



 **ARDO**  
made for you.

1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ	4-5
2. ОПИСАНИЕ ПРИБОРА	6-9
3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	10-15
4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	16
5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	16
6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	17-18

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Настоящий прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов его работы.

**Любой ремонт или наладка, в которых может впоследствии возникнуть необходимость, должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированным персоналом.**

По этой причине рекомендуем Вам обращаться только в наш наиболее близкий к вам авторизованный сервисный центр, указав марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на маркировочной этикетке, наклеенной на боковой стенке прибора и приведенной в настоящей инструкции.

**Прим.: прикрепите ниже этикетку, чтобы всегда иметь эти данные под рукой.**

Эта информация позволит работнику сервисного центра подготовить необходимые запчасти и обеспечить своевременный и качественный ремонт.

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование могут быть приобретены только в наших сервисных центрах и у авторизованных дилеров.

**МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ТАЛОНА ДАННЫХ О ПРИБОРЕ**

Прибор сконструирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами EN 60 335-1 и EN 60 335-2-6 с соответствующими поправками.

Прибор соответствует предписаниям нижеприведенных директив Европейского Союза:

- CE 2006/95 по электробезопасности (BT)
- CEE 89/336 + 92/31 + 93/68 по электромагнитной совместимости (EMC)

На маркировочной табличке и на упаковке имеется символ 

Дополнительное оборудование, которое может контактировать с пищевыми продуктами, изготовлено из материалов, соответствующих предписаниям директивы CEE 89/109 от 21/12/88.

Настоящее изделие соответствует Директиве ЕС 2002/96/ЕС.

Изображенный на приборе символ зачеркнутого мусорного бака указывает на то, что по окончании срока своей службы изделие, которое подлежит отдельной от бытовых отходов переработке, должно быть отправлено в центр дифференцированного сбора электрической и электронной аппаратуры или же возвращено продавцу при приобретении нового эквивалентного оборудования.



Пользователь несет ответственность за отправку прибора по окончании срока его службы в соответствующие структуры по утилизации во избежание наложения на него взыскания, предусмотренного действующим законодательством об отходах.

Соблюдение правил дифференцированного сбора для последующей отправки отслужившего прибора на повторную переработку, обработку и безопасную для окружающей среды утилизацию способствует предотвращению возможных вредных последствий для окружающей среды и здоровья и повторному использованию материалов, из которых изготовлено изделие.

Для получения более подробной информации о возможных системах сбора, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или в магазин, в котором была совершена покупка.

Производители и импортеры несут как индивидуальную, так и коллективную ответственность за проведение переработки, обработки и безопасной для окружающей среды утилизации прибора.

При покупке просим Вас изучить основную инструкцию по эксплуатации и проверить правильность заполнения гарантийной книжки и товарного чека. При этом заводской номер и наименование модели приобретенного Вами изделия должны быть идентичны записям в гарантийной книжке. Не допускайте внесения в книжку каких-либо изменений, исправлений. В случае неправильного или неполного заполнения гарантийной книжки немедленно обратитесь к продавцу.

Срок гарантии - 12 месяцев со дня продажи. Во избежание возможных недоразумений, сохраняйте в течение всего срока службы документы, прилагаемые к товару при его продаже, а именно: товарный чек, инструкция по эксплуатации, гарантийная книжка. Проследите, чтобы гарантийная книжка и товарный чек были правильно заполнены и имели печати торговой организации. При отсутствии даты покупки гарантийный срок исчисляется с момента изготовления изделия.

Гарантийное обслуживание не производится в случаях, возникающих после передачи товара потребителю:

- несоблюдения правил эксплуатации,
- механических повреждений, повреждений вследствие воздействия химических веществ, термических повреждений или неправильного применения расходных материалов (стирального порошка и других моющих средств),
- использования изделия в целях, для которых оно не предназначено,
- использования в производственных целях (ресторан, кафе, офис, детский сад, больница и т.д.),
- повреждений или нарушений нормальной работы, вызванных животными или насекомыми,
- блокировки подвижных элементов изделия при попадании во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, мелких деталей одежды, жидкостей или остатков пищи,
- неисправностей, вызванных действием непреодолимой силы (пожара, стихийных бедствий и т.п.),
- внесения исправлений в текст гарантийного талона или чека,
- ремонта, разборки и других не предусмотренных инструкцией вмешательств не уполномоченными на это лицами,
- повреждений, возникших вследствие небрежного хранения и/или транспортировки по вине покупателя, транспортной фирмы, торговой или сервисной организации. В этом случае владельцу следует обратиться с претензией в организацию, оказавшую эти услуги,
- отклонения от стандартов и норм питающих или других сетей подключения,
- неправильной установки или подключения изделия, необходимости замены осветительных ламп, фильтров, стеклянных и перемещаемых вручную пластиковых деталей.

Уважаемый покупатель! Примите наши поздравления и благодарность за Ваш выбор. Мы уверены, что эта новая электрическая духовка, современная, функциональная и практичная, выполненная из высококачественных материалов, сможет наилучшим образом удовлетворить Ваши потребности. Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, **следует внимательно прочитать инструкцию**. В ней содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании. Храните эту инструкцию, чтобы обращаться к ней в случае возникновения каких-либо вопросов. Производитель оставляет за собой право привносить в свои изделия изменения, которые сочтет необходимыми или полезными, в том числе, в интересах потребителей, что не влечет за собой изменений основных функциональных характеристик и показателей безопасности. Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции, которые возникли в процессе печати.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Оформление рисунков настоящей инструкции носит условный характер.

