

Torrada

Инструкция по эксплуатации встраиваемого электрического
духового шкафа

(Cuptor incorporabil - Manual de utilizarea)

Модели:

TR71G3- E8F BL

TR71G3- E8F BL IX

TR71G3- E8F WH

TR71G3- E8F IV



AVERTISMENTE GENERALE

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 cunostința cu modul de funcționare a aparatului și avertismentele relevante.

- Acest aparat este destinat utilizării la domiciliu (non-industrială) de către adulți. Nu permiteți copiilor să se joace cu cuptorul. Păstrați copiii departe de cuptor, deoarece unele părți ale cuptorului se pot încălzi în timpul utilizării.
- NU atingeți elementele de încălzire din interiorul cuptorului.
- Dispozitivul trebuie să fie instalat de personal calificat care este familiarizat cu regulile de instalare.
- Înainte de service sau curățare, deconectați aparatul și așteptați să se răcească.
- Dacă trebuie să înlocuiți cablul de alimentare, contactați un tehnician calificat.
- Dacă aveți nevoie de reparații, contactați întotdeauna un centru de service autorizat și solicitați piese de schimb originale. Reparații necalificate pot deteriora cuptorul.
- Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârste cuprinse între 8 ani și mai în vârstă, precum și persoanele cu dizabilități fizice, senzoriale sau mentale limitate, sau lipsa de experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care acestea au fost supravegheate și instruite cu privire la utilizarea instrumentului într-un mod sigur. Copiii nu ar trebui să se joace cu aparatul.
- AVERTIZARE. Când este folosit dispozitivul piesele sale disponibile devin fierbinți. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vârsta sub 8 ani trebuie supravegheați.

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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.

- Данное устройство предназначено для домашнего (не промышленного) использования взрослыми. Не позволяйте детям играть с духовым шкафом. Не подпускайте детей близко к работающей духовке, так как некоторые части духовки могут нагреваться во время использования.
- НЕ прикасайтесь к нагревательным элементам внутри духовки.
- Устройство должно быть установлено квалифицированными специалистами, которые хорошо знают правила установки.
- Перед обслуживанием или чисткой отключите прибор от сети и подождите, пока он остынет.
- При необходимости замены сетевого кабеля, обратитесь к квалифицированному специалисту.

- При необходимости любых ремонтных работ, пожалуйста, всегда обращайтесь в авторизованный сервисный центр и запрашивайте оригинальные запасные части. Неквалифицированные ремонтники могут повредить духовой шкаф.
- Данное устройство может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а так же лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или отсутствием опыта и знаний, если им был предоставлен надзор или инструкция по использованию прибора безопасным способом. Дети не должны играть с прибором.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. При использовании прибор и его доступные детали становятся горячими. Следует соблюдать осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов. Дети, не достигшие 8-летнего возраста, должны находиться под наблюдением.

Опасность удара током!

Неправильный ремонт опасен. Замена поврежденных силовых кабелей разрешается выполнять только одним из наших квалифицированных специалистов по послепродажному обслуживанию. Если прибор неисправен, отсоедините его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. Обратитесь в сервисную службу.

Изоляция кабеля на электрических приборах может растаять при соприкосновении к горячим частям прибора. Никогда не допускайте контакта кабелей электроприбора с горячими частями прибора.

Не используйте очистители высокого давления или пароочистители, которые могут привести к поражению электрическим током.

Неисправный прибор может привести к поражению электрическим током. Никогда не включайте неисправный прибор.

Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим во время работы. Никогда не касайтесь внутренних поверхностей прибора или нагревательных элементов. Всегда дайте прибору остыть.

Держите детей на безопасном расстоянии.

Аксессуары и посуда становятся очень горячими. Всегда используйте перчатки для духовки, чтобы удалить аксессуары или посуду из полости.

Пары алкоголя могут загореться в горячей камере. Никогда не готовьте еду, содержащую большое количество напитков с высоким содержанием алкоголя. Используйте только небольшие количества напитков с высоким содержанием алкоголя. Осторожно откройте дверцу прибора.

Когда вы открываете дверцу прибора, горячий пар может выйти наружу. Пар может не быть виден, в зависимости от его температуры. При открытии не стойте слишком близко к устройству. Аккуратно откройте дверцу прибора. Держите детей подальше.

Вода в горячей полости может создавать горячий пар. Никогда не лейте воду в горячую полость.

Опасность травмы!

Пощарапанное стекло на дверце прибора может превратиться в трещину. Не используйте стеклянный скребок, острые или абразивные чистящие средства или моющие средства.

При открывании и закрывании дверцы петли на дверце прибора двигаются, и вы можете оказаться в ловушке. Держите руки подальше от петель.

Опасность пожара!

Горючие предметы, хранящиеся в полости, могут загореться. Никогда не храните горючие предметы в полости. Никогда не открывайте дверцу прибора, если внутри есть дым. Выключите прибор и отсоедините его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

Жиростойкая бумага может соприкоснуться с нагревательным элементом и загореться. Не кладите жиростойкую бумагу на аксессуары во время предварительного нагрева.

Жиростойкая бумага не должна выступать за пределы аксессуаров.

Опасность из-за магнетизма!

Постоянные магниты используются в панели управления или в элементах управления. Они могут действовать на электронные имплантаты, например, кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Владельцы электронных имплантатов должны находиться на расстоянии не менее 10 см от панели управления.

