

ВБУДОВАНА ПОВНОРОЗМІРНА ДУХОВКА ІНСТРУКЦІЯ КОРИСТУВАЧА



Шановний користувач;

Нашою метою є забезпечення отримання Вами максимальної користі від цього продукту, який виготовлено в надійному робочому середовищі відповідно до загальної філософії якості в сучасній техніці.

Ми настійно рекомендуємо прочитати цю інструкцію перед використанням і зберігати її для подальшого використання. Інструкція з експлуатації містить важливу інформацію щодо застосування і обслуговування приладу, зважаючи на безпеку користувача. Зберігайте цю інструкцію для подальшого використання.

Примітка: Ця інструкція з експлуатації охоплює більше ніж одну модель, так що деякі з характеристик або функцій, наведених в інструкції, можуть не відповідати вашому приладу.

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ!
2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ
3. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ
4. РУЧКИ УПРАВЛІННЯ
5. УСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ

1

ВАЖЛИВЕ ЗАУВАЖЕННЯ

Виробник зберігає за собою право на внесення необхідних технічних змін для покращення якості продукції. Схеми, які наведено в цій інструкції, можуть не відповідати характеристикам вашого виробу. Надруковане маркування на вашому приладі або інші заявлені значення, які стосуються стандартів, надано як результат лабораторних випробувань. Ці показники можуть бути змінені залежно від умов середовища використання.

Відповідальність за безпечну експлуатацію чи контроль над приладом лежить принаймні на одній особі. Прилад не призначений для осіб з розумовими або фізичними недоліками, людей з обмеженими можливостями або для людей, які не мають необхідних для експлуатації приладу знань.

Увага! Ризик отримання опіків, особливо для дітей, є дуже високим. Дверцята, внутрішні частини духовки і місця виходу пари є дуже гарячими під час роботи. Вони можуть призвести до опіків і закипання. Через це слід тримати дітей подалі від приладу. Діти можуть експлуатувати духовку лише під наглядом дорослих.

Увага! Ризик отримання опіків: нагрівальні елементи, духовка і пристосування надзвичайно гарячі під час роботи. Для запобігання опіків рекомендується під час роботи з кухонною технікою використовувати термостійкі рукавички і засоби захисту.

• Духовка призначена лише для побутового використання. Прилад не призначений для промислового або професійного застосування. Прилад не може використовуватися для інших цілей (наприклад, для нагрівання навколишнього середовища, для висушування хутра домашніх тварин або одягу тощо)

- Тримати дітей подалі від приладу, не дозволяти їм експлуатувати прилад.
- Не експлуатувати прилад, якщо він пошкоджений або має дефекти.

2

- Під час першого використання можлива присутність запаху ізолювальних матеріалів або нагрівальних елементів. Щоб позбутися його, необхідно встановити термостат на 250°C і ввімкнути духовку на 45 хвилин, не зачиняючи дверцята.
- Перед початком експлуатації приладу зняти захисну ворсову тканину, папір або вогнебезпечні матеріали з приладу. Не тримайте вогнебезпечні матеріали всередині духовки. Вони можуть зайнятися під час роботи.
- Приміщення, де відбувається експлуатація приладу, має вентилюватися на регулярній основі.
- Для приготування їжі ручки нагрівання і управління духовкою мають налаштуватися одночасно.
- Під час роботи не торкатися скла. Тримати подалі дітей і домашніх тварин під час роботи.
- Доступні дотику частини можуть бути гарячими, якщо ви використовуєте гриль, тримайте дітей подалі від приладу. Не торкайтеся нагрівальних елементів всередині духовки.
- У процесі роботи поверхні стають гарячими. В процесі роботи внутрішня частина духовки, нагрівальні елементи і пара, яка виходить з духовки, доволі гарячі. Навіть після вимкнення духовки ці часини залишаються гарячими. Не торкайтеся гарячих поверхонь.
- Кабель живлення слід тримати подалі від гарячих деталей і поверхонь.
- Тримайте ваші руки подалі від шарнірів передніх дверцят. Ви можете отримати ушкодження.
- Не лейте воду на гарячі скляні дверцята духовки.
- У разі дуже великих розбіжностей в показаннях термостата звертайтеся до найближчого центру обслуговування.
- Прилад не призначений для використання за допомогою зовнішнього таймера або пульта дистанційного керування.

3

На що звернути увагу перед використанням вбудованої духовки:

