



 **ARDO**
made for you.

| | |
|---|-------|
| 1. ВАЖЛИВІ ПОЛОЖЕННЯ ТА ВИМОГИ ПО ЕКСПЛУАТАЦІЇ | 4-5 |
| 2. ОПИС ПРИЛАДУ | 6-9 |
| 3. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА | 10-15 |
| 4. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО НЕ ПРАЦЮЄ | 16 |
| 5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 16 |
| 6. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ, ЩО МАЮТЬ ЗДІЙСНЮВАТИ УСТАНОВЛЕННЯ | 17-18 |

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЗАПЧАСТИНИ

Перш, ніж відвантажити цей прилад з підприємства, він був підданий випробуванням та налагодженню досвідченими кваліфікованими фахівцями, з метою забезпечення найкращих результатів його роботи.

Будь-який ремонт або налаштування, в яких може виникнути потреба згодом, повинні виконуватися з максимальною увагою та обережністю кваліфікованим персоналом.

Отже, радимо Вам звертатися лише до нашого найближчого авторизованого сервісного центру, вказуючи марку, модель, заводський номер та тип пошкодження вашого приладу. Ці дані вказуються на маркувальній етикетці, розташованій на боковій панелі приладу та зображеній також в даній інструкції.

Прим.: наклейте етикетку нижче, щоб завжди мати ці дані під рукою.

Ці свідчення дозволять працівнику сервісного центру підготувати всі необхідні запчастини та забезпечити своєчасний та якісний ремонт.


Оригінальні запчастини та додаткове обладнання можна придбати лише в наших сервісних центрах або у авторизованих дилерів.

ПРОСТІР ДЛЯ ЕТИКЕТКИ З ДАНИМИ ПРО ОБЛАДНАННЯ

Цей виріб було розроблено та виготовлено відповідно до Європейських нормативів EN 60 335-1 та EN 60 335-2-6 та відповідних поправок.

Прилад відповідає нормативним положенням вищезазначених Європейських директив:

- CE 2006/95 стосовно електробезпеки (BT)
- CEE 89/336+92/31+93/68 стосовно електромагнітної сумісності (EMC)

На його маркувальній етикетці та упаковці присутній символ .

Комплектуючі духовки, які можуть контактувати з продуктами харчування, виготовлено з матеріалів згідно з розпорядженнями директиви CEE 89/109 від 21.12.88р.

Цей виріб відповідає Директиві ЄС 2002/96/ЄС.

Зображений на приладі символ закресленого сміттового бака означає, що після закінчення терміну його служби, виріб підлягає окремій від побутових відходів переробці та має бути відправлений до пункту диференційного збору електричної та електронної апаратури або повернений продавцеві в момент придбання нового еквівалентного обладнання.



Користувач несе відповідальність за відправлення приладу після закінчення терміну його служби до відповідних пунктів утилізації, щоб запобігти накладання на нього стягнення, передбаченого чинним законодавством про відходи.

Дотримання правил диференційного збору для подальшого відправлення непридатного для подальшого використання приладу на повторну переробку, обробку та безпечну для навколишнього середовища утилізацію сприяє запобіганню можливих шкідливих наслідків для навколишнього середовища та здоров'я та повторному використанню матеріалів, з яких був виготовлений виріб.

Для отримання детальнішої інформації щодо можливих систем збору, зверніться до місцевих служб з утилізації відходів або до магазину, в якому було придбано цей виріб.

Виробники та імпортери несуть як індивідуальну, так і колективну відповідальність за здійснення переробки, обробки та безпечної для навколишнього середовища утилізації приладу.

Ви придбали нашу продукцію, за що ми Вам щиро вдячні. Ми впевнені, що цей новий сучасний, функціональний та практичний виріб, виготовлений з високоякісних матеріалів, зможе задовольнити найкращим чином усі ваші вимоги.

Цей новий виріб є простим у користуванні, однак перед початком його експлуатації важливо **уважно прочитати цю інструкцію**, яка містить рекомендації стосовно безпеки установлення, експлуатації та догляду. З питань будь-якої інформації звертайтеся до цієї інструкції.

Виробник зберігає за собою право в інтересах користувача вносити будь-які зміни у власні вироби, залишаючи незмінними основні функціональні характеристики та надійність у роботі.

Фірма-виробник не відповідає за можливі неточності чи помилки друку та передрукування, що можуть мати місце в цій інструкції.

Примітка: слід зауважити, що естетичне зображення наведених малюнків є чисто умовним.

Установлення та технічний догляд (розділ "6. ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ СПЕЦІАЛІСТІВ З УСТАНОВЛЕННЯМ") повинні здійснюватися виключно кваліфікованим персоналом.

- Ваша духовка призначена тільки для домашнього вжитку. Будь-яке інше використання приладу є недоцільним, а отже й небезпечним.
- Виробник не несе відповідальність за будь-які можливі пошкодження, що можуть бути завдані речам або людям, пов'язані з невірним установленням або неправильною експлуатацією виробу.
- Після того, як Ви знімете зовнішню упаковку та розпакуєте інші компоненти, пересвідчитись, що прилад непошкоджений. В разі сумнівів не використовуйте духовку, а зверніться до сервіс-центру.
- Діти не повинні гратися з елементами упаковки (картон, мішки, полістирол, цвяхи...), так як вона є потенційним джерелом небезпеки.
- Стосовно навколишнього середовища всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені.
- Електрична безпека нашого виробу гарантується тільки в тому разі, коли він правильно підключений до заземлювального обладнання, як і передбачено нормами по електробезпеці. Виробник не несе ніякої відповідальності за недотримання цих положень. В разі сумнівів звертайтеся до кваліфікованого персоналу для детальної перевірки Вашого електрообладнання.

