

# Tornado

Cuptor incorporabil - Manual de utilizarea

## **Встраиваемый духовой шкаф Инструкция по применению**



Модель/Model: TR65112 D9 Black

Vă mulțumim pentru alegerea produselor noastre. Înainte de a utiliza cuptorul, va rugăm să citiți cu atenție acest manual. Dacă aparatul este vândut sau transferat la un alt proprietar, sau dacă vă schimbați locația și lăsați aparatul, lăsați manualul de utilizare cu aparatul, noul proprietar ar putea face cunoștința cu modul de funcționare a aparatului și avertismentele relevante.

Cuptorul acest nu trebuie să fie utilizat de către persoane (inclusiv copii) cu abilități fizice, senzoriale sau mentale slabi sau lipsa de experiență sau cunoștințe, cu excepția cazului în care ei sunt sub controlul de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor. Copii trebuie să fie sub control pentru a preveni jocul cu dispozitiv.

## **IMPORTANT**

Aceste elemente sunt pentru securitate, vă rugăm să le citiți cu atenție înainte de instalarea și înainte de utilizarea cuptorului.

\* Acest produs este conceput pentru a fi utilizat de către adulți. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

\* Orice lucru de instalarea, repararea, întreținerea trebuie să fie efectuate de personal calificat.

\* Este periculos să modifice cuptorul. Vanzatorul nu este responsabil pentru modificarea personala a dispozitivului.

\* Cuptorului poate deveni fierbinte în timpul utilizării și să păstreze, de asemenea, cald pentru o perioadă lungă de timp, după utilizare. Copiii trebuie supravegheați în timp ce utilizați aparatul. Este interzis să atingeți suprafața în timpul utilizării și până când aparatul e răcit după utilizare.

\* Asigurați-vă că toate butoanele de control sunt în poziția "OFF", atunci când nu este în uz.

\* Din motive de igienă și de siguranță, aparatul trebuie să fie curat. Grăsime și resturile alimentare poate provoca un incendiu.

\* Aparatul este conceput pentru gătit și nu ar trebui să fie utilizate în alte scopuri. Producătorul nu este responsabil pentru orice daune care rezultă din utilizarea cuptorului pentru alte scopuri.

\* Nu înfășurați parte a cuptorului cu folie de aluminiu.

\* Cuptorul trebuie curățat doar cu săpun și apă (vezi instrucțiunile de curățarea cuptorului)

\* Înainte de a începe să curățați cuptorul, asigurați-vă că este oprită și deconectată de la priză. Doar lăsa cuptorul să se răcească.

\* În nici un caz nu trebuie să vă reparați singuri aparatul. Reparații efectuate de către non-specialiști, poate duce la leziuni mai grave sau defecțiuni.

\* Nu atingeți aparatul cu parti umede ale corpului, aceasta poate duce la soc electric.

\* Nu folosiți detergenți abrazivi sau raclete de metal pentru a curăța sticlă cuptorului, puteți zgâriți suprafața și daunați sticlă.

\* Nu folosiți un cablu de alimentare, cu un cablu adaptor sau extensie, se poate provoca un incendiu.

**\* În cazul în care cablul este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu un nou cablu cu tip H05VV-F sau H05V2V2-F de către un electrician calificat.**

**Secțiunea transversală a cablului folosit trebuie să fie un minim de 1.5mm<sup>2</sup>.**

**\* Sursa de alimentare trebuie să fie motivată în mod corespunzător și conectat la o priză electrică, nu mai puțin de 250 de volți și de 20 de amperi.**

\* Suprafața de gătit din jurul cuptorului, trebuie să fie construită din materiale care rezistă la temperaturi ridicate. Asigurați-vă că piesele lipite de placaj poate suporta cel puțin 120 C. Piesele din plastic sau lipite, care nu pot suporta temperaturi astfel se poate topi și deforma cuptor. Odată ce dispozitivul este construit, părțile electrice trebuie să fie complet izolat.

\* La instalarea spate cuptorul trebuie să fie un spațiu clar, cel puțin, 45mm.

### **Despachetarea cuptorului**

Când despachetați cuptorul, asigurați-vă că nu este deteriorat. Dacă aveți dubii, contactați distribuitorul sau distribuitorul de la care ați achiziționat cuptorul. Cuptorul este greu. Fiti atenti atunci când se deplasează. Înainte de a utiliza cuptorul, asigurați-vă că toate materiale de ambalaj a fost scot.

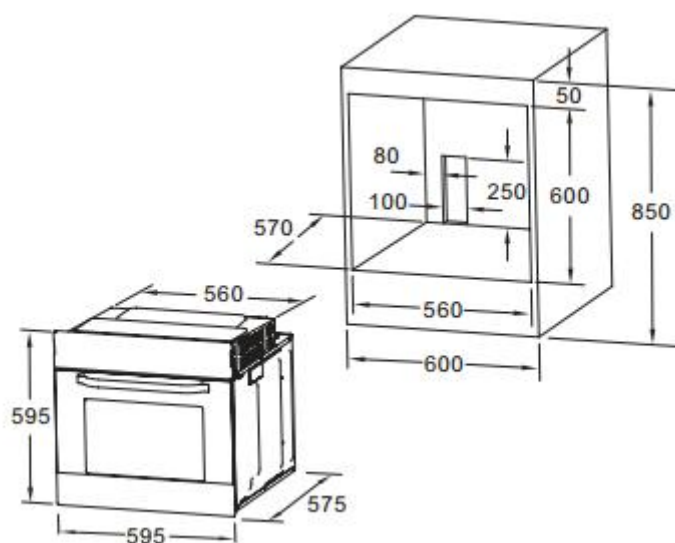
### **Conexiune a cuptorului**

Important: Cuptorul trebuie să fie conectat în conformitate cu instrucțiunile atașate. Orice lucru asociat cu electricianul trebuie să fie efectuată de către un electrician calificat.

### **Instrucțiuni pentru integrarea**

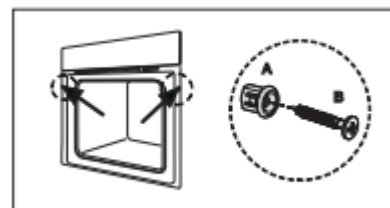
Este important ca dimensiuni si materiale de nișă, care va fi construit în cuptor au fost adecvat și ar putea rezista la temperaturi de cel puțin 70 ° C și suficient aer va curge în cuptor, astfel încât să nu se supraîncălzească.