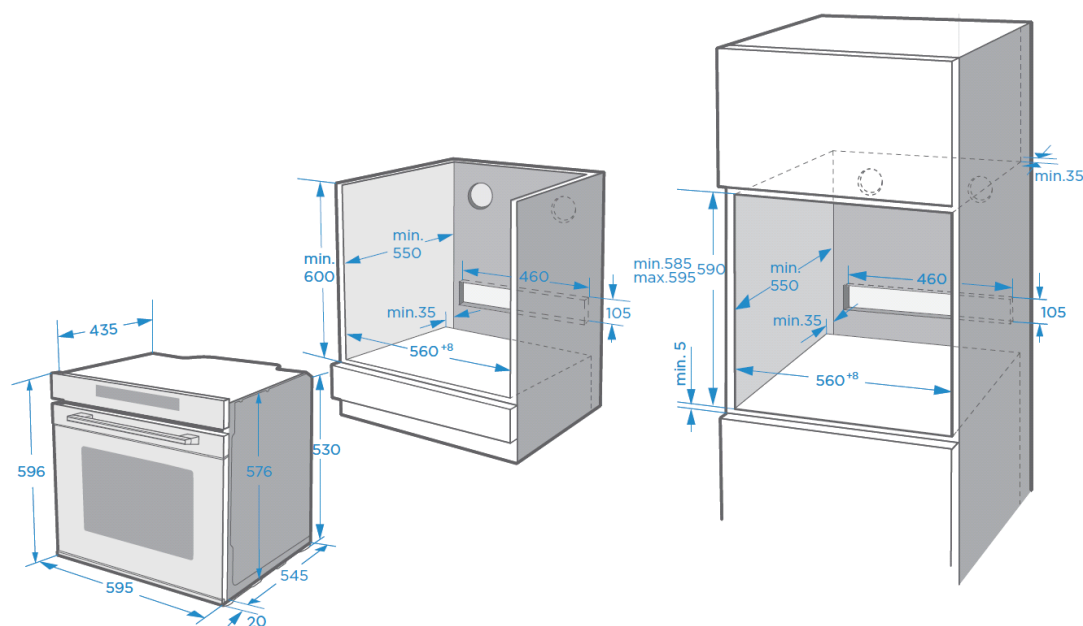
Возможные причины повреждения

1. Принадлежности, фольга, жиростойкая бумага или кухонная посуда на дне камеры: не кладите принадлежности на дно камеры. Не накрывайте дно камеры какой-либо фольгой или жиронепроницаемой бумагой. Не

- ставьте посуду на дно камеры, если установлена температура более 50 °С. Это приведет к накоплению тепла. Эмаль будет повреждена.
2. Алюминиевая фольга: Алюминиевая фольга в полости не должна соприкасаться со стеклом дверцы. Это может привести к постепенному обесцвечиванию стекла дверцы.
 3. Силиконовые кастрюли: не используйте никакие силиконовые кастрюли или коврики, крышки или аксессуары, которые содержат силикон. Датчик духовки может быть поврежден.
 4. Вода в горячей духовой камере: не наливайте воду в полость, когда она горячая. Это вызовет пар. Изменение температуры может привести к повреждению эмали.
 5. Влага в полости: в течение длительного периода времени влага в полости может привести к коррозии. Дайте прибору высохнуть после использования. Не храните влажную пищу в закрытой полости в течение длительного времени. Не храните еду в полости.
 6. Охлаждение при открытой дверце прибора. После работы при высоких температурах, устройство должно охлаждаться только при закрытой дверце. Не закрывайте ничем дверцу прибора. Если дверь оставить только, передняя часть мебели может быть повреждена с течением времени. Оставляйте прибор для сушки при открытой дверце только в том случае, если во время работы печи образовалось много влаги.
 7. Фруктовый сок: при выпечке особенно сочных фруктовых пирогов не перегружайте противень. Фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые невозможно удалить. Если возможно, используйте более глубокий универсальный противень.
 8. Чрезвычайно грязное уплотнение: если уплотнение очень грязное, дверца прибора больше не будет закрываться должным образом во время работы. Передняя часть соседних шкафов может быть повреждена. Всегда держите печь в чистоте.
 9. Дверца прибора в качестве сиденья, полки или рабочей поверхности: не садитесь на дверцу прибора, не ставьте и не вешайте на нее что-либо. Не ставьте посуду или аксессуары на дверцу прибора.
 10. Установка аксессуаров: в зависимости от модели устройства, аксессуары могут поцарапать дверную панель при закрытии дверцы устройства. Всегда вставляйте аксессуары в полость до упора.
 11. Переноска прибора: не переносите и не держите прибор за дверную ручку. Дверная ручка может не выдержать вес прибора и может сломаться.

12. Если вы используете остаточное тепло духовки, чтобы поддерживать тепло приготовленных продуктов, может возникнуть высокое содержание влаги внутри полости. Это может привести к конденсации и коррозионному повреждению вашего высококачественного прибора, а также нанести вред вашей кухне. Избегайте образования конденсата, открыв дверцу или используя режим «Разморозка».

УСТАНОВКА



Для безопасной работы с этим устройством убедитесь, что оно установлено в соответствии с инструкциями по установке. Повреждения, возникшие из-за неправильной установки, не входят в рамки гарантии.

При установке, пожалуйста, надевайте защитные перчатки, чтобы не порезаться острыми краями.

Проверьте прибор на наличие повреждений перед установкой и не подключайте прибор, если они есть.

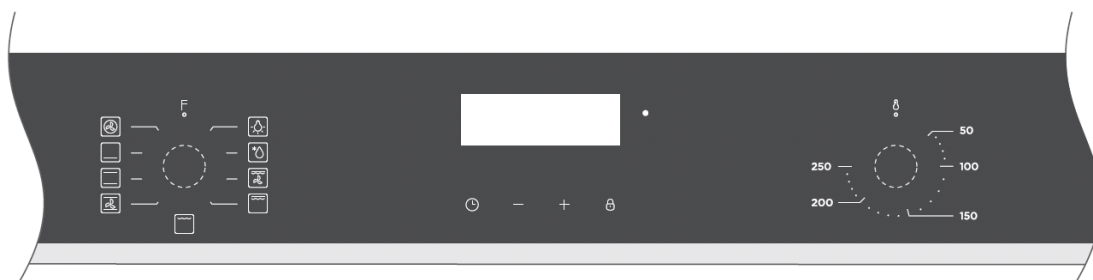
Перед включением устройства, пожалуйста, удалите все упаковочные материалы и клейкую пленку с устройства.

Размеры указаны в мм.

Необходимо иметь доступ к штепсельной вилке или к автоматическим выключателям, чтобы при необходимости отключить прибор от источника питания после установки.

Предупреждение: Прибор не должен быть установлен за декоративной дверью во избежание перегрева.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Ручки управления





Поверните эти ручки, чтобы установить режим работы. Каждая ручка оснащена расположенными рядом значками на стекле панели управления, чтобы вы могли легко управлять прибором.






Индикатор

Индикатор - это свет, который показывает, работают ли нагревательные элементы внутри прибора или нет. Когда прибор включен, индикатор будет периодически включаться и выключаться.

РЕЖИМЫ УПРАВЛЕНИЯ

Ваше устройство имеет различные режимы работы, которые облегчают его использование. Чтобы вы могли найти правильный тип нагрева, мы объяснили здесь различия и сферы применения каждого режима.