- **Установка и обслуживание (раздел «6. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ») должны осуществляться только квалифицированными специалистами.**
- Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, возникший вследствие неправильной установки, ошибочного использования или несоответствующего обслуживания прибора.
- После удаления наружной упаковки и упаковок внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнения не следует пользоваться прибором, необходимо обратиться к услугам квалифицированных специалистов.
- Остатки упаковки (картон, полистироновые мешки, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах, доступных для детей, поскольку они могут представлять потенциальную опасность. В целях сохранения окружающей среды все детали упаковки изготовлены из экологически безопасных материалов и могут быть переработаны для повторного использования.
- Электробезопасность данного прибора гарантируется только в случае его правильного заземления, как это предусмотрено нормами электробезопасности. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм. В случае возникающих сомнений следует обратиться к квалифицированным специалистам для проверки соответствия электрооборудования.

- Перед тем как подсоединять прибор к электросети, следует удостовериться, что данные, приведенные на табличке с основными техническими характеристиками, соответствуют показателям электросети (см. раздел «5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

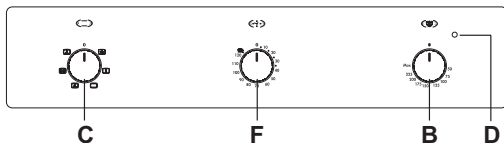
**Использование любого электроприбора требует соблюдения ряда основных правил безопасности:**

- # Не трогайте прибор влажными или мокрыми руками.
- # Не пользуйтесь прибором, если вы не обуты.
- # Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- # Не оставляйте прибор под воздействием атмосферных явлений (дождь, солнце и т.д.)
- # Не разрешайте пользоваться прибором без присмотра детям или недееспособным лицам.
- Перед первым использованием духовки следует прогреть ее пустой с закрытой дверью при максимальной температуре примерно в течение часа, пока не испарится характерный запах, производимый используемой для изоляции стекловатой. Во время этой операции следует обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.
- Во время и после использования стекло дверцы духовки и окружающие его части могут быть очень горячими, поэтому детей следует держать на значительном расстоянии.
- Прибор следует содержать в чистоте, так как остатки пищи могут явиться причиной пожара.
- Не следует использовать духовку для хранения пищи или посуды: при случайном включении это может привести к ущербу и пожару.
- Если розетка находится поблизости от прибора, проверьте, чтобы провода других используемых электроприборов не соприкасались с ним и были на достаточном расстоянии от его горячих деталей.
- После использования прибора, проверьте, чтобы все приборы управления находились в положении «выключено» или «закрыто».
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор и отключить его от электросети. Не пытайтесь самостоятельно разбирать прибор. Любые операции, связанные с ремонтом или наладкой должны производиться квалифицированными специалистами с соблюдением максимальной осторожности. Поэтому рекомендуем Вам обращаться в наш ближайший авторизованный сервисный центр и сообщить вид неисправности и модель имеющегося у Вас прибора.

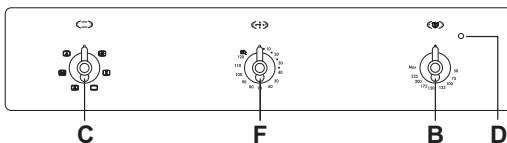
F010X  
F010W  
F010N



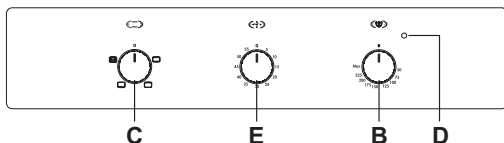
FM060X  
FM060W  
FM060N  
FM060RA



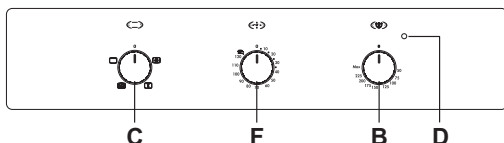
FM060RN



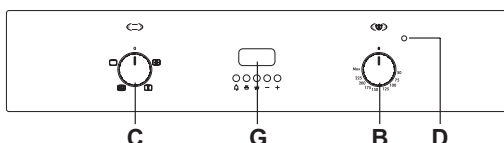
HX010X



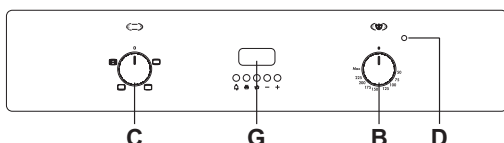
HX040X



HX045X



HX015X






**ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

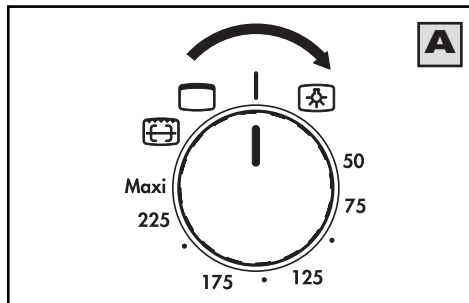
- A. Ручка термостата/переключатель духовки с естественной конвекцией
- B. Ручка термостата духовки
- C. Ручка выбора функций
- D. Желтая контрольная лампочка включения термостата
- E. Механический таймер
- F. Механический таймер с указанием на окончание готовки
- G. Электронный программатор

### РУЧКИ

#### РУЧКА ТЕРМОСТАТА/ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ДУХОВКИ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (А)

Вращая ручку по часовой стрелке, мы обнаружим следующие символы:

- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
- 50°C до Maxi = установка различных температурных режимов
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел (\*)
-  = включение нагревательного элемента верхнего отдела духовки







#### РУЧКА ТЕРМОСТАТА ДУХОВКИ (В)

Поворачивая ручку по часовой стрелке, можно выбрать температуру духовки для приготовления пищи (от 50°C до Maxi).

#### РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (С)





Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = духовка не включена
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение нагревательного элемента верхнего отдела духовки
-  = включение нагревательного элемента нижнего отдела духовки
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел (\*)

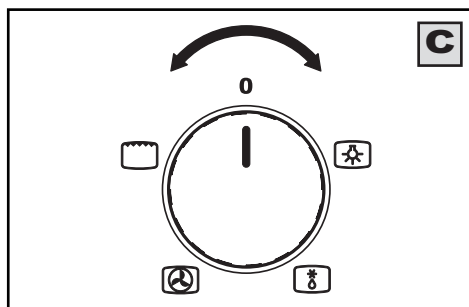
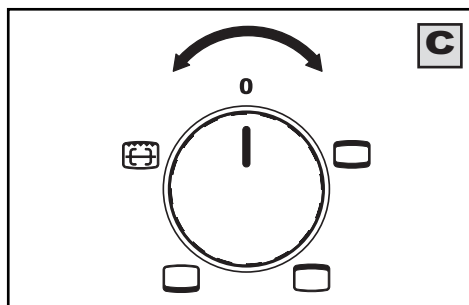
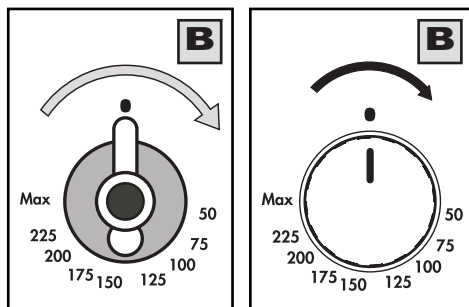
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Подсветка духовки загорается и остается включенной при установке любой функции для приготовления пищи.

#### РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ ДУХОВКИ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ (С)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:







- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
-  = включение конвекции
-  = включение заднего нагревательного элемента с конвекцией
-  = включение нагревательного элемента гриля

(\*) Предусмотрено только в некоторых моделях



### РУЧКА ВЫБОРА ФУНКЦИЙ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ДУХОВКИ (С)

Поворачивая ручку по часовой стрелке или против часовой стрелки, можно выбрать следующие обозначения:

- 0 = духовка не включена
-  = включение подсветки духовки, которая остается включенной при выполнении всех функций
-  = включение конвекции
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов
-  = включение верхнего и нижнего нагревательных элементов с конвекцией
-  = включение нагревательного элемента гриля + вертел (\*)
-  = включение нагревательного элемента гриля с конвекцией

(\*) Предусмотрено только в некоторых моделях

### ЖЕЛТАЯ КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ТЕРМОСТАТА (D)

Если она горит, это означает, что духовка или гриль включены. Во время использования духовки гаснет после достижения установленной температуры. В процессе приготовления блюда лампочка может неоднократно загораться и гаснуть, поскольку температура духовки контролируется.

### МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР (E)

Этот прибор включается полным поворотом ручки по часовой стрелке. При повороте ручки в обратном направлении указатель совмещается с выбранным временем приготовления блюда, обозначенным в минутах. Звонok сообщает об окончании установленного времени.


### МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР С УКАЗАНИЕМ НА ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ (F)

Это приспособление имеет двойную функцию: указывать истекшее время готовки и выключать плиту автоматически. **Примечание: Когда стрелка кнопки на «●», плита не может работать. Если вы пользуетесь плитой без программирования, таймер устанавливается вручную.**

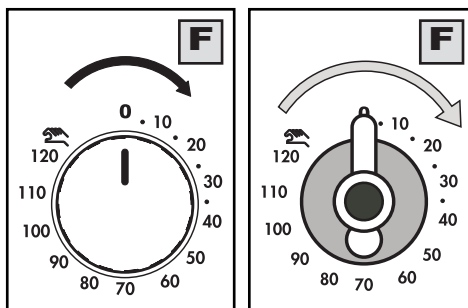
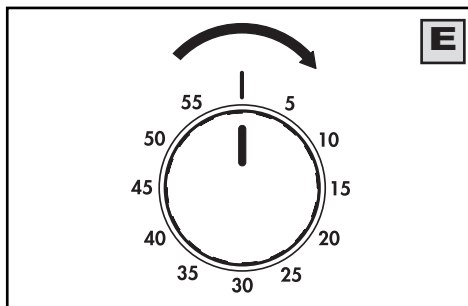
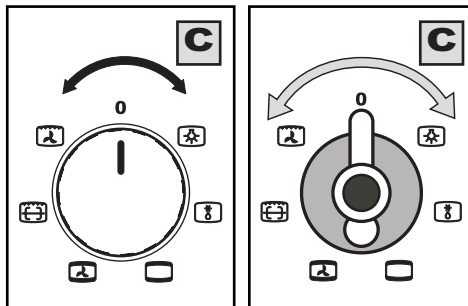
#### Полуавтоматическая операция

Как только вы выбрали способ готовки, поверните кнопку таймера на полный оборот в направлении часовой стрелки, а затем поверните её в обратном направлении до желаемого времени готовки (макс. 120 минут). По истечении этого запрограммированного времени звучит зуммер, сообщая вам, что плита автоматически выключилась.

