



СПЕЦИАЛИСТ ПО ВСТРАИВАЕМЫМ ДУХОВЫМ ШКАФАМ
И ВАРОЧНЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

FET 60
FIATO

FET 60 FIATO BL
FET 60 FIATO WH

АВТОНОМНЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ
ШКАФ



RUS

Инструкция по применению

телефоны технической поддержки

www.fornelli.ru

8 495 788 54 79 для Московского региона

8 800 700 54 79 для других регионов РФ

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции FORNELLI. Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

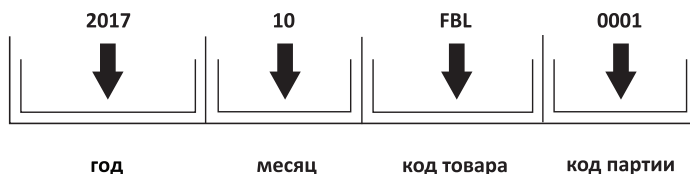
Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции. Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Расшифровка серийного номера 2017-10-FBL-0001:



В данном примере прибор изготовлен в октябре 2017 года.

Инструкция по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Требования к подключению	2
Указания по безопасности	2
Как предотвратить повреждение прибора	3
Советы по экономии электроэнергии	3

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Комплектация	4
Технические характеристики духового шкафа	4

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Панель управления	5
Элементы управления духовым шкафом	5
Переключатель режимов работы духового шкафа	6
Термостат	7
Электронное программируемое устройство	8
Приготовление с использованием термощупа	17
Рекомендации по приготовлению	19

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Советы по выпеканию	27
Рекомендации по приготовлению блюд	28

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Чистка вручную	30
Каталитические панели	30
Очистка дверцы духового шкафа	30
Снятие и установка боковых направляющих решеток	32

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Монтаж духового шкафа.....	32
Подключение к электросети.....	33
Замена лампы	33
Утилизация отслужившего прибора	35
Устранение мелких неисправностей	36

Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и
сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

TM FORNELL

ФОРНЕЛЛИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ С.Р.Л. ВИА ДЕЖИЛИ АУЗОНИ 7-01/А КАП 00 185, Рим, Италия
Изготовитель: Фемас Метал Санайи ве Тиджарет Аноним Сиркети ОРГАНИЗЕ САНАИ БОЛГЕЗИ 9 КАДДЕ
НОМЕР 17, КАЙСЕРИ, ТУРЦИЯ
Импортер: ООО «Сигма Трейд», 196607, г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ул. Оранжерейная, д. 48, лит. А,
оф. 38

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

ТРЕБОВАНИЯ К ПОДКЛЮЧЕНИЮ

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения.

Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественного заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

Внимание! Перед первым использованием мы рекомендуем прокаливать духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений.

Во время работы прибор нагревается. Внутренние поверхности духового шкафа, нагревательные элементы и место выхода пара становятся горячими. Во время работы прибора не позволяйте детям находиться рядом.

Будьте поблизости от духового шкафа при приготовлении пищи на жиру или подсолнечном масле, так как масло при перегреве может воспламениться.

Сетевые провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими элементами духовки — это может привести к повреждению изоляции проводов.

При возникновении неполадок отключите электропитание (выключите рубильник-автомат).

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.

При длительной работе на высокой температуре переключатели и ручка дверцы духового шкафа могут нагреваться, будьте осторожны!

Инструкция по установке и эксплуатации

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

Не накрывайте блюда, которые Вы готовите, и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.

Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специалистами Службы сервиса, имеющими допуск на данный вид работ от фирмы-изготовителя. При самостоятельном ремонте или ремонте с привлечением случайных лиц может возникнуть опасность для пользователя.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

1. При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты

будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.

2. Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

3. Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

4. Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.

5. Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования», ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств».



Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

- Духовой шкаф – 1 шт.
- Противень – 2 шт.
- Решетка – 1 шт.
- Термощуп – 1 шт.
- Инструкция по применению.
- Комплект саморезов.

Вес нетто, кг: 30.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

Заводская табличка с обозначением модели духового шкафа, серийным номером и с указанием максимальной потребляемой мощности находится на верхней поверхности встраиваемой части, либо на фронтальной части корпуса открытой духовки.

Размеры элементов духового шкафа и ниши для его встраивания.

Объем духового шкафа: общий – 62 л., полезный – 48 л.

Размеры элементов духового шкафа, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели	595	593	23
Размеры встраиваемой части	583	528	527
Размеры ниши для встраивания	600	560	550

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа,

максимальная общая потребляемая мощность, Вт

Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц.

Класс энергоэффективности: A

Класс защиты: 1

Элемент	FET 60 FIATO
Гриль	3100
Верхний нагревательный элемент	1100
Нижний нагревательный элемент	1200
Кольцевой нагревательный элемент	2000
Мотор конвектора	32
Мотор охлаждающий	54
Лампа освещения духовки	25
Максимальная потребляемая мощность	3329

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Поворотно утапливаемый переключатель регулировки температуры (термостат) используется для установки необходимой температуры приготовления из значений (от 40 до 280°C), указанных вокруг переключателя. Значение 280 градусов соответствует отметке MAX.
2. Электронное программируемое устройство.

ЭЛЕМЕНТЫ УПРАВЛЕНИЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Ваш новый духовой шкаф имеет многофункциональную систему для приготовления пищи, что дает возможность выбрать наиболее подходящий режим приготовления задуманного Вами блюда. Нужный режим выбирается с помощью переключателей, находящихся на панели управления.

Для понижения температуры внешней поверхности духового шкафа, встроен-

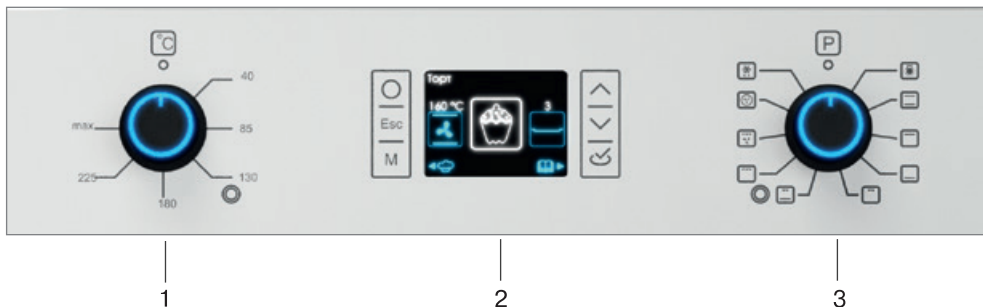


Рис. 1. Панель управления

3. Поворотно утапливаемый переключатель режимов работы духового шкафа, используется для выбора режима приготовления пищи.

ного в кухонную мебель, модели оборудованы охлаждающим вентилятором, который включается при включении любого режима работы духового шкафа и достижению критичной температуры на поверхности духового шкафа. После включения охлаждающего вентилятора Вы можете ощутить как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

Все режимы функционирования духового шкафа, вне зависимости от исполнения переключателей управления, имеют свое обозначение и на панели управления изображаются в виде соответствующих пиктограмм. Рассмотрим

Инструкция по установке и эксплуатации

последовательно назначение переключателей и их положений.

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

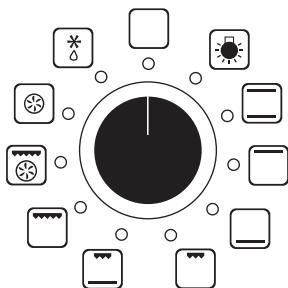


Рис. 2. Переключатель режимов работы духового шкафа

Выключено



Все нагревательные элементы и освещение внутри духовки выключены.

Освещение духовки



В этом положении ручки включается освещение духовки, и Вы можете следить за процессом приготовления пищи, не открывая дверцу духовки. Переключатель освещения духовки устроен таким образом, что во всех других режимах, освещение духовки остается включенным.

