

ЭЛЕКТРОДУХОВКА

ВСТРАИВАЕМАЯ

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

Таблица 6

Оснащенность духовки			Модель и номер исполнения духовки по оснащенности								
			ДА 602	ДА 602-01	ДА 602-02	ДА 602-03	ДА 622	ДА 622-01	ДА 622-02	ДА 622-03	ДА 622-04
1	Управление	сенсорное									●
		механическое	●	●	●	●	●	●	●	●	
2	Таймер	сенсорный			●	●			●	●	
		электромеханический	●	●			●	●			
3	ТЭН - гриль		●	●	●	●	●	●	●	●	●
4	Турбо - гриль				●	●		●	●	●	●
5	Вертел с электроприводом			●	●	●	●	●	●	●	●
6	Шашлычница					●				●	●
7	Проволочные направляющие			●	●	●		●	●	●	●
8	Телескопические полки					●			●	●	●
9	Подсветка задняя		●	●			●				
10	Объемная подсветка				●	●		●	●	●	●
11	Жировой фильтр				●	●		●	●	●	●

ЭД в ДА 602



ЭД в ДА 622



 **GEFEST**

Унитарное предприятие
“Гефест-техника”

Республика Беларусь,
224002, Брест,
ул. Суворова, 21



Таблица 5

Модель	Модификация	Панель	Цвет		
			Панели	Стекла панорамного	
ДА 602,-01,-02,-03		Металлическая	Белый		
	К		Коричневый		
	А		Черный матовый	Черный	
	А1		Черный глянцевый		
ДА 602-02	С		Серый		
	В		Бежевый		
ДА 602-03	РА	Металлическая с выдвижными ручками	Черный матовый	Черный	
	РН7		Нерж. сталь	Черный с накладкой	
ДА 602,-01,-02,-03	Н1М	Металлическая		Зеркальный	
	Н2М			Зеркальный с накладкой	
ДА 622,-01,-02,-03,-04		Стеклянная	Черный (рисунок)		
	А		Черный		
ДА 622,-01,-02,-03	Б		Белый		
	В		Бежевый		
	К		Коричневый		
	М		Зеркальный		
	С		Серебристый		
	Д1		“Ноты”		
	Д2		“Мрамор”		
ДА 622, -01	Д4		“Охота”		
ДА 622-02	ДА 622,-01,-02,-03		Д5Б	Белый, ручки - металлизация	
			К2	Черный “Полосы”	
			К4	Коричневый “Полосы”	
			К12	Белый “Полосы”	
			К15	“Лето”	
			К16	“Ночь”	
			К17	“Кофе”	
			К18	“Зима”	
			К19	Черный с узором	
			К20	Коричневый с узором	
			К27	“Дерево”	
	ДА 622,-01,-02,-03		Н3М, Н4М	Зеркальный с накладками	
	ДА 622-03		Н5, Н6	Черный с накладками	
ДА 622-02,-03	Р	Стеклянная с выдвижными ручками	Черный		
	РН3М, РН4М		Зеркальный с накладками		

ДА602-20-А(без адресов+804+897+948).indd

ОблДА602-21-А-Б(948).indd

№ заказа

**Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке
ДА602.00.0.000 РЭ**

СОДЕРЖАНИЕ

Модели и модификации духовок	на обложке
1 Общие указания	2
2 Требования безопасности	3
3 Технические характеристики	5
4 Комплектность	6
5 Устройство и порядок работы	
5.1 Устройство	7
5.2 Управление духовкой	8
5.3 Устройство духовки	10
5.4 Панель управления	11
5.5 Духовка с сенсорным управлением	12
5.6 Сенсорный таймер	18
5.7 Электромеханический таймер	23
5.8 Гриль	24
5.9 Гриль с вертелом	25
5.10 Шашлычница	26
5.11 Вентилятор	27
5.12 Турбо-гриль	27
6 Установка	28
7 Подключение	29
8 Обслуживание духовки	
8.1 Уход за духовкой	30
8.2 Чистка духовки	30
8.3 Замена лампы	31
8.4 Техническое обслуживание	31
9 Возможные неисправности и методы их устранения	32
10 Практические советы	
10.1 Приготовление в духовке	32
10.2 Приготовление пирогов	33
10.3 Приготовление мяса и рыбы	34
10.4 Режимы приготовления	35
11 Транспортирование и хранение	38
12 Утилизация	38
13 Гарантии изготовителя	39

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

Наши изделия постоянно совершенствуются, улучшаются их характеристики, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в руководстве могут несколько отличаться от Вашей модели.

- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПРИБОР В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОН БУДЕТ УСТАНОВЛЕН, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ.
- Настоящее руководство по эксплуатации распространяется на базовые приборы и их исполнения (далее по тексту модели) электродуховок встраиваемых (далее по тексту духовок) ЭД В ДА602 (ЭД В ДА622), предназначенных для тепловой обработки пищевых продуктов в бытовых условиях.
- Вид климатического исполнения УХЛ 4 по ГОСТ 15150-69.
- При покупке снимите упаковку и убедитесь, что духовка не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.
- Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на проведение данных работ.
- При подключении духовки должен быть заполнен талон установки.
- Внимательно прочтите данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию духовки.
Самостоятельно и неправильно подключенная духовка, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, поражению электрическим током, ожогам.
- Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):
 - за дефекты и повреждения, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов;
 - за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.
- Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАНИЕ! ПРИБОР ВЫПОЛНЕН ПО I КЛАССУ ЗАЩИТЫ ОТ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ И ДОЛЖЕН ПОДКЛЮЧАТЬСЯ К ДВУХПОЛЮСНОЙ РОЗЕТКЕ С ЗАЗЕМЛЯЮЩИМ КОНТАКТОМ. ДЛЯ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАЗЕМЛЕНИЕ ДОЛЖНО СООТВЕТСТВОВАТЬ УСТАНОВЛЕННЫМ ЭЛЕКТРОТЕХНИЧЕСКИМ НОРМАМ.

- ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ДУХОВОГО ШКАФА.
- ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ НАГРЕВА ЧЕРЕЗ НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ (8-15 мин - ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННОГО РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВКИ) НАЧИНАЕТ РАБОТАТЬ ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР, И ЧЕРЕЗ ЗАЗОР МЕЖДУ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ И ДВЕРЦЕЙ ДОЛЖЕН ВЫХОДИТЬ ПОТОК ВОЗДУХА. ЕСЛИ ЭТОГО НЕ ПРОИСХОДИТ, ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ НЕЛЬЗЯ. ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВА ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР ПРОДОЛЖАЕТ РАБОТАТЬ И ВЫКЛЮЧАЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОСЛЕ ОСТЫВАНИЯ ДУХОВКИ. ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО.
- ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫПОЛНИТЬ ЛЮБЫЕ РАБОТЫ ПО ЧИСТКЕ ДУХОВКИ, ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
- ИЗВЛЕКАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ МОЖНО ТОЛЬКО ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВСЕХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДУХОВКИ.
- ПЕРИОДИЧЕСКИ (НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В ПОЛГОДА) ПРОВЕРЯЙТЕ СОСТОЯНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ (СМ. РАЗДЕЛ 8.4).
- ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ ДУХОВКИ ПРОИЗВОДИТСЯ СПЕЦИАЛИСТАМИ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ НЕИСПРАВНОЙ ДУХОВКОЙ.
- ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ БЕЗ ЗАЗЕМЛЕНИЯ.
- ОСТАВЛЯТЬ РАБОТАЮЩУЮ ДУХОВКУ БЕЗ НАДЗОРА.
- ХРАНИТЬ ВОЗЛЕ ДУХОВКИ ЛЕГКОВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ВЕЩЕСТВА И МАТЕРИАЛЫ.
- САМОСТОЯТЕЛЬНО ПРОИЗВОДИТЬ КАКОЙ-ЛИБО РЕМОНТ ДУХОВКИ.
- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ДУХОВКУ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЯ.
- НАГРУЖАТЬ ПРОТИВЕНЬ И РЕШЕТКУ ДУХОВКИ МАССОЙ БОЛЕЕ 6 кг.