### **Dispozitiv și locașul dorit de măsurare:**



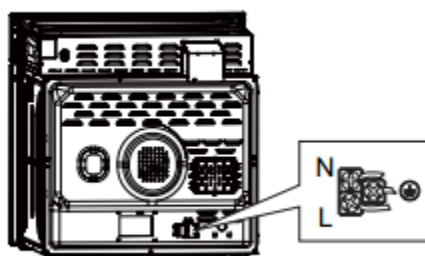
### **Instalarea cuptorului în nișă**

1. Setați cuptorul într-o nișă.
2. Deschideți ușa cuptorului și scoateți protecția de cauciuc din două găuri pentru șuruburi de pe părțile laterale ale cadrului cuptorului.
3. Fixați cuptorul în dulap de bucătărie cu două șuruburi între găuri adecvate în cadrul cuptorului.
4. Puneti inapoi protecția de cauciuc, după fixarea cuptorului în nișă.










## Conexiune cu energie electrică



Cuptor este proiectat să funcționeze la 230V - 50 Hz, puterea maximă de înghițire 3.000 W. Cablu pentru a conecta secțiunea transversală trebuie să fie de cel puțin 1,5 mm, și conecta direct la comutatorul cu doi poli și priza de alimentare cu o tensiune de 250V, 20A. Sârmă galben-verde este împământare.



## Verificarea după conectarea

După instalare și conexiunea a cablului, cablul trebuie să fie plasat în așa fel încât la atins în nici un fel de căldură excesivă. După instalare, scapati ambalajul în mod corespunzător, fără a provoca daune mediului.

Simbol	Descrierea ale functii
	Lumina in cuptor Vă permite să vedeți procesul de gătire fără a deschide ușa
	Dezghețarea: circulația aerului la temperatura camerei, face mai ușor pentru a dezgheța alimente congelate, fără utilizarea de căldură.
	Căldură de la fund. Elementul de încălzire pe fundul cuptorului oferă o căldură concentrată din partea de jos, nu arde alimentare. Ideal pentru pregătirea feluri de mâncare cum ar fi musaca, tocană, produse de patiserie și pizza.
	Preparare cu convecție: cele două elemente de încălzire lucreze împreună cu grătar. Cuptorul trebuie sa fie încălzit înainte de acest regim. Acest mod este ideal pentru unele alemente de dimensiuni mari, cum ar fi tort. Cel mai bun rezultat va fi dacă o sa puneti vasul în centrul cuptorului. Temperatura poate fi aleasă în intervalul 50-250 ° C. Temperatura implicit este de 210 ° C.
	Convecție. Combinația a ventilatorului și cele două elemente de încălzire oferă distribuție uniformă a temperaturii, menținând în același timp puterea de la 30-40%. Mincarea acopera cu o crustă la exterior, în timp ce interiorul ramine moale. Această funcție este potrivit pentru gătit porțiuni mari de carne la temperaturi ridicate.
	Grătar: temperatura poate fi setată în intervalul 180 - 240 ° C. Temperatura implicita este de 180 ° C. Utilizați pentru piese mici sau subțiri de carne. În timpul gătitului, se abțină de la deschiderea ușii cuptorului. Puneți alimentele în pozitie cit mai ridicat posibil.
	Grătar dublu. Temperatura poate fi setata în intervalul 40-180 ° C. Temperatura implicita este 210 ° C. Ideal pentru bucăți mari de carne.

	In timpul gatitului se abțină de la deschiderea ușii cuptorului. Puneți alimentele în poziție cit mai ridicat posibil.
	Grill dublu cu convecție: se recomanda pentru bucăți mai mari de carne.
	Convecție cu încălzire ciclică: circulația aerului asigură temperatură egală in cuptorul. Această funcție este potrivit pentru simultană copt / gătit de alimente care sunt în forme diferite pentru copt. Ideal pentru prăjituri de copt sau o cantitate mare de alimente.

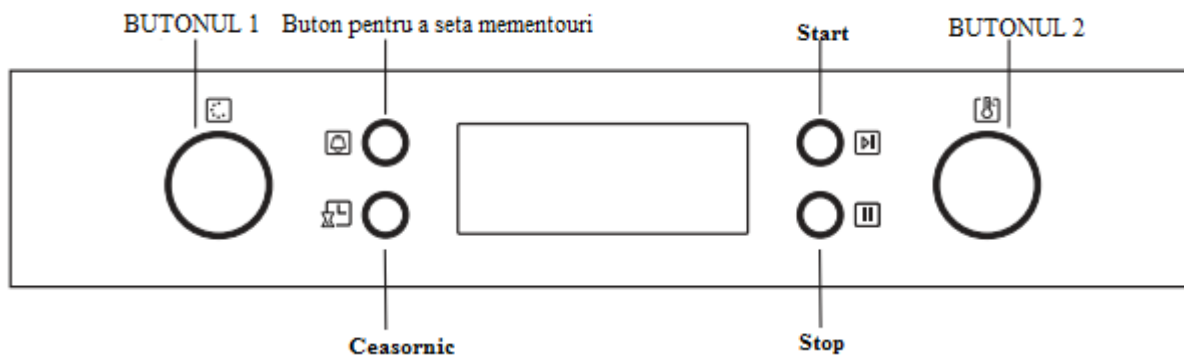
### Instrucțiuni de utilizare:

In acelaș timp ce cuptorul este instalat, este important să se elimine elementele de securitate care au fost instalate în fabrică.

**La prima utilizare a cuptorului poate produce un miros neplăcut. E în regulă! Porniți cuptorul la temperatura maximă și lăsați-l gol sa lucreze în termen de 30 de minute pentru toate materialele de protecție rămase se ard. De asemenea, scapa de mirosuri noi.**

Cuptorul se controleze cu un ecran LED.

Atunci când este o funcție e selectată, pe display se aprinde simbolul corespunzător.



După prima conectare cuptorului la electricitate va suna un sunet, cuptor va lucra in regim automat și vor apărea 00:00 la ecranul.

### Setarea ceasului

Format ceasului e 24 oră si ceasul poate fi setat dupa conexeunea la alimentarea electrica.

- 1 . Faceți clic pe pictograma "🕒", si o sa apara ore .
- 2 . Pentru a regla timpul de ceas , folosiți BUTONUL 2 . Rotiti sensul acelor de ceasornic sau invers acelor de ceasornic pentru a crește sau descrește ceasul . Valoarea orului variază de la 0 la 23.
- 3 . După ce selectați ora actuală , apăsați butonul "🕒" din nou, si apoi va apara icon minute . Rotiți BUTONUL 2 in directia acelor de ceasornic sau invers acelor de ceasornic pentru a regula minute , apoi apăsați "🕒" pentru a confirma ora .