- Перед підключенням приладу пересвідчитись, що дані розпізнавальної етикетки відповідають характеристикам електромережі (Див. розділ "5. Технічні характеристики")

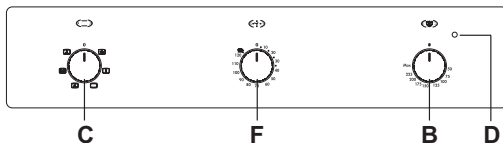
При користуванні будь-яким електроприладом дотримуйтесь наступних основних правил:

- # Не торкати прилад вологими або мокрими руками.
- # Не використовуйте апарат босоніж.
- # Не тягнути за шнур живлення для того, щоб вимкнути вилку з розетки.
- # Не виставляти прилад під дію атмосферних агентів (дощ, сонце і т.д.)
- # Не дозволяйте користуватись духовкою дітям без нагляду та недієздатним особам.
- Перед першим підключенням духовки, доцільно нагріти її, закриту та порожню, при макс. температурі близько 1 години для того, щоб вивітрився запах, характерний для ізоляційних матеріалів зі скловати. Провітрити приміщення під час цієї операції.
- Під час та після користування скло дверцят та аксесуари можуть сильно нагріватись, через що діти повинні знаходитись на відстані від духовки.
- Підтримуйте духовку в чистоті. Залишки їжі можуть спричинити ризик пожежі.
- Не використовуйте виключену духовку для зберігання їжі та напоїв. В разі мимовільного підключення це може спричинити збитки або пожежу.
- Якщо Ви користуєтесь розеткою поруч з духовкою, пересвідчитись, що шнури живлення інших побутових приладів, що використовуються, не торкають духовку та знаходяться на відстані від її нагрітих частин.
- Після користування духовкою пересвідчитись, що всі ручки управління знаходяться в позиції "Виключено".
- Під будь-якою операцією стосовно чистки чи технічного догляду, відключити апарат з мережі електроживлення.
- В разі поломки або/та погані роботи, виключити духовку та вимкнути шнур живлення з розетки. Не ремонтуйте духовку самі. Кожний ремонт або наладка повинні виконуватись з максимальною ретельністю і тільки кваліфікованим персоналом. Радимо звернутись до нашого сервіс-центру, вказавши вид поломки та модель Вашої духовки.

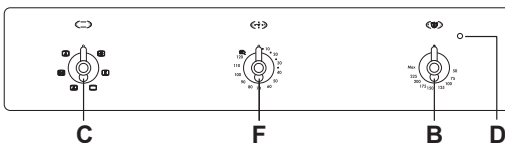
F010X
F010W
F010N



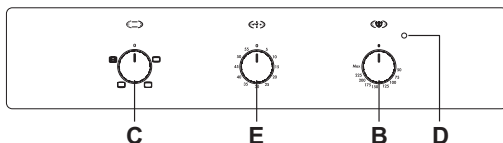
FM060X
FM060W
FM060N
FM060RA



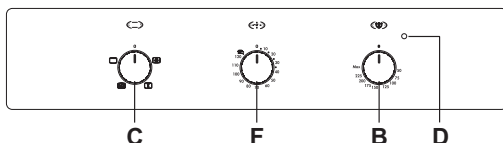
FM060RN



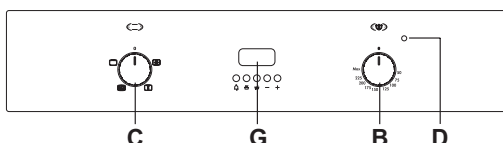
HX010X



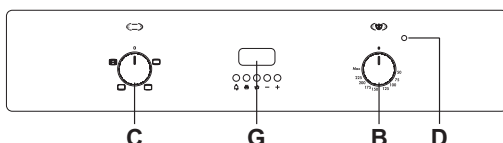
HX040X



HX045X



HX015X






ПЕРЕДНІ РУЧКИ УПРАВЛІННЯ

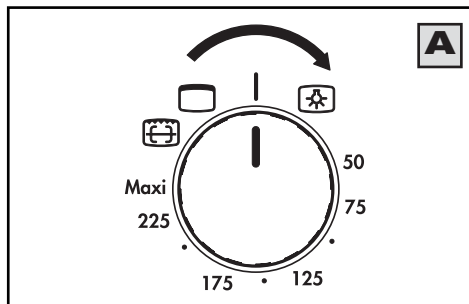
- A. Ручка перемикача/терморегулятора для звичайної духовки
- B. Ручка термостата
- C. Ручка селектора функцій
- D. Жовтий індикатор включення термостата
- E. Таймер
- F. Таймер із зазначенням часу приготування
- G. Електронний програматор

РУЧКИ УПРАВЛІННЯ

РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА/ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА ДЛЯ ЗВИЧАЙНОЇ ДУХОВКИ (А)

Вибір функцій духовки здійснюється за допомогою обертання ручки за стрілкою годинника:





- 0 = духовка не підключена
-  = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
- 50°C до Maxi = Вибір температури духовки
-  = включення нагрівального елемента гриль + рожен (*)
-  = Верхній нагрівальний елемент включений

**РУЧКА ТЕРМОСТАТА ДУХОВКИ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ (В)**

Обертаючи ручку за годинниковою стрілкою можна вибрати необхідну температуру духовки для приготування страв (від 50°C до МАКС).

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ ДЛЯ ЗВИЧАЙНОЇ ДУХОВКИ (С)





Обертаючи ручку за чи проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:

- 0 = духовка не підключена
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів
-  = Верхній нагрівальний елемент включений
-  = Нижній нагрівальний елемент включений
-  = включення нагрівального елемента гриль + рожен (*)

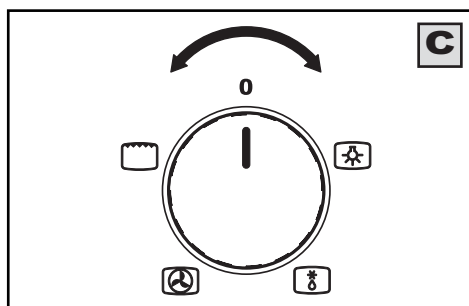
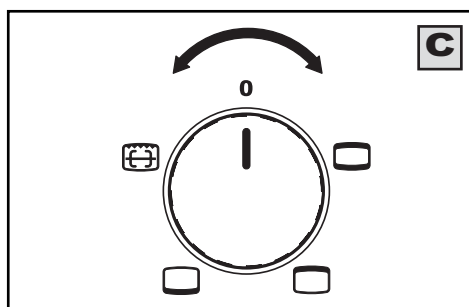
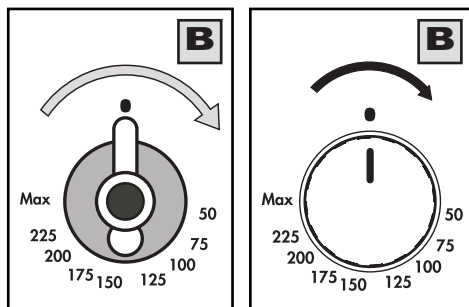
ПРИМІТКА: Лампа підсвічування духовки залишається включеною при використанні кожної функції.