Верхний и нижний нагрев



Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Нагрев

равномерно подается сверху и снизу на выпечку и жаркое, этот режим идеально подходит для выпекания хлеба, бисквитного торта или фруктового пирога на одном уровне. А также – для постного жаркого из телятины и дичи. Рекомендованная температура: 180-225 °С.

Верхний нагрев



Работает только верхний нагревательный элемент. Эта функция идеально подходит для особенно тонкой выпечки. Рекомендованная температура: 180 °С.

Нижний нагрев



Работает только нижний нагревательный элемент. Эта функция идеально подходит для выпечки слоеного теста для пирогов с начинкой и тортов. В этом случае установите противень на самый нижний уровень. Рекомендованная температура: 180 °С.

Гриль



В этом случае включается только нагревательный элемент гриля, находящийся в верхней части духовки. Он может прожаривать большее количество продуктов и идеально подходит для бифштексов, курицы и индейки, рыбы и тостов. Рекомендованная температура: 225-280 °С.

Гриль и нижний нагрев



Работает нагревательный элемент гриля и нижний нагревательный

Инструкция по установке и эксплуатации

ный элемент. Подходит для тех блюд, где необходима хорошая за жарка снизу и сверху. Рекомендованная температура: 180-225 °C.

Большой гриль



Работает нагревательный элемент гриля и верхний нагревательный элемент. Подходит для приготовления мяса. Рекомендованная температура: 225-280 °C.

Гриль с конвекцией



Вентилятор конвектора работает совместно с верхним нагревательным элементом и нагревательным элементом гриля. Духовка должна быть предварительно прогрета в течение 5–10 минут. При жарке мяса этот режим сохранит верхнюю часть блюда свежей, а циркулирующий горячий воздух приготавливает его внутри. Этот режим также может использоваться для подогрева пищи, причем ее не надо слишком часто переворачивать. Жарка должна производиться только при закрытой дверце духовки. Рекомендованная температура: 180-225 °C.

3D Конвекция



Включаются вентилятор и круговой нагревательный элемент, расположенные в задней стенке духовки, горячий воздух циркулирует по всей духовке, создавая на всех уровнях равномерную температуру. Различные блюда могут готовиться одновременно на нескольких уровнях, экономя тем самым

время и энергию. Рекомендованная температура: 180-225 °C.

Размораживание

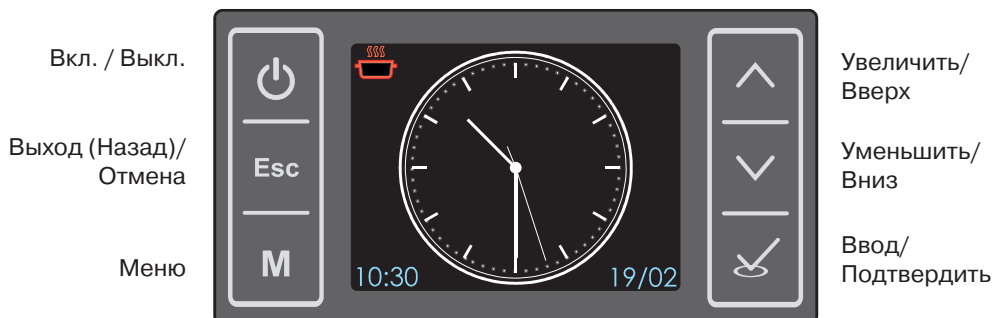


Работает только вентилятор конвектора. Дверь духовки должна быть закрыта. Если продукты, предназначенные для размораживания, находятся в упаковке для их хранения (полиэтиленовая пленка, алюминиевая фольга и т.п.), то их следует положить на решетку, установленную в центре духовки. Рекомендованная температура: 40-85 °C.

ТЕРМОСТАТ

С помощью этого переключателя (позиция 1 на рис. 1) выбирается температура внутри духовки, при которой будет готовиться пища. Температура устанавливается плавным поворотом переключателя по часовой стрелке в пределах от 40°C до 280°C.

ЭЛЕКТРОННОЕ ПРОГРАММИРУЕМОЕ УСТРОЙСТВО



ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

1. Программируемая функция таймера / продолжительность – отложенный старт.
2. Будильник / таймер обратного отсчёта (часы, минуты, секунды).
3. Выбор цифровых или аналоговых часов для текущего времени дня и даты на экране в режиме ожидания.
4. Возможность выбора языка.
5. Система отсчёта точного времени, не зависящая от перебоев в подаче электроэнергии (до 48 часов).
6. Рекомендации по приготовлению.
7. Подробное и лёгкое для использования экранное управление приготовлением.
8. Термощуп.

СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ:

	ВКЛ / ВЫКЛ			УВЕЛИЧИТЬ / ВВЕРХ
	ВЫХОД/ ОТМЕНА / ПЕРЕХОД В РЕЖИМ РУЧНОЙ НАСТРОЙКИ			УМЕНЬШИТЬ / ВНИЗ
	МЕНЮ			ВВОД / ВЫБОР

Инструкция по установке и эксплуатации



Сразу после подключения (после длительного перебоя в подаче электроэнергии) экран будет находиться в режиме ожидания с очень низкой яркостью. Нажмите кнопку для активизации устройства / таймера. Нажатие кнопки в течение двух секунд при активированной функции таймера и отсутствии действующей программы приготовления переведёт устройство снова в режим ожидания.



Эта кнопка позволяет перейти в «режим ручной настройки», когда таймер находится в режиме ожидания и духовой шкаф находится в неактивном состоянии. ( на экране). После нажатия этой кнопки появится значок , и духовой шкаф перейдёт в режим ручной настройки приготовления. Нажатие этой кнопки во время выбора меню на дисплее возвращает на предыдущий уровень меню, длительное нажатие – к экрану режима ожидания. В случае, если действует программа приготовления, нажатие этой кнопки используется для приостановления и/или отмены программы.



Эта кнопка используется для перехода в экран главного меню. В некоторых случаях эта кнопка служит для быстрого вызова соответствующего меню настройки; нажатие во время работающей программы приготовления выведет на экран меню настройки будильника, нажатие после приостановления программы приготовления кнопкой  выведет на экран меню редактирования программы приготовления.



Используется для прокрутки пунктов меню вверх или для увеличения любого числового параметра на экране во время настройки.



Используется для прокрутки пунктов меню вниз или для уменьшения любого числового параметра на экране во время настройки.



Используется для выбора выделенного пункта меню и подтверждения значения любого (настроенного) параметра на экране

СИМВОЛЫ НА ЭКРАНЕ

Устройство оснащено цветным широкоэкранным TFT дисплеем размером 2,8 дюйма. Управление происходит с помощью 6 сенсорных кнопок, расположенных по обоим сторонам. Цвет дисплея чёрный. Символы, относящиеся к

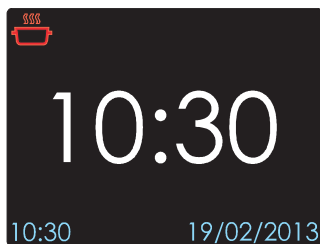
состоянию духового шкафа, красного цвета; текущее состояние и параметры, доступные для выбора, представлены в белом цвете; остальные значки синего цвета, кроме специальных значков.

