температуру на 10°C или сократите количество жидкости при замешивании теста.

Если поверхность пирога слишком темная

Поместите форму с пирогом на более низкий уровень, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.


Если пирог хорошо пропечен снаружи, а внутри сырой

Сократите количество жидкости при замешивании теста, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Если пирог пригорает к форме


Хорошо смажьте и посыпьте мукой форму.

Функция гриль

Используйте функцию  «гриль», поместив продукт в центр решетки (установленной на 3-ий или на 4-ый уровень снизу), так как включена только центральная часть верхнего электрического сопротивления.

Установите на первый уровень снизу прилегающий противень для сбора соков и/или жира.

При использовании этой функции рекомендуется установить на термостате максимальную температуру. Это, однако, не исключает возможность использования более низких температур, устанавливая рукоятку термостата на требуемую температуру.

В моделях, оснащенных вертелом  в функции “grill” можно использовать прилегающий комплект для гриля. В этом случае готовить блюдо с закрытой дверцей духовки, установив вертел на 3-ий уровень (снизу) и противень для сбора соков и/или жира на 1-ый уровень.

Важно: используйте функцию гриль с закрытой дверцей духовки для получения оптимальных результатов и для значительной экономии энергии (примерно 10%).

Оптимальный результат при использовании функции гриль получается, когда решетка устанавливается на верхних уровнях (смотрите таблицу приготовления), после чего для сбора жира и во избежание образования дыма установите прилегающий противень на самый нижний уровень.

Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

РУКОЯТКИ УПРАВЛЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ КОНФОРКАМИ (N)

Плиты могут быть оборудованы обычными, быстронагреваемыми и автоматическими электрическими конфорками в различных комбинациях (быстронагревающиеся конфорки можно отличить по красному кружку в центре, автоматические — по алюминиевому диску в центре).

Чтобы избежать потерь тепла и порчи посуды, рекомендуем использовать посуду с плоским дном, диаметр которого не превышает диаметр конфорки.

Таблица показывает соответствие между позицией рукоятки и целью, для которой она используется.

Позиция	Обычная или быстрая конфорка
0	Выключено
1	Приготовление овощей, рыбы
2	Приготовление картофеля на пару, супов, фасоли
3	Приготовление и выдерживание больших количеств пищи
4	Жаренье (среднее)
5	Жаренье (усиленное)
6	Жаренье до корочки, кипячение

Зеленый индикатор электрических конфорок (H)

Индикатор горит, когда включена хотя бы одна электрическая конфорка.

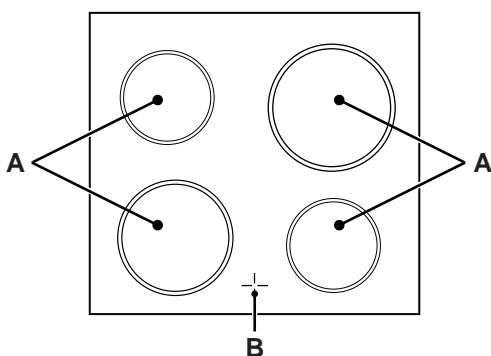
Инструкции по эксплуатации стеклокерамической варочной панели

Описание

На варочной панели расположены 4 спиральный нагревательных элемента Эти нагревательные элементы встроены под поверхность варочной панели (зоны, накаливающиеся до красна в процессе функционирования):

A. Спиральные нагревательные элементы

B. Световые индикаторы, показывающие, что температура соответствующих нагревательных элементов превышает 60°C, даже если данная зона на варочной панели была выключена.



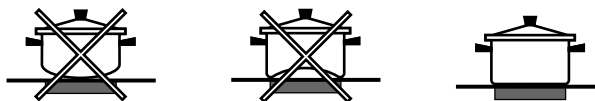
Описание нагревательных элементов

Спиральные нагревательные элементы состоят из круглых сопротивлений, которые раскаляются до красна за 10 – 20 секунд после их включения.

Инструкции по эксплуатации стеклокерамической варочной панели

Для оптимального использования варочной панели необходимо следовать некоторым основным правилам по разделке или по приготовлению продуктов.

- На стеклокерамические варочные панели можно ставить все виды кастрюль и сковород. Тем не менее днище используемой посуды всегда должно быть идеально плоским. Разумеется, что чем толще дно кастрюли или сковороды, тем более однородно происходит распределение тепла.



- Проверьте, чтобы основание посуды полностью закрывало конфорку: это позволит вам оптимально использовать выделяемое тепло



- Проверьте, чтобы дно посуды было всегда сухим и чистым: это не только способствует оптимальному контакту с конфоркой, но также продлевает срок службы вашей посуды и варочной панели.
- Не используйте ту же посуду, которой вы пользуетесь для приготовления пищи на газовых конфорках, так как сила тепла газовых конфорок может деформировать дно посуды и не гарантирует те же результаты, если эта посуда потом будет использоваться на стеклокерамической варочной панели.

Перед чисткой или любыми операциями по уходу за плитой отсоедините ее от электрической сети. Для продления срока службы оборудования необходимо тщательно и регулярно его чистить, имея в виду, что:

- Для чистки не использовать паровые агрегаты.
- Эмалированные части и самоочищающиеся поверхности мойте теплой водой без применения абразивных и разъедающих средств, которые могут испортить их.
- Электрические конфорки нужно очищать влажной тканью, а затем протереть с небольшим количеством масла, пока они еще теплые.
- Нержавеющая сталь может потерять свои свойства при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами (содержащими фосфор). Рекомендуется компоненты из нержавеющей стали промывать водой и вытирать насухо, не оставляя подтеков.