Puteți regla ceasul în regim automat .  
Pentru a regla ceasul , urmați pașii descriși mai sus .

### **Notă:**

**Dacă nu setați ceasul la prima utilizare a cuptorului, ceasul nu va funcționa, iar ecranul va arata același lucru ca atunci când vă conectați la electricitate 00:00.**

**În timpul gătitului, puteți vedea timpul prin apăsarea butonului "🕒", dacă ceasul e setat. Ecranul va afișa din nou timpul de preparare peste 3 minute.**

### **Setați Timerul**

Cuptorul are un timer de 10 ore . Această caracteristică amintește de a începe de gătit exact la momentul specificat de la 1 minut la 10 ore . Alarma poate fi setat doar în mod autonom . Pentru a seta un timer :

- 1 . Apăsați butonul "🕒" . Pictograma de pe ecran se va aprinde și va arata timpul timerului.
- 2 . Rotiți butonul 2 pentru a seta începutul timerul , apăsați "🕒" și cu ajutorul butonului 2 setați minutele.
- 3 . Apasați butonul Start pentru a confirma setările .
- 4 . După ce timp placut va veni, timer va suna 10 ori , amintindu-vă că este timpul pentru a găti .

### **ATENȚIE:**

**Puteți anula timer în timpul instalării făcând clic STOP o dată; și după ce ati stabilit timer puteți anula prin apăsarea butonului Stop de două ori.**

**Puteți dezactiva LED ecran prin apăsarea butonul Start pe un timp de 3 secunde. LED ecran va stinge pentru a economisi energie, programul va continua funcționarea lor. Dacă o să apăsați orice butonul sau o să va rotiți mânerul ecranul va începe se lucreze din nou.**

### **SELECTAREA REGIMUL DE GATIT**

Numai în modul automat, puteți configura temperatură de gătit și timpul de preparare:

1. Utilizați BUTONUL 1 pentru a selecta modul de gătit dorit, indicatorilor relevanți va aprinde pe ecran.
2. Utilizați BUTONUL 2 pentru a selecta temperatura dorită.
3. Apăsați pe butonul Start pentru a începe de gătit.
4. Pentru a seta timpul de gătit, puteți rotiți butonul 1 pentru a selecta timpul de gătit dorit de la 1 minut la 9 ore, și apoi apăsați pe butonul Start pentru a confirma. Această caracteristică nu numai vă permite să economisiți energie, dar, de asemenea, este de securitate dvs. permițând ca cuptorul va opri, dacă plecați sau uitați să-l opri. După timpul indicat cuptorul va opri. În mod implicit, timpul de preparare este de 9 ore.

## **Funcția de pornirea automata**

Cuptorul va porni automat pentru un anumit program la un moment stabilit.

Funcția de pornire întârziată trebuie să stabilească cu exactitate ceasul pe ecranul cuptorului.

După setarea ceasului, puteți utiliza funcția de pornirea automata:

1. Apăsați "🕒" și rotiți butonul 2 pentru a selecta ora începutului.

Apăsați "🕒" din nou și rotiți butonul pentru a selecta 2 minute începutului. **NU**

APASATI "🕒"! Rotiți butonul 1 pentru a selecta un program. LED-ul se va aprinde pe pictogramele de pornirea automata, regimul și temperatura dorita.

**NOTĂ: Timpul de pornire automata trebuie să fie stabilit conform de timpul curent.**

2. Apasati butonul Start, rotiți butonul 2 pentru a selecta temperatura de gatire dorită, apoi rotiți butonul 1 pentru a selecta dorit timp de preparare de la 1 minut la 9 ore.

3. Apăsați butonul Start pentru a confirma startul întârziat, programul, temperatura și timpul de gătit. Apoi pe ecranul se va aprinde pictograma de un start întârziat.

NOTA :

- Pentru se vede un start întârziat , apăsați butonul "🕒" . O sa vedeti timpul pe ecran timp de 3 secunde .

- Funcții de lumina si dezghețare nu pot fi utilizate împreună cu funcția de pornire automata .

- După setarea funcției de pornirea automata puteți o întrerupe cand apăsați pe butonul Stop o data . Pentru a relua funcția start întârziat , faceți clic pe butonul Start . Dar în cazul în care timpul de o pornire automata a trecut , după apăsarea butonului Start funcția aceasta (pornirea automata) nu va lucra.

Funcția de pornire automata nu poate fi instalat împreună cu un timer.

## **ATENȚIE**

- **Pentru fiecare funcție , cu excepția iluminare și dezghețare , există un domeniu de temperatură și temperatura în mod implicit. Dacă Dvs. ați făcut numai primul pas și ati apăsat pe butonul Start , apoi temperatura a unei anumite funcții va lucra în mod implicit .**

- **În timpul de gătit , utilizatorul poate modifica temperatura și timpul de gătit . Pentru a schimba temperatura , rotiți BUTONUL 2 și apăsați pe butonul Start pentru a confirma . Pentru a modifica timpul de gătit , rotiți BUTONUL 1 și apăsați pe butonul Start pentru a confirma .**

- După instalarea programului , timp de gătit și a temperaturii pe display se va aprinde datele relevante .

- **În cazul în care temperatura în cuptorul e mai mică decât a fost setat, pictograma de temperatură va clipi. Odată ce temperatura din interiorul cuptorului va ajunge la o temperatura programata, un sunet va suna , iar pictograma de temperatură nu va mai clipi și lumina.**

- Pentru a opri pregătirea , apăsați butonul Stop o dată . Pentru a relua de gătit , apăsați butonul Start . Pentru a opri complet pregătirea , apăsați STOP de două ori . Cuptorul se va opri.
- Dacă după selectarea unui program , temperaturii de gătit și timpul nu a fost apăsat butonul Start , cuptorul va merge la un mod automat. După finalizarea programului de gătit , veți auzi un sunet de cinci ori .

### **Protecția de la copiii**

Pentru ca copiii nu va putea sa schimbe regim sau temperatură de gatit, puteți activa regimul de protecția de la copiii.

Apăsați Start și Stop împreună timp de 3 secunde, o să auziți un bip și pe display va apărea un simbol de blocare. În cazul în care protecția de la copiii e programată nici un buton nu va funcționa.