- Щоб підготувати прилад до роботи, по-перше, організуйте місце і електричну мережу. Після цього зверніться до найближчого сервісного центру для встановлення. Компанія не несе відповідальності за проблеми з експлуатацією і несправності у разі виконання встановлення неавторизованим сервісним центром або фахівцями. Перед першим використанням зняти упаковку і захисні матеріали. Звертайте увагу на вагу обладнання під час переміщення.
- Номінальна робоча напруга приладу – 220-230 В, частота – 50-60 ц.
- Якщо поточне значення запобіжника нижче 16 А, скористайтеся послугами кваліфікованого електрика для заміни відповідного запобіжника.
- Прилад має працювати лише із заземленою електричною мережею.
- Заземлення електричної мережі повинен виконувати тільки кваліфікований електрик.
- Компанія не бере на себе відповідальність за дефекти, що виникли внаслідок використання незаземлених мереж.
- Прилад має бути розміщений таким чином, щоб його кабель легко підключався до електричної розетки.
- Кабель живлення не повинен торкатися гарячих поверхонь. Не затискайте його між дверцятами приладу та корпусом.
- Перед заміною лампи духової шафи вимкніть прилад з розетки.
- Перед першим використанням і після вимкнення приладу таймер потрібно встановлювати заново, тільки для моделей з функцією таймера.
- Під час приготування їжі в навколишньому середовищі може підвищитися температура і з'явитися вологість. Переконайтеся, що кухня добре вентилюється. Зазвичай під час тривалої експлуатації може знадобитися додаткова вентиляція. Ви можете відкрити вікно або підвищити операційний рівень витяжного вентилятора.
- Під час роботи духовки не торкайтеся нагрівальних елементів або духовки всередині.
- Ніколи не залишайте горючі матеріали всередині духовки. Несподіване вмикання може призвести до займання всередині духовки в таких випадках.
- Виймаючи гарячі деки з духовки, слід використовувати кухонні рукавички.
- Через наявність гарячого повітря всередині духовки на скляних дверцятах після роботи духовки можуть утворитися краплі води. Протріть скло сухою тканиною.
- Після експлуатації переконайтеся, що всі ручки управління встановлено у вимкнене положення.

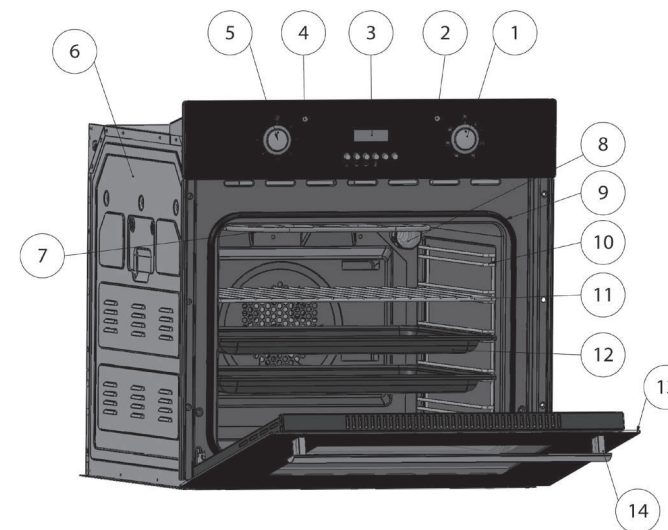
4

2-ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ

	1111	2211 E	2212 E	2237 E	3212	3237	4232 E	4234 E	4244 E	5211 E	5212 E W 5212 E	5237 E W 5237 E	6212 E	6234 E	6244 E
ТЕХНІЧНІ УМОВИ	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц	230В змінного струму 50Гц
НАПРУГА	9,3 А	9,3 А	9,4 А	18,1 А	9,4 А	18,1 А	9,4 А	27,7 А	27,7 А	9,3 А	9,4 А	18,1	9,4 А	27,7 А	9,3 А
ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт
НИЖНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт	1100 Вт
РЕОСТАТ ГРИЛЮ	-----	-----	-----	2000 Вт	-----	2000 Вт	-----	2000 Вт	2000 Вт	-----	-----	2000 Вт	-----	2000 Вт	-----
РЕОСТАТ ТУРБО	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	2200 Вт	2200 Вт	-----	-----	-----	-----	2200 Вт	-----
ПОТУЖНІСТЬ ЛАМПИ	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт	15 Вт
ТУРБО ДВИГУН	-----	-----	40 Вт	40 Вт	40 Вт	40 Вт	40 Вт	40 Вт	40 Вт	-----	40 Вт	40 Вт	40 Вт	40 Вт	-----
РОЖЕН	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	5 Вт	-----	-----	-----	-----	-----	-----
ТЕРМОСТАТ	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C	50-300 °C
ДВИГУН ВЕНТИЛЯТОРА	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт	22 Вт
ТАЙМЕР (ОПЦІОНАЛЬНО)	Механічний	Механічний	Механічний	Цифровий	Механічний	Цифровий	Цифровий	Цифровий	Цифровий	Механічний	Механічний	Цифровий	Механічний	Цифровий	Механічний
ПОТУЖНІСТЬ	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги	66 низької напруги

