

**ISTRUZIONI E CONSIGLI  
PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE  
DEI FORNI DA INCASSO A GAS**

**IT**

**INSTRUKCJA OBSŁUGI, INSTALACJI I  
KONSERWACJI PIEKARNIKA GAZOWEGO  
Z GRILLEM ELEKTRYCZNYM**

**PL**

**ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО  
ИСПОЛЬЗОВАНИЮ, УСТАНОВКЕ И ОБСЛУЖИВАНИЮ  
ВСТРАИВАЕМЫХ ГАЗОВЫХ ДУХОВОК**

**RU**

**Духовки газові вбудовані ( HC 00 M4 inox )  
Інструкції по експлуатації та рекомендації з  
установлення та технічного обслуговування**

**UA**

**UTASÍTÁSOK ÉS TANÁCSOK BEÉPÍTHETŐ GÁZSÜTŐK  
ÜZEMBE HELYEZÉSÉHEZ, HASZNÁLATÁHOZ ÉS  
KARBANTARTÁSÁHOZ**

**HU**



# 1. ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ

Благодарим Вас за выбор нашего изделия.

Мы уверены, что этот новый современный, функциональный и практичный прибор, изготовленный из высококачественных материалов, наилучшим образом сможет удовлетворить Ваши потребности.

Этот прибор прост в использовании, однако, перед тем как приступить к работе с ним, для достижения наилучших результатов следует внимательно прочитать инструкцию. В ней приведены правила безопасности, которые необходимо соблюдать при установке, пользовании и текущем обслуживании.

Сохраняйте данную инструкцию и обращайтесь к ней при возникновении вопросов по эксплуатации прибора.

Изготовитель оставляет за собой право вносить в производимые им изделия изменения, которые он сочтет необходимыми или полезными, в том числе в интересах потребителя, без изменения основных функциональных характеристик и характеристик безопасности.

Изготовитель не несет ответственности за возможные ошибки и неточности, допущенные при печати данной инструкции.

Примечание: рисунки, приведенные в инструкции, несут ориентировочный характер.

## На изделие имеется сертификат Ростеста

**Срок службы бытовой техники ARDO составляет 10 лет от даты производства, при условии ее нормальной эксплуатации в бытовых условиях в соответствии с требованиями инструкции по эксплуатации и гарантийного талона.**

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 и 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

# 1. ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ

- Установка и текущее обслуживание (раздел “6. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА”) должны производиться только специально подготовленными специалистами, имеющими допуск к выполнению соответствующих работ.
  - Этот прибор сконструирован для приготовления пищи в домашних условиях. Использование прибора для каких-либо других целей считается использованием не по назначению, то есть представляющим опасность.
  - Производитель не несет ответственности за ущерб, который может быть причинен имуществу или людям вследствие неправильной установки или несоблюдения правил пользования прибором.
  - После снятия наружной упаковки и внутренних упаковочных элементов для подвижных деталей проверьте внешний вид и комплектность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором. Для решения вопросов по претензиям обратитесь в торгующую организацию.
  - Детали упаковки (картон, пластиковые мешки, пенопласт и т. д. Не следует оставлять в местах доступных для детей, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.
- В целях защиты окружающей среды все упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат вторичной переработке.
- Электробезопасность данного прибора гарантируется только при условии надежного заземления в соответствии с действующими нормами. В случае несоблюдения этих норм производитель снимает с себя ответственность.
  - Перед тем как произвести электрическое подключение проверьте соответствие электрооборудования и розеток данным маркировочной таблички(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 дверцей при максимальной температуре примерно в течение часа, пока не испарится характерный запах, производимый используемой для изоляции минеральной ватой. Во время этой операции следует обеспечить хорошую циркуляцию воздуха.
- Во время и после использования стекла 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 стать 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”. Удостоверьтесь, что символ “0” на ручке соответствовал символу “•” на панели управления.**
- 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 устранить неисправность. Любые операции, связанные с ремонтом или наладкой должны производиться квалифицированными специалистами с соблюдением максимальной осторожности. Поэтому рекомендуем Вам обращаться в ближайший авторизованный сервисный центр и сообщить вид неисправности и модель имеющегося у Вас прибора.

# 1. ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ

**Неиспользуемый или не предназначенный к дальнейшему использованию прибор следует привести в состояние непригодности к работе, сняв с него детали, которые могут представлять источник опасности для детей во время их игр, например:**

- шнур питания;
- системы блокировки дверцы;
- шампуры для вертела.

Неиспользуемый прибор следует отвезти в пункт приема вторсырья.

Этот прибор перед отгрузкой с завода был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов при использовании.

В связи с этим рекомендуем всегда обращаться в наш ближайший Центр Сервисного Обслуживания, сообщая тип, модель, серийный номер приобретенного вами прибора, а также характер выявленной неисправности. Вышеуказанные данные приведены на табличке, прикрепленной к боковой части прибора и на талоне, включенном в руководство по пользованию.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Наклеить талон на руководство в предусмотренном для этой цели месте, чтобы постоянно иметь эти данные под рукой.