Pentru a dezactiva protecția de la copii, apăsați butonul Start și Stop la același timp de 3 secunde, un sunet va suna și simbolul de blocare va dispărea.

### **ATENȚIE:**

**Protecția de la copii blochează doar butoane, fără a afecta la programa setată de gătit. În regimul de protecția de la copiii și în mod automat inactiv ecranul oprește să lucreze după 10 minute (pentru a economiza energia). Procesul de gătit va continua. Dacă apăsați orice buton sau rotiți butonul, ecranul va lucra din nou.**

### **Notă :**

- 1 . Cuptorul funcționează numai când temperatura variază între +10 ° C și +85 C , în timp ce umiditatea este între 30 % și 75 % .
- 2 . Clopotele de alarmă începe să sune atunci când apăsați orice buton .
- 3 . În timpul când setați timpul o apăsați lungă pe " + " și " - " va accelera procesul de setare mai rapid .
- 4 . Dacă în timpul stabilirii unui mod de 5 minute nu intrările de la tastatură , programul revine la modul standard .
- 5 . Timer, oprirea automată și pornirea automată nu pot fi utilizate simultan . Noua Stabilirea va bate vechile setări .
- 6 . În timpul setărilor de program , apăsați lung ( mai mult de 3 secunde) pe "butonul de control " , poate anula setarea curentă .
- 7 . Dacă doriți să anulați timer, oprire automată sau pornirea automată, apăsați în același timp "+" și "butonul de control " . Un sunet va suna după o apăsați lungă .
- 8 . Din motive de siguranță și de viață mai lungă a componentelor exterioare ale cuptorului, sistem de ventilație va funcționa timp de 15 minute după ce cuptorul este oprit ( dacă este conectat la electricitate ) .

### **Curățare și întreținere:**

Opriti cuptorul de la alimentarea electrica și sa-l lasă să se răcească întotdeauna când îl curățați. După fiecare gătit de carne curățați cuptorul, de îndată ce aceasta este rece ca toate petele de grăsime și au fost spălate. După ce întreaga suprafață a



fost ștergata cu o cârpă moale, se aplică detergent (lichid). Nu folosiți substanțe de curățat abrazive sau lână de oțel și materiale ornamentate.

Din timp în timp, este necesar să se spele cuptor cu mai multă atenție.

### **Scoaterea șinelor de susținere și curățarea cuptorului:**

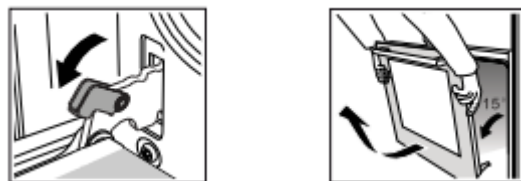
1. Deschideți bolturi pe laturile
2. Derulați piciorul lateral, astfel încât suprafața laterală a cuptorului va ilibera
3. Trageți suportul lateral și poziționați-l la un unghi de 45 °.



### **Scoaterea ușii cuptorului pentru curățare**

#### **Scoaterea ușii:**

1. Deschideți ușa cuptorului, apoi deschideți bucle la maxim
2. Ridicați ușa pentru cu bucle deschise aproximativ de 15 ° față de partea de față a cuptorului. Apoi scoateți-l în direcția corespunzătoare.



#### **Înlocuirea ușa cuptorului:**

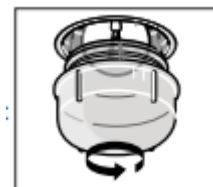
1. Introduceți ușa în locul ei în cuptor cu ajutorul a doi transportatori, ușa trebuie să fie ținută într-un unghi de 15 °.
2. Deschideți ușa cuptorului și apoi închideți-l și bucle va cădea în loc.

### **Reinstalare șinelor de susținere**

Efectuați pașii în ordin invers.

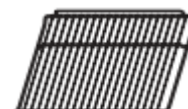
### **Schimbarea becul în cuptor:**

În scopul de a schimba un bec în cuptor trebuie să opri cuptorul. După ce scoateți izolația de protecție, deșurubați becul și înlocuiți-l cu unul nou, cu următoarele caracteristici: 25W, 200-240V, 50Hz, rezistent la 300C și mai sus de temperatura.



### **Accesorii**

Grill: pentru feluri sunt gătite cu funcție de grill și pentru prăjituri în forme.



Sinele de susținere: Aceste șine sunt supoarte pe părțile laterale stânga și dreapta ale cuptorului pot fi scoase pentru curățarea peretii cuptorului.

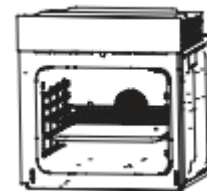


Doi tave universale: Pentru a pregăti cantități mari de alimente: prăjituri, alimente congelate, etc sau pentru colectarea de sucuri de grăsime de la carne.



### Avertizare cu privire la locație:

Pentru siguranță Dumnevoastră urmăriți ca copt / gratar a fost instalat corect (la același nivel). Acest lucru asigură faptul că produsele alimentare fierbinte nu va rola la Dumnevoastră atunci când vei ajunge mâncare.



Cuptorul acest a fost menționat de către Directiva Europeană 2002/96/CE DEEE ( Deșuri de echipamente electrice și electronice).















Dacă aveți grijă de eliminarea corectă a produsului , veți ajuta sa preveniti influență potențiala negativă asupra mediului și asupra sănătății , care pot fi cauzate de aruncii necorespunzătoare a acestui produs .



Simbolul de pe produs înseamnă că cuptorul nu poate fi aruncat cu toate deșeurile menajere . În schimb, cuptorul trebuie să fie predat în loc de reciclare materialele electrice și electronice . Pentru mai multe informații despre reciclarea acestui produs , contactați biroul de reciclare aparatelor de uz casnic locale sau de la magazinul de unde ați cumpărat cuptorul .