5

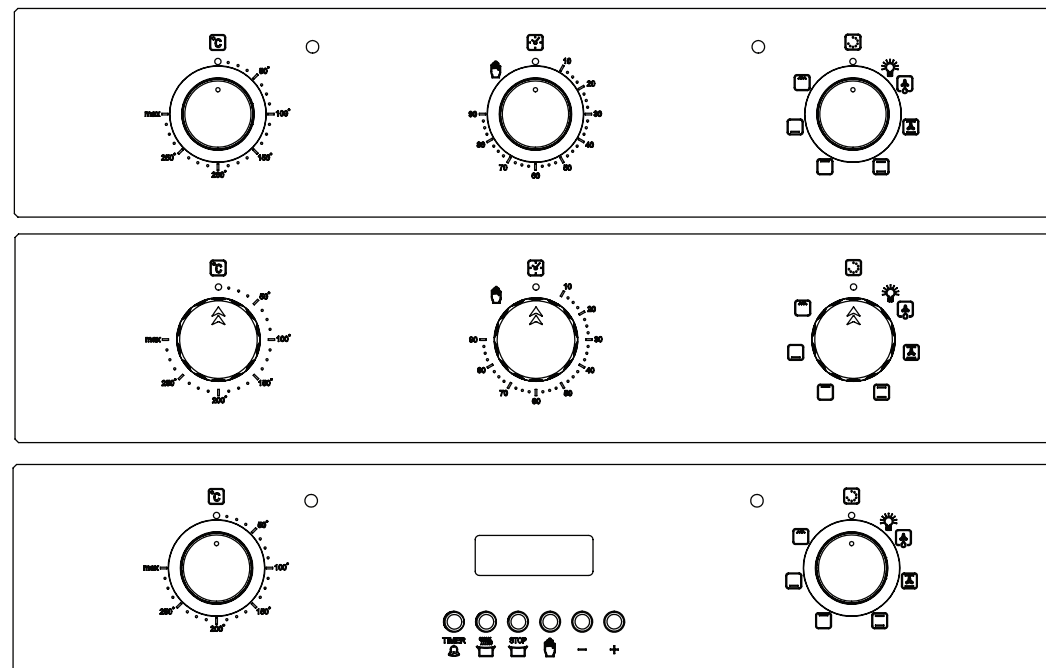
3-ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ



- 1- РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ
- 2- ЛАМПА ІНДИКАТОРА ЖИВЛЕННЯ
- 3- ЦИФРОВИЙ/МЕХАНІЧНИЙ ТАЙМЕР
- 4- ЛАМПА ТЕРМОСТАТА
- 5- РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ ТЕРМОСТАТА
- 6- ЗОВНІШНІЙ КОРПУС
- 7- ВЕРХНІЙ НАГРІВАЛЬНИЙ ЕЛЕМЕНТ
- 8- ЛАМПА ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ
- 9- УЩІЛЬНЕННЯ ДВЕРЦЯТ
- 10- БІЧНИЙ КРОНШТЕЙН
- 11- ГРАТКА
- 12- ДЕКО
- 13- ЗОВНІШНЄ СКЛО ДВЕРЦЯТ
- 14- РУЧКА

6

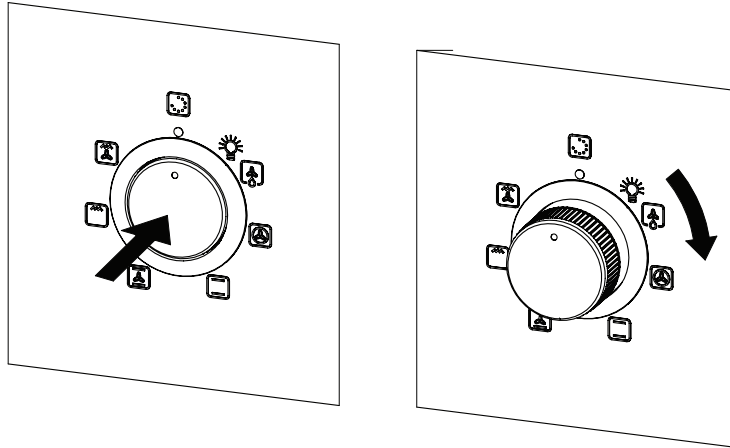
4- РУЧКИ УПРАВЛІННЯ



7

ПОЛОЖЕННЯ	ФУНКЦІЯ	ОПИС
	ВИМКНЕНО	Духовка не працює
	ЛАМПА	Положення розморожування, освітлення духовки
	ЛАМПА, ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР ТУРБО РЕОСТАТ	Лампа, турбо вентилятор, турбо реостат працюють разом. Використовується для швидкого приготування їжі.
	ЛАМПА, ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ РЕОСТАТИ	Верхній і нижній нагрівальні елементи працюють разом. Для приготування їжі, гаряче повітря заповнює простір духовки, проходячи між верхнім і нижнім нагрівальним елементом.
	ВЕРХНІЙ, НИЖНІЙ РЕОСТАТ, ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР, ЛАМПА	Верхній і нижній нагрівальні елементи, а також турбо вентилятор працюють разом. Для приготування їжі, гаряче повітря заповнює простір духовки, проходячи між верхнім і нижнім нагрівальними елементами, з рівномірним розподілом тепла завдяки роботі турбо вентилятора.
	ЛАМПА РЕОСТАТ ГРИЛЮ	Лампа і гриль працюють разом. Це положення використовується для смаження. Термостат має бути налаштований на максимальне значення.
	ЛАМПА РЕОСТАТ ГРИЛЮ, ТУРБО ВЕНТИЛЯТОР	Лампа, гриль і турбо вентилятор працюють разом. Це положення використовується для смаження. Термостат має бути налаштований на максимальне значення.
	ЛАМПА, НИЖНІЙ РЕОСТАТ	Лампа і нижній реостат працюють разом. Для приготування їжі, гаряче повітря заповнює простір духовки, йдучи від нижнього нагрівального елемента.
	ЛАМПА, ВЕРХНІЙ РЕОСТАТ	верхнього нагрівального елемента

8



Підніміть кнопку, натиснувши на неї, як показано на приведеному вище Рисунку. Після цього ручкою можна користуватися для регулювання. Після закінчення приготування їжі ручку слід встановити в нульове положення і шляхом натискання повернути її на своє місце. Завжди тримати кнопку ручки в натиснутому положенні, коли духовка не використовується.