	Духовой шкаф работает: приготовление возможно в соответствии с установленными значениями регуляторов программ и температуры.		Меню настройки
--	--	--	----------------

Инструкция по установке и эксплуатации

	Духовой шкаф выключен. Этот символ будет мигать при включении или после завершения автоматической программы приготовления. В случае выбора функции отложенного старта, символ будет гореть ровным светом до старта программы.		Меню приготовления
	Блокировка от детей		Меню рекомендаций по приготовлению
	Будильник Горит ровным светом, когда таймер установлен или во время его установки, и мигает, когда установленное время истекло		Меню настройки экранных часов
	Авторежим Значок горит ровным светом во время работы программы авторежима, и мигает по завершении		Меню выбора языка
	Запуск приготовления		Текущее время / меню настройки времени
	Длительность приготовления		Меню настройки даты
	Завершение приготовления		Меню звуковых сигналов (символ, как на примере слева, показывает, что все звуковые эффекты включены)
	Рекомендации по режимам приготовления (символ, как на примере слева, показывает, что рекомендован режим верх + низ + конвекция)		Рекомендации по положению противня (символ, как на примере слева, показывает, что рекомендовано среднее положение)
	Будильник		Термощуп

ЭКРАН РЕЖИМА ОЖИДАНИЯ



Цифровые экранные часы

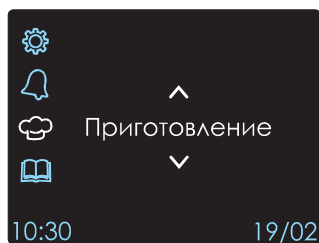


Аналоговые экранные часы

Экран режима ожидания появляется на дисплее, когда ни одна программа приготовления не запущена. На экране ожидания отображается время, дата и состояние духового шкафа ( или ).

Помимо этих основных значков, могут также появляться: символ блокировки от детей  (если блокировка активирована) и символы  или  , когда установлен какой-либо будильник.

ЭКРАН ГЛАВНОГО МЕНЮ



В главном меню 4 основных раздела: **НАСТРОЙКИ**, **БУДИЛЬНИК**, **ПРИГОТОВЛЕНИЕ** и **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ**. Доступ к экрану главного меню осуществляется нажатием кнопки  если не запущена ни одна из программ приготовления, прокрутка осуществляется кнопками   . Раздел главного меню, появившийся на экране, может быть выбран с помощью кнопки  . Дополнительные инструкции приведены ниже в пункте Разделы главного меню. Нажатие кнопок  и  вернет вас на экран режима ожидания.

ВКЛЮЧЕНИЕ (ВОССТАНОВЛЕНИЕ ПИТАНИЯ ЭЛЕКТРОСЕТИ)

При включении таймер будет находиться в режиме ожидания (яркость низкая). Управление духовым шкафом заблокировано (шкаф неактивен), это будет показано мигающим символом  на дис-

плее. Чтобы использовать таймер и /или сам духовой шкаф, необходимо выполнить следующие шаги: Сначала нажмите кнопку  чтобы активировать таймер, экран станет ярким (в зависимости от

Инструкция по установке и эксплуатации

версии программатора может появиться экран с логотипом), затем нажмите  для перехода к режиму ручной настройки. Символ  изменится на символ , обозначая, что духовой шкаф был

переведён в активный режим и ручная настройка может быть выполнена в зависимости от установленных положений регуляторов программ и температуры.

ПРИМЕЧАНИЕ! При включении таймер из соображений безопасности деактивирует регулятор выбора программ и духовой шкаф не будет работать. Чтобы использовать духовой шкаф, нажмите кнопку  для запуска таймера, затем нажмите  для перевода духового шкафа в рабочий режим.

ПРИМЕЧАНИЕ!

При первом включении или отключении сети питания более, чем на 48 часов время и дата на экране могут быть неточными. Пожалуйста, зайдите в меню **Настройки** и поправьте их.

ОТКЛЮЧЕНИЕ

Перебои сети электроэнергии длительностью более 2 минут приведут к отмене ранее установленной программы приготовления и будильника, и духовой

шкаф не будет работать. При восстановлении сети электроэнергии устройство будет работать в соответствии с описанием в параграфе **ВКЛЮЧЕНИЕ**.

РАЗДЕЛЫ ГЛАВНОГО МЕНЮ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

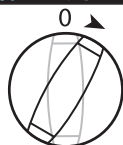
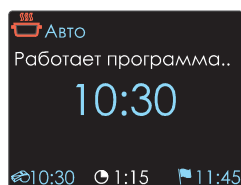
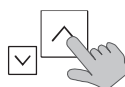
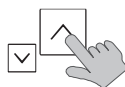
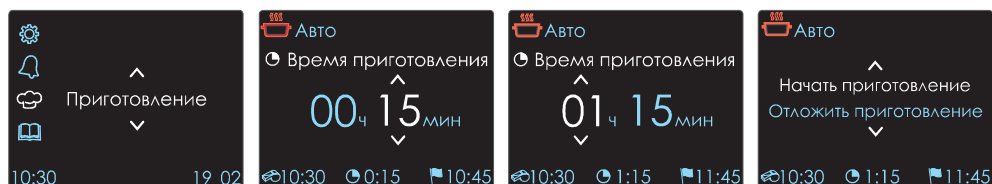


Чтобы перейти к приготовлению, выберите в главном меню раздел **ПРИГОТОВЛЕНИЕ** кнопками ( ) и подтвердите кнопкой (). В меню этого раздела можно установить длительность приготовления (максимальная длительность – 10 часов), отложенный старт (максимум – 1 день), чтобы блюдо было готово к желаемому/установленному времени.

1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА (МГНОВЕННЫЙ СТАРТ):

Ниже приведён пример программы приготовления длительностью 1 час 15 минут. Программа запускается сразу же после установки длительности и выбора времени начала приготовления.

Инструкция по установке и эксплуатации



ПРИМЕЧАНИЕ!

Регулятор выбора программ и регулятор температуры должны быть приведены в необходимое положение до или сразу после появления надписи «Работает программа». Если это не будет сделано, программа не будет выполнена.

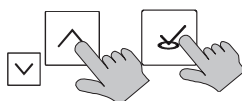
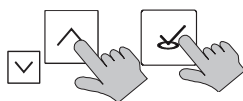
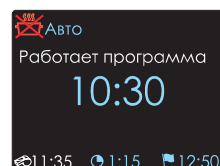
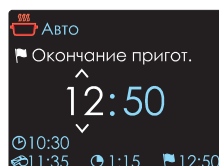
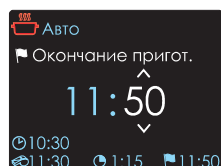
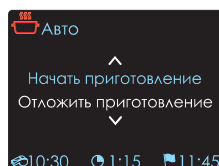
2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Вы также можете настроить программу приготовления определённой длительности, которая начнётся по прошествии определённого времени. Время отложенного старта рассчитывается автоматически на основании введенного времени завершения приготовления. Другими словами, необходимо установить длительность приготовления и желаемое время завершения, и духовой шкаф в соответствии с этими установками сам рассчитает, когда он должен начать программу. Время завершения (время готовности блюда) не может пре-

вышать текущее время плюс 23 часа 59 минут. Воспользоваться функцией отложенного старта очень просто – установите длительность приготовления, как описано в параграфе выше, и выберите функцию «отложить приготовление».

Пример ниже показывает, как отложить программу приготовления, описанную выше (длительностью 1 час 15 минут) таким образом, чтобы она была завершена в 12:50. Программа начнётся (при текущем времени 10:30) в 11:35, будет выполняться в течение 1 часа 15 минут и закончится в 12:50.

Инструкция по установке и эксплуатации



После запуска программы значок  изменится на , оповещая о том, что духовой шкаф в данный момент не работает (поскольку приготовление отложено) и ожидает времени начала приготовления.

Во время работы программы приготовления такая информация, как время начала приготовления, продолжительность приготовления и время окончания приготовления, появится внизу экрана, белым цветом будет отмечено то время, которое является актуальным на текущий момент.

ПРИМЕЧАНИЕ!

Регулятор выбора программ и регулятор температуры должны быть приведены в необходимое положение до или сразу после появления надписи «Работает программа». Если это не будет сделано, программа не будет выполнена.

