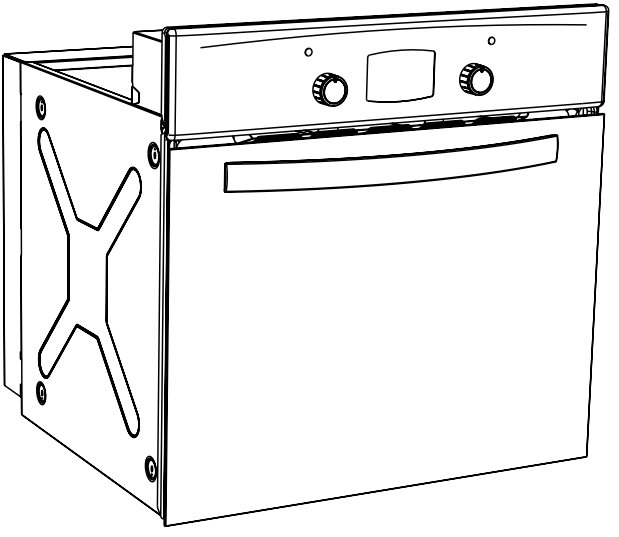
GEFEST

RU

BY

Руководство по эксплуатации,
техническому обслуживанию и установке

ЭЛЕКТРОДУХОВКА ВСТРАИВАЕМАЯ



ЭД В ДА 602

ЭД В ДА 622

Сделано в Беларуси

ДА602.00.0.000 РЭ [110].pdf
№ заказа

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

СОДЕРЖАНИЕ

Модели и модификации духовок на обложке
1 Общие указания 2
2 Требования безопасности 3
3 Технические характеристики 5
4 Комплектность 6
5 Устройство и порядок работы 7
5.1 Устройство 7
5.2 Управление духовкой 8
5.3 Духовка с электромеханическим таймером 10
5.4 Духовка с аналоговым таймером 11
5.5 Духовка с сенсорным таймером 14
5.6 Гриль 19
5.7 Гриль с вертелом 19
5.8 Шашлычница 21
5.9 Конвекция 22
6 Установка 23
7 Подключение 24
8 Обслуживание духовки 25
8.1 Уход за духовкой 25
8.2 Замена лампы 27
8.3 Техническое обслуживание 28
9 Возможные неисправности и методы их устранения 28
10 Практические советы 29
10.1 Приготовление в «ECO» режиме 29
10.2 Приготовление в духовке 29
10.3 Приготовление пирогов 30
10.4 Приготовление мяса и рыбы 31
10.5 Режимы приготовления 32
11 Транспортирование и хранение 34
12 Утилизация 34
13 Гарантии изготовителя 34
Приложение: гарантийная карта

1 ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

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

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ВКЛЮЧЕНИЕМ ВЫДЕРЖАТЬ ПРИБОР В ПОМЕЩЕНИИ, ГДЕ ОН БУДЕТ УСТАНОВЛЕН, НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ЧАСОВ. УДАЛИТЕ РЕКЛАМНЫЕ НАКЛЕЙКИ И ПОЛИЭТИЛЕНОВУЮ ПЛЕНКУ.

Настоящее руководство по эксплуатации, техническому обслуживанию и установке распространяется на электродуховки встраиваемые моделей ЭД В ДА602, ЭД В ДА622 (далее по тексту духовки), их исполнения и модификации.

Духовка предназначена для домашнего приготовления пищи в закрытых помещениях с искусственно регулируемыми климатическими условиями, исключающими конденсацию влаги (например, в вентилируемых отапливаемых или охлаждаемых) и должна эксплуатироваться при температуре воздуха от плюс 1 °С до плюс 40 °С и относительной влажности не более 80 %.

Духовка сертифицирована в соответствии с требованиями нормативных правовых актов (НПА) и технических нормативных правовых актов (ТНПА), по которым проведена обязательная сертификация.

При покупке снимите упаковку и убедитесь, что духовка не повреждена, полностью укомплектована и торговой организацией правильно заполнены «Свидетельство продажи» и гарантийные талоны.

Убедитесь, что параметры электрической сети соответствуют параметрам прибора, указанным в РЭ.

В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на проведение данных работ.

При подключении духовки должен быть заполнен талон установки.

Внимательно прочтите данное руководство. Оно содержит важную информацию по установке, правильному и безопасному использованию и обслуживанию духовки.

Самостоятельно и неправильно подключенная духовка, несоблюдение правил техники безопасности могут привести к пожару, поражению электрическим током, ожогам.

