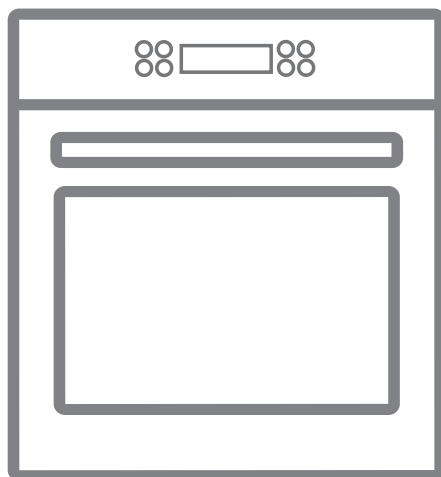




RUS

ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,
монтажу и гарантии



ДУХОВОЙ ШКАФ

Модель:

EXO-199 Primero

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
ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ.....	12
ЧИСТКА И УХОД.....	19
Чистка	
Обслуживание	
ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ.....	22
Установка духового шкафа	
Электрическое подключение	
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ, ТРАНСПОРТИРОВКА.....	25
Поиск и устранение неисправностей	
Транспортировка	
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ.....	26

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.

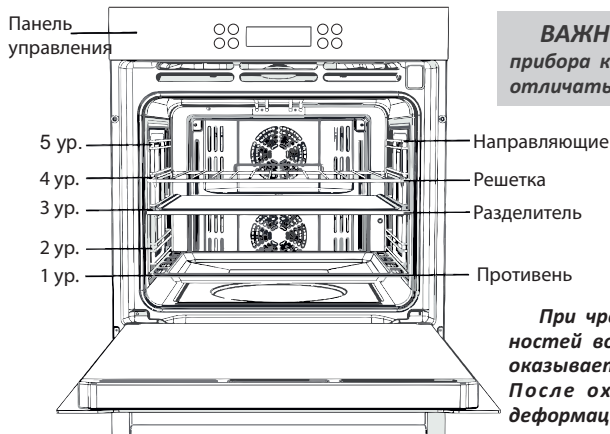
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

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



ВАЖНО! В зависимости от модификации прибора комплектующие и функции могут отличаться.

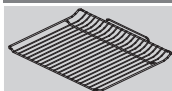


При чрезмерном нагревании принадлежностей возможна их деформация. Это не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения принадлежностей деформация устраняется.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

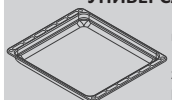
В комплект поставки вашего прибора могут входить различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



РЕШЕТКА

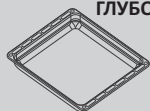
Для приготовления блюд на гриле для приготовления жаркого и блюд глубокой заморозки.



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ

Для приготовления пирогов, печени, жаркого.

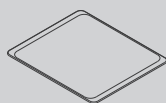
Противень можно использовать при жарении на решетке. Поставьте его под решетку, чтобы весь жир стекал в него.



ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ

Предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

РАЗДЕЛИТЕЛЬ ЗОН ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Предназначен для приготовления нескольких блюд одновременно в разных режимах.

ВИДЫ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

КОНВЕКЦИЯ

ВЕРХНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

КОНВЕКЦИЯ

ГРИЛЬ

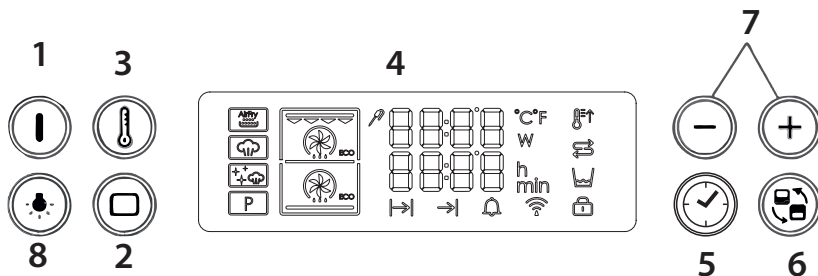
При использовании противня для сбора жира с готовящихся продуктов убедитесь, что противень правильно установлены на боковых направляющих.

Соприкосновение противня или форм для запекания с нижней поверхностью духовки может привести к повреждению эмали поверхности.

Противни и сковородки, размещенные на первом уровне, должны находиться на высоте не менее 2 см от нижней поверхности.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Кнопка включения/выключения
2. Функциональная кнопка
3. Кнопка температуры
4. Отображение в окне
5. Кнопка времени
6. Верхняя и нижняя кнопка выбора камеры
7. Кнопка регулировки времени / температуры / функции
8. Световая кнопка

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 снять все аксессуары и установить термостат на 200 °C, оставить духовку включенной на 60 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.

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

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.