9

Установлення

- Розміри шафи, де буде розміщуватися духовка, мають відповідати необхідним, матеріал шафи повинен бути теплостійким.
- Для правильного виконання встановлення електричної частини повинні бути відокремлені від робочих.
- Ізоляція має бути міцно прикріплена і необхідно переконаватися, що вона не може бути відокремлена за допомогою будь-якого інструмента.
- Суворо рекомендується не встановлювати духовку поруч з холодильником або морозильною камерою, тому ще продуктивність холодильного обладнання може зменшуватися через циркуляцію гарячого повітря.
- Якщо вбудована варильна поверхня встановлюється над духовкою, електричні кабелі мають бути відокремлені один від одного так, щоб можна було легко витягнути духовку і плиту зі свого місця.
- Прилад має розташовуватися на належній відстані від електричної розетки.
- Не розміщуйте електричний кабель поруч з гарячими поверхнями. Не затискайте його дверцятами духовки.

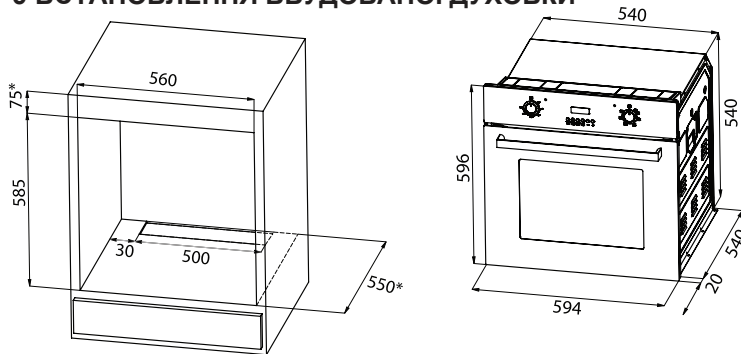
6- ЯК ВИКОРИСТОВУВАТИ ВБУДОВАНУ ДУХОВКУ

Ця інструкція охоплює більше ніж одну модель, деякі функції можуть не відповідати вашому пристрою. Порівняйте ваші функціональні можливості з описом в таблиці функцій ручки управління. Під час першого використання можлива наявність запаху ізолювальних матеріалів або нагрівальних елементів. Щоб позбутися його, необхідно ввімкнути порожню духовку на 45 хвилин за температури 250°C.

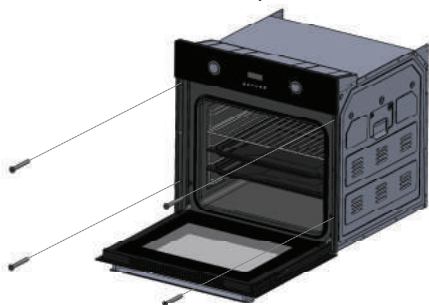
Якщо ваша модель має механічний таймер, ви можете управляти їм, повертаючи ручку таймера за годинниковою стрілкою. Обравши тип їжі і правильний температурний режим за таблицею, відрегулюйте термостат, нагрівальні елементи і положення ручки.

11

5-ВСТАНОВЛЕННЯ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ



Установлення і підключення до електричної мережі мають виконувати уповноважені технічні служби. Наведені нижче інструкції показують правильний тип установлення уповноваженими службами відповідно до чинних стандартів і законів.

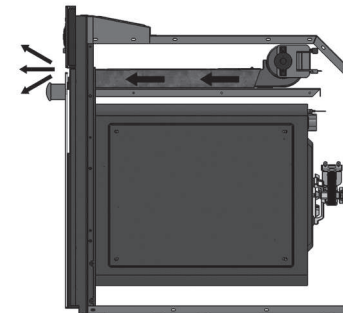
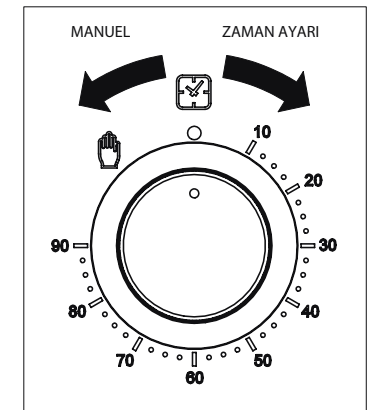


Закріпіть духовку 4 гвинтами, як на картинці.

10

Вбудована духовка починає працювати, до кінця встановленого часу таймер дійде до позначки "0" і робота буде автоматично припинена. В ручному режимі можна припинити роботу встановленням ручки термостата в положення "0". Не забувайте встановити ручку таймера в положення "0".

Регулятор термостата призначений для вибору значення робочої температури. Ручка управління духовки призначена для вибору нагрівальних елементів. Положення ручки управління духовкою вказані в таблиці функцій ручки управління.