Изготовитель (продавец) не несет ответственности (в том числе и в гарантийный период):

- за дефекты и повреждения, возникшие вследствие нарушения указаний по его хранению, установке, подключению, условий эксплуатации, либо действия непреодолимой силы (пожара, наводнения и т.п.), воздействия домашних животных, насекомых, грызунов;
- за последствия, вызванные неквалифицированным ремонтом.

Сохраните руководство, оно поможет разрешить возникшие вопросы.

2 ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

ДУХОВКА НЕ ПРЕДНАЗНАЧЕНА ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В КОММЕРЧЕСКИХ И ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗОНАХ.

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

ВНИМАНИЕ! ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ОПАСАЙТЕСЬ ПРИКОСНОВЕНИЯ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ЖАРОЧНОГО ШКАФА.

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

ВНИМАНИЕ! Во время приготовления в духовке, через отверстия, расположенные в передней части, выходит поток горячего воздуха и пара. Дети меньше 8 лет должны находиться отдельно, если они непрерывно не контролируются.

ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ НАГРЕВА ЧЕРЕЗ НЕКОТОРОЕ ВРЕМЯ (8-15 мин - ЗАВИСИТ ОТ ВЫБРАННОГО РЕЖИМА РАБОТЫ ДУХОВКИ) НАЧИНАЕТ РАБОТАТЬ ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР, И ЧЕРЕЗ ЗАЗОР МЕЖДУ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ И ДВЕРЦЕЙ ДОЛЖЕН ВЫХОДИТЬ ПОТОК ВОЗДУХА. ЕСЛИ ЭТОГО НЕ ПРОИСХОДИТ, ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ НЕЛЬЗЯ. ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ НАГРЕВА ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР ПРОДОЛЖАЕТ РАБОТАТЬ И ВЫКЛЮЧАЕТСЯ АВТОМАТИЧЕСКИ ПОСЛЕ ОСТЫВАНИЯ ДУХОВКИ. ПРИНУДИТЕЛЬНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ВЕНТИЛЯТОРА СТРОГО ЗАПРЕЩЕНО.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ВЫПОЛНИТЬ ЛЮБЫЕ РАБОТЫ ПО ЧИСТКЕ ДУХОВКИ, ВЫКЛЮЧИТЕ ПРИБОР И ВЫНЬТЕ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ.

ИЗВЛЕКАТЬ ВИЛКУ ИЗ РОЗЕТКИ МОЖНО ТОЛЬКО ПОСЛЕ ВЫКЛЮЧЕНИЯ ВСЕХ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ДУХОВКИ.

ПЕРИОДИЧЕСКИ (НЕ РЕЖЕ ОДНОГО РАЗА В ПОЛГОДА) ПРОВЕРЯЙТЕ СОСТОЯНИЕ ШНУРА ПИТАНИЯ (СМ. РАЗДЕЛ 8.3).

ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ ДУХОВКИ ПРОИЗВОДИТСЯ СПЕЦИАЛИСТАМИ СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ. ПОСЛЕДУЮЩИЕ РЕМОНТЫ И ОБСЛУЖИВАНИЕ МОГУТ ВЫПОЛНЯТЬ СПЕЦИАЛИСТЫ УПОЛНОМОЧЕННЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ.

ВНИМАНИЕ: ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ДУХОВКИ ДВЕРЦА ДОЛЖНА БЫТЬ ЗАКРЫТА.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

При пользовании духовкой необходимо знать и выполнять основные правила обращения с электроприборами:

ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

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

Прибор не предназначен для использования лицами (включая детей) с пониженными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии у них жизненного опыта или знаний, если они не находятся под присмотром или не проинструктированы об использовании прибора лицом, ответственным за их безопасность.

Дети должны находиться под присмотром для недопущения игр с прибором.

ВНИМАНИЕ! Прибор и его находящиеся в зоне доступа элементы становятся горячими во время применения. Будьте осторожны во избежание дотрагивания до горячих элементов. Дети младше 8 лет должны находиться вдалеке от прибора, если не находятся под постоянным наблюдением.

Дети не должны заниматься чисткой и техническим обслуживанием прибора без наблюдения взрослых.

Если рядом с духовкой находятся бытовые электроприборы, подключенные к сети (тостеры, кофемолки и т.п.), следите, чтобы их провод не был зажат горячей дверцей духовки.

Не оставляйте включённую духовку без надзора. Это может привести к несчастному случаю или пожару.