При использовании духовки необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ.
- ОДНОВРЕМЕННО ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРУ, ВКЛЮЧЕННОМУ В СЕТЬ, И УСТРОЙСТВАМ С ЕСТЕСТВЕННЫМ ЗАЗЕМЛЕНИЕМ (ВОДОПРОВОДНЫМ ТРУБАМ, БАТАРЕЯМ ОТОПЛЕНИЯ И Т. П.).
- ПРИКАСАТЬСЯ К ЭЛЕКТРОПРИБОРУ МОКРЫМИ РУКАМИ ИЛИ НАХОДЯСЬ БОСИКОМ.
- ТЯНУТЬ ЗА ПРОВОД, ЧТОБЫ ДОСТАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.
- ТУШИТЬ ВОДОЙ ЭЛЕКТРОПРИБОР, НАХОДЯЩИЙСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.

- Данный прибор не предназначен для использования людьми (включая детей), у которых есть физические, нервные или психические отклонения или недостаток опыта и знаний, за исключением случаев, когда за такими лицами осуществляется надзор или проводится их инструктирование относительно использования данного прибора лицом, отвечающим за их безопасность.

Необходимо осуществлять надзор за детьми с целью недопущения их игр с прибором.

- Если рядом с духовкой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей духовки.
- Не оставляйте включенную духовку без надзора. Это может привести к несчастному случаю или пожару.

ПОМНИТЕ! НАИБОЛЕЕ РАСПРОСТРАНЕННЫМИ НЕСЧАСТНЫМИ СЛУЧАЯМИ, СВЯЗАННЫМИ С ДУХОВКОЙ, ЯВЛЯЮТСЯ ОЖОГИ.

ВНИМАНИЕ! ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕВАТЬСЯ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОРА. НЕ ДОПУСКАЙТЕ БЛИЗКО ДЕТЕЙ.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Модель духовки	ДА602 ДА622	ДА602-01	ДА622-01	ДА602-02 ДА622-02	ДА602-03 ДА622-03	ДА622-04
Диапазон номинальных напряжений, В Номинальная частота, Гц	220-230 50					
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1870-2050	1870-2050	3020-3300	3020-3300	3020-3300	3020-3300
Мощность ТЭНов, при напряжении 230 В, Вт. верхний ТЭН нижний ТЭН ТЭН-гриль круговой ТЭН	800 1200 1200 —	800 1200 1200 —	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 2000
Класс электробезопасности	I					
Полезный объем духовки, л	52					
Размеры духовки, мм ширина x глубина x высота	598 x 565 x 595					
Размеры для монтажа, мм ширина x глубина x высота	550 x 540 x 570					
Вес нетто, кг	29,8 30,5	31,2	31,9	31,7 32,9	33,1 33,7	33,5
Содержание серебра, г	0,6	0,6	0,68	0,42	0,42	0,42
Содержание золота, г	—	—	—	0,1	0,1 —	—

Таблица 2 - Показатели энергетической эффективности

Контролируемые параметры: (СТБ 1810-2007)	Модель электродуховки	
	ДА602, ДА602-01, ДА622	ДА602-02, ДА602-03, ДА622-01, ДА622-02, ДА622-03, ДА622-04
Класс энергоэффективности	В	А
Расход электроэнергии при стандартной загрузке, E (кВт · ч)	0,92	0,79
Способ разогрева	Стандартный	Принудительной циркуляцией
Корректированный уровень звуковой мощности , дБА	48	53
Время термообработки, мин.	8,5	7
Полезная поверхность противня, см²	1130	
Примечание - Энергопотребление духовки соответствует классу А для режима приготовления - турбогриль 		

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

Комплектуемые	Модели духовки							
	ДА602	ДА622	ДА602-01	ДА622-01	ДА602-02	ДА622-02	ДА602-03 ДА622-03	ДА622-04
Духовка	1	1	1	1	1	1	1	1
Противень для выпечки	1	1	1	2	2	2	2	2
Проволочные направляющие	-	-	1 компл.	1 компл.	1 компл.	1 компл.	1 компл.	1 компл.
Решетка	1	1	1	2	2	2	2	2
Телескопические полки						1 компл.	1 компл.	1 компл.
Жаровня для сбора жира	1	1	1	1	1	1	1	1
Вертел		1	1	1	1	1	1	1
Шашлычница							1	1
Жировой фильтр				1	1	1	1	1
Руководство по эксплуатации	1	1	1	1	1	1	1	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST»)	1	1	1	1	1	1	1	1
Гарантийная карта	1	1	1	1	1	1	1	1
Упаковка	1	1	1	1	1	1	1	1
Винты (шт.)	2	2	2	2	2	2	2	2

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

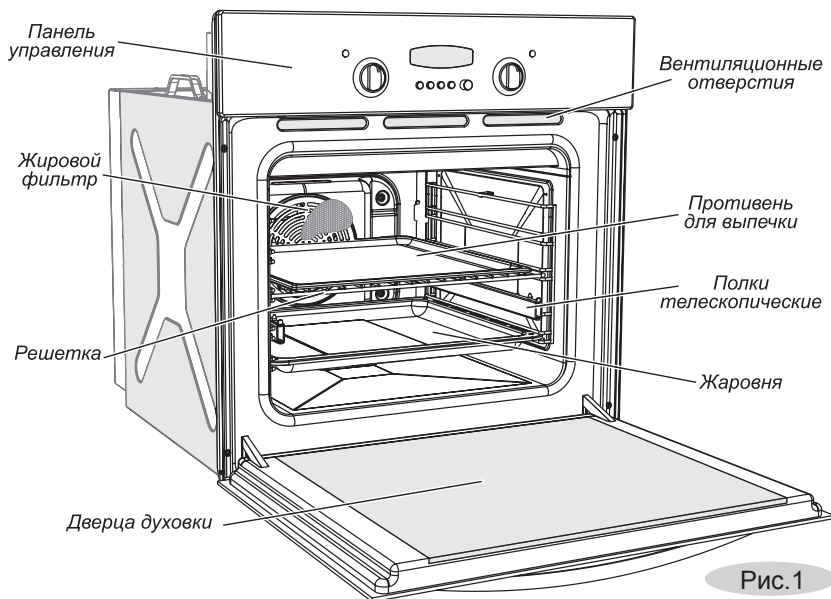


Рис.1

В принадлежности духовки входят:

- **Противень** предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.
- **Жаровня** служит для сбора жира и сока, выделяющегося при приготовлении мясных блюд на решётке или вертеле. **Жаровня не предназначена для выпечки.**
- **Решетка** духовки, используемая как полка для установки противня и других форм для выпечки на различных уровнях. Непосредственно на ней можно готовить мясо, птицу, шашлык и т.п.
- ***Проволочные направляющие** предназначены для установки решетки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.
- ***Телескопические полки** крепятся на проволочные направляющие и служат для выдвигения готовящегося блюда за пределы горячей духовки.
- ***Жировой фильтр** устанавливается на кожух вентилятора и защищает вентилятор от попадания на него жировых и иных загрязнений в процессе приготовления пищи.

* - наличие этих элементов см. табл. 3.

Для удобства ухода за духовкой дверцу можно снять. Для этого:

- откройте дверцу,
- поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах (рис. 2),
- закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.

Установку дверцы производите в обратной последовательности.

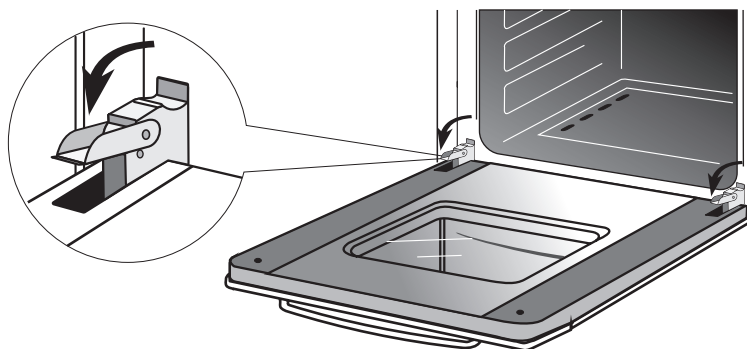


Рис. 2

5.2 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

В зависимости от модели, управление духовкой производится вручную с помощью ручек терморегулятора (рис.3) и режимов работы (рис.4) вариант а или б, либо автоматически, задавая время включения (выключения) с помощью таймера (описание работы таймеров см.ниже).

Модификации Р, РН3М, РН4М имеют утапливаемые ручки управления. Чтобы привести их в рабочее положение, нужно кратковременно нажать на ручку (она выдвинется вперед).