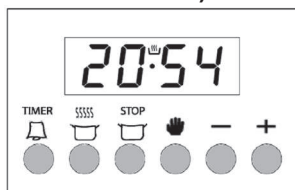


Вентилятор охолодження охолоджує шафу, де розміщена духовка, і передню сторону приладу.

Охолоджувальний вентилятор працює протягом приблизно ще 20-30 хвилин після закінчення процесу приготування їжі.

12

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ТАЙМЕРА І ПРОГРАМУВАННЯ (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ З ЦИФРОВИМ ТАЙМЕРОМ)



Електронний таймер є модулем, який дозволяє закінчити приготування їжі в потрібний час.

Єдине, що слід зробити, це запрограмувати час приготування їжі і час закінчення процесу приготування. Таймер також може бути використаний як будильник, коли ви просто вводите кількість часу, по закінченні якого таймер сповістить вас зумером.

Після підключення духовки до електроживлення на дисплеї таймера з'являться цифри 0.00. Водночас на дисплеї буде блимати AUTO. В цьому положенні через те, що контакти таймера розімкнуті, духовка не працює. Електроживлення подається на нагрівальні елементи через контакти таймерів. Якщо ви бажаєте увімкнути духовку вручну, ви маєте натиснути кнопку

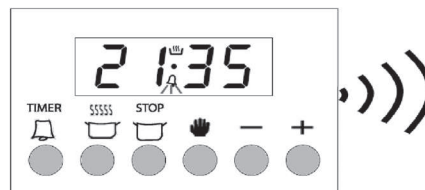
Таймер духовки працює за таким самим принципом, що й годинник. За відсутності електричного струму таймер знову повернеться в початковий стан. Якщо таймер знаходиться у робочому стані, в таких випадках його знову потрібно відрегулювати.

РЕГУЛЮВАННЯ ФУНКЦІЇ ІНДИКАЦІЇ ЧАСУ

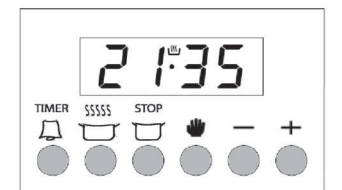
Це регулювання можна виконати лише за відсутності діючої програми приготування їжі. Натисніть кнопку або кнопки і разом. Протягом 5 секунд, користуючись $+$ і $-$, встановіть час на годиннику. Тривале натискання цих кнопок допоможе виконувати налаштування швидше.

13

ЯК ЗУПИНИТИ СИГНАЛ



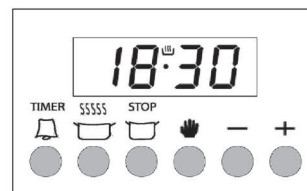
1) Наприкінці встановленого часу спрацює сигнал, який можна зупинити



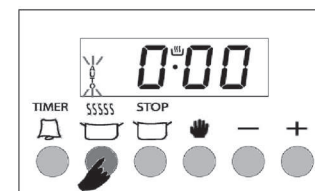
2) Шляхом натискання кнопки таймера

АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

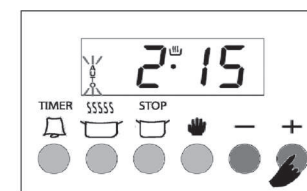
Якщо ви хочете розпочати приготування їжі негайно, буде достатньо змінити тривалість процесу приготування. Приклад: Поміщаємо їжу всередину духовки і очікуємо приблизно 2 години 15 хвилин



1) Зараз 18:30



2) Увійдіть в режим регулювання тривалості приготування їжі.



3) За допомогою (+) чи (-) введіть необхідну тривалість часу

15

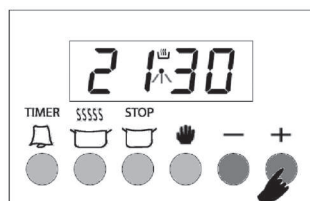


1) Натисніть кнопку

або



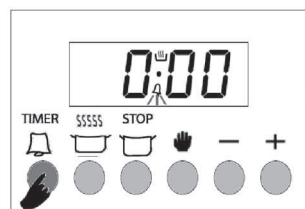
1) Натисніть кнопки і разом



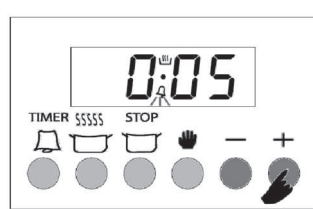
2) Установіть час, користуючись кнопками $+$ і $-$.

РЕГУЛЮВАННЯ ЗУМЕРА

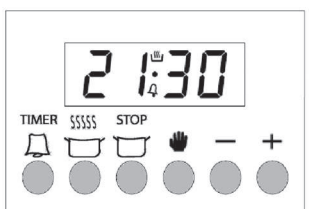
За допомогою цієї функції ви можете запрограмувати, через який час ви маєте бути попереджені звуком зумера.



1) Переключіться в режим зумера.