#### Ручная операция

Если время готовки превышает 2 часа или если вы хотите пользоваться плитой, но не таймером, поверните кнопку счётчика по часовой стрелке до того, как стрелка остановится на знаке .

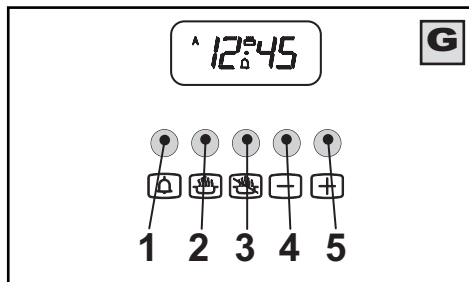
Когда указатель ручки находится в положении «●», духовка не работает.



## ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР (G)

Этот прибор выполняет следующие функции:

- Часы (устанавливаются кнопками 2,3)
- Таймер (устанавливается кнопкой 1)
- Длительность приготовления (устанавливается кнопкой 2)
- Окончание приготовления (устанавливается кнопкой 3)
- Ручной режим (устанавливаются кнопками 2,3)
- Перевод времени назад (устанавливается кнопкой 4)
- Перевод времени вперед (устанавливается кнопкой 5)



Цифровой дисплей показывает время и может воспроизводить длительность приготовления блюда и время окончания приготовления, а также показывать время таймера, при нажатии соответствующей кнопки.

**ПРИМЕЧАНИЕ: По завершении каждой программы (за исключением таймера) программатор отключает духовку. При последующем использовании духовки, проверить, чтобы программатор, если он не используется, находился в положении „ручной режим“ (см. приводимую ниже инструкцию).**

### Установка времени (от 0,01 до 24,00 = часы, минуты)

После подсоединения к электросети или после перебоав в электроснабжении на дисплее одновременно начинают мигать обозначения "А" и „0,00“.

Следует одновременно нажать кнопки 4 и 5 и начать установку текущего времени, нажатием кнопки 4 или 5. По завершении установки сигнал "А" исчезает и появляется обозначение ручного режима.

### Ручной режим

После настройки времени программатор автоматически переключается в положение „ручной режим“. В ином случае ручной режим может использоваться только после окончания программы автоматического или после его отмены при помощи кнопок 2 и 3. Обозначение "А" гаснет и загорается обозначение .

### Таймер (от 0,01 до 0,59 = часы, минуты)

Следует нажать кнопку 1 и выбрать время приготовления блюда при помощи кнопки 4 или 5. Появится обозначение . По истечении установленного времени подается звуковой сигнал и символ исчезает.

### Работа в полуавтоматическом режиме (длительность приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 2 и установки длительности приготовления пищи при помощи кнопок 4 или 5, высветятся символы "А" и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ "А" замигает и зазвучит звуковой сигнал.

### Работа в полуавтоматическом режиме (время окончания приготовления пищи - с 0,01 до 23,59 = часы; минуты)

После нажатия кнопки 3 и установки времени окончания приготовления пищи при помощи кнопки 5 высветятся символы "А" и . По истечении установленного времени символ исчезнет, а символ "А" замигает и зазвучит звуковой сигнал.

### Автоматический режим (с отложенным началом приготовления)

Прежде всего следует запрограммировать продолжительность приготовления блюда (появляются обозначения "А" и ) , а затем время окончания приготовления (обозначение гаснет), как описано ранее. Обозначение вновь появляется, когда начинается приготовление блюда в духовке. По истечении времени приготовления обозначение гаснет, а обозначение "А" начинает мигать и раздается звуковой сигнал.

### Звуковой сигнал

Звуковой сигнал подается по окончании программы или функции таймера и длится около 7 минут. Чтобы выключить его раньше, следует нажать одну из кнопок функций духовки.

### Начало программы и проверка ее выполнения

Программа начинает выполняться после установки. В любой момент можно проверить установленную программу нажатием соответствующей кнопки.

### Исправление/отмена установленной программы

Возникает ошибка программирования автоматического режима, если время на часах находится в промежутке между временем начала и временем окончания приготовления блюда. Об ошибке моментально сообщается посредством звукового сигнала и мигания обозначения "А". Ошибка может быть исправлена путем изменения продолжительности или времени окончания приготовления. Любая установленная программа может быть исправлена в любой момент при помощи нажатия сначала соответствующей кнопки, а затем кнопок 4 или 5. Отмена программы осуществляется исправлением установленного времени на значение „0,00“. Отменяя длительность приготовления, автоматически отменяется время окончания приготовления и наоборот. Духовка выключается автоматически и при этом начинает мигать обозначение "А".



## ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

Чтобы избежать перегрева, в приборе предусмотрено наличие предохранительного термостата, включающегося при выходе из строя основного термостата.