### Feluri de mâncare și regime

Feluri	Greutate	Timp de preîncălzire, min	Nivel	Regim de gatire	Temperatura °C	Timpul, min.		Tava/Gratar	Nota
						1 partea	2 partea		
prăjituri mici	-	10	3		160	20-25	-	Tava	15 prăjituri mici
prăjituri mici	-	10	2+4		160	20-30	-	Tava	30 prăjituri mici
prăjituri mici	-	10	3		185	20-25	-	Tava	15 prăjituri mici
prăjituri mici	-	10	3		160	20-25	-	Tava	15 prăjituri mici
cozonac	-	10	2		150	35-45	-	Gratar	
cozonac	-	10	2		175	35-45	-	Gratar	
cozonac	-	10	2		150	35-45	-	Gratar	
ștrudel	-	10	2		160	35-45	-	Tava	

ștrudel	-	10	2+4		160	40-50	-	Tava	
ștrudel	-	10	2		185	35-45	-	Tava	
ștrudel	-	10	2		180	35-45	-	Tava	
Biscuți	-	10	3		175	15-25	-	Tava	
Biscuți	-	10	3		200	10-20	-	Tava	
Biscuți	-	10	3		175	15-25	-	Tava	
Pizza	-	10	3		200	10-15	-	Tava	
Habmurger	125 gr/buc	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Gratar	12 Habmurgeri
Pâine prăjită	12 buc	5	4/5		MAX	1-2	-	Gratar	
Habmurger	125 gr/buc	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Gratar	12 Habmurgeri
Pâine prăjită	12 buc	5	4/5		MAX	1-2	-	Gratar	
Pui	1200 gr ±100 gr	10	3		MAX	60-80	-	Tava sau gratar	
Habmurger	125 gr/Hab	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Gratar	12 Habmurgeri
Pâine prăjită	12 buc	5	4/5		MAX	1-2	-	Gratar	

Спасибо Вам за выбор духового шкафа нашей фирмы.

Перед началом использования, внимательно прочитайте Инструкцию к эксплуатации. Если устройство будет продано или передано другому владельцу, или если Вы меняете место жительства и оставите устройство, оставьте инструкцию с прибором, чтобы новый владелец мог ознакомиться с функционированием устройства и соответствующими предупреждениями.

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, чувственными или умственными способностями или при отсутствии у них опыта или знаний, если они не находятся под контролем или не проинструктированы об использовании прибора лицом ответственным за безопасность. Дети должны находиться под контролем для недопущения игры с прибором.

### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ**

Эти предупреждения приведены для вашей безопасности. Пожалуйста, внимательно прочтите их перед установкой и началом использования устройства:

- Это устройство разработано, чтобы использоваться взрослыми.

Нельзя разрешать детям играть с устройством и вмешиваться в средства управления.

- Любые работы по установке, ремонту, сервисному обслуживанию должны проводиться квалифицированными специалистами.

- Опасно изменять спецификацию или видоизменять устройство.

Продавец не несет ответственности за видоизмененное устройство.

- Плиты могут быть очень горячими во время их использования и сохранять высокую температуру в течение длительного периода времени после использования. Дети должны быть под контролем во время использования устройства. Запрещено прикасаться к поверхностям во время использования или пока устройство не охладится после использования. Убедитесь, что все ручки управления находятся в положении «OFF», когда устройство не используется.

- Для гигиены и из соображений безопасности устройство должно быть чистым. Жировой налет и остатки пищи могут привести к пожару.

Устройство разработано для приготовления пищи и не должно использоваться в других целях.

- Изготовитель не несет ответственности за любые повреждения, полученные устройством при использовании не по назначению.

- Никогда не оборачивайте части духовки алюминиевой фольгой.

- Прежде чем начинать чистить духовку убедитесь, что она выключена и отключена от питания (розетки), дайте ей остынуть.

- Ни при каких обстоятельствах не ремонтируйте устройство самостоятельно. Ремонт, выполненный не специалистами, может привести к повреждениям или более серьезным сбоям в работе устройства.

- Не прикасайтесь к устройству влажными частями тела, это может привести к удару электрическим током.
- Не используйте шлифующие моющие средства и металлические скребки для очистки стекла духовки, это может поцарапать поверхности и нанести непоправимый ущерб стеклу.
- Не используйте шнур питания с адаптером или удлинителем, это может привести к пожару.
- Если кабель поврежден, то он должен быть заменен на новый кабель типа H05VV-F или H05V2V2-F квалифицированным электриком. Поперечное сечение используемого кабеля должно быть минимум 1,5 мм<sup>2</sup>.
- Электропитание должно быть должным образом заземлено и подключено в розетку не менее 250 вольт и 20 ампер.
- Панели кухонного гарнитура рядом с духовым шкафом должны быть изготовлены из термостойкого материала. Убедитесь, что клей, которым склеены фанерные панели, может выдерживать температуру 120°C. Пластиковые панели или клей фанерных панелей могут не выдержать высокой температуры и начать плавиться и деформироваться. После того, как шкаф будет установлен, необходимо изолировать электрические части шкафа.
- Все крепления должны быть привинчены на местах так, чтобы их невозможно было вытащить без специальных инструментов.
- Снимите заднюю панель кухонного шкафа для обеспечения нормальной циркуляции воздуха вокруг духовки. Зазор с задней стороны духовки должен быть не менее 45 мм.

## ИНСТРУКЦИЯ ПО РАСПОКОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ

### РАСПАКОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Когда Вы распаковали духовку, удостоверьтесь, что она не была повреждена. Если у Вас есть какие-нибудь сомнения: свяжитесь с сервисным центром или продавцом, у которого вы приобрели духовку.

Духовой шкаф тяжелый. Соблюдайте осторожность при его перемещении. Перед началом использования духового шкафа убедитесь, что вся упаковка внутри и снаружи была извлечена.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ

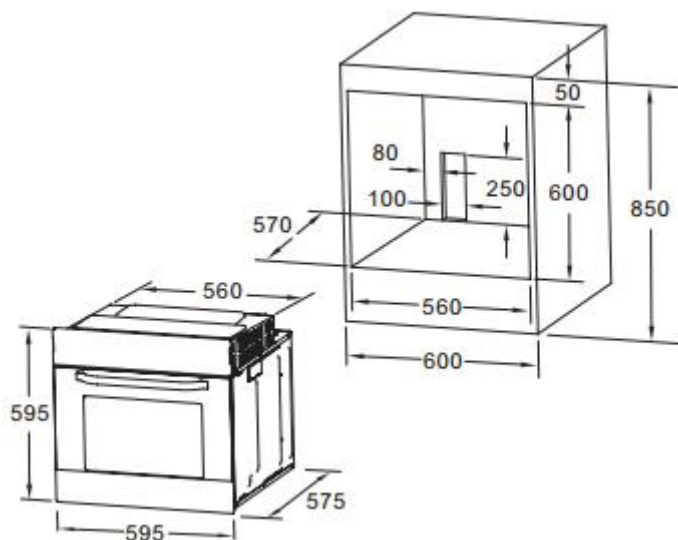
Важно: духовой шкаф должен быть подключен согласно прилагаемым инструкциям. Любые работы связанные с электричеством должны проводиться квалифицированным электриком.