ПРИМЕЧАНИЕ.

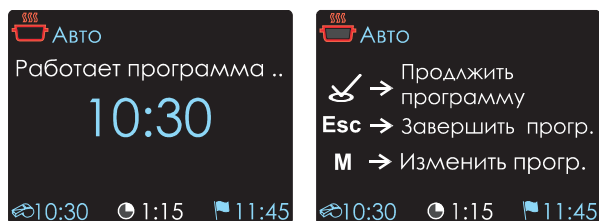
Во время работы программы приготовления нажмите кнопку  для перехода в меню будильника, чтобы становить будильник, не зависящий от программы приготовления. Более подробное описание находится в главе **БУДИЛЬНИК**.

ИЗМЕНЕНИЕ или ОТМЕНА ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы изменить или отменить работающую программу приготовления на любой её стадии, сначала нажмите 

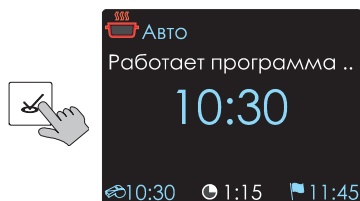
для приостановки программы, а затем выберите любую из доступных опций – продолжить, завершить или изменить программу.

Инструкция по установке и эксплуатации

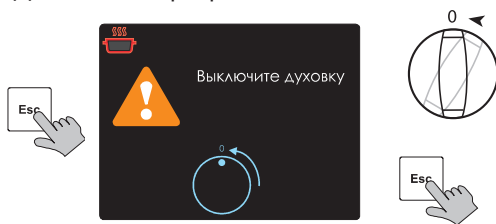


Данные опции будут показаны на дисплее в течение 10 секунд и если ни одна из опций не будет выбрана, программа продолжится. В течение 10 секунд нажмите чтобы продолжить программу, – чтобы отменить программу или – чтобы перейти в меню редактирования.

Для продолжения программы:

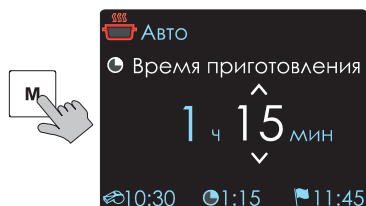


Для отмены программы:



При отсутствии действий в течение 10 секунд программа продолжится

Для изменения программы:



ПРИМЕЧАНИЕ: Для изменения работающей программы приготовления сначала приостановите ее, нажав , затем нажмите для перехода в меню редактирования

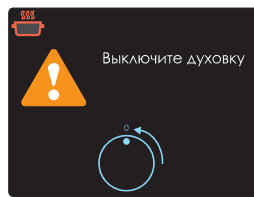
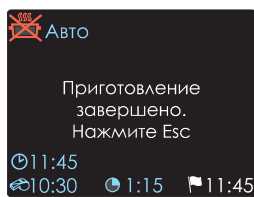
После редактирования программа приготовления будет отображаться как новая программа. Вся информация внизу экрана будет относиться к новой программе.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАВЕРШЕНИЕ ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

После того, как программа приготовления будет выполнена (истечёт время приготовления), на дисплее появится надпись, как на примере ниже слева.

Символы  и **АВТО** будут мигать, и будет раздаваться оповещающий сигнал. Чтобы отключить сигнал, нажмите любую кнопку для того, чтобы сбросить таймер и

перевести духовой шкаф в режим ручного управления, нажмите кнопку . Затем появится символ  и духовой шкаф перейдёт в режим работы в соответствии с установленным положением регулятора программ и температуры. Для выключения духового шкафа верните регулятор программ в положение (**ВЫКЛ**).



Сообщение исчезнет через 10 секунд.

ПРИМЕЧАНИЕ! Когда на экране появляется значок , духовой шкаф может начать нагреваться в зависимости от положения регулятора температуры. Для отключения духового шкафа, переведите данный регулятор в положение **ВЫКЛ**.

Инструкция по установке и эксплуатации

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ТЕРМОЩУПА

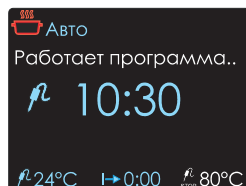
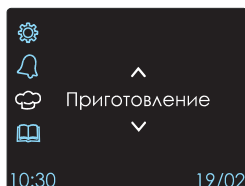
Термощуп – устройство для контроля температуры внутри блюда. Розетка для подключения термощупа находится внутри духового шкафа, на левой стенке камеры нагрева, над направляющей левой решёткой. Розетка закрыта пружиной металлической крышкой.



Установите термощуп в мясо (в центральную часть продукта, не затрагивая кость), длинным заострённым концом. Подключите второй конец термощупа в розетку. Если он подключен правильно, то на экране в меню **ПРИГОТОВЛЕНИЕ** рядом со значком духового шкафа появится символ термощупа .

Настройки времени, такие, как продолжительность приготовления или время завершения, не будут доступны для изменения, вы можете изменить температуру по достижении которой приготовление завершится.

1. После подключения термощупа к разъёму, выберите функцию **ПРИГОТОВЛЕНИЕ** в меню. Появится экран



настройки термощупа. Левый индикатор температуры будет показывать текущую температуру, измеренную термощупом на данный момент, а с правой стороны будет отображаться настраиваемая температура. По умолчанию температура термощупа настроена на уровень 80°C (если текущая температура превышает установленную, на экране будет отображаться значение текущей температуры + 2°C, максимальное значение – 99°C).

2. Установите температуру термощупа для мяса, по достижении которой он должен отключиться, нажатием кнопок   (или поворачивая регулятор температуры). Температуру можно установить в диапазоне [текущая температура плюс 2°C] до 99°C.

Нажмите , чтобы запустить программу приготовления.

Пауза, редактирование и отмена в режиме приготовления с термощупом

Нажатие кнопки  в режиме приготовления с термощупом откроет меню настройки/отмены (см. соответствующий пункт инструкции).



ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

Рекомендации по использованию термощупа смотрите в таблице.

Вид мяса	Тип	Кол-во	Время, мин	Температура в духовом шкафу, °C	Температура внутри блюда
говядина	рёбра без костей, филе	до 1 кг 1000–1500 г 1500–2000 г	20–24 24–28 28–32	130–180	60 70 75
	вырезка	до 1 кг 1000–1500 г	10–14 14–18		60 70
свинина	филе, с костью	1500–2000 г	23–27		75
	отбивные	2 шт. 4 шт. 6 шт.	30–35 30–40 40–45		75 75 75
ветчина	консервированная	1500–2000 г	14–18		60
баранина	филе, с костью	1000–1500 г 1500–2000 г	17–20 20–24		70 75
море-продукты	рыба целиком	1500–2000 г	30–40	180–225	
	хвосты лобстера	170–220 г	20–25	180	
домашняя птица	птица целиком	4,5–7 кг	24–26		80–85
	курица	450–2500 г	50–55		80–85
	курица фаршированная	450–2500 г	50–60		80–85
	утка	1500–2000 г	24–26	130–180	80–85

Инструкция по установке и эксплуатации

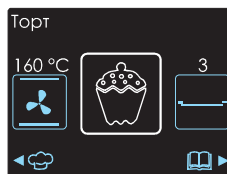
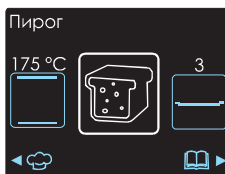
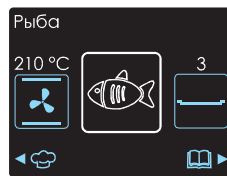
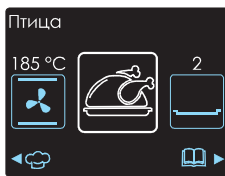
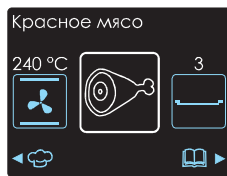
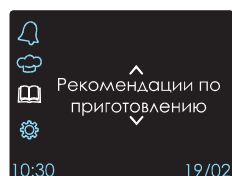
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



В меню **РЕКОМЕНДАЦИЙ** по приготовлению вы можете выбрать один из предложенного списка блюд, для которых автоматически устанавливается подходящий режим приготовления, температура и положение

ВНИМАНИЕ!
Во всех рекомендациях по приготовлению, где на экране изображен значок подразумевается режим «Гриль с конвекцией»

противня. Программа также предложит подходящее положение противня. Выберите меню **РЕКОМЕНДАЦИЙ** на экране главного меню, далее с помощью кнопок прокрутите весь список имеющихся блюд.



