

Eurolux TRM60RBL

Cuptor încorporabil - Manual de utilizarea

Встраиваемый духовой шкаф Инструкция по применению

Modele / Модели: TRM60RBL



Сначала внимательно ознакомьтесь с данной инструкцией!

Уважаемый покупатель,

Мы бы хотели, чтобы вы с максимальной эффективностью использовали данное изделие, произведенное на современном оборудовании и прошедшее тщательный контроль качества. Для этого внимательно ознакомьтесь с инструкцией и сохраните ее в качестве справочного источника. При передаче изделия в пользование другим лицам вместе с ним также следует передать и данную инструкцию.

Инструкция по эксплуатации поможет вам быстро и надежно использовать изделие.

- Перед установкой и использованием изделия ознакомьтесь с инструкцией.
 - Обязательно выполняйте требования безопасности.
 - Храните инструкцию в месте, где вы сможете легко ее найти при необходимости.
 - Также ознакомьтесь и с другими документами, поставляемыми вместе с прибором.
- Помните о том, что данная инструкция также может предназначаться и для других моделей.
- Разница между моделями четко указана в инструкции.

Символы и пояснения:

В инструкции используются следующие символы:



- 1- Важные сведения и полезные советы касательно использования
- 2- Предупреждения касательно опасных для жизни и безопасности ситуаций:
- 3- Предупреждение о риске удара электрическим током
- 4- Предупреждение об опасности пожара
- 5- Предупреждение о горячих поверхностях

Содержание

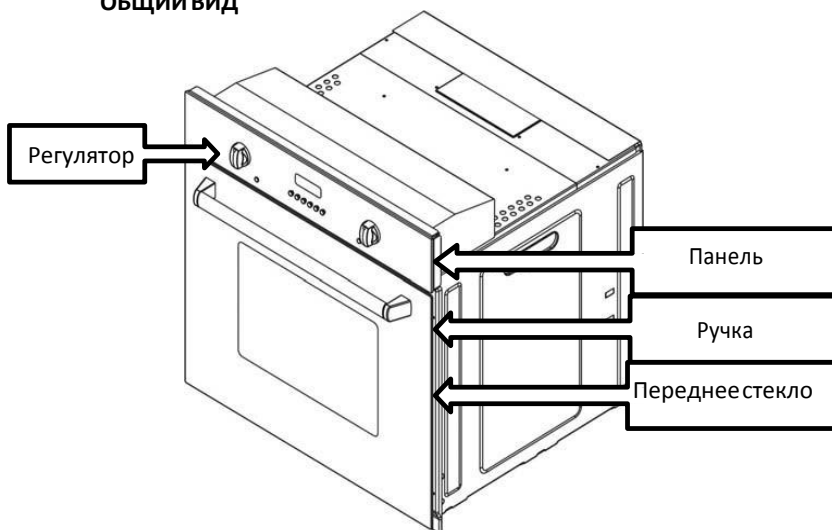
1) Ваш прибор	3
✓ Общий вид	3
✓ Технические характеристики	3
✓ Аксессуары	4
2) Основные требования безопасности	5

3) Установка	8
---------------------	----------

✓ Общая безопасность	5-6-7
✓ Безопасность детей	8-9
✓ Безопасность при выполнении электрических работ	9-10
4) Предварительная подготовка	10-13
✓ Проверка электрического соединения	10-13
✓ Проверка газопровода и герметизация газопровода	10-13
✓ Проверка системы вентиляции	10-13
5) Использование духовки	14
✓ Общие сведения о работе духовки	14
✓ Использование духовки в качестве гриля	14-15
✓ Панель управления электрической духовки	16-17
✓ Панель управления газовой духовки	17
✓ Использование газовой плиты	17-18
✓ Приготовление курицы-гриль	18
✓ Использование электрической духовки	18
✓ Режимы работы	19-20
✓ Использование таймера духовки	20-26
✓ Таблица времени готовки	27
✓ Использование гриля - Таблица времени приготовления на гриле	28
6) Чистка и уход	28
✓ Общие сведения	28
✓ Очистка панели управления	29
✓ Очистка духовки	29
✓ Снятие дверцы духовки и ее очистка	29
✓ Замена лампочки духовки	30
7) Рекомендации для исправления неполадок	30-31
8) Cerințele de bază de siguranță	43-45

1) Ваш прибор

ОБЩИЙ ВИД



Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В – 50 Гц
Общее потребление электроэнергии	Мин. 0,006 кВт – макс. 2,4 кВт
Используемый предохранитель	Мин. 1 А – макс. 16 А
Тип кабеля/ сечение	3 X 0,75 ПВХ – 3 X 1 ПВХ – 3 X 1,5 ПВХ
Длина кабеля	Макс. 1,5 М
Класс	3
Наружные размеры (высота/ ширина/глубина)	555 X 594 X 600 мм
Духовка	Статичная духовка (опция)
Класс энергоэффективности	B
Внутреннее освещение	25 Вт
Двигатель охладительного вентилятора	22 Вт
Энергопотребление верхнего нагревательного элемента (опция)	Электрическая: 1100 Вт Газовая: 2,2 кВт
Энергопотребление нижнего нагревательного элемента (опция)	Электрическая: 1200 Вт Газовая: 2,7 кВт
Энергопотребление гриля (опция)	2000 Вт
Энергопотребление турбо нагревательного элемента (опция)	2000 Вт
Двигатель турбо-вентилятора (опция)	Электрическая: 36 Вт Газовая: 15 Вт
Двигатель для вращения курицы	6 Вт
Используемый объем духовки	Статичная духовка 62 л Турбо духовка 56 л

Основное: Сведения по потреблению энергии для электрических духовок домашнего типа предоставлены в соответствии со стандартом EN 50304. Значения установлены для функций стандартной нагрузки и нижнего-верхнего нагрева или вентиляторного нагрева (при наличии).



В целях повышения качества прибора технические характеристики могут изменяться без предварительного предупреждения.



Рисунки в инструкции являются схематическими, возможно расхождение с рисунками на приборе.



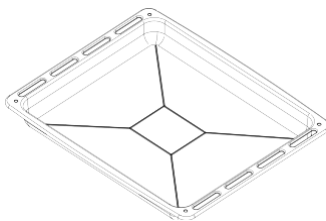
Значения, указанные на обозначениях прибора или в других предоставляемых вместе с прибором печатных документах, получены в лабораторных условиях в соответствии с требуемыми стандартами. Данные значения могут меняться в зависимости от условий и среды использования прибора.

АКСЕССУАРЫ



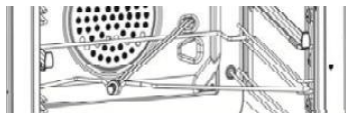
Поставляемые аксессуары зависят от модели изделия. Ваше изделие может быть укомплектовано не всеми описываемыми в инструкции аксессуарами.

Противень духовки: Может использоваться для выпечки, замороженных продуктов и жарки в



Решетка

Решетка: Может использоваться для размещения на требуемой полке блюд для жарки, запекания, обжаривания или тушения.