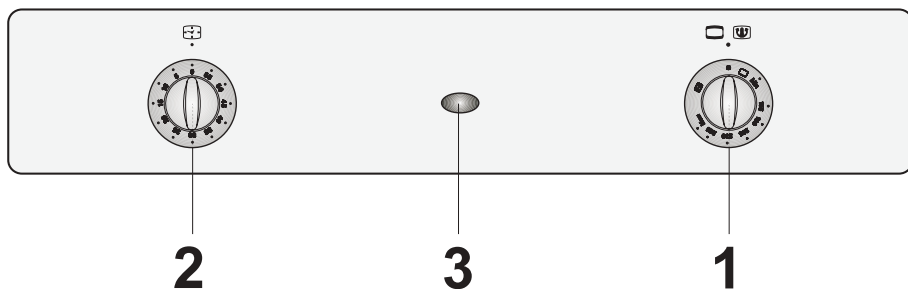
**Любой ремонт или наладка, в которой возникнет необходимость, должны производиться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированными специалистами.**

По этой причине рекомендуем вам обращаться только в наш авторизованный сервисный центр, сообщив марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на маркировочной табличке, расположенной на задней панели прибора или на этикетке, приложенной к данной инструкции.

Эта информация позволит сотруднику сервисного центра подготовить необходимые запасные части и обеспечить своевременный качественный ремонт. Рекомендуется записать эти данные на нижеприведенных строчках, чтобы всегда иметь их под рукой.

**МЕСТО ДЛЯ НАКЛЕИВАНИЯ ТАЛОНА ДАННЫХ О ПРИБОРЕ**

## 2. ОПИСАНИЕ



### ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

- 1) Ручка термостата/переключателя
- 2) Таймер 60'
- 3) Красная контрольная лампочка включения вентилятора тангенциального охлаждения.

#### Обозначения на ручке термостата/переключателя (1)

**0** = Духовка выключена

**Различные значения температуры**  
(вращение против часовой стрелки)

от Мин.  
до Макс.



= Включение горелки газового гриля  
или нагревательного электрического  
гриля + вертела (вращение по часовой  
стрелке)

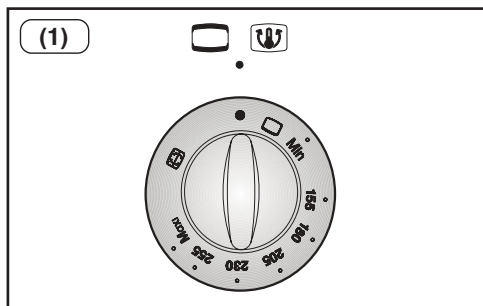
Примечание: Лампочка подсветки духовки загорается и остается включенной при выборе любой функции приготовления.

#### Таймер (2)

Таймер заводится полным поворотом соответствующей ручки по часовой стрелке. Затем, при повороте ручки в обратном направлении, указатель устанавливается на обозначенном в минутах времени, выбранном для приготовления блюда. Звонкок оповестит об истечении выбранного времени.

#### Красная контрольная лампочка (3)

Загорается при включении вентилятора тангенциального охлаждения.



## 2. ОПИСАНИЕ

Ниже приводятся основные характеристики и описание устройства безопасности, обеспечивающих надежную и безопасную эксплуатацию прибора:

1. Автоматический электророзжиг горелок. При нажатии на ручку духовки срабатывают электрические свечи, высекающие искру для розжига горелок. **РОЗЖИГ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ТОЛЬКО ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ.**
2. Вентилятор тангенциального охлаждения. Предназначен для охлаждения панели управления, ручки дверцы и деталей электрооборудования. Включается автоматически как при использовании горелки духовки, так и при использовании электрического гриля (при использовании газового гриля не включается). На включение вентилятора указывает загорание красной контрольной лампочки. **НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПРИБОРОМ ПРИ ОТКЛЮЧЕНИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ.**
3. Ограничитель температуры или предохранительный термостат. Включается при выходе из строя основного газового термостата. При его включении срабатывает механизм газ-контроля, перекрывая поступление газа и предупреждая таким образом перегрев прибора. Ограничитель температуры срабатывает также в случае неисправности вентилятора тангенциального охлаждения, если температура в духовке достигает повышенных значений.
4. Автоматический электрический термостат для электрического гриля. Предназначен для контроля температуры. Предупреждает перегрев гриля и позволяет готовить при закрытой дверце.

Примечание: При возникновении неисправностей не пытайтесь устранить их самостоятельно. Выключите прибор и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

На внутренних стенках духовки имеются направляющие (рис. 1), на которые можно устанавливать следующее дополнительное оборудование (рис.2):

- a - решетка духовки (G)
- b - противень (V) или эмалированный поддон
- c - алюминиевый противень (T) - в некоторых моделях
- d - подставка для шампура (A) + вертел (S) + вилки (F) + ручка (M) - в некоторых моделях

Примечание: Набор дополнительного оборудования, прилагаемого в комплекте, зависит от модификации духовки.

