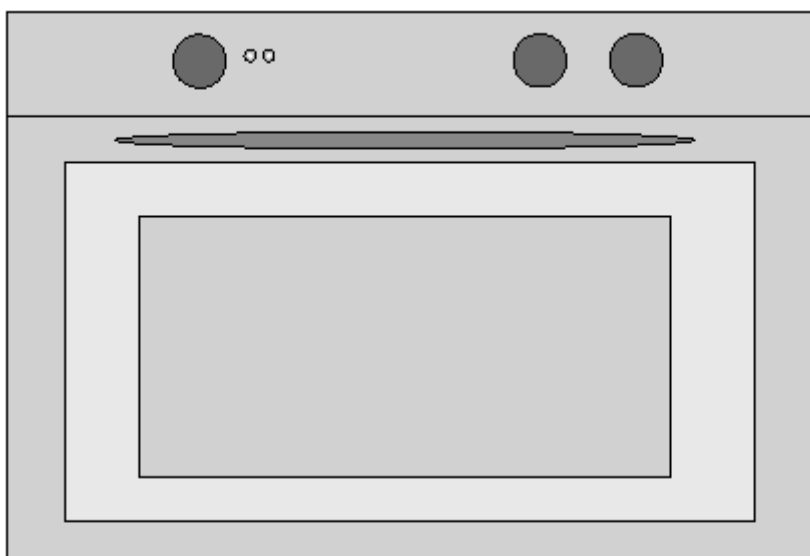


**ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
И ОБСЛУЖИВАНИЮ ВСТРАИВАЕМЫХ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК**



90 cm

Этот прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов при использовании. 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. Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование имеются только в наших сервисных центрах.

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.

СОДЕРЖАНИЕ

Важные замечания и предписания по использованию	стр. 4
Инструкции по установке	5
Инструкции по использованию	7
Инструкции по приготовлению пищи	15
Уход и текущее обслуживание	19
Встраивание и технические характеристики	21

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

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

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

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

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Уважаемый покупатель!

Примите наши поздравления и благодарность за Ваш выбор.

Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, следует внимательно прочитать инструкцию. В ней содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании.

- Храните эту инструкцию вместе с прибором в случае переезда или передачи другому лицу.
- **Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным. Не разрешайте детям пользоваться прибором или играть поблизости от него. Следите за детьми в течение всего времени приготовления пищи, чтобы они не прикасались к горячим поверхностям и не находились поблизости от включенного прибора.**
- Установка и обслуживание должны осуществляться только квалифицированными специалистами, знающими действующие нормы установки электрических приборов.
- Перед тем как выполнять какую-либо операцию по очистке или обслуживанию прибора, следует отключить его от электросети и подождать, пока он остынет.
- Замена шнура питания должна производиться квалифицированными специалистами. Для этого следует обращаться в авторизованный сервисный центр.
- При работе гриля доступные части прибора могут сильно нагреваться, поэтому не разрешайте детям находиться поблизости от прибора.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор, отключить его от электросети и обратиться в ближайший авторизованный сервисный центр. Ремонт, произведенный лицами, не имеющими соответствующей подготовки, может нанести ущерб прибору.

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Прибор оснащен трехполюсным шнуром питания и предназначен для работы от источника переменного тока с однофазным напряжением 230В – 50 Гц. Заземляющий провод обозначен желто-зеленым цветом.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ К СЕТИ

Подсоедините к шнуру питания вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке с характеристиками (рис. 1 и 2). Если подсоединение производится непосредственно к сети, установите между духовкой и сетью всеполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора, с минимальным просветом между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

Перед тем, как подключать прибор к электрической сети, удостоверьтесь, что:

- Токопропускная способность и напряжение в сети и розетках соответствуют аналогичным характеристикам духовки и рассчитаны на максимальную нагрузку, которые указаны на маркировочной табличке, 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.
- Прибор должен быть размещен таким образом, чтобы обеспечить доступ к вилке или к выключателю.
- Шнур питания должен располагаться таким образом, чтобы ни одна его точка не подвергалась перегреву, достигающему 75К (75°C + температура окружающей среды).
- Для подсоединения к сети не используйте удлинители, переходники или адаптеры, так как они могут привести к опасному перегреву (рис. 3)..

Производитель не несет ответственности за прямой или косвенный ущерб, возникший вследствие неправильной установки или подключения, ошибочного использования или несоответствующего обслуживания прибора.

ВСТРАИВАНИЕ И СБОРКА

Вставьте духовку в соответствующее отверстие в мебели, поставьте и продвигайте вглубь до упора боковых стоек в заднюю стенку. Размеры духовки и отверстия для встраивания указаны в технических характеристиках.

- Откройте дверцу и закрепите духовку при помощи соответствующих винтов, вставляющихся в боковые стойки (рис. 4). Отверстия закройте заглушками.
- В цокольной части и в днище мебели, в которой устанавливается духовка, следует подготовить отверстия для надежного забора воздуха и его свободной циркуляции вокруг духовки, что обеспечит ее нормальную работу и предохранит мебель от повреждения.