ОПЦИЯ
Устройство для вращения



ОПЦИЯ
Решетка-треножник
(решетка для противня)

2) Основные требования безопасности:

В данном разделе описываются требования безопасности, помогающие предотвратить причинение травм или материального ущерба. При несоблюдении данных требований все виды гарантий становятся недействительными.

Общая безопасность

- Данный прибор не предназначен для использования лицами с физическими или умственными недостатками, а также лицами без соответствующих знаний или опыта (включая детей), если рядом с ними отсутствует ответственное за безопасность либо дающее распоряжения касательно использования изделия лицо. Категорически запрещаются игры детей с прибором.
- Подсоедините прибор к заземленной розетке/ линии, защищенной соответствующим предохранителем в соответствии со значениями в таблице "Технические характеристики". Заземление должен выполнять квалифицированный электрик, с использованием трансформатора или без него. Наша фирма не несет ответственность за использование прибора без выполнения заземления в соответствии с местными требованиями.
- Не используйте прибор с неисправным электрическим кабелем/вилкой. Обратитесь в центр обслуживания.
- Не используйте прибор, если он неисправен или на нем имеются видимые повреждения.
- Не ремонтируйте и не изменяйте прибор. Вы можете устранить только некоторые неполадки; см. Предложения по решению проблем, страница **30-31**.
- Запрещается мойка прибора путем разбрызгивания на него воды или поливания его водой! Риск удара электрическим током!
- Не используйте прибор при приеме алкоголя или лекарств, могущих повлиять на ваше восприятие.
- Отключайте прибор от электрической сети во время установки, ухода, чистки и ремонта.
- Процедуры установки и монтажа всегда должны выполняться сотрудниками центра обслуживания. Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в результате процедур, выполненных лицами без полномочий, гарантия на изделие в таком случае становится недействительной.
- Будьте внимательны при приготовлении блюд с использованием алкоголя. При высоких температурах алкоголь испаряется и при

контакте с горячими поверхностями может возгореться и стать причиной пожара.

- Не нагревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Образующее давление может стать причиной взрыва банки.
- Не помещайте возгораемые материалы рядом с работающим прибором, так как при работе стенки прибора нагреваются.
- Не помещайте противни, емкости или алюминиевую фольгу непосредственно на основание духовки. Накапливаемое тепло может повредить основание духовки.
- Не закрывайте вентиляционные каналы.
- Во время использования прибор может быть горячим. Не касайтесь горячих отделов, внутренних частей духовки, нагревательных элементов и проч.
- При помещении блюд в горячую духовку, доставании блюд и проч. всегда используйте рукавицы для духовки.
- Не используйте прибор со снятой или разбитой передней крышкой.
- При работе прибора задняя поверхность также нагревается. Электрические соединения из-за риска повреждения не должны касаться задней поверхности.
- Не зажимайте соединительные кабели дверцей духовки и следите за тем, чтобы они не проходили по горячим поверхностям. Повреждение кабеля может вызвать возгорание духовки от короткого замыкания, а также стать причиной пожара.
- После каждого использования убедитесь в том, что прибор отключен.
- Прибор и его открытые для касания детали нагреваются во время использования.
- Не касайтесь прибора во время работы.
- Не используйте для чистки внутренности прибора и его стекла острые и режущие предметы, так как они могут повредить прибор.
- Так как раскаленное масло может стать причиной пожара, не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- При возможном пожаре не пытайтесь потушить его водой. Немедленно отключите прибор от сети и накройте горящую часть мокрым одеялом.
- Никогда не помещайте внутрь прибора горючие или едкие вещества.
- Не используйте пароочиститель.
- Для чистки дверцы (стекла) духовки не используйте абразивные чистящие вещества или острые металлические скребки, которые могут повредить поверхность и стать причиной трещин на стекле.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.

- 1-я полка духовки - самая нижняя полка.
- Не помещайте прибор на целлофан, а также возгораемые и нетермостойкие материалы.

Безопасность для детей



Во время использования открытые части прибора нагреваются, не следует допускать детей к прибору до его полного остывания.

- **ВНИМАНИЕ:** При использовании решетки ее доступные части могут нагреваться. Не следует допускать маленьких детей к прибору.
- Не следует допускать детей младше 8 лет к прибору без присмотра взрослых.
- Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет и/или лицами с физическими или умственными недостатками при условии, что они обучены способу использования предмета и осведомлены об опасностях.
- Не следует допускать игр детей с прибором. Чистка и уход за прибором не должны выполняться детьми без присмотра.
- Упаковочные материалы могут представлять опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте или выбросите в мусор, рассортировав в соответствии с требованиями.
- Не помещайте сверху никаких тяжелых предметов при открытой дверце и не разрешайте детям садиться на дверцу. Духовка может перевернуться или петли дверцы могут повредиться.

Безопасность при электрических работах

- Все виды работ с электрическим оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.
- Данный прибор не предназначен для дистанционного управления.
- При какой-либо неисправности выключите прибор и отключите сеть питания. Для этого отключите предохранитель вашей квартиры/ дома.
- Убедитесь в том, что ток предохранителя соответствует току прибора.

Цель использования

Данный прибор предназначен для домашнего использования. Не следует допускать использование данного прибора в коммерческих целях.

"ВНИМАНИЕ: данный прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева комнаты."

Данный прибор не предназначен для разогрева тарелок под решеткой, сушки или подогрева полотенец или одежды на ручке.

Производитель не несет ответственности за ущерб, нанесенный по причине неправильного использования или во время транспортировки.

Духовка может использоваться для разморозки, запекания, жарки или приготовления пищи на гриле.

Срок службы приобретенного вами прибора - 10 лет. В течение данного срока производитель хранит необходимые запасные части, требуемые для описанной работы прибора.

3) Установка

Перед использованием прибора



Убедитесь в пригодности электрического и/или газового оборудования. При обнаружении несоответствий вызовите электрика и слесаря и выполните необходимые исправления.



Подготовка места для установки прибора, а также подготовка электрического и/или газового оборудования является обязанностью Покупателя.



При установке прибора следует соблюдать правила, указанные в местных стандартах касательно электричества и/или газа.



Перед установкой прибора убедитесь, что он не поврежден. Не выполняйте установку, если на приборе имеются повреждения. Поврежденные приборы представляют угрозу вашей безопасности.



Все виды работ с газовым оборудованием и системами выполняются уполномоченными и квалифицированными лицами.



В приборах отсутствует система для выхода газов сгорания. Прибор должен устанавливаться и соединяться в соответствии с действующими инструкциями по установке. Следует уделять особое внимание требованиям вентиляции.



необходимый для горения воздух берется из воздуха комнаты,

образующиеся газы поступают напрямую в комнату.

RU



Для надежной работы прибора необходима хорошая вентиляция помещения. В случае отсутствия какого-либо окна или двери для вентиляции комнаты следует установить дополнительную вентиляцию.