3 ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Таблица 1

Модель духовки	ДА602 ДА622	ДА622 РА	ДА602 К2, К12, ДА622 К2, К12,	ДА602-01	ДА622-01	ДА602-02 ДА622-02	ДА602-03 ДА622-03	ДА622-04, А, А1, А1S, А4S, Б4S, 4S, Б, БS, Б1S, Н3, Т4S, А5S, 5S, Б5S, Т5S, К56S, К57S, В1S, ДА622-05, TS	ДА622-04 А3S, Б3S, 3S	ДА622 А ДА622 К56
Диапазон номинальных напряжений,В Номинальная частота, Гц	220-230 50									
Номинальная потребляемая мощность, Вт	1850-2025	1885-2060	1840-2015	2980-3260	3005-3285					1850-2025
Мощность ТЭНов, при напряжении 230 В, Вт: верхний ТЭН нижний ТЭН ТЭН-гриль круговой ТЭН	800 1200 1200 -		800 1200 - -	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 2000	800 1200 1200 -	800 1200 1200 -
Класс защиты от поражения электрическим током	I									
Вид климатического исполнения по ГОСТ 15543.1-89	УХЛ 4									
Объем духовки по ГОСТ IEC 60350-1-2013, л	55									52
Размеры духовки, мм ширина х глубина х высота	598 х 565 х 595									
Масса, не более, кг	35,5									

Сведения о содержании драгоценных материалов

Модель духовки	Серебро, г
ДА602; ДА622	0,34
ДА602-01; -02; -03; ДА622-01; -02; -03;	1,0
ДА602-02; -03 (К32, К33, К52, К53, К54, К55, К61, К62, К71, К73, К74, К75, К82, К83, К82, К92, К93)	1,01
ДА622-02; -03 (К55S, К69S, К37, К82, К83, К85)	1,01
ДА622-04 (А, Б, БS, Б2, Б2S, К56, К56S)	0,014
ДА622-04 (Н3, А1, А1S, Б1, Б1S, К57, К57S)	0,013
ДА622-04 (А3S, А4S, Б3S, Б4S, 3S, 4S, Т4S)	-
ДА622-05 (S, БS, Б1S, TS)	0,007
Содержание драгоценных материалов в модификациях прибора соответствует указанному для модели прибора, кроме модификаций указанных отдельно.	

Таблица 2 - Показатели энергетической эффективности (технический лист)

Параметры (по СТБ 2477-2017, СТБ 2478-2017)	Обозначение, единица измерения	Значение		
Товарный знак изготовителя		GEFEST		
Модели духовки		ДА602, ДА622	ДА602-01, ДА602-02, ДА602-03, ДА622 РА, ДА622-01, ДА622-02, ДА622-03, ДА622-04, ДА622-05	ДА622 А, ДА622 К56
Индекс энергетической эффективности каждой камеры	EEI_{cavity}	106,3	106,4	106,5
Класс энергетической эффективности		A	A	A
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в стандартном режиме для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	$EC_{electric\ cavity}$, кВт·ч/цикл	0,84	0,90	0,89
Потребление энергии при нагревании стандартного содержимого в камере электрической духовки в процессе одного цикла в режиме с принудительной циркуляцией воздуха для каждой камеры (электрическая конечная энергия)	$EC_{electric\ cavity}$, кВт·ч/цикл	-	0,83	0,82
Количество камер		1		
Источник тепла каждой камеры		электроэнергия		
Объем каждой камеры	V, л	57	55	52
Тип духовки		электрическая		

Класс энергетической эффективности определен в приоритетном, из имеющихся в наличии, режиме нагрева духовки - 1) «ECO ECO» 2) «ускоренный нагрев с конвекцией », 2) «объемный нагрев с конвекцией », 3) «объемный нагрев ».

4 КОМПЛЕКТНОСТЬ

Таблица 3

Комплектующие	Модели духовки					
	ДА602, ДА602 К2, ДА602 К12, ДА622 А, ДА622 К2, ДА622 К12, ДА622 К56	ДА622	ДА602-01, ДА602-02, ДА622-01, ДА622 РА	ДА622-02	ДА602-03	ДА622-03 ДА622-04 ДА622-05
Духовка (шт.)	1	1	1	1	1	1
Стеклянная форма для запекания (шт.)	-	-	-	-	-	1
Проволочные направляющие	-	-	1 компл.	1 компл.	1 компл.	1 компл.
Решетка (шт.)	1	1	1	1	1	1
Телескопические полки	-	-	-	1 компл.	1 компл.	1 компл.
Жаровня (шт.)	1	1	1	1	1	1
Противень для выпечки	1	1	1	1	1	1
Вертел (шт.)	-	1	-	-	1	1
Шашлычница (шт.)	-	-	-	-	1	1
Руководство по эксплуатации (шт.)	1	1	1	1	1	1
Адреса уполномоченных организаций по обслуживанию техники (товарный знак «GEFEST») (шт.)	1	1	1	1	1	1
Гарантийная карта (шт.)	1	1	1	1	1	1
Упаковка (шт.)	1	1	1	1	1	1
Винты (шт.)	2	2	2	2	2	2
Шайбы (шт.)	2	2	2	2	2	2
Комплектность модификации прибора соответствует комплектности, указанной для модели прибора, кроме модификаций, указанных отдельно.						