Проверьте, чтобы духовка была надежно закреплена в соответствии с приведенной выше инструкцией, и чтобы электрические детали не соприкасались с металлическими частями прибора. Клей, используемый для крепления ламината к мебели, должен выдерживать температуру не ниже 90° С во избежание деформаций и отклеивания покрытия.

В случае, если производится также установка электрической варочной поверхности, электрическое подключение варочной поверхности и духовки производится отдельно. Это следует делать как для обеспечения электробезопасности, так для облегчения демонтажа духовки.

После завершения электрического подключения напряжение следует подавать только после установки духовки в мебели.

Перед началом использования духовки рекомендуется:

- снять защитную пленку со стекла дверцы (если предусмотрена)
- прогреть духовку при максимальной температуре в течение примерно 45 минут (чтобы удалить неприятный запах и дым, вызванные горением фрагментов термоизоляции)
- тщательно вымыть внутреннюю часть духовки водой с мылом и промыть чистой водой (рис. 6).

ОЧЕНЬ ВАЖНО: во время использования передняя часть прибора ощутимо нагревается, поэтому не разрешайте детям находиться рядом с включенной духовкой.

Данный прибор соответствует Директивам ЕЭС:

- 73/23 + 93/68 (приборы низкого напряжения)
- 89/336 (электромагнитная совместимость)
- 89/109 (детали, находящиеся в контакте с продуктами питания)

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

РУЧКИ УСТАНОВКИ РЕЖИМА НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ (МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА)

Ручка выбора режима и ручка термостата позволяют устанавливать различные функции духовки и выбирать температуру, наиболее подходящую для приготовления различных блюд.



Включение лампочки подсветки духовки без включения какого-либо нагревательного элемента. Во время работы духовки подсветка всегда включена.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

При включении вентилятора внутри духовки начинает циркулировать холодный воздух. Ручка термостата должна находиться в положении 0. Ни один из нагревательных элементов не задействован.



ТРАДИЦИОННАЯ ЖАРКА

При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Температура может регулироваться термостатом от 50° до максимальной (MAX). Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда, благодаря отличному распределению тепла в духовке.



ЖАРКА С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ КОНВЕКЦИЕЙ

При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Температура может регулироваться термостатом от 50° до максимальной (MAX).



Включаются нижний нагревательный элемент и вентилятор. Температура может регулироваться термостатом от 50° до максимальной (MAX).



Включаются задний нагревательный элемент и вентилятор. Температура может регулироваться термостатом от 50° до максимальной (MAX).



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

При выборе этой функции включаются нагревательный элемент гриля и мотор вертела.

Включаются нагревательный элемент гриля и вентилятор.

Приготовление блюд во всех вышеперечисленных режимах осуществляется с закрытой дверцей духовки.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

РУЧКИ УСТАНОВКИ РЕЖИМА НАГРЕВА И РЕГУЛИРОВКИ ТЕМПЕРАТУРЫ (СТАТИЧЕСКАЯ ДУХОВКА)

Ручка выбора режима и ручка термостата позволяют устанавливать различные функции духовки и выбирать температуру, наиболее подходящую для приготовления различных блюд.

Во время работы духовки подсветка всегда включена.



При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы. Температура может регулироваться термостатом от 50° до максимальной (MAX). Этот тип жарки подходит для приготовления любого блюда, благодаря отличному распределению тепла в духовке. При желании добиться различной степени подогрева нижней и верхней частей блюда ручку следует установить в следующие положения:



Включен только нижний нагревательный элемент. Температура может регулироваться термостатом от 50° до максимальной (MAX).



Включен только верхний нагревательный элемент. Температура может регулироваться термостатом от 50° до максимальной (MAX).



Включен нагревательный элемент гриля и мотор вертела. **Установить ручку термостата в положение 250°C.**

Приготовление блюд во всех вышеперечисленных режимах осуществляется с закрытой дверцей духовки.


ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Этот прибор включается полным поворотом ручки по часовой стрелке. При повороте ручки в обратном направлении указатель совмещается с выбранным временем приготовления блюда (максимум 60 минут). Звонок сообщит об окончании установленного времени. После подачи сигнала таймера духовка не отключается.

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР С СИГНАЛОМ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот прибор с возможностью установки времени от 0 до 120 минут выполняет двойную функцию: сообщает об окончании времени приготовления и автоматически выключает духовку. Для включения таймера вначале следует повернуть ручку по часовой стрелке и

установить ее в положение . Затем завести сигнальное устройство почти полным поворотом ручки. Повернуть ручку обратно и установить требуемое время приготовления. По истечении запрограммированного времени раздастся звуковой сигнал и духовка автоматически выключится.

Для использования духовки в ручном режиме без таймера ручку следует установить в исходное положение, поворачивая ее против часовой стрелки до совмещения соответствующей отметки на ручке с символом



ЧАСЫ

Чтобы установить правильное время нажмите и поверните влево ручку.



АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ С СИГНАЛОМ ОКОНЧАНИЯ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Этот прибор выполняет двойную функцию: часов и таймера. Для программирования времени приготовления (от 0 до 180 минут) поверните ручку против часовой стрелки, не нажимая, до совмещения прорези в диске или стрелки с нужным временем. По окончании установленного времени духовка отключится и раздастся звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала поверните влево ручку, не нажимая, до совмещения прорези или стрелки с

символом .