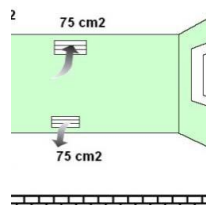
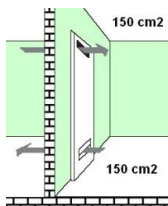
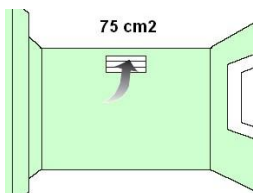
Площадь пола кухни должна превышать 8 м^2 .
Объем кухни должен превышать 20 м^3 .



Выход трубы наружу должен находится на высоте 1.80 м от пола, шириной 150 мм



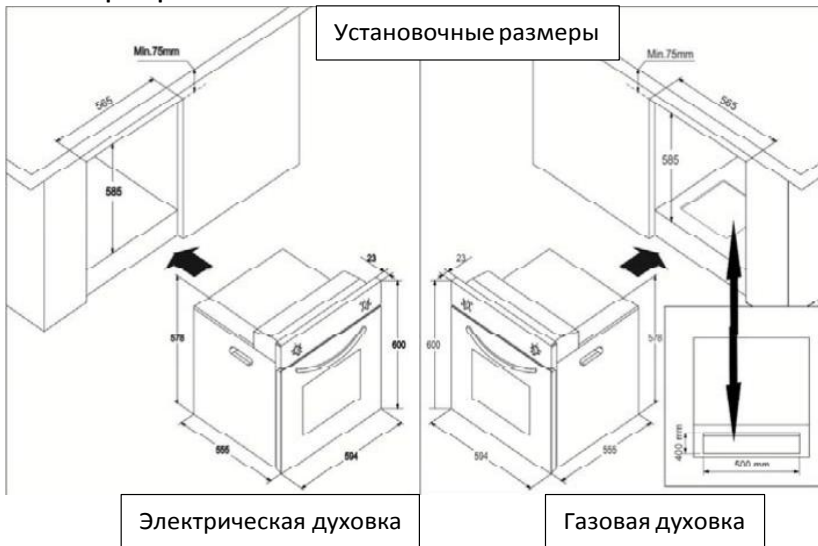
Вентиляционная решетка должна находится близко к кухонному полу и выходить наружу, ее минимальная площадь должна равняться 75 см^2 .



Установка и соединения

Материальный ущерб! Не используйте дверцу и/или ручку для транспортировки или передвижения прибора. Для транспортировки прибора требуется как минимум два человека.

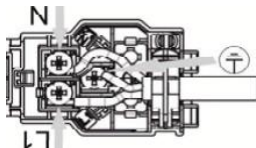
Установка прибора





Не используйте встроенную плату до того, как она будет установлена. Пластиковые детали и шурупы для монтажа находятся внутри прибора.

Электрическое соединение



Прибор необходимо использовать с заземленной линией!

Фирма-производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный в случае использования без заземленной линии.



Установка прибора, выполненная непрофессионалами, может стать причиной удара электрическим током, короткого замыкания или пожара! Соединение прибора с сетевым током может выполняться только уполномоченным и квалифицированным лицом, гарантийный срок начинается только после правильной установки.



Неисправный кабель может вызвать удар током, короткое замыкание или пожар! Не следует зажимать, складывать или заминать электрический кабель, также он не должен касаться горячих частей прибора. При повреждении кабеля он должен быть заменен квалифицированным электриком.

- Данные питания сети должны соответствовать данным на типовой этикетке прибора. Типовая этикетка находится на задней стороне прибора.
- Соединительный кабель прибора должен соответствовать техническим характеристикам и потреблению энергии;



Опасность удара электрическим током! Перед выполнением любых работ с электрооборудованием, отключите прибор от питания.

Газовое соединение



Все виды работ с газовым оборудованием и системами выполняются только обученными и квалифицированными лицами.

Перед установкой проверьте, чтобы условия местного распределения (тип газа и давление газа) соответствовали настройкам прибора.

Соединение сжиженного газа

Убедитесь в безопасности используемых газового шланга и спускного клапана. Наденьте подводящий газовый шланг на шланг сзади духовки, и зажмите при помощи стального зажима и отвертки. (рисунок 6).

Убедитесь в прочности соединения.

Длина газового шланга не должна превышать 1500 мм.

Клапан для сжиженного газа должен выдерживать давление 300mmSS и быть сертифицированным.



Газовый подводящий шланг не должен проходить через горячую область сзади духовки. Температура газового шланга не должна превышать 90°C.

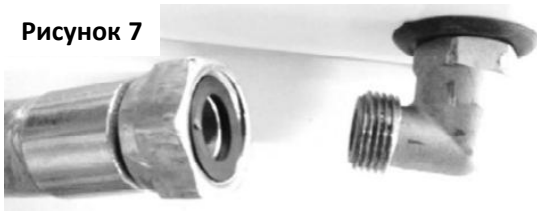
Перед использованием убедитесь в отсутствии в системе утечки газа.



Şekil 6

Соединение природного газа

Рисунок 7



Если ваш прибор предназначен для работы на природном газе, для выполнения соединения обратитесь в фирму, ответственную за работы с природным газом. Соединение природного газа прибора - ½. В случае, если вы желаете перевести ваш прибор со сжиженного

газа на природный или наоборот, обратитесь в ближайший сервис.

Проверка на утечку:

Откройте газовый клапан или клапан природного газа и нанесите на место соединения мыльную пену, таким образом убедитесь в отсутствии утечки.

Запрещается выполнять проверку пламенем.

Последняя проверка

1. Включите электрический кабель в розетку и активируйте предохранитель прибора.
2. Проверьте функции прибора.

Утилизация продукта**Утилизация упаковки**

Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

Упаковочные материалы произведены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Рассортируйте мусор в соответствии с рекомендациями и выбросите. Не выбрасывайте вместе с обычными бытовыми отходами.

Процедура будущей перевозки

- Сохраните оригинальную коробку и транспортируйте прибор в этой коробке. Соблюдайте указания на коробке. При отсутствии оригинальной коробки упакуйте прибор в пузырчатую пленку или толстый картон и плотно перевяжите скотчем.
- Для того, чтобы предупредить повреждение дверцы духовки решеткой или противнем, на внутреннюю сторону дверцы духовки на соответствующем уровне крепится картонная лента. Прикрепите дверцу духовки к боковым стенкам скотчем.
- Прочно закрепите скотчем головки и опоры для кастрюль.
- Не используйте дверцу или ручку для транспортировки или передвижения прибора.



Не помещайте на поверхность прибора другие предметы. Прибор следует транспортировать в вертикальном положении.



Проверьте внешний вид прибора на предмет каких-либо повреждений во время транспортировки.

Утилизация старого продукта



Выбрасывайте старый прибор таким образом, чтобы он не представлял вреда для окружающей среды.

На данном приборе имеется символ (WEEE), указывающий на то, что электрические и электронные приборы следует выбрасывать отдельно. Это означает, что в соответствии с Директивой 2002/96/ЕС АВ данный предмет подлежит повторной переработке или разбиранию на части с целью минимизации его влияния на окружающую среду. Для получения более детальной информации обращайтесь в местные и районные инстанции.

Электронные приборы, для которых не применяется контролируемый сбор для утилизации, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека по причине содержания ими вредных веществ.

