



ИНСТРУКЦИЯ

по эксплуатации,
монтажу и гарантии



ДУХОВОЙ ШКАФ Модель: EXO-402

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

ЧИСТКА И УХОД..... 14

Чистка
Обслуживание

ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ..... 17

Установка духового шкафа
Электрическое подключение

**ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ,
ТРАНСПОРТИРОВКА**..... 20

Поиск и устранение неисправностей
Транспортировка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ И РАЗМЕРЫ..... 21

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 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 во время его работы.

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°C.

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 «*» (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 духовок.

- 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.

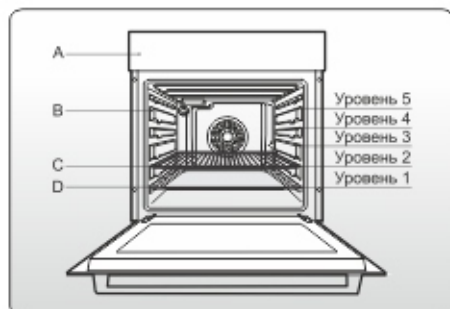
- Для поддержания эффективности и безопасности прибора рекомендуется всегда использовать оригинальные запасные части, а при необходимости обращаться к нашим авторизованным сервисным специалистам.

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 – Направляющие для решеток или противней
 C – Решетка
 D – Противень

ВИДЫ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ	
	ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ
	РЕЖИМ РАЗМОРОЗКА
	РЕЖИМ НИЖНИЙ НАГРЕВ
	РЕЖИМ СТАНДАРТНЫЙ (ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ)
	РЕЖИМ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ
	РЕЖИМ ГРИЛЬ
	РЕЖИМ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ
	РЕЖИМ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

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 установки посуды, форм для выпечки, размещения мяса для жаркого, заморозки жарки на гриле.

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



Боковые направляющие для полок и противней могут быть извлечены для очистки стенок духовки (прим. только к определенным моделям).

УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ПРОТИВЕНЬ



Для приготовления большого количества еды, например, для сочных пирогов, кондитерских изделий, продуктов глубокой заморозки и так далее. Также его можно подставить под решетку, чтобы собрать весь стекающий жир.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



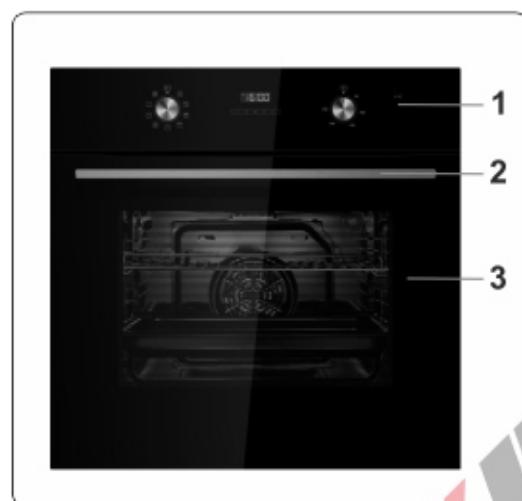
Некоторые модели могут быть снабжены телескопическими направляющими для облегчения пользования духовкой. Их можно снять для очистки духовки, открутив определенные винты (только у некоторых моделей).

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





ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

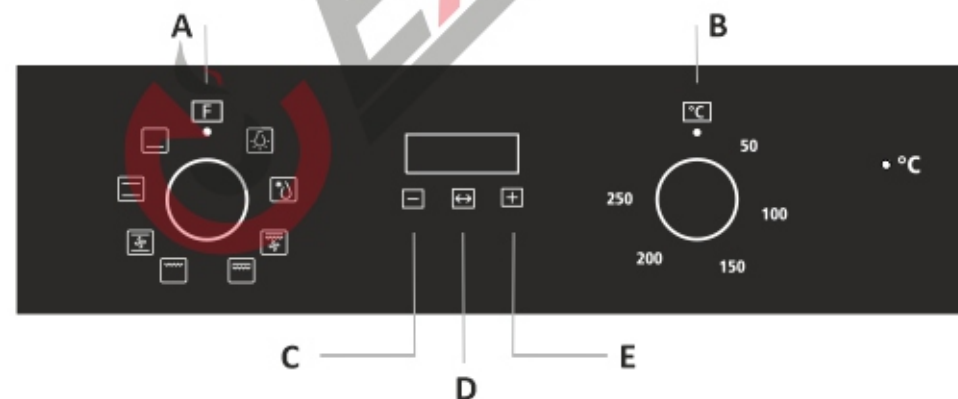


1. Панель управления
2. Ручка дверцы
3. Дверца духового шкафа

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



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



- A – Ручка **РЕЖИМЫ** (ручка выбора функции духового шкафа)
 B – Ручка **ТЕРМОСТАТА** (установка температуры)
 C – Кнопка уменьшения
 D – Кнопка регулировки временем
 E – Кнопка увеличения



