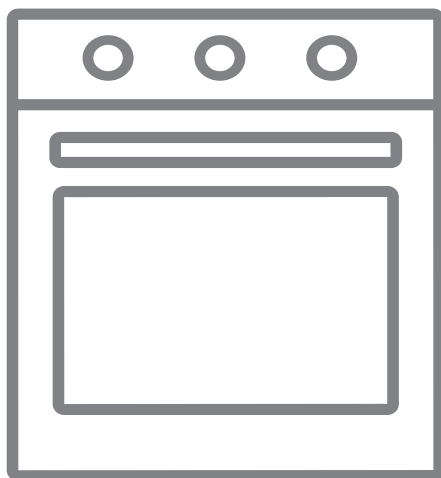




RUS

ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,
монтажу и гарантии



ДУХОВОЙ ШКАФ Модель: ЕХО-113

Обязательно прочтите инструкцию
по эксплуатации и монтажу перед
подключением прибора к работе

СОДЕРЖАНИЕ:

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.....	2
УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ И ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ.....	3
ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.....	4
ЭКСПЛУАТАЦИЯ ИЗДЕЛИЯ.....	6
ЧИСТКА И УХОД.....	12
Чистка	
Обслуживание	
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ.....	15
Установка духового шкафа	
Электрическое подключение	
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА.....	18
Поиск и устранение неисправностей	
Транспортировка	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ.....	19

Благодарим Вас за выбор техники «EXITEQ». Мы рекомендуем внимательно ознакомиться с инструкциями и предупреждениями, содержащимися в этом руководстве, чтобы правильно использовать данный бытовой прибор.

УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

- Перед использованием данного прибора внимательно изучите эту инструкцию и держите ее в удобном месте, чтобы при необходимости использовать в качестве справочной информации.

- Мы проводим политику постоянного совершенствования проектирования и разработки, следовательно, строгая точность иллюстраций и описаний не может быть гарантирована.

- 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.

- Не управляйте прибором посредством внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

- Во время использования прибор нагревается. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагретым частям внутри духового шкафа.

- Через некоторое время после начала использования ручки могут нагреться.

- Не используйте для чистки смотрового стекла дверцы духового шкафа и других поверхностей абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Они могут оцарапать поверхности, вследствие чего возможно разрушение стекла дверцы или повреждение поверхностей.

- Не пользуйтесь пароочистителями для чистки прибора.

- Прибор изготовлен в соответствии со всеми действующими местными и международными стандартами и нормами.

- Техническое обслуживание и ремонт прибора должен производить только уполномоченный обслуживающий персонал. Установка и ремонтные работы, выполненные неправомочными техническими специалистами, могут представлять для вас опасность. Не изменяйте технические характеристики прибора и не производите никаких его переделок. Нарушение защиты в варочной поверхности может привести к несчастному случаю.

- Перед подключением бытового прибора убедитесь, что параметры местных распределительных сетей (природа и давление газа либо электрическое напряжение и частота) соответствуют техническим данным прибора. Параметры работы данного прибора указаны на паспортной табличке.

- Не разрешайте детям опираться на дверцу духового шкафа или садиться на нее, когда она открыта.

- Не позволяйте детям и животным приближаться к этому устройству.

Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в помещении в домашних условиях.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ПРИ УСТАНОВКЕ

- Не включайте бытовой прибор, пока он не будет полностью установлен.

- Прибор должен устанавливать квалифицированный технический специалист. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, причиненный вследствие неправильного размещения или установки неквалифицированными специалистами.

- Во время распаковки прибора убедитесь, что он не был поврежден при транспортировке. В случае обнаружения дефектов не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь к квалифицированному специалисту по обслуживанию.

- Поскольку используемые для упаковки материалы (нейлон, скобки, пенопласт и т. п.) могут представлять опасность для детей, эти материалы следует сразу же собрать и удалить.

При повреждении шнура питания его замену, во избежание опасности, должен производить изготовитель, сервисная служба или аналогичный квалифицированный персонал.



- Защищайте прибор от атмосферных воздействий. Не допускайте воздействия солнца, дождя, снега, пыли, чрезмерной влажности.

- Во избежания перегрева, не устанавливайте прибор за декоративной дверцей.



Все материалы вокруг прибора (например, шкафов) должны выдерживать температуру не менее 100 °С.

ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания: не храните предметы на духовом шкафу.

Во время приготовления пищи с твердыми или жидкими маслами не оставляйте прибор без присмотра. В случае их чрезмерного нагрева возможно воспламенение. Никогда не лейте воду на пламя от горящего масла, а отключите прибор.

- При первом использовании духового шкафа вы можете обратить внимание на легкий запах. Это совершенно нормально и обусловлено наличием изоляционных материалов на нагревательных элементах. По этой причине перед первым использованием духового шкафа включите его без продуктов на 45 минут, установив максимальную температуру. Одновременно хорошо проветрите помещение, в котором установлен прибор.

- Будьте осторожны при открытии дверцы духового шкафа во время или после приготовления. Горячий пар, выходящий из духовки, может вызвать ожоги.

- Во время работы не кладите воспламеняющиеся или горючие материалы в прибор или рядом с ним.

- Для изъятия и загрузки продуктов в духовой шкаф всегда пользуйтесь рукавицами.

- Если изделие не используется длительное время, отключите вводной выключатель.

- Убедитесь, что ручки управления прибором всегда в положении «0» (стоп), когда вы его не используете.

- Противни прогибаются, когда их вынимают. Будьте осторожны, чтобы не пролить и не уронить горячую пищу при ее извлечении из духовки.

- Если дверца духового шкафа открыта, не кладите на нее никаких предметов. Это может привести к дисбалансу духового шкафа или повреждению двери.