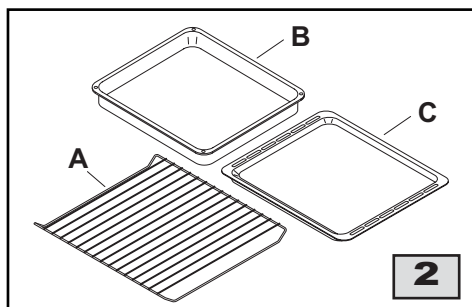
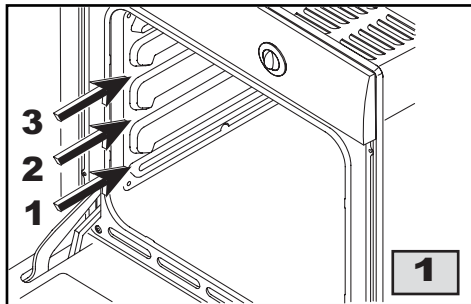
В этом случае электропитание временно прерывается. Не пытайтесь самостоятельно устранить неисправность. Отключите прибор от сети и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

Кроме того, некоторые модели могут быть оснащены охлаждающим или тангенциальным вентилятором, предназначенным для охлаждения панели управления, ручек, ручки дверцы и деталей электрооборудования.

На внутренних стенках духовки имеются пазы, называемые также уровнями (рис. 1), в которые вставляются нижеперечисленные дополнительные принадлежности. **Комплект этих принадлежностей, прилагаемых к духовке может меняться в зависимости от модели (рис. 2):**

- решетка (A)
- поддон или поднос для сбора сока (B) (\*)
- противень для выпечки или пиццы (C)

(\*) Прилагается только к некоторым моделям.



## ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не оказывает влияния на ее работу.
- При открывании дверцы будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- При размещении в духовке или выемке из нее блюд пользуйтесь перчатками.
- Когда вы ставите или вынимаете блюда, следите, чтобы значительное количество соуса не выливалось на дно духовки (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетку алюминиевой фольгой или другими материалами.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Располагайте его под решеткой (Рис. 1) или кладите его на дно духовки (Рис. 2) при пользовании вертелом. В поддон следует всегда наливать небольшое количество воды. Вода предотвращает подгорание жира, при котором образуется неприятный запах и дым. В процессе приготовления добавляйте воду по мере испарения.
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении «выключено» или «закрыто».
- **ВНИМАНИЕ:** В процессе и после использования стекло дверцы и другие наружные части духовки могут быть очень горячими, поэтому следите, чтобы дети не находились в непосредственной близости от нее.

**ВНИМАНИЕ!!!** Во время использования духовки и гриля дверца духовки должна быть закрыта.

## ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Проверьте, чтобы был установлен ручной режим. Затем, чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из стекловаты, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа. Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дать духовке остыть, а затем вымыть жарочную камеру теплой водой с добавлением мягкого моющего средства. Перед употреблением следует вымыть также все дополнительное оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).

Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электросети.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИЕЙ



### Традиционная жарка

Поверните ручку выбора функций (С) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) или ручку термостата/переключателя (А) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготовляемое блюдо сверху вниз. Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).



### Подрумянивание с верхним подогревом

Поверните ручку переключателя функций (С или А) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) на максимальную температуру. При выборе этой функции включается верхний периферийный нагревательный элемент, который подает тепло непосредственно на приготовляемое блюдо. Эта функция особенно подходит для последнего этапа приготовления блюда и придания ему красивого вида, а также для поджаривания хлеба.



### Жарка с нижним подогревом

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. Подождите 10 минут, перед тем как ставить блюдо в духовку. При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент. Эта функция особенно подходит для жарки, требующей небольшого количества поверхностного тепла (например, выпечка, покрытая фруктами или вареньем, выпечка с сыром, блюда, обваленные в сухарях) или для завершающего этапа приготовления, чтобы не повредить уже образовавшуюся румяную корочку. Кроме того, ее использование рекомендуется для разогревания готовых блюд.



### Жарка на гриле

Поверните ручку переключателя функций (С или А) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо (рис. 3). Помимо приготовления на гриле может использоваться для подрумянивания уже приготовленных блюд. Одновременно с включением гриля автоматически включается вертел. **Обязательно используйте поддон для сбора сока**, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ



### Размораживание при комнатной температуре

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.



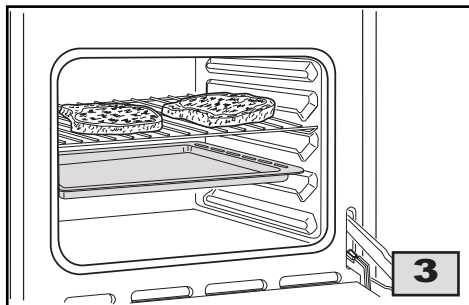
### Жарка с усиленной конвекцией с задним подогревом

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением установите ручку термостата (В) на желаемую температуру и поставьте блюдо в духовку. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, и производимое тепло разгоняется вентилятором. Таким образом, тепло быстро и равномерно распространяется в жарочной камере, позволяя одновременно готовить различные блюда, расположенные на нескольких уровнях (рис. 4). Этот тип жарки особенно подходит для приготовления кондитерских блюд.




### Жарка на гриле

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготовляемое блюдо (рис. 3). Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд. **Обязательно используйте поддон для сбора сока**, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».




## ПОЛЬЗОВАНИЕ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНОЙ ДУХОВКОЙ


### Размораживание при комнатной температуре

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  а затем положите в духовку продукты, предназначенные для размораживания. Время, необходимое для размораживания, зависит от количества и от типа продуктов. При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и размораживает их очень медленно. Особенно показано для фруктов и кондитерских изделий.