Информацию о способах утилизации продукта вы можете получить у уполномоченного продавца или в центре сбора мусора вашей городской администрации.

Перед тем, как выбросить прибор, отрежьте электровилку и сломайте замок на крышке (если есть), для обеспечения безопасности детей.

4) Предварительная подготовка

Экономия энергии

Сведения ниже помогут вам использовать прибор, заботясь об экологии и экономя энергию.

- При приготовлении пищи в духовке используйте емкости с хорошими свойствами теплопроводности, темного цвета или с эмалированным покрытием.
- Если в рецепте или в таблице инструкции по эксплуатации указан предварительный нагрев, сначала разогрейте духовку.
- Старайтесь избегать частого открывания дверцы духовки во время готовки.
- Старайтесь готовить в духовке несколько блюд одновременно. Вы можете поместить на решетку одновременно две емкости для запекания.
- Готовьте несколько блюд одно за другим. Таким образом тепло духовки не будет потеряно.
- Отключайте духовку за несколько минут до готовности блюда. В таком случае не открывайте дверцу духовки.
- Размораживайте продукты перед готовкой.

Первое использование

Первая чистка



Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность.

1. Удалите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тряпкой или губкой, затем высушите при помощи сухой тряпки.

Первый нагрев

Нагревайте прибор в течение примерно 15 минут, затем отключите. Таким образом возможные производственные загрязнения и слои прогорят, обеспечивая чистоту прибора.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги! Не дотрагивайтесь до горячих поверхностей духовки. Не допускайте приближение детей к прибору и используйте перчатки для духовки.

Электрическая духовка

1. Вытащите все фиксаторы и решетку из духовки.
2. Закройте крышку духовки.
3. Выберите статичное положение.
4. Выберите максимальную температуру, см. *Использование электрической духовки*,
5. Включите примерно на 30 минут.
6. Отключите духовку, см. *Использование электрической духовки*,



При первом нагревании появится запах и дым. Обеспечьте хорошее проветривание.

5) Использование духовки

Общие сведения о готовке, жарке и гриле в духовке,



Опасность ожога горячим паром. Аккуратно открывайте дверцу духовки, так как существует риск ожога паром.

Советы по приготовлению блюд в духовке

- Используйте емкости с антипригарным покрытием, подходящие металлические или алюминиевые емкости, а также термостойкие силиконовые емкости.
- Оптимально используйте поверхность решетки.
- Помещайте емкости для запекания на середину решетки духовки.
- Перед включением духовки или гриля выберите правильную полку. Не меняйте полку в горячей духовке.
- Держите дверцу духовки закрытой.

Советы по жарке

- При приготовлении целой курицы, индейки и больших кусков мяса рекомендуется маринование с лимоном и черным перцем.
- Приготовление способом жарки мяса с косточками занимает на 15-30 минут дольше, чем приготовление таким же способом мяса без косточек.
- Для каждого сантиметра по толщине мяса время приготовления составляет 4-5 минут.
- После окончания времени приготовления оставьте мясо в духовке еще примерно на 10 минут. Мясной сок лучше распределится по обжаренному мясу и не вытечет при разрезании мяса.
- Рыба помещается в духовку в жаропрочной посуде на среднюю или нижнюю полку.

Советы по использованию гриля

При приготовлении на гриле красное мясо, рыба и мясо домашней птицы быстро приобретают коричневый цвет, красивую корочку и не высушиваются. Мясо-филе, шашлычное мясо и сосиски/ суджук, а также овощи с большим содержанием воды (н-р, помидоры, лук) очень хорошо подходят для приготовления на гриле.

- Разместите предназначенные для приготовления на гриле куски на решетку или на противень с решеткой таким образом, чтобы они не выходили за пределы нагревателей.
- Установите решетку или противень на желаемый уровень в духовке.
- Налейте немного воды на противень, это облегчит его последующую чистку.

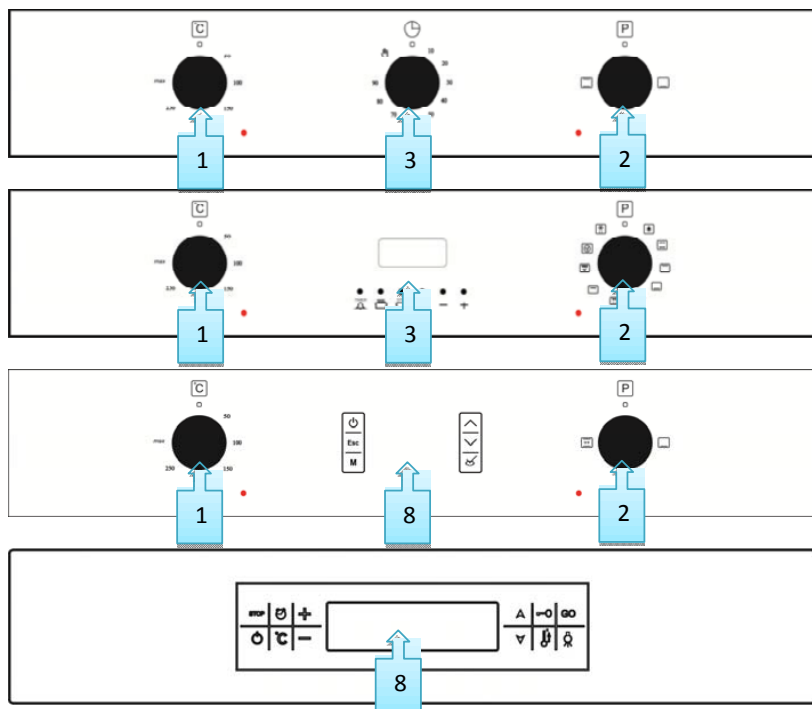


Опасность пожара при приготовлении неподходящих для гриля продуктов

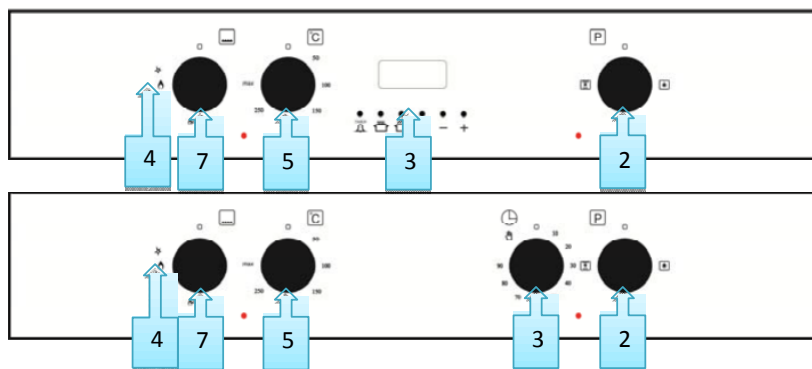
Готовьте на гриле только подходящие для этого продукты.

Не помещайте продукты близко к заднему краю гриля. Это самое горячее место и жирные продукты могут загореться.