Нужный режим работы или температура устанавливается поворотом ручки до совмещения с соответствующим символом. После завершения установок ручки можно «утопить»

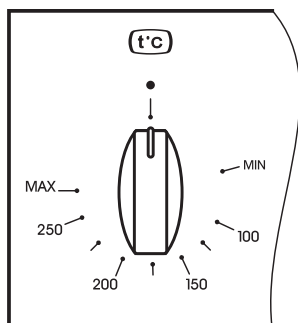


Рис. 3

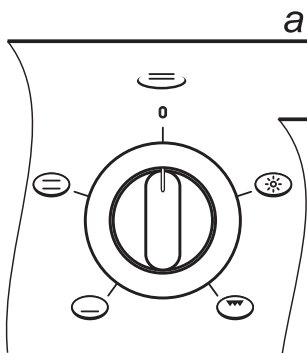
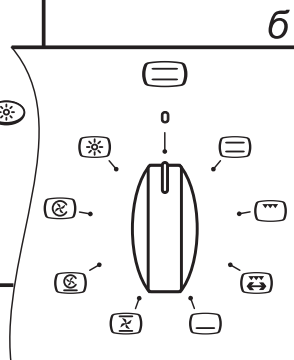


Рис. 4



Символы управления духовкой и их функции

Символ	Что включается
0 (●)	духовка выключена
	объемный нагрев духовки (нижний и верхний ТЭНы)
	ТЭН-гриль
	нижний ТЭН
	турбо-гриль (вентилятор и круговой ТЭН)
	вентилятор, нижний и верхний ТЭН
	турбо-гриль и нижний ТЭН
	освещение духовки
	ТЭН-гриль и вертел с электроприводом
	поддержание температуры (нижний и верхний ТЭНы)
	разморозка (вентилятор и подсветка)
	ТЭН-гриль и вентилятор
MIN...MAX	диапазон температур нагрева духовки

Подсветка включена при всех рабочих режимах духовки.

5.3 УСТРОЙСТВО ДУХОВКИ

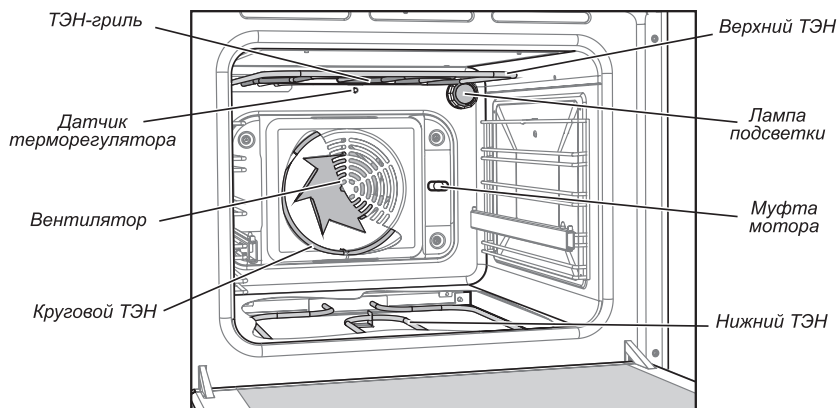


Рис.5

Телескопические полки могут быть установлены на разной высоте, в зависимости от того, на каком уровне должно идти приготовление пищи. Чтобы переустановить телескопическую полку, необходимо отвести ее нижний край (рис. 6), а затем движением вниз снять с проволоочных направляющих. Установка на другой уровень производится в обратной последовательности.

Проволоочные направляющие можно снять. (рис. 7).

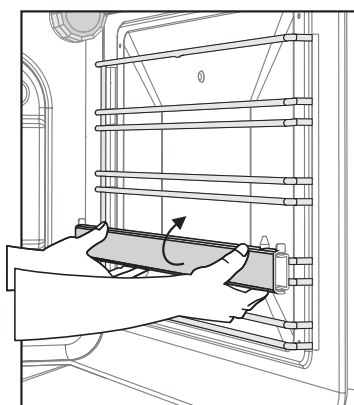


Рис.6

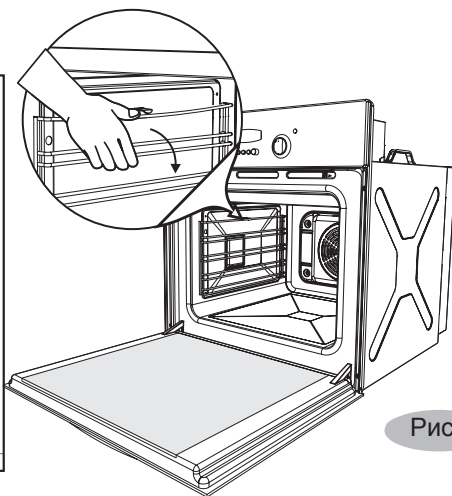


Рис.7

5.4 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Модель ДА622.

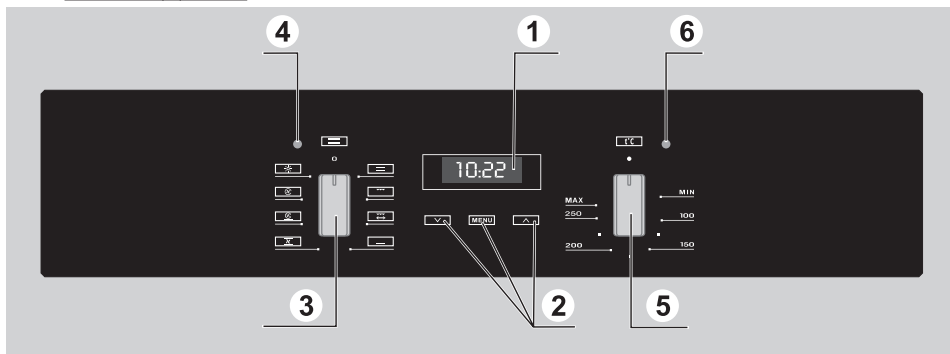


Рис. 8

Модель ДА602

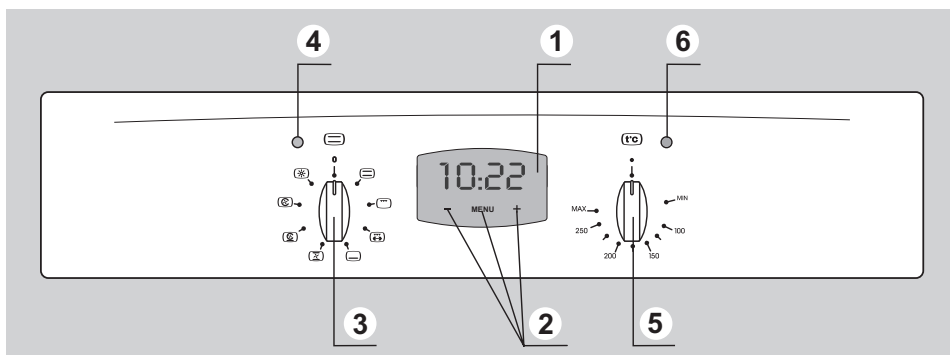


Рис. 9

Модель ДА622-04 (панель с сенсорным управлением)

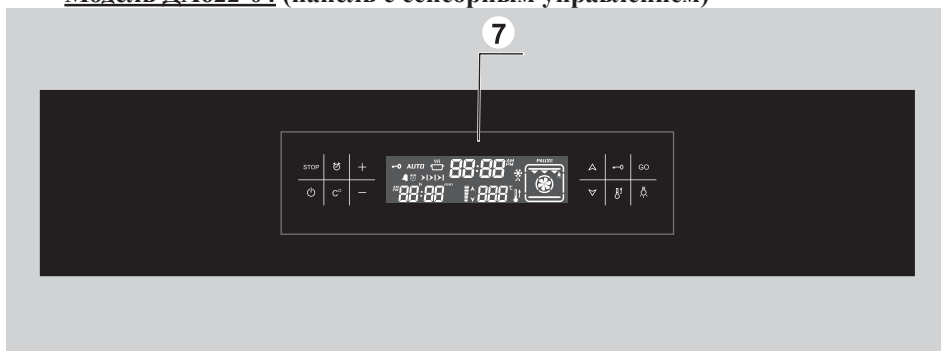


Рис. 10

1. Табло электронного таймера.
2. Контактные зоны сенсорного таймера.
3. Ручка режимов работы духовки (в модификации Р, РН3М, РН4М символы режимов работы расположены на ручке управления)
4. Сигнальная лампочка включения духовки (в модификации Р, РН3М, РН4М расположена в ручке режимов работы духовки).
5. Ручка терморегулятора духовки (в модификации Р, РН3М, РН4М шкала температур расположена на ручке).
6. Сигнальная лампочка терморегулятора (в модификации Р, РН3М, РН4М расположена в ручке).
7. Сенсорный или электромеханический таймеры (при их наличии) располагаются на месте электронного.
7. Дисплей и контактные зоны сенсорного управления.