### ВСТРАИВАНИЕ

Важно, чтобы размеры и материалы ниши, в которую будет встраиваться духовка были подходящими и могли выдерживать температуру как

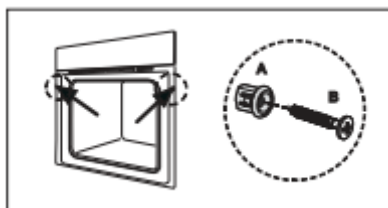
минимум 70°C и достаточное количество воздуха будет поступать к духовке, чтобы она не перегревалась.

Размеры устройства и ниши представлены ниже:



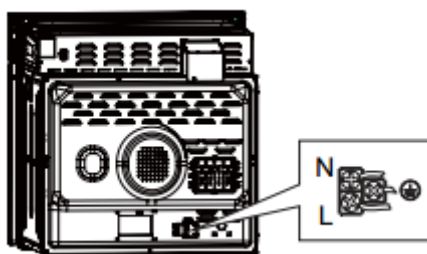
### ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

1. Установите духовой шкаф в нишу.
2. Откройте дверцу духовки и снимите резиновую защиту с двух отверстий для винтов по бокам рамки духовки.
3. Закрепите духовой шкаф в кухонном шкафу с помощью двух винтов, подходящих в отверстия в рамке духовки.
4. Верните резиновую защиту после закрепления духового шкафа в нише.



### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Духовка предназначена для работы в сети 230 В – 50 Гц, полная мощность поглощения 3000 Вт. Кабель, используемый для прямого подключения к электросети должен быть с сечением 1,5 мм, двухполярным выключателем с минимальным значением 250В, 20А. Желто-зеленый провод - заземление. Он не должен быть поврежден.











## ПРОВЕРКА ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

После установки и подключения кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он ни в коем случае не касался мест с повышенной температурой. После установки избавьтесь от упаковки должным образом, не причиняя вред окружающей среде.

## ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Духовка обладает девятью функциями, описанными ниже:

Символ	Описание функции
	Освещение духовки: позволяет увидеть процесс готовки без открытия дверцы
	Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева.
	Нижний нагрев: скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев. Этот режим идеально подходит для приготовления запеканок, выпечки, пиццы и других блюд с зажаристым основанием.
	Конвекционное приготовление: Работают оба нагревательные элемента вместе с грилем. Духовка должна быть разогрета перед этим режимом. Этот режим идеально подходит для отдельных больших блюд, таких как торт. Лучший результат обеспечивается, если поставить блюдо в центр духовки. Температура может быть выбрана в диапазоне 50-250°C. Температура по умолчанию составляет 210°C.
	Конвекционный нагрев: работают верхний и нижний нагревательные элементы и конвектор. Благодаря более равномерному нагреву достигается 30-40% экономии энергии. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри. Режим идеален для жарки на гриле или вертеле больших кусков мяса при высокой температуре.
	Гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 240°C. Температура по умолчанию составляет 180°C. Используйте для маленьких или тонких кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Двойной гриль: температура может быть установлена в диапазоне от 180 до 240°C. Температура по умолчанию 210°C. Идеально для больших кусков мяса. Во время приготовления воздержитесь от открытия двери духовки. Расположите пищу как можно выше.
	Двойной гриль с конвекцией: подходит для равномерного зажаривания больших кусков мяса.



Конвекция с циклическим нагревом: Циркуляция воздуха обеспечивает равную температуру по всей духовке. Эта функция подходит для одновременного выпекания/жарки блюд, находящихся в отдельных формах для выпечки. Подходит для выпечки пирогов или большого количества еды.

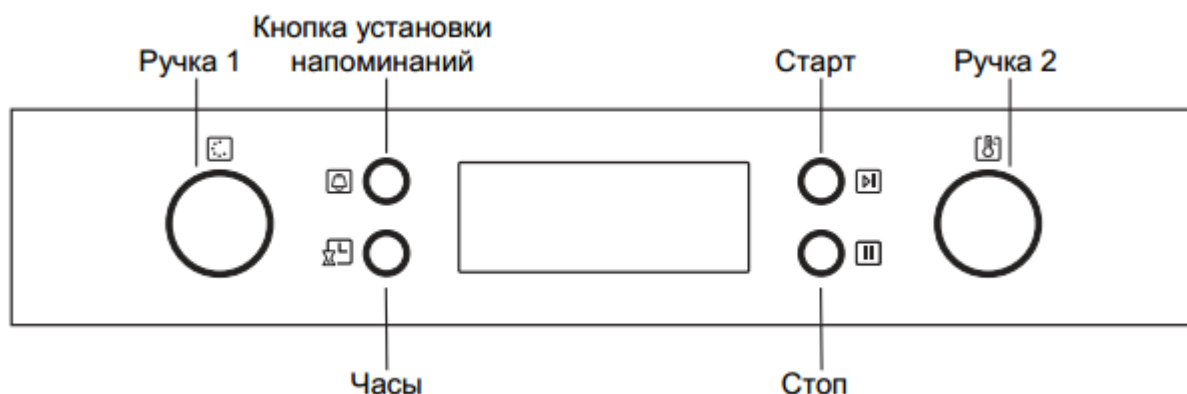
## ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Как только духовка установлена, необходимо удалить все заводские защитные материалы и снять пластиковую пленку с элементов духовки.

**При первом использовании духовки могут появиться неприятные запахи. Не стоит беспокоиться. Разогрейте духовку до максимальной температуры и оставьте работать пустой духовой шкаф на 30 минут для удаления остатков защитных материалов и неприятных запахов.**

Духовой шкаф управляется цифровым программатором с LED дисплеем.




Когда функция выбрана, на дисплее загорается соответствующий значок.



После первого подключения духовки к электричеству прозвонит звоночек, духовка начнет работать в Автономном режиме и на дисплее автоматически появится 0:00.

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Формат времени 24 ч. Часы могут быть установлены в автономном режиме, после подключения к электричеству.

1. Нажмите , высветится иконка часов.
2. Для настройки часового времени, используйте ручку 2. Поверните ручку по или против часовой стрелки для увеличения или уменьшения значения текущего часа. Значение часа изменяется от 0 до 23.
3. После выбора текущего часа, нажмите кнопку  еще раз, высветится иконка минут. Поверните ручку 2 по или против часовой стрелки для увеличения или уменьшения значения минут, затем нажмите кнопку  для подтверждения установки времени.