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ ДЛЯ ВЕНТИЛЬОВАНОЇ ДУХОВКИ (С)

Обертаючи ручку за чи проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:







- 0 = духовка не підключена
-  = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
-  = включення вентилятора
-  = включення заднього нагрівального елемента з вентилятором
-  = включення нагрівального елемента гриль

(*) тільки певні моделі.



РУЧКА СЕЛЕКТОРА НА "6" ПОЗИЦІЇ ДУХОВКИ З ВЕНТИЛЯТОРОМ (C)

Обертаючи ручку за чи проти годинникової стрілки можна вибрати наступні функції:

- 0 = духовка не підключена
-  = включення освітлення духовки, що світиться при будь-якій функції
-  = включення вентилятора
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів
-  = включення верхнього та нижнього нагрівального елементів з вентилятором
-  = включення нагрівального елемента гриль + рожен (*)
-  = включення нагрівального елемента гриль з вентилятором

(*) тільки певні моделі.

ЖОВТИЙ ІНДИКАТОР ТЕРМОСТАТА (D)

Якщо світиться, то духовка або гриль включені. При користуванні духовкою згасає, коли досягнуто вибрану температуру. Під час приготування індикатор по черзі світиться та гасне, тому що температура духовки контролюється.

ТАЙМЕР (E)

Щоб завести цей аксесуар, повернути відповідну ручку на повний оберт за годинниковою стрілкою. Відразу після цього повернути ручку у зворотному напрямку та встановити її на позначку бажаного часу приготування у хвиликах. По закінченні вибраного часу лунає акустичний сигнал.


ТАЙМЕР ІЗ ЗАЗНАЧЕННЯМ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ (F)

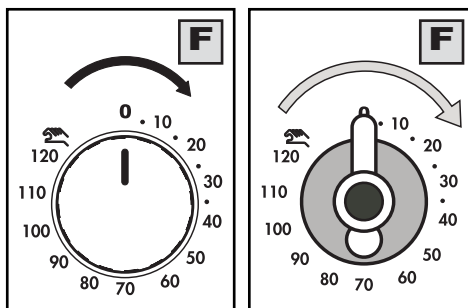
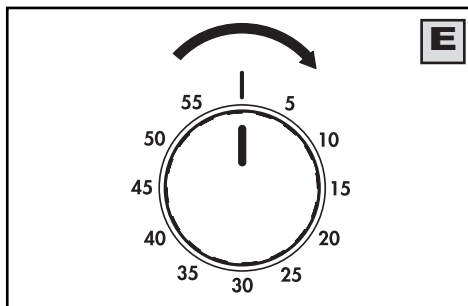
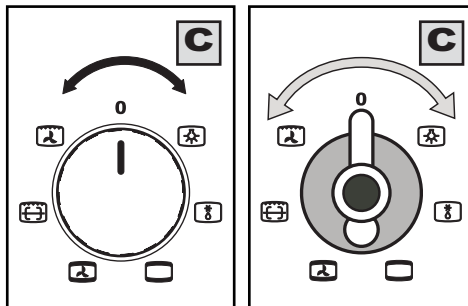
Цей допоміжний пристрій має подвійну функцію: він сигналізує про те, скільки пройшло часу, відведеного на приготування, а також автоматично виключає духовку. **ПРИМІТКА:** Коли стрілка ручки знаходиться в позиції «», духовка не може працювати. Якщо ви використовуєте духовку, не програмуючи час, проконтролюйте, щоб таймер був переведений у позицію ручного режиму.

Напівавтоматичний режим

Щоб встановити час приготування після того, як ви вибрали страву для приготування, спочатку поверніть таймер повністю один раз зліва направо, а потім назад до відмітки бажаної для вас кількості хвилин, від 0 до 120 хвилин: духовка включиться. Коли запрограмований час мине, прозвучить звуковий сигнал і спрацює пристрій, який припиняє час приготування.

Ручний режим

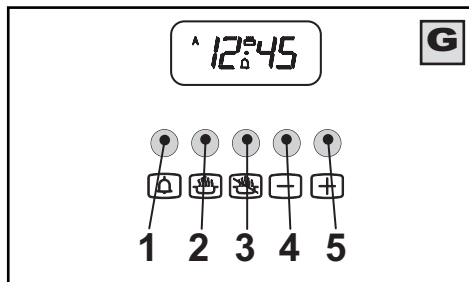
Якщо час приготування перевищує 2 години або якщо ви хочете використати духовку без таймера, поверніть ручку справа наліво, поки стрілка не дійде до символу . Після приготування їжі, не забудьте повернути ручку до позиції «».



ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР (G)

Виконує наступні функції:

- Годинник (регулюється кнопками 2,3)
- Таймер (регулюється кнопкою 1)
- Тривалість приготування (регулюється кнопкою 2)
- Закінчення приготування (регулюється кнопкою 3)
- Ручне функціонування (регулюється кнопками 2,3)
- Регулювання часу назад (регулюється кнопкою 4)
- Регулювання часу вперед (регулюється кнопкою 5)



Цифровий дисплей завжди показує час, і також може показувати час приготування, закінчення та лічильника, - для цього слід натиснути на відповідну кнопку. **Примітка: по закінченні кожної запрограмованої функції (за винятком таймера) програматор відключає духовку. Перевідчитись при наступному користуванні духовкою, якщо програматор не використовується, чи був він встановлений на ручне функціонування (див. нижченаведені інструкції).**

Настроювання годинника (від 0,01 до 24,00 = години, хвилини)

Після електропідключення або ж відсутності електроживлення на дисплеї мигають одночасно символи "А" та "0,00" або час, що минув після повторного включення електроенергії. Натиснути одночасно на кнопки 2 і 3 та виставити поточний час з допомогою кнопок 4 або 5. Після настроювання символ "А" зникає, а з'являється символ ручного функціонування.

Ручне функціонування

Після настроювання часу програматор автоматично встановлює ручну функцію. По-іншому ручне функціонування можливе тільки після закінчення автоматичного програмування або після відміни автоматки, для чого натиснути одночасно на кнопки 2 і 3. Символ "А" зникає, а символ світиться.