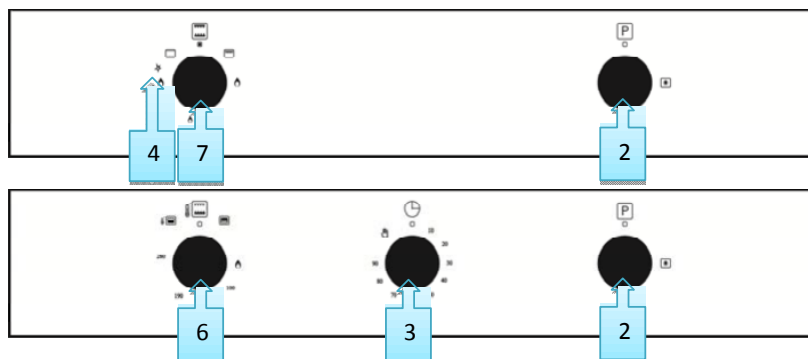
Панель управления электрической духовкой



Использование газовой + электрической духовки



Панель управления газовой духовкой



Выбор температуры и режима работы

- 1 Регулятор температуры электро
- 2 Регулятор функции электро
- 3 Таймер
- 4 Символ зажигания от кнопки
- 5 Кнопка электрического нагревателя
- 6 Кнопка духовки с газовым термостатом
- 7 Кнопка газовой духовки
- 8 Сенсорные часы

Использование газовой духовки

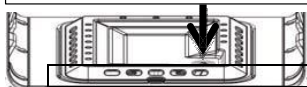
На панели управления на регулятор нанесены отметки, отображающие его положение.



- 1- Нажав на регулятор газовой духовки, поверните его против часовой стрелки и приведите его в позицию сильного пламени и/или высокой температуры на панели.

- 2- Если, как показано на рисунке 10, регулятор духовки управляет верхней горелкой, нажав на регулятор, поверните его по часовой стрелке в положение "гриль" или на значок пламени.
- 3- В зависимости от характеристик вашей духовки, зажгите зажигалку.

Отверстие для ручного розжига

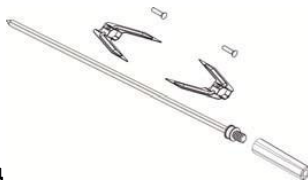


Горелка	Форсунка духовки и таблица мощности	
	Форсунка сжиженного углеводородного газа	Форсунка природного газа
Верхняя горелка	Ø 0,70	Ø 0,92
Нижняя горелка	Ø 0,75	Ø 1,10

- 4- В моделях с термическими элементами после розжига подержите кнопку нажатой еще 3-5 секунд, чтобы активировать защитный механизм.
- 5- Если после нажатия кнопки и ее отпускания розжиг не осуществился, повторите нажатие с удержанием в 15 секунд.
- 6- Отрегулируйте желаемое пламя.
- 7- Чтобы выключить духовку по завершению готовки, поверните регулятор по часовой стрелке к верхней точке.

Вращение курицы (опция)

- Если ваш прибор оборудован аксессуарами для вращения курицы, ослабьте болт на креплении v-образных деталей шампура, который следует продеть через курицу. После чего курица фиксируется при помощи v-образных деталей, болт закручивается.
- Бакелитная деталь за шампуром обеспечит удобный перенос. Во время приготовления данную деталь необходимо удалить.
- Вес курицы на шампуре не должен превышать 2,5 кг.



Использование электрической д

Режимы работы электрической духовки выбираются регулятором функций. Регулировка температуры выполняется регулятором температуры. Все функции духовки выключаются при установке соответствующего регулятора в выключенное (вверху) положение.

1. Установите таймер духовки на время готовки, см. *Использование таймера духовки*
 2. Установите регулятор температуры в желаемый рабочий режим.
 3. Установите регулятор функции в желаемый рабочий режим.
- << Духовка нагреется до установленной температуры и будет ее сохранять. Во время нагрева горит лампочка температуры.

Выключение электрической духовки

Установите таймер духовки в выключенное положение.



При установке таймера на определенный период времени таймер отключится автоматически, см. *Использование таймера духовки*

Установите регулятор функции и температуры в выключенное (верхнее) положение.

Режимы работы

Указанная здесь очередность рабочих режимов может отличаться в зависимости от вашей модели духовки.

Верхний и нижний нагрев



Верхний и нижний нагрев включен. Продукты одновременно нагреваются сверху и снизу. Подходит, например, для кексов, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Низ + верх + турбовентилятор (опция)



Включен нагрев верх + низ и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.

Верхний нагрев



Включен только верхний нагрев. Подходит, например, для кексов с блестящей верхней поверхностью и блюд, для которых желательно получить корочку сверху.

Нижний нагрев



Включен только нижний нагрев. Подходит, например, для пиццы и блюд, для которых желательно получить корочку снизу.

Гриль (опция)



гриль работает (под верхней стенкой духовки). Гриль подходит для приготовления мяса.

- Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.
- Установите максимальную температуру.
- По прошествии половины срока переверните куски.

Сильный гриль (опция)



Гриль работает (под верхней стенкой духовки). Гриль подходит для приготовления мяса.

- Для приготовления на гриле поместите порционные куски на полку под верхним нагревателем гриля.
- Установите максимальную температуру.
- По прошествии половины срока переверните куски.

Турбо двигатель (опция)



Функцию турбодвигателя можно использовать для размораживания.



Турборезистор + турбовентилятор (опция)

Включен нагрев турборезистор и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Подходит, например, для кексов, йогурта, пирогов или для кексов и тушеных блюд в емкостях. Готовьте с использованием одного противня.



Гриль + вращение курицы (опция)

Возможно приготовление вместе с грилем и двигателем для вращения курицы.

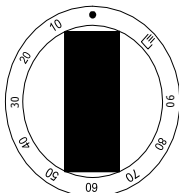
- Обеспечивает равномерное прожаривание на гриле и готовку нанизанного на шампур мяса, курицы и проч. пищевых продуктов.
- Установите максимальную температуру.



Сильный гриль + турбовентилятор (опция)

Включен нагрев сильный гриль (верхний и нижний резистор) и турбодвигатель. При использовании турбодвигателя продукты нагреваются более равномерно. Пригоден для приготовления блюд в посуде. Готовьте с использованием одного противня.

Использование таймера духовки

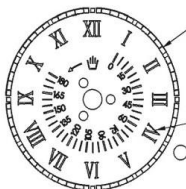


Модель 1

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (модель 1)

При наличии таймера, как у модели 1:

Отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени



Модель

ТАЙМЕР-АНАЛОГ (модель 2)

1 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для настройки времени нажмите на кнопку и в нажатом состоянии поверните против часовой стрелки.

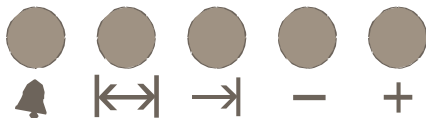
2 - НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

При помощи таймера-аналога возможна настройка времени готовки до 180 минут. После окончания времени настройки зуммер сработает автоматически. Для отключения работающего зуммера снова поверните регулятор, не нажимая на него, против часовой стрелки и продолжайте вращать, пока на экране не появится символ () , отображенный на рисунке. В этом положении зуммер будет отключен.