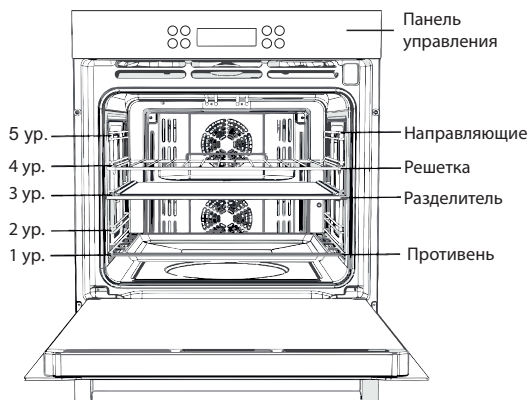
Данный прибор предназначен только для приготовления пищи исключительно в домашних условиях.

Данное руководство необходимо сохранить для дальнейшего использования.





Управление прибором



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.

Духовой шкаф оснащен разделителем зон приготовления. При использовании установленном разделителе в духовом шкафу можно готовить блюда независимо в двух отдельных отсеках, что повышает энергоэффективность и удобство использования.

НАЧАЛО РАБОТЫ

Настройка часов

При первом включении, дисплей на панели управления загорится на короткое время, и отобразит 0:00 начнет мигать на дисплее.

Духовой шкаф не может работать до тех пор, пока часы не будут настроены.

1 На дисплее будет мигать «0:» при первой подаче питания и показывать установленный час.

2 Коснитесь кнопки: регулировки времени / температуры / функции «+» или «-», чтобы установить необходимое количество часов.

Пример: установить 1:30. Подождите около 5 секунд, часы перестанут мигать и покажут установленный час.

3 Нажмите кнопку «Время». ☹ Символ «:00» будет мигать.

4 Коснитесь кнопки регулировки времени / температуры / функции: «+» или «-», чтобы установить необходимое количество минут.

5 Нажмите кнопку «Время», ☹ чтобы завершить настройку часов, или подождите около 5 секунд. Символ «:30» перестанет мигать. На дисплее отображаются установленное время. Теперь прибор готов к использованию.

Выбор камеры

Для использования верхней, нижней или двух камер духового шкафа одновременно, необходимо, в выключенном состоянии установить разделительный противень.

Для использования неразделенного объема духового шкафа достаньте разделительный противень.

Включите духовку нажав «Вкл./Выкл.», затем кнопкой «Функция» выберите необходимый режим. Подробнее см. в таблице ниже.

1 Включите духовой шкаф кнопка «Вкл./Выкл.».

2 Кнопкой ☹ выберите необходимую камеру духового шкафа.

3 Кнопками настройки времени/ температуры / функции: «+» или «-», выберите нужную функцию духовки. Если в течение 3 секунд не будет никаких действий, духовой шкаф автоматически запустится в выбранном режиме и функции.

Если необходимо изменить выбранную камеру духового шкафа, нажмите кнопку ☹ и удерживайте ее около 3 секунд, затем нажатиями на кнопку ☹ выберите нужную камеру.



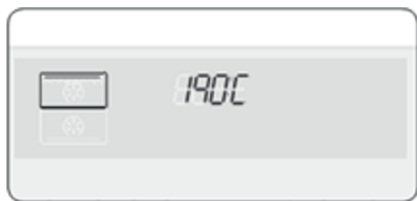
Разделитель	Обозначение	Функция духовки	Разделитель установлен	Дополнительная информация
Верхняя камера		1. Конвекция 2. Верхний нагрев с конвекцией 3. Верхний нагрев	Да	Этот режим экономит электроэнергию и время при приготовлении небольшого количества пищи.
Верхняя и нижняя камера духовки (двойной режим)		Верхняя и нижняя зон с разделением	Да	Вы можете готовить два блюда при двух разных температурах одновременно
Нижняя камера		1. Конвекция 2. Нижний нагрев с конвекцией	Да	Этот режим экономит электроэнергию и время при приготовлении небольших объемов пищи.
Полный объем духовки		1. Конвекция 2. Верхний нагрев с конвекцией 3. Конвекция 4. Гриль 5. Гриль с конвекцией 6. Нижний нагрев с конвекцией 7. Размораживание	Нет	

Режимы работы верхней камеры

Необходимо вставить разделитель.



Конвекция



Верхний нагрев с конвекцией



Верхний нагрев

Режимы работы нижней камеры

Необходимо вставить разделитель.