5 УСТРОЙСТВО И ПОРЯДОК РАБОТЫ

5.1 УСТРОЙСТВО

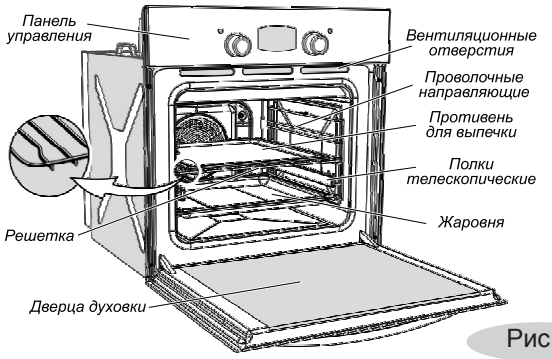


Рис.1

В принадлежности духовки входят:

Противень предназначен для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.

Жаровня предназначена для исключения попадания жира или сока на дно духовки, для выпечки кондитерских изделий, запекания мяса, птицы и т.п.

При выпечке кондитерских изделий жаровню или противень предварительно накройте пергаментной бумагой; для приготовления мяса, птицы и т.п. применяйте фольгу или рукав для запекания.

***Стеклянная форма для запекания** предназначена для приготовления пищи, а так же для хранения продуктов в морозильной камере или холодильнике.

Решетка духовки используется как полка для установки противня или других форм для выпечки на разных уровнях. Решетку духовки необходимо устанавливать согласно рисунку 1. Стопоры, расположенные на рамке решетки, должны находиться ближе к задней стенке духовки.

***Проволочные направляющие** предназначены для установки решётки или жаровни на различных уровнях. Для удобства ухода за духовкой их можно снять.

При приготовлении пищи с повышенным выделением влаги рекомендуется использовать закрытую посуду.

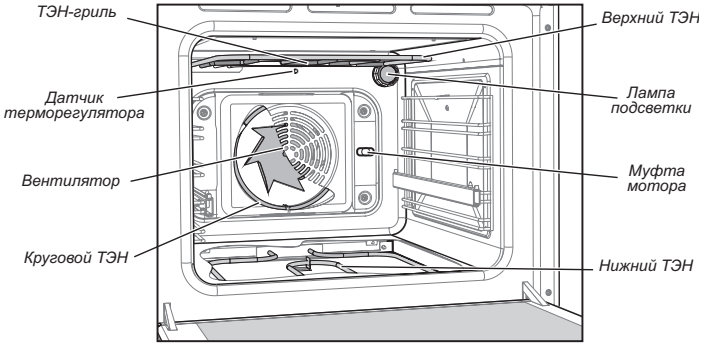


Рис. 2

* Наличие этих элементов см. табл. 3.

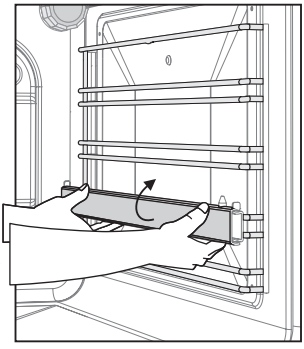


Рис. 3

***Телескопические полки** крепятся на проволочные направляющие и служат для выдвижения готовящегося блюда за пределы горячей духовки. Телескопические полки могут быть установлены на разной высоте, в зависимости от того, на каком уровне должно идти приготовление пищи. Чтобы переустановить телескопическую полку, необходимо отвести ее нижний край (рис. 3) и снять с проволочных направляющих. Установка на другой уровень производится в обратной последовательности.

5.2 УПРАВЛЕНИЕ ДУХОВКОЙ

В зависимости от модели, управление духовкой может производиться механическим переключением ручек управления (рис.4 вариант а, б, в, г, д и рис.5) с помощью электроники, посредством касания сенсорных зон либо комбинированным способом.

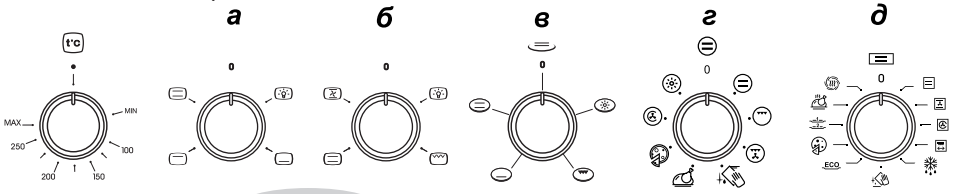


Рис. 4

ВНИМАНИЕ! В МОДИФИКАЦИИИ АС РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ РЕЖИМАМИ РАБОТЫ НЕ ВРАЩАЕТСЯ НА 360°.