Режим	Температура	Применение
 Освещение	--	Для освещения полости без включения нагревательного элемента.
 Разморозка	--	Для мягкого размораживания замороженных продуктов.
 Двойной гриль + конвекция	50°C~250°C	Для жарки домашней птицы, рыбы и больших кусков мяса. Нагревательный элемент и вентилятор включаются и выключаются поочередно. Вентилятор распространяет горячий воздух вокруг пищи.
 Двойной гриль	50°C~250°C	Для приготовления с помощью гриля плоских предметов, таких как стейки, колбаски, тосты и так далее. Вся область под нагревательным элементом становится горячей.

 Верхний нагревательный элемент	50°C~250°C	Для приготовления на гриле небольших количеств стейков или колбас. Центральная зона под нагревательным элементом становится горячей
 два нагревательных элемента + вентилятор	50°C~250°C	Для запекания на одном или нескольких уровнях (но не более 3). Вентилятор распределяет тепло от нагревательных элементов равномерно внутри духовки.
 Два нагревательных элемента	50°C~250°C	Для традиционной выпечки и запекания на одном уровне. Особенно подходит для тортов с влажной начинкой.
 Нижний нагревательный элемент	50°C~250°C	Для приготовления пиццы и блюд, которые требуют много тепла снизу. Нижний нагревательный элемент нагревается, и вентилятор равномерно распределяет тепло вокруг полости.
 Конвекция	50°C~250°C	Элемент вокруг конвекционного вентилятора обеспечивает дополнительный источник тепла для приготовления в конвекционном стиле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Если вы откроете дверцу прибора во время текущей операции, операция не будет приостановлена. Пожалуйста, будьте особенно осторожны с риском ожогов.

Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться. Чтобы прибор быстрее остывал после работы, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение некоторого периода после этого.

Осветительные приборы

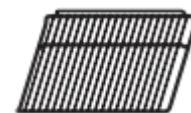
Когда вы включаете прибор в любом режиме, лампа всегда будет гореть до завершения операции. Вы можете использовать основной режим: «Лампа» во время различных операций, т. е. очистки, подготовки процесса приготовления, приостановки режимов нагрева при открытии дверцы.

Вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверью.

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 печки.



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



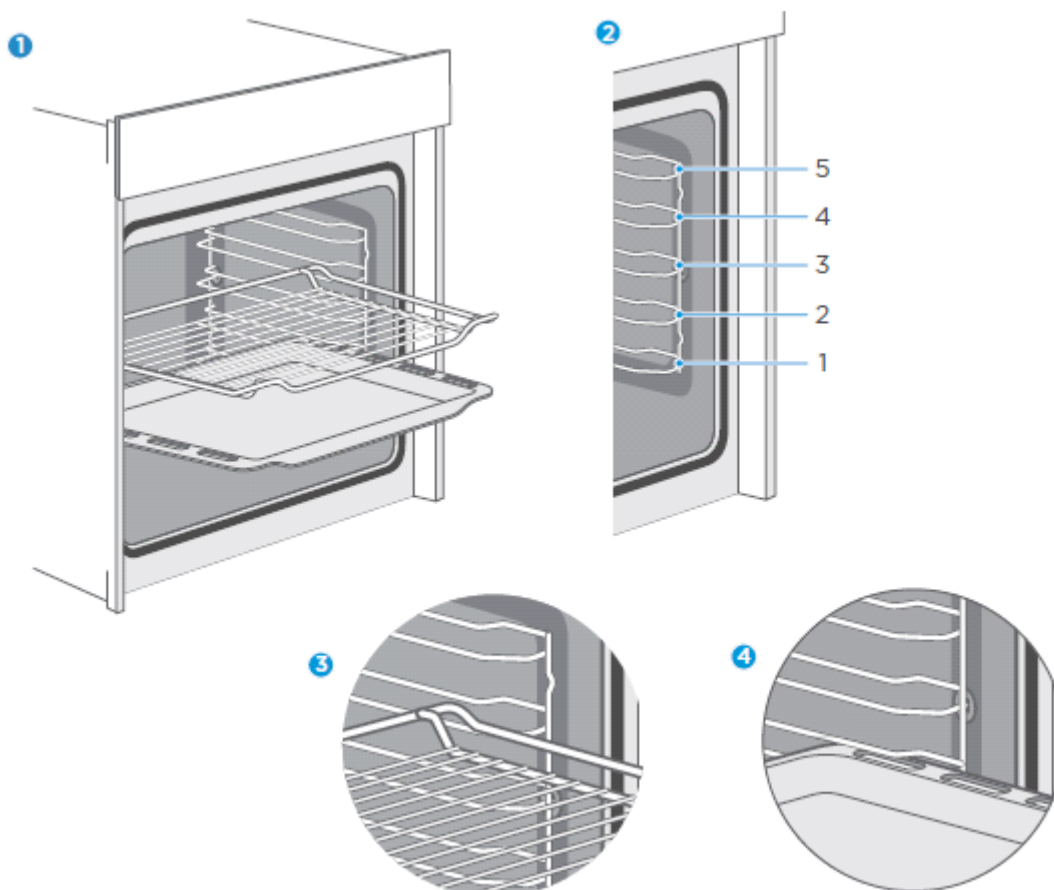
Примечание

Аксессуары могут деформироваться, когда становятся горячими. Это не влияет на их функцию.

Как только они снова остыли, они возвращают свою первоначальную форму.

Убедитесь, что вы всегда вставляете аксессуары в полость правильно.

Всегда полностью вставляйте аксессуары в полость, чтобы они не касались дверцы прибора.



Функция блокировки

Аксессуары можно вытащить примерно на полпути, пока они не зафиксированы на месте. Функция блокировки предотвращает наклон аксессуаров при их извлечении. Для правильной работы защиты от наклона аксессуары должны быть правильно вставлены в полость.

Вставляя решетку, убедитесь, что она направлена в правильном направлении, как на картинке 1, 3.

Вставляя противень, убедитесь, что он направлен в правильном направлении, как показано на рисунке 1, 4.

Дополнительные аксессуары

Вы можете приобрести дополнительные аксессуары в специализированных магазинах или через Интернет.

При покупке всегда указывайте точный номер заказа дополнительного аксессуара.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Первое использование

Перед первым использованием прибора необходимо очистить полость и аксессуары.