Конвекция



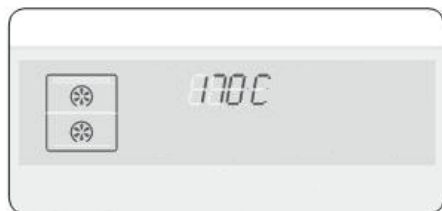
Нижний нагрев с конвекцией

Режимы работы верхней и нижней камеры

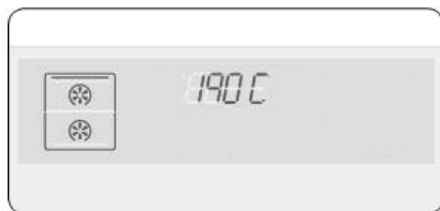
Необходимо установить разделитель. В данном режиме работают верхняя и нижняя камеры одновременно. Можно выбрать, какой режим активируется первым. Когда одно из блюд готовится в двойном режиме и вы хотите изменить время или температуру приготовления в другом режиме, нажмите кнопку «Функция», чтобы выбрать нужный режим (верхний или нижний), затем нажмите кнопку «Время» и кнопку «Температура», чтобы выбрать время или температуру приготовления.



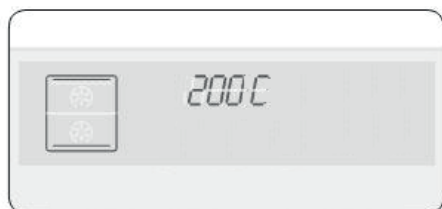
Режим работы полного объема камеры



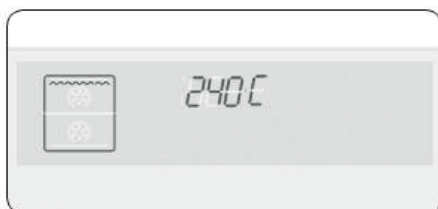
Конвекция



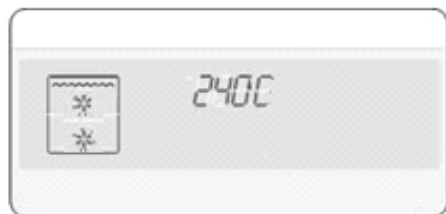
Верхний нагрев с конвекцией



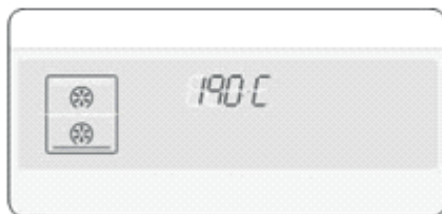
Стандартный



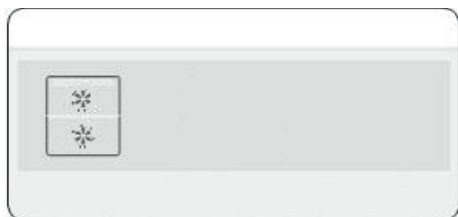
Гриль



Гриль обдувом



Нижний нагрев с конвекцией



Размораживание



Установка температуры духовки

В режимах работы верхней, нижней и всей камеры.

1 Нажмите и удерживайте кнопку температуры пока она не начнет мигать (около 3 секунд).

2 Нажмите кнопку настройки времени /температуры/функции «+»или «-», чтобы отрегулировать температуру с шагом 5 °C.

Полный объем	40°C - 250°C
Верхняя камера	40°C - 250°C
Нижняя камера	40°C - 250°C

Температуру можно регулировать в процессе приготовления.

Режим работы верхней и нижней камеры

1. Нажмите кнопку «Температура» и удерживайте около 3 секунд, чтобы значение температуры начало мигать (режим «Верхний» или «Нижний»).

2. Нажмите кнопку настройки времени/температуры/функции «+»или «-», чтобы отрегулировать температуру с шагом 5 °C.

3. Нажмите кнопку переключения между верхним и нижним режимами, чтобы значение температуры начало мигать (режим «Верхний» или «Верхний»).

4. Нажмите кнопку настройки времени/температуры/функции «+» или «-», чтобы отрегулировать температуру с шагом 5 °C.

Верхняя камера	180° C-250° C
Нижняя камера	180° C-250° C

Температуру можно регулировать во время приготовления. Разница температур между верхней и нижней частями составляет 30°C.

Чтобы включить/выключить духовку, нажмите кнопку «Вкл./Выкл.».

Включение/выключение освещения

Чтобы включить/выключить освещение, нажмите кнопку «Подсветка».

Установка времени окончания

Вы можете установить время окончания во время приготовления.

В режимах работы: полный объем камеры, верхняя камера и нижняя камера.

1. Нажмите кнопку «Время» несколько раз, пока значок времени окончания и три цифры на дисплее не начнут мигать.

2. Нажмите кнопку настройки времени/температуры/функции «+»или «-», чтобы установить желаемое время окончания.