Чистка поверхности варочной панели

Перед началом приготовления всегда следует протирать поверхность варочной панели влажной тряпкой для удаления пыли или остатков пищи. Следует регулярно мыть поверхность варочной панели раствором теплой воды с нейтральным моющим средством. Время от времени может понадобиться применение специального чистящего средства для стеклокерамических варочных панелей. Прежде всего необходимо удалить все остатки пищи и жира при помощи скребка для стекла, по возможности с тонким лезвием **CERA^{Quark}**® (не прилагается) или в его отсутствие, с тонким фиксированным лезвием (см. Рис. А). Протирайте варочную панель, пока она еще теплая, бумажной салфеткой и пригодным моющим средством.

Затем удалите остатки моющего средства и вытрите насухо чистой тряпкой. Затем удалите остатки моющего средства и вытрите насухо чистой тряпкой. Если к вашей варочной панели случайно приварился кусок пластмассы или алюминиевой фольги, **незамедлительно** удалите их с горячей варочной зоны при помощи скребка во избежание повреждения поверхности. Выполните те же операции, если вы просыпали сахар или другие продукты с высоким содержанием сахара.

Не используйте никаких абразивных губок или металлических мочалок. Не следует также использовать для чистки варочной панели коррозионные моющие средства такие как спрей для чистки духовых шкафов или пятновыводители (смотри рис. В).

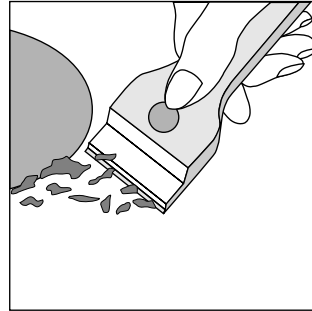


Рис. А

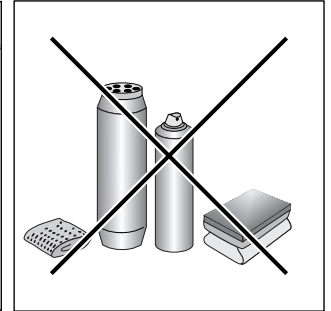
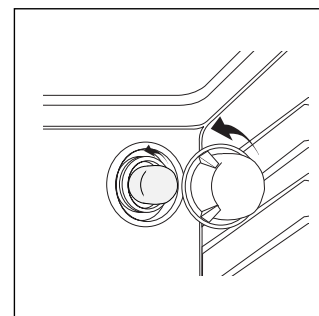


Рис. В

Чистящие средства для керамической поверхности	Где можно приобрести
Скребок Сменные лезвия	Фирменные магазины, универмаги, супермаркеты.
COLLO luneta HOB BRITE Hob Clean SWISSCLEANER	магазины электробытовой техники, хозяйственные магазины.

Замена лампочки освещения духовки

- Отключить электропитание духовки при помощи многополярного выключателя, используемого для подсоединения духовки к сети электропитания, или вынуть вилку из розетки, если это возможно.
- Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
- Вывинтите лампочку и замените ее на новую, устойчивую к высоким температурам (300°C), имеющую следующие характеристики:
 - Напряжение 230 В
 - Мощность 25 Вт
 - Подсоединение E14
- Восстановите стеклянную крышку на место и подключите напряжение.



Положение рукоятки регуляции	Приготавливаемый продукт	Вес (кг)	Расположение на уровнях духовки снизу вверх	Время предварительного нагрева (минуты)	Положение рукоятки термостата	Время приготовления (минуты)	
1 Статическое — —	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20	
	Песочный торт	1	3	15	180	30-35	
	Лазанья	1	3	10	190	35-40	
	Баранина	1	2	10	180	50-60	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	экс	1	2	10	170	40-50	
	Эклеры	0.3	3	10	180	30-35	
	Бисквит	0.5	3	10	170	20-25	
Несладкие пироги	1.5	3	15	200	30-35		
2 ондитерская выпечка —	Дрожжевая выпечка	0,5	3	15	160	30-40	
	Песочный торт	1	3	15	180	35-40	
	Фруктовый торт	1	3	15	180	50-60	
	Слоеные булочки	0,5	3	15	160	25-30	
3 Forno Sopra (Нагрев сверху) —	Доведение до готовности	-	3/4	15	220	-	
4 Гриль ☼☼☼	амбала и каракатицы	1	4	5	Макс.	8-10	
	альмары и креветки на шампурах	1	4	5	Макс.	6-8	
	Филе трески	1	4	5	Макс.	10	
	Овощи-гриль	1	3/4	5	Макс.	10-15	
	Телячий бифштекс	1	4	5	Макс.	15-20	
	Отбивные	1	4	5	Макс.	15-20	
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10	
	Скумбрия	1	4	5	Макс.	15-20	
	Горячие бутерброды	Номер 4	4	5	Макс.	2-3	
	На вертеле (если имеется)						
	Телятина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	80-90	
урица на вертеле	1.5	-	5	Макс.	70-80		
Баранина на вертеле	1.0	-	5	Макс.	70-80		

ПРИМЕЧАНИЕ: указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. При использовании гриля противень всегда устанавливается на самый нижний уровень духовки.

Merloni Elettrodomestici

Viale Aristide Merloni 47

60044 Fabriano

Italy

Tel +39 0732 6611

Fax +39 0732 662501

www.merloni.com