В руководстве дается описание всех функций и элементов оснащённости, которые могут присутствовать в духовке. Вам необходимо изучить те (см. таблицы на обложке), что имеются в Вашей модели.

5.5 ДУХОВКА С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

Общий обзор

Комбинации ТЭНов и вентилятора в меню могут быть выбраны с применением сенсорных клавиш на панели управления. Время приготовления, время окончания, температура приготовления – регулируются. Дополнительно имеются функции поддержания тепла, отображения времени, секундомера, блокировка.

 Клавиша активирует и деактивирует управление (независимо от функции «блокировка от доступа к устройству детей»). Если управление отключено, то экран полностью бесцветен. Нажатие клавиши  в течение 1 секунды активирует управление. На экране появится текущее время дня. Для начала работы с духовкой установите время.

Примечание:

Если произошел сбой в подаче электроэнергии, то текущее время более не актуально. На дисплее появятся мигающие цифры 0:00. Установить правильное время можно посредством клавиш «-» и «+».

Регулировка времени дня

Нажать и удерживать обе клавиши «-» и «+», пока не начнут мигать цифры. Правильное время устанавливается с применением клавиш «-» и «+». После истечения 7 секунд мигание прекратится, соответственно регулировка завершена.

ДИСПЛЕЙ И ОБЗОР КЛАВИШ

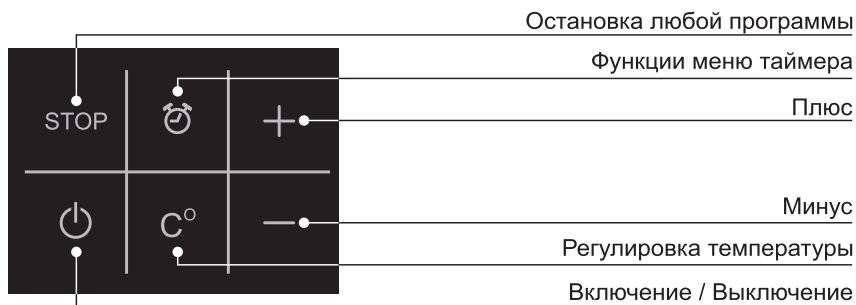


Рис.11

Клавиша пуска приготовления

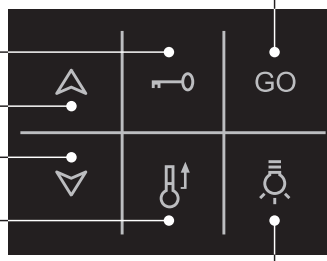
Активирует и деактивирует клавишу блокировки

Функция регулировки – ВВЕРХ

функция регулировки – ВНИЗ

Быстрый нагрев

Включение / выключение лампочки



Выбор функции приготовления.

Посредством клавиш $\blacktriangle$ и $\blacktriangledown$ можно просматривать функции меню.

Текущая функция будет мигать на дисплее в течение 7 секунд и заданная по умолчанию температура приготовления для данной функции появится на дисплее (**внимание:** для некоторых функций изменение предустановленной температуры невозможно).

Символ  загорится на дисплее, а **PAUSE** будет мигать. Для начала приготовления коснитесь клавиши **GO**.



Изменение предустановленной температуры.

Температура может быть изменена касанием клавиши «C°», значение температуры начнет мигать и можно установить необходимое значение касаясь клавиш «-» или «+» (интервал 5C°).

ВНИМАНИЕ: если необходимо заменить предустановленную температуру для данной функции постоянно, коснитесь клавиши «C°» в течение 5 секунд, пока не прозвучит звуковой сигнал. В итоге установленная по умолчанию температура для данной функции изменена постоянно.

Рис 12

Функция приготовления в ручном режиме.

После выбора функции и касания клавиши **GO**, запускается процесс приготовления с температурой, установленной на дисплее. Надпись **PAUSE** погаснет и на дисплее будет отображаться время приготовления. Процесс приготовления продлится до тех пор, пока не будет остановлен касанием клавиши **STOP** или до истечения максимально допустимого времени, в зависимости от выбранной температуры, согласно указанного ниже списка:

50 – 120 °C	10ч
125 – 200 °C	6ч
205 – 250 °C	3ч.

Функция Pause, Edit или End Cooking.

При касании клавиши **STOP** прекращается процесс приготовления, начнет мигать надпись **PAUSE**, в то время как другие части дисплея не изменятся.

Все нагревательные элементы духовки и конвекционный вентилятор временно отключатся. Приготовление находится в режиме паузы. Чтобы завершить приготовление, следует еще раз коснуться зоны **STOP**. Все обозначения, касающиеся приготовления, исчезнут. На дисплее будет отображаться индикатор остаточного тепла если духовка еще горячая. **ВНИМАНИЕ:** после окончания приготовления касанием зоны **GO** можно быстро перейти к предыдущей функции и настройкам температуры. При повторном касании процесс приготовления может быть запущен вновь. Чтобы отредактировать параметры приготовления (функция, температура и т.д.) руководствуйтесь соответствующим описанием в руководстве. При нажатии **GO** приготовление будет запущено вновь с отредактированными параметрами.

Приготовление в автоматическом режиме.

Процесс приготовления закончится автоматически согласно параметрам, которые вы установили при выборе длительности приготовления, режима работы и температуры.

Полуавтоматический процесс приготовления.

Данный метод применяется, если необходимо начать приготовление немедленно, вводя необходимую длительность приготовления.

- 1) Выберите необходимую функцию и отрегулируйте (если необходимо) температуру, как описано выше.
- 2) Коснитесь зоны . На экране таймера будет мигать **I>I**.
- 3) Установите необходимую длительность приготовления посредством клавиш «+» или «-». На экране появится надпись **AUTO**. (если длительность установлена на **0:00**, прозвучит предупредительный сигнал).
- 4) Для начала приготовления коснитесь зоны **GO**. Время окончания приготовления будет отображаться на экране вместе с символом **>I**

В течение приготовления:

5 колонок на дисплее обозначают уровень температуры в духовке. Каждой колонке присвоена одна пятая часть регулируемого значения. Мигающая стрелка со знаком вверх обозначает, что в настоящий момент включены нагревательные элементы.

Автоматическое окончание приготовления:

После автоматического завершения приготовления на дисплее будет отображаться индикатор остаточного тепла. Будет мигать **AUTO** и в течение 7 минут звучать сигнал. Коснитесь зоны **STOP** для отмены звукового сигнала.

Обозначение остаточного тепла

После окончания приготовления в автоматическом или ручном режиме, если температура внутри духовки выше 60°C, на дисплее отображается индикатор остаточного тепла - мигает знак «стрелка вниз», изображен символ «hot». Каждая из 5 колонок нагрева символизирует сейчас 60°C. Отображение индикатора остаточного тепла продлится до тех пор, пока температура духовки не упадет ниже 60°C.

Специальные возможности

Духовка оснащена вертелом с электроприводом. Включение/выключение электропривода вертела осуществляется вместе с подсветкой духовки. Подсветка духовки включается при выборе какой либо функции и в процессе приготовления. Подсветка будет выключена после завершения приготовления. Однако подсветку можно включить/выключить в любой

момент времени, коснувшись зоны «».

Во время работы функции «размораживание» подсветка включена постоянно.

Быстрый нагрев.

Иногда необходимо быстро достичь желаемую температуру духовки.

Касание зоны  активирует турбогриль для быстрого прогрева. В

этом случае на дисплее будет гореть символ . После достижения

установленной температуры прозвучит звуковой сигнал, символ  погаснет и духовка перейдет в ранее установленный режим работы.

ВНИМАНИЕ: быстрый нагрев не разрешается у функции «гриль», когда текущая температура меньше на 50°C установленной или установлена температура ниже 100°C.

Блокировка от действий детей.

Данная функция включается касанием зоны , пока на экране не появится значек . При включенной блокировке все клавиши, кроме , блокируются. Для отключения блокировки коснитесь зоны , пока не погаснет значек .

Будильник

Коснитесь зоны , на дисплее будет мигать символ . Введите время в минутах при помощи клавиш «+» или «-». После окончания установленного времени в течение 7 минут будет звучать звуковой сигнал. Для остановки будильника коснитесь зоны «+» или «-».

Программируемые опции.

Тональность звукового сигнала:

Коснитесь зоны «-» в течение 5 секунд, на дисплее отобразится значок установленной тональности: «tn1» (высокий), «tn2» (средний), «tn3» (низкий)». Тональность звукового сигнала можно изменить касаясь зоны «-» в течение 7 секунд.

Звук касания сенсорных зон:

Коснитесь зоны «+» в течение 5 секунд, на дисплее отобразится значок установленного звука: «bt» (звуковой сигнал), «c» (щелчек), «nt» (без звука). Звук можно изменить касаясь зоны «+» в течение 7 секунд.

Режим времени дня, 24 ч или 12 ч:

Режим по умолчанию – 24 часа. Если необходим другой режим, например, режим 12 ч, коснитесь обеих зон «+» и «-» одновременно в течение 5 секунд. Режим отображения времени изменится, прозвучит звуковой сигнал.

Автоматическое сохранение энергии (APS):

Если опция включена, духовка будет автоматически выключаться после окончания приготовления. Для включения духовки коснитесь зоны .

Для включения/отключения опции коснитесь зоны  в течение 5 секунд в холостом режиме. На дисплее в течение нескольких секунд отобразится символ **PS ON/PS OFF** и прозвучит звуковой сигнал.

5.6 СЕНСОРНЫЙ ТАЙМЕР

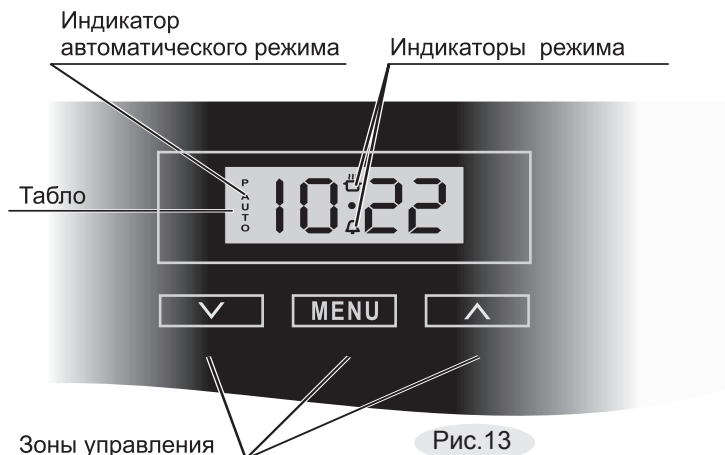


Рис.13

Что может таймер:

- Показывать время.
- Служить будильником.
- В назначенное время **выключить** работающую духовку.
- По заданной программе **включить и в назначенное время выключить** духовку.

Особенности таймера:

- Управление таймером происходит путём прикосновения к зонам управления на поверхности панели. Срабатывание зоны управления сопровождается коротким звуковым сигналом.
- Непрерывное удержание зон “V” или “^” ускоряет настройку таймера.
- Информация о выбранной программе или о последнем установленном значении подсвечивается на табло в течение 7 секунд.

Как задать программу

● Часы.

1. Подключите духовку к электросети. На электронном табло должно мигать изображение **"0.00"** и надпись **"AUTO"**.
2. Коснитесь одновременно зон **"V"** и **"^"** или зоны выбора режима работы **"MENU"**. На табло погаснет надпись **"AUTO"**, появится символ . Мигающая разделительная точка указывает на готовность часов к установке времени. Касаясь зон **"V"** или **"^"**, установите текущее время.
3. Корректировать "убежавшее" или отстающее время нужно по п.2.

● Будильник.

Будильник не обладает функцией включения/выключения духовки, его следует использовать для задания интервалов времени. Установка будильника выполняется независимо от других программ.

Коснитесь зоны **"MENU"**. На табло появится символ . Касаясь зон **"V"** или **"^"**, задайте время, по истечении которого раздастся звуковой сигнал.

Когда задана программа "будильник", на табло горит символ .

Сигнал будильника отключается касанием любой зоны, при этом символ  начинает мигать.

Для полного отключения будильника коснитесь зоны **"MENU"**.

Для досрочного отключения будильника коснитесь зоны **"MENU"**, выберите на табло символ  и, касаясь зоны **"V"**, установите изображение **"0.00"**.

Будильник отключён.

Звуковой сигнал.

Продолжительность звукового сигнала, если его не отключать, - 7 минут. Тональность сигнала можно изменить. Для этого коснитесь одновременно зон **"V"** и **"^"**, при этом начнет мигать точечный индикатор. Коснитесь зоны **"MENU"**. На табло появится надпись **"ton1"** (или **"ton2"** или **"ton3"**), касаясь зоны **"V"**, выберите тональность сигнала.

● **Приготовил - выключил.**

В этом случае задается время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. Установленный диапазон времени продолжительности приготовления от 00ч:01мин до 10ч:00мин.

Предположим, Вы собираетесь приготовить блюдо и точно знаете режим, температуру и время выпечки.

Тогда:

1. Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“dur”** (продолжительность приготовления) или **“end”** (окончание приготовления), при этом горит символ , надпись **“AUTO”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“dur”** или надпись **“end”**. Касаясь зон **“V”** или **“^”**, установите на табло время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. На табло загорятся символы **“AUTO”** и .

2. Ручкой режимов работы духовки установите выбранный способ приготовления, например, **“объемный нагрев”** (работают нижний и верхний ТЭНы).

3. Ручкой терморегулятора установите необходимую температуру нагрева духовки.

Духовка включится. На табло будут гореть символы **“AUTO”** и .

4. По истечении заданного времени духовка выключится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ  и будет мигать надпись **“AUTO”**. Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.

5. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.

6. Коснитесь зоны **“MENU”** для перевода таймера в режим часов, при этом надпись **“AUTO”** погаснет и загорится символ .

● **Включил - приготовил - выключил.**

В этом случае задается продолжительность приготовления, время окончания приготовления, выбранный способ приготовления и температура нагрева духовки.

Рассмотрим эту функцию на примере. Допустим, Вы ожидаете гостей в 18.30. Ваш фирменный пирог готовится ровно 1 час 20 минут в режиме “объемный нагрев” при температуре 200°C. Правильно задайте программу, остальное - забота духовки.

Итак:

1. Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“dur”** (продолжительность приготовления), при этом горит символ , надпись **“AUTO”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“dur”**. Касаясь кнопок **“V”** или **“^”**, установите на табло продолжительность приготовления. В нашем случае это **“1.20”**.

На табло загорятся символы **“AUTO”** и .

2. Касанием зоны **“MENU”** выберите команду **“end”** (окончание приготовления), при этом горит символ , надпись **“AUTO”** мигает. На электронном табло чередуется изображение **“0.00”** и надпись **“end”**. Касаясь зон **“V”** или **“^”**, задайте время выключения духовки. У нас это будет **“18.30”**.

По окончании установки времени символ  погаснет и на табло останется гореть надпись **“AUTO”**.

3. Ручкой режимов работы духовки установите режим - “объемный нагрев”.

4. Ручкой терморегулятора установите температуру нагрева духовки 200°C.

5. Духовка сама по заданной программе включится в 17.10 (на табло дополнительно загорится символ ) , отработает 1 час 20 минут и выключится ровно в 18.30, о чем известит звуковой сигнал, символ  погаснет и будет мигать надпись **“AUTO”**.

Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.

6. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.

7. Коснитесь зоны выбора режима **“MENU”** для перевода таймера в режим часов, при этом надпись **“AUTO”** погаснет и загорится символ .

- **Проверка и контроль заданной программы.**

В любой момент Вы можете проверить, какая программа и на какое время установлена, либо сколько времени осталось до ее завершения. Коснитесь зоны “MENU” и выберите интересующий режим. Табло укажет информацию, а по истечении нескольких секунд возвратится в режим часов.

- **Отмена программы.**

Если Вы хотите отменить заданную программу, коснитесь одновременно зон “V” и “^”, автоматическая программа отменится, надпись “**AUTO**” погаснет и духовка перейдет на ручное управление.

Нужно запомнить!

- Если светится надпись “**AUTO**” - таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если надпись “**AUTO**” мигает - таймер находится в режиме ожидания программирования, либо сигнализирует о выполненной программе.
- После отработки любого автоматического режима необходимо установить ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение (выключено), касанием зоны “**MENU**” перевести таймер в режим часов.

ВНИМАНИЕ! ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ОДНОВРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ «**0.00**» И «**AUTO**». ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО.

- **Таймеру** в режиме **включил - приготовил - выключил** нужно задавать время **работы** и время **выключения**. Когда включить духовку, таймер вычислит сам.
- Отсчет времени начинается сразу при включении духовки, т.е. до того, как установится выбранная температура. На это нужно давать поправку при задании времени приготовления.

Для информации.

Духовка в режиме “объемный нагрев” набирает температуру 200°C за 10-15 минут.

5.7 ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Таймер имеет две функции управления духовкой:

1. Задание времени работы духовки (не более 120 мин.), по истечении которого происходит автоматическое отключение нагрева.

Этой функцией удобно пользоваться, когда Вам известен режим, температура и время приготовления. Необходимо:

 - Ручкой режимов работы установить необходимый способ приготовления (например, включить верхний и нижний ТЭН “”).
 - Ручкой терморегулятора задать температуру нагрева.
 - Чтобы взвести таймер, необходимо повернуть ручку по часовой стрелке из положения «0» до «120» и, вращая в обратную сторону, установить на необходимую отметку времени.

При этом духовка включится и, отработав заданное время, автоматически отключится. Таймер издаст звуковой сигнал.

Следует помнить, что, как правило, перед установкой пирогов духовку следует прогреть в течение 15–20 минут. Это необходимо учитывать при задании времени.

В процессе приготовления можно изменять заданное время, переводя ручку в нужное положение.

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

2. Работа духовки в обычном ручном режиме “”.

Если время выпечки неизвестно и за готовностью нужно следить самому, установите ручку таймера, вращая против часовой стрелки, в положение “” (ручной режим). При этом, установив режим и температуру нагрева духовки, получим обычные условия приготовления с выключением ручную.

После завершения приготовления установите все ручки в нулевое положение.

ВНИМАНИЕ! КОГДА РУЧКА ТАЙМЕРА НАХОДИТСЯ В НУЛЕВОМ ПОЛОЖЕНИИ, НАГРЕВ ДУХОВКИ ПРИ УСТАНОВЛЕННОМ РЕЖИМЕ И ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ПРОИСХОДИТ.

ЗАДАЙТЕ ВРЕМЯ И ДУХОВКА ВКЛЮЧИТСЯ.

5.8 ГРИЛЬ

- При пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225 °С (для духовок с сенсорным управлением - не более 200 °С).
- Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение ТЭН-гриля действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.
- Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек. На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.
- Противень или жаростойкую посуду для приготовления следует устанавливать на вторую полку сверху. Мясо можно запекать и непосредственно на решетке, предварительно смазав прутья растительным маслом. В этом случае ниже решетки нужно установить жаровню для сбора жира и выделяющегося сока. Чтобы жир или сок не подгорали и не дымили, залейте в жаровню 1-2 стакана воды.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

5.9 ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

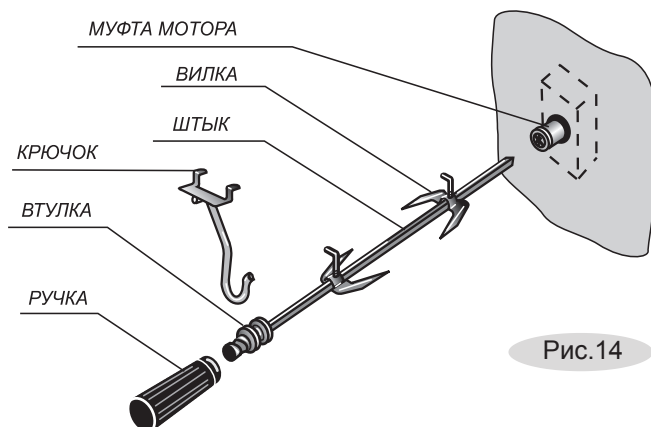


Рис.14

- Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки слева проема духовки и опустите крючок вниз (рис.15).

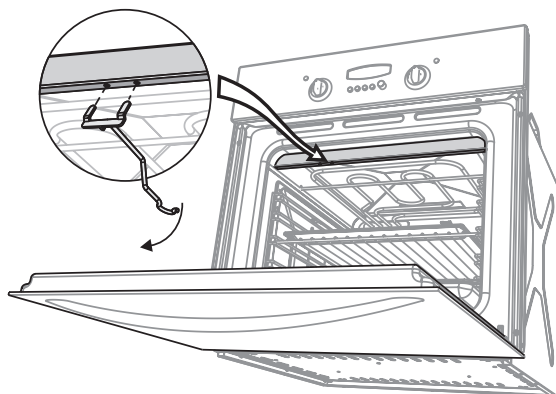


Рис.15

- Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы (привязав крылья и ноги к тушке) и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Штык вертела располагается по диагонали внутри духовки. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис. 16).
- Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.
- Снизу необходимо установить жаровню для сбора жира.

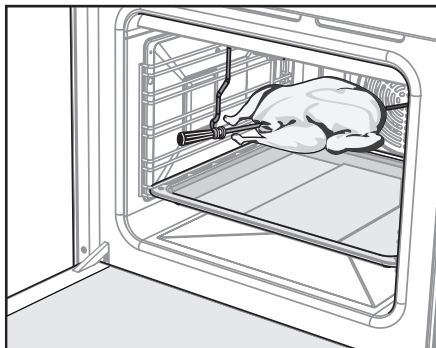


Рис.16

5.10 ШАШЛЫЧНИЦА

Описание установки и сборки шашлычницы (рис. 17)

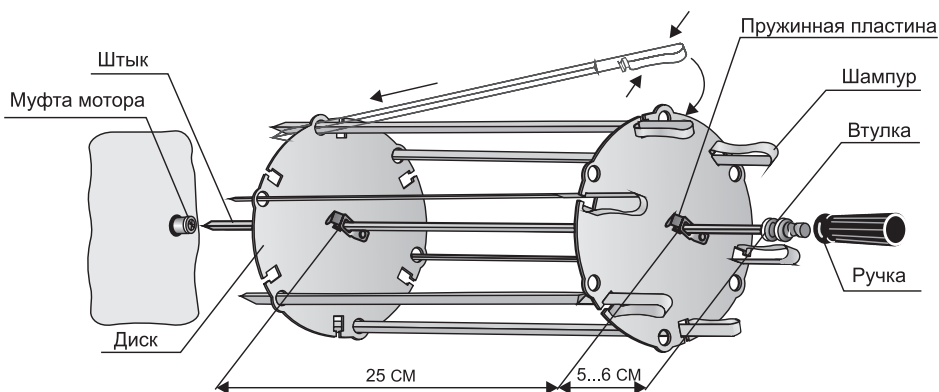


Рис.17

- Сжав пружинные пластины, оденьте на штык и установите диск на расстоянии 5-6 см от втулки.
- Ориентируясь по длине шампура, на расстоянии приблизительно 25 см установите на штыке второй диск.

ВНИМАНИЕ! НЕ РАЗДВИГАЙТЕ ДИСКИ ШИРОКО, ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВЫПАДЕНИЮ ШАМПУРОВ ВО ВРЕМЯ ВРАЩЕНИЯ.

- Нарезанное кубиками (размер 4-5 см), заправленное и готовое к приготовлению мясо нанизать на шампуры. Не прижимайте куски сильно друг к другу и не допускайте их провисания.
- Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска, расположенного у втулки.
- Острый конец штыка вставьте до упора в муфту мотора, а втулку повесьте на крючок.
- Включите электрогриль и мотор вертела и, убедившись, что шашлычница вращается, закройте дверцу духовки (ручка должна быть снята). Конструкция позволяет поворачивать шампур с шагом 90° и обжаривать шашлык со всех сторон. Для этого остановите вращение и, сжав пружинную ручку, поверните шампур в гнезде на необходимый угол. Если Вы используете не все шампуры, их рекомендуется размещать равномерно.