3. Духовка автоматически запустится с настроенным временем окончания после нажатия кнопки «Время» или после 3 секунд бездействия.

-Во время приготовления можно изменить ранее установленное время окончания с помощью кнопки «Время» и кнопки «Настройка времени/Температуры/Функции».

-При использовании термощупа невозможно задать время окончания приготовления.

Верхняя и нижняя камера

1. Нажмите кнопку «Время» несколько раз, пока на дисплее не начнет мигать значок "Время окончания" и три цифры (верхняя или нижняя).

2. Нажмите кнопку настройки времени /температуры /функции «+»или «-», чтобы установить желаемое время окончания.

3. Нажмите кнопку «Выбора», на дисплее начнет мигать значок времени окончания и три цифры (нижняя или верхняя).

4. Нажмите кнопку настройки времени /температуры /функции «+»или «-», чтобы установить желаемое время окончания.

5. После нажатия кнопки "Время" или ожидания около 3 секунд духовка автоматически включится в соответствии с выбранным временем окончания приготовления.


Во время приготовления вы можете скорректировать ранее установленное время окончания с помощью кнопки «Время» и кнопки «Настройка времени/температуры/функции».




Задание времени приготовления


Во время работы духового шкафа можно задать время приготовления.

При выбранной неразделенной, верхней или нижней камере

1. Нажмите кнопку  «**Время**» несколько раз, пока значок времени приготовления и три цифры на дисплее не начнут мигать.


2. Нажмите кнопку «+» или «-» регулировки времени/температуры/функции, чтобы установить желаемое время приготовления.

3. Духовка автоматически запустится с установленным временем приготовления после нажатия кнопки  «**Время**» или бездействия около 3 секунд.

1 Во время работы духового шкафа можно скорректировать ранее установленное время приготовления с помощью кнопки  «**Время**» и кнопки «Время/температура/функция».

2 Во время приготовления с помощью термощупа установить время приготовления невозможно.


С двумя камерами


1. Несколько раз нажмите кнопку  «**Время**», пока на дисплее не начнут мигать значок времени приготовления и три цифры .

2. Кнопками регулировки «+» или «-» установите желаемое время приготовления.

3. Нажмите кнопку **смены** камеры, значок времени приготовления и три цифры на дисплее начнут мигать (для нижней или верхней камеры).

4. Кнопками регулировки «+» или «-» установите желаемое время приготовления.

5. Духовка начнёт работать с выбранным временем приготовления автоматически после нажатия кнопки  «**Время**» или через ~3 секунды ожидания.

Во время приготовления можно корректировать ранее установленное время с помощью кнопки  «**Время**» и кнопок регулировки.

Отложенный старт

Если вы сначала задали продолжительность приготовления, а затем — время его окончания, духовка автоматически рассчитает необходимое время начала работы и включится позже.


1. Нажмите кнопку  «**Время**».

• **Пример:** Текущее время — 3:00, а желаемое время приготовления — 5 часов.

2. С помощью кнопок «+» или «-» (Кнопки регулировки Времени / Температуры / Функции) установите время окончания.





Пример: Вы хотите, чтобы блюдо готовилось 5 часов и было готово к 8:30.

3. Нажмите кнопку  «**Время**». Духовка не будет включаться до рассчитанного времени начала приготовления.


Кухонный таймер

Функция для отсчёта заданного промежутка времени с звуковым сигналом по окончании.

Порядок действий:




1. Нажмите кнопку  «**Время**» несколько раз, пока на дисплее не начнут мигать значок таймера  и три цифры.



2. Используйте кнопки регулировки Time/Temp/Function «+» или «-» для установки нужного времени.

3. Нажмите кнопку  «**Время**» для запуска таймера. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал.

Функция защиты от случайных нажатий

Блокирует управление духовкой для предотвращения случайного использования.

1. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки  «**Время**» и кнопку  «**Выбора**». На дисплее появится значок блокировки .

2. Для разблокировки снова одновременно нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопки  и кнопку .

Важно: при активированной блокировке все кнопки и регуляторы, кроме селектора разделителя и кнопки разблокировки, будут неактивны. Блокировка работает независимо от того, включена духовка или нет.



ФУНКЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА СТАНДАРТНЫЙ РЕЖИМ

Рекомендуемая температура: 200 °С Данная функция идеально подходит для выпечки и запекания блюд, расположенных на одной решетке. Как верхние, так и нижние нагревательные элементы работают для поддержания температуры духовки. Перед началом приготовления следует разогреть духовку.

Духовку можно предварительно разогреть в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев с конвекцией».