- Не помещайте в прибор тяжелые или легковоспламеняющиеся предметы (например, нейлон, полиэтиленовые пакеты, бумагу, ткань и т. д.). Это также касается посуды с пластмассовыми элементами (например, ручками).

- Не вешайте полотенца, кухонные полотенца или одежду на прибор или его ручки.

ПРИ ЧИСТКЕ И ОБСЛУЖИВАНИИ

- Перед выполнением чистки или операций по обслуживанию удостоверьтесь, что ввод питания на бытовом приборе отключен.

- Не снимайте ручки-регуляторы для чистки панели управления.

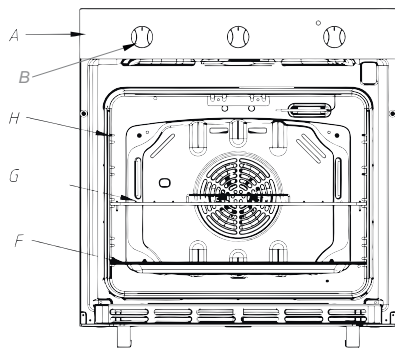
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

Этот продукт не должен утилизироваться вместе с бытовыми отходами. Продукт необходимо сдать в специальный пункт по утилизации. Электронные отходы опасны для здоровья людей и загрязняют окружающую среду. Собирая и перерабатывая отходы, Вы помогаете спасти природные ресурсы.





ЗНАКОМСТВО С ПРИБОРОМ



- A – Панель управления
B – Ручка выбора режима приготовления
H – Направляющие
G – Решетка
F – Противень

ВИДЫ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ



ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ



ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ



МАХІ ГРИЛЬ



РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ



ДЕЛИКАТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



ГРИЛЬ С ОБДУВОМ



РЕЖИМ ГРИЛЬ



MULTI COOKING



РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

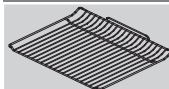
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

В комплект поставки вашего прибора могут входить различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

ВАЖНО! В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться из ниже перечисленного.

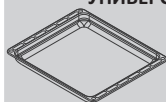


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



РЕШЕТКА

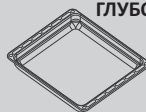
Для приготовления блюд на гриле для приготовления жаркого и блюд глубокой заморозки.



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Для приготовления пирогов, печенья, жаркого.

Противень можно использовать при жарении на решетке. Поставьте его под решетку, чтобы весь жир стекал в него.



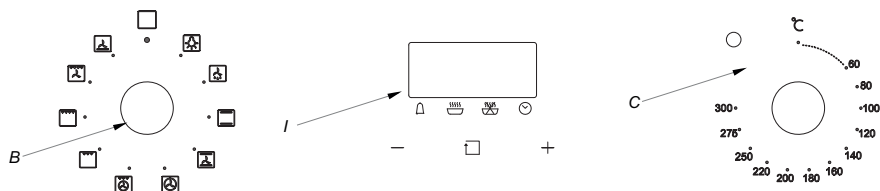
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ

Предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жи-ра и мясного сока.

При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Это не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



В – Ручка выбора управления функциями

С – Ручка выбора температуры приготовления

I – Установка времени/таймера

Технические данные изделия, а также внешний вид могут отличаться от приведенного на рисунке выше.

ПЕРВЫЙ ЗАПУСК

Перед использованием духового шкафа тщательно очистите внутреннюю поверхность неабразивным моющим средством и теплой водой. Установите противень на соответствующей боковой опоре.

При первом использовании прибора мы рекомендуем установить термостат на максимальную температуру и оставить духовку включенной примерно на 30-45 минут без продуктов и с закрытой дверцей. Затем откройте дверцу духовки и проветрите помещение. Запах, который часто ощущается при первом использовании, вызван испарением веществ, используемых для защиты духовки во время хранения и до ее установки.

Во время первого нагрева могут появиться дым или неприятные запахи, если это произойдет, проветрите помещение. Как только эта простая операция выполнена, духовой шкаф готов к использованию для приготовления пищи.

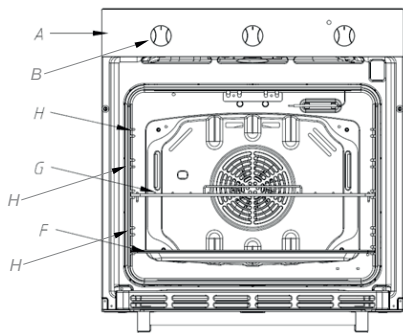
Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в домашних условиях.

Данное руководство необходимо сохранить для дальнейшего использования.





Управление прибором



- A – Панель управления
- B – Ручка выбора режима приготовления
- H – Направляющие
- G – Решетка
- F – Противень

Уровни полок нумеруются снизу вверх. Уровни 4 и 5 используются в основном для функции гриля.

Пожалуйста, обратитесь к руководству по приготовлению пищи, приведенному в этой инструкции, чтобы определить подходящие уровни полок для ваших блюд.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ НАСТРОЙКА

(установите время полностью)

автоматического запуска и окончания)

1. Нажмите кнопку и установите время приготовления;
2. Нажмите кнопку , установите время окончания приготовления;
3. Установите температуру и режимы приготовления, поворачивая ручку термостата и ручку селектора.

После выполнения вышеуказанных настроек загорится надпись « **AUTO** » , что означает, что процесс приготовления в духовом шкафу настроен.

Например:

если время приготовления составляет 45 минут, и вы ожидаете, что оно закончится в 14:00.

Нажмите , время жарки должно составить 45 минут;

Нажмите , жарка закончится в 14:00.

После выполнения вышеуказанных настроек на экране отобразится реальное время (часы , минуты), а мигающая надпись « **AUTO** » будет сигнализировать о том, что настроенный процесс приготовления сохранен.