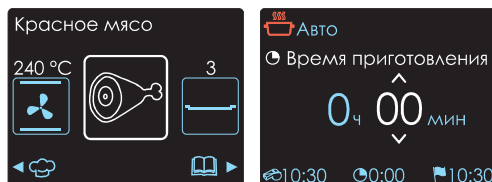
Например, при выборе режима приготовления **КРАСНОЕ МЯСО**

С левой стороны экрана показан рекомендуемый режим приготовления (Вам необходимо перевести регулятор режимов в это положение) и рекомендуемые параметры температуры (Вам необходимо установить соответствующую температуру, используя регулятор температуры), с правой стороны экрана показано рекомендо-

ванное положение противня

Инструкция по установке и эксплуатации

Нажмите **М** для перехода в меню **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, где Вы сможете выбрать время приготовления, в соответствии с описанием, приведённым ранее.



ИЛИ :



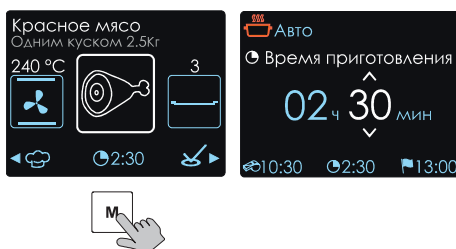
Нажмите **✓**, и указав значения для всех необходимых параметров, Вы получите рекомендации по длительности приготовления.



Укажите (в случае запроса), будет ли блюдо готовиться целиком или состоять из нескольких частей (подходит только для некоторых продуктов), общий вес блюда (подходит только для некоторых продуктов), после внесения всей информации, появится рекомендация по времени приготовления блюда.

На этом этапе Вы можете изменить время приготовления (согласно Вашим собственным предпочтениям), нажимая

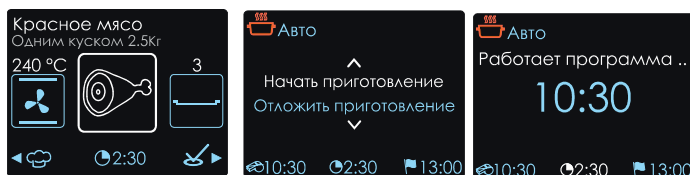
М и перейдя непосредственно в меню **ПРИГОТОВЛЕНИЕ**.



Инструкция по установке и эксплуатации

ИЛИ

Вы можете принять рекомендуемую длительность приготовления и подтвердить свой выбор, нажав , и перейти непосредственно к этапу приготовления.



Примите к сведению, что во втором пункте описан пример, когда Вы сразу приступаете к приготовлению, однако приготовление в режиме отложенного

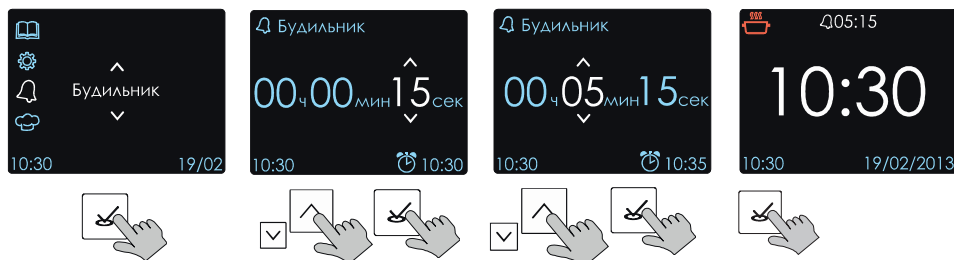
старта также является возможным (см. Описание ранее в разделе **ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ**).

БУДИЛЬНИК



Устройство оснащено функцией будильника, не зависящей от режима приготовления или программы. Время, по прошествии которого

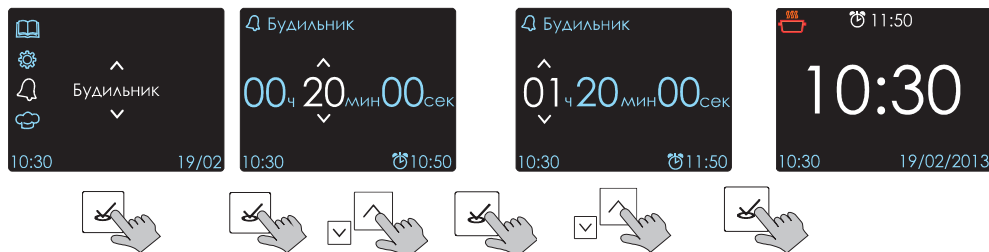
сработает будильник, может быть установлено в формате часов, минут и секунд с шагом по 5 секунд. Ниже показан пример установки будильника на 5 минут 15 секунд.



Во время установки в нижнем правом углу экрана показано время, в которое будильник начнёт работать.

Пример ниже показывает, как установить будильник на более, чем 10 минут:

Инструкция по установке и эксплуатации



Если оставшееся время работы будильника до сигнала меньше 10 минут, время до сигнала будет отображаться в верхней части экрана рядом с символом ( в передней части). Если оставшееся время работы будильника больше 10 минут, вместо этого на экране рядом с символом ( в передней части) будет отображаться время срабатывания сигнала.

В случае, когда время будильника оканчивается во время работы с меню, вместе со звуком будильника появится символ, как на картинке ниже. Нажмите любую кнопку для отмены.



ПРИМЕЧАНИЕ. Будильник работает независимо от любого другого установленного времени. Таким образом, можно установить программу приготовления, когда активирован будильник и наоборот

Отмена работы будильника

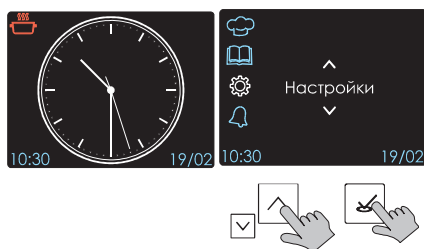
Для отмены ранее установленного режима будильника до его окончания, зайдите в меню настройки будильника, как показано выше, и изменив продолжительность работы на 0.

Для остановки звукового сигнала (по истечении времени приготовления или установленного времени будильника) нажмем любую кнопку. В противном случае звуковой сигнал будет издаваться в течение 7 минут.

Инструкция по установке и эксплуатации

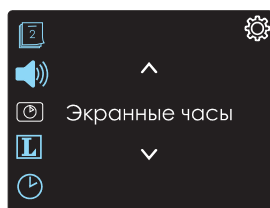
НАСТРОЙКИ

Используя это меню, вы можете настроить время, дату, язык, внешний вид экранных часов (цифровые или аналоговые) и звуковые сигналы. Выберите меню **НАСТРОЙКИ** на экране главного меню, затем выберите параметр для изменения нажатием кнопок  . После установки значения будут занесены в память устройства и не исчезнут в случае отключения от сети питания.