### Традиционная жарка

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, распределяющие тепло на приготавливаемое блюдо сверху вниз. Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т. д.).

### Традиционная ускоренная жарка


Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. Если осуществляется предварительный подогрев, перед тем как ставить в духовку блюдо, следует подождать, когда желтая контрольная лампочка термостата погаснет. При выборе этой функции включаются верхние и нижние нагревательные элементы, и тепло от них распространяется на приготавливаемое блюдо вентилятором. Этот вид жарки особенно подходит для быстрого одновременного приготовления блюд, располагаемых в духовке на нескольких уровнях (рис. 4).

### Жарка на гриле

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (В) на желаемую температуру. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо (рис. 3). Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд.

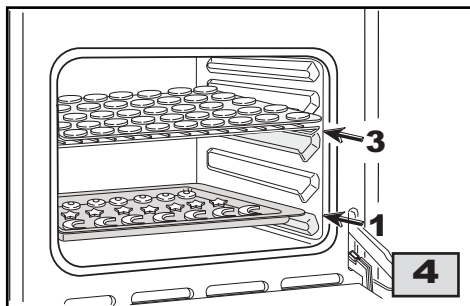
Одновременно с грилем автоматически включается вертел. **Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».**

### Жарка на гриле с усиленной конвекцией

Поверните ручку переключателя функций (С) до совмещения с обозначением  и установите ручку термостата (В) на температуру, указанную в таблице на стр. 14. При выборе этой функции включается верхний центральный нагревательный элемент, тепло от которого распространяется вентилятором.

Эта функция особенно подходит для ослабления тепла, выделяемого верхним нагревательным элементом, и для жарки используется меньшая температура, что позволяет добиваться ровной хрустящей корочки. Идеальна для приготовления жаркого и курицы.

**Обязательно используйте поддон для сбора сока, как указано в разделе «ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД».**



## ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

### Кондитерские изделия, выпечка и хлеб:

- Перед началом приготовления предварительно прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, так как холодный воздух, попадающий снаружи, препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключить духовку и оставить готовые изделия в жарочной камере примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный поддон или противень, поставляемый в комплекте для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания приготовления воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если, после того как вы вынули палочку, она окажется чистой, изделие готово.
- Если выпечка «оседает». В следующий раз следует использовать меньше жидкости или убавить температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая. Прodelайте зубочисткой отверстия и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если поверхность выпечки слишком темная. В следующий раз поставьте ее уровнем ниже, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху. Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте сахаром либо намажьте сметаной, вареньем, кремом и т. п.
- Если выпечка подгорела снизу. В следующий раз поставьте ее уровнем выше и убавьте температуру.
- Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными. В следующий раз следует использовать меньше жидкости, убавить температуру и увеличить время приготовления.
- Если выпечка не отделяется от формы. Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму и насыпьте в нее муку или панировочные сухари.
- Если печенье не отделяется от противня. Поставить противень обратно в духовку на короткое время, и отделите печенье, до того как оно остынет. В следующий раз следует использовать вощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

### Горячие блюда

- Если при приготовлении горячих блюд время превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания времени приготовления и используйте остаточное тепло (экономия электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если его готовить в закрытой посуде, и получается более румяным и хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C).
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (более 200°C) и немного времени.
- Для получения ароматного жаркого, мясо следует нашинговать и посыпать специями.
- Если жаркое жесткое. В следующий раз подольше маринуйте мясо.
- Если жаркое слишком темное сверху или снизу. В следующий раз расположите его уровнем ниже или выше, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Жаркое плохо прожарено? Порежьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

### Жарка на решетке

- Перед жаркой слегка смажьте и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления (рис. 3). В поддон обязательно следует налить немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, что приводит к образованию неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте приготовляемые продукты, когда они прожарятся наполовину.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся) примерно через час проткните кожу под крыльями для выхода жира.

**Алюминий является материалом, легко поддающимся коррозии при непосредственном контакте с органическими кислотами, содержащимися в продуктах и приправах (напр. в уксусе, лимоне и т. д.). По этой причине при приготовлении не рекомендуется класть продукты на алюминиевые и эмалированные противни. Обязательно следует пользоваться специальной бумагой для выпечки.**

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Положение решётки духовки	Духовка с естественной конвекцией		Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		Примечания
			Температура °С	Время готовки в минутах	Температура °С	Время готовки в минутах	
<b>МЯСО</b>							
Жареная телятина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	Сковорода или другая ёмкость на решетчатой полке
Ростбиф	1	1	200-225	40-50	190	40-50	
Жареная свинина	1	2	200-225	100-120	190	100-120	
Жареная баранина	1	1	200-225	100-120	190	100-120	
<b>ДИЧЬ</b>							
Жареный заяц	1	2	200-Max	50-60	200-Max	50	
Жареный фазан	1	2	200-Max	60-70	200-Max	60	
Жареная куропатка	1	2	200-Max	50-60	200-Max	50	
<b>ПТИЦА</b>							
Жареная курица	1	2	200-225	80-90	190	70-80	
Жареная индейка	1	2	200-225	100-120	190	90-110	
Жареная утка	1	2	200-225	90-110	190	80-100	
<b>РЫБА</b>							
Жареная рыба	1	2	200	30-35	170-190	25-30	
Тушёная рыба	1	2	175	20-25	160-170	15-20	
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b>							
Лазанье	2.5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40	
Каннелони	2.5	1	210-225	60-75	225-Max	30-40	
<b>ПИЦЦА</b>	1	2	225-Max	25-30	225-Max	20-25	
<b>ХЛЕБ</b>	1	2	225-Max	20-25	220	20	
<b>ВЫПЕЧКА</b>							
Печенье		2	190	15	170-190	15	Форма для выпечки на решетчатой полке
Песочное тесто		2	200	20	190-200	20	
Крендель	0.8	2	200	40-45	190-200	40-45	
<b>ТОРТЫ</b>							
Торт Парадизо	0.8	2	190	52	170-190	45	Форма для тортов на решетчатой полке
Фруктовый торт	0.8	2	200	65	190-200	65	
Шоколадный торт	0.8	2	200	45	190-200	45	