1. Удалите все наклейки, защитные пленки и защитные детали для транспортировки.
2. Удалите все аксессуары и боковые стойки из полости.
3. Тщательно очистите аксессуары и боковые стойки, используя мыльную воду, тряпку или мягкую щетку.
4. Убедитесь, что в полости нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола или деревянные детали, которые могут привести к пожару.
5. Протрите гладкие поверхности в полости и дверце мягкой влажной тканью.
6. Чтобы удалить запах нового прибора, нагрейте прибор, когда он пуст и когда дверца духовки закрыта.
7. Держите кухню хорошо проветриваемой, пока прибор в первый раз нагревается. В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню. Закройте дверь в соседние комнаты.
8. Установите следующие параметры:

Режим работы – верхний и нижний нагревательный элементы



Температура - 250°C

Продолжительность – 1 час

После того, как прибор остыл:

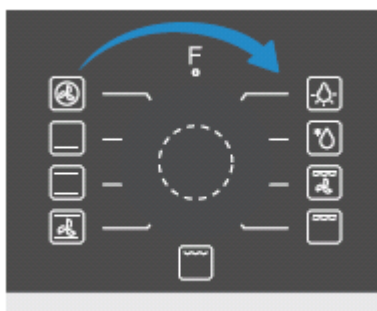
Очистите гладкие поверхности и дверь с мыльной водой и тряпкой для посуды.

Просушите все поверхности.

Установите боковые стойки.

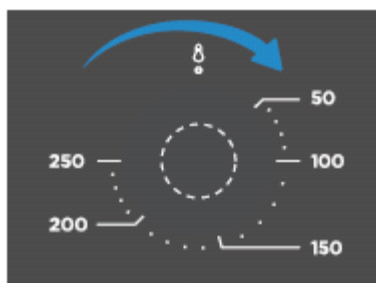
Выбор режима приготовления

Режим работы по умолчанию выключен. Если вы хотите выбрать рабочий режим приготовления, вы можете сделать это, используя левую ручку управления режимом. На ручке есть указатель, поверните его, чтобы указатель указывал на режим, который вы хотели бы выбрать.

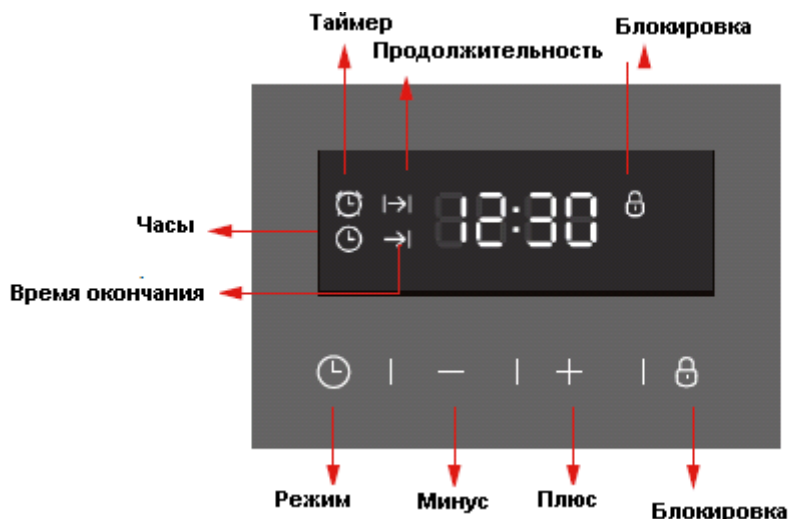


Установка температуры

Если вы хотите выбрать температуру для приготовления, способ работы аналогичен способу выбора режима работы. Вы можете сделать это, используя ручку контроля температуры. На ручке есть указатель, поверните его, чтобы указатель указывал на температуру, которую вы хотите выбрать.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЧАСОВ / ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР



После включения питания на экране появится «0: 00» и значок часов будет мигать на экране, нажмите любую кнопку, чтобы выйти.

Настройка часов:

Нажмите на значок «Часы». Значок «Часы» будет мигать. С помощью «плюса» и «минуса» настройте время. В течении 5 секунд не нажимайте на другие кнопки, тогда время будет установлено.

Если настройка времени изменилась после установки «Напоминания» или «Продолжительности и времени окончания», «Напоминание» не изменится, а «продолжительность и время окончания» будут сброшены.

Настройка напоминания:

Нажмите на значок «Таймер» (она начнет мигать). На экране появится «0:00». С помощью кнопок «плюс» и «минус» установите время напоминания. Диапазон времени от 0:01 до 23:59. Через 5 секунд настройка Напоминания будет завершена, будет гореть значок «Таймер», время напоминания будет показано на экране и отсчет времени начнется. Когда время напоминания придет, на экране высветится «0:00» и появится звуковой сигнал (каждые 5 секунд). Для отключения звукового сигнала, нажмите на любую кнопку. Если Вы не отключили звуковой сигнал, то он сам остановится через 2 минуты.

Настройка продолжительности приготовления:

Нажмите на значок «Продолжительность» (она начнет мигать). На экране появится «0:00». С помощью кнопок «плюс» и «минус» установите время приготовления. Диапазон времени от 0:01 до 23:59. Мигание на экране продлится в течении 5 секунд, за которые вы должны закончить настройку (в противном случае на экране вновь будет показано время). Когда настройка продолжительности приготовления будет завершена, будет гореть значок «Продолжительность» и отсчет времени начнется.

Когда время напоминания придет духовка выключится, на экране высветится «0:00» и появится звуковой сигнал (каждые 5 секунд). Для отключения звукового сигнала, нажмите на любую кнопку.

Во время приготовления нажмите кнопку «Продолжительность», чтобы проверить и изменить время приготовления.

После обратного отсчета, если в течение 2 минут не будет выполнено никаких действий, звуковой сигнал прекратится.

Если вы хотите изменить «продолжительность» приготовления до времени окончания, можно только добавить время окончания, но не уменьшить.

Когда время окончания равно продолжительности + текущее время, питание будет снова включено, значок времени окончания выключится.

Блокировка

Нажмите кнопку «блокировки» в течение 3 секунд, функция блокировки будет активна, и отобразится значок блокировки. Нажмите кнопку блокировки еще на 3 секунды, она будет разблокирована. Значок перестает мигать. Если вы нажмете на любую кнопку во время блокировки, вы услышите звуковой сигнал, при этом значок блокировки будет мигать в течение 3 секунд.