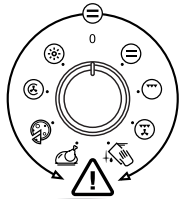


Рис. 5

Для выбора нужного режима вращайте ручку влево или вправо от нулевого положения. В секторе ⚠ вращение невозможно (рис. 5).

Модификации РА, РН3, РН7, РБ1 имеют утапливаемые ручки управления. Чтобы привести в рабочее положение, ручку нужно нажать и отпустить. Она выдвинется вперед. Поворотом ручки установите необходимый режим. Повторное нажатие приведет ручку в исходное положение.

Красный индикатор терморегулятора светится, когда идет нагрев духовки и гаснет по достижению заданной температуры.

В процессе приготовления индикатор включается и выключается, сигнализируя о поддержании температуры в духовке. Если по кулинарному рецепту приготавливаемое блюдо требуется помещать в разогретую духовку, это необходимо делать не ранее первого отключения индикатора терморегулятора.

В модификациях ДА622-03 РН3, ДА622-03 РБ1, ДА622-03 РА роль индикаторов терморегулятора и включения духовки играет подсветка ручек управления.

* Наличие этих элементов см. табл. 3.

Символы, функций и режимов нагрева в элетродуховках GEFEST

Символ	Режим нагрева	Примечание
0		Переключатель режимов работы выключен
	Объемный нагрев	Для традиционного выпекания и жарения на одном уровне любых блюд.
	Гриль	Приготовление небольшого количества горячих бутербродов, обжаривание почти готовых блюд, подрумянивание блюд.
	Гриль с вертелом	Для приготовления птицы (курица, утка, гусь, индейка) на вертеле. Устанавливается вертел.
	Нижний нагрев, легкая очистка	Для допекания или подрумянивания снизу. Для консервирования. Для приготовления блюд на водяной бане. Режим подходит для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.
	Верхний нагрев	Для допекания и подрумянивания сверху
		Для приготовления блюд на водяной бане и для допекания или подрумянивания снизу, а также для консервирования. Жар поступает снизу.
	Ускоренный нагрев с конвекцией	Для приготовления печенья из песочного теста, запекания сочного мяса, рыбы. Любое блюдо готовится быстрее и при меньшей температуре. При приготовлении образуется равномерная румяная корочка.
	Объемный нагрев с конвекцией	Для приготовления на одном или двух уровнях. На двух уровнях готовят небольших размеров различные блюда. На верхний уровень помещают блюда, для которых необходимо зарумянить больше верх, а на нижнем - блюда для приготовления которых нужно больше жара снизу. Режим подходит для приготовления птицы и мяса.
	Усиленный нагрев с конвекцией	Для приготовления пиццы и блюд, для которых требуется много тепла с нижней стороны.
	Усиленный гриль с конвекцией	Для жарения птицы, рыбы, кусков мяса, приготовления тостов.
	Гриль с конвекцией	Для приготовления на гриле небольшого количества птицы, рыбы, кусочков мяса, тостов.
	Поддержание температуры	Для поддержания блюда в горячем состоянии.
	Конвекция	Для щадящего размораживания продуктов.
	Птица	Для приготовления птицы (курица, утка, гусь, индейка). Можно готовить на одном или двух уровнях. На двух уровнях готовят небольшие порционные кусочки. Режим также подходит для приготовления мяса (свинина, говядина телятина) порционными кусочками.
	Пицца	Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Можно использовать для приготовления пиццы на тонком или на пышном тесте, а так же для приготовления замороженной пиццы.
	Усиленный гриль с вертелом	Для жарения птицы, рыбы, кусков мяса, приготовления тостов.
	Быстрый нагрев	Для приготовления лазаньи, гратенов, запеченых фруктов, фаршированных овощей.
	Два уровня	Для приготовления на двух уровнях различных блюд: мелкая выпечка из дрожжевого или песочного теста; порционно мясо, рыба
	ЭКО	Для запекания овощей и фруктов. Медленное тушение, блюда, требующие длительного томления (рагу, гуляш, мясо). Выпечка хлеба. Сушка фруктов, трав. Подогрев и поддержание температуры готовых блюд перед подачей
	Подсветка	Лампочка горит также при включении любого режима нагрева.
MIN…MAX		Диапазон температур нагрева духовки