Вы можете отрегулировать время в автономном режиме.

Для регулировки следуйте шагам, описанным выше.



## **ВНИМАНИЕ:**

**Если не установить время, а просто пользоваться функциями духового шкафа и устанавливать температуру, часы не будут работать и на экране будет высвечено 0:00.**

**Во время приготовления пищи вы можете посмотреть время путем нажатия кнопки "⏸", если вы настроили часы. Дисплей начнет снова показывать время приготовления через 3 минуты.**

## **УСТАНОВКА НАПОМИНАНИЯ**

У духовки есть 10-ти часовой таймер напоминания. Эта функция напомнит вам начать приготовление в точно заданное время, от 1 минуты до 10 часов. Напоминание может быть установлено только в автономном режиме. Чтобы установить напоминание:

1. Нажмите на кнопку "⏸". На дисплее загорится иконка оповещения и зажгутся цифры отсчета времени.
2. Поверните Ручку 2 установите час начала напоминания, нажмите кнопку "⏸" еще раз и установите значение минут поворотом Ручки 2.
3. Нажмите кнопку Старт для подтверждения настроек.
4. После наступления времени напоминания, будильник будет звенеть 10 раз, напоминая вам, что пора готовить.

## **ВНИМАНИЕ:**

**Вы можете отменить напоминание во время установки, нажав кнопку Стоп один раз; после того, как напоминание было установлено, вы можете отменить его, нажав кнопку Стоп два раза.**

**Вы можете отключить LED дисплей в автономном режиме, нажав кнопку**

**Старт на 3 сек. LED дисплей погаснет для сохранения энергии, программы продолжат свой режим работы. Любое касание кнопок или ручек заставит дисплей загореться.**

## **ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

Только в автономном режиме вы можете настроить режим приготовления, температуру и время приготовления:

1. Используйте Ручку 1 для выбора нужного режима приготовления, соответствующие индикаторы будут загораться на дисплее.
2. Используйте Ручку 2 для выбора желаемой температуры.
3. Нажмите кнопку Старт для начала приготовления.
4. Для установки времени приготовления вы можете повернуть Ручку 1 для выбора желаемого времени приготовления от 1 минуты до 9 часов, а затем нажать кнопку Старт для подтверждения. Эта функция не только позволяет сохранить энергию, но и служит вашей безопасности, позволяя отключить духовку, если вы уходите или забыли ее выключить. После установленного времени приготовления духовой шкаф выключится. По умолчанию время приготовления равняется 9 ч.

## ФУНКЦИЯ ОТЛОЖЕННОГО СТАРТА

Духовой шкаф может автоматически начать нагрев по заданной программе в установленное время. Для функции отложенного старта необходимо точно настроить часы духового шкафа.

После установки точного времени вы можете использовать функцию отложенного старта:

1. Нажмите кнопку "⏸" и поверните Ручку 2 для выбора часа начала. Нажмите "⏸" еще раз и поверните Ручку 2 для выбора минут начала приготовления. **НЕ НАЖИМАЙТЕ КНОПКУ "⏸" !** Поверните Ручку 1 для выбора программы. На LED дисплее загорятся значки отложенного старта, выбранной программы и температуры по умолчанию.

**ВНИМАНИЕ: Время отложенного старта должен быть настроено согласно текущему времени.**

2. Нажмите кнопку Старт, поверните Ручку 2 для выбора желаемой температуры приготовления, а затем поверните Ручку 1 для выбора желаемого времени приготовления от 1 минуты до 9 часов.

3. Нажмите кнопку Старт для подтверждения отложенного старта, программы, температуры и времени приготовления. После этого на дисплее загорится иконка отложенного старта.

**ВНИМАНИЕ:**

· Чтобы проверить время отложенного старта, нажмите на кнопку "⏸".

Время загорится на дисплее на 3 сек.

· Функции подсветки и разморозки нельзя использовать вместе с функцией отложенного старта.

· После настройки отложенного старта его можно поставить на паузу однократным нажатием кнопки Стоп. Чтобы возобновить функцию отложенного старта, нажмите кнопку Старт. Но если время отложенного старта уже прошло, после нажатия кнопки Старт функция не запустится.

· Функция отложенного старта не может быть установлена вместе с напоминанием.

**ВНИМАНИЕ**

· Для каждой функции, за исключением освещения и разморозки, существует температурный диапазон и температура по умолчанию. Если вы выполнили только первый шаг и нажали кнопку Старт, то температура заданной функции будет выставлена по умолчанию.

· Во время приготовления пользователь может изменить температуру и время приготовления. Для изменения температуры необходимо повернуть Ручку 2 и нажать кнопку Старт для подтверждения. Для изменения времени приготовления необходимо повернуть Ручку 1 и

нажать кнопку **Старт** для подтверждения.

·После установки программы, времени и температуры приготовления на дисплее высветятся соответствующие данные.

·Если во время приготовления температура в духовке меньше установленной, иконка температуры будет мигать. Как только температура внутри духовки достигнет установленной, раздастся звуковой сигнал и значок температуры перестанет мигать и загорится.

·Для остановки приготовления нажмите кнопку **Стоп** один раз. Для возобновления приготовления нажмите кнопку **Старт**. Для полного прекращения приготовления нажмите кнопку **Стоп** два раза. Духовой шкаф перейдет в автономный режим.

·Если после выбора программы, температуры и времени приготовления не была нажата кнопка **Старт**, духовой шкаф перейдет в автономный режим. После завершения программы приготовления раздастся пятикратный звуковой сигнал.

## **ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ**

Для того, чтобы дети не могли поменять выбранный режим или температуру, можно включить функцию защиты от детей.

Нажмите кнопки **Старт** и **Стоп** одновременно на 3 секунды, раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится символ замка. При включенной защите от детей ни одна кнопка/ручка не функционирует.

Для отключения функции защиты от детей, нажмите кнопки **Старт** и **Стоп** одновременно на 3 секунды, раздастся звуковой сигнал и символ замка исчезнет с дисплея.

## **ВНИМАНИЕ:**

Защита от детей только блокирует кнопки и ручки, не влияя на установленную программу приготовления.

В режиме защиты от детей и в автономном режиме при бездействии пользователя дисплей погаснет через 10 минут. Процесс приготовления продолжится. При нажатии любой кнопки или повороте ручки, экран загорится.