Блюдо	Уровень	Температура(°С)	Аксессуар	Время (мин)
Замороженная лазанья (500-1000г.)	3	180-200	Решетка	40-50
Дорадо и рыба такого же размера (300-1000г.) Сделать 3-4 надреза с каждой стороны и смазать маслом	3/2	240	Решетка/Универсальный противень(для сбора переливания содержимого)	15-20
Рыбное филе (500-1000г.) Сделать 3-4 надреза с каждой стороны и смазать маслом	3	200	Универсальный противень	13-20
Замороженные котлеты (мясной фарш с ветчиной, сыром или грибным филе) (350-1000г.) Смазать маслом	3	200	Универсальный противень	25-35
Замороженные котлеты из фарша, моркови, свеклы или картофеля(350-1000г.) Смазать маслом	3	200	Универсальный противень	20-30
Котлеты из свинины на костьке (500-1000г.) Смазать маслом, добавить соль и перец	3/2	200	Решетка/Универсальный противень (для сбора переливания содержимого)	40-50
Печеный картофель (разрезанный пополам) (500-1000г.)	3	180-200	Универсальный противень	30-45
Мясной рулет с грибным гарниром Замороженный(500-1000гр.) Смазать маслом	3	180-200	Универсальный противень	40-50



ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

РЕЖИМ ВЕРХНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Рекомендуемая температура: 190 °C. Этот режим следует использовать при приготовлении коржей, размещенных на одной полке, и печенья, которое должно быть хорошо подрумяненным или хрустящим снизу.

Данная функция также хорошо подходит для пиццы, пирогов с заварным кремом и чизкейков. Работает верхний нагревательный элемент находится, а вентилятор равномерно распределяет горячий воздух.

Перед началом приготовления следует разогреть духовку. Разогреть духовку можно в текущем режиме «Верхний нагрев с конвекцией».

Блюдо	Уровень	Температура (°C)	Аксессуар	Время (мин)
Свинина на кости (1000г.) Смазать маслом , добавить соль и перец	3/2	180-200	Решетка /Универсальный противень (для сбора переливания содержимого)	50-65
Свиная лопатка в фольге (1000-1500г.) Better marinate meat	3/2	180-230	Универсальный противень	60-120
Целая курица (700-1500г.) Смазать маслом , добавить соль и перец	3/2	190-200	Универсальный противень	40-55
Мясные или рыбные стейки (400-800г.) Смазать маслом , добавить соль и перец	3/2	180-200	Универсальный противень с решеткой	15-35
Бисквит (1000г.)	3/2	180	Глубокий противень	20

РЕЖИМ КОНВЕКЦИЯ

Рекомендуемая температура: 170 °С. В этом режиме рекомендуется выпекать продукты, размещенные на трех полках, а также данный режим подходит для запекания. Приготовление пищи достигается за счет нагревательного элемента на задней стенке, а вентилятор распределяет тепло. Перед началом приготовления следует разогреть духовку. Вы можете предварительно разогреть духовку в текущем режиме, или в режиме «Верхний нагрев с конвекцией».

Блюдо	Уровень	Температура (°С)	Аксессуар	Время (мин)
Каре из баранины (350-700г.) Смазать маслом , добавить соль и перец	3/2	190-200	Решетка / Универсальный противень (для сбора переливания содержимого)	40-50
Бананы в фольге с шоколадом, орехами и коричневым сахаром 3-5pc Оберните фольгой и посыпьте 3-4 кусочками сахара (полить небольшим количеством воды), сделайте небольшой надрез и выложите сверху 10-15 г нарезанного шоколада, 5-10 г орехов	3	220-240	Решетка	15-25
Запеченные яблоки 5 -8шт x 150 -200г Выньте сердцевину, посыпьте с ахаром. Выложите в емкость с водой	3	200-220	Решетка	15-25
Котлеты из рубленого мяса (300-600г.) Смазать маслом	3	195	Универсальный противень	18-25
Мясной рулет с начинкой (из рубленого мяса) (500-1000г.) Смазать маслом	3	180-200	Универсальный противень	50-65



ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

РЕЖИМ ГРИЛЬ

Рекомендуемая температура: 240 °С. Функция «Гриль» рекомендована для приготовления, таких как стейки, шницели и рыба. Она также подходит для поджаривания. В этом режиме включены как верхний внешний нагревательный элемент, так и верхний внутренний нагревательный элемент. Перед началом приготовления следует разогреть духовку. Вы можете разогреть духовку в текущем режиме, «Гриль», или в режиме «Верхний нагрев с конвекцией».

Блюдо	Уровень	Температура (°C)	Аксессуар	Время (мин)
Свинина на кости (1000г.) Смазать маслом , добавить соль и перец	3/2	180-200	Решетка /Универсальный противень (для сбора переливания содержимого)	50-65
Свиная лопатка в фольге (1000-1500г.) Better marinate meat	3/2	180-230	Универсальный противень	60-120
Целая курица (700-1500г.) Смазать маслом , добавить соль и перец	3/2	190-200	Универсальный противень	40-55
Мясные или рыбные стейки (400-800г.) Смазать маслом , добавить соль и перец	3/2	180-200	Универсальный противень с решеткой	15-35
Бисквит (1000г.)	3/2	180	Глубокий противень	20

РЕЖИМ ГРИЛЬ С ОБДУВОМ

Рекомендуемая температура: 240 °С. Работают верхние нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание функций повышает эффективность теплового излучения нагревательных элементов за счет принудительной циркуляции воздуха по всей духовке. Это предотвращает пригорание пищи на поверхности, позволяя теплу проникать прямо в блюдо. Отличные результаты получаются при приготовлении шашлыков из мяса и овощей, сосисок, ребрышек, бараньих отбивных, курицы в остром соусе, перепелов, свиных отбивных и т.д. Перед началом приготовления следует предварительно разогреть духовку.

Вы можете предварительно разогреть духовку в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев с конвекцией».

Блюдо	Уровень	Температура (°С)	Аксессуар	Время (мин)
Камамбер для жарки, замороженный (2x75g-4x75g.) Без предварительного нагрева Смазать маслом	3	200	Решетка	10-12
Багеты с томатом и моцареллой (французский хлеб) (с ветчиной, с салями) замороженные	3/2	200	Решетка /Универсальный противень (для сбора переливания содержимого)	15-20
Рыбные палочки (300-700г.) Без предварительного нагрева . Смазать маслом	3/2	200	Решетка /Универсальный противень	15-25
Рыбный бургер замороженный (300-600г.) Без предварительного нагрева . Смазать маслом	3	180-200	Универсальный противень	20-35
Замороженная пицца (300-500г.) Без предварительного нагрева	3/2	180-200	Универсальный противень	23-30



ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

РЕЖИМ НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКЦИЕЙ

Рекомендуемая температура: 190 °С. Данный режим предназначен для приготовления блюд с влажной начинкой и хрустящей корочкой, таких как пицца, пироги с заварным кремом, открытые кексы и сырники. Перед началом приготовления следует предварительно разогреть духовку. Вы можете предварительно разогреть духовку в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев с конвекцией».

Блюдо	Уровень	Температура (°С)	Аксессуар	Время (мин)
Пирог из дрожжевого теста с замороженными яблоками (350-700 г.)	3	180-200	Решетка	15-20
Пирог из слоёного теста с начинкой, замороженный (300-600г.) Смазать яичным желтком, поставить в холодную духовку (до разогрева)	3	180-200	Универсальный противень	25
Мясные шарики в соусе (250-500г.)	3	180-200	Решетка	25-35
Слоеное тесто (500-1000г.) Смазать яичным желтком	3	180	Универсальный противень	15-23
Каннеллони в соусе (250-500г.)	3	180	Решетка	22-30
Пироги из дрожжевого теста с начинкой (600-1000г.) Смазать яичным желтком	3	180-200	Универсальный противень	20-30

РЕЖИМ ДВОЙНАЯ КОНВЕКЦИЯ

В моделях духовых шкафов с функцией двойной конвекции можно одновременно готовить 2 блюда в 2-х разных режимах, используя разделитель.

Например, вы можете приготовить яблочный пирог, поместив его в нижнюю часть духовки, а мясной стейк в верхнюю часть духовки.

Перед началом приготовления следует предварительно разогреть духовку.

Вы можете предварительно разогреть духовку в текущем режиме или в режиме «Верхний нагрев с конвекцией».

Вариант 1

Зона приготовления	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Аксессуары	Время (мин)
Верхняя зона	Мясные или рыбные стейки (400-800г.) Смазать маслом	4	Верхний нагрев с конвекцией	180-200	Универсальный противень решетка	15-35
Нижняя зона	Пирог из дрожжевого теста с яблоками (заморож) (350-700г.)	1	Нижний нагрев с конвекцией	180-200	Решетка	15-20

Вариант 2

Зона приготовления	Продукт	Уровень	Режим приготовления	Температура (°C)	Аксессуары	Время (мин)
Верхняя зона	Мясные или рыбные стейки (400-800 г.) Смазать маслом, добавить соль и перец	4	Верхний нагрев с конвекцией	180-200	Универсальный противень, решетка	15-35
Нижняя зона	Пирог из слоеного теста с начинкой (замороженный) (300-600г.) Смазать яичным желтком	1	Нижний нагрев с конвекцией	180-200	Решетка	25



ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

ТЕРМОЩУП

Мясо		Мин.	Темп. духовк и	Внутр. темп.
Говядина	Ребрышки без костей , с кровью	20-24	165°C	60°C
	Топ-сирлойн средняя прожарка	24-28	165°C	70°C
	(1360 до 2270г.) полностью прожаренно	28-32	165°C	75°C
	Говяжья вырезка с кровью	10-14	165°C	60°C
	средней прожарки	14-18	165°C	70°C
Свинина	На кости/без кости (1360 до 2270г.)	23-27	165°C	75°C
	Отбивные (1,3 до 2,5 см) 2 отбивные	30-35	165°C	75°C
	4 отбивные	30-40	165°C	75°C
	6 отбивных	40-45	165°C	75°C
Также	Окорок, голень (1360 до 2270г.) (полностью приготовленный)	14-18	165°C	60°C
Ягненок	На кости/без кости средняя прожарка (1360 до 2270г.) полностью прожаренно	17-20	165°C	70°C
		20-24	165°C	75°C
Морепродукты	Рыба целиком (1360 до 2270г.)	30-40	205°C	
	Хвосты лобстера (170-230г каждый)	20-25	175°C	
Птица	Целая курица(1134to 1588г.)	24-26	175°C	80-85°C
	Корнуэльские куры без начинки (453-680г.)	50-55	175°C	80-85°C
	С начинкой (453-680г.)	55-60	175°C	80-85°C
	Утятинa (1800-2270г.)	24-26	160°C	80-85°C
	Индейка целиком*			
	*Нефаршированная (4536-7260г.)	8-11	160°C	80-85°C
	*Нефаршированная (8165-10890г.)	7-10	160°C	80-85°C
	Грудка индейки (1814-2720г.)	16-19	160°C	75°C

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 вашему личному вкусу.

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.

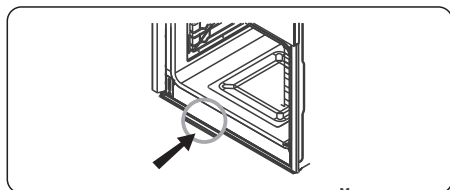
КОЛЛЕКТОР ВОДЫ

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 процедуру необходимо проводить регулярно.

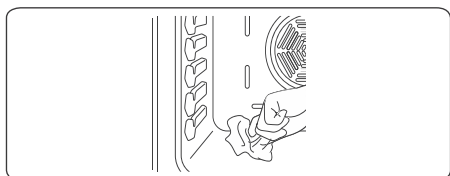


ЧИСТКА ВНУТРЕННЕЙ ЧАСТИ ДУХОВОГО ШКАФА

- 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.

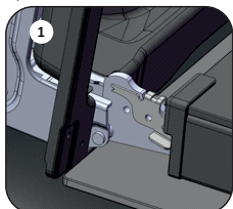
Не оставляйте на деталях из нержавеющей стали уксус, кофе, молоко, соль, воду, лимонный или томатный сок на длительное время.



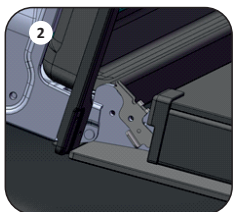


СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

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

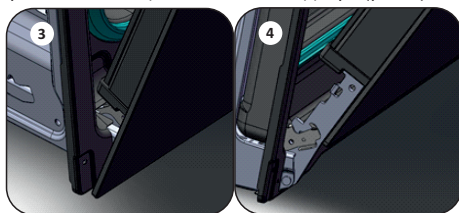


2. Полностью откройте рычаг А на левой и правой петлях (рис. 2).

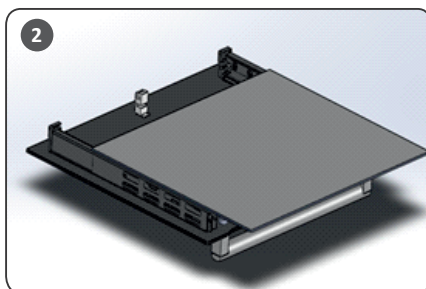
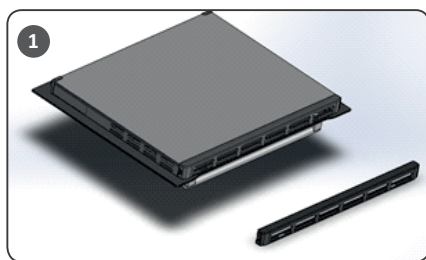


3. Удерживайте дверцу, как показано на рис.3.

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.

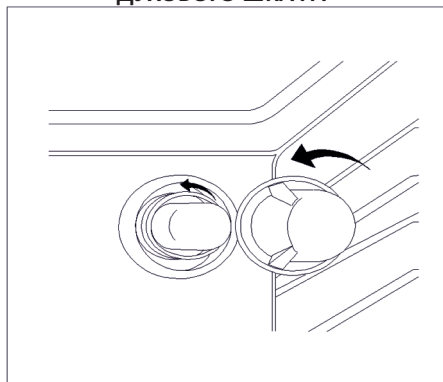


СЪЕМ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

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.

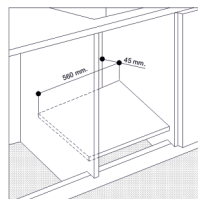
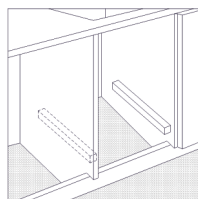


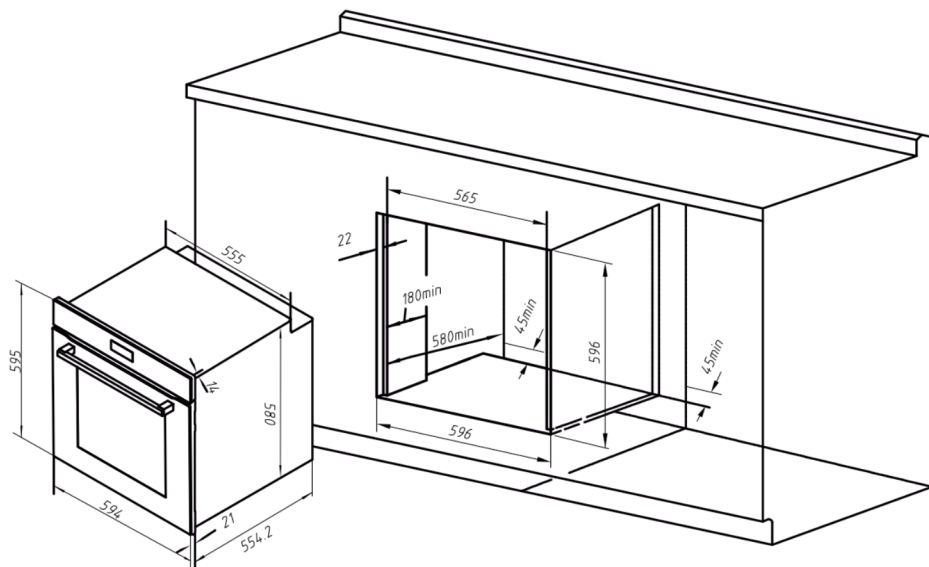
УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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.

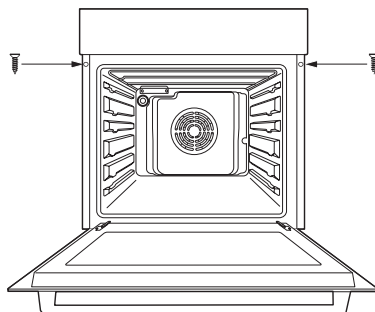
Для обеспечения достаточной вентиляции необходимо снять заднюю панель шкафа. Предпочтительно устанавливать духовку так, чтобы она опиралась на две деревянные планки. Если духовка опирается на сплошную ровную поверхность, необходимо предусмотреть отверстие размером не менее 45 × 560 мм.





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).

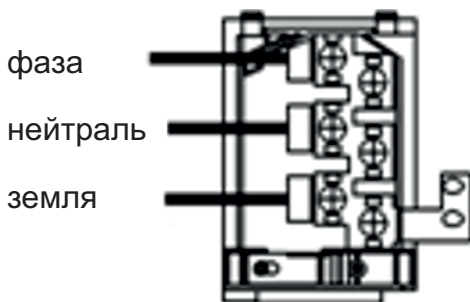
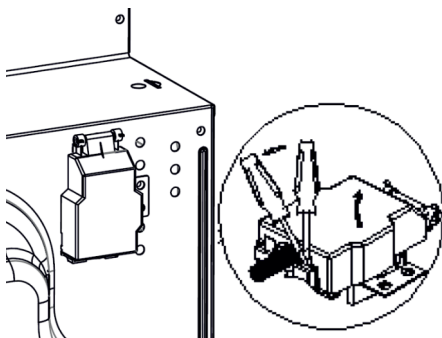
• Прибор предназначен для работы от напряжения 220–240 В переменного тока.

• 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: 81 л

Ширина: 594 мм

Высота: 595 мм

Глубина: 554,2 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: 3000-3600 Вт

Сетевой кабель питания:

3 x 2,5 мм² тип H05VV-F

Лампа накаливания: 25 Вт / 260°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

2цифры 4цифры
-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