Цифровой таймер (модель 3)

Цифровой таймер

20:45



Цифровой таймер - это электронный модуль, который обеспечивает готовность помещенного в духовку блюда в желаемое вами время. Все, что вам необходимо для этого сделать - запрограммировать время приготовления блюда и время, к которому блюдо должно быть готово. Кроме того, он может использоваться в качестве запрограммированного по минутам зуммера отдельно от духовки.

ПРИ ПОДСОЕДИНЕНИИ К СЕТИ

В момент поступления электричества на экране мигают часы и надпись "auto". В таком состоянии выполнение какой-либо программы готовки невозможно. Отображаемое на экране время неправильное, часы необходимо настроить (см. настройки часов). Для выполнения программы готовки необходимо перейти в ручной режим (см. ручной режим).

РУЧНОЙ РЕЖИМ

Переход в ручной режим осуществляется одновременным нажатием кнопок  и 

НАСТРОЙКИ ЧАСОВ

Настройка часов может выполняться в отсутствие какой-либо действующей программы готовки. Перейдите в ручной режим. Двоеточие на экране между часами и минутами начнет мигать, при помощи (+) или (-) вы можете переводить часы вперед или назад. Длительное нажатие на эти кнопки обеспечит более быстрый перевод часов.

1) Перейдите в ручной режим.



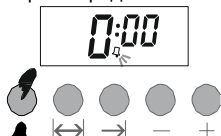
2) Настройте часы при помощи кнопок (+) или (-).



3) через 5 секунд экран зафиксируется.

**НАСТРОЙКА СРОКА ЗУММЕРА**

При помощи данной функции можно настроить срабатывание зуммера часов через определенный период времени.



1- Выберите режим настройки зуммера.



2- При помощи кнопок (+) или (-) введите период времени. (например: 5)



3- через несколько секунд Экран перейдет в режим отображения часов.

ОТКЛЮЧЕНИЕ РАБОТАЮЩЕГО ЗУММЕРА

1) По завершении настроенного времени зуммер сработает.

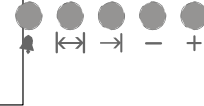


2) Нажав на кнопку , вы можете остановить зуммер.

ПРОГРАММА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ГОТОВКИ

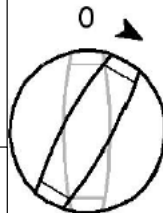
если вы хотите сразу же начать приготовление, просто введите время приготовления.

Например: мы поместили блюдо в духовку и хотим, чтобы оно готовилось 2 часа и 15 минут.

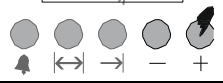
 1) Текущее время 18:30	2) Перейдите в режим настройки времени	
 	4) Спустя несколько секунд на экране отобразится текущее время и вернется в режим отображения приготовления блюда.	 
3) При помощи кнопок (+) или (-) введите срок.		

Теперь мы запрограммировали духовку на приготовление блюда в течение 2 часов и 15 минут. Не забудьте установить другие регуляторы духовки в желаемое положение в зависимости от функции готовки и температуры.

Примечание: Во время выбора программы готовки или при работе такой программы вы можете отменить программу, войдя в ручной режим.



В примере выше автоматическое время приготовления началось сразу же после введения времени готовки. Нажимая на кнопку , вы можете посмотреть время, когда блюдо будет готово (окончание готовки), а также настроить это время в случае необходимости. В примере ниже время готовности блюда настраивается на 21:30.

 	 	 
1- Отображается время окончания готовки $18:30 + 2:15 = 21:30$.	2- При помощи кнопок (+) или (-) вы можете настроить время	2- Через несколько секунд экран вернется к отображению часов.



Теперь мы запрограммировали духовку на время окончания готовки в 21:30. Мы запрограммировали срок готовки блюда на 45 минут ранее. В этом случае духовка начнет приготовление в 19:15, готовка будет длиться 2 часа 15 минут, и в 21:30 процедура готовки будет завершена.



Экран, отображающийся, когда готовка началась

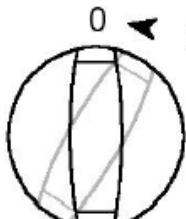


Экран, отображающийся, когда готовка завершилась

После окончания программы готовки активизируется сигнал зуммера, который будет длиться 7 минут в случае, если его не отключить.

1) Отключите духовку.

2) Обнулите таймер.





Примечание: Духовка будет отключена до обнуления таймера.

В приведенном примере сначала было задано время готовки; время окончания готовки было подсчитано автоматически и было изменено нами на втором этапе. Также возможно задать сначала время окончания готовки, в таком случае время приготовления будет подсчитано автоматически и его можно будет отредактировать на втором этапе.

В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

В случае отключения электроэнергии в целях безопасности духовка будет деактивирована. В этом случае на экране будут мигать часы и надпись "auto". Действующая программа готовки в таком случае также будет отменена. На экране отобразится 0:00, потребуется настройка часов. Сначала перейдите в ручной режим (см. Ручной режим) После чего при помощи кнопок + или - выполните настройку часов.

(Примечание: при отключении электричества на несколько часов система сохранит состояние.)

Примечание: если вы не собираетесь пользоваться духовкой, не забудьте привести ее регулятор в выключенное положение.

**МИГАЮЩАЯ НАДПИСЬ "auto" ОЗНАЧАЕТ, ЧТО ДУХОВКА
ДЕАКТИВИРОВАНА, ДЛЯ ВОЗВРАЩЕНИЯ В НОРМАЛЬНЫЙ РЕЖИМ**

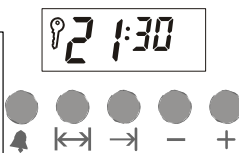
ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ

Данная функция служит для защиты против нежелаемого изменения ваших настроек часов духовки. При активации блокировки от детей все кнопки будут неактивными. При активации блокировки кнопок при работающей программе готовки блокируются только кнопки, при активации блокировки в ручном режиме блокируются кнопки, а также деактивируется духовка.

Примечание: При активации блокировки кнопок в момент, когда не действует ни одна из программ готовки, в целях безопасности духовка будет деактивирована. При отмене блокировки кнопок духовкой снова можно пользоваться.



2- На экране отобразиться символ ключа. (Блокировка от детей активирована)



1- Нажмите на кнопки ручного режима и удерживайте в течение 3 секунд.

Примечание: Чтобы отменить блокировку, необходимо снова нажать на кнопки ручного режима в течение 3 секунд.

Примечание: В случае, если зуммер сработает при активированной блокировке от детей, вы можете отключить его нажатием на кнопки ручного режима. Блокировка останется активированной.

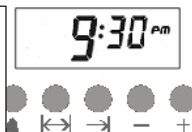
РЕЖИМ ЧАСОВ (12/24 ЧАСА)

Вы можете настроить часы на работу в режиме 12 или 24 часа.



1- Сейчас часы настроены на 24-часовой режим. Нажмите на кнопку (+) в течение 3 секунд.

2- Часы настроены на 12-часовой режим.



Чтобы снова вернуться в 24-часовой режим, повторно нажмите на кнопку (+) в течение 3 секунд.