Установка времени

После подсоединения к электросети или после перерыва в подачи электроэнергии следует нажать и повернуть по часовой стрелке ручку (M) для установки точного времени.

Таймер

Не нажимая, поверните по часовой стрелке ручку (M) и установите время таймера (максимум 50 минут). По окончании установленного времени раздастся звуковой сигнал: для его прерывания следует совместить ручку с символом

ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ПРОГРАММАТОР

При помощи этого программатора устанавливается начало и окончание работы духовки. Прибор оснащен электрическими часами, показывающими текущее время. На рисунке показаны приборы управления: при помощи ручек А, В и регулировочного кольца С осуществляются все предусмотренные настройки, а именно:

Ручка А:



Чтобы установить правильное время ручку следует повернуть по часовой стрелке (при установке, при отключении электроэнергии, если идут вперед или отстают).

Ручка В:

Чтобы установить в окне F время начала приготовления ручку следует нажать и повернуть по часовой стрелке.

Регулировочное кольцо С:


При повороте по часовой стрелке устанавливает следующие функции:

- длительность времени приготовления (максимум 210 минут)
- ручной режим духовки (положение )
- отключение звукового сигнала (положение )

Вышеуказанные обозначения должны появиться в окне E.

Ручной режим

Духовка может использоваться в обычном режиме, без программирования. В этом случае регулировочное кольцо С ручки выбора программ следует повернуть по часовой стрелке до совмещения

обозначения  с указателем окна E.


При регулировке часов необходимо проверить, чтобы время, которое показывают часы, соответствовало времени, указанному в окне F.

Работа духовки в полуавтоматическом режиме

Начало приготовления в ручном режиме, программирование окончания приготовления


- разместите продукты в духовке
- поверните по часовой стрелке регулировочное кольцо С и установите в окне E количество минут, требуемое для приготовления блюда
- при помощи ручки термостата установите требуемую температуру, а при помощи ручки выбора программ режим приготовления

По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал и духовка выключится (для отключения звукового сигнала поверните

регулирующее кольцо С по часовой стрелке до совмещения обозначения  с указателем окна Е).


Работа духовки в автоматическом режиме

- разместите продукты в духовке
- нажмите и поверните по часовой стрелке ручку В до установления в окне F требуемого времени начала приготовления
- поверните регулирующее кольцо С по часовой стрелке до установления в окне F количества минут, требуемых для приготовления блюда
- при помощи ручки термостата установите требуемую температуру, а при помощи ручки выбора программ режим приготовления

По окончании приготовления прозвучит звуковой сигнал и духовка выключится (для отключения звукового сигнала поверните регулирующее кольцо С по часовой стрелке до совмещения обозначения  с указателем окна Е).

Важное примечание

Для досрочного прерывания приготовления, запрограммированного при помощи таймера, следует повернуть по часовой стрелке регулирующее кольцо до установления в окне Е обозначения «0», чтобы отключить духовку от электропитания. Звуковой сигнал Отключите в соответствии с вышеприведенной инструкцией.

При необходимости закончить приготовление в ручном режиме, следует повернуть по часовой стрелке регулирующее кольцо С до появления в окне Е обозначения .

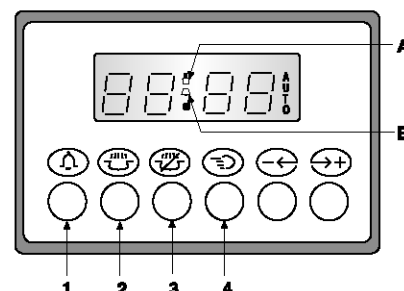
Установка времени после 12 часов дня должна производиться также как и время до полудня (например, 20.00 следует устанавливать как 8). Поэтому можно программировать начало приготовления максимум за 12 часов.

Приготовление в автоматическом режиме не отличается от приготовления в ручном режиме, таймер контролирует время приготовления в Ваше отсутствие, или если Вы заняты другими делами. Поэтому для приготовления в автоматическом режиме выбирайте блюда, не требующие особого внимания.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММАТОРОМ

Установка текущего времени

При подключении электропитания на дисплее появится мигающее обозначение 0.00. Нажмите одновременно кнопки (1) и (2) и установите текущее время, пользуясь кнопками (-) и (+), нажимая их не более 4 секунд. Духовка останется в ручном режиме и ею можно будет пользоваться без программирования.



Общие указания

- между 22.00 и 6.00 яркость дисплея автоматически уменьшается
- если звуковой сигнал не отключить (как будет указано в последующих инструкциях), он автоматически отключится через 2 минуты
- каждый из описываемых ниже режимов активируется примерно через 4 секунды после его установки
- максимальное время программирования составляет 23 часа 59 минут
- в случае отключения электроэнергии отменяются все установленные режимы; при включении электроэнергии на дисплее появится мигающее обозначение 0.00. Для восстановления работы духовки следует заново установить текущее время и требуемую программу.

Таймер со звуковым сигналом

Для использования в качестве простого таймера со звуковым сигналом, следует нажать кнопку (1) и запрограммировать требуемое время при помощи кнопок (-) и (+), нажимая их не более 4 секунд. На дисплее снова появится текущее время и включится обозначение (B). Для отключения звукового сигнала следует нажать любую кнопку от (1) до (4); обозначение (B) погаснет.