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. В таблице предусмотрено время приготовления только для одного уровня. В процессе приготовления с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора) и с использованием более одного уровня (решётки следует располагать на 1-м и 3-м уровнях) время приготовления следует увеличить на 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Положение решётки духовки	Духовка с естественной конвекцией			Духовка с принудительной конвекцией (при помощи вентилятора)		
			Температура °С	Время готовки в минутах		Температура °С	Время готовки в минутах	
				1-ая сторона	2-ая сторона		1-ая сторона	2-ая сторона
<b>МЯСО</b>								
Отбивная	0,50	2-3	225-Max	12-15	12-15	200	10	10
Бифштекс	0,15	2-3	225-Max	5	5	200	5	5
Курица (разрезанная напополам)	1	2-3	225-Max	20-25	20-25	200	18	18
<b>РЫБА</b>								
Форель	0,42	2-3	225-Max	18	18	200	10	10
Камбала	0,20	2-3	225-Max	10	10	200	7	7
<b>ХЛЕБ</b>								
Тост		3	225-Max	2-3	2-3	200	2-3	2-3

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий. Особенно при приготовлении мяса на гриле эти показатели будут зависеть от толщины мяса и личных вкусов и предпочтений.

## УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.
- Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.
- Мойку не следует проводить, когда духовка еще слишком горячая.
- Никогда не используйте абразивные моющие средства.
- Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

## ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Все внешние части духовки (детали из нержавеющей стали, боковые панели, стеклянная дверца) необходимо как можно чаще мыть мыльной водой, после чего их следует протирать насухо мягкой тряпкой.

Никогда **не используйте** абразивные моющие средства или жесткие металлические губки для мытья стеклянной дверцы духовки, т.к. они могут оцарапать или повредить стекло.

**Запрещается** использовать ароматические или алифатические растворители для удаления пятен или следов клея с окрашенных или нержавеющей поверхностей.

## ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования для удаления остатков пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах. Духовку следует вымыть до ее остывания мыльной водой, после чего тщательно промыть чистой водой и вытереть ее стенки. Не забудьте промывать также используемые принадлежности.

**Не поливайте и не мойте электрические резисторы или крышку термостата средствами, содержащими кислоту (прочитайте этикетку используемого вами средства). Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделием.**

## УПЛОТНИТЕЛЬ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Уплотнитель дверцы обеспечивает герметичность, то есть гарантирует правильное функционирование духовки. Рекомендуется:

- периодически мыть его без использования абразивных средств;
- периодически проверять его состояние.

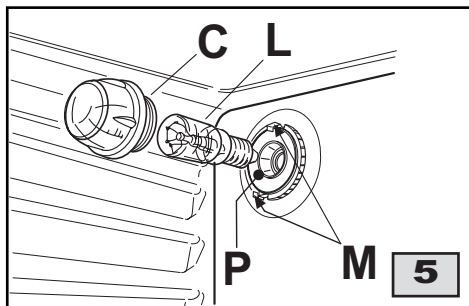
**Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обратиться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.**

## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ

(Рис. 5)

**Внимание! Во избежание удара электрическим током перед заменой лампы убедитесь в том, что прибор выключен.**

В случае необходимости заменить лампочку подсветки духовки (L) следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампочки (300°C) со следующими характеристиками: 15 W – 230 V ~ 50 Hz – E 14. Поверните против часовой стрелки защитный стеклянный колпак (C) и замените лампочку. Установите колпак на место, аккуратно вставив предусмотренные на нем крепежные язычки в соответствующие пазы, и поверните его по часовой стрелке.



Некоторые неисправности в работе духовки можно устранить выполнением простых операций по обслуживанию или проверкой установки соответствующих функций.

Неисправность	Способ устранения
Духовка не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте, вставлена ли вилка в розетку</li> <li>• Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда, и чтобы программатор и таймер находились в положении ручного режима</li> <li>• Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, обратитесь к электрику.</li> </ul>
Во время пользования не загорается контрольная лампочка термостата	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите термостат на более высокую температуру</li> <li>• - Установите ручку переключателя на другую функцию</li> </ul>
Не загорается внутренняя подсветка духовки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите ручку переключателя на другую функцию</li> <li>• Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки</li> <li>• Купите новую лампочку, выдерживающую высокие температуры и установите ее в соответствии с инструкцией на стр. 15.</li> </ul>