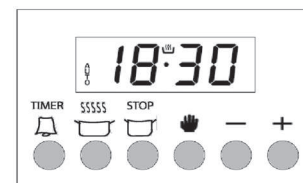
2) Задайте період часу



3) Через кілька секунд дисплей повернеться в режим годинника

Примітка: Після програмування час, що залишився, можна побачити, натиснувши кнопку

14



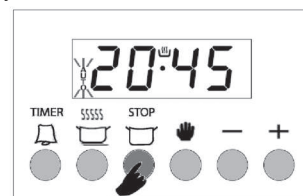
4) Через кілька секунд на дисплеї буде відображено, що приготування їжі розпочалося і буде показано поточний час

Ви запрограмували духовку на приготування їжі протягом 2 годин 15 хвилин. Не забудьте, будь ласка, обрати функціональний і температурний режим, встановивши регулятори у відповідні положення.

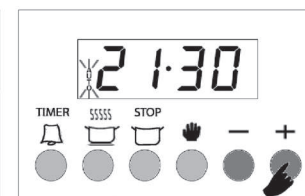


Примітка: Ви можете скасувати режим автоматичного приготування їжі у будь-який час, натиснувши кнопку або кнопки і разом.

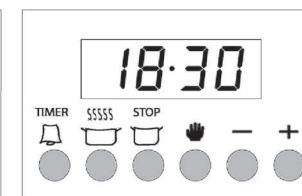
У наведеному вище прикладі приготування їжі розпочинається відразу після початку періоду приготування. Натиснувши кнопку , ви можете побачити час закінчення процесу, тобто час, коли їжу можна буде подавати до столу, і за вашим бажанням ви можете також змінити його. В прикладі, наведеному нижче, час закінчення приготування їжі змінено на 21:30.



1) Відображено час закінчення приготування їжі 18:30+2:15=20:45.



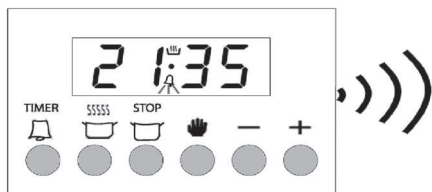
2) Встановіть бажаний час, користуючись кнопками $+$ чи $-$



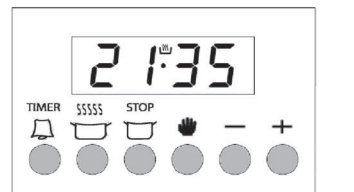
3) За кілька секунд дисплей переключіться у режим відображення поточного часу

16

ЯК ЗУПИНИТИ СИГНАЛ



1) Наприкінці встановленого часу спрацьовує сигнал, який можна зупинити

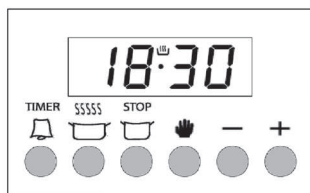


2) Шляхом натискання кнопки таймера

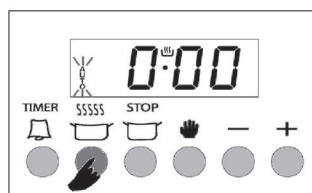
АВТОМАТИЧНА ПРОГРАМА ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

Якщо ви хочете розпочати приготування їжі негайно, буде достатньо змінити тривалість процесу приготування.

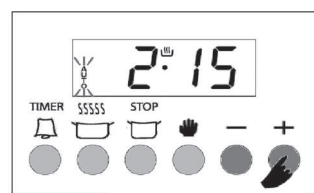
Приклад: Поміщаємо їжу всередину духовки і очікуємо приблизно 2 години 15 хвилин



1) Зараз 18:30



2) Увійдіть в режим регулювання тривалості приготування їжі.

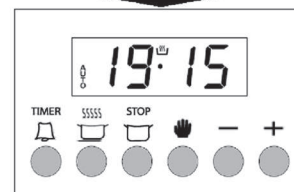


3) За допомогою (+) чи (-) введіть необхідну тривалість часу

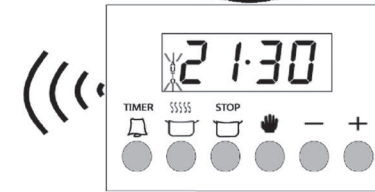
15

Ми запрограмували духовку на закінчення процесу приготування їжі о 21:30. Оскільки тривалість приготування їжі була запрограмована на 2 години 15 хвилин, процес приготування розпочнеться о 19:15, з тим, щоб їжа була готова о 21:30.

Дисплей безпосередньо перед початком приготування їжі



Дисплей безпосередньо після закінчення приготування їжі

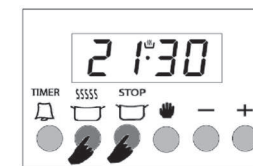
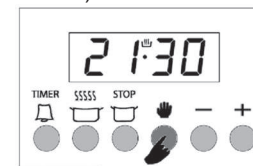


Після завершення автоматичного приготування їжі пролунає сигнал, який, якщо його не вимкнути, буде сповіщати про закінчення процесу протягом 7 хвилин

1) Вимкніть вашу духовку



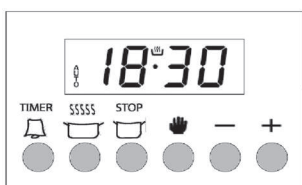
2) Установіть таймер у початкове положення



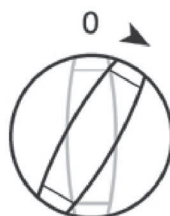
Примітка: Доки ви не встановите таймер в початкове положення, духовка не буде працювати.