## **ВНИМАНИЕ:**

1. Печь работает только при температуре окружающей среды от +10°C до +85°C и при относительной влажности между 30% и 75%.
2. При любом нажатии кнопки или повороте ручки раздается звуковой сигнал.
3. Для безопасности и сохранности внутренних частей духового шкафа, вентилятор охлаждения будет продолжать работать в течение 15 минут после того, как духовка выключится (если духовой шкаф будет подключен к электричеству), если температура внутри будет более 70°C.

**4. При приготовлении пищи температура должна достигнуть установленной. После достижения установленной температуры нагревательный элемент прекратит работу. Если температура опустится ниже установленной, он возобновит работу. Включение/выключение нагревательных элементов обеспечивает сохранение энергии и установленную температуру внутри духовки.**

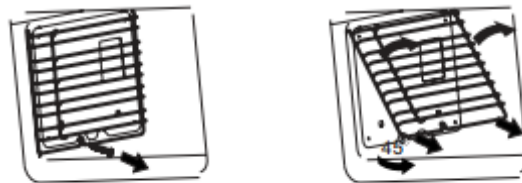
#### ЧИСТКА И УХОД

Для чистки и ухода за духовкой всегда выключайте духовку из розетки и дайте ей остыть. После каждой жарки мяса вымойте противни и панели духовки, как только они остынут, чтобы удалить весь жир. После использования протрите духовку мягкой тряпкой смоченной в жидком моющем средстве. Не используйте жесткие мочалки или чистую шерсть на поверхностях из нержавеющей стали, стекла или окрашенных поверхностях. Всегда ждите, пока духовка остынет.

Врем от времени более тщательная чистка необходима.

#### СНЯТИЕ НАПРАВЛЯЮЩИХ ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ И ОЧИСТКА ПАНЕЛЕЙ ДУХОВКИ:

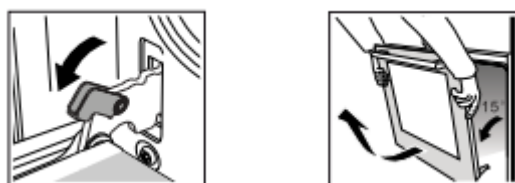
1. Открутите шурупы боковых направляющих
2. Поверните направляющие для противней наружу.
3. Вытащите направляющие под углом примерно 45 градусов.



#### СНЯТИЕ ДВЕРИ ДУХОВОГО ШКАФА ДЛЯ ЧИСТКИ:

Для того чтобы снять дверь духовки:

1. Откройте дверцу духовки. Откройте дверные петли до их максимального положения.
2. Поднимите дверцу в раскрытом состоянии на угол около 15°. Затем вытащите дверцу на себя.



## УСТАНОВКА ДВЕРИ ОБРАТНО

1. Вставьте дверь в духовку с помощью двух держателей, держите дверь под углом 15 градусов. Держатели, расположенные на двери, должны точно попадать на место соединения с крепежом духовки.
2. Откройте, а затем закройте дверцу духового шкафа, чтобы крепежи встали на место.

## УСТАНОВКА ОБРАТНО НАПРАВЛЯЮЩИХ

Произведите действия в обратном порядке.

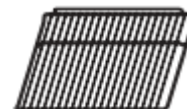
## СМЕНА ЛАМПОЧЕК В ДУХОВКЕ

Для того чтобы заменить лампочку, отключите плиту от сети, выкрутите лампочку и замените на новую со следующими характеристиками: 25Вт, 200-240В, 50Гц с температурным сопротивлением 300° С или выше.



## АКСЕССУАРЫ

Решетка: для блюд, приготовляемых с помощью гриля, для выпечки пирогов в формах.



Боковые направляющие: Эти опорные боковые решетки на правой и левой сторонах духовки можно снять для очистки стенок печи.

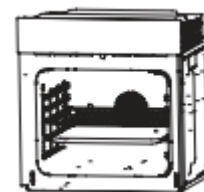


2 Универсальных противня: Для приготовления большого количества пищи: торты, пирожные, замороженная еда и т.д. или для сбора жира / проливов мясных соков.



## ВНИМАНИЕ:

Правильное расположение полок между направляющими является обязательным условием, так как оно обеспечивает безопасную работу духовки. Это обеспечит безопасное извлечение из духовки горячей решетки или противня (горячая пища не вывалится наружу).





















Данное оборудование отмечено Европейской Директивой 2002/96/ЕС WEEE (Отходы электрического и электронного оборудования). Если Вы позаботитесь о правильной утилизации продукта, Вы сможете предотвратить потенциальное негативное влияние на окружающую среду и на здоровье, которые могут



быть вызваны несоответствующим выбросом данного продукта. Символ на продукте означает, что он не может быть выброшен со всем домашними отходами. Вместо этого он должен быть передан в место переработки электрической и электронной техники. Для получения более детальной информации об утилизации данного продукта, обратитесь в местный офис переработки домашней техники или в магазин, где Вы приобрели духовку.

### Блюда и режимы

Пицца	Вес	Время предварительного разогрева, мин	Уровень	Метод приготовления	Температура °С	Время, мин.		Поддон	Примечание
						1 сторона	2 сторона		
Мал. кексы	-	10	3		160	20-25	-	Противень	15 мал.кексов
Мал. кексы	-	10	2+4		160	20-30	-	Противень	30 мал.кексов
Мал. кексы	-	10	3		185	20-25	-	Противень	15 мал.кексов
Мал. кексы	-	10	3		160	20-25	-	Противень	15 мал.кексов
Бисквит	-	10	2		150	35-45	-	Решетка	
Бисквит	-	10	2		175	35-45	-	Решетка	
Бисквит	-	10	2		150	35-45	-	Решетка	
Яблочный пирог	-	10	2		160	35-45	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10	2+4		160	40-50	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10	2		185	35-45	-	Противень	
Яблочный пирог	-	10	2		180	35-45	-	Противень	
Печенье	-	10	3		175	15-25	-	Противень	
Печенье	-	10	3		200	10-20	-	Противень	
Печенье	-	10	3		175	15-25	-	Противень	
Пицца	-	10	3		200	10-15	-	Противень	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	Решетка	

Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	Решетка	
Курица	1200 гр ±100 гр	10	3		MAX	60-80	-	Противень или гриль	
Гамбургер	125 гр/шт	5	4/5		MAX	10-15	5-10	Решетка	12 гамбургеров
Тост	12 шт	5	4/5		MAX	1-2	-	Решетка	