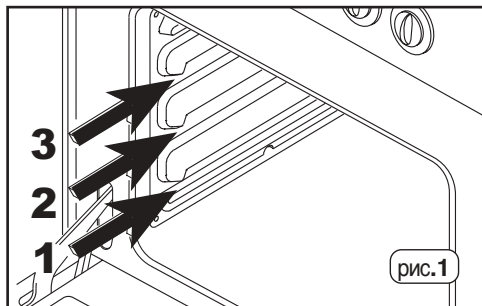


рис.1

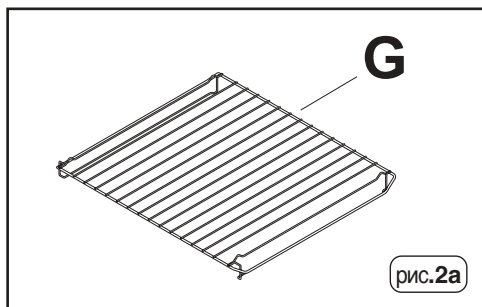


рис.2a

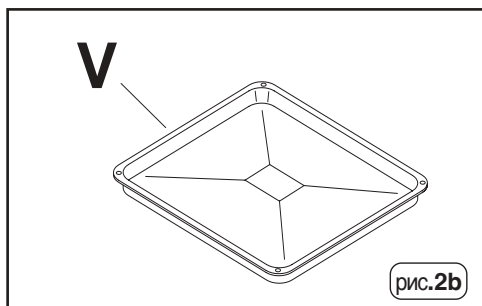


рис.2b

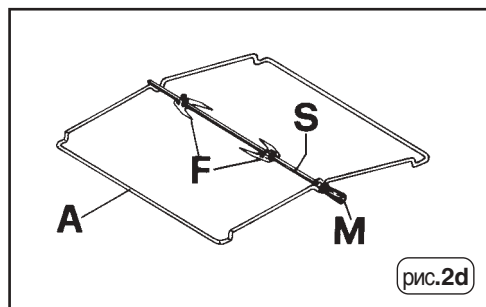


рис.2d

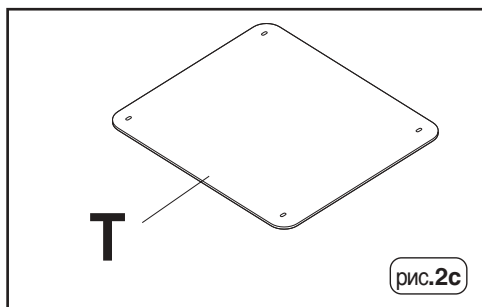


рис.2c

## 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

### ОБЩИЕ ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

#### • НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДУХОВКОЙ В СЛУЧАЕ ОТКЛЮЧЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи.
- Чтобы открыть дверцу следует потянуть за ручку, расположенную в центре. При открытой дверце не следует слишком сильно надавливать на нее.
- 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.
- После использования духовки удостоверьтесь, что все приборы управления находятся в положении “выключено” или “закрыто”.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления на гриле.
- 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.

• **ОЧЕНЬ ВАЖНО!!! ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВСЕХ БЛЮД ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТЬСЯ С ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕЙ, КРОМЕ ТЕХ СЛУЧАЕВ, КОГДА ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ (СМ. СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ИНСТРУКЦИИ).**

При работе газового прибора в помещении, где он установлен, выделяется большое количество тепла и влажности. Поэтому необходимо предусмотреть хорошую вентиляцию помещения, оставляя открытыми для доступа воздуха вентиляционные отверстия (рис. 11), или применяя устройства для принудительной вентиляции (рис. 12 и 13). При длительном и интенсивном использовании прибором может понадобиться дополнительная вентиляция, например через открытое окно, либо более эффективная принудительная вентиляция при помощи увеличения мощности вытяжного устройства.

После розжига духовки и включения электрического гриля автоматически включается вентилятор охлаждения. О включении этого устройства сигнализирует загорание красной контрольной лампочки, расположенной на панели управления, а также поток воздуха, ощущаемый между верхней частью дверцы и панелью управления (см. рис. 3). **В случае отсутствия потока воздуха, не пользуйтесь прибором и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр.**

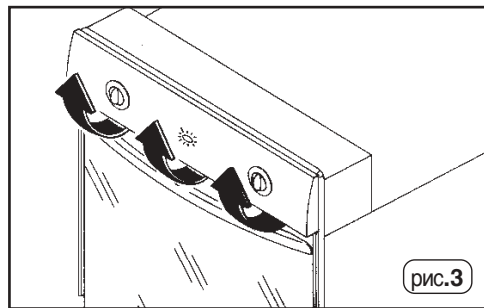
### ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВКИ

Чтобы удалить характерный запах изоляционной защиты из минеральной ваты, 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 внутреннюю поверхность духовки теплой водой с добавлением мягкого моющего средства.

Перед употреблением следует вымыть также все дополнительные оборудование (решетку, противень, поддон, вертел и т. д.).

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





### 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

Для удобства пользования в Инструкцию включены следующие разделы:

- стр. 8 сводное описание различных способов приготовления
- стр. 9 практические советы для достижения наилучших результатов
- стр. 10 таблицы приготовления блюд в духовке и на гриле

#### ГАЗОВАЯ ДУХОВКА С ГАЗОВЫМ ГРИЛЕМ

Горелки духовки и гриля оснащены предохранительной термопарой (газ-контроль) (см. рис. 16 и 18 -ТС), поэтому после розжига ручку следует нажимать в течение примерно 15 секунд. Если по прошествии этого времени пламя погаснет, следует отпустить ручку и подождать минимум 1 минуту, перед тем как еще раз произвести розжиг. Если в процессе приготовления пламя случайно погаснет, следует установить ручку в положение “выключено” и подождать минимум 1 минуту, перед тем снова произвести розжиг.

**ПРИМЕЧАНИЕ: РОЗЖИГ СЛЕДУЕТ ПРОИЗВОДИТЬ ПРИ ОТКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ**

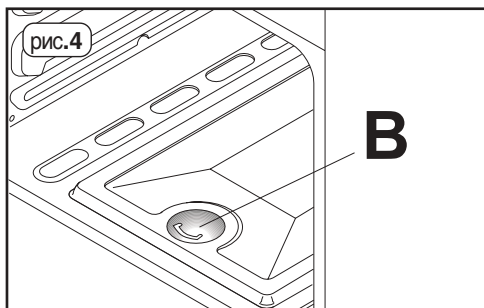
В случае если вращение ручки термостата затруднено, следует обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр.