Индикатор

Пока прибор не нагреется до заданной температуры, индикатор будет включен, чтобы показать вам, что еще не достигнута заданная температура. В течение периода приготовления индикатор будет периодически включаться и выключаться. Это зависит от того, работают ли нагревательные элементы или нет.

Изменения

Во время работы прибора ручки на панели управления можно снова повернуть, чтобы они соответствовали вашим потребностям.

Поверните ручку управления режимом из текущего режима в другой, когда прибор работает, чтобы изменить режим во время приготовления пищи. К этому времени, если повернуть ручку в положение «Лампа» или «Разморозка», нагревательные элементы отключатся. Если вы вернете ручку в исходное положение, прибор выключится, но таймер все равно будет отсчитывать установленное время.

Поверните ручку регулировки температуры, когда прибор работает, чтобы изменить температуру приготовления. К этому времени, если вы вернете ручку обратно в исходное положение, нагревательные элементы будут

выключены. Лампа и таймер по-прежнему будут включены, если работа вентилятора зависит от температуры окружающей среды внутри прибора. **Внимание!**

После выключения прибора он остается очень горячим, особенно внутри полости. Никогда не касайтесь внутренних поверхностей прибора или нагревательных элементов. Используйте перчатки для духовки, чтобы извлечь аксессуары или посуду из полости, и дайте прибору остыть. В то же время держите детей на безопасном расстоянии, чтобы избежать ожогов.

Примечание

Изменение режимов / температуры / времени приготовления может негативно повлиять на результат приготовления. Мы настоятельно рекомендуем вам этого не делать, если вы не обладаете достаточным опытом приготовления.

ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

1. Удалите все аксессуары, которые не нужны в процессе приготовления
2. Не открывайте дверцу во время приготовления и выпечки.
3. Если вы открываете дверцу во время приготовления и выпечки, переключите режим на «Освещение» (без изменения настройки температуры).
4. Уменьшите настройку температуры в режимах без использования вентилятора до 50 ° C за 5–10 минут до окончания времени приготовления и выпечки. Таким образом, вы можете использовать тепло полости для завершения процесса.
5. Используйте режим с вентилятором, когда это возможно. Вы можете снизить температуру от 20 ° C до 30 ° C.
6. Вы можете готовить и выпекать, используя вентилятор на более чем одном уровне одновременно.
7. Если невозможно одновременно готовить и выпекать различные блюда, вы можете готовить одно блюдо за другим, чтобы использовать состояние предварительного нагрева духовки.
8. Не нагревайте пустую духовку, если это не требуется.
9. Если необходимо, положите продукты в духовку сразу же после достижения температуры.
10. Не используйте отражающую фольгу, такую ​​как алюминиевая фольга, для покрытия дна камеры.

11. Используйте таймер и / или датчик температуры, когда это возможно.
12. Используйте темную матовую поверхность и легковесные формы для выпечки и контейнеры. Старайтесь не использовать тяжелые аксессуары с блестящими поверхностями, например, из нержавеющей стали или алюминия.

Окружающая среда

Упаковка сделана для защиты вашего нового прибора от повреждений во время транспортировки.

Используемые материалы тщательно отобраны и должны быть переработаны. Переработка уменьшает использование сырья и отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.



Ваше здоровье

Акриламид образуется главным образом путем нагревания крахмалистой пищи (то есть картофеля, картофеля фри, хлеба) до очень высоких температур в течение длительного времени.

Советы:

Используйте короткое время приготовления.

Готовьте еду до золотисто-желтого цвета поверхности, не сжигайте ее до темно-коричневого цвета.

Большие порции содержат меньше акриламида.

Используйте режим с вентилятором, если это возможно.

Картофель фри: используйте более 450 г на лоток, равномерно распределите их и время от времени переворачивайте. Используйте информацию о продукте, если она доступна, чтобы получить лучший результат приготовления.

ОБСЛУЖИВАНИЕ ВАШЕГО ОБОРУДОВАНИЯ

Чистящее средство

При надлежащем уходе и чистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать еще долгое время. Здесь мы объясним, как правильно ухаживать и чистить прибор.

Внимание!

Риск повреждения поверхности

Не использовать:

1. Жесткие или абразивные чистящие средства.
2. Чистящие средства с высоким содержанием алкоголя.
3. Твердые губки.
4. Очистители высокого давления или пароочистители.
5. Специальные чистящие средства для чистки прибора, пока прибор горячий.

Тщательно вымойте новую губку перед использованием.

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.

Примечание:

1. Небольшие различия в цвете на передней панели устройства вызваны использованием различных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
2. Тени на дверных панелях, которые выглядят как полосы, вызваны отражениями от внутреннего освещения.
3. Эмаль запекается при очень высоких температурах. Это может вызвать небольшое изменение цвета. Это нормально и не влияет на работу прибора. Края тонких противней нельзя полностью покрыть эмалью. В результате эти края могут быть шероховатыми. Это не ухудшает антикоррозийную защиту.

4. Всегда содержите прибор в чистоте и немедленно удаляйте грязь, чтобы не накапливались грязные отложения.

Подсказки

Очищайте внутренний бак духовки после каждого использования. Это обеспечит невозможность запекания грязи.

Всегда немедленно удаляйте пятна известкового налета, жира, крахмала и альбумина (например, яичный белок).

Удаляйте кусочки пищи с содержанием сахара немедленно, если это возможно, когда пятно еще теплое.

Используйте подходящую посуду для жарки.

ДВЕРЬ ДУХОВОГО ШКАФА

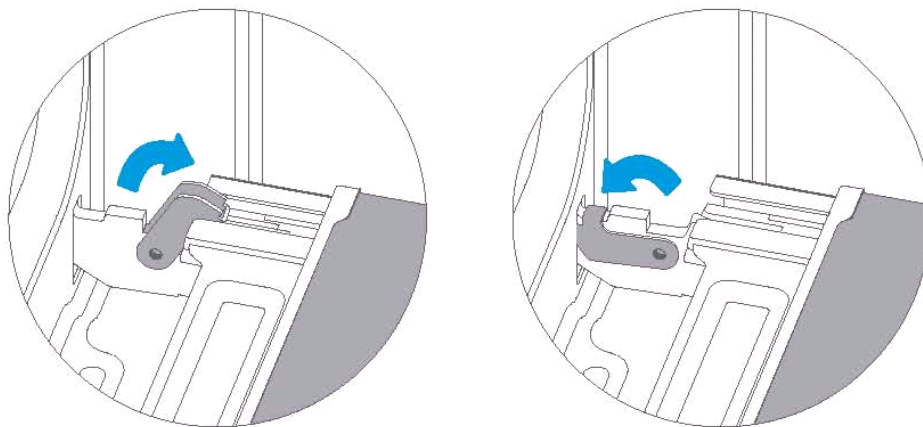
При хорошем уходе и чистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью работоспособным еще долгое время.