5.3 ДУХОВКА С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКИМ ТАЙМЕРОМ

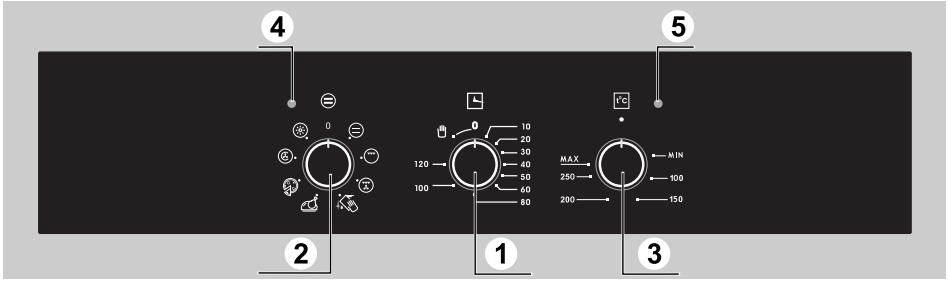


Рис. 6

1- ручка электромеханического таймера
2- ручка режимов работы духовки
3- ручка терморегулятора
4- индикатор включения духовки
5- индикатор терморегулятора

Управление духовкой

- Подключите духовку к электросети.

- Ручкой режимов работы духовки (2) установите необходимый способ приготовления.

- Ручкой терморегулятора (3) задайте температуру нагрева духовки.

После установки режима и температуры необходимо включить таймер.

Таймер имеет два режима управления духовкой: ручной и полуавтоматический.

Ручной режим.

После установки режима и температуры нагрева духовки поверните ручку таймера (1), вращая против часовой стрелки, в положение «✋» (ручной режим). При этом включится нагрев духовки.

Следите за процессом приготовления и по готовности выключите духовку, переведя все ручки в положение «выключено».

Полуавтоматический режим

После установки необходимого режима и температуры нагрева духовки поверните ручку таймера (1) по часовой стрелке из положения «0» до «120» минут и, вращая в обратную сторону, установите на необходимую отметку времени приготовления (задаваемый интервал от 1 до 120 минут). При этом духовка включится и, отработав установленное время, автоматически выключится. Таймер издаст звуковой сигнал.

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

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

После завершения приготовления выключите духовку, переведя все ручки в нулевое положение.

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

Установите необходимый режим таймера и духовка включится.

5.4 ДУХОВКА С АНАЛОГОВЫМ ТАЙМЕРОМ

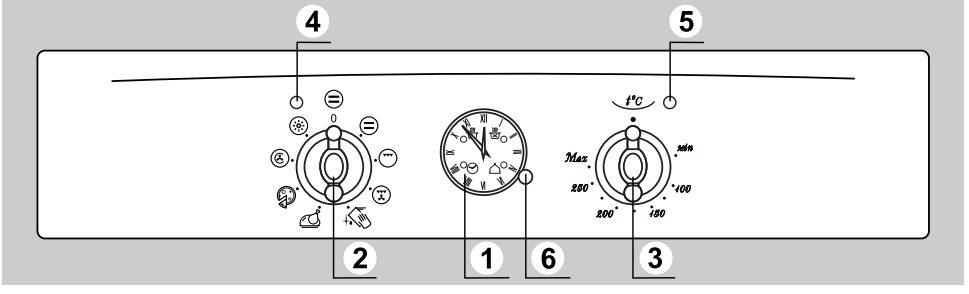


Рис. 7

1 - аналоговый таймер
2 - ручка режимов работы духовки
3 - ручка терморегулятора
4 - индикатор включения духовки
5 - индикатор терморегулятора
6 - ручка таймера

Режимы таймера:

- Часы
- Будильник
- Ручной режим
- Полуавтоматический режим («приготовил-выключил»)
- Автоматический режим («включил-приготовил-выключил»)

Управление

Выбор режимов происходит путем нажатия и вращения ручки таймера (6).
Нажатие ручки (6) сопровождается коротким звуковым сигналом и подсветкой выбранного режима.
Установка времени для выбранной функции осуществляется вращением ручки (6) без нажатия.
Подтверждение установленного времени производится путем нажатия ручки (6).
Спустя 10 секунд после установки времени, при отсутствии подтверждения, таймер автоматически выйдет из режима настройки времени.
Отключение звукового сигнала осуществляется нажатием на ручку (6).
Длительность подачи звукового сигнала - 1 минута.

Часы

Подключите духовку к электрической сети. Для настройки времени нажмите на ручку несколько раз, пока не начнет мигать пиктограмма “”. Вращая ручку, установите нужное время. Спустя 10 секунд после внесения изменений таймер автоматически выйдет из режима настройки времени.