Таймер (від 0,01 до 0,59 = години, хвилини)

Натиснути кнопку 1 та встановити час приготування з допомогою кнопок 4 або 5. Символ світиться. Після закінчення вибраного часу лунає акустичний сигнал, а символ згасає.

Напівавтоматичне функціонування (тривалість приготування від 0,01 до 23,59 = години, хвилини)

Натиснути на кнопку 2 та встановити час приготування кнопками 4 або 5. Символи "А" та свіяться постійно.

Після закінчення вибраного часу символ згасає, символ "А" мигає і лунає акустичний сигнал.

Напівавтоматичне функціонування (закінчення приготування від 0,01 до 23,59 = години, хвилини)

Натиснути кнопку 3 та встановити час закінчення приготування з допомогою кнопки 5, символи "А" та свіяться постійно. Після закінчення вибраного часу символ згасає, а символ "А" мигає і лунає акустичний сигнал.

Автоматичне функціонування (початок приготування з перенесенням)

Спочатку запрограмувати тривалість приготування (символ "А" та свіяться), а потім час закінчення приготування (символ згасає), як описано в попередньому пункті. Символ знову світиться, коли починається приготування в духовці. Після закінчення часу приготування символ згасає, символ "А" мигає та лунає акустичний сигнал.

Акустичний сигнал

Звуковий сигнал починає лунати відразу ж після закінчення програмування або функції лічильника часу, і триває близько 7 хвилин. Для його відключення натиснути на одну з кнопок функцій духовки.

Початок програми та контроль

Програма починається після настроювання. В будь-який момент можна перевірити вибрану програму, для чого натиснути на відповідну кнопку.

Корегування \ Відміна вибраної програми

При помилковому програмуванні автоматичного функціонування, якщо виставлений час годинника включає час початку приготування та час закінчення приготування. Помилка відразу буде відзначена акустичним сигналом та миганням символа "А". Помилка настроювання може бути виправлена змінюючи тривалість або час закінчення приготування. Будь-яка виставлена програма може бути відкорегована в будь-який момент: для цього натиснути на відповідну кнопку програмування, а потім на кнопки 4 або 5. Відміна програми відбувається шляхом корекції встановленого часу на позначку "0,00". При відміні тривалості функціонування автоматично анулюється закінчення функціонування та навпаки. Духовка автоматично відключається та символ "А" мигає.

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ

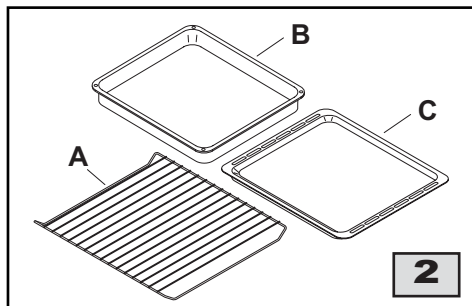
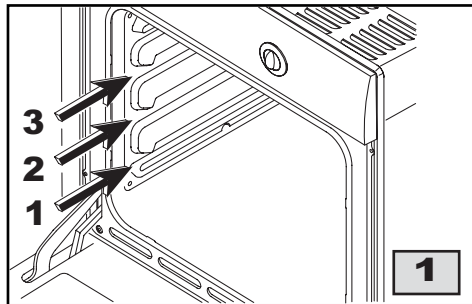
Щоб уникнути перенагрівання духовки, прилад оснащено термостатом безпеки, що спрацьовує у випадку поломки головного термостата. У цьому випадку електроживлення тимчасово відключається: **не намагайтеся відремонтувати поломку самі, а викличте майстра з найближчого сервісного центру.**

Окрім цього, деякі моделі можуть оснащуватись вентилятором для охолодження (або тангенціальним), головне призначення якого – охолоджувати панель управління, ручки управління, ручку дверцят духовки та електрокомпоненти.

Внутрішні стінки духовки представляють собою пази, які називаються східцями (мал.1), де можуть встановлюватись наступні аксесуари (**комплектація духовки залежить від моделі**) (мал. 2):

- решітка духовки (А)
- лист або піднос для збирання жиру (В) (*)
- форма (сковорода) для випічки (С)

(*) тільки певні моделі.

**ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ:**

- Не залишайте без нагляду включену духовку.
- Будь-яке приготування страв - тільки з зачиненими дверцятами.
- Для відкриття дверцят духовки користуйтеся завжди ручкою центральної частини.
- Не хвилюйтеся, якщо під час приготування з'явиться конденсат на дверцятах та внутрішніх стінках духовки. Це не впливає на функціонування духовки.
- Коли відкривається духовка, будьте уважними стосовно виходу киплячої пари.
- Користуйтеся рукавичками для того, щоб поставити або вийняти посуд з духовки.
- Коли Ви ставите або виймаєте страви з духовки, пересвідчитись, що приправи не переливаються на дно духовки в значній кількості (масло, жири, які при перенагріванні можуть легко зайнятися).
- Використовуйте термостійкий посуд, який може витримати температури термостата.
- Під час приготування, щоб уникнути негативних результатів, настійно рекомендуємо не накривати чернь духовки та решітки листами з алюмінію (фольгою) або ж іншими матеріалами.
- Під час приготування м'яса на грилі завжди використовуйте емальований лист для збирання соку, як наведено в розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».
- Увага: Під час або після роботи духовки, скляна шибка дверцят та аксесуари можуть сильно нагріватися, отож діти повинні знаходитись на відстані від апарата.
- Після закінчення приготування пересвідчитись, що всі ручки управління знаходяться в положенні "Виключено".

ВАЖЛИВО!!! Під час користування духовкою та функцією гриль дверцята духовки повинні бути зачиненими.


ПЕРШЕ КОРИСТУВАННЯ

Пересвідчитись, що ручка програматора (якщо є в комплектації) знаходиться в ручному положенні; для того, щоб вивітрився характерний запах ізоляційних матеріалів зі склавати, розігріти при максимальній температурі духовку, порожню та закриту, близько 1-ї години. Під час цієї операції не знаходитесь в приміщенні, а провітрити його. Після закінчення прогрівання, апарат повинен охолонути; після цього помити внутрішню частину розчином теплої води з делікатним порошком. Також перед використанням помити всі аксесуари (решітка, лист, сковорода, рожен).

Перед миттям духовки, відключити апарат з мережі електроживлення.


ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ЗВЧАЙНОЮ ДУХОВКОЮ

ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ


Поверніть ручку вибору функцій (С) на символ , і встановіть ручку терморегулятора (В) або ручку перемикача/терморегулятора (А) на позначці бажаної температури. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включається верхній та нижній нагрівальні елементи, які розподіляють тепло зверху та знизу на страву.

Цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв (м'ясо, риба, хліб, піцца, тістечка ...).

ПІДСМАЖУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА


Поверніть ручку вибору функцій (С або А) на символ , і встановіть ручку терморегулятора (В), якщо така є, на максимальну температуру. Верхній периферійний нагрівальний елемент включений і розподіляє жар безпосередньо на їжу. Ця функція особливо підходить для обережного підсмажування верхнього шару їжі або для приготування тостів з хліба.

ВИПІКАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ НИЖНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА

Поверніть ручку вибору функцій (С) на символ , і встановіть ручку терморегулятора (В) на позначці необхідної температури. Зачекайте 10 хвилин, перш ніж відправити їжу в духовку. Нижній нагрівальний елемент включений.

Ця функція особливо підходить для приготування страв, яким потрібна помірна поверхнева температура (напр., для відкритих пирогів з варенням чи фруктами, сирників, засмажування) або для того, щоб додати „останній штрих“, не псуючи вже підсмажену страву. Також ця функція ідеальна для розігрівання попередньо приготованих страв.


ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ

Поверніть ручку вибору функцій (С або А) на символ , і встановіть ручку терморегулятора (В), якщо така є, на бажану температуру. При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страву (мал. 3).


Окрім функції „гриль“, можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв. Одночасно з функцією гриль автоматично включається рожен (якщо є в комплектації). **Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».**

ДУХОВКА З ВЕНТИЛЯТОРОМ


РОЗМОРОЖУВАННЯ НАВОКОЛИШНІМ ПОВІТР'ЯМ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та покласти в духовку продукти для розморожування. Час, необхідний для розморожування, залежить від кількості та виду продуктів. При цій функції включається тільки вентилятор, який примушує циркулювати повітря навколо продуктів та розморожувати їх дуже повільно. Ця функція, в основному, використовується для фруктів та солодощів.

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЮ ТА ЗАДНІМ НАГРІВАЛЬНИМ ЕЛЕМЕНТОМ

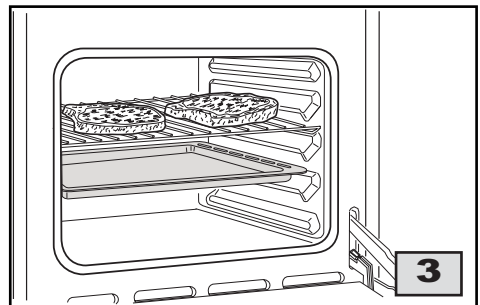
Повернути ручку селектора (С) в позицію  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру; покласти продукти в духовку. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включається задній нагрівальний елемент, і тепло подається вентилятором. Таким чином, тепло швидко та рівномірно розподіляється у внутрішній частині духовки, що дозволяє одночасно готувати різні страви, розміщені на декільках листах (мал. 4). Ця функція, зокрема, використовується для випічки.

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру.


При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страву (мал. 3). Окрім функції „гриль“, можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв.

Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».




БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНА ДУХОВКА


РОЗМОРОЖУВАННЯ НАВКОЛИШНІМ ПОВІТР'ЯМ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та покласти в духовку продукти для розморожування. Час, необхідний для розморожування, залежить від кількості та виду продуктів. При цій функції, включається тільки вентилятор, який примушує циркулювати повітря навколо продуктів та дуже повільно розморожувати їх. Ця функція, зокрема, використовується для фруктів та ласощів.


ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включається верхній та нижній нагрівальні елементи, які розподіляють тепло зверху та знизу на страву. Цю функцію можна використовувати для приготування будь-яких страв (м'ясо, риба, хліб, піцца, тістечка ...).

ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ ПРИМУСОВЕ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру. Якщо діє функція попереднього нагрівання, зачекайте, поки жовта лампочка-індикатор термостата згасне, і тоді покладіть продукти. При цій функції включаються верхній та нижній нагрівальні елементи, а вироблене тепло розподіляється вентилятором на страву. Цю функцію можна використовувати, зокрема, для швидкого та одночасного приготування декількох страв (мал. 4).

ПРИГОТУВАННЯ ЗА ДОПОМОГОЮ ГРИЛЯ


Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) бажану температуру.

При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елемент, який безпосередньо розподіляє тепло на страву (мал. 3).

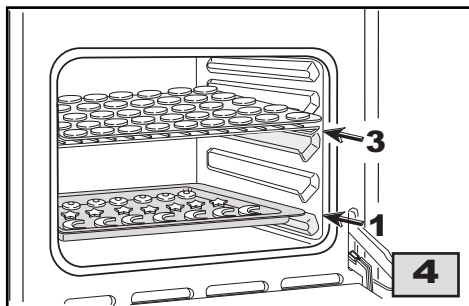
Окрім функції "гриль", можна використовувати цю програму для легкого підрум'янення вже готових страв. Одночасно з функцією гриль автоматично включається рожен (якщо є в комплектації).

Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».

ПРИГОТУВАННЯ З ПРИМУСОВОЮ КОНВЕКЦІЄЮ ТА ГРИЛЕМ

Повернути ручку селектора (С) в положення  та встановити за допомогою ручки термостата (В) температуру вказану в таблиці на стор. 14. При цій функції включається верхній центральний нагрівальний елементи і тепло розподіляється вентилятором.