В целях очистки и для удаления дверных панелей вы можете отсоединить дверцу прибора.

Дверные петли прибора имеют запорный рычаг.

Когда запирающие рычаги закрыты, дверца прибора закреплена на месте.

Она не может быть снята.



Предупреждение - опасность получения травмы!

Если петли не заблокированы, они могут закрыться с большой силой.

Убедитесь, что фиксирующие рычаги всегда полностью закрыты или, при отсоединении дверцы прибора, полностью открыты.

При открывании и закрывании дверцы петли на дверце прибора перемещаются, и вы можете оказаться в ловушке. Держите руки подальше от петель.

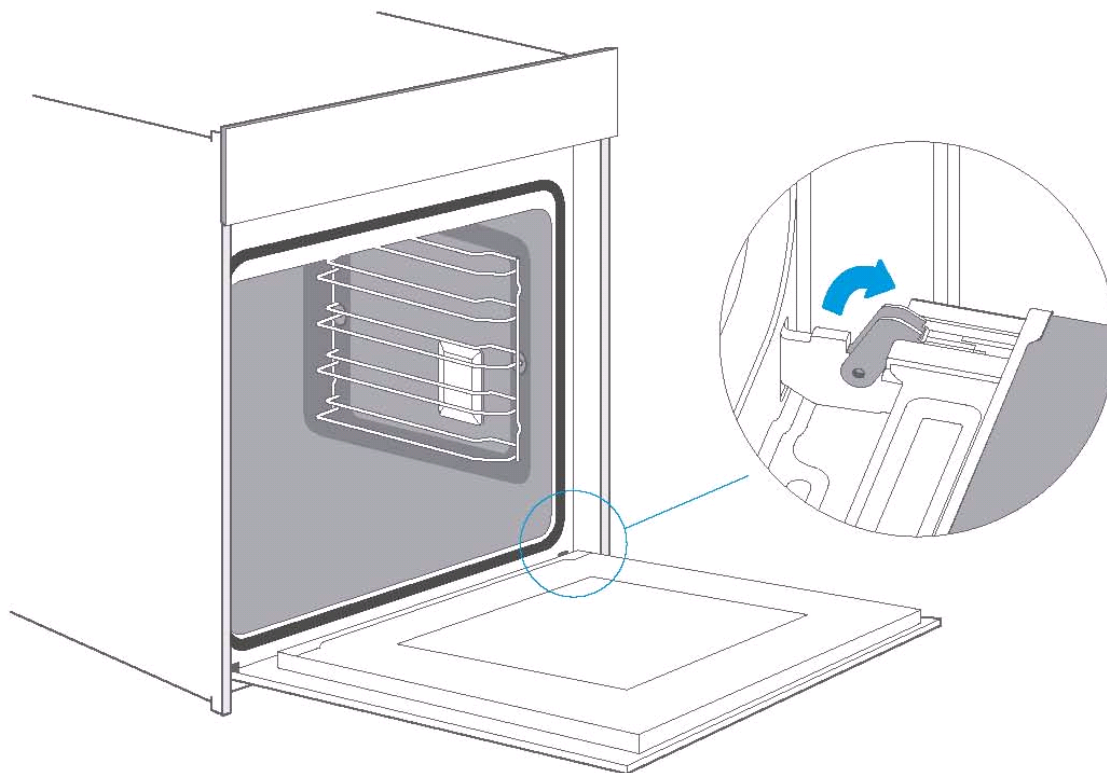
Снятие дверцы прибора

Полностью откройте дверцу прибора.

Раскройте два фиксирующих рычага слева и справа

Закройте дверцу прибора до упора.

Обеими руками возьмитесь за дверь слева и справа и вытяните ее вверх.



Установка дверцы прибора

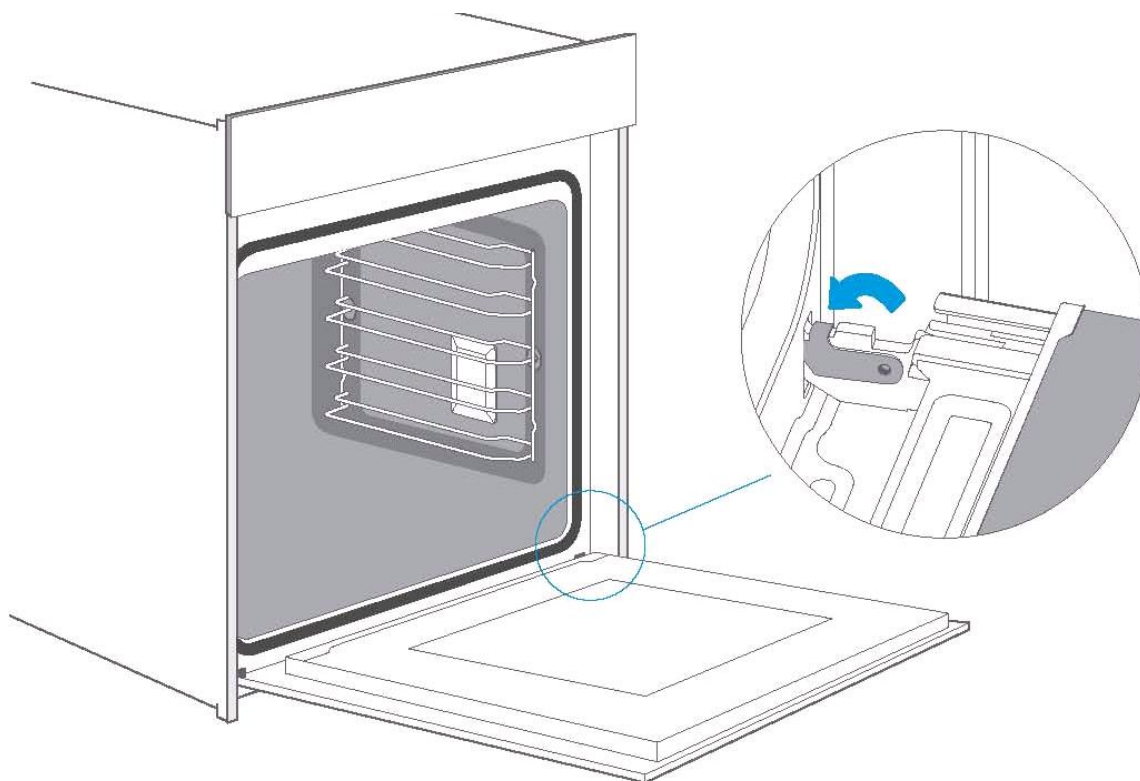
Установите на место дверцу прибора в порядке, обратном снятию.