Примечание: Фабричные настройки: 24-часовой режим. Если настройки режима часов были изменены, то при отключении электричества на длительный срок настройки часов вернутся к фабричным.

НАСТРОЙКА ГРОМКОСТИ ЗУММЕРА

При помощи этой настройки вы можете изменить громкость зуммера.

- 1) Нажав и удерживая кнопку (-), вы можете прослушать настроенный звук.
- 2) Отпустив и снова нажав кнопку (-), вы можете прослушать следующий по громкости звук, и выбрать его. (3 уровня)
- 3) Теперь зуммер будет звучать с выбранной вами громкостью.

Примечание: Фабричные настройки отрегулированы на самую большую громкость. Если настройки громкости были изменены, то при отключении электричества на длительный срок настройки зуммера вернутся к фабричным.

Начало процедуры готовки



Для включения духовки при выборе режима готовки и желаемой температуры вам также надо отрегулировать время. В противном случае духовка не заработает.

1. Отрегулируйте время готовки, поворачивая регулятор времени по часовой стрелке.
2. Поместите блюдо в духовку.
3. Выберите рабочий режим и температуру, см. *Использование электрической духовки*,

>> Духовка нагревается до заранее установленной температуры и сохраняет эту температуру до окончания выбранного вами срока готовки.

1. По окончании срока готовки регулятор таймера автоматически вернется назад в направлении против часовой стрелки. Прозвучит сигнал, сообщающий об окончании срока и электропитание отключится.



Если вы не хотите использовать функцию таймера, установите регулятор против направления движения часовой стрелки по направлению к символу руки.

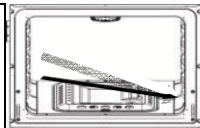
2. Отключите духовку при помощи регулятора таймера, функции и температуры.

Отключение духовки до окончания установленного времени.

Вращайте регулятор таймера до достижения точки остановки против движения часовой стрелки.

Таблица времени готовки

Самая нижняя полка духовки - 1-я полка.
Указанные значения получены в лабораторных условиях. Значения, соответствующие вашему вкусу, могут отличаться от указанных значений.
Отключите духовку при помощи регулятора функции и температуры.



Блюдо	Емкость	Полка	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (приблизительно)
Кекс на противне	Противень для духовки 24 ... 26 см	2	170 - 180	25 - 35
Кекс в форме	Форма для кекса 18 ... 22 см	1 ... 2	170 - 180	30 ... 40
Печенье	Противень для духовки	2	170 - 190	25 ... 35
Хрустящее слоеное тесто	Противень для духовки	2	180 - 190	25 ... 35
Сладкий пирог	Противень для духовки	2	170 - 180	25 ... 35
Пироги	Противень для духовки	1 ... 2	200	40 ... 50
Дрожжевое тесто	Противень для жарки	1 ... 2	200	35 ... 45
Булочки	Противень для духовки	1 ... 2	180 ... 190	25 ... 35
Пироги (из юфки)	Противень для духовки	1 ... 2	180 ... 190	40 ... 50
Пицца	Противень для духовки	1 ... 2	200 ... 220	15 ... 20
Бифштекс	Противень для духовки	1 ... 2	15 мин. Макс»	100 ... 110
Нога ягненка	Противень для духовки	1 ... 2		90 ... 100
Жареная курица	Противень для духовки	1		60 ... 70
Индеек часть	Противень для духовки	1	25 мин. 220»	180 ... 240
Рыба	Противень для духовки	1 ... 2	200	15 ... 25

Мин. макс, » после чего установите на 150°C

Использование гриля



Горячие поверхности могут вызвать ожоги. Закрывайте дверцу духовки при использовании гриля.

При использовании гриля, поверните регулятор таймера (при его наличии) к символу руки.

Включение гриля

- 1) Установите регулятор функции на символ выбираемого гриля.
- 2) После чего установите желаемую температуру гриля.
- 3) В случае необходимости в течение примерно 5 минут выполните предварительный разогрев.

>>Загорится лампочка температуры.

Выключение гриля

Установите регулятор функции в выключенное (верхнее) положение.

Таблица времени готовки на гриле
Электрический гриль

Блюдо	Полка	Срок приготовления на мангале (приблизит.)
Рыба	3	30 ... 40 мин*
Курица порционная	3	40 ... 50 мин
Ягнячья отбивная	3	25 ... 35 мин
Бифштекс	3	25 ... 35 мин*
Телячья отбивная	3	25 ... 35 мин*
* в зависимости от толщины		

б) Уход и чистка

Общие сведения

При регулярной чистке продлевается срок службы прибора и уменьшается количество часто встречаемых проблем.



Опасность удара электрическим током!

Перед началом чистки отключите прибор от сети питания для предупреждения удара электрическим током.



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

Дождитесь остывания прибора перед его чисткой.

- После каждого использования прибор следует тщательно очистить. Таким образом предупреждается сгорание остатков пищи при последующем использовании прибора.
- Для чистки прибора нет необходимости в специальном очистительном средстве. Протрите прибор тряпкой или губкой, смоченной разведенным в теплой воде средстве для мытья посуды, и протрите насухо сухой тряпкой.
- После процедуры очистки убедитесь в том, что жидкость и остатки продуктов, которые были разбрызганы во время готовки, полностью убраны.
- Не используйте чистящие вещества с содержанием кислоты или хлора для очистки нержавеющей или неокисляемых поверхностей, а также для ручки. Старайтесь чистить в одном направлении мягкой мыльной тряпкой и жидким порошком (не абразивным).



Некоторые порошки или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные порошки, чистящие кремы или острые предметы.



Не используйте паровые очистительные приборы.

Очистка панели управления

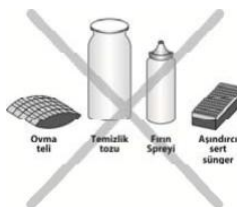
Очистите панель и контрольные регуляторы влажной тряпкой и высушите сухой тряпкой.



Следите за тем, чтобы не повредить панель управления! Не удаляйте контрольные регуляторы для чистки панели управления.

Очистка духовки

Для чистки духовки нет необходимости в использовании какого-либо очистителя для духовки или других специальных очистительных средств. Рекомендуется

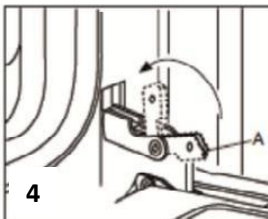
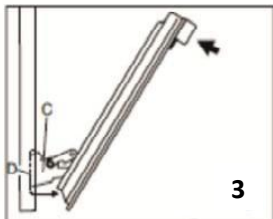
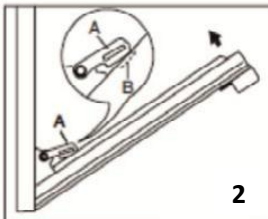
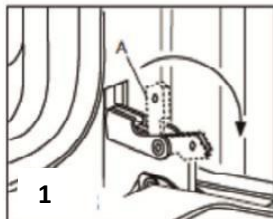


Чистка и снятие дверцы духовки

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки дверцы духовки, такие средства могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



Для того, чтобы очистить внутреннее стекло, поднимите его в направлении стрелки. После завершения очистки установите сначала нижнюю часть, затем верхнюю часть стекла. Убедитесь в прочности зажимов.