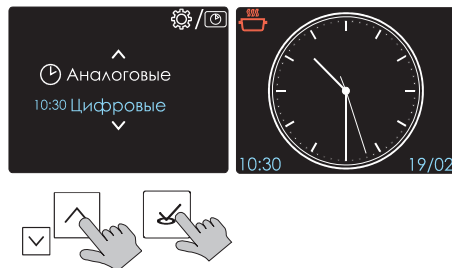
ПРИМЕЧАНИЕ. Меню **НАСТРОЙКИ** недоступно во время работы какой-либо программы приготовления.

1. ЭКРАННЫЕ ЧАСЫ



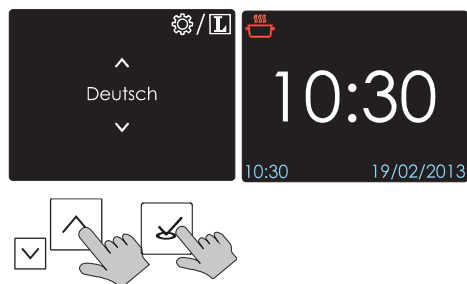
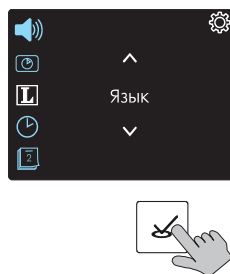
Текущее время дня может отображаться на экране во время спящего режима

в аналоговом или цифровом формате, в зависимости от Ваших предпочтений.



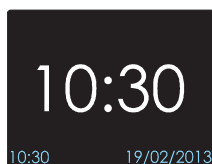
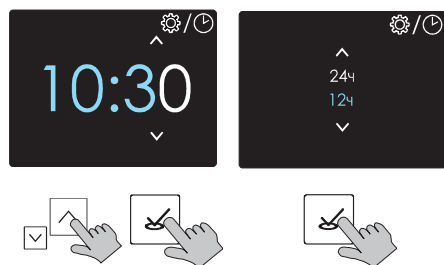
2. ЯЗЫК

Несколько языков доступно для выбора.

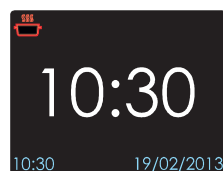
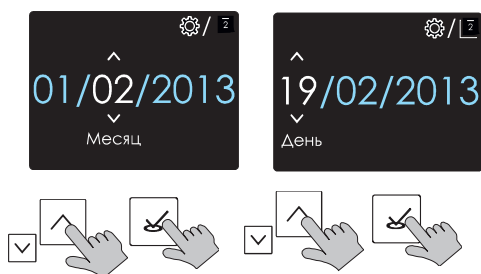
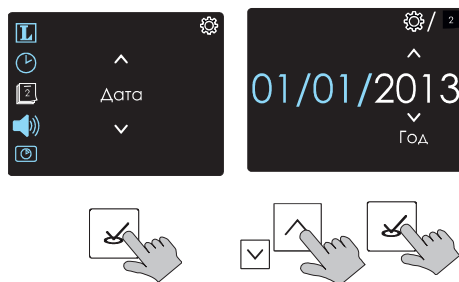


Инструкция по установке и эксплуатации

3. ВРЕМЯ



4. ДАТА

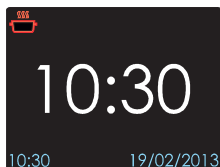
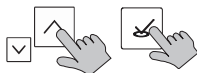
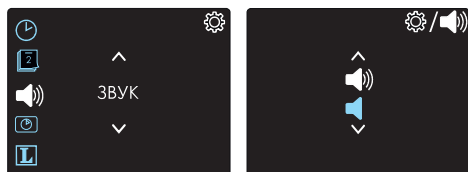


ПРИМЕЧАНИЕ: настройки времени недоступны, если включен обратный отсчет будильника.

Инструкция по установке и эксплуатации

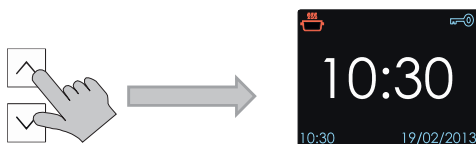
5. ЗВУКИ

При выборе и подтверждении опции  звуковой сигнал оповещения будет активирован только при срабатывании будильника и/или по завершении приготовления. Выбор опции  активирует все дополнительные звуковые сигналы оповещения.

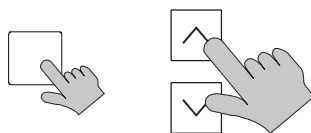
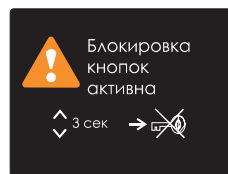
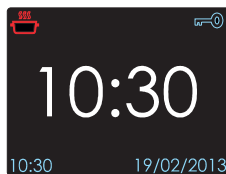


БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

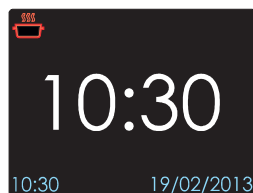
Для активации блокировки выйдите из любого режима настройки и одновременно нажмите  



Пока активна функция блокировки при нажатии любой кнопки на экране будет появляться следующая надпись: *Для разблокировки одновременно нажмите   и удерживайте в течение 3 секунд.*



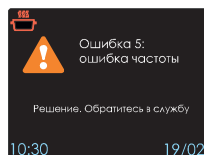
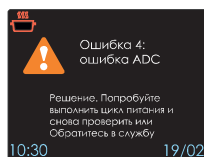
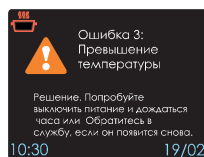
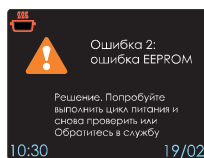
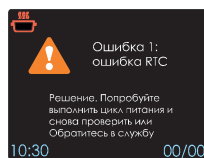
Сообщение исчезает после 10 секунд бездействия экрана.



Инструкция по установке и эксплуатации

СООБЩЕНИЯ ОБ ОШИБКАХ

Устройство способно различать 5 видов ошибок. В случае возникновения ошибки на экране появится короткое сообщение.



Ошибка 1: Ошибка работы устройства для отсчёта текущего времени. Нарушено внутреннее соединение устройства для отсчёта текущего времени с пользовательским модулем. Выключите и включите духовой шкаф и попробуйте снова или позвоните в сервисную службу.

Ошибка 2: Ошибка стираемого перепрограммируемого устройства. В чипе устройства недостаточно памяти для записи/чтения. Выключите и включите устройство, чтобы ошибка устранилась, или позвоните в сервисную службу.

Ошибка 3: Температура духового шкафа. Устройство оснащено электрической схемой температурной защиты блока питания. Если температура достигает 85°C или снижается до 0°C, появляется предупреждающее сообщение. Данная ошибка отключает текущую программу приготовления, чтобы защитить духовой шкаф и электронную плату.

Ошибка 4: Ошибка сенсора температуры.

Ошибка 5: Ошибка частоты. Неправильная рабочая частота устройства для отсчёта текущего времени или неправильные показания частоты. Это автоматическая ошибка и она устраняется сама. Если ошибка повторяется, это связано с ошибкой работы устройства для отсчёта текущего времени.

Инструкция по установке и эксплуатации

КУЛИНАРНЫЕ СОВЕТЫ

Некоторые рекомендации по температуре и времени приготовления блюд Вы можете найти в нашей инструкции. Более подробные сведения по этим вопросам приводятся в специализированной литературе по кулинарии.

Обращаем Ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При предварительном разогреве духовки время готовки сокращается на 5—10 минут.

В зависимости от свойств и количества приготавливаемого продукта, уровня в духовке, где размещается готовящийся продукт, температура и время готовки будут разными.