У наведеному прикладі час приготування було запрограмовано першим, час закінчення приготування їжі було визначено автоматично і відредаговано нами. Можливо також спочатку запрограмувати час закінчення приготування їжі, в цьому випадку тривалість процесу буде розрахована автоматично і має бути відредагована після цього.

17



Ви запрограмували духовку на приготування їжі протягом 2 годин 15 хвилин. Не забудьте, будь ласка, обрати функціональний і температурний режим, встановивши регулятори у відповідні положення.



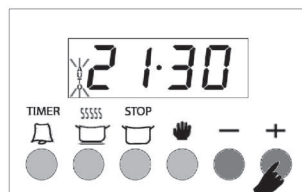
4) Через кілька секунд на дисплеї буде відображено, що приготування їжі розпочалося і буде показано поточний час

Примітка: Ви можете скасувати режим автоматичного приготування їжі у будь-який час, натиснувши кнопку або кнопки разом.

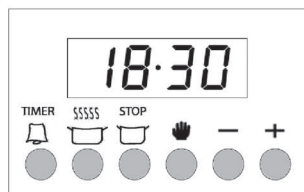
У наведеному вище прикладі приготування їжі розпочинається відразу після початку періоду приготування. Натиснувши кнопку, ви можете побачити час закінчення процесу, тобто час, коли їжу можна буде подавати до столу, і за вашим бажанням ви можете також змінити його. В прикладі, наведеному нижче, час закінчення приготування їжі змінено на 21:30.



1) Відображено час закінчення приготування їжі 18:30+2:15=20:45.



2) Встановіть бажаний час, користуючись кнопками + чи -

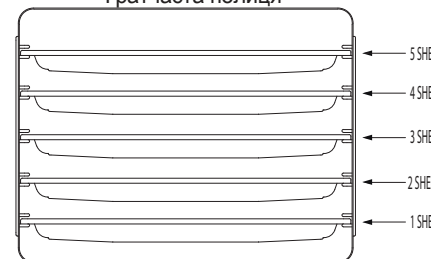


3) За кілька секунд дисплей переключиться у режим відображення поточного часу

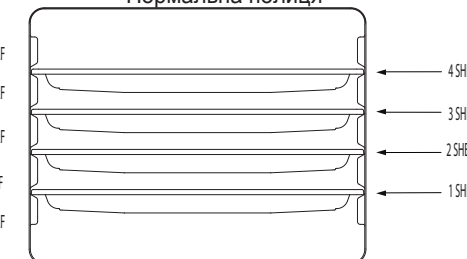
16

Наприклад, спочатку ми задаємо тривалість приготування їжі і автоматично розраховується час закінчення процесу, до якого ми вносимо свої поправки. Може бути безпосередньо встановлений час закінчення приготування їжі, відповідно, тривалість приготування їжі розраховується автоматично. Пізніше на другому етапі він може бути змінений.

Ґратчаста полиця



Нормальна полиця



• Загальну інформацію про типи страв, температуру приготування їжі і регулювання ручки управління наведено в таблицях.

• Під час процесу приготування їжі намагайтеся уникати частого відкривання дверцят. Може бути порушена циркуляція гарячого повітря всередині духовки і, відповідно, результати приготування їжі можуть змінитися. Крім того, тривалість приготування їжі в залежності від кількості й якості інгредієнтів і кількості дек може змінюватися.

• За умови використання форми для приготування їжі ви можете отримати кращий результат.

• Якщо ви використовуєте неоригінальне деко, виберіть потрібне положення для приготування їжі.

• Скляний посуд і посуд, що погано відштовхує тепло, не слід використовувати для випічки кондитерських виробів

• Оригінальні дека ідеально пристосовані для всіх видів приготування їжі.

• Лампа і двигун вентилятора з'єднані з полюсом термостата. Навіть якщо термостат припиняє роботу нагрівальних елементів, лампа і вентилятор продовжують свою роботу.


18

Лампа термостата:

Коли температура досягне попередньо встановленого значення, термостат автоматично припиняє роботу і лампа гасне.

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА ГРИЛЬ У ДУХОВЦІ

- Встановити ручку управління в потрібне положення .
- Настійно рекомендовано використовувати внутрішню ґратку для гриля.
- У разі використання дротяної сітки помістіть деко на нижню полицю духовки, щоб запобігти витоків жиру вниз.
- Для полегшення очищення налейте воду в деко перед смаженням на грилі.
- Розігрійте духовку на 5-10 хвилин із зачиненими дверцятами.
- Після попереднього підігрівання під час смаження тримайте дверцята у напіввідкритому положенні.
- Для запобігання прилипання м'яса до сітки змастіть сітку олією.
- Під час смаження встановіть термостат на максимальний рівень температури.