**Автоматический электророзжиг горелки духовки (см. рис. 16 - АС)**

Откройте дверцу духовки. Поворачивая ручку 1 (см. “Панель управления”) против часовой стрелки, установите ее в положение, соответствующее максимальной температуре “Maxi”, и нажмите. Автоматически заискрит свеча розжига. Через прорез В (рис. 4) удостоверьтесь, что горелка зажглась и установите требуемую температуру.

После розжига горелки духовки оставьте дверцу открытой на 2-3 минуты. Затем осторожно закройте ее, чтобы не загасить пламя, и подождите 15 минут, перед тем как ставить в духовку предназначенные для приготовления продукты.

Эта духовка может использоваться для приготовления любых блюд (мясо, рыба, выпечка, пицца и т. д.).



**Автоматический электророзжиг горелки гриля (см. рис. 18 - АС)**

Откройте дверцу духовки. Поворачивая ручку 1 (см. “Панель управления”) по часовой стрелке, установите ее в положение “гриль” и нажмите. Автоматически заискрит свеча розжига.

**Во время пользования газовым грилем дверца должна оставаться открытой. Для того чтобы избежать перегрева ручек и деталей электрооборудования обязательно следует устанавливать защитный экран (см. рис. 5).**

#### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ГРИЛЬ

**Включение электрического гриля**

Поверните ручку 1 (см. “Панель управления”) по часовой стрелке и установите ее в положение “гриль”. При выборе этой функции включается нагревательный элемент, который направляет тепло непосредственно на приготовляемое блюдо. Электрический термостат автоматически контролирует температуру.

**Во время пользования электрическим грилем дверца должна быть закрыта.**

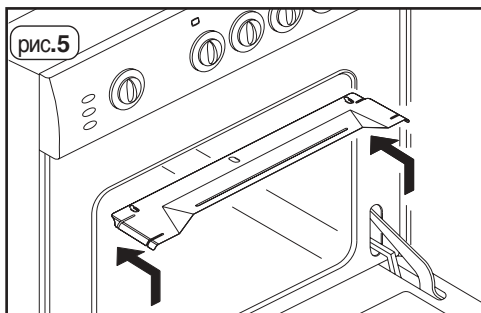
Помимо приготовления блюд гриль можно использовать для подрумянивания уже готовых блюд.

Для подробной информации обратитесь к разделу “ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД” стр. 9.

**ВЕРТЕЛ (только в некоторых моделях) (рис 6.)**

- Насадите курицу или кусок мяса на шампур, надежно закрепив между двумя вилками, и уравновесив, чтобы избежать лишних усилий электромотора.
- Вставив подставку во 2-й снизу паз, положите на нее шампур и вставьте его наконечник в гнездо электромотора (E).
- Всегда следует использовать поддон для сбора сока, как указано на стр. 9 в разделе “ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД”:
- Отвинтите и снимите ручку шампура.
- При розжиге или включении гриля одновременно включается вертел.

**ПРИМЕЧАНИЕ: Тщательно выполняйте соответствующие инструкции и правила безопасности.**





## 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

### ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

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.

#### 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 выключите духовку и оставьте 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. Протрите 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, а с 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 непродолжительное время.
- 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? Разрежьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и закончите приготовление.

#### Жарка на решетке и гриле

- Перед жаркой слегка смажьте маслом и посыпьте специями продукты, предназначенные для жарки.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Поддон следует ставить под решеткой (Рис. 7) или на дно духовки (Рис. 6), если используется вертел. 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.