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Программирование времени окончания приготовления

Для того чтобы сразу приступить к приготовлению и установить требуемое для него время, выполните следующие операции:

- выберите желаемые режим и температуру при помощи ручки выбора программ и термостата
- нажмите на кнопку (2) и установите время приготовления при помощи кнопок (-) и (+), нажимая их не более 4 секунд. На дисплее снова появится текущее время, и включатся контрольные лампочки (A) и (AUTO). Время, оставшееся до окончания приготовления, можно проверить нажатием кнопки (2), при помощи этого же действия его можно изменить.

Для отмены заданной программы установите значение времени приготовления 0.00 и, после появления текущего времени, нажмите кнопку (4) для возврата в ручной режим. По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, и духовка автоматически выключится. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку от (1) до (4). Для перехода в ручной режим нажмите кнопку (4).

Программирование начала и окончания приготовления

Для программирования начала и длительности приготовления выполните следующие операции:

- выберите желаемые режим и температуру при помощи ручки выбора программ и термостата
- нажмите на кнопку (2) и установите требуемую длительность приготовления при помощи кнопок (-) и (+), нажимая их не более 4 секунд
- нажмите кнопку (3) и таким же образом установите время окончания приготовления.

На дисплее снова появится текущее время и включится контрольная лампочка (AUTO), а после начала приготовления включится также лампочка (A). Для отмены заданной программы установите значение времени приготовления 0.00 и, после появления текущего времени, нажмите кнопку (4) для возврата в ручной режим.

По окончании приготовления раздастся звуковой сигнал, и духовка автоматически выключится. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку от (1) до (4). Для перехода в ручной режим нажмите кнопку (4).

КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ТЕРМОСТАТА (°C) (если предусмотрена)

Включается каждый раз, когда термостат включается для стабилизации температуры внутри духовки, и отключается, когда температура достигает заданного значения.

КОНТРОЛЬНАЯ ЛАМПОЧКА ВКЛЮЧЕНИЯ ДУХОВКИ (~)  (если предусмотрена)

Включается, когда духовка находится под напряжением, и будет гореть при использовании всех режимов.

ТЕРМОСТАТ БЕЗОПАСНОСТИ

Прерывает подачу электропитания, чтобы избежать перегрева, вызванного неправильным использованием духовки или неисправностью одной из деталей. Если срабатывание этого устройства вызвано неправильным использованием, перед повторным включением достаточно подождать, пока прибор остынет. Если срабатывание термостат безопасности вызвано неисправностью какой-либо детали, следует обратиться в авторизованный сервис.

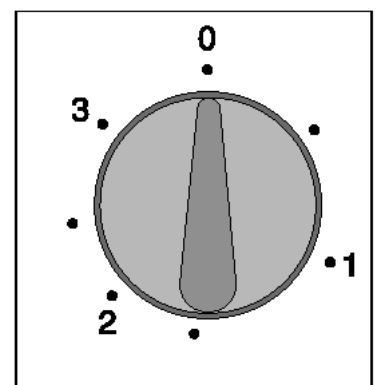
ВЕНТИЛЯТОР ОХЛАЖДЕНИЯ

Духовка оснащена вентилятором охлаждения внутренних деталей. Он включается автоматически в любом режиме работы духовки.

РЕГУЛЯТОР МОЩНОСТИ

В некоторых моделях предусмотрен регулятор мощности для нагревательного элемента гриля. После установки ручки выбора программ в положение гриль и после установки термостата на максимальную температуру следует повернуть ручку регулятора.

При переходе от положения 0 (выключено) до положения 3 увеличивается время работы нагревательного элемента гриля относительно времени его отключения.



ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

При использовании любого режима работы дверца духовки должна быть закрыта

Для успешного приготовления блюд в духовке рекомендуется предварительно нагревать ее до требуемой температуры. Только при приготовлении очень жирного мяса можно ставить блюдо в холодную духовку. Для запекания мяса не используйте противень с низкими бортиками или неглубокую миску (рис. 7), чтобы как можно меньше испачкать стенки духовки каплями жира и избежать подгорания соуса и образования дыма. Пользуйтесь противнями с высоким бортиком, предпочтительно из керамики и располагайте их на решетке примерно на среднем уровне. В таблице указаны примеры регулировки термостата и установки времени приготовления для статических режимов. Следует учесть, что в конвекционных режимах заданная температура достигается за более короткое время нежели в статических. За одно и то же время будет достигнута несколько более высокая температура. Время приготовления может варьироваться в зависимости от используемых продуктов, равномерности их структуры и объема. Мы уверены, что после приготовления нескольких блюд вы приобретете необходимый опыт для самостоятельного изменения значений, приведенных в таблице.

Некоторые практические советы для экономии электроэнергии

Духовку можно выключать за несколько минут до окончания времени приготовления, остаточной температуры будет достаточно для завершения приготовления. Старайтесь открывать дверцу как можно реже: проверяйте степень готовности блюда через стекло (лампочка подсветки все время включена).