ВИДЫ РЕЖИМОВ РАБОТЫ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ	
	ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ
	РЕЖИМ РАЗМОРОЗКА
	РЕЖИМ НИЖНИЙ НАГРЕВ
	РЕЖИМ СТАНДАРТНЫЙ (ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ)
	РЕЖИМ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ
	РЕЖИМ ГРИЛЬ
	РЕЖИМ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ
	РЕЖИМ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ



ОСВЕЩЕНИЕ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Освещение духовки: позволяет увидеть процесс готовки без открытия дверцы.



РЕЖИМ РАЗМОРОЗКА

Размораживание: циркуляция воздуха комнатной температуры позволяет быстрее разморозить замороженные продукты без использования нагрева. Это простой и быстрый способ ускорить размораживание готовых блюд, продуктов с кремовой начинкой и так далее.



РЕЖИМ НИЖНИЙ НАГРЕВ

Нижний нагрев: скрытый нагревательный элемент в нижней части духовки обеспечивает более концентрированный нагрев основания блюд без краев. Этот режим идеально подходит для приготовления блюд, требующих невысокую температуру нагрева или для подогрева готовых блюд.



РЕЖИМ СТАНДАРТНЫЙ (ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ)

Верхний и нижний нагрев: этот режим позволяет равномерно разогреть необходимое блюдо. Выпечка и прожарка осуществляется на одном уровне.



РЕЖИМ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Верхний и нижний нагрев с вентилятором: работают верхний и нижний нагревательные элементы и вентилятор. Блюда слегка запекаются снаружи и хорошо пропекаются внутри.



РЕЖИМ ГРИЛЯ

Гриль: идеально подходит для обычной жарки, при которой работают внутренние нагревательные элементы духовки, что позволяет направить жар непосредственно на пищу.



РЕЖИМ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

Двойной гриль: работают внутренние и внешние нагревательные элементы. Подходит для гриля более крупных блюд.



РЕЖИМ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ С ВЕНТИЛЯТОРОМ

Двойной гриль с вентилятором (в задней части панели): внутренние и внешние нагревательные элементы работают с вентилятором. Подходит для зажаривания больших кусков мяса.



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Это руководство пользователя должно храниться и для дальнейшего использования. Перед использованием духового шкафа тщательно очистите внутреннюю поверхность неабразивным моющим средством и теплой водой. Установите противень на соответствующей боковой опоре. По завершении операции установите максимальную температуру в течение приблизительно 45 минут, чтобы удалить следы смазки, масла или смол, которые могут вызвать неприятные запахи при приготовлении пищи.





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.

После того, как Вы подключите духовку к электросети, подождите какое-то время, пока на дисплее автоматически высветится время «12:30». Формат времени 24 часа.



УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

1. Нажмите «+» или «-» для установки часа.
2. Нажмите «» для подтверждения.
3. Нажмите «+» или «-» для регулировки минут.
4. Нажмите «» для подтверждения времени.

После данной процедуры таймер будет находиться в режиме ожидания.

ПРИМЕЧАНИЕ: если дисплей не мигает, для установки времени нажмите одновременно и удерживайте кнопки «+» и «-» в течение 3 сек.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Если таймер находится в режиме ожидания, нажмите и удерживайте кнопку «» не менее 3сек., таймер переключится в ручной режим, а на дисплее загорится символ «».

1. Выберите необходимые режим приготовления и температуру.
2. Установите нужное время, тогда духовка заработает.

УСТАНОВКА АВТОВЫКЛЮЧЕНИЯ


Для удобства приготовления духовой шкаф оборудован функцией автовыключения. Автовыключение можно выбрать в режимах Длительность и Окончание. Если же Вы выбрали Ручной режим, то после окончания готовки доведите регулятор температуры печи в позицию «0».

Удерживая кнопки «» и «+» в течение 3 сек.


УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Находясь в Ручном режиме, при нажатии на, на экране должна высветиться функция установки времени. Последовательность функции установки: Ручной режим – Таймер – Длительность – Окончание – Ручной режим. Затем выберите режим приготовления пищи и температуру, если требуется.