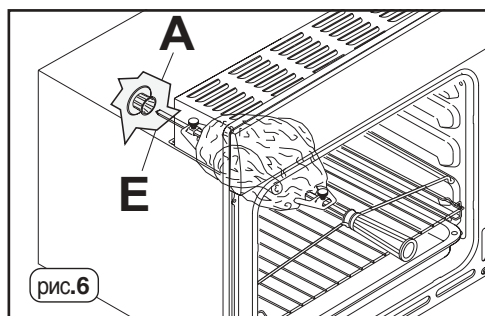


рис.6

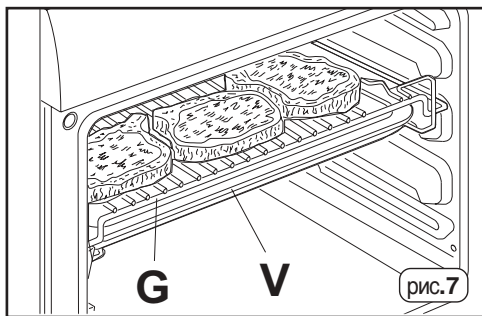


рис.7

### 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

#### ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

БЛЮДО	Вес кг	Уровень установки решетки (отсчет снизу)	Температура °С	Время готовки в минутах	Примечания	
<b>МЯСО</b> Жареная телятина Ростбиф Жареная свинина Жареная баранина	1 1 1 1	1 1 2 1	220-230 200-225 200-205 220-230	120-140 40-50 100-130 120-140	Сковорода или другая ёмкость на решетке	
<b>ДИЧЬ</b> Жареный заяц Жареный фазан Жареная куропатка	1 1 1	2 2 2	210-230 210-230 210-230	50-60 60-70 50-60		
<b>ПТИЦА</b> Жареная курица Жареная индейка Жареная утка	1 1 1	1 2 2	210-230 200-225 200-225	80-90 100-120 90-110		
<b>РЫБА</b> Жареная рыба Запечёная рыба	1 1	2 2	200 175	30-35 20-25		
<b>МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ</b> Лазанье Каннеллони	2,5 2,5	1 1	210-225 210-225	60-75 60-75		
<b>ПИЦЦА</b>	1	2	225-230	25-30		
<b>ХЛЕБ</b>	1	2	200-205	30-35		
<b>ВЫПЕЧКА</b> Печенье Песочное тесто Крендель	0,8	1 2 2	190 200 200	15 20 40-50		Противень для выпечки на решетчатой полке
<b>ТОРТЫ</b> Торт Парадизо Фруктовый торт Шоколадный торт	0,8 0,8 0,8	2 2 2	190 200 200	52 65 45		Форма для тортов на решетчатой полке

Цифры, приведённые в таблице (температура и время приготовления), ориентировочные и могут варьироваться в зависимости от различных кулинарных пристрастий.

#### ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

БЛЮДО	Вес кг	Уровень установки решетки (отсчет снизу)	Время готовки в минутах	
			1-я сторона	2-я сторона
<b>МЯСО</b> Отбивная Бифштекс Курица (разрезанная на порции)	500 150 1000	3 3 3	12 5 25	12 5 25
<b>РЫБА</b> Форель Камбала	420 200	3 3	10 10	10 10
<b>ХЛЕБ</b> Тост		3	2-3	2-3

#### ВЕРТЕЛ (\*)

<b>КУРИЦА</b>	1300	2	80-90
---------------	------	---	-------

(\*) Только в некоторых моделях

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.

### 3. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и обслуживанию, следует отключить прибор от электросети.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Для чистки духовки не следует использовать паровые приборы.

#### ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Следует мыть мягкой тряпкой, смоченной в мыльном растворе. Запрещается использовать абразивные губки и моющие средства, а также жирно-ароматические растворители для удаления пятен или клея от наклеек с окрашенных или нержавеющей поверхностей.

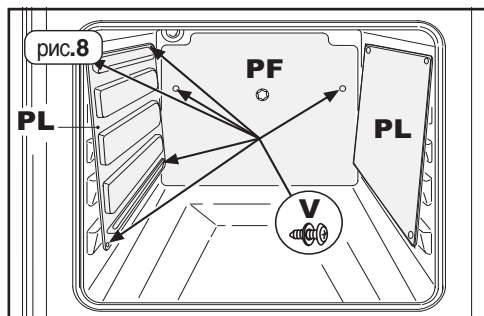
#### ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования, чтобы удалять остатки пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах.

Мойку всегда следует проводить пока духовка еще теплая. Мыть следует мыльной водой. Не забывайте промыть стенки духовки чистой водой и вытереть насухо. Никогда не используйте абразивные губки и порошки. Обязательно следует мыть и используемое дополнительное оборудование. Не оставляйте на длительное время в контакте с эмалированной поверхностью уксус, кофе, молоко, соленую воду, лимонный и томатный сок.

**Не поливайте и не мойте электрические нагревательные элементы 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.

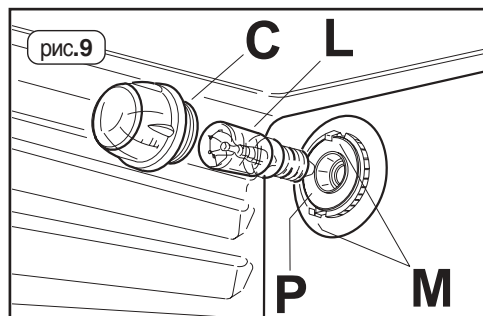
**Если уплотнитель стал твердым или был поврежден, следует обращаться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.**

#### Замена лампочки подсветки духовки (Рис. 9)

**ВНИМАНИЕ!!** Прежде чем заменить лампу отсоединить прибор от электрической сети.

В случае необходимости заменить лампочку подсветки духовки (L) следует использовать устойчивые к воздействию высоких температур лампочки (300°C) со следующими характеристиками: 15W - 230V - 50 Hz - E 14.

- Поверните против часовой стрелке защитный стеклянный колпак (С) и замените лампочку. Установите колпак на место, аккуратно вставив предусмотренные на нем крепежные язычки в соответствующие пазы, и поверните его по часовой стрелке.



## 4. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

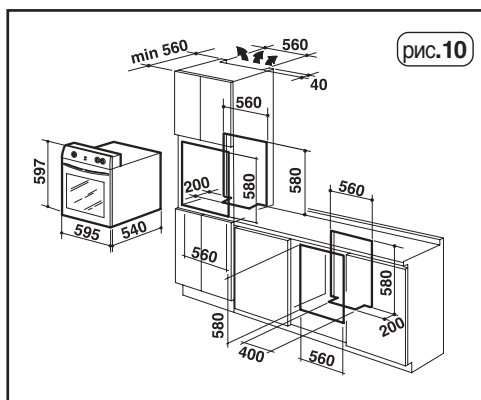
НЕИСПРАВНОСТЬ	СПОСОБ УСТРАНЕНИЯ
Духовка не работает	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте, чтобы ручки были правильно установлены для приготовления блюда. Повторите описанные в инструкции операции.</li> <li>Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электрического оборудования. Если проблемы возникли в связи с его неисправностью, обратитесь к электрику.</li> </ul>
Не загорается 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. 11.</li> </ul>

## 5. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

<b>Минимальные размеры ниши для встройки (рис. 10)</b>	высота	580 мм
	ширина	560 мм
	глубина	540 мм
<b>Внутренние полезные размеры духовки</b>	высота	299 мм
	ширина	425 мм
	глубина	410 мм
	объем	52 дм <sup>3</sup>

### Мощность деталей электрооборудования

НАИМЕНОВАНИЕ ДЕТАЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКИ
Нагревательный элемент гриля	1800 Вт
Лампочка подсветки духовки	15 Вт - Е 14 - Т 300
Электромотор вертела	4 Вт
Тангенциальный вентилятор	18..22 Вт
Шнур питания газовой духовки с газовым грилем	H05 RR-F 3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
Шнур питания газовой духовки с электрическим грилем	H05 RR-F 3 x 1 мм <sup>2</sup>



№	Конфорки Название	Рабочее давление mbar	Расход газа		Диаметр форсунки 1/100 мм	Производительность по теплу (Вт)		Зазоры муфты при регулировке воздуха "X" мм	Бай-пасс 1/100 мм
			G/h	L/h		Мин	Макс.		
7	Духовка	Сжиженный газ 30 Природный газ 13	158		70	800	2000	Полный 4	47
				169	108	800	1600		
8	Гриль	Сжиженный газ 30 Природный газ 13	=		=	=	=	=	=
				=	=	=	=		

## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

- Установка и все операции по регулировке, переналадке и текущему обслуживанию, перечисленные в этом разделе, должны осуществляться только квалифицированными специалистами. Неправильная установка может повлечь травмы людей, животных, а также ущерб имуществу, за которые производитель не несет ответственность.
- Устройства безопасности или автоматической регулировки прибора в течение срока их службы могут быть модифицированы только производителем или авторизованным поставщиком.
- В соответствии с нормами безопасности полностью газовые или комбинированные приборы должны устанавливаться как приборы 3-го класса (встраиваемые).
- В соответствии с действующими нормами электробезопасности задняя стенка, прилегающие и окружающие поверхности должны выдерживать температуру 65K (65°C + температура окружающей среды). Боковые стенки не должны выдаваться вперед относительно встроенного прибора.
- В соответствии с действующими нормами (UNI 7129, 7131) полностью газовые или комбинированные приборы должны устанавливаться и эксплуатироваться только в постоянно вентилируемых помещениях.
- Данный прибор не соединен с оборудованием для удаления продуктов горения. Тем не менее, он должен быть подсоединен в соответствии с существующими нормами. Особое внимание следует уделить нижеприведенным инструкциям по вентиляции и воздухоочистке.

### ВЕНТИЛЯЦИЯ ПОМЕЩЕНИЙ

Для правильного функционирования прибора необходимо, чтобы помещение, где он устанавливается, постоянно вентилировалось. Количество воздуха должно быть достаточным для нормального сжигания газа и вентиляции помещения объемом 20 м<sup>3</sup>. Естественный приток воздуха должен происходить напрямую через вентиляционные отверстия в стене, выходящие наружу и имеющие сечение не менее 100 см<sup>2</sup> (см. рис.11). Эти отверстия должны быть расположены таким образом, чтобы доступ воздуха в них всегда оставался открытым.

Разрешается также применение не прямой вентиляции посредством вытяжки воздуха из помещений, прилегающих к кухне, при соблюдении действующих норм.

### РАЗМЕЩЕНИЕ И ВЕНТИЛЯЦИЯ ПРИБОРА

Продукты сгорания, образующиеся при готовке на газовых плитах должны обязательно удаляться при помощи вытяжек, соединенных с вентиляционными трубопроводами, дымоходами или с отверстиями, выходящими наружу (см. рис. 12). Если нет возможности использовать вытяжку, допускается использование вентилятора, устанавливаемого на окне, или на выходящей на улицу стене, который должен включаться одновременно с прибором (см. рис. 13), при этом обязательно должны соблюдаться нормы вентиляции помещений.



## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### СНЯТИЕ УПАКОВКИ

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.

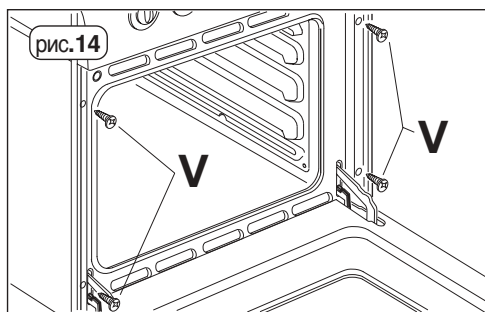
Для перемещения прибора не тяните за ручку дверцы.

**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 обработке. 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.**

### ВСТРОЙКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка может быть встроена в колонку или в рабочий стол, в мебель из дерева или ламината, а также в стенную нишу при соблюдении нижеприведенных инструкций:

- Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C, чтобы избежать отслоения покрытия.
- Подготовьте соответствующее по размеру отверстие для встраивания, обеспечивающее надлежащую вентиляцию, как показано на рис. 10. При установке духовки в колонке, в соответствии с нормами безопасности, для предотвращения случайного контакта с сильно нагревающимся днищем должна быть предусмотрена защита. Защита может быть снята только при помощи инструментов.
- Закрепите духовку при помощи винтов V (рис. 14).



## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### ПОДСОЕДИНЕНИЕ ГАЗА

Перед тем как приступить к подсоединению прибора, следует проверить соответствие данных, указанных на маркировочной табличке характеристикам газовой сети.

В маркировочной табличке, прикрепленной на задней стенке корпуса, указаны условия регулировки прибора: тип газа и рабочее давление.

По завершении установки проверьте герметичность соединений, для чего следует применять только мыльный раствор. Ни в коем случае не используйте для проверки открытое пламя.

Впускной патрубков прибора - резьба 1/2" в соответствии с нормами UNI-ISO 228-1.

Если используется магистральный газ, прибор должен быть подсоединен к сети следующим образом:

- При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, в соответствии с нормами UNI-CIG 9891, длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками, соответствующими нормам UNI 9264. ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась.
- при помощи жесткой стальной трубы, в соответствии с нормами UNI 8863, с резьбовыми соединениями, в соответствии с нормами UNI-ISO 7/1. Допускается использование в качестве уплотнителей пакли с соответствующей мастикой и тефлоновой ленты.
- при помощи медной трубы, в соответствии с нормами UNI 6507 серия В, с соединениями с механическими уплотнениями в соответствии с нормами UNI 8050.

Если используется сжиженный газ из баллона, прибор, куда газ подается при помощи регулятора давления, в соответствии с нормами UNI-CIG 7432, должен подсоединяться следующим образом:

- При помощи гибкой несварной трубы из нержавеющей стали, в соответствии с нормами UNI-CIG 9891, длиной максимум 2 м с уплотнительными прокладками, соответствующими нормам UNI 9264. ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы после установки труба не соприкасалась с подвижными частями мебели, в которую встраивается прибор (например, ящиками), и не пережималась.

Рекомендуется использовать специальный переходник, облегчающий соединение с держателем регулятора давления, установленным на баллоне.

ВНИМАНИЕ: Во время подсоединения следует избегать каких бы то ни было воздействий на прибор.



## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### 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:**

- Токоемкая способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки, приведенным на маркировочной табличке, 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.

**Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:**

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковой не предусмотрено в комплекте), соответствующую нагрузке, указанной на маркировочной табличке.

Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и предусмотрев большую длину заземляющего провода по сравнению с проводом фазы:

**Буква L (фаза) = коричневый провод**

**Буква N (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.
- Прибор должен быть размещен таким образом, чтобы обеспечить доступ к вилке.

**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.
- В качестве альтернативы электрическое подсоединение может быть также защищено высокочувствительным дифференциальным выключателем.
- Настоятельно рекомендуется подсоединить специальный шнур заземления желто-зеленого цвета к надежному заземляющему устройству.

## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

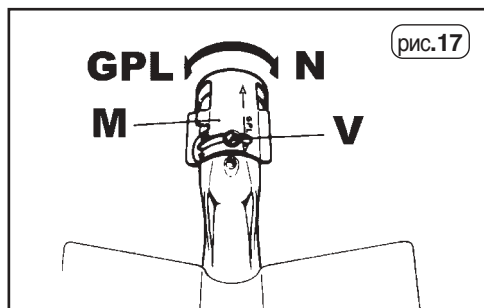
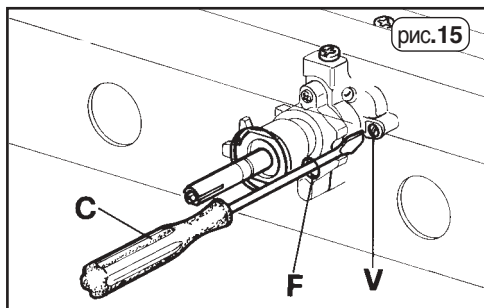
### РЕГУЛИРОВКА

- Перед тем как производить какие-либо работы по регулировке, необходимость в которых может возникнуть при установке или в случае переналадки, прибор следует отсоединить от электрической сети.
- По окончании регулировки или предварительной регулировки следует восстановить пломбы.
- Регулировка минимума должна производиться только при использовании магистрального природного газа. При использовании сжиженного газа винт следует завернуть до конца (бай-пасс прикручивается по часовой стрелке).

### ТЕРМОСТАТ ДУХОВКИ (см. рис. 15)

Регулировка Минимума производится следующим образом:

- Зажгите горелку духовки, установите ручку в положение "Максимум" и подождите примерно 10 минут.
- Медленно поверните ручку обратно до положения "Минимум", снимите ручку, открутите правый винт крепления термостата, вставьте маленькую отвертку (С) в отверстие (F) и поворачивайте винт (V) по часовой стрелке для уменьшения пламени, либо против часовой стрелки для его увеличения.



При нормальном Минимуме пламя должно быть коротким, не гаснуть и быть устойчивым к потокам воздуха, производимым открыванием и закрыванием дверцы.

### ГОРЕЛКА ДУХОВКИ (см. рис. 16)

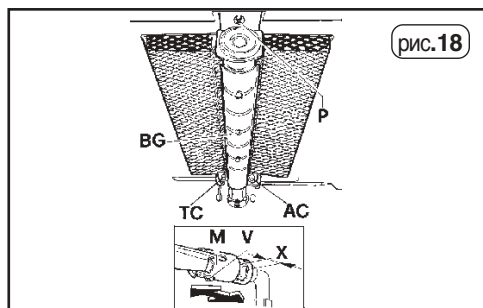
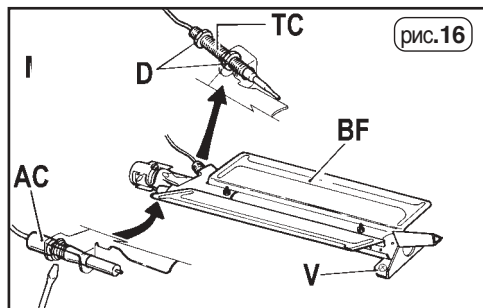
Горелка расположена в основании духовки и закрыта днищем, которое при использовании духовки должно обязательно находиться в таком положении. Для регулировки первичного потока воздуха зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт (V) и, поворачивая муфту (M) установите имеющийся на ней указатель соответственно винту (V), как описано ниже (см. рис. 17):

- Указатель GPL для приборов, работающих на сжиженном газе
- Указатель N для приборов, работающих на природном газе.

По окончании регулировки рекомендуется зафиксировать винт (V). Данная регулировка соответствует зазорам X, указанным в таблице на стр. 12.

### ГОРЕЛКА ГРИЛЯ (см. рис. 18)

Для регулировки первичного потока воздуха зажгите горелку и, наблюдая за пламенем, ослабьте винт (V) и, поворачивая муфту (M) установите зазоры X, указанные в таблице на стр. 12. По окончании регулировки рекомендуется зафиксировать винт (V).



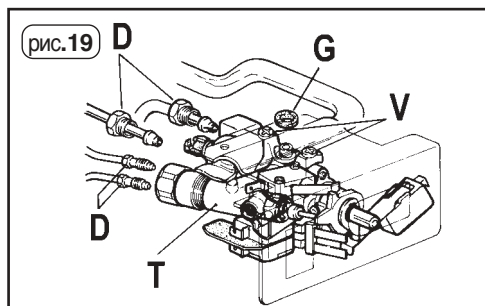
## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### ПЕРЕНАЛАДКА

#### ЗАМЕНА ФОРСУНОК

Горелки можно приспособить к различным типам газа путем установки форсунок, соответствующих тому типу газа, который используется. Для замены форсунки горелки духовки (BF) следует снять уже установленную форсунку, открутив винты (V) (см. рис. 16). Для замены форсунки горелки гриля (BG) следует снять уже установленную форсунку, открутив винты (P) (см. рис. 18). Для удобства установщика в таблице на стр. 12 приводятся значения мощности по теплу горелок, диаметр форсунок и рабочее давление для различных типов газа.

После того как мастер произвел вышеописанную переналадку, ему следует приступить к регулировке горелок в соответствии с инструкциями, приведенными в предыдущем разделе. Затем следует установить пломбу на регулировочных винтах и прикрепить к прибору взамен ранее имевшейся новую табличку, соответствующую новой регулировке газа, произведенной на приборе. Эта табличка находится в пакете с форсунками, которые прилагаются в комплекте или приобретаются в авторизованных сервисных центрах.



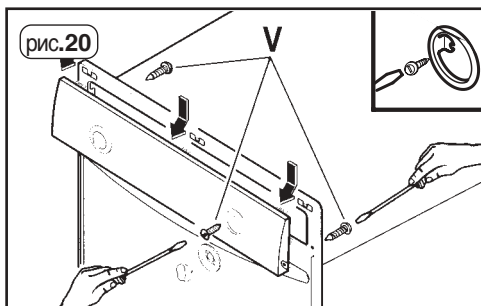
### ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по текущему обслуживанию, следует перекрыть газ и отключить прибор от электросети.

#### ЗАМЕНА ТЕРМОСТАТА (рис. 19)

Для замены термостат следует выполнять следующие инструкции:

- Выньте духовку из места ее встройки, открутив болты (V) (Рис. 14).
- Снимите ручки, потянув за них.
- Снимите панель управления, открутив винты (V) (рис. 20).
- Снимите защитный кожух (S) (Рис. 21).
- Открутите стопорные гайки (D) рампы и предохранительных термопар.
- Открутите винты (V), чтобы снять термостат (Т)
- Меняйте уплотнительную прокладку всякий раз, когда происходит замена термостата, для того чтобы обеспечить плотное соединение термостата с рампой.



## 6. ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА

### ЗАМЕНА ДЕТАЛЕЙ ЭЛЕКТРООБОРУДОВАНИЯ

- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на стр. 11.
- Для доступа к другим деталям электрооборудования, необходимо вынуть духовку из места встройки, открутив винты (V) (рис. 14). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке и к шнуру питания (рис. 21).
- **В случае замены шнура питания используйте шнур соответствующего сечения (см. таблицу на стр. 12). Провод заземления следует оставлять длиннее провода фазы. При выполнении работ следует соблюдать инструкции, приведенные в разделе “ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ”:**
- Для замены других деталей электрооборудования (нагревательного элемента гриля, патрона, ограничителя температуры, вентилятора тангенциального охлаждения, моторредуктора, контрольной лампочки и коммутатора) следует снять заднюю панель (Q), защитный кожух (S) и панель (A) (см. рис. 21).
- Для замены держателя лампы (P) развинтить стеклянный защитный колпак и с помощью отвертки оказать давление на пружинки (M) (рис. 9) блокировки держателя и вынуть последний из духовки.
- Для замены панели управления следует открутить винты (V) (рис. 20).