1. При установке дверцы прибора убедитесь, что обе петли расположены прямо на установочных отверстиях передней панели.

Убедитесь, что петли вставлены в правильное положение. Вы должны быть в состоянии вставить их легко и без сопротивления. Если вы чувствуете какое-либо сопротивление, убедитесь, что петли вставлены в отверстия правильно.

2. Полностью откройте дверцу прибора. Открывая дверцу прибора, вы можете еще раз проверить, находятся ли петли в правильном положении. Если вы сделаете установку неправильно, вы не сможете полностью открыть дверцу прибора. Сложите оба запирающих рычага снова.

3. Закройте дверцу духового шкафа. В то же время мы настоятельно рекомендуем вам еще раз проверить, находится ли дверь в правильном положении и не закрыты ли вентиляционные отверстия.

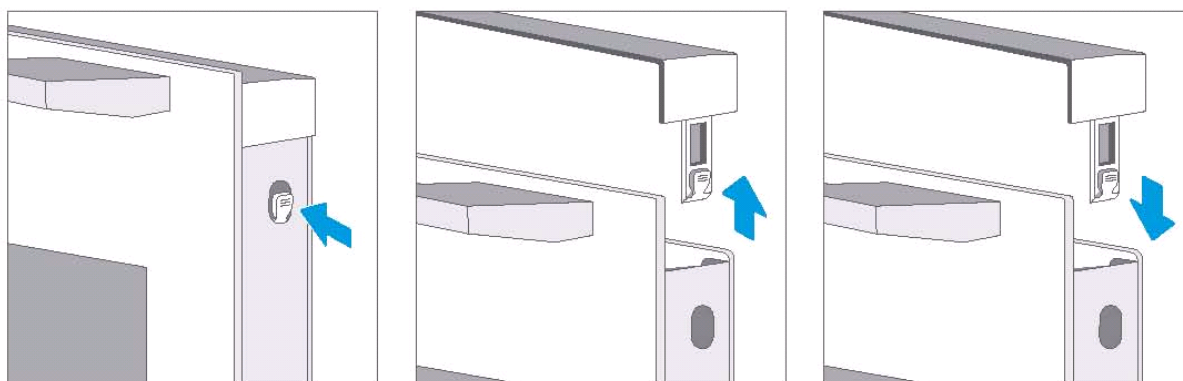


СНЯТИЕ СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

Пластиковая вставка в дверном покрытии может изменить цвет. Для проведения тщательной очистки вы можете снять крышку.

Снимите дверь как описано выше.

1. Нажмите на правую и левую сторону крышки.
2. Снимите крышку.
3. После снятия крышки дверцы можно легко снять остальные части дверцы прибора, чтобы вы могли продолжить очистку. Когда очистка дверцы прибора закончится, установите крышку на место и надавите на нее до щелчка.
4. Установите дверцу прибора и закройте ее.



Внимание!

Стекла дверцы можн снять так же гда дверь закреплена на духовке. Мы НЕ РЕКОМЕНДУЕМ этого делать по следующим причинам:

1. Снять крышку дверцы означает освободить внутреннее стекло дверцы прибора, стекло легко перемещается и может привести к повреждению или травме.
2. Так как снятие крышки двери и внутреннего стекла означает уменьшение общего веса дверцы прибора. При закрывании двери петли легче перемещать, и вы можете оказаться в ловушке. Держите руки подальше от петель.

Из-за 2 пунктов, приведенных выше, мы настоятельно рекомендуем вам не снимать крышку дверцы, если дверца прибора не снята. Ущерб, вызванный неправильной работой, не покрывается гарантией.

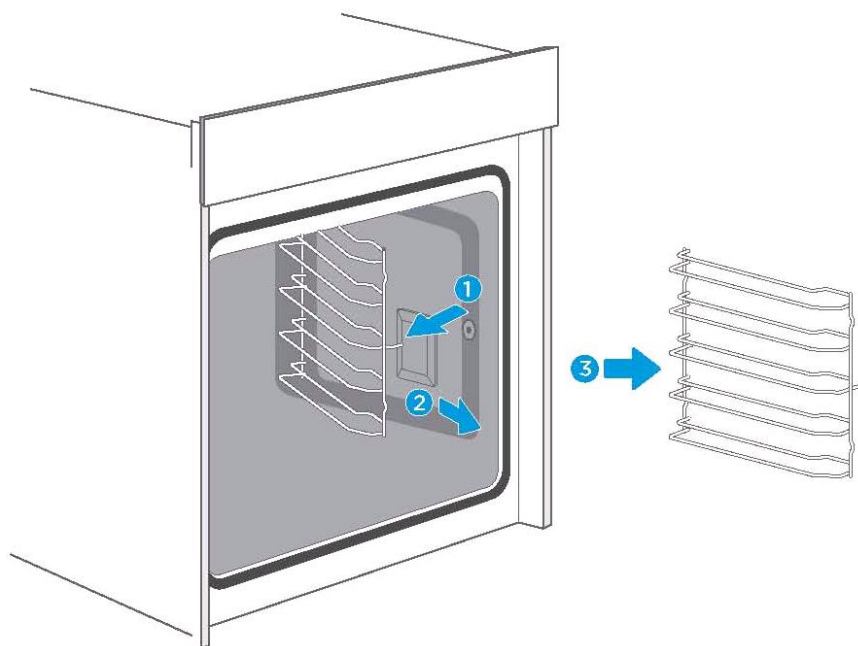
БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Если вы хотите хорошо очистить боковые направляющие и внутреннюю плоскость духовки, вы можете снять направляющие и почистить их. Таким образом, ваше устройство сохранит свой внешний вид и будет оставаться полностью функциональным в течение длительного времени.