Будильник

Будильник не обладает функцией включения/выключения духовки, его следует использовать для звукового оповещения по достижении заданного времени.
Для установки будильника нажмите на ручку 3 раза. На циферблате будет мигать символ “”. Вращая ручку (6) установите время, по достижении которого раздастся звуковой сигнал. Нажмите на ручку для подтверждения установленного времени. При этом на циферблате будет подсвечен символ будильника “”. Для отключения звукового сигнала нажмите ручку (6).
Использование будильника возможно только при условии, что на таймере не установлены другие режимы.

Ручной режим.

Ручкой режимов работы духовки (2) установите необходимый способ приготовления.
Ручкой терморегулятора (3) задайте температуру нагрева духовки. При этом включится нагрев духовки. Символы на циферблате не подсвечиваются.
Следите за процессом приготовления и по готовности выключите духовку, переведя все ручки в положение «выключено».

Полуавтоматический режим

В данном режиме задается время завершения приготовления.

Ручками управления духовкой выберите способ приготовления и необходимую температуру. Духовка включится.

Для установки времени завершения приготовления нажмите 2 раза на ручку таймера, пока не начнет мигать «». Вращая ручку, установите время окончания приготовления. Нажмите на ручку еще раз для подтверждения установленного времени (минимальное задаваемое время приготовления – 2 минуты).

На циферблате будет светиться «». По достижении заданного времени духовка выключится автоматически, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, будет мигать «». Выключите духовку, переведя все ручки в положение «выключено». Нажмите на ручку таймера, чтобы отключить звуковой сигнал. Духовка перейдет в режим ручного управления.

Автоматический режим

Данный режим позволяет начать и завершить приготовление в автоматическом режиме. В этом случае задается время начала приготовления и время окончания приготовления.

Для установки времени начала приготовления нажмите 1 раз на ручку таймера - на циферблате начнет мигать «». Вращая ручку, установите время начала приготовления. Нажмите на ручку еще 1 раз и, вращая ручку, установите время окончания приготовления как описано в предыдущем разделе. На циферблате будут светиться «» и «».

Ручками управления духовкой выберите способ приготовления и необходимую температуру.

Духовка автоматически включится в установленное время начала приготовления и выключится в установленное время окончания приготовления. Звуковой сигнал известит об окончании приготовления, будет мигать «». Выключите духовку, переведя все ручки в положение «выключено». Нажмите на ручку таймера, чтобы отключить звуковой сигнал.

Духовка перейдет в режим ручного управления.

Проверка заданной программы

Во время работы духовки, Вы в любой момент можете проверить, на какое время установлено начало/окончание приготовления, или когда должен прозвонить “”. Для этого нажмите на ручку таймера - стрелки укажут интересующую информацию, после чего вернутся к текущему времени.

Отмена программы

Если Вы хотите отменить заданную программу, нажмите ручку таймера и удерживайте ее в течение 2-3 секунд. Светящаяся пиктограмма погаснет, духовка возвратится в ручной режим управления.

Индикация прекращения электропитания

Если по какой-либо причине произойдет сбой в подаче электричества, на циферблате будет мигать “”. Произведите настройку времени, как описано выше.

Если в момент отключения электричества происходил нагрев духовки и на таймере был установлен будильник, полуавтоматический или автоматический режим, после возобновления электропитания нагрев продолжится, и таймер продолжит работать по ранее заданной программе. В этом случае для установки времени нужно отменить установленную программу и затем установить время.

Для информации.

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

5.5 ДУХОВКА С СЕНСОРНЫМ ТАЙМЕРОМ

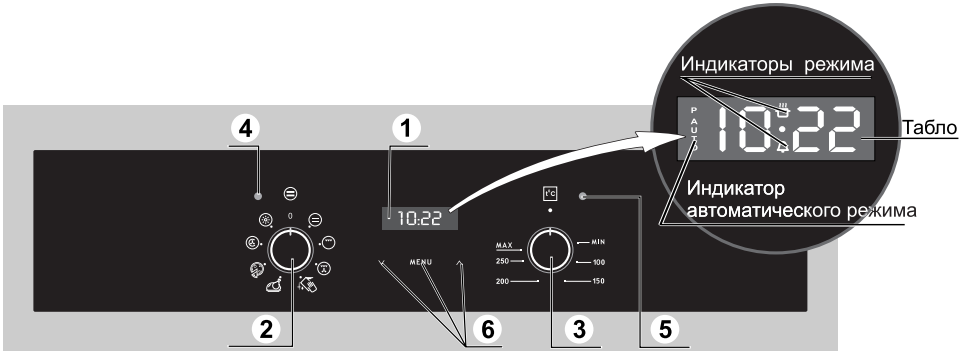


Рис. 8

1 - сенсорный таймер
2 - ручка режимов работы духовки
3 - ручка терморегулятора
4 - индикатор включения духовки
5 - индикатор терморегулятора
6 - сенсорные зоны управления таймером

Режимы таймера:
– Часы
– Будильник
– Ручной режим
– Полуавтоматический режим
– Автоматический режим

Управление

– Управление таймером происходит путем касания сенсорных зон (6).
– Срабатывание команды сопровождается коротким звуковым сигналом и свечением индикатора.
– Касание и непрерывное удержание зоны «∨» или «∧» ускоряет настройку таймера.
– Информация о выбранной программе или о последнем установленном значении подсвечивается на табло в течение 7 секунд.