Ця функція, в основному, використовується для пом'якшення прямого випромінювання верхнього нагрівального елемента, використовуючи нижні температури приготування, що дозволяє отримати рівномірне та хрустке підрум'янення. Ідеальна програма для м'яса птиці та печені. **Завжди використовуйте лист для збирання соку, як наведено у розділі «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ».**



ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ**Тістечка та хліб:**

- Перед приготуванням тістечок або хліба, прогріти духовку принаймні 15 хвилин.
- Під час приготування духовка повинна бути закритою, тому що зовнішнє холодне повітря може завадити підніманню тіста.
- Після закінчення приготування залишити випічку у виключеній духовці на 10 хвилин.
- Не використовувати лист або піднос емальований, що є в комплекті, для випічки.
- Як встановити, чи випічка вже готова? За 5 хвилин до закінчення часу приготування, проколоти дерев'яною зубочисткою саму високу частину випічки. Якщо вийнята зубочистка буде чистою, то випічка готова.
- Якщо випічка "присідає". Наступного разу використовуйте менше рідини або понизити температуру на 10 °С.
- Якщо випічка занадто суха. Проколоти зубочисткою (або сірником) маленькі отвори та налити зверху трішечки фруктового соку або алкогольного напою. Наступного разу підвищити температуру на 10° С та скоротити час приготування.
- Якщо випічка занадто темна зверху. Наступного разу розмістити її нижче, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка підгорає зверху. Зняти підгорілу частину та посипати її цукром, або намазати сметаною, мармеладом, вершками ,кремом тощо...
- Якщо випічка занадто темна знизу. Наступного разу розмістити її вище та зменшити температуру.
- Якщо хліб чи тістечка ззовні випечені добре, а всередині - ні. Наступного разу використовувати менше рідини, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо випічка не знімається з форми. Відділити випічку за допомогою ножа від краю форми, накрити її вологим кухонним рушником та перевернути форму. Наступного разу добре змастити форму і також насипати в неї трішки муки або потертих сухарів.
- Якщо печиво не відділяється від форми. Знову поставити форму в духовку на 5-10 хвилин , а потім відділити печиво перед тим, як воно охолоне. Наступного разу використовуйте лист для випічки.

Перші страви:

- Якщо час приготування страв перевищує 40 хвилин, виключити духовку за 10 хвилин до закінчення приготування для використання залишкового тепла (економія енергії).
- Печеня буде більш соковитою, якщо готується в закритому посуді, та більш сухою і хрусткою, якщо у відкритому.
- Біле м'ясо, птиця та риба потребують, в основному, середніх температур (до 200°С).
- Для приготування червоного м'яса " з кров'ю " потрібні високі температури (понад 200 °С) та мало часу.
- Для отримання смачної печені, начинити м'ясо спеціями.
- Якщо печеня жорстка. Наступного разу розмістити м'ясо.
- Якщо печеня занадто темна зверху або знизу. Наступного разу розмістити її нижче або вище, зменшити температуру та збільшити час приготування.
- Якщо печеня не просмажена повністю? Розрізати її на шматки, покласти на сковороду з власним соком та досмажити.

Гриль:

- Змастити та ароматизувати продукти перед їх приготуванням на грилі.
- Завжди використовувати емальований лист для збирання соку, що виділяється при приготуванні м'ясних страв (рис.3). Налити трішечки води в лист, яка запобігає займанню жирів та появі неприємних запахів та диму. При надмірному випаровуванні під час приготування можна ще долити води.
- Перевернути страви, як пройде 1/2 часу приготування.

Алюміній - це матеріал, що легко руйнується при прямому контакті з органічними кислотами, які входять до складу продуктів або додаються при приготуванні (оцет, лимон, тощо). Через це радимо не готувати страви безпосередньо на алюмінієвих чи емальованих аксесуарах, а завжди використовувати підходящу фольгу.

Таблиця приготування страв у духовці

| Страви | Вага (кг) | Позиція решітки в духовці | Духовка з природною конвекцією | | Духовка з примусовою конвекцією | | Примітки |
|--------------------------------------|-----------|---------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------------------|------------------------|---|
| | | | Температура в °C | Час приготування (хв.) | Температура в °C | Час приготування (хв.) | |
| М'ясо | | | | | | | |
| Телятина печеня | 1 | 2 | 200-225 | 100-120 | 190 | 100-120 | Каструля або інший посуд на решітку духовки |
| Ростбїф | 1 | 1 | 200-225 | 40-50 | 190 | 40-50 | |
| Свинина печеня | 1 | 2 | 200-225 | 100-120 | 190 | 100-120 | |
| Баранина печеня | 1 | 1 | 200-225 | 100-120 | 190 | 100-120 | |
| Дичина | | | | | | | |
| Засць печеня | 1 | 2 | 200-Max | 50-60 | 200-Max | 50 | |
| Фазан печеня | 1 | 2 | 200-Max | 60-70 | 200-Max | 60 | |
| Курїлка печеня | 1 | 2 | 200-Max | 50-60 | 200-Max | 50 | |
| Домашня птиця | | | | | | | |
| Кури печеня | 1 | 2 | 200-225 | 80-90 | 190 | 70-80 | |
| Індик печеня | 1 | 2 | 200-225 | 100-120 | 190 | 90-110 | |
| Качка печеня | 1 | 2 | 200-225 | 90-110 | 190 | 80-100 | |
| Риба | | | | | | | |
| Риба печеня | 1 | 2 | 200 | 30-35 | 170-190 | 25-30 | |
| Риба тушкована | 1 | 2 | 175 | 20-25 | 160-170 | 15-20 | |
| Страви з макаронними виробами | | | | | | | |
| Спагетті, тощо | 2.5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225-Max | 30-40 | |
| | 2.5 | 1 | 210-225 | 60-75 | 225-Max | 30-40 | |
| Піцца | 1 | 2 | 225-Max | 25-30 | 225-Max | 20-25 | |
| Хліб | 1 | 2 | 225-Max | 20-25 | 220 | 20 | |
| Конд. вироб | | | | | | | Лист для випічки на решітку духовки |
| Печиво | | 2 | 190 | 15 | 170-190 | 15 | |
| Пісочне тісто | | 2 | 200 | 20 | 190-200 | 20 | |
| Кекс | 0.8 | 2 | 200 | 40-45 | 190-200 | 40-45 | |
| ТОРТИ | | | | | | | Форма на решітку духовки |
| Торт | 0.8 | 2 | 190 | 52 | 170-190 | 45 | |
| Торт фруктовий | 0.8 | 2 | 200 | 65 | 190-200 | 65 | |
| Торт шоколадний | 0.8 | 2 | 200 | 45 | 190-200 | 45 | |

Дані, приведені в таблиці (температури та час приготування) є індикативними, які на основі різних кулінарних звичаїв можуть змінюватись. Наведений час приготування розраховано на одну полицю духовки. При приготуванні з примусовою конвекцією (з допомогою вентилятора), якщо використовуються більше полиць (решітки розташовуються на 1-х та 3-х східцях) час приготування збільшується на приблизно 5-10 хв.