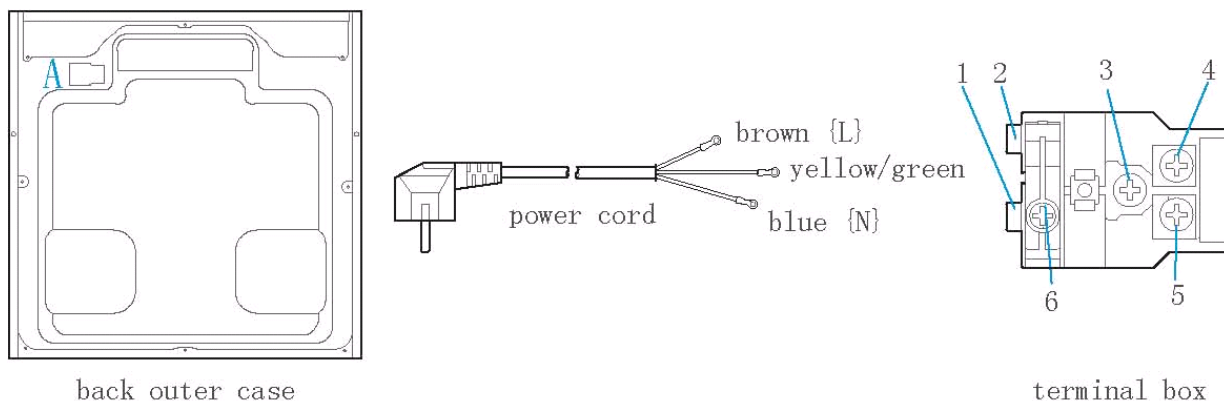
Снятие и установка направляющих

Установка держателей

Присоединение рельсов



Замена шнур питания



Максимальное время работы

Максимальное время работы этого устройства составляет 9 часов, чтобы вы не забыли отключить питание.

Замена лампы

Если лампа выходит из строя, ее необходимо заменить. Термостойкие галогенные лампы мощностью 25 Вт и 230 В можно приобрести в специализированных магазинах.

При работе с галогенной лампой используйте сухую ткань. Это увеличит срок службы лампы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность удара током!

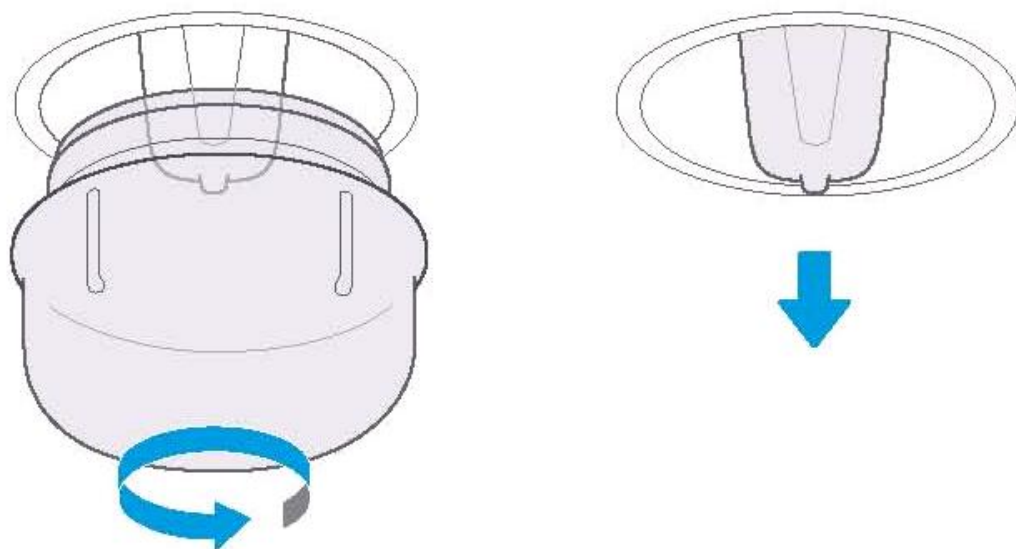
При замене лампы контакты гнезда лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы отключите прибор от электросети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Никогда не касайтесь внутренних поверхностей прибора или нагревательных элементов. Всегда дайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии.

1. Поместите полотенце в остывшую внутреннюю полость духовки, чтобы предотвратить ее повреждение.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки, чтобы снять ее.

3. Вытащите струю лампы . Вставьте новую лампу, убедившись, что штифты находятся в правильном положении. Вставьте лампу крепко.
4. Вкрутите стеклянную крышку обратно.
5. Уберите полотенце и включите автоматический выключатель, чтобы увидеть, включается ли лампа.



Стеклянная крышка

Если стеклянная крышка галогенной лампы повреждена, ее необходимо заменить. Вы можете приобрести новую стеклянную крышку в послепродажном обслуживании.















Предупреждение






Этот прибор должен быть установлен в соответствии с действующими правилами и использоваться только в хорошо проветриваемом помещении. Перед установкой или использованием данного прибора ознакомьтесь с инструкциями.

Заметка

Обратите внимание, что посещение инженера послепродажного обслуживания не является бесплатным, даже в течение гарантийного периода.

Положитесь на профессионализм производителя. Поэтому вы можете быть уверены, что ремонт выполняется квалифицированными специалистами по обслуживанию, которые предоставляют оригинальные запасные части для ваших приборов.

Пицца	Вес	Время предвари-	Уровень	Метод приготовления	Температура °C	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	

Обратите внимание на следующую информацию:

Измерение проводится в режиме «ЕСО» для определения данных, касающихся режима принудительной подачи воздуха.

Измерение выполняется в режиме «Верхний и нижний нагрев» для определения данных, относящихся к обычному режиму.

Во время измерения в полости находится только необходимый аксессуар. Все остальные детали должны быть удалены

Духовка установлена, как описано в руководстве по установке, и расположена в середине шкафа.

Для измерения необходимо закрыть дверь.

ТЕХНИЧЕСКАЯ СПЕЦИФИКАЦИЯ

Масса Духовки	33 кг
Кол-во внутренних баков	1
Источник тепла	Электричество
Объем духовки	72 л
Мощность (при стандартном режиме)	0,93 kWh/цикл
Мощность (при использовании конвекции)	0.78kWh/цикл
Класс энергопотребления	A