Общие рекомендации

В духовке предусмотрено несколько режимов нагрева:

- традиционный режим для запекания мяса по особым рецептам
- конвекционный режим для приготовления тортов, печенья и т. д.

При выборе конвекционного режима рекомендуется максимально использовать его преимущества: для приготовления мяса и тортов на нескольких уровнях или для приготовления нескольких блюд, экономя время и электроэнергию.



Конвекционный режим

При данном режиме в духовке происходит непрерывная циркуляция горячего воздуха.

Этот режим особенно подходит для приготовления на двух уровнях.

Температура ниже, чем при традиционном, благодаря чему экономятся время и электроэнергия. В духовке имеется моментально нагревающийся источник тепла, благодаря чему заданная температура достигается за очень короткое время. Для большего нагрева нижней

части духовки следует включать только нижний нагревательный элемент.



Традиционный режим

Особенно подходит для приготовления дичи и птицы, для выпекания хлеба и бисквитов. Обычно блюдо ставится в духовку, когда температура в ней достигнет необходимого уровня, то есть когда погаснет желтая контрольная лампочка.



ЖАРКА НА ГРИЛЕ

Для приготовления на гриле или на решетке следует предварительно разогреть духовку в течение примерно 5 минут. При жарке на гриле инфракрасное тепловое излучение исходит из расположенного наверху нагревательного элемента, что особенно подходит для жарки тонких кусков мяса и тостов. Мясо и рыба, предназначенные для приготовления на гриле и размещаемые на решетке, должны быть слегка смазаны растительным маслом. Решетку следует размещать на уровне ближе или дальше от нагревательного элемента в соответствии с толщиной мяса. В таблице, приводимой дальше, приведено несколько примеров времени жарки и размещения блюд. Время жарки может варьироваться в зависимости от используемых продуктов, равномерности их структуры и объема.

Использование гриля и вертела

В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ НЕКОТОРЫЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ. ПОЭТОМУ НЕ РАЗРЕШАЙТЕ ДЕТЯМ НАХОДИТЬСЯ ВБЛИЗИ РАБОТАЮЩЕГО ПРИБОРА

При использовании вертела насадите курицу или кусок мяса на шампур, обязательно закрепив между двумя вилками, и уравновесив, чтобы избежать лишних усилий электромотора.

Установите шампур на подставку, используя для этого кольцо, которое находится рядом с ручкой (рис. 8). Отвинтите и снимите ручку шампура (она понадобится, только чтобы вынуть готовое блюдо из духовки). Задвиньте подставку до упора и вставьте наконечник шампура в гнездо электромотора. На нижний уровень установите поддон для сбора сока,

ВЫПЕЧКА

Циркуляция воздуха в духовке обеспечивает моментальное равномерное распределение тепла. Нет необходимости в предварительном нагреве духовки.

В духовке можно устанавливать несколько противней. Нельзя использовать только первый уровень сверху. Одновременно с выпечкой можно готовить и другие блюда (рыбу, мясо и т. д.), не опасаясь впитывания привкуса и запаха. Одновременное приготовление нескольких блюд возможно, если для них предусмотрена одна и та же температура.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ



Этим термином обозначается изменение поверхности, как правило, уже готового блюда. После подогрева в духовке оно приобретает хрустящую румяную корочку.

Подходит для приготовления следующих блюд: клёцки, полента, рис, лазанья, запеканки из макаронных изделий и овощи с бешамелью.

ОБНОВЛЕНИЕ



Помимо придания свежего вида любому продукту, этот режим особенно подходит для обновления хлеба, даже трех- или четырехдневной давности. Положите хлеб на решетку, смочите небольшим количеством воды и поместите в духовку минут на десять, установив температуру 220-250°C.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



Размораживание производится также как и при комнатной температуре с тем преимуществом, что происходит это гораздо быстрее. Вместо десяти часов один килограмм мяса размораживается за один час. Положите мясо в упаковке на тарелку и поставьте в духовку.

При помощи этой функции можно стерилизовать посуду для хранения готовых блюд.

ЗАЩИТНЫЙ ФИЛЬТР ВЕНТИЛЯТОРА (Для многофункционального варианта)

Во время приготовления мяса, чтобы не допустить загрязнения вентилятора жирными испарениями, следует пользоваться прилагаемым в комплекте фильтром.

По окончании приготовления снимите фильтр и тщательно промойте.

Для установки фильтра прислоните его к задней стенке, совместив с вентилятором, и нажмите вниз выступающий язычок. Чтобы снять фильтр, сделайте операцию в обратном порядке (рис. 9).

ВНИМАНИЕ: Не используйте фильтр для приготовления других продуктов.

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В таблице приведено несколько примеров регулировки термостата и установки времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от используемых продуктов, равномерности их структуры и объема. Мы уверены, что после приготовления нескольких блюд вы приобретете необходимый опыт для самостоятельного изменения значений, приведенных в таблице.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Для приготовления говядины, телятины, свинины, индейки с костями и рулетов время, указанное в таблице следует увеличить примерно на 20 минут.