В таблице представлено по два варианта приготовления одного и того же блюда. Каждый вариант занимает в строке последовательно по три столбца таблицы. Приведенные ниже данные приблизительные, так как режим и время готовки изменяются в зависимости от количества и качества продуктов.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

Температура и длительность выпекания зависят от свойств и количества теста, поэтому значения в таблице даны в виде интервала. Начинайте выпекать при более низких значениях температуры, приведенной в этой таблице, а затем, при необходимости, переходите к более высоким значениям температуры выпекания. Впрочем, более низкие значения температуры всегда обеспечивают более равномерное подрумянивание.

Внимание!
Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.

Инструкция по установке и эксплуатации

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готовки	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готов- ки
Бисквит	180	3	20-25	160	1 или 1и3	25-30
Пшеничная лепешка	230	4	10-15	210	1 или 1и3	10-15
Маленькие бисквитные кексы	180	3	15-20	160	1 или 1и3	15-20
Пирожные	200	3	30-45	180	1	35-45
Пирожные с глазурью	200	3	20-30	180	1 или 1и3	25-35
Заварные пирожные	230	4	15-30	210	1 или 1и3	20-35
Печенье	200	3	10-15	180	1 или 1и3	15-20
Хлеб	220	2	20-40	200	1	25-45
Лазанья	200	3	30-40	180	1	35-45
Пицца	220	1	20-25	200	1	25-30
Говядина	200	2	20-30	180	1	20-30
Свинина	200	2	30	180	1	30-35
Баранина	190	2	25	170	1	25
Курица	190	2	20	170	1	20-25
Утка	190	2	30	170	1	35
Гусь	190	2	20	170	1	25
Индейка	170	1	20	160	1	25
Овощи	200	3	30-40	180	1	35-45
Мясная запеканка	160	2	2-3 часа	150	1	2-4 часа

Инструкция по установке и эксплуатации

Пирог подгорел сверху. Выпечку в духовке поместите ниже, уменьшите температуру и немного увеличьте время выпекания.

Пирог подгорел снизу. Выпечку поставьте выше и установите в следующий раз более низкую температуру.

Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима «конвекция»). Выпечка получается на верхнем уровне более темной, чем на нижнем. Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке на нижнем противне пропечься на 5—10 минут больше или установите противень раньше.

Плоское печенье не отделяется от противня. Поместите на короткое время противень еще раз в духовку, а затем сразу отделите печенье.

Пирог не отделяется от формы при переворачивании. Еще раз осторожно отделите выпечку ножом от края формы. Переверните ее снова и накройте в несколько слоев влажным холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях. Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке духовки. Выбранная посуда и принадлежности влияют на измеренное значение. Поэтому значения собственных измерений всегда будут отличаться от заданной температуры.

Как установить, пропеклось ли не дрожжевое тесто. Приблизительно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если к палочке не прилипло тесто, пирог готов.

Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям. Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

При выпекании может образовываться водяной пар. Большая его часть удаляется через отвод для испарений. Он может конденсироваться на кухонной плитке и рядом стоящей мебели. Это обычное физическое явление.

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Внимание!

Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.

Чистка вручную

Для чистки прибора не применяйте чистку под струей пара или чистку под высоким давлением.

Вполне достаточно протереть прибор снаружи влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью простого моющего средства трудно удаляется, используйте специальную пену для чистки духовых шкафов. Средство для чистки духовых шкафов наносите только на эмалированные поверхности.

Ни в коем случае не используйте для чистки абразивные чистящие средства, после них могут появиться матовые пятна и царапины. Если подобные чистящие средства все же случайно были использованы, сразу же смойте их водой.

Противни можно мыть мягкой губкой с использованием моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для мытья хромированных направляющих для противней также используйте средство для мытья посуды и мягкую губку. Для удаления сильно пригоревших пятен воспользуйтесь более жесткой губкой. После мытья, пожалуйста, протрите поверхности сухой тряпкой.

Каталитические панели

Задняя и боковые стенки духовки покрыты слоем самоочищающейся каталитической эмали. Во время работы духового шкафа при достижении температуры 200 °C (например, для выпечки или жарки) происходит их самоочистка. Однако некоторые сильно пригоревшие пятна могут удаляться только после неоднократного использования духового шкафа. Более высокая температура ускоряет выгорание пятен. Остатки приправ и т.п. можно легко удалить мягкой тряпкой или кисточкой. Небольшое изменение цвета эмали не оказывает никакого влияния на способность к самоочистке.

1. Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
2. Очистите камеру духового шкафа в соответствии с инструкциями, приведенными в разделе «Чистка вручную».
3. Включите оба нагревательных элемента.
4. Установите температуру 280 °C (max).
5. Включите духовой шкаф и оставьте его работать приблизительно на час.

Точное время зависит от уровня загрязнения. Пятна, оставшиеся после такой очистки, будут в дальнейшем исчезать во время приготовления блюд при высокой температуре.

Очистка дверцы духового шкафа

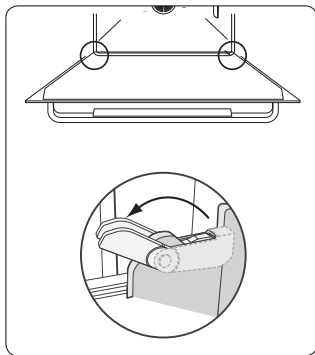
При обычной эксплуатации духового шкафа дверцу снимать не следует. Однако при необходимости ее можно снять, например, для чистки, пользуясь

Инструкция по установке и эксплуатации

приведенными ниже инструкциями. Дверца духового шкафа тяжелая.

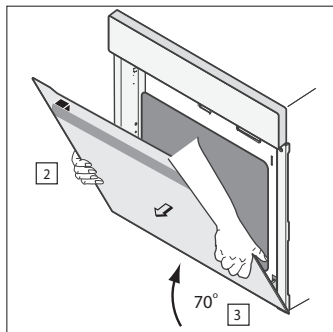
Снятие дверцы

1. Откройте защелки на обеих петлях.



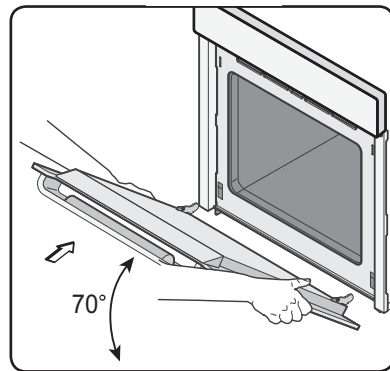
2. Двумя руками возьмите дверцу посередине с обеих сторон.

3. Поверните дверцу примерно на 70°, пока петли полностью не выйдут из отверстий.

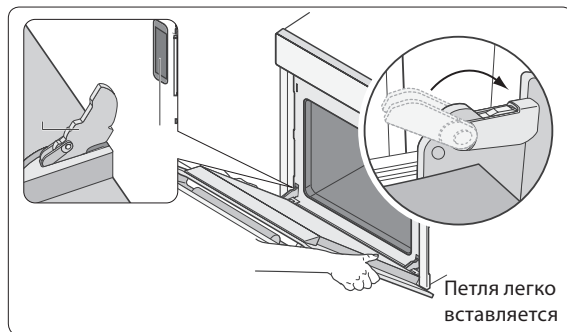


Установка дверцы

1. Держа защелки открытыми, совместите петли дверцы с отверстиями.



2. Поверните дверцу и закройте защелки.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Когда дверца духового шкафа снята, защелки должны быть открытыми.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ абразивные чистящие средства или металлические скребки для чистки дверцы духового шкафа. Такие средства могут поцарапать поверхность, и стекло может расколоться.
- Не трогать крючки, блокирующие дверцу, когда она снята.

Инструкция по установке и эксплуатации

- Не ставить большой вес на дверцу и не становиться на нее ногами. Это может поломать дверцу или поранить пользователя.
- Не пользоваться духовым шкафом до тех пор, пока дверца не будет правильно установлена.