Часы

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

Будильник

Будильник не обладает функцией включения/выключения духовки, его следует использовать для звукового оповещения об истечении заданного интервала времени. Установка будильника выполняется независимо от других программ.

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

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

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

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

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

Будильник отключён.

Ручной режим

- Подключите духовку к электросети.
- Установите на таймере текущее время (см.п. «Часы»)
- Ручкой режимов работы духовки (2) установите необходимый способ приготовления.
- Ручкой терморегулятора (3) задайте температуру нагрева духовки.

При этом включится нагрев духовки.

Следите за процессом приготовления и по готовности выключите духовку, переведя все ручки в положение «выключено».

В ручном режиме на табло отображаются цифры, обозначающие текущее время и символ "".

Полуавтоматический режим

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

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

Тогда:

1. Касанием зоны **"MENU"** выберите команду **"dur"** (продолжительность приготовления) или **"end"** (окончание приготовления), при этом горит символ "" , надпись **"AUTO"** мигает. На электронном табло чередуется изображение **"0.00"** и надпись **"dur"** или надпись **"end"**. Касаясь зон **"∨"** или **"∧"**, установите на табло время продолжительности приготовления или время окончания приготовления. На табло загорятся символы **"AUTO"** и "" .
2. Ручкой режимов работы духовки установите выбранный способ приготовления, например, "объемный нагрев" (работают нижний и верхний ТЭНы).
3. Ручкой терморегулятора установите необходимую температуру нагрева духовки.

Духовка включится. На табло будут гореть символы **"AUTO"** и "" .

4. По истечении заданного времени духовка выключится, звуковой сигнал известит об окончании приготовления, погаснет символ "" и будет мигать надпись **"AUTO"**. Коснитесь любой зоны, чтобы отключить звуковой сигнал.
5. Переведите ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение.
6. Коснитесь зоны **"MENU"** для перевода таймера в режим часов, при этом надпись **"AUTO"** погаснет и загорится символ "".

Автоматический режим

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

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

Итак:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Звуковой сигнал

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

Проверка и контроль

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

Отмена программы

Если Вы хотите отменить заданную программу, коснитесь одновременно зон **"∨"** и **"∧"**, автоматическая программа отменится, надпись **"AUTO"** погаснет и духовка перейдет на ручное управление.

Нужно знать!

- Если светится надпись **"AUTO"** - таймеру задана автоматическая программа (ручное управление невозможно).
- Если надпись **"AUTO"** мигает - таймер находится в режиме ожидания программирования, либо сигнализирует о выполненной программе.
- После отработки любого автоматического режима необходимо установить ручки терморегулятора и режимов работы духовки в нулевое положение (выключено), касанием зоны **"MENU"** перевести таймер в режим часов. **ВНИМАНИЕ!** ЕСЛИ ПО КАКОЙ-ТО ПРИЧИНЕ ПРОИЗОЙДЕТ СБОЙ В ПОДАЧЕ ЭЛЕКТРИЧЕСТВА, ВСЕ ПРОГРАММЫ ИСЧЕЗНУТ, НА ТАБЛО ТАЙМЕРА ОДНОВРЕМЕННО БУДУТ МИГАТЬ ЗНАКИ **«0.00»** И **«AUTO»**. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА ПРИДЕТСЯ ПОВТОРИТЬ ЗАНОВО.

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

Для информации

Духовка в режиме "объемный нагрев" набирает температуру 200 °С за 10-15 минут.

5.6 ГРИЛЬ

При пользовании грилем температура установки терморегулятора должна быть не более 225 °С, для режима “Усиленный гриль с вертелом «» и для духовок с сенсорным управлением, режим “Усиленный гриль с конвекцией” «»- не более 200 °С.

Эффект гриля заключается в том, что инфракрасное излучение ТЭН-гриля действует подобно углям костра. Снаружи образуется румяная корочка, сохраняющая мясо сочным и мягким внутри.

Гриль незаменим при подрумянивании готового пирога или пышек.
На гриле отлично запекается нарезанное ломтями мясо, птица, разделенная на куски, мясной шашлык и некоторые виды овощей (например, кