



СПЕЦИАЛИСТ ПО ВСТРАИВАЕМЫМ ДУХОВЫМ ШКАФАМ
И ВАРОЧНЫМ ПОВЕРХНОСТЯМ

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

FEA 60 **MAESTRO**

АВТОНОМНЫЙ
ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ
ДУХОВОЙ
ШКАФ



RUS

Инструкция по применению

телефоны технической поддержки

www.fornelli.ru

8 495 641 41 43 для Московского региона

8 800 700 05 07 для других регионов РФ

Инструкция по установке и эксплуатации

Уважаемый потребитель!

Благодарим Вас за приобретение продукции «FORNELLI». Мы надеемся, что данный прибор оправдает Ваши ожидания и станет прекрасным помощником на Вашей кухне. Для правильной и безопасной эксплуатации прибора, пожалуйста, ознакомьтесь со всеми пунктами данной инструкции. Просим Вас сохранять эту инструкцию на весь срок службы данного прибора.

В начале инструкции Вы узнаете о некоторых важных условиях безопасной работы прибора. Чтобы Ваш прибор длительное время находился в прекрасном состоянии, мы приводим множество полезных советов по уходу и чистке. Также эта инструкция даёт некоторые советы по экономии электроэнергии.

На случай, если когда-нибудь в процессе эксплуатации прибора возникнут неполадки, на последних страницах этой инструкции Вы сможете найти советы, как самостоятельно устранить мелкие неисправности.

Ваш новый прибор изготовлен из высококачественных материалов и полностью соответствует всем стандартам ЕЭС.

Наша бытовая техника постоянно совершенствуется, улучшаются характеристики приборов, обновляется дизайн, поэтому рисунки и обозначения в инструкции могут несколько отличаться от приобретённой Вами модели.

Желаем Вам приятного аппетита!

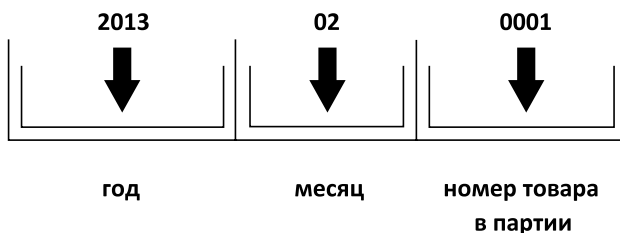
Изделие произведено в соответствии с европейскими стандартами и сертифицировано CE, TÜV, ISO 9001, 

АГ 75

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию с целью улучшения характеристик продукции.

Дата изготовления прибора содержится в его серийном номере.

Серийный номер прибора указан на внутренней этикетке, которая размещена на духовом шкафу. Расшифровка серийного номера:



В данном примере прибор изготовлен в феврале 2013 года.

Инструкция по установке и эксплуатации

СОДЕРЖАНИЕ

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Перед подключением нового прибора	2
Указания по безопасности	2
Как предотвратить повреждение прибора	3
Советы по экономии электроэнергии	3

КОМПЛЕКТАЦИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Комплектация	4
Технические характеристики духового шкафа	4

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

Ваш новый духовой шкаф	5
Панель управления	5
Управление духовым шкафом	6
Разблокировка шкафа	6
Установка часов	6

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Программирование времени приготовления	6
Программирование отложенного времени приготовления	7
Ручной режим	7
Установка температуры	7
Установка функций приготовления	7
Функции приготовления духового шкафа	8
Охлаждение духовки	9

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Рекомендации по приготовлению блюд	10
Советы по выпеканию	10

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Уход за духовым шкафом	13
Каталитические панели	13

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Монтаж духового шкафа	13
Подключение к электросети	14
Замена лампы	15
Устранение мелких неисправностей	17
Утилизация отработавшего прибора	18

TM FORNELLI

ФОРНЕЛЛИ ЭЛЕТТРОДОМЕСТИЧИ С.Р.Л. ВИА ДЕЖИЛИ АУЗОНИ 7-01/А КАП 00 185, Рим, Италия

Производитель: Фошан Шунде Чинтели Электрикал Апплаэнсиз Индастриал Ко, ЛТД, № 31, Шунпан Родд, Уша, Далиан Тан, Шунде, Фошан, Гуандун, 528303, Китай

Импортер: ООО «Сигма Трейд», 115230, г. Москва, Хлебозаводский проезд, д. 7, стр. 9, этаж 8, пом. XV, комн. 18п

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Внимание! Во избежание поломки перед включением техники в холодное время года, необходимо выдерживать ее в распакованном виде при комнатной температуре не менее 2-х часов.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ НОВОГО ПРИБОРА

Монтаж и установка прибора должны производиться только квалифицированными специалистами с соблюдением инструкции и схемы подключения. Прибор должен быть подключен к надежной системе заземления, соответствующей действующим нормам электрической безопасности.

Производитель снимает с себя любую ответственность за ущерб, который может быть причинен людям и имуществу, в случае отсутствия или не качественно-го заземления прибора.

Перед первым включением обязательно проверьте, нет ли в духовке посторонних предметов, таких как элементы упаковки и т. д.

Внимание! Перед первым использованием мы рекомендуем прокалить духовку с размещенными в ней на соответствующих уровнях решеткой и противнями, установив максимальную температуру нагрева духовки. Затем откройте дверцу духовки, включите кухонную вытяжку и проветрите комнату, чтобы удалить запах смазочных веществ, используемых для консервации оборудования во время его хранения до установки.

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Используйте прибор только для приготовления продуктов, не используйте прибор для отопления помещений.

Во время работы прибор нагревается. Внутренние поверхности духового шкафа, нагревательные элементы и место выхода пара становятся горячими. Во время работы прибора не позволяйте детям находиться рядом.

Будьте поблизости от духового шкафа при приготовлении пищи на жиру или подсолнечном масле, так как масло при перегреве может воспламениться.

Сетевые провода электроприборов не должны соприкасаться с горячими элементами духовки — это может привести к повреждению изоляции проводов.

При возникновении неполадок отключите электропитание (выключите рубильник-автомат).

Запрещается хранить в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы. При случайном включении они могут загореться.

При длительной работе на высокой температуре переключатели и ручка дверцы духового шкафа могут нагреваться, будьте осторожны!

СОВЕТЫ И УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

КАК ПРЕДОТВРАТИТЬ ПОВРЕЖДЕНИЕ ПРИБОРА

Не накрывайте блюда, которые Вы готовите, и не кладите на дно духовки алюминиевую фольгу, так как при этом возникает чрезмерное накопление тепла, что приводит к изменению времени приготовления продуктов и разрушению эмали духового шкафа.

Не лейте воду в горячую духовку, при этом также может повредиться эмаль внутри духового шкафа.

При выпекании фруктового пирога мы рекомендуем пользоваться специальной достаточно глубокой формой, так как фруктовый сок, капающий с противня, оставляет пятна, которые практически невозможно удалить.

Не облокачивайтесь и не садитесь на открытую дверцу духовки. Дверца духового шкафа должна плотно закрываться, поэтому следите, пожалуйста, чтобы дверной уплотнитель всегда был чистым.

Ремонт прибора должен производиться только квалифицированными специалистами Службы сервиса, имеющими допуск на данный вид работ от фирмы-изготовителя. При самостоятельном ремонте или ремонте с привлечением случайных лиц может возникнуть опасность для пользователя.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

При длительном времени приготовления пищи Вы можете выключить духовой шкаф за 10 минут до окончания времени приготовления, при этом продукты будут доведены до готовности за счет остаточного тепла духовки.

Не открывайте духовку чаще, чем необходимо. Вследствие открытия дверцы духовки пропадает немного тепла и время готовки увеличивается.

Вы можете использовать объем духовки оптимально, если выпекаете в продолговатых формах, стоящих параллельно на одном уровне, или выпекая на разных уровнях одновременно.

Используйте темные или черные формы для выпечки. Они лучше всего воспринимают жар духового шкафа.

Если Вы желаете готовить на гриле, для лучшего результата кладите продукты на середину решетки.

Инструкция по установке и эксплуатации

КОМПЛЕКТАЦИЯ*

Ваш духовой шкаф относится к категории встраиваемой техники.

В комплект поставки духового шкафа входят:

- Духовой шкаф — 1 шт.
- Противень — 2 шт.
- Решетка — 1 шт.
- Комплект крепежа духового шкафа к кухонной мебели (4 шурупа).
- Инструкция по применению.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Это оборудование соответствует следующим стандартам ЕЭС:

- 73/23/ЕЕС — по низкому напряжению;
- 89/336/ЕЕС — по электромагнитной совместимости;
- 93/68/ЕЕС — по общим стандартам;
- 89/109/ЕЕС — по материалам или объектам, которые могут входить в контакт с пищевыми продуктами.

* комплектация может быть изменена без предварительного уведомления

Параметры духового шкафа и ниши для его встраивания

Объем духового шкафа: общий – 65 л., полезный – 56 л.

Вес нетто: 35 кг

Размеры встраивания духового шкафа, мм	Высота	Ширина	Глубина (длина)
Размеры лицевой панели	598	596	20
Размеры встраиваемой части	567	555	553
Размеры ниши для встраивания	600	560 min	560 min

Мощности нагревательных и других элементов духового шкафа, максимальная потребляемая мощность, кВт

Напряжение питания: 220—240 В~, 50/60 Гц.

Класс энергоэффективности: А

Класс защиты: 1

Элемент	Мощность, Вт
Мотор вертела	4
Верхний нагревательный элемент	900
Нижний нагревательный элемент	1300
Нагревательный элемент гриля	900
Кольцевой нагревательный элемент	2000
Мотор конвектора	18
Мотор охлаждающий	18
Лампа освещения духовки	25
Максимальная температура приготовления	250 градусов
Максимальная потребляемая мощность	2900

ВАШ НОВЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Рис. 1. Панель управления

1. Контрольная лампа защитной блокировки духового шкафа от детей.
2. Защитная блокировка духового шкафа.
3. Включение и выключение.
4. Уменьшение значения.
5. Часы.
6. Программирование времени приготовления.
7. Программирование задержки времени приготовления.
8. Ручной режим.
9. Увеличение значения.
10. Уменьшение температуры.
11. Увеличение температуры.
12. Кнопка выбора функции приготовления.
13. Пиктограммы режимов приготовления.

Инструкция по установке и эксплуатации

УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Ваш новый духовой шкаф имеет многофункциональную систему приготовления пищи, предоставляющую Вам возможность выбрать наиболее подходящий режим работы для приготовления блюда, которое Вы будете готовить.

Для выбора требуемого режима следует воспользоваться сенсорной панелью управления духовым шкафом. При работе с сенсорной панелью управления необходимо приложить палец к изображению нужной пиктограммы, под каждой из которых располагается чувствительный элемент сенсорного управления. Для надежного срабатывания сенсорного управления палец необходимо удерживать на пиктограмме, примерно, 2 сек., пока не загорятся (или не погаснут) соответствующие символы, или не будет выполнена соответствующая функция.

Рассмотрим назначение всех органов управления, размещенных на сенсорной панели.

Разблокировка шкафа

Для включения духового шкафа необходимо первоначально снять его с блокировки. Для этого нажмите на  не менее 3 секунд до звукового сигнала. Далее нажмите на , прозвучит второй звуковой сигнал. Всё, духовой шкаф включён, можно выставлять необходимые вам значения для приготовления.

Установка часов

Внимание! До активации функции часов Вам будут недоступны некоторые функции программируемого устройства.

Для установки текущего времени нажмите , кнопками  или  установите нужное значение часов. Далее нажмите  и установите кнопками  или  нужное значение минут.

Через 5 секунд после установки текущего времени часы автоматически выйдут из режима установки.

Установку текущего времени необходимо проводить каждый раз при отключении духового шкафа от электропитания.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ФУНКЦИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Внимание!

Перед программированием времени приготовления, выберите режим приготовления и температуру.

Программирование времени приготовления

Нажмите  два раза и установите  или  необходимое значение часов, далее нажмите  ещё раз и установите  или  необходимое значение минут.

Внимание!

Промежуток между настройкой часов и минут должен быть менее 5 секунд, в противном случае операцию придется повторить, т.к. время установится автоматически.

Инструкция по установке и эксплуатации

По окончании установленного времени приготовление остановится.

Программирование отложенного времени приготовления

Установите время приготовления как это описано в предыдущем пункте.

Нажмите  два раза и установите с помощью  или  необходимое значение часов. Нажмите  еще раз и установите  или  необходимое значение минут.

Внимание!

Промежуток между настройкой часов и минут должен быть менее 5 секунд, в противном случае операцию придется повторить, т.к. время установится автоматически.

После того как установленное время отложенного приготовления истечёт, духовой шкаф включится и будет работать согласно установленному времени приготовления, по окончании которого приготовления остановится.

Пример:

Текущее время 10:00. Установлено время приготовления 1 час. Время отложенного приготовления установлено на 15 минут. Духовой шкаф включится в 10:15, будет работать 1 час и выключится в 11:15.

Ручной режим

Для установки ручного режима нажмите на кнопку . В этом режиме вам придётся самим следить за временем приготовления.

Установка температуры

Для установки нужной температуры приготовления воспользуйтесь кнопками  или  на лицевой панели управления в зоне температуры. После установки необходимой температуры, изменения вступят в силу в течение 5 секунд автоматически.

Установка функций приготовления

Для выбора функций приготовления необходимо воспользоваться пиктограммой  на лицевой панели в зоне выбора функций. Переключение функций происходит последовательно друг за другом после каждого воздействия на пиктограмму . Временной промежуток между воздействиями должен быть не более 5 секунд. После выбора необходимой функции через 5 секунд происходит автоматическое запоминание выбранной функции и, если выбрано время приготовления и температура приготовления, духовой шкаф включится и начнёт приготовление на выбранной функции.

Инструкция по установке и эксплуатации

ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Освещение духового шкафа



Все нагревательные элементы включены, включено лишь освещение духовки. Этот режим удобно использовать при подготовке к чистке внутренней полости духовки, чтобы рассмотреть, что именно необходимо очистить.

Размораживание



Работает только вентилятор конвектора. Дверь духовки должна быть закрыта. Если продукты, предназначенные для размораживания, находятся в упаковке для их хранения (полиэтиленовая пленка, алюминиевая фольга и т. д.), то их следует положить на решетку, установленную в центре духовки. Если продукты находятся без упаковки, то их необходимо положить на противень и поставить его на нижний уровень духовки. И в том и в другом случае время размораживания сократится примерно на треть по сравнению с размораживанием на открытом воздухе.

Верхний нагрев



Работает только верхний нагревательный элемент. Эта функция идеально подходит для особенно тонкой выпечки.

Нижний нагрев



Работает только нижний нагревательный элемент. Духовка должна быть предварительно прогрета. Эта функция идеально подходит для выпечки слоеного теста для пирогов с начинкой и тортов. В этом случае установите противень на самый нижний уровень.

Верхний и нижний нагрев



Работают верхний и нижний нагревательные элементы. Нагрев равномерно подается сверху и снизу на выпечку и жаркое, этот режим идеально подходит для выпекания хлеба, бисквитного торта или фруктового пирога на одном уровне. А также — для постного жаркого из телятины и дичи.

Нижний нагрев и конвекция



используется как и просто нижний нагрев, но для лучшего и равномерного прогрева включается вентилятор конвектора

Верхний нагрев и конвекция



используется как и просто верхний нагрев, но для лучшего и равномерного прогрева включается вентилятор конвектора

Конвекция



Включаются вентилятор и круговой нагревательный элемент, расположенные в задней стенке духовки, горячий воздух циркулирует по всей духовке, создавая на всех уровнях равномерную температуру. Различные блюда могут готовиться одновременно на нескольких уровнях, экономя тем самым время и энергию.

Гриль с вертелом



Выбор этой функции позволяет готовить блюдо на решетке для гриля и на вертеле.

Инструкция по установке и эксплуатации

Гриль увеличенной мощности с вертелом



Работает верхний нагревательный элемент, нагревательный элемент гриля и вертел. Подходит для быстрого, равномерного подрумянивания.

Охлаждение духовки

В процессе приготовления пищи электрическая духовка, несмотря на ее внутреннюю теплоизоляцию, выделяет значительное количество тепла во внешнюю среду. Этой средой является мебель, в которую встроена духовка и воздушное пространство между мебелью и духовкой. Для снижения температуры внешней поверхности Ваша духовка оборудована охлаждающим вентилятором, который включается при разогреве духовки до заданной температуры. Далее вентилятор работает на протяжении всего времени, пока духовка включена, и какое-то время после выключения духовки, пока температура внешней поверхности духовки не будет снижена до безопасной температуры. В результате работы вентилятора Вы можете ощутить, как воздух выходит через зазор между панелью управления и дверцей духовки.

ВНИМАНИЕ!

Не пользуйтесь духовым шкафом в случае, если охлаждающий вентилятор не работает. Это может привести к порче кухонной мебели, в которую встроена духовой шкаф.

Инструкция по установке и эксплуатации

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД

Некоторые рекомендации по температуре и времени приготовления блюд Вы можете найти в нашей инструкции. Более подробные сведения по этим вопросам приводятся в специализированной литературе по кулинарии.

Обращаем Ваше внимание на то, что в таблице приведены данные из расчета размещения продуктов в холодную духовку. При этом экономится электроэнергия. При предварительном разогреве духовки время готовки сокращается на 5—10 минут.

В зависимости от свойств и количества приготавливаемого продукта, уровня в духовке, где размещается готовящийся продукт, температура и время готовки будут разными.

В таблице (см. стр. 15) представлено по два варианта приготовления одного и того же блюда. Каждый вариант занимает в строке последовательно по три столбца таблицы. Приведенные ниже данные приблизительные, так как режим и время готовки изменяются в зависимости, как от количества, так и качества продуктов.

СОВЕТЫ ПО ВЫПЕКАНИЮ

Температура и длительность выпекания зависят от свойств и количества теста, поэтому значения в таблице даны в виде интервала. Начинайте выпекать при более низких значениях температуры, приведенной в этой таблице, а затем, при необходимости, переходите к более высоким значениям температуры выпекания. Впрочем, более низкие значения температуры всегда обеспечивают более равномерное подрумянивание.

ВНИМАНИЕ!

Во всех случаях формы для пирогов ставьте на решетку.

Пирог подгорел сверху. Выпечку в духовке поместите ниже, уменьшите температуру и немного увеличьте время выпекания.

Пирог подгорел снизу. Выпечку поставьте выше и установите в следующий раз более низкую температуру.

Вы выпекаете на нескольких уровнях (без режима «конвекция»). Выпечка получается на верхнем уровне более темной, чем на нижнем. Выберите температуру чуть ниже, выпечка будет выпекаться равномернее. Выпечка, помещенная в духовку одновременно на разных уровнях, не может быть готова в одно время. Дайте выпечке на нижнем противне пропечься на 5—10 минут больше или установите противень раньше.

Плоское печенье не отделяется от противня. Поместите на короткое время противень еще раз в духовку, а затем сразу отделите печенье.

Пирог не отделяется от формы при переворачивании. Еще раз осторожно отделите выпечку ножом от края формы. Переверните ее снова и накройте в несколько слоев влажным холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.

Вы измерили температуру духовки собственным термометром и обнаружили разницу в значениях. Температура духовки замеряется изготовителем с помощью тестовой решетки через определенное время в средней точке духовки. Выбранная посуда и принад-

Инструкция по установке и эксплуатации

лежности влияют на измеренное значение. Поэтому значения собственных измерений всегда будут отличаться от заданной температуры.

Как установить, пропеклось ли не дрожжевое тесто. Приблизительно за 10 минут до окончания указанного в рецепте времени проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если к палочке не прилипло тесто, пирог готов.

Пирог хорошо поднялся в середине, но опадает по краям. Не смазывайте жиром края круглой формы. После выпекания пирог осторожно отделите от формы ножом.

При выпекании сочного пирога образуется конденсат. При выпекании может образовываться водяной пар. Большая его часть удаляется через отвод для испарений. Он может конденсироваться на кухонной плитке и рядом стоящей мебели. Это обычное физическое явление.

ДУХОВЫЕ ШКАФЫ

Инструкция по установке и эксплуатации

ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ БЛЮДА

	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готовки	Темп. С	Положение/ уровень противня	Время готовки
Бисквит	180	3	20-25	160	1 или 1и3	25-30
Пшеничная лепешка	230	4	10-15	210	1 или 1и3	10-15
Маленькие бисквитные кексы	180	3	15-20	160	1 или 1и3	15-20
Пирожные	200	3	30-45	180	1	35-45
Пирожные с глазурью	200	3	20-30	180	1 или 1и3	25-35
Заварные пирожные	230	4	15-30	210	1 или 1и3	20-35
Печенье	200	3	10-15	180	1 или 1и3	15-20
Хлеб	220	2	20-40	200	1	25-45
Лазанья	200	3	30-40	180	1	35-45
Пицца	220	1	20-25	200	1	25-30
Говядина	200	2	20-30	180	1	20-30
Свинина	200	2	30	180	1	30-35
Баранина	190	2	25	170	1	25
Курица	190	2	20	170	1	20-25
Утка	190	2	30	170	1	35
Гусь	190	2	20	170	1	25
Индейка	170	1	20	160	1	25
Овощи	200	3	30-40	180	1	35-45
Мясная запеканка	160	2	1 час	150	1	40 мин

Инструкция по установке и эксплуатации

УХОД ЗА ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Внимание! Перед началом чистки дождитесь, пока духовой шкаф остынет. Отсоедините духовой шкаф от электросети, вытащив штепсельную вилку из розетки или выключив питание сети.

Для чистки прибора не применяйте чистку под струей пара или чистку под высоким давлением.

Вполне достаточно протереть прибор снаружи влажной тряпкой. Если этого недостаточно, используйте моющее средство или теплую воду с мылом. Если загрязнение сильное и с помощью простого моющего средства трудно удаляется, используйте специальную пену для чистки духовых шкафов. Средство для чистки духовых шкафов наносите только на эмалированные поверхности.

Ни в коем случае не используйте для чистки абразивные чистящие средства, после них могут появиться матовые пятна и царапины. Если подобные чистящие средства все же случайно были использованы, сразу же смойте их водой.

Противни можно мыть мягкой губкой с использованием моющего средства для мытья посуды или в посудомоечной машине. Для мытья хромированных направляющих для противней также используйте средство для мытья посуды и мягкую губку. Для удаления сильно пригоревших пятен воспользуйтесь более жесткой губкой. После мытья, пожалуйста, протрите поверхности сухой тряпкой.

КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ

Задняя и боковые стенки духовки покрыты слоем самоочищающейся каталитической эмали. Во время работы духового шкафа происходит их самоочистка. Однако некоторые сильно пригоревшие пятна могут удаляться только после однократного использования духового шкафа.

Остатки приправ и т. п. можно легко удалить мягкой тряпкой или кисточкой.

Небольшое изменение цвета эмали не оказывает никакого влияния на способность к самоочистке.

МОНТАЖ ДУХОВОГО ШКАФА

Внимание! Духовой шкаф должен устанавливаться квалифицированными специалистами.

Подключение духового шкафа к электрической сети и все работы с электрическими деталями шкафа должны производиться только при отключенной подаче электроэнергии.

Если духовой шкаф устанавливается в непосредственной близости от других электроприборов, находящихся на кухне, нужно убедиться, что они не мешают друг другу. Перед первым включением убедитесь, что все защитные пленки, используемые при транспортировке устройства, удалены.

Соприкасающиеся с духовым шкафом поверхности кухонной мебели должны выдерживать температуру нагрева до 100°C. В противном случае они могут быть повреждены или деформированы из-за высокой температуры. Для мебели, которая

Инструкция по установке и эксплуатации

не приспособлена для таких температур, мы рекомендуем Вам перед монтажом установить на стенки корпуса мебели защитные теплоизолирующие накладки. Эти защитные накладки могут быть заказаны и приобретены Вами в организациях, занимающихся продажами кухонь.

Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу, который явился следствием неправильной установки или ошибочного использования электроплиты.

Прежде чем приступать к монтажу, убедитесь, что ниша в кухонной мебели, предназначенная для установки Вашего встраиваемого духового шкафа, соответствует размерам, представленным на рис. 4. В нише под духовку между задней стенкой и полкой, на которую будет установлен духовой шкаф, для обеспечения вентиляции духовки должна быть оставлена щель не менее 85 мм. Для предотвращения возможных повреждений и перегрева, должен быть обеспечен зазор позади духовки между духовкой и задней стенкой кухонной мебели не менее 30 мм.

Духовой шкаф может быть установлен в стандартный проем как это показано на рис. 4, как под столешницей, так и в колонне.

Крепление духового шкафа к мебели осуществляется 4-мя винтами. Отверстия, через которые шкаф крепится к мебели, видны при открытой дверце шкафа.

Будьте осторожны при установке духового шкафа в проем и не пользуйтесь дверцей в качестве рычага, пользуйтесь специальными транспортировочными ручками.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Убедитесь, что напряжение и частота электросети соответствуют требованиям, указанным на заводской табличке, которая находится на нижней правой части лицевой стороны духовки, и видна после открытия дверцы духовки.

Прибор рассчитан на работу от сети 220—230 В однофазного тока с частотой 50 Гц.

Электрическая разводка должна иметь контакт заземления.

После подключения и встраивания в кухонную мебель убедитесь, чтобы розетка, используемая для подключения прибора, была легкодоступна.

Прибор поставляется с кабелем электропитания. Кабель электропитания следует оснастить вилкой, выдерживающей указанную на табличке с техническими данными нагрузку.

Инструкция по установке и эксплуатации

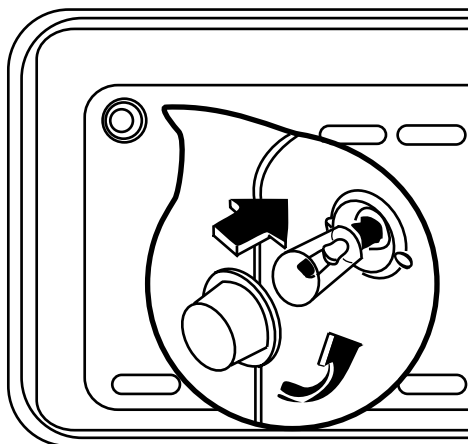
ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Для освещения внутренней полости духовки применяется специальная высокотемпературная лампа T 300°C с цоколем E14, мощностью 25 Вт.

ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы выключите электропитание.

Снимите защитный плафон, выверните перегоревшую лампу. Вместо нее вверните лампу с аналогичными характеристиками. Установите защитный плафон.