Таблиця приготування з допомогою гриля

| Страви | Вага (кг) | Позиція решітки в духовці | Духовка з природною конвекцією | | Духовка з примусовою конвекцією | | | |
|--------------|-----------|---------------------------|--------------------------------|------------------------|---------------------------------|------------------|------------------------|-------------|
| | | | Температура в °C | Час приготування (хв.) | | Температура в °C | Час приготування (хв.) | |
| | | | | 1-а сторона | 2-а сторона | | 1-а сторона | 2-а сторона |
| М'ясо | | | | | | | | |
| Відбивна | 0,50 | 2-3 | 225-Max | 12-15 | 12-15 | 200 | 10 | 10 |
| Бїфштекс | 0,15 | 2-3 | 225-Max | 5 | 5 | 200 | 5 | 5 |
| Птиця (112) | 1 | 2-3 | 225-Max | 20-25 | 20-25 | 200 | 18 | 18 |
| Риба | | | | | | | | |
| Форель | 0,42 | 2-3 | 225-Max | 18 | 18 | 200 | 10 | 10 |
| Камбала | 0,20 | 2-3 | 225-Max | 10 | 10 | 200 | 7 | 7 |
| Хліб | | | | | | | | |
| Тости | | 3 | 225-Max | 2-3 | 2-3 | 200 | 2-3 | 2-3 |

Дані, приведені в таблиці (температури та час приготування) є індикативними, які на основі різних кулінарних звичаїв можуть змінюватись. Зокрема, при приготуванні м'яса з допомогою гриля наведені дані багато в чому залежать від товщини м'яса та персонального смаку.

ЧИСТКА ТА ДОГЛЯД

- Перш ніж виконувати будь-які роботи з технічного обслуговування чи чищення, вимкніть пристрій з електромережі.
- Не використовуйте пароочишувач для чищення цього пристрою.
- Не мийте частини пристрою, якщо вони ще гарячі.
- Ніколи не використовуйте абразивні порошки, шкребки або корозійні розпилювачі.
- Ні на який час не залишайте оцет, каву, молоко, солону воду або сік лимону чи помідорів на поверхні.

ЗОВНІШНЯ ЧАСТИНА

Усі частини зовнішньої поверхні духовки (нержавіюча сталь, бокові панелі, дверне скло) потрібно часто очищати м'яким миючим засобом, розведеним невеликою кількістю води, а потім витирати насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте грубі чи абразивні матеріали або гострі металеві шкребки для чищення дверного скла духовки, оскільки вони можуть нанести подряпини і призвести до того, що скло розіб'ється.

Не використовуйте ароматичні чи аліфатичні розчинники для усунення плям чи етикеткових клеїв з пофарбованих поверхонь чи поверхонь з нержавіючої сталі.

ВНУТРІШНІ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ

Рекомендується мити духовку після кожного використання для видалення залишків харчів, жиру або цукру, які при наступному використанні духовки згорають і утворюють нашарування або незмивні плями та неприємний запах. Духовку слід вимити до її охолодження мильною водою, після чого ретельно промити її чистою водою і витерти стінки ганчіркою. Пам'ятайте також мити використане приладдя.

Не обприскувати або не мити нагрівальні електроелементи та термостат кислотними засобами (прочитайте уважно етикетку засобу, яким Ви користуєтесь). Виробник не відповідає за можливі пошкодження, спричинені неправильною чисткою.

ОПОРЯДЖЕННЯ ПЕРЕДНЬОЇ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ

Прокладка передньої частини духовки забезпечує герметичність роботи і, таким чином, гарантує правильне функціонування духовки. Для її чистки радимо:

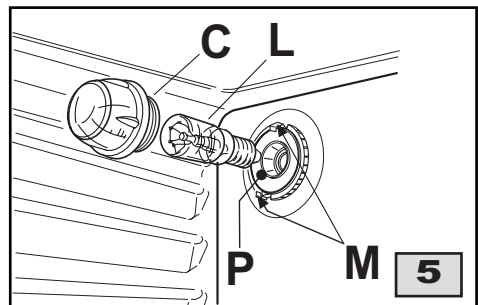
- не використовувати абразивні засоби;
- періодично перевіряти технічний стан опорядження.

Якщо опорядження (прокладка) стає жорсткою або ж вийшло з ладу, звертайтеся до найближчого сервіс-центру. Не користуйтеся духовкою з пошкодженим опорядженням.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ (мал. 5)

Увага!! Перш ніж замінювати лампу, впевніться, що пристрій вимкнений, щоб уникнути ризику ураження електричним током.

Якщо необхідно замінити лампочку духовки (L), вона повинна мати наступні характеристики: 15Вт – 230В – 50Гц – E14 і бути жаростійкою до високих температур (300° С). вилучити проти годинникової стрілки захисний скляний ковпак (С) та замінити лампочку; встановити ковпак на місце: вкласти пази в кріплення та закрутити ковпак за годинниковою стрілкою.



Деякі неполадки роботи духовки залежать від простих операцій по догляду або ж про них просто забувають, і вони можуть бути легко вирішені без допомоги спеціаліста.

| Проблема | Вирішення |
|---|--|
| Духовка не працює | <ul style="list-style-type: none"> Пересвідчитись, що ручки управління знаходяться в положенні для приготування і що вірогідний таймер або програматор знаходяться в ручному положенні. Повторити операції приведені в інструкції для користувача. Перевірити стан запобіжників безпеки електрообладнання. Якщо має місце поломка, звертайтесь до кваліфікованого електрика. |
| При користуванні не засвічується знову індикатор термостата | <ul style="list-style-type: none"> Встановити ручку термостата в положення більш вищої температури Встановити селектор в положення іншої функції |
| Не світиться внутрішня лампочка духовки | <ul style="list-style-type: none"> Встановити селектор в положення іншої функції Пересвідчитись, що лампочка духовки добре вкручена Замінити лампочку, яка вийшла з ладу, на нову (стор. 15) |

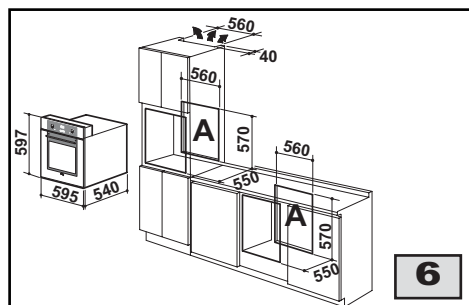
5. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МІНІМАЛЬНІ РОЗМІРИ ОТВОРУ ДЛЯ ВБУДОВАННЯ (мал. 6)

| ВИСОТА ММ | ШИРИНА ММ | ГЛИБИНА ММ | ОБ'ЄМ ДМЗ |
|--------------|--------------|---------------|--------------|
| 570 | 560 | 550 | 53 |

ЕЛЕКТРОКОМПОНЕНТІВ

| Назва | Потужність, Вт |
|--|---------------------------------|
| Нижній нагрівальний елемент духовки | 1400 W |
| Верхній нагрівальний елемент духовки+гриль | 700+1800 W |
| Задній нагрівальний елемент духовки | 2000 W |
| Нагрівальний елемент гриля | 1800 W |
| Лампочка духовки | 15 W - E 14 - T300 |
| Тангенціальний вентилятор | 18..22 W |
| Мотовентилятор | 25..29 W |
| Шнур живлення | H05 RR-F 3x 1.5 mm ² |



ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Інструкції з установлення та технічного догляду наведені в цьому параграфі повинні виконуватись виключно кваліфікованим персоналом. Виробник не відповідає за можливі збитки та пошкодження, заподіяні речам або персонам неправильним установленням апарата.

- Після зняття зовнішньої упаковки та внутрішньої упаковки різних частин та аксесуарів, пересвідчитись в цілісності духовки. В разі сумнівів, не користуйтесь апаратом та зверніться до Вашого продавця або сервіс центру.
- Деякі компоненти духовки мають пластичне покриття. Перед використанням духовки обов'язково зніміть це захисне покриття. Це можна зробити за допомогою леза або шпильки.
- Не переставляти апарат за допомогою ручки дверця.

Не дозволяйте дітям гратись з компонентами упаковки (картон, мішечки, полістирол, цвяхи тощо), так як вона є потенційним джерелом небезпеки. Стосовно навколишнього середовища, всі матеріали упаковки є екологічно чистими та можуть бути повторно перероблені (частини з дерева не оброблені хімічними речовинами; картон на 80-100% вироблено з вторинної сировини; кульки поліетиленові, стрічки з поліпропілену та інша упаковка з полістиролу не містять хлорфтор-вуглецю). При повторній переробці та використанні можна зекономити значну кількість сировини та зберегти навколишнє середовище !

УВАГА !

- Стінки, які примикають або оточують духовку, повинні витримувати надвисоку температуру = 70 К.
- Клеючі речовини, які з'єднують ламінований пластик з основою меблів, повинні витримувати температуру не нижче 150° С для того, щоб не було розклеювання.

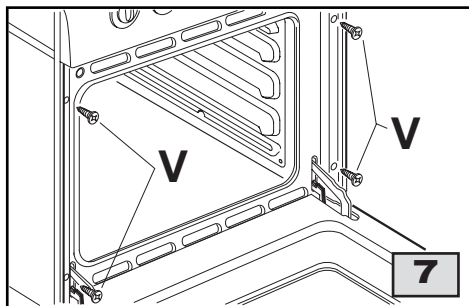
ВБУДУВАННЯ ТА ЗАКРІПЛЕННЯ ДУХОВКИ

Духовку можна вмонтувати у високі або низькі меблі, використовуючи для цього однаковий отвір (мал. 6).

Для забезпечення відповідного провітрювання усунути задню стінку низьких меблів або зробити отвір (А), як показано на мал. 6

Встановити духовку в отвір меблів та закріпити її відповідними гвинтами (V) (мал. 7).

Духовка повинна бути встановлена на рівну меблеву поверхню, яка витримує вагу самої духовки, тому що закріплювання за допомогою гвинтів необхідно тільки для того, щоб вона не вийшла назовні з меблів.



ЕЛЕКТРИЧНЕ ПІДКЛЮЧЕННЯ

Електричне підключення духовки повинно бути виконано згідно з нормативами та діючими законодавчими актами стосовно техніки безпеки.

Перед електричним підключенням пересвідчитись, що:

- Максимальне навантаження електрообладнання та розеток живлення відповідають технічним даним виробу, які містить розпізнавальна етикетка духовки, розміщена на задній стінці та в інструкції по експлуатації.
- Електрообладнання або розетка повинні бути обладнані ефективним заземленням згідно з діючими нормами.
- Розетка або всеполюсний перемикач знаходяться в зоні досяжності встановленого прилада.

Підключення до електромережі за допомогою розетки.

- Шнур живлення повинен відповідати технічним характеристикам розпізнавальної етикетки духовки. Підключити проводи, дотримуючись наступних правил. Заземлювальний провід повинен бути довшим за інші:

Буква **L** (фаза) = коричневий провід

Буква **N** (нуль) = голубий провід

Символ \ominus (земля) = зелено-жовтий провід

- Шнур живлення повинен бути розміщений таким чином, щоб не підпадав під дію надвисокої температури = 75 K.
- Не використовувати подовжувачі та адаптери, які можуть спричинити перегрів та пожежу.

Підключення безпосередньо до електромережі.

- Встановити між приладом та електромережою неполярний перемикач, розрахований на відповідне навантаження приладу, з мінімальним отвором між контактами 3 мм. Пам'ятайте, що заземлювальний провід не повинен перемикатись перемикачем.

ТЕХНІЧНИЙ ДОГЛЯД

Перед проведенням будь-якої операції по заміні настійно рекомендуємо відключити прилад з мережі електроживлення.

ЗАМІНА ЕЛЕКТРОКОМПОНЕНТІВ

- Для заміни лампочки духовки див. інструкції на стор. 15.
- Для доступу до інших електрокомпонентів необхідно витягти духовку з її місцезнаходження, для чого відкрутити гвинти (V) (мал. 7). При цьому Ви отримаєте доступ і до клемної коробки (T) (мал. 8).
- **В разі заміни шнура живлення, пам'ятайте, що заземлювальний провід повинен бути довшим за фазові; дотримуйтесь при цьому рекомендацій, викладених в параграфі "Електричне підключення".**
- Зняти захисну задню стінку (Q) для доступу до моторедуктора, нагрівальних елементів, обмежувача температури та патрона (мал. 8).
- Для заміни патрона (P) (мал. 5), відігнути за допомогою викрутки пружинки фіксації та відкрутити патрон.
- Для заміни термостата, перемикача, програматора та лампочок-індикаторів зняти захисну коробку (S) (мал. 8), ручки та відкрутити гвинти, які знаходяться під ними.