	IZGARA 		
	Sivama Raf	Tel Raf	Süre (dk)
Kuzu Eti	3 - 4	4 - 5	15
Kuzu Pirzola	3 - 4	4 - 5	15
Dana Pirzola	3 - 4	4 - 5	15 - 25(*)
Koyun Pirzola	3 - 4	4 - 5	15 - 25(*)

(*) kalınlığa bağlı

III Під час смаження за підвищених температур, охайно ставтеся до кнопок на панелі управління, використовуйте захисний металевий роздільник, запобігаючи нанесення пошкоджень ручкам. Наша компанія ніколи не бере на себе відповідальність за збитки або пошкодження, нанесені у такий спосіб.

19

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

СТРАВА	ПОЛОЖЕННЯ ТЕРМОСТАТА	ПОЛОЖЕННЯ НА ПОЛИЦІ	ПОЛОЖЕННЯ ДРЮТЯНОЇ ГРАТКИ	ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВИ
Торт до дня народження	150 - 170	2	3	30 - 35
Пиріжок	200 - 220	2	3	35 - 45
Бісквіт	160 - 170	3	4	20 - 25
Печиво	160 - 170	3	4	20 - 35
Мафін	160 - 180	2	3	25 - 35
Капкейк	200 - 220	2	3	30 - 40
Пиріжок з листкового тіста	180 - 200	2	3	35 - 45
Пікантний десерт	160 - 180	2	3	20 - 30
Ягнятина	200 - 230	3	4	20 - 25
Яловичина	200 - 230	3	4	30 - 40
Баранина	230 - 250	3	4	30 - 40
Курятина	230 - 240	3	4	30 - 40
Риба	200 - 220	3	4	20 - 30

Примітка: Наведені значення були отримані в нашій лабораторії. Залежно від смакових і кулінарних пристрастей можна користуватися різними ароматичними добавками за вашим вибором. Час приготування може змінюватися залежно від порцій страв.

Перед приготуванням розігрійте духовку протягом 10 хвилин

20

7- ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ Й ОЧИЩЕННЯ

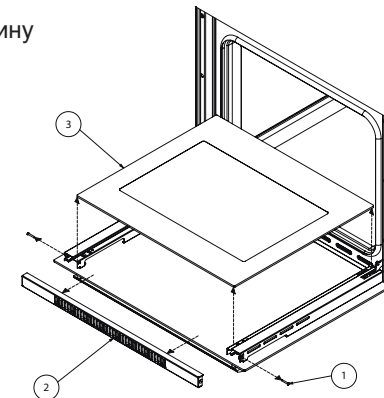
Очищення духовки всередині:

- Перед очищенням вимкніть духовку і дайте їй охолонути. Витягніть деки і ґратку. Протріть внутрішню частину духовки вологою тканиною з миючим засобом. Змийте вологою тканиною і просушіть.
- Не користуйтеся матеріалами для сухого очищення та матеріалами для видалення пилю. Скляні поверхні потрібно очищати за допомогою спеціальних засобів для скла.
- Для чищення духовки всередині не використовуйте жорсткі щітки, ножі та подібні гострі предмети.
- Не поміщайте будь-які частини духовки у посудомийну машину

Витягування скла для легкої очистки;

- Очищення скла духовки слід виконувати гарячою водою з милом і тільки після того, як духовка охолоне. Гострі предмети не можна використовувати для очищення. Для внутрішніх деталей і емальованих частин слід використовувати тільки гарячу воду. Відкрутивши лівий і правий бічні гвинти, коли дверцята знаходяться у відкритому положенні, можна легко очистити скло зсередини.

1. Відкрийте дверцята духовки і відкрутіть лівий і правий бічні гвинти.
2. Потягніть вгору металеву кришку скла
3. Скло внутрішньої частини духовки можна витягти зі свого місця і поставити його на місце за допомогою верхніх пружин і двох нижніх деталей.



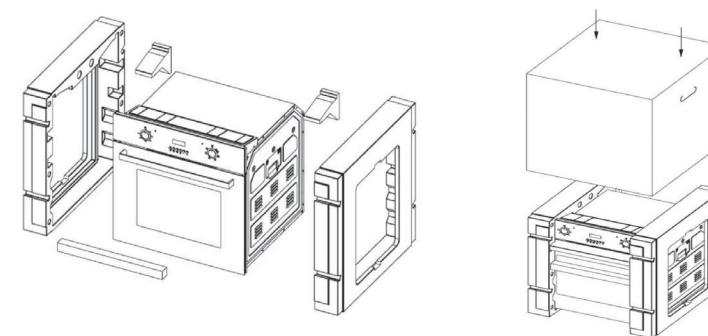
21

ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ТРАНСПОРТУВАННЯ

Тримайте духовку у вертикальному положенні під час транспортування і ніколи не кладіть нічого зверху.

Під час транспортування:

- Зберігайте оригінальну коробку
 - Транспортуйте в оригінальній коробці. Дотримуйтесь знаків попередження і маркування на картонній коробці.
- Прикріпіть деки і ґратки полістиролом до внутрішніх скляних дверцят. Розміщуйте пінополістирол, як зазначено нижче:



За відсутності оригінальної коробки:

Застосуйте запобіжні заходи проти ударів, які можуть пошкодити скляні та емальовані поверхні.

22