Когда часы покажут 13:15 (или между 13:14 и 13:15), духовка включится автоматически.

Во время приготовления будет постоянно мигать надпись « **AUTO** » .

Когда часы покажут 14, приготовление автоматически закончится. Прозвонит звуковой сигнал и замигает « **AUTO** » , нажмите кнопку и звон прекратится.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКАЯ НАСТРОЙКА

(установите время автоматического запуска и окончания)

А. Установите ограничение по времени жарки (максимум 10 часов):

Нажмите кнопку , чтобы установить время приготовления;

Духовка немедленно запустится, и замигает надпись « **AUTO** » . По окончании процесс приготовления автоматически прекратится. Затем замигает надпись « **AUTO** » , зазвонит будильник. Звон прекратится после нажатия кнопки .

Б. Установите время окончания (максимум 23 часа 59 минут):



Нажмите кнопку , чтобы установить время окончания;
Духовка немедленно запустится,  и замигает надпись « AUTO ».

Когда заданное время окончания будет достигнуто, процесс жарки автоматически прекратится. Затем замигает надпись  « AUTO », раздастся сигнал. Он прекратится после нажатия кнопки .

При нажатии соответствующей кнопки будет отображаться установленный процесс обжарки. Если нажать кнопку  и установить таймер назад на « 0 » установленный процесс приготовления будет отменен. При повторном нажатии кнопки  духовой шкаф вернется ручному режиму управления.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Максимальное значение можно установить на **23 часа 59 минут**.

Чтобы установить время, нажмите кнопку , а затем кнопку + или -, пока на экране не отобразится необходимое время. После установки на экране отобразится правильное время (часы, минуты) и кнопка . При нажатии кнопки будет видно установленное время. Когда будет достигнуто установленное время, исчезнет  и звонок снова зазвонит. Чтобы остановить звонок, нажмите кнопку .

Примечание: После нажатия соответствующей кнопки, настройка должна быть выполнена в течение 5 секунд. В случае отключения электроэнергии процесс настройки, а также реальное время (часы, минуты) исчезнут. После повторного включения питания на экране появятся три « 0 » и « AUTO », духовка автоматически сбросит настройки.

Чтобы установить правильное время, сначала нажмите кнопку " ", затем кнопку "+" или "-" для перемещения стрелки вперед или назад, пока не появится точное время.



ВЕРХНИЙ/НИЖНИЙ НАГРЕВ

Допустимое положение термостата «С»: между 60 °C и Max. Используются верхний и нижний нагревательные элементы. Это доведенный до совершенства классический режим с равно-мерным распределением тепла и сниженным энергопотреблением. Традиционный нагрев идеально подходит для случаев, когда необходимо приготовить блюда, состоящие из нес-кольких ингредиентов, например, капусту с ребрышками, треску по-испански, вяленую треску по-анконски, нежные полоски телятины с рисом и т.д.



БЫСТРОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Допустимое положение термостата «С»: между 60 °C и Max. Используются верхний и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор, который отвечает за постоянное и равномерное распределение тепла по всей рабочей камере. Данный режим рекомендован для быстрого приготовления полуфабрикатов, т. к. не требуется предварительный нагрев. Например, замороженных продуктов или полуфабрикатов, а также некоторых блюд домашней кухни. Режим быстрого приготовления работает наиболее эффективно, когда используется один противень с блюдом, установленный на втором уровне снизу.



MULTI COOKING

Допустимое положение термостата «С»: между 60 °C и Max. Попеременно включаются верхний, круговой и нижний нагревательные элементы, а также вентилятор. Благодаря тому, что тепло распределяется равномерно и непрерывно, продукты хорошо пропекаются по всей поверхности. С этим режимом вы можете готовить сразу несколько блюд, если для их приготовления необходима одинаковая температура. Одновременно можно готовить только на 2-х уровнях (см. указания в разделе «Приготовление на нескольких уровнях»). Данный режим рекомендован для запекания или томления: например, лазаньи, пасты, жареной курицы, картофеля и пр. Кроме того,



прекрасное распределение тепла позволяет готовить жаркое при пониженной температуре. Благодаря этому мясо остается более сочным и нежным.

Этот режим особенно хорошо подходит для приготовления рыбы с небольшим количеством приправ. Только обдув холодным воздухом (0 °C), позволит сохранить естественный вкус специй и пряностей, а также внешний вид. Также можно готовить овощные гарниры, например, из цуккини, баклажанов, перцев и пр.

Идеально подходит для выпечки из дрожжевого теста.

Помимо прочего, режим MultiCooking можно использовать для быстрого размораживания белого и красного мяса при температуре 80 °C. Для размораживания более деликатных продуктов установите температуру 60 °C или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха, установив температуру на 0°C.



РЕЖИМ ГРИЛЬ

Включаются верхние нагревательные элементы. «Гриль» направляет тепло от мощного верхнего элемента на еду. Вы можете использовать функцию «Гриль» для приготовления нежных кусков мяса, стейков, отбивных, колбас, рыбы, сырных тостов и других блюд быстрого приготовления. Гриль с закрытой дверцей духовки. Разогрейте гриль в течение 3 минут, чтобы получить наилучшие результаты. Это поможет сохранить натуральные соки стейка, отбивных и т. д. для лучшего вкуса. Вы можете вставить блюдо для гриля в любое из двух мест в верхних парах опорных направляющих.



МАХИ ГРИЛЬ

Включаются верхние внутренние и внешние нагревательные элементы. «Maxi grill» направляет лучистое тепло от 2 мощных верхних элементов на еду. Вы можете использовать функцию «Maxi grill» для нежных кусков мяса, стейков, отбивных, колбасок, рыбы, сырных тостов и других быстро готовящихся продуктов. Готовьте на гриле при закрытой дверце духовки.

«Maxi grill» позволяет вам в полной мере использовать большую площадь противня для гриля и готовить быстрее, чем обычный «Гриль». Для достижения наилучших результатов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 3 минут. Это поможет сохранить натуральные соки стейков, отбивных и т. д. для лучшего вкуса.



ГРИЛЬ С ОБДУВОМ

Включаются верхние нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание функций повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревательных элементов за счет принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это помогает предотвратить подгорание пищи на поверхности, позволяя теплу проникать прямо в пищу. Отличные результаты достигаются при приготовлении шашлыков из мяса и овощей, колбасок, бараньих отбивных, курицы в остром соусе, перепелов, свиных отбивных и т. д. Готовьте еду в «режиме гриля с обдувом» при закрытой дверце духовки.

Этот режим также идеально подходит для приготовления стейков из рыбы, например, рыбы-меч, фаршированной каракатицы и т. д.



ДЕЛИКАТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включается нижний нагревательный элемент и вентилятор. Положение регулятора термостата “С”: от 60°C до 250°C. Подходит для приготовления пиццы, пирожных, тортиков и несухих сладостей в формочках для выпечки. Отличные результаты получаются и при приготовлении пищи, для которой требуется, прежде всего, нагрев снизу. Рекомендуется ставить блюдо на нижний уровень.



РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ

Включаются задний нагревательный элемент и вентилятор, гарантируя равномерное распределение тепла по всей духовке.

Этот режим идеально подходит для выпечки и приготовления деликатных блюд, особенно тортов, которым нужно подняться, а также для приготовления определенных тарталеток на 3 полках одновременно. Вот несколько примеров: заварные пирожные, сладкое и соленое печенье, слоеные пирожные, швейцарские рулеты и небольшие порции овощей в панировке и т. д.



РЕЖИМ РАЗМОРАЖИВАНИЯ

Вентилятор, расположенный в нижней части духовки, обеспечивает циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг продуктов. Это рекомендуется для размораживания всех видов продуктов, но в особенности для деликатных видов продуктов, не требующих нагрева, таких как, например: торты-мороженое, десерты с кремом или заварным кремом, фруктовые торты. При использовании вентилятора время размораживания сокращается примерно вдвое. В случае мяса, рыбы и хлеба можно ускорить процесс, используя режим «Выпечка» и установив температуру 80°C-100°C.

ВЕНТИЛЯЦИЯ

Данная модель духового шкафа оснащена вентилятором для охлаждения внешних поверхностей прибора. Вентилятор включается автоматически, когда прибор нагревается.

Когда вентилятор работает, между дверцей прибора и панелью управления циркулирует поток воздуха.

Примечание: после того как процесс приготовления завершился вентилятор может продолжать работать, пока прибор не остынет.



ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

- Перед приготовлением убедитесь, что все принадлежности для духового шкафа, которые не требуются, убраны из прибора.
- Перед использованием нагрейте духовой шкаф до температуры приготовления.
- Поместите кулинарные противни в центр духового шкафа и оставьте пространство между ними при использовании более одного противня, чтобы воздух мог циркулировать.
- Не заполняйте противень полностью при приготовлении сочного фруктового пирога. Любый фруктовый сок, который капает из противня, приведет к образованию пятен, которые невозможно удалить.
- Не кладите противни на основание духового шкафа или не закрывайте ее алюминиевой фольгой. Это вызовет тепловой перегрев. Эмаль может быть повреждена.
- Рекомендуется открывать дверцу духового шкафа как можно меньше, когда проверяете степень приготовления еды.
- Будьте осторожны при открытии двери, чтобы избежать контакта с горячими частями и паром.

ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

РЕЖИМ	БЛЮДО	ВЕС (в кг)	УРОВЕНЬ	ПРЕДВАРИТ . НАГРЕВ (мин)	ТЕМПЕРАТУРА	ДЛИТЕЛЬНО СТЬ (мин)
1 Конвекция 	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жареная говядина	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Песочное печенье	-	3	15	180	15-20
	Пироги	1	3	15	180	30-35
2 Multi-Cooking 	Пицца (2-й ур.)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Ягненок	1	2	10	180	50-60
	Курица с картошкой	1	2-4	10	180	60-75
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35
	Сливочный пирог	1	2	10	170	40-50
	Слойки (2-й ур.)	0.5	2-4	10	190	20-25
	Печенье (2-й ур.)	0.5	2-4	10	180	10-15
	Sponge cake (1-й ур.)	0.5	2	10	170	15-20
	Бисквит (2-й ур.)	1.0	2-4	10	170	20-25
	Пирог	1.5	3	15	200	25-30
3 Гриль 	Морской язык	1	4	5	Max	8-10
	Кебаб из кабачков	1	4	5	Max	6-8
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Овощи на гриле	1	3/4	5	Max	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Max	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Поджаренные бутерброды	-	4	5	Max	2-3
4 Разморозка 	Замороженные продукты					
5 Maxi гриль 	Каракатица	1	4	5	Max	8-10
	Кебабы из кальмаров	1	4	5	Max	6-8
	Филе трески	1	4	5	Max	10
	Овощи на гриле	1	3/4	5	Max	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Max	15-20
	Котлеты	1	4	5	Max	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Max	7-10
	Скумбрия	1	4	5	Max	15-20
	Бутерброды	-	4	5	Max	2-3



5 Maxi гриль 		1.0	-	5	Max	80-90
	Телятина на вертеле	1.5	-	5	Max	70-80
	Курица на вертеле	1.0	-	5	Max	70-80
	Баранина на вертеле					
6 Гриль с обдувом 	Курица гриль	1.5	3	5	200	55-60
	Каракатица	1.5	3	5	200	30-35
	Телятина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
	Курица на вертеле	2.0	-	5	200	70-80
	Курица (вертел)+картофель (жареный)	1.5	-	5	200	70-75
	-	-	2	5	200	70-75
	Баранина на вертеле	1.5	-	5	200	70-80
7 Выпечка 	Пирог	0.5	3	15	180	20-30
	Фрукт. пирожное	1	2/3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	3	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	3	15	160	25-30
	Блинчики с начинкой (2-й ур.)	1.2	2-4	15	200	30-35
	Пирожное (2-й ур.)					
	Сырники с начинкой (2-й ур.)	0.6	2-4	15	190	20-25
	Кремовые слойки (3-й ур.)	0.4	2-4	15	210	15-20
	Бисквит мал. (3-й ур.)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
	Меренги (3-й ур.)	0.7	1-3-5	15	180	20-25
		0.5	1-3-5	15	90	180
8 Быстрое приготовление 	Замороженные продукты					
	Пицца	0.3	2	-	250	12
	Пирог с кабачками	0.4	2	-	200	20
	Пирог со шпинатом	0.5	2	-	220	30-35
	Турновер	0.3	2	-	200	25
	Лазанья	0.5	2	-	200	35
	Роллы	0.4	2	-	180	25-30
	Куриные нагетсы	0.4	2	-	220	15-20
	Жареная телятина	1	2	10	180	25-30
	Курица	1	2/3	10	220	60-70
	Pre-cooked food					
	Golden chicken wings	0.4	2	-	200	20-25
	Свежие продукты					
	Печенье (песочное тесто)	0.3	2	-	200	15-18
	Кекс	0.6	2	-	180	45
	Сырники слойки	0.2	2	-	210	10-12
9 Деликатный 	Пицца	0.5	3	15	220	15-20

* Номер позиции противня подсчитывается со дна духового шкафа (исключая основание печи, так как противень не может быть размещен на нем).

Свет в духовом шкафу остается включенным во время приготовления.

Прочтите информацию на пищевой упаковке, уточните температуру и время приготовления. После того, как вы ознакомились с работой духового шкафа, температуру и время приготовления можно варьировать, чтобы адаптировать их к вашим личным вкусам.

Убедитесь, что замороженные продукты полностью разморожены перед приготовлением, если не указано иное. Информация о времени приготовления пищи примерная, изменяется в зависимости от количества и качества продуктов.



ЧИСТКА И УХОД

• Прежде чем использовать чистящие средства для чистки бытового прибора, проверьте, подходят ли они и рекомендованы ли они производителем.

• Пользуйтесь эмульсионными или жидкими чистящими средствами, не содержащими твердых частиц. Не используйте щелочные (вызывающие коррозию) эмульсии, абразивные чистящие порошки, жесткие проволочные мочалки или острые инструменты, так как они могут повредить духового шкафа.

• Если какие-либо жидкости переливаются через край, немедленно очистите потеки во избежание повреждения деталей устройства.

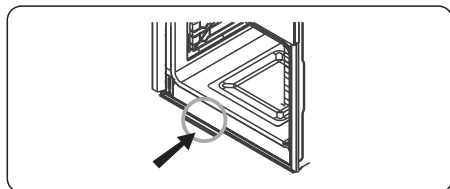
КОЛЛЕКТОР ВОДЫ

В процессе приготовления в некоторых случаях на внутреннем стекле двери духового шкафа может появиться конденсат. Это не является неисправностью изделия.

Приоткройте дверцу духового шкафа и оставьте ее в этом положении на 20 секунд.

Вода будет капать в коллектор (рис.1) (в зависимости от комплектации).

Охладите прибор и протрите внутреннюю поверхность двери сухой салфеткой. Эту

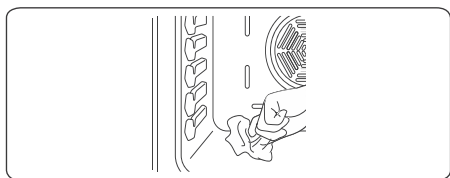


ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

• Лучше всего очищать внутренние эмалированные поверхности духового шкафа, пока он еще теплый.

• После каждого использования вытирайте духовой шкаф мягкой тканью, смоченной в мыльной воде. Затем протрите шкаф еще раз влажной тканью и вытрите насухо.

• Иногда для полной очистки шкафа может понадобиться жидкое чистящее средство.



ЧИСТКА СТЕКЛЯННЫХ ДЕТАЛЕЙ

• Регулярно очищайте в духовом шкафу детали из стекла.

• Для чистки внутренних и внешних стеклянных деталей используйте мощную жидкость для стекла. Затем ополосните и тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

ЧИСТКА ДЕТАЛЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ)

• Регулярно очищайте в приборе детали из нержавеющей стали.

• Протирайте детали из нержавеющей стали мягкой тканью, смоченной только водой. Затем тщательно осушите их, протерев сухой тканью.

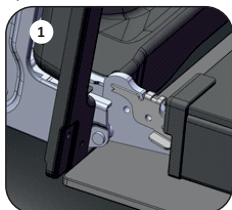
Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.

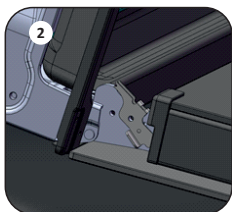


СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

1. Откройте дверцу духового шкафа до упора (рис. 1).

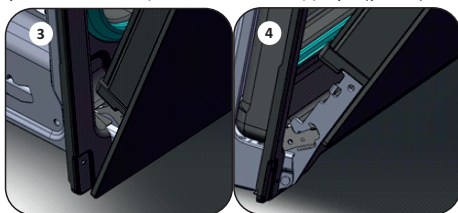


2. Полностью откройте рычаг А на левой и правой петлях (рис. 2).

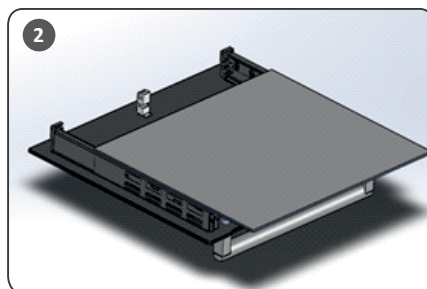
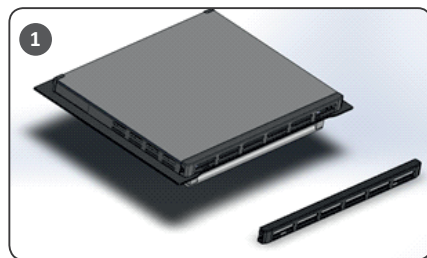


3. Удерживайте дверцу, как показано на рис.3.

Осторожно закрывайте дверцу (рис.3) до тех пор, пока левый и правый шарнирные рычаги А не зацепятся за часть В двери (рис.4).



4. Установить дверь на место можно, выполнив вышеописанные действия в обратном порядке.



2. Аккуратно достаньте внутреннее стекло (рис. 2).

3. Протрите стекло подходящим чистящим средством.

Тщательно высушите и положите на мягкую поверхность. Теперь вы также можете очистить внутреннюю поверхность наружного стекла.

Если дверца духового шкафа с тройным стеклом, третий слой стекла снимается тем же способом, что и второй слой.



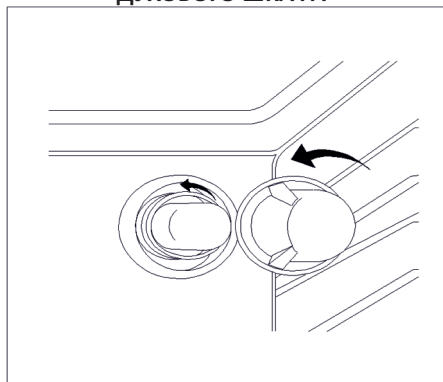
СЪЕМ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Перед очисткой стеклянной дверцы духового шкафа ее необходимо снять, как показано ранее.

1. Из двойной дверцы духовки: снимите уплотнитель G, открутив 2 болта (рис.1)



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА



- Отключите духовку от сети электропитания с помощью универсального выключателя, который используется для подключения прибора к электрической сети.

- Выньте вилку из розетки, если она доступна ;
- Снимите стеклянную крышку с патрона лампы.

- Извлеките лампу и замените ее лампой, устойчивой к высоким температурам (300°C), со следующими характеристиками:

Напряжение: 220-240 В

Мощность: 25 Вт

Тип: G9

- Установите на место стеклянную крышку и снова подключите духовку к электросети.



ВНИМАНИЕ! Для предупреждения опасности поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен из сети.

Лампа предназначена специально для использования в бытовых кухонных приборах. Она не подходит для использования в целях обычного комнатного освещения.

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ

- Неправильный монтаж может привести к ущербу и повреждениям, за которые производитель не несет никакой ответственности, а также к прекращению действия гарантии.

- Перед установкой убедитесь в совместимости местных распределительных устройств (электрическое напряжение и частота) с разъемами прибора. Рабочие параметры данного прибора указаны на паспортной табличке.

- Необходимо соблюдать законодательные акты, предписания, директивы и стандарты, действующие в стране применения прибора (правила техники безопасности, нормативы по утилизации и т. п.).



Обслуживание прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик.

Перед чисткой устройства отключите его и дайте ему остыть.

ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

- После удаления с прибора и аксессуаров упаковочных материалов удостоверьтесь, что прибор не поврежден. Если предполагается какое-либо повреждение, не пользуйтесь прибором, а немедленно обратитесь в уполномоченный сервисный центр или к квалифицированному специалисту.

- Обратите внимание на то, чтобы в непосредственной близости не было воспламеняющихся и горючих материалов, таких как шторы, масло, одежда и т. п.

- Столешница и мебель вокруг бытового прибора должны быть изготовлены из материалов, выдерживающих температуры выше 100 °C.

- Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

Электрическое подключение данного бытового прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с указаниями из данного руководства и действующими местными нормативами.

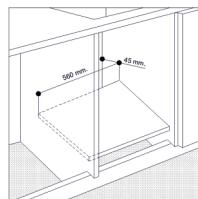
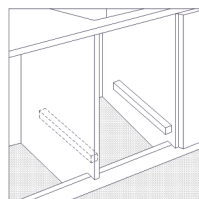


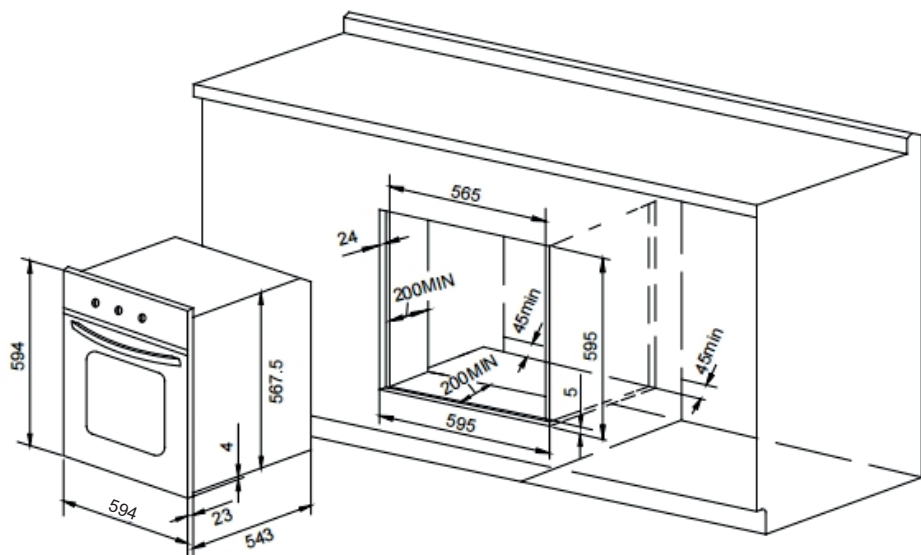
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Установка под рабочей поверхностью

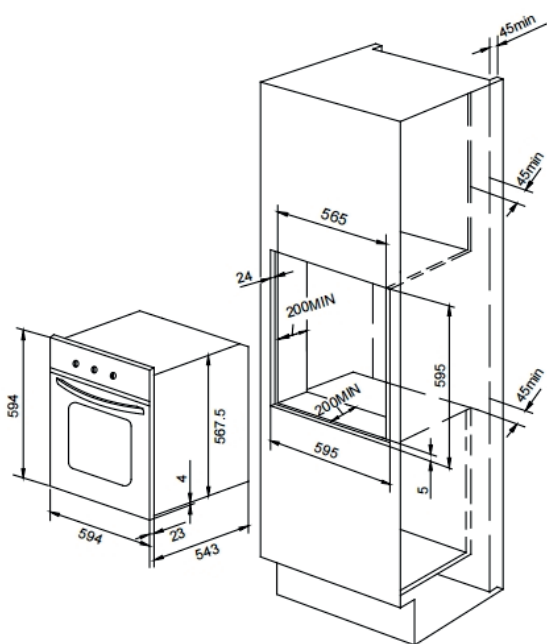
Данный прибор поставляется с монтажными комплектами и может устанавливаться на рабочей поверхности подходящих размеров. Размеры для установки духового шкафа приведены ниже.

Для обеспечения достаточной вентиляции необходимо снять заднюю панель шкафа. Предпочтительно устанавливать духовку так, чтобы она опиралась на две деревянные планки. Если духовка опирается на сплошную ровную поверхность, необходимо предусмотреть отверстие размером не менее 45 × 560 мм.



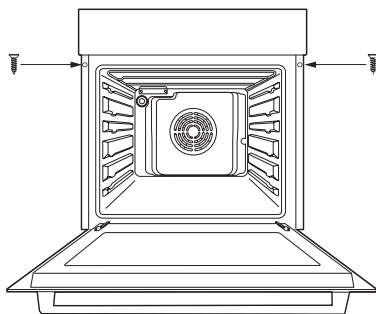


Установка в настенный шкаф



1. После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Чтобы прикрепить духовку к корпусу, откройте дверцу духовки и прикрепите ее, вставив 4 деревянных шурупа в 4 отверстия, расположенные по периметру рамы.

Убедившись, что рамка продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.



ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ



Электрическое подключение прибора должен выполнять только уполномоченный обслуживающий персонал или квалифицированный электрик в соответствии с инструкциями данного руководства и действующими местными нормативами.



ВНИМАНИЕ! ЭЛЕКТРОПРИБОР НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ.

- Перед подключением прибора к электропитанию необходимо проверить соответствие номинального напряжения прибора (отштампованного на паспортной табличке прибора) напряжению питающей электросети, а вводные электрические провода должны допускать подачу номинальной мощности (также указанной на паспортной табличке) к прибору.

- Во время установки убедитесь, что используются изолированные кабели. Неправильное подключение может привести к повреждению прибора. Если вводный кабель поврежден и необходимо его заменить, это должен делать квалифицированный персонал.

- Не используйте переходники, разветвители розеток и/или удлинители.

- Шнур питания не должен проходить вблизи нагревающихся частей прибора, подвергаться изгибу или сжатию. В противном случае шнур может быть поврежден, что приведет к короткому замыканию.

- Если устройство подключается к электросети не с помощью вилки, то в целях соблюдения норм безопасности необходимо использовать все полюсный выключатель разъединитель (с расстоянием между контактами не менее 3 мм).

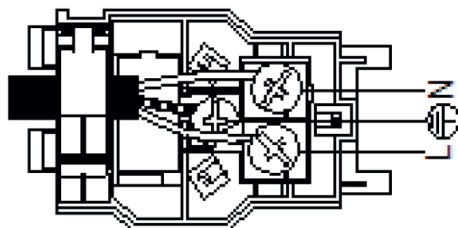
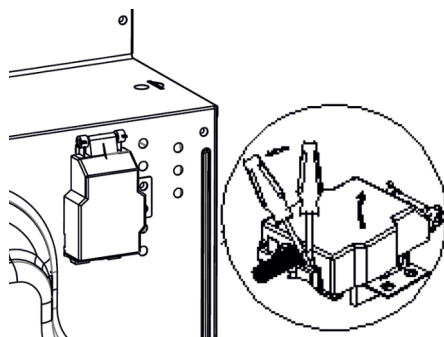
- Прибор предназначен для работы от напряжения 220–240 В переменного тока.

- Кабель питания должен иметь достаточную длину для подключения к прибору, даже если он установлен спереди шкафа.

- Удостоверьтесь, что все соединения затянуты надлежащим образом.

- Закрепите питающий кабель в кабельном зажиме, а затем закройте крышку.

- Клеммы подключения расположены в клеммной коробке.





ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



Если после проверки источников этих основных неисправностей проблема с вашим прибором по-прежнему остается, свяжитесь с лицом авторизованного сервисного персонала или квалифицированным техническим специалистом.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Духовой шкаф не включается.	Питание не включается.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Отсутствует нагрев или духовка не прогревается.	Неправильно установлен регулятор температуры духового шкафа. Дверца духового шкафа оставлена открытой.	Проверьте наличие питания. Также проверьте, работают ли другие кухонные приборы.
Процесс приготовления пищи в духовом шкафу происходит неравномерно.	Полки духового шкафа установлены неправильно.	Убедитесь, что в процессе используются рекомендуемые температуры и положения полок. Не открывайте дверь слишком часто, если только вы не готовите такие блюда, которые необходимо переворачивать. Если вы будете часто открывать дверь, внутренняя температура понизится, и это может повлиять на результаты вашего приготовления.
Лампа подсветки духового шкафа (если имеется) не работает.	Лампа неисправна. Электропитание отключено или выключено.	Замените лампу в соответствии с инструкциями. Убедитесь в том, что вилка электропитания включена в работающую электрическую розетку.
Невозможно правильно нажать кнопки таймера.	Между кнопками таймера находятся посторонние предметы. Сенсорная модель: на панели управления присутствует влага. Установлена функция блокировки кнопок.	Удалите посторонние предметы и повторите попытку. Удалите влагу и повторите попытку. Проверьте, установлена ли функция блокировки клавиатуры.
Вентилятор духового шкафа (если имеется) шумит.	Полки духового шкафа вибрируют.	Убедитесь, что духовой шкаф выровнен. Убедитесь, что полки и принадлежности для выпекания не вибрируют и не соприкасаются с задней панелью духового шкафа.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа.	Вентилятор, управляемый от электронной схемы, работает в автоматическом режиме определенное время до охлаждения духового шкафа.	Вентилятор выключится автоматически до момента достаточного охлаждения электронных компонентов.
Духовой шкаф выключится автоматически.	Если ни одна функция не работает духовые шкафы выключаются автоматически.	Духовой шкаф выключится автоматически для экономии энергии при отсутствии каких-либо действий в течение определенного времени или после окончания программы приготовления.
Если дверца открылась во время работы с вентилятором, остановится внутренний вентилятор.	Управляемой от электронной схемы духовой шкаф прекратит приготовление при открытии двери духового шкафа.	Нормальный режим работы устройства полезен для приготовления продуктов, если нужно избежать чрезмерного теплового излучения. При закрытии двери духовой шкаф снова начнет свою работу в нормальном режиме.
На дисплее появляется код неисправности: HE1	Ошибка датчика температуры	Позвоните в местный сервисный центр
На дисплее появляется код неисправности: HE2	Ошибка датчика температуры зонда	Позвоните в местный сервисный центр

ТРАНСПОРТИРОВКА

При необходимости транспортировки изделия используйте оригинальную упаковку и перевозите его в оригинальной таре. Соблюдайте требования знаков, нанесенных на упаковку. Во избежание повреждения при транспортировке обмотайте липкой лентой все отделенные части изделия.

При отсутствии оригинальной упаковки, подготовьте коробку для транспортировки, чтобы обеспечить защиту прибора (и особенно его внешних поверхностей) от внешних опасных воздействий. При переноски прибора использовать предназначенные для этой цели ручки, углубленные в боковые стороны прибора, чтобы предотвратить травмирование людей или повреждения самого прибора.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ

Полезный объем: 72 л

Ширина: 594 мм

Высота: 594 мм

Глубина: 543 мм

Номинальное напряжение:

220 В - 240 В ~ 50 Гц

Подключение питания: 13А (автоматический двухполюсный переключатель с защищенной розеткой, с 3 мм разъединением контактов)

Номинальная мощность: 2900-3400 Вт

Сетевой кабель питания:

3 x 1,5 мм² тип H05W-F

Лампа накаливания: 25 Вт / 300°C

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб, причиненный людям и объектам из-за неправильной установки прибора.



ВНИМАНИЕ! Доступные части могут нагреваться во время эксплуатации. Не допускайте близко к ним детей.

НОМЕР СЕРИЙНЫЙ – КАК ЧИТАТЬ ДАТУ ПРОИЗВОДСТВА:

7цифры

2цифры
-год

2цифры4цифры
-месяц

Товар имеет упаковку, которая защищает его во время транспортировки и хранения. Товар во время транспортировки и хранения не бросать и обеспечивать защиту от влаги. Реализация и утилизация товара осуществляются в соответствии с законодательством Республики Беларусь.

Срок службы – 5 лет, при условии правильного выполнения всех условий эксплуатации.



ИНФОРМАЦИЯ О ПРОИЗВОДИТЕЛЕ

Изготовитель:

EXITEQ ELECTRO SPAIN, S. L.
FERNANDO EL SANTO 25 1D, 28010 MADRID, SPAIN
NIF86973088
tel: + 34 603 45 23 87
e-mail: info@exiteq.es
www.exiteq.es

Завод-изготовитель:

ARDA (ZHEJIANG) ELECTRIC CO., LTD
Add 166 Yingui Northern Road,
Chengxi New Industrial Area Yongkang,
Zhejiang, 321300, China

Импортер в Республику Беларусь:

ЧТУП «ОптАэроСервис»
УНП 691458394
Минская обл., Минский р-н., д. Старина,
ул. Светлая, д. 2, ком. 4
тел./факс: 8(017) 508 04 80
e-mail: info@exiteq.by
www.exiteq.by

Импортер в Российскую Федерацию:

ООО "ЭКЗИТЭК-РУС"
143005, г. Одинцово,
Можайское шоссе 8 г, офис 1
моб.: +7 (495) 597-31-65
e-mail: info@exiteq.ru
www.exiteq.ru

Импортер в Республику Казахстан:

ТОО «Экзитэк-КЗ»
Казахстан, город Астана, район Байконур, улица
Александра Пушкина, здание 69, 31,
индекс 010000
ИНН 241140029032
моб.: +7 (777) 417-39-18
e-mail: info@exiteq.kz www.exiteq.kz

EAC