- Указание номера уровня приведено в таблице с учетом приготовления сразу нескольких блюд.
- Время приготовления относится только к приготовлению одного блюда. Если готовится сразу несколько блюд, время следует увеличить на 5-10 минут.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ


Название блюда	№ уровня	 Температура духовки °С	Время минуты
БЛЮДА			
Запеченное мясо длительного приготовления	2	220-250	до готовности
Запеченное мясо быстрого приготовления	2	225-250	50-60
Птица (цесарка, утка и т. д.)	1	210-250	150-180
Курица	2	225-250	50-60
Дичь	1	200-225	до готовности
рыба	1	180-200	20-25
ВЫПЕЧКА			
Рождественский торт	На дне	160-200	60-70
Кекс	На дне	170-180	90-100
Апельсиновый торт	На дне	170-180	80-100
Савойское печенье	2	200	40-45
Булочки	2	215-230	35-40
Изделия из слоеного теста	2	215	30-40
Бисквит	2	200-215	30-35
Безе	1	140	60-80
Пирожки с вареньем	2	215-230	30
Фруктовый торт (песочное тесто)	2	250	30-35
Фруктовый торт (дрожжевое тесто)	2	230	20-30

ТАБЛИЦА ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГРИЛЯ

Название блюда	Вес кг	№ уровня	 Температ. °С	Время предварит. разогрева	Время минуты
Отбивные из телятины	1	3	250	5	8-10
Отбивные из баранины	“	“	“	“	12-15
Печень	“	“	“	“	10-12
Рулеты	“	“	“	“	12-15
Сердце телячье	“	“	“	“	12-15
Мясо запеченное в сетке	“	“	“	“	20-25
½ курицы	-	“	“	“	20-25
Рыбное филе	-	“	“	“	12-15
Фаршированные помидоры	-	“	“	“	10-12

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Чтобы надолго сохранить блеск эмалированной поверхности, следует мыть духовку после каждого использования. Подождите, пока духовка остынет, затем удалите жировые отложения при помощи губки, смоченной в теплом мыльном растворе, или используя специальные средства, имеющиеся в продаже. Запрещается использовать абразивные губки, которые могут непоправимо повредить эмалированную поверхность. На духовках белого цвета каждый раз после использования следует мыть также панель управления, ручки регулировки и ручку дверцы, чтобы предотвратить их пожелтение вследствие воздействия жирных испарений. После пользования духовкой следует тщательно вымыть водой детали из нержавеющей стали и вытереть их насухо мягкой тряпкой или замшей. Для устойчивых пятен следует использовать обычные неабразивные чистящие средства или специальные средства для нержавеющей стали, либо подогретый уксус.

Стекло дверцы следует мыть только теплой водой и вытирать мягкой тряпкой.

Не следует использовать для очистки горячий пар.

ОЧИСТКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Чтобы помыть внутренне стекло духовки, его можно легко снять, выкрутив отверткой четыре крепежных винта (рис. 10).

Для более полной очистки дверцы рекомендуется ее разобрать, выполняя следующие операции:

- полностью откройте дверцу (рис. 11)
- поверните по направлению вверх скобы нижних петель, пока они не зацепят верхние (рис. 12)
- прикройте дверцу, слегка приподняв, чтобы нижние петли вышли из пазов
- вынуть дверь (14), проследив, чтобы верхние петли вышли из петель.

После завершения очистки вставьте дверцу на место, повторяя вышеописанные операции в обратном порядке.

Внимание: во время очистки дверцы не снимайте уплотнительную прокладку (рис. 15).

ОЧИСТКА ВЕНТИЛЯТОРА (только для многофункциональной версии)

Периодически (после каждых 8-10 приготовлений) следует очищать вентилятор, используя теплую воду и соответствующие моющие средства. Чтобы очистить вентилятор:

- подождите, пока духовка остынет
- отвинтите четыре шурупа А (рис. 18)
- отвинтите центральную гайку С
- снимите вентилятор D и помойте его

Установите вентилятор на месте в обратном порядке, проследив, чтобы муфта сцепления E совпала со стержнем F, в который вставлена ось мотора (рис. 19).

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Самоочищающиеся каталитические панели

Во всех духовках предусмотрена возможность установки самоочищающихся панелей, защищающих стенки от загрязнения. Эти панели предназначенные для крепления на задней и боковых стенках, покрыты особой каталитической микропористой эмалью, постепенно окисляющей и испаряющей масло и жир, удаляя их во время работы при температуре выше 200°C. Если после приготовления очень жирного блюда духовка не была очищена, следует включить без продуктов, установив максимальную температуру на время, необходимое для очистки (максимум 1 час). Самоочищающиеся панели не надо мыть при помощи абразивных или содержащих кислоту и щелочь моющих средств. Достаточно только регулярно протирать их от пыли влажной тряпкой. Эти панели продаются в качестве дополнительного оборудования.

Замена лампочки подсветки духовки (Рис. 7)

После отключения духовки от сети открутите защитный стеклянный колпак и выкрутите лампочку (рис. 16), замените ее на новую, устойчивую к воздействию высоких температур (300°C) и соответствующую следующим характеристикам:

Напряжение: 220...240 В

Мощность: 15 Вт

Цоколь: E 14

Установите на место защитный стеклянный колпак и включите духовку в сеть.