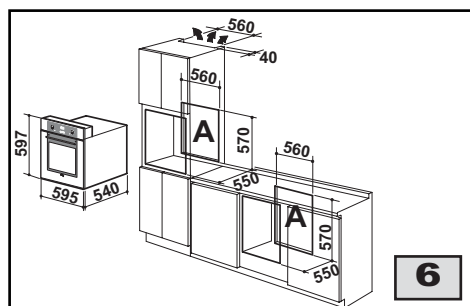
## 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

### МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРОЙКИ (Рис. 6)

высота мм	ширина мм	глубина мм	объем дм <sup>3</sup>
570	560	550	53

### МОЩНОСТЬ ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

Наименование детали	Характеристики
Нижний нагревательный элемент духовки	1400 W
Верхний нагревательный элемент духовки-гриля	700+1800 W
Задний нагревательный элемент духовки	2000 W
Нагревательный элемент гриля	1800 W
Лампочка подсветки духовки	15 W - E 14 - T300
Тангенциальный вентилятор	18..22 W
Электровентилятор	25..29 W
Шнур питания	H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup>



## ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Работы по установке и текущему обслуживанию, перечисленные на этой странице, должны выполняться только квалифицированными специалистами. Производитель не несет ответственность за ущерб, который может быть нанесен имуществу или лицам, и возникший вследствие неправильной установки прибора.

- После того как будет снята наружная упаковка и внутренняя упаковка подвижных деталей, следует удостовериться в целостности прибора. В случае возникающих сомнений не пользуйтесь прибором, а обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Некоторые детали устанавливаются на прибор с защитной пластиковой пленкой. Перед использованием прибора пленку следует полностью удалить. Для снятия пленки рекомендуется провести по ее краям лезвием или булавкой.
- Для перемещения прибора не тяните за ручку дверцы.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовая пленка, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальную опасность. В целях защиты окружающей среды все использованные упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат переработке (деревянные детали не подвергались химической переработке. Картон на 80-100% состоит из переработанной бумаги. Пленка изготовлена из полиэтилена (PE), ленты из полипропилена (PP), наполнители из вспененного полистирола (PS) без хлорфторуглеродов. Благодаря обработке и повторной утилизации экономится сырье и сокращается количество отходов. Отходы упаковки следует сдавать в пункты приема вторсырья.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Расположенные поблизости или соприкасаемые с прибором стены должны выдерживать нагрев соответствующий 70 К.
- Чтобы предотвратить отслаивание, клей, используемый для крепления пластикового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 150°C.

## ВСТРОЙКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

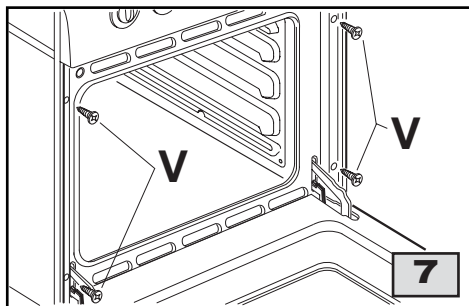
Духовка может быть встроена в колонку или в 17

рабочий стол, в которых следует предусмотреть место для встройки, как показано на Рис. 6.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, в мебели следует предусмотреть отверстие (А), как показано на Рис. 6, или убрать заднюю стенку.

Вставьте в соответствующее отделение духовку и закрепите ее специальными винтами (V) (Рис. 7).

Духовка должна стоять на поверхности, выдерживающей ее вес, так как крепление духовки винтами применяется исключительно для предотвращения ее выхода из соответствующего отделения мебели.





## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно производиться в соответствии с действующими нормами и правилами.

Перед тем как приступить к подключению к электросети следует убедиться, что:

- Токопроводящая способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки, приведенным на табличке с характеристиками, расположенной на задней стенке, или в прилагаемой инструкции.
- Розетка или электрооборудование надежно заземлены согласно действующим нормам и положениям. В случае несоблюдения этих правил производитель снимает с себя всякую ответственность.
- Используемая розетка или всеполюсный выключатель находятся в сфере досягаемости установленного прибора.

Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на табличке с характеристиками. Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и предусмотрев большую длину заземляющего провода по сравнению с проводом фазы:

Буква	<b>L</b> (фаза)	= коричневый провод
Буква	<b>N</b> (ноль)	= синий провод
Обозначение	$\oplus$ (земля)	= желто-зеленый провод

- Шнур питания должен располагать таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75K (75°C + температура окружающей среды).
- Для подсоединения к сети не используйте укороченные провода, переходники или тройники, так как они могут привести к опасному перегреву. **Если подсоединение производится непосредственно к сети:**
- Установите между духовкой и сетью двухполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

## ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к каким-либо работам по обслуживанию прибора следует отключить его от сети.

## Замена деталей электрооборудования

- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на стр. 15.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования, необходимо вынуть духовку из соответствующего отделения, открутив болты (V) (рис. 7). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке (T) (рис. 8).
- **В случае замены шнура питания провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы, кроме того следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе «ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ».**
- Снять заднюю панель Q, чтобы получить доступ к моторедуктору, резисторам, ограничителю температуры и патрону (рис. 8).
- Для замены патрона (P) (рис. 5) подцепить отверткой концы блокировочных пружин и вынуть патрон по направлению к задней стенке духовки.
- Для замены термостата, коммутатора, программатора и контрольных лампочек следует снять защитный кожух (S) (рис. 8). Затем следует снять ручки и отвинтить расположенные под ними винты, чтобы освободить подлежащие замене детали.