5.11 ВЕНТИЛЯТОР

- Применение вентилятора значительно расширяет возможности духовки и повышает качество выпечки.
- Применение функций, включающих работу вентилятора, позволяет готовить сразу на нескольких уровнях. Закуски и основные блюда можно устанавливать вместе, не опасаясь влияния запахов друг на друга. Главное, чтобы режимы выпечки (температура и время приготовления) этих блюд совпадали или были близки.

5.12 ТУРБО-ГРИЛЬ

- Эффект этой новинки заключается в том, что жар, создаваемый круговым ТЭНом, вентилятор направляет на приготавливаемое блюдо. Горячий воздух равномерно перемешивается и омывает блюдо со всех сторон, образуя снаружи румяную корочку. Мясо при этом внутри остается нежным и сочным.
- Включив функцию турбо-гриль  и установив терморегулятором температуру 50 °С, Вы можете быстро разморозить продукты.

Выбирая и пробуя все режимы, комбинируя и сочетая их в различной последовательности, Вы превратите процесс приготовления в настоящее кулинарное колдовство, результатом которого будут блюда на объеденье родным и на диво соседям.

6 УСТАНОВКА

Распакованную духовку запрещается переносить за ручку дверцы, на верхнем кожухе имеются специальные ручки для переноски.

- Духовка встраивается в напольную тумбу или пенал кухонного гарнитура, в которых имеется ниша с размерами, указанными на рис.18 (задняя стенка гарнитура отсутствует).

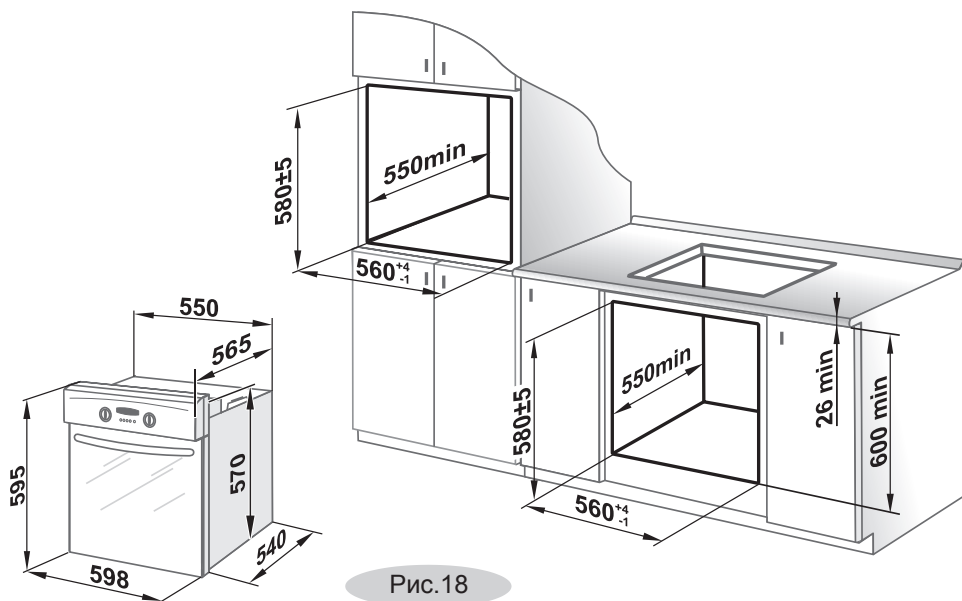


Рис.18

- Духовка устанавливается на дно ниши и закрепляется спереди (рис.19) винтами, прилагаемыми в комплекте.
- Минимальные зазоры между боковыми стенками духовки и стенками мебели не менее 5 мм.

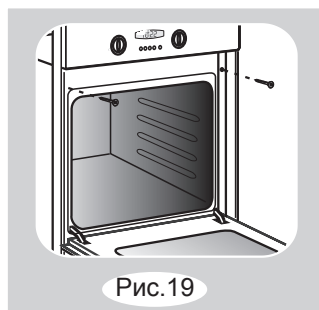


Рис.19

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- Духовка должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами
- Духовка подключается к электрической сети шнуром питания с вилкой. Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Отключение также может осуществляться с помощью встроенного в стационарную проводку выключателя, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.
- Самостоятельно и неправильно подключенная духовка не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю.
- Не допускается использование переходников, двойных и более розеток, удлинителей.
- Для того, чтобы включить духовку, после подключения её к электросети необходимо установить на электронном или сенсорном таймере текущее время или установить ручку электромеханического таймера в положение «ручной режим».
- Если в выключенном состоянии духовки сигнальные лампочки горят «вполнакала», необходимо поменять полярность подключения вилки в розетке.

Перед подключением мастер обязан проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от духовки.
- Установку ручек управления в нулевом положении.
После чего получить подпись потребителя в талоне установки о выполнении указанных в нем требований.
- **ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ, ЗАДАВ ТЕМПЕРАТУРУ 250 °С.**

При этом может появиться запах от выгорания консервационных материалов. Он безвреден, откройте форточку и все быстро проветрится.

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВКИ

8.1 УХОД ЗА ДУХОВКОЙ

- Содержите духовку в чистоте. Чистая духовка служит дольше, в ней приятно готовить, и пища получается аппетитней.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, ОБЯЗАТЕЛЬНО ОТКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.

- Эмалированные и стеклянные поверхности духовки следует мыть кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать мягкой тканью.
- Если снимались ручки управления, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на осколки.
- Не применяйте абразивные порошки, а также вещества, содержащие **кислоты, хлоросодержащие средства и другие агрессивные компоненты**, которые могут необратимо повредить поверхности.

ВНИМАНИЕ! ОЧИСТКУ ДУХОВКИ ПАРОМ НЕ ПРИМЕНЯТЬ.

8.2 ЧИСТКА ДУХОВКИ

- Каждый раз после пользования духовкой ее рекомендуется вымыть, протереть начисто и просушить. Можно применять специальное аэрозольное средство для удаления жира.
- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая. Прикипевшие загрязнения нужно размочить и удалить при помощи чистящего средства.
- Для удобства очистки проволочные направляющие и жировой фильтр можно снять.

8.3 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

- Отключите духовку от сети.
- Отверните стеклянный плафон (рис.20).
- Снимите плафон боковой подсветки (рис.21).

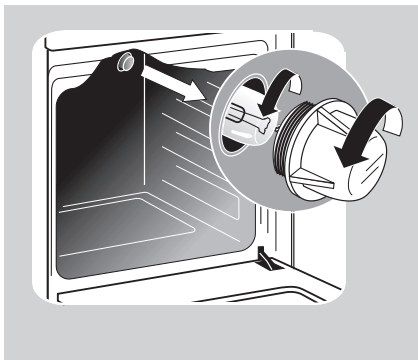


Рис. 20

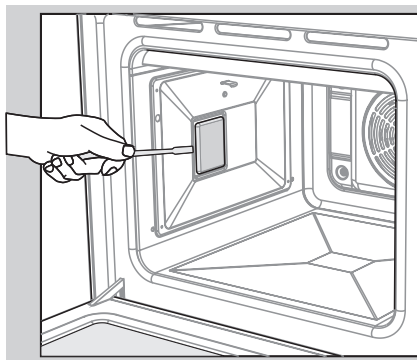


Рис. 21

ВНИМАНИЕ! УБЕДИТЕСЬ, ЧТО ПРИБОР ВЫКЛЮЧЕН, ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПРОИЗВОДИТЬ ЗАМЕНУ ЛАМПЫ, ЧТОБЫ ИЗБЕЖАТЬ ОПАСНОСТИ ПОРАЖЕНИЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ.

- Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт; 25 Вт для боковой подсветки).
- Установите плафон (плафон боковой подсветки защёлкивается).
- Подключите духовку к электрической сети.

8.4 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.

При повреждении шнура питания во избежание опасности его должен заменить изготовитель или его агент, или аналогичное квалифицированное лицо.

Средний срок службы духовки -10 лет, по истечении которого, во избежание непредвиденных опасных ситуаций, необходимо обратиться в организацию, осуществляющую надзор за бытовыми электроплитами, для определения возможности дальнейшей эксплуатации духовки или необходимости ее замены.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

Если при эксплуатации прибора возникли проблемы, прежде чем обращаться в сервисную службу, проверьте следующее:

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220 В (50 Гц).
2. Выведены ли ручки управления из нулевого положения.
3. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

Если после проведения описанных выше проверок неисправность не удалось устранить, отключите прибор от сети и обратитесь в сервисную службу.