РУЧНОЙ РЕЖИМ




В Ручном режиме автоматически выставляются только дневное время и символ «».

Время приготовления должна контролироваться пользователем.




ПРИМЕЧАНИЕ: В Ручном режиме предусмотрена функция: если духовка находится нетронутой около пяти часов, таймер начинает мигать с частотой один раз в секунду для того, чтобы предупредить Вас, что вскоре духовка перейдет в Режим ожидания. После полных 10 часов таймер включит Режим ожидания. Во время мигания таймера в ручном режиме нажмите на любую из кнопок, чтобы сбросить таймер, или вы намерены использовать духовку снова. Или нажмите и удерживайте кнопки «» и «+» одновременно в течение 3сек., чтобы включить Режим ожидания, если духовка не будет использоваться.




ЗВУКОВОЕ ОПОВЕЩЕНИЕ

Эта функция предназначена для звукового оповещения по истечении времени готовки.


1. Нажмите кнопку «», чтобы выбрать ежeminутное оповещение. При этом на дисплее будет мигать «» «» соответствующий символ.






2. Воспользуйтесь кнопками «+» и «-» для регулирования времени. (См. раздел «Установка времени») Нажмите кнопку «» для подтверждения. Загорится символ «». После того, как символ загорелся «», установка Звукового предупреждения завершена.

3. По истечении времени Таймер выдаст звуковой сигнал, а символ начнет мигать «». Нажмите на любую кнопку в течение менее 3сек. для отключения сигнала, символ также перестанет мигать «». Звуковое оповещение используется только с целью оповещения. Нажмите и удерживайте кнопки «» и «+» одновременно в течение 3сек., чтобы включить Режим ожидания, если духовка не будет использоваться.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ СОГЛАСНО ПЕРИОДУ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Нажмите на кнопку «», на дисплее выветится слово «Продолжительность» (перед тем, как устанавливать время готовки).




2. Воспользуйтесь кнопками «+» и «-» для того, чтобы установить время готовки (См. раздел «Установка времени»). Нажмите кнопку «» для подтверждения. На дисплее загорятся символы «А» и «». В это же время духовка начнет работать.

3. По окончании установленного времени таймер прекратит работу духовки и зазвучит сигнал звукового оповещения. На дисплее начнет мигать символ «А». Доведите регулятор температуры печи в позицию «0». Для отключения сигнала оповещения нажмите и удерживайте любую из кнопок менее 3сек. Нажмите и удерживайте кнопку «» более 3сек. для дальнейшего использования духовки.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРОГРАММИРОВАНИЕ

Эта функция используется для приготовления после определенного периода времени с определенной длительностью. Пищу, которую нужно приготовить, поместите в духовку. Духовой шкаф устанавливается на нужную функцию приготовления и степень температуры. Температура духового шкафа настройте на нужную степень, зависящую от пищи, которую нужно приготовить.

1. Нажмите и удерживайте кнопку «», пока на дисплее не выветится «Продолжительность». Воспользуйтесь кнопками «+» и «-» для того, чтобы установить время готовки. Нажмите кнопку «» для подтверждения. На дисплее выветится дневное время и символ «А».

2. Нажмите и удерживайте кнопку «» до тех пор, пока на дисплее не выветится «Окончание». Воспользуйтесь кнопками «+» и «-» для того, чтобы установить время окончания готовки. Нажмите кнопку «» для подтверждения, на дисплее выветится дневное время и начнет мигать символ «А». Символ исчезнет «», когда начнется время готовки.

Вы можете установить максимальное время 23:59 после времени, полученного добавлением к дневному времени.

Духовой шкаф начнет работать во время, рассчитанное вычитанием периода готовки из установленного времени окончания и закончит работать в установленное время. По окончании установленного времени таймер прекратит работу духовки и зазвучит сигнал звукового оповещения. На дисплее начнет мигать символ «А». Доведите регулятор температуры печи в позицию «0». Для отключения сигнала оповещения нажмите и удерживайте любую из кнопок менее 3сек.


Нажмите и удерживайте кнопку более 3сек. для дальнейшего использования духовки.


ПРИМЕЧАНИЕ: после установления полного автоматического режима приготовления не может быть изменено. Изменение времени означает отмену Автоматической программы и переход в соответствующий режим. Если вам необходимо переустановить Автоматический режим, остановите текущий режим, чтобы заново перейти к установке Автоматического режима в соответствии с вышеупомянутыми пунктами.

ОПИСАНИЕ

1. При установке времени для любой функции, необходимо удерживать кнопку «+» или «-» более 3сек., и тогда время будет постепенно увеличиваться или уменьшаться.

2. Если в режиме установки времени для любой функции не будет задано время, то устройство перейдет к ручному режиму.


3. При установке времени для любой функции удержание кнопки «» более чем 3сек. может отменить действующие настройки и запустить ручной режим.

4. При установке времени для любой функции удержание кнопок «+» и «» более чем 3сек. вызовет гудок, что может отменить действующие настройки и запустить режим ожидания.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ


Духовка позволяет выбрать из разнообразных вариантов самый лучший способ приготовления того или иного блюда. Со временем вы научитесь наилучшим образом использовать разнообразные возможности плиты, следуя приведенным ниже указаниям.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЕ НАГРЕВАНИЕ

Духовой шкаф следует предварительно нагреть (это обычно требуется при выпечке из дрожжевого теста), можно использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» , чтобы как можно быстрее нагреть духовку до требуемой температуры и при этом сократить потребление электроэнергии.

После того, как блюдо будет помещено в духовку, можно выбрать режим, больше подходящий для его приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ НА 2-УХ ПОЛКАХ

При приготовлении пищи не менее чем на двух полках одновременно, следует использовать только режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором» , так как он более всего подходит для приготовления пищи таким способом.

1. Духовка комплектуется 5 полками. При работе в этом режиме следует использовать две из трех центральных полок; на самую нижнюю и самую верхнюю полку горячий воздух поступает непосредственно, и, тем самым, изысканные блюда на этих полках могут подгореть.


2. Следует взять за правило пользоваться 2-й и 4-й полкой, считая снизу, и располагать продукты, для приготовления которых требуется больше тепла, на 2-й полке снизу. Например, при приготовлении, одновременно с другим блюдом мясного жаркого следует помещать жаркое на 2-ю снизу полку, а блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку.

3. Если одно из блюд требует длительного времени приготовления при высокой температуре, следует установить промежуточную температуру, поместить блюдо, требующее более деликатного процесса приготовления, на 4-ю снизу полку и в первую очередь вынимать из духовки то блюдо, на приготовление которого требуется меньше времени.

4. Поддон следует устанавливать на нижнюю полку, а решетку – на верхнюю.


ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

В подобной многофункциональной духовке имеется два различных режима приготовления пищи на гриле только при закрытой дверце духовки.

Следует использовать режим «Гриль» , помещая блюдо под центром гриля (который расположен между 3-й и 4-й снизу полками), потому что в этом режиме используется только центральная часть верхнего нагревательного элемента.

Следует использовать нижнюю полку (1-ю снизу, разместив на ней поддон, предназначенный для того, чтобы собирать соус и/или жир, который не должен попадать на дно духовки).

При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на максимальное значение. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; следует просто переключить ручку термостата на желаемую температуру.

Режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»  особенно полезен в том случае, если требуется быстро приготовить пищу на гриле, поскольку при таком распределении появляется возможность не только получить на продукте румяную корочку, но и достаточно хорошо прожарить и его нижнюю часть.

Кроме того, этот режим может также оказаться полезным, если желательно, чтобы в конце приготовления блюда на нем образовалась румяная корочка, если это, например, запеченные макароны.

При использовании этого режима решетку помещают на 2-ю или 3-ю снизу полку (см. таблицу приготовления пищи), а затем, чтобы предотвратить попадание капель жира на нижнюю часть духовки и образования чада, на первую снизу полку помещают поддон.

ВАЖНО! На гриле готовят только при закрытой дверце духовки.



При использовании этого режима рекомендуется устанавливать термостат на 200°C, так как это самый экономичный способ приготовления пищи на гриле, который основан на использовании инфракрасного излучения. Однако это не значит, что в этом режиме нельзя готовить при более низких температурах; достаточно просто установить ручку термостата на желаемую температуру.

Таким образом, наилучшие результаты при приготовлении пищи на гриле можно получить, если устанавливать решетку на нижних полках (см. таблицу приготовления пищи), а затем, с целью предотвращения попадания капель жира на дно духовки и образования чада, помещать на первую снизу полку поддон.