Снятие дверцы духовки

Поверните деталь А по направлению стрелки, как показано на рисунке 1.

Поместите деталь А внутрь детали В, как показано на рисунке номер 2.

Передвигая дверцу вперед по направлению стрелки, потяните ее к себе, как показано на рисунке 3.

Замена лампочки духовки



Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

1. Откройте дверцу духовки.

Перед заменой лампочки духовки следует отключить электрическое соединение и подождать остывания прибора, во избежание риска удара электрическим током.



Лампочка духовки - это специальная электрическая лампочка, устойчивая к температуре 300 С. Для характеристик лампочки см. *Технические характеристики, страница 3*.

Лампочки для духовки можно приобрести в центрах обслуживания.



Положение лампочки может отличаться от показанного на рисунке.

Если в вашей духовке установлена круглая

лампочка,



1. отключите прибор от сети питания.
2. Удалите стеклянную крышку, вращая ее против часовой стрелки.
3. Удалите лампочку духовки, вращая ее против часовой стрелки и замените на новую.
4. Установите стеклянную крышку на место.

7) Предложения по решению проблем

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 сработал. 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.

Cerințele de bază de siguranță:

Această secțiune descrie cerințele de securitate pentru a ajuta la prevenirea leziunilor corporale sau pagube materiale. Toate tipurile de garanții devin invalide în cazul nerespectării acestor cerințe.

Securitatea generală

- Acest aparat nu este destinat pentru utilizarea de către persoanele cu capacitate reduse și persoanele fără cunoștințe sau experiență (inclusiv copii), în cazul în care alături de ei nu este responsabil pentru securitatea lor.

Este strict interzis copii să se joace cu aparatul.

- Conectați aparatul la o priză / linie cu împământare protejată cu o siguranță corespunzătoare, în conformitate cu valorile din tabelul "Specificații". Legare la pământ trebuie să fie efectuată de către un electrician calificat, cu sau fără un transformator. Compania noastră nu este responsabilă pentru utilizarea dispozitivului fără a efectua împământarea, în conformitate cu reglementările locale.

- Nu folosiți aparatul cu un cablu / priza electric defectat.

Contactați centrul de service.

- Nu folosiți aparatul dacă este defect sau dacă există semne vizibile de deteriorare.

- Nu reparați sau modificați dispozitivul. Puteți elimina numai unele dintre problemele descrise pe pagina 30-31.

- Nu spălați aparatul prin stropirea cu apă sau udare cu apă! Risc de șoc electric!

- Nu folosiți aparatul în timpul tratamentului cu alcool sau medicamente care ar putea afecta percepția.

- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică în timpul instalării, întreținerii, curățenie și reparații.

- Procedurile de configurare și instalare trebuie să fie întotdeauna efectuate de către angajații centrului de service. Producătorul nu este răspunzător pentru prejudiciul cauzat ca urmare a unor proceduri efectuate de către persoane fără autoritate.

- Aveți grijă atunci când gătiți cu alcool. La temperaturi ridicate, alcoolul se evaporă la contactul cu suprafețele fierbinți pot lua foc și provoca un incendiu.

- Nu încălziți cutii închise și borcane de sticlă. Presiune formată

poate provoca o explozie.

- Nu așezați materiale inflamabile în apropierea aparatului de lucru, deoarece peretele dispozitivului este încălzit.
- Nu așezați tăvi, containere sau folie de aluminiu direct pe baza cuptorului. Căldură acumulată poate deteriora baza cuptorului.
- Nu blocați orificiile de ventilație.
- În timpul utilizării, aparatul poate deveni fierbinte. Nu atingeți secțiunile calde, părțile interioare ale cuptorului, elemente de încălzire și așa mai departe.
- Atunci când introduceți alimente într-un cuptor fierbinte sau le scoateți folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor.
- Nu folosiți aparatul cu capacul frontal îndepărtat sau rupt.
- Când utilizați suprafața dispozitivului din spate este de asemenea încălzit.

Legăturile electrice din cauza riscului de deteriorare nu ar trebui să atingă suprafața posterioară.

- Nu prindeți cablurile de conectare cu ușa cuptorului și asigurați-vă că acestea nu trec pe suprafețele fierbinți. Deteriorarea cablului poate provoca un cuptor de foc și provoca un incendiu.
- După fiecare utilizare, asigurați-vă că dispozitivul este oprit.
- Aparatul și părțile deschise devin fierbinți în timpul utilizării.
- Nu atingeți aparatul în timpul funcționării.
- Nu curățați interiorul dispozitivului și sticlă cu obiectele ascuțite, astfel încât să poată deteriora aparatul.
- Deoarece uleiul fierbinte poate provoca un incendiu, nu lăsați aparatul nesupravegheat în timp ce se execută.
- Dacă este posibil, nu încercați să stingă focul cu apă.

Deconectați imediat aparatul și să acoperiți cu pătură udă.

- Nu așezați niciodată substanțe inflamabile sau corozive în cuptorul.
- Nu folosiți un aspirator cu abur.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite, care poate deteriora suprafața și poate cauza fisuri în sticlă când curățați ușa.
- **ATENȚIE:** Înainte de a înlocui becul cuptorului opriți conexiunea electrică și așteptați pentru dispozitivul de răci, pentru a se evita riscul de șoc electric.

- Regimentul 1 al cuptorului - raftul de jos.
- Nu așezați aparatul pe celofanul, precum și materiale sensibile la combustibili și căldură.

Securitate pentru copii

În timpul utilizării, părțile expuse ale dispozitivului devini cald, nu permiteți copiilor să atingă dispozitivul până când acesta este complet rece.

- Nu lăsați copiii mai mici de 8 ani la dispozitivul fără supravegherea unui adult.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii mai mari de 8 ani și / sau a persoanelor cu dizabilități fizice sau mentale, cu condiția ca acestea să fie instruiți cum să folosească dispozitivul și despre pericolele.
- Nu permiteți copii să joacă cu aparatul. Curățarea și îngrijirea dispozitivului nu ar trebui să fie efectuate de copii nesupravegheați.
- Materiale de ambalare pot fi periculoase pentru copii. Să nu păstreze materialele de ambalare la îndemâna copiilor, sau le aruncați la gunoi, clasificând în conformitate cu cerințele.
- Nu așezați obiecte grele în vârful ușii deschise și nu permiteți copiilor să se așeze pe ușă. Cuptor poate răsturna sau balamalele ușii se pot deteriora.

Securitatea în timpul lucrări electrice

- Toate lucrările privind echipamentele și sistemele electrice sunt efectuate de către persoane autorizate și calificate.
- Acest aparat nu este destinat pentru controlul la distanță.
- Dacă apar o defecțiune opriți aparatul și deconectați rețeaua de alimentare. Pentru a face acest lucru, opriți siguranța în apartament / casa.
- Asigurați-vă că siguranța de curent corespunde curentului dispozitivului.