ВНИМАНИЕ! ВСЕ РАБОТЫ ПО РЕМОНТУ ПРИБОРА В ПЕРИОД ГАРАНТИЙНОГО СРОКА ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРОИЗВОДЯТСЯ ТОЛЬКО ПЕРСОНАЛОМ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЕЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

10 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

10.1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

- После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровню, решетку, жировой фильтр, телескопические полки с проволочными направляющими), затем протереть насухо.
- Следите, чтобы во время приготовления противень был установлен посередине решетки, не упираясь в заднюю или боковую стенку. В духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.). Несоблюдение этих правил приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.
- Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда духовку необходимо прогреть в течение 15 минут при температуре выпечки.
- На качество выпечки влияет: температура, время, правильно выбранная полка и масса изделия.
- Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

10.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОГОВ

- Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги. Пирог большего веса готовится дольше.
- Пирог получится лучше, если перед выпечкой тесту дать выстояться на противне в течение 30 минут.
- Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.

Общие правила:

Если пирог подгорает сверху. Поставьте его на один уровень ниже и уменьшите температуру.

Если пирог подгорает снизу. Поставьте его на один уровень выше и уменьшите температуру выпечки.

Пирог не пропекается внутри. В следующий раз при замешивании теста добавляйте меньше жидкости и выпекайте пирог при более низкой температуре, но дольше.

Если пирог «осел». Опять же, в тесте было много влаги и температура выбрана большая.

Если пирог при выпечке сильно высушивается. Установите температуру на 10 °С выше и попробуйте уменьшить время выпекания. Для увлажнения сухого пирога можно проделать следующий «трюк» – проткните пирог в нескольких местах деревянной шпилькой и залейте отверстия фруктовым соком.

Как проверить готовность пирога? Приблизительно за 10 минут до окончания выпекания проткните пирог в самом толстом месте деревянной шпилькой. Если на ней не остается следов теста – пирог готов. Чтобы использовать остаточное тепло духовки, выключите ее и оставьте пирог доходить еще минут 5.

Если пирог не достается из формы. Попробуйте сначала аккуратно отделить края пирога от формы с помощью ножа. Пирог будет легче извлечь, если горячую еще форму поставить на мокрое холодное полотенце. А при следующей выпечке обильней смажьте форму маслом и посыпьте панировочными сухарями, овсяными хлопьями или ореховой крошкой.

10.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

- Кусок мяса, чтобы он не пересушивался при приготовлении, должен весить не менее 1 кг.
- Для приготовления мяса с кровью начинайте готовить при высокой (до 250 °С) температуре и постепенно ее снижайте.
- Основное правило приготовления мяса: чем больше кусок, тем ниже температура и больше время приготовления.
- Запекать мясо можно на противне или в жаростойкой посуде с низкими краями.
- Степень готовности мяса можно проверить, нажав на кусок вилкой. Если при этом красный сок не вытекает - мясо готово.
- Для получения аппетитной корочки поливайте блюдо топленным жиром.
- Мелкую рыбу следует от начала до конца готовить при высокой температуре. Рыбу среднего размера начинают готовить при высокой температуре и постепенно температуру снижают. Большую рыбу готовят при умеренной температуре от начала до конца.
- Проверьте готовность рыбы, осторожно приподняв край брюшка, мясо должно быть белым и непрозрачным. Это относится ко всем видам рыб, кроме лосося, форели и им подобным.

10.4 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Таблица 4

Режимы	Наименование блюد	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Темпера- тура, °С	Время приготов- ления, мин
Объемный нагрев сверху и снизу.  Это основной традиционный режим работы духовки. Практически все блюда, если не указан какой-то специальный режим, готовятся в этом режиме.	Рыба	1,5	2	180-200	30-40
	Пицца	0,7	2	180-210	13-15
	Запекание картофеля	2	2	200	60
	Пирог из дрожжевого теста	1,5	2	170-200	25-40
	Корж для торта	0,7	2	180-210	15-20
	Бисквитный торт	0,7	2	170-190	40
	Кулебяка	1,8	2	180-200	30-50
ТЭН-гриль  ТЭН-гриль с вертелом  Для приготовления продуктов на гриле и подрумянивания готовых блюд.	Курица кусочками	1-1,5	3	225(200***)	20*
	Подрумянивание готовых блюд	-	4	225 (200***)	2-5*
	Курица на вертеле	1,5		225 (200***)	60-90
Турбо-гриль  Вентилятор равномерно распределяет тепло, образуемое круговым центральный ТЭНом. Режим для разморозки продуктов и приготовления блюд на двух уровнях одновременно.	Разморозка курицы	1,5	2	min	30**
	Разморозка мяса	1,5	2	min	40-50**
	Свинина кусочками (на 2-х уровнях)	1	2 и 3	200-220	25-30
	Булочки из дрожжевого теста (на 2-х уровнях)	1,5	2 и 4	200	10-15

Продолжение таблицы 4

Режимы	Наименование блюд	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
Объёмный нагрев с вентильатором.  Предназначен для приготовления на двух уровнях.	Курица кусочками	1,5	2	210-225	50-70
	Курица кусочками (на 2-х уровнях)	3	2 и 4	210-225	30
	Свинина кусочками	0,5	2	200-220	25-30
	Свинина кусочками (на 2-х уровнях)	2	2 и 4	225	50-90
	Булочки из дрожжевого теста	0,8-1,0	1	180	10-15
	Булочки из дрожжевого теста (на 2-х уровнях)	1,5	2 и 4	180-200	10-15
	Печенье из песочного теста (на 2-х уровнях)	1	2 и 4	200	15

Продолжение таблицы 4

Режимы	Наименование блюд	Вес, кг	Полка установки (считая снизу)	Температура, °С	Время приготовления, мин
Нагрев снизу с вентилятором. 	Пицца	0,7	1	200	15-20
	Творожный торт	1	2	160	40-50
Можно готовить пирожные, торты, пиццу, быстро разогревать уже готовые блюда, сушить грибы, фрукты, ягоды и стерилизовать консервируемые продукты.	Дрожжевое тесто	1,5	2	170	30-45
	Песочный пирог	1	2	180	40-50
ТЭН нижний 	Разогрев пищи				
К указанному времени приготовления следует добавить 15-20 мин. предварительного прогрева пустой духовки при температуре приготовления блюда. * Время приготовления указано для одной стороны. ** Без предварительного прогрева духовки. *** Для духовок с сенсорным управлением.					

Рекомендации по приготовлению в духовке являются ориентировочными. Ваш собственный вкус и опыт, возможно, внесут необходимые корректировки.

11 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

- Перевозить духовки необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в четыре яруса по высоте.
- Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту изделия от атмосферных осадков и механических повреждений.
- Духовка должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

12 УТИЛИЗАЦИЯ

- Утилизация приборов проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.
- Для разъяснения порядка утилизации Вашего старого прибора необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.
- Перед утилизацией отключите прибор от электрической сети и обрежьте шнур питания.

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

- Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов - 2 года со дня продажи через торговую сеть, за исключением приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования.
- Гарантийный срок эксплуатации приборов, установленных в общежитиях или других местах общего пользования, - 6 месяцев со дня продажи через торговую сеть.
- При отсутствии отметки о продаже в руководстве по эксплуатации или гарантийной карте гарантийный срок эксплуатации отсчитывается с даты изготовления прибора.
- Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.
- Представитель сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.
- **ВНИМАНИЕ:** ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ЗАПОЛНЕНИЯ ПУНКТА "НАИМЕНОВАНИЕ И АДРЕС СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ" В "СВИДЕТЕЛЬСТВЕ ПРОДАЖИ" И ГАРАНТИЙНЫХ ТАЛОНАХ.
- Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт не входит.
- Гарантийные обязательства не выполняются в случае:
 - некомплектности духовки, выявленной потребителем после продажи;
 - обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
 - несоблюдения правил транспортировки и хранения;
 - несоблюдения правил установки и эксплуатации;
 - разборки и ремонта духовки лицами, не имеющими на это право;
 - использования духовки в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.
- По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу.
По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу, либо в любую уполномоченную организацию.
Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие «Гефест-техника»

- для РБ - 8(0162)27-68-27; 27-61-01;
- для других стран - +375162 27-68-27; 27-61-01
- адрес электронной почты - gt.sa@gefest.org