Внутреннее стекло дверцы духового шкафа

Когда дверца духового шкафа снята, можно снять внутреннее стекло дверцы. Эту операцию лучше выполнять вдвоем.

Для этого положите дверцу на мягкую горизонтальную поверхность ручкой вниз. Помощник придерживает дверцу за металлический каркас так, чтобы она не поднималась от горизонтальной поверхности. Вы берётесь за внутреннее стекло в правом и левом углу дверцы и, приложив усилие вверх, вытягиваете из металлического каркаса дверцы металлические защелки, которые приклеены к внутреннему стеклу.

Установку стекла проводите в обратной последовательности.

Снятие и установка боковых направляющих решёток

Для снятия боковой решётки необходимо надавить пальцами руки сверху вниз на середину металлического прутка решётки, который находится в нижней части решётки и прикреплён к боковой стенке камеры духового шкафа. Тем самым вы освободите нижнюю часть решётки. Далее следует приподнять решётку вверх, освобождая верхние крепления боковой решётки из отверстий, в которые они утамановлены.

Установка решёток на место производится в обратной последовательности.

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание! Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами.

Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.

Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены.

Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования духового шкафа.

Прежде чем приступить к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соот-

Инструкция по установке и эксплуатации

ветствует размерам, представленным на Рис. 5. В нише под духовку между задней стенкой и полкой, на которую будет установлен духовой шкаф, для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 45 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 20 мм.

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рис. 6, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4 винтами, располагаемыми в специальных отверстиях рамки (см. рис. 6).

Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага, пользуйтесь специальными транспортировочными ручками.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки, и видна после открытия дверцы духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220—240 В~ однофазного тока с частотой 50/60 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь, чтобы розетка, используемая для подключения прибора, была легкодоступна.

Прибор поставляется с кабелем электропитания. Кабель электропитания

следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку. Если по каким-либо причинам не хватило длины кабеля, квалифицированному специалисту разрешается заменить кабель более длинным, а не наращивать имеющийся. При выборе кабеля стоит обратить внимание на его термостойкость и соответствующее сечение.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения внутренней полости духовки применяется специальная высокотемпературная лампа T 300°C с цоколем E14, мощностью 25 Вт.

ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы выключите электропитание.

Снимите защитный плафон, выверните перегоревшую лампу. Вместо нее вверните лампу с аналогичными характеристиками. Установите защитный плафон (рис. 7).

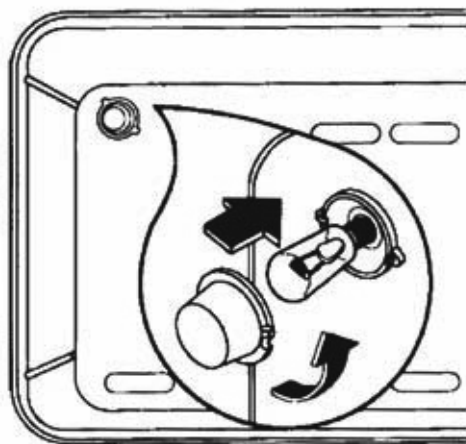


Рис. 7. Замена лампы

Инструкция по установке и эксплуатации

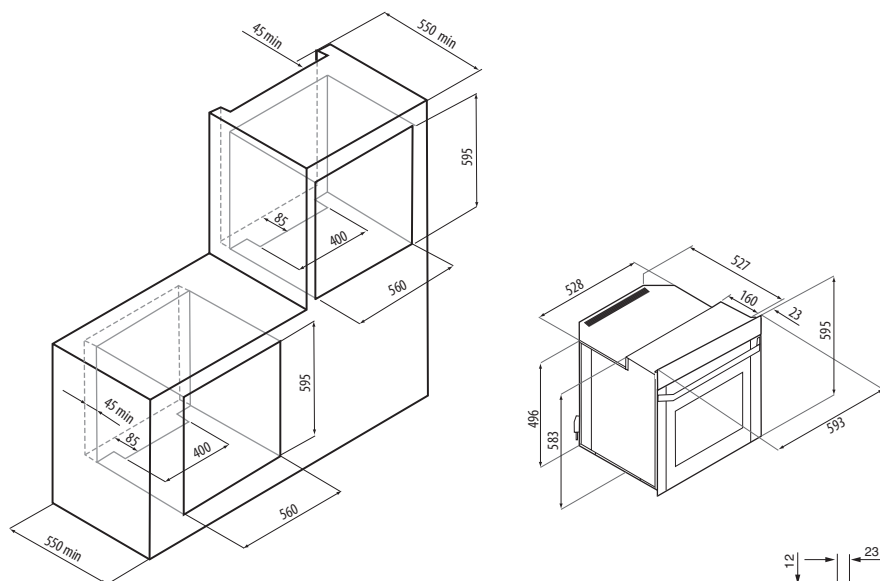


Рис. 5. Схема встраивания духового шкафа

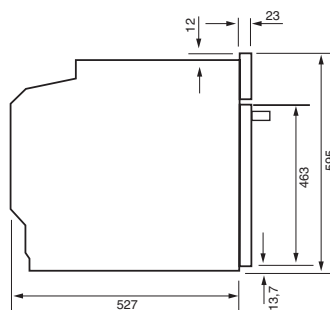
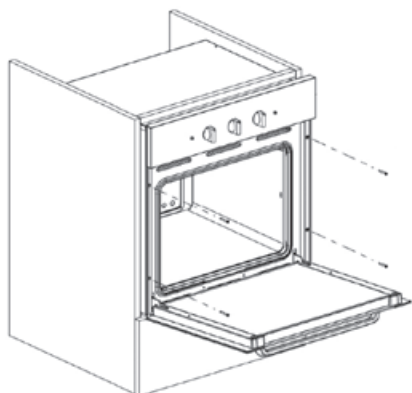


Рис. 6. Крепление духового шкафа к мебели



Инструкция по установке и эксплуатации

УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО ПРИБОРА

Данное изделие не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии.

При подготовке изделия к утилизации следует вытащить сетевую вилку из розетки и привести сетевой кабель и вилку в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим Вы исключите возможность несанкционированного пользования изделием.

ХРАНЕНИЕ

Необходимо хранить в сухом месте, вдали от источников повышенных температур и воздействия солнечных лучей. При хранении необходимо избегать резкого перепада температур. Хранить без упаковки не допускается.

ТРАНСПОРТИРОВКА

Категорически не допускается падение и любые механические воздействия на упаковку при транспортировке.

ПРАВИЛА РЕАЛИЗАЦИИ

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны реализации товара.

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Проблема	Варианты устранения
Прибор не работает	- Вилка прибора может быть не вставлена в розетку (заземленную). Убедитесь в том, что вилка вставлена в розетку. - Предохранитель может быть неисправен или сработать. Проверьте предохранители в коробке с предохранителями. Если предохранитель сработал, снова активируйте его. - Возможно, имели место скачки напряжения в сети. Удалите и снова вставьте вилку в розетку.
При работе духовки из нее идет пар	Появление пара является нормальным при работе духовки. Это не является неисправностью.
При нагревании и остывании прибора металл издает звуки	При нагревании металлические детали нагреваются и могут издавать звуки. Это не является причиной неисправности.
Духовка не нагревается	- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители. - Возможно, настройки таймера не выполнены. Отрегулируйте время или вручную установите на символ руки. - Возможно, не выполнены настройки рфункции и/или температуры. Выполните настройки функции и/или температуры.
В духовке не горит свет	- Не поступает электричество. Проверьте наличие электричества в доме и предохранители в коробке. При необходимости снова активируйте предохранители. - Возможно, лампочка духовки неисправна. Замените лампочку духовки.

Если вам не удалось устранить проблему при помощи рекомендаций данного раздела, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели прибор, или в сервисный центр. Запрещается пытаться ремонтировать прибор самостоятельно.