ВЫПЕЧКА

Выпечку следует помещать в предварительно нагретую духовку. Следует убедиться в том, что духовка разогрелась до требуемой температуры. В процессе выпекания не открывать дверцу духовки, чтобы пирог не «сел». Общие правила:

Выпечка слишком сухая – следует повысить температуру на 10°C и сократить время приготовления блюда.

Выпечка «села» – следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 10°C.

Выпечка слишком «прихватилась» сверху – следует переставить выпечку на более низкую полку, понизить температуру и сократить время приготовления блюда.

Выпечка хорошо пропеклась изнутри, но остается липкой снаружи – следует использовать меньше жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления блюда.

Выпечка прилипает к форме – следует смазывать форму жиром и посыпать ее мукой, или выстлать промасленной бумагой.

Использовалось больше одного уровня (в режиме «верхний и нижний нагрев с вентилятором»), и на одной и той же стадии приготовления пищи результаты не одинаковы – следует задать более низкую температуру. Не обязательно вынимать блюда со всех полок в одно и то же время.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЦЦЫ

Чтобы получить наилучшие результаты, необходимо использовать режим «Верхний и нижний нагрев с вентилятором»

1. Следует предварительно прогреть духовку в течение, как минимум, 10 мин.;

2. Использовать легкую алюминиевую форму для пиццы, поместив ее на решетку, которая прилагается к духовке. Если используется поддон, то на приготовление пиццы требуется больше времени; при этом трудно добиться образования хрустящей корочки.

3. Во время приготовления пиццы не следует часто открывать дверцу духовки.

4. Если в пицце много наполнителей (три или четыре слоя), то рекомендуется добавлять верхний слой сыра «Моцарелла» на стадии полуготовности.

5. Если пиццу готовят на двух полках, следует использовать 2-ю и 4-ю полку, устанавливать температуру 220°C и помещать пиццу в духовку после того, как духовка хорошо прогреется в течение не менее 10 мин.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РЫБЫ И МЯСА

При приготовлении мяса, дичи и рыбы термостат следует устанавливать на температуру в интервале от 180°C до 220°C.

При приготовлении мяса «с кровью», которое должно хорошо запечься снаружи, а внутри оставаться сочным и нежным, его сначала следует в течение короткого времени обжаривать при высокой температуре (200°C-220°C), а затем переключить духовку на более низкую температуру.

Общее правило таково: чем больше кусок жарящегося мяса, тем ниже должна быть температура. Следует помещать мясо в центре решетки и ставить под решетку поддон для того, чтобы на нем собрался жир.

Необходимо убедиться в том, что решетка установлена таким образом, что находится в центре духовки. Если желательно, чтобы больше тепла поступало снизу, следует использовать нижние полки. Чтобы приготовить вкусное жаркое (особенно из утки и дичи), следует прикрыть мясо сверху свиным салом или беконом.

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. Любой 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 ПИЦЦЫ



ПОВОРОТНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ	БЛЮДО	ВЕС (в кг)	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ, СЧИТАЯ СНИЗУ	ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВАНИЯ (мин)	ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)
 РЕЖИМ СТАНДАРТНЫЙ (ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ)	Утка	1	3	15	200	65-75
	Жаркое из говядины или телятины	1	3	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80
	Бисквиты (выпечка быстрого приготовления)	1	3	15	180	15-20
	Домашние пироги	1	3	15	180	30-35



ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ

ПОВОРОТНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ	БЛЮДО	ВЕС (в кг)	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ, СЧИТАЯ СНИЗУ	ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВАНИЯ (мин)	ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)
 РЕЖИМ НАГРЕВ С ВЕНТИЛЯТОРОМ	Пицца (на 2-ух полках)	1	2-4	15	220	15-20
	Лазанья	1	3	10	200	30-35
	Мясо молодого барашка	1	2	10	180	50-60
	Жареный цыпленок с картофелем	1	2-4	10	180	60-75
	Макрель	1	2	10	80	30-35
	Сливовый торт	1	2	10	170	40-50
	Пирожные с кремом (на 2 полках)	0,5	2-4	10	190	20-25
	Бисквиты (на 2 полках)	0,5	2-4	10	180	10-15
	Бисквитный торт (на 1 полке)	0,5	2	10	170	15-20
	Бисквитный торт (на 2 полках)	1	2-4	10	170	20-25
Пикантные пирожки	0,5	3	15	20	25-30	
 РЕЖИМ ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ	Образование великолепной румяной корочки		3/4			



ПОВОРОТНЫЙ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ	БЛЮДО	ВЕС (в кг)	ПОЛОЖЕНИЕ ПОЛКИ, СЧИТАЯ СНИЗУ	ВРЕМЯ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО НАГРЕВАНИЯ (мин)	ПОЛОЖЕНИЕ РУЧКИ ТЕРМОСТАТА	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (мин)
 РЕЖИМ ГРИЛЬ	Камбала и кальмар	1	4	5	Макс.	8-10
	Кальмар и кебабы из креветок	1	4	5	Макс.	6-8
	Филе трески	1	3/4	5	Макс.	10
	Овощи на гриле	1	4	5	Макс.	10-15
	Стейк из телятины	1	4	5	Макс.	10-15
	Отбивные котлеты	1	4	5	Макс.	15-20
	Гамбургер	1	4	5	Макс.	7-10
	Макрель	1	4	5	Макс.	15-20
Запеченные сэндвичи	0,4	4	5	Макс.	2-3	
 РЕЖИМ двойной гриль с вентилятором	Цыпленок гриль	1,5	3	5	220	55-60



ПРИМЕЧАНИЕ *Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от личных вкусов. При приготовлении пищи на гриле или на гриле с распределением тепла посредством вентилятора на первой снизу полке необходимо всегда устанавливать поддон.*

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.

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.

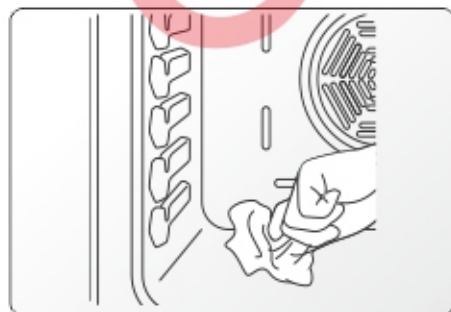
ЧИСТКА ДЕТАЛЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (ЕСЛИ ИМЕЮТСЯ)

- 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.

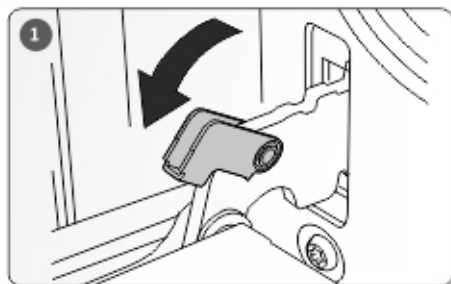
Не очищайте детали из нержавеющей стали, пока они еще горячие после приготовления пищи.

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

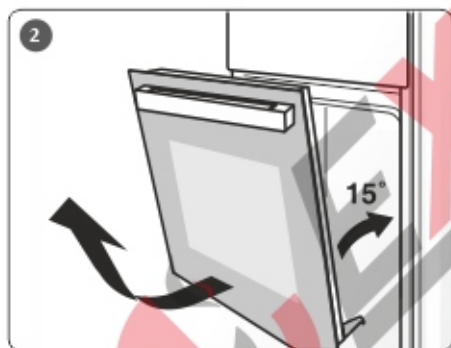


СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

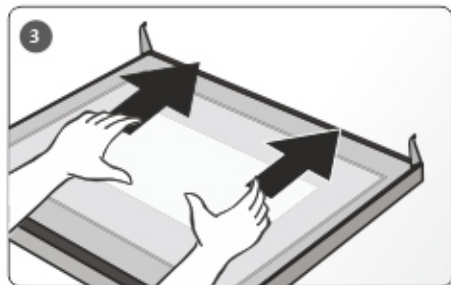
1. Чтобы снять дверцу, откройте дверцу на максимальный угол. Потяните назад пружину дверной петли. (рис. 1)



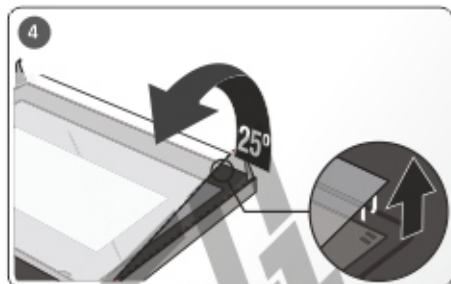
2. Закройте дверцу под углом примерно 15°. Поднимите и медленно вытащите дверцу из духовки. (рис. 2)



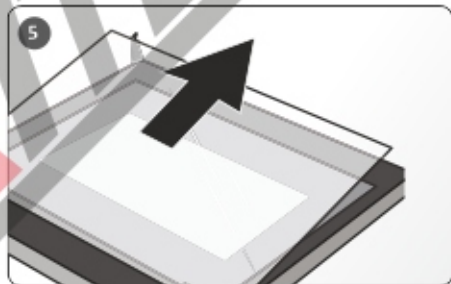
3. Установите дверь так, чтобы верхняя крышка была обращена к себе, положите руки на стекло и потяните его в сторону духовки. (рис. 3)



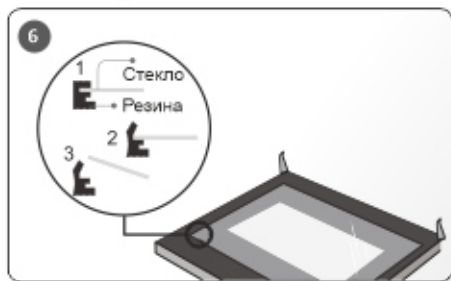
4. Осторожно отделите стекло, приподняв его примерно на 25°. (рис. 4)



5. Вставьте стекло в положение, указанное стрелкой, на рис. 5. Осторожно вытащите стекло.

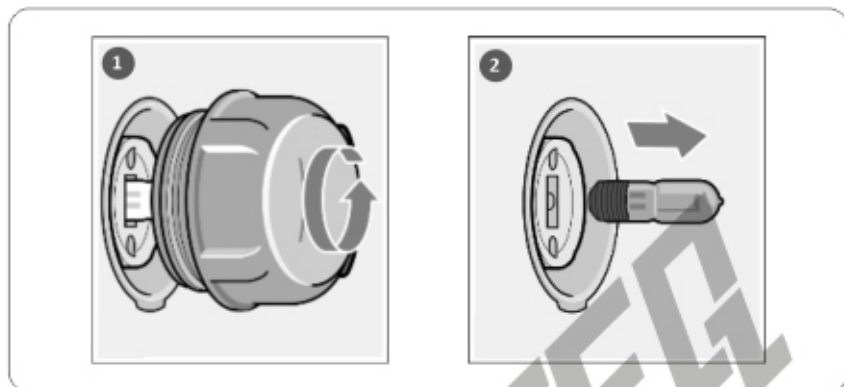


6. Вытащив внутреннее стекло, как показано на рис. 6.



7. Вымойте и насухо вытрите стекло. Установить на место внутренне стекло в дверь духового шкафа в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВОГО ШКАФА



- Отверните стеклянный плафон в направлении против часовой стрелки.
- Выкрутите лампочку против часовой стрелки.
- Установите новую лампочку (устойчивую к температуре 300°C), вместо лампочки, которую вы выкрутили (230В, 25Вт, Тип G9) и повторите последовательность действий в обратном порядке.



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 °С.

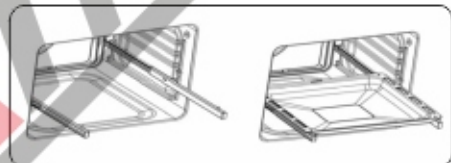
• Бытовой прибор не следует устанавливать непосредственно над посудомоечной машиной, холодильником, стиральной машиной или сушилкой для одежды.

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.



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

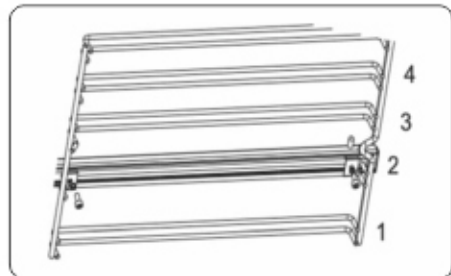
Устанавливая телескопические направляющие, сначала вытяните обе стороны телескопических направляющих. Затем поместите противень или решетку на направляющие. Наконеч, полностью задвиньте их в духовку. Задвинув направляющие, обязательно закройте дверцу духовки.



УСТАНОВКА И ДЕМОНТАЖ

Закрепите направляющие на кронштейнах, используя монтажные элементы спереди или сзади телескопической направляющей.

Используйте винт и пружинную прокладку для крепления телескопической направляющей и монтажных элементов. Ослабьте винты с обеих сторон, чтобы снять телескопическую направляющую.

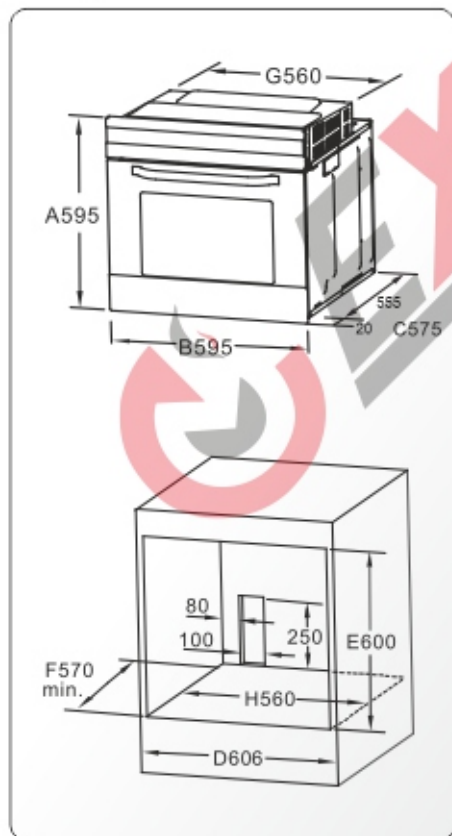


УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

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

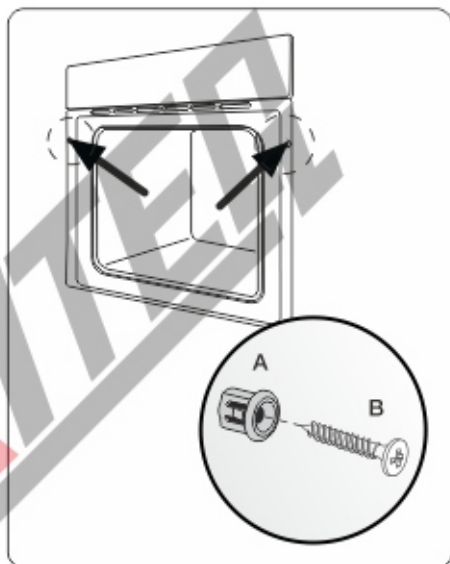
A (mm)	595	D (mm)	606
B (mm)	595	H (mm)	560
C (mm)	575	E (mm)	600
G (mm)	560	F min.(mm)	570

УСТАНОВКА ПОД РАБОЧЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ



ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА В НИШЕ

После подключения к электросети вставьте духовку в шкаф, продвигая ее от себя. Откройте дверь духового шкафа и вставьте два винта в отверстия, расположенные на раме духового шкафа. Убедившись, что рамка продукта соприкасается с деревянной поверхностью шкафа, затяните винты.



ОТКРЫТИЕ ВЕНТИЛЯЦИИ

Когда работа духовки окончена, либо находится в режиме ожидания, а температура в центре духовки составляет более 75°C, вентилятор продолжает работать на протяжении 15мин. Когда же она в центре духовки станет меньше 75°C, вентилятор своевременно прекратит работу.

Вентиляционные отверстия



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).

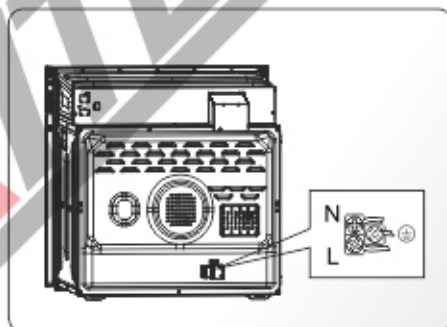
• Прибор предназначен для работы от напряжения 220–240 В переменного тока.

• 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 вложена в работающую электрическую розетку.
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.

ТРАНСПОРТИРОВКА

При необходимости транспортировки изделия используйте оригинальную упаковку. 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: 70 л

Высота: 595 мм

Ширина: 595 мм

Глубина: 575 мм

Номинальное напряжение:

220 В - 240 В ~ 50 Гц - 60 Гц

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

Номинальная мощность: 3000 Вт

Сетевой кабель питания:

3 x 1,5мм 2 тип H05VV-F

Лампа накаливания:

25 Вт / 300°C тип G9

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:



4 цифры
– год

2 цифры
– 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:

Guangdong Midea Kitchen Appliances
Manufacturing Co., Ltd.
No. 6 Yong An Road, Beijiao, Shunde,
Guangdong, 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. Одинцова,
Можайское шоссе 8 г, офис 1
тел: + 7 (495) 597-31-65
e-mail: info@exiteq.ru
www.exiteq.ru

EAC