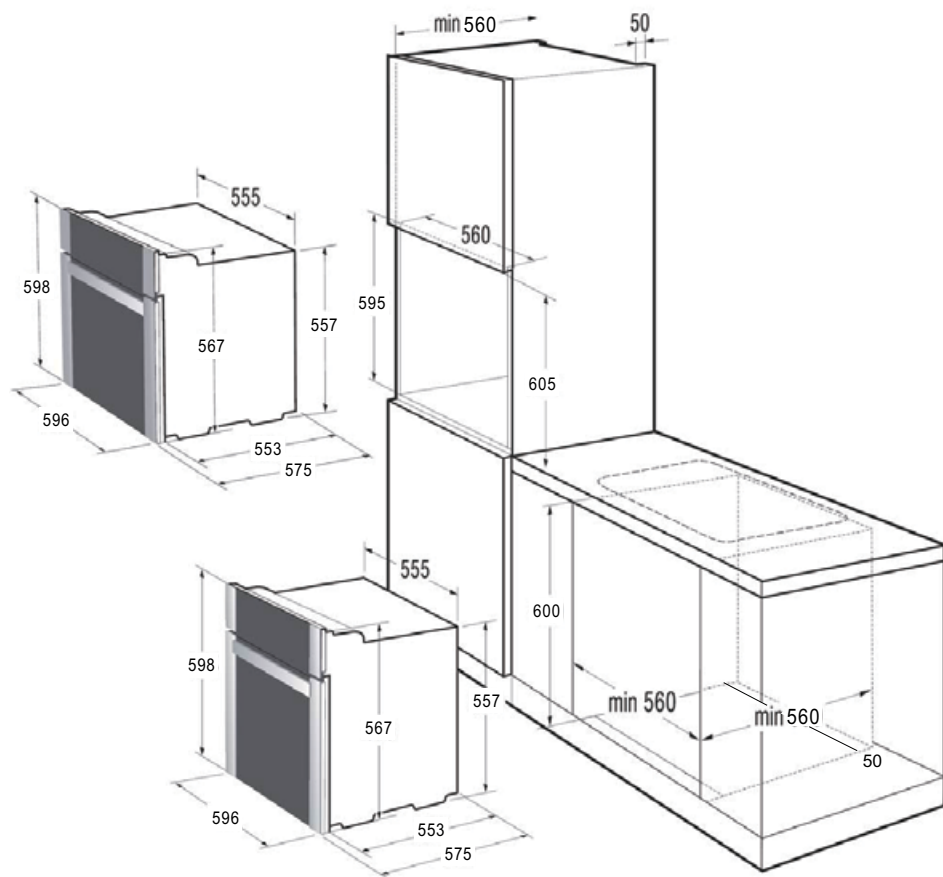


Рис. 4. Схема по встраиванию духового шкафа

Инструкция по установке и эксплуатации

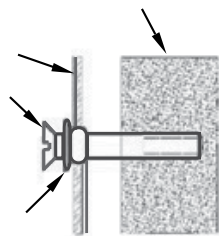
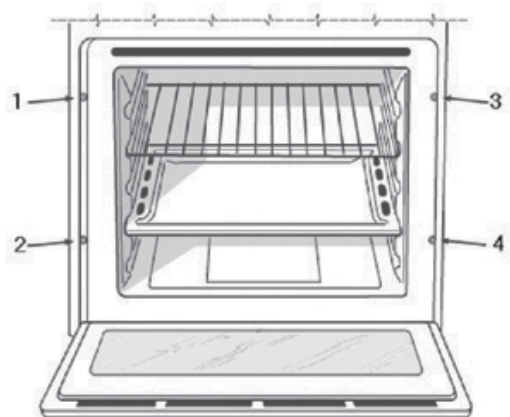


Рис. 5. Крепление духового шкафа к мебели

УСТРАНЕНИЕ МЕЛКИХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможные причины	Указания/Устранение
Духовой шкаф не работает	Сработали предохранители	Проверьте предохранители в электрощите
	Отключено электропитание	Проверьте, есть ли на кухне свет

Инструкция по установке и эксплуатации

УТИЛИЗАЦИЯ ОТСЛУЖИВШЕГО ПРИБОРА

Данное изделие не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы поможете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



До момента отправления на утилизацию отслуживший прибор должен храниться в безопасном для детей состоянии.

При подготовке изделия к утилизации следует вытащить сетевую вилку из розетки и привести сетевой кабель и вилку в нерабочее состояние (например, перерезать кабель). Этим Вы исключите возможность несанкционированного пользования изделием.

ИНФОРМАЦИЯ О СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, сертифицированы органом по сертификации «ТЕСТБЭТ».

Регистрационный номер в Госреестре – РОСС ИТ.АГ75.В17481.

Электрические духовые шкафы, представленные в данной инструкции по эксплуатации, соответствуют требованиям по безопасности и ЭМС:

ГОСТ Р 52161.2.6-2006

ГОСТ Р 51318.14.1-2006(Р.4)

ГОСТ Р 51318.14.2-2006(Р.5,7)

ГОСТ Р 51317.3.2-2006(Р.6,7)

ГОСТ Р 51317.3.3-2008