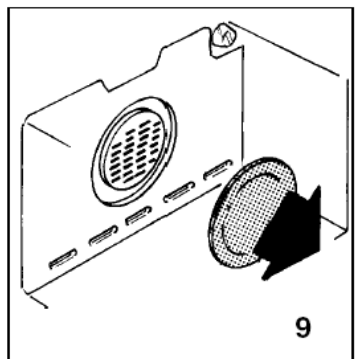
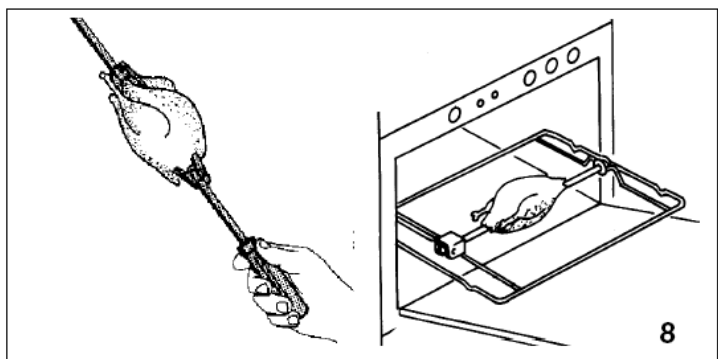
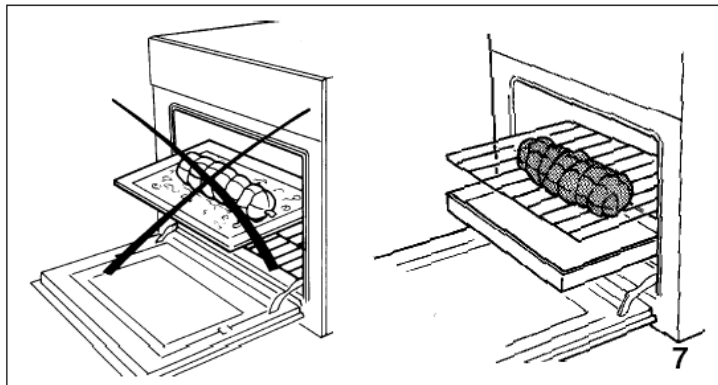
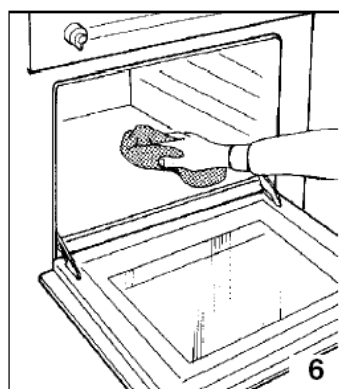
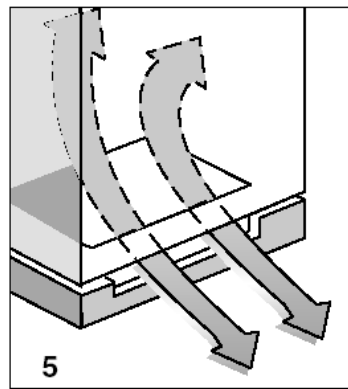
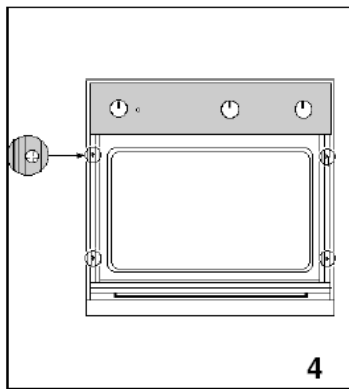
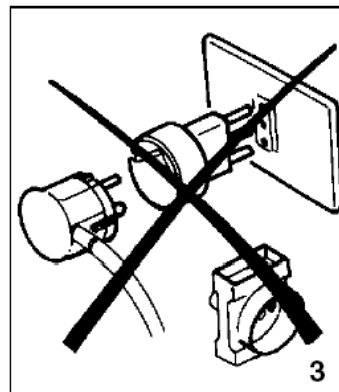
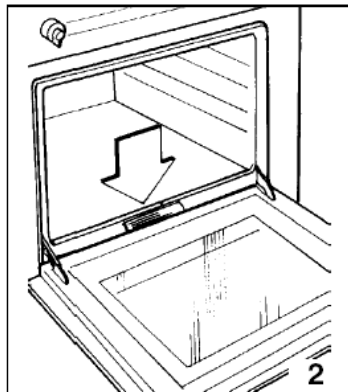
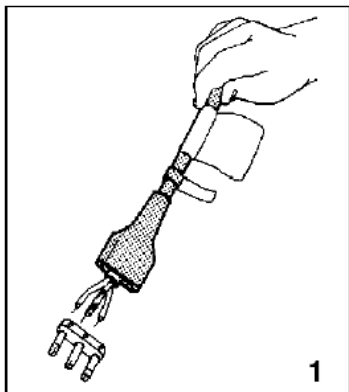
Встраивание и технические характеристики

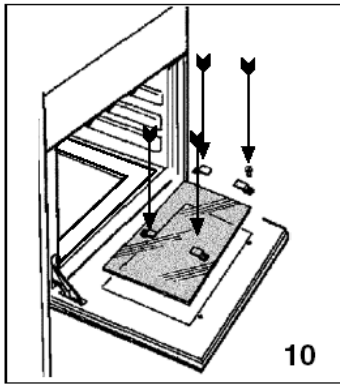
Объем духовки 76 л

Характеристики электрооборудования

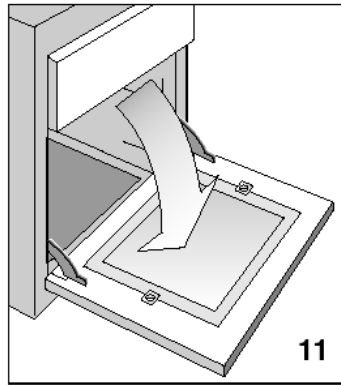
Напряжение питания	~ 50 Гц 230 В
Нагревательный элемент гриля	2000 Вт
Верхний нагревательный элемент	1200 Вт
Нижний нагревательный элемент	1400 Вт
Круговой нагревательный элемент	2600 Вт
Лампочка подсветки	2x15 Вт
Электровентилятор	30 Вт
Вентилятор охлаждения (если предусмотрен)	25 Вт
Электромотор вертела	4 Вт
Максимальная мощность	2685 Вт

Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции, которые возникли в процессе печати. Производитель оставляет за собой право привносить в свои изделия изменения, которые сочтет необходимыми или полезными.

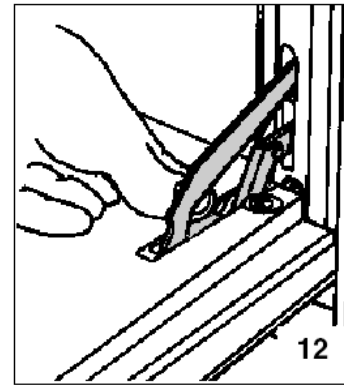




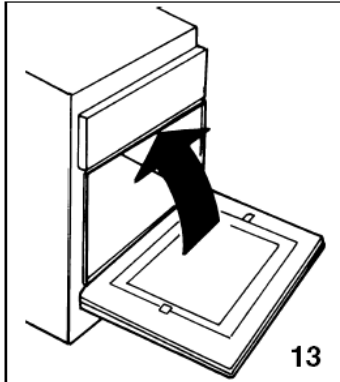
10



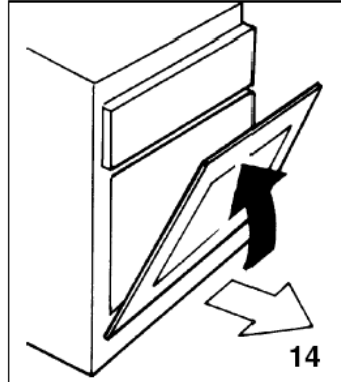
11



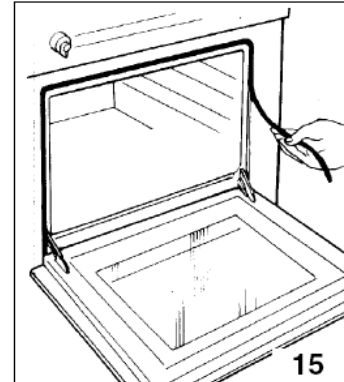
12



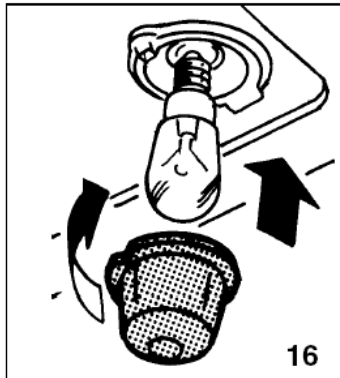
13



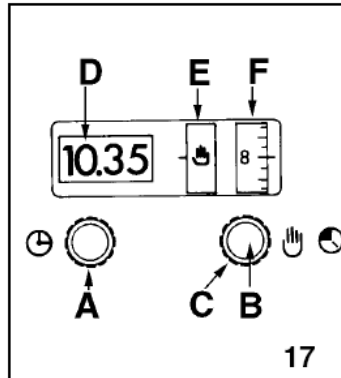
14



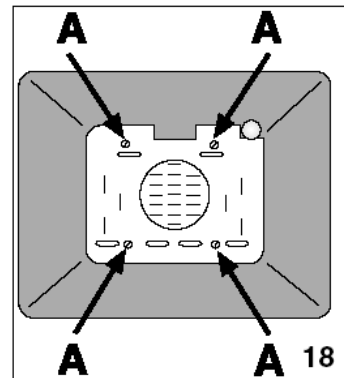
15



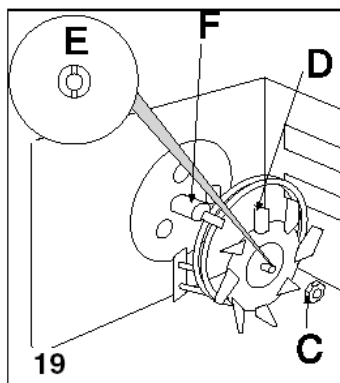
16



17



18



19

<http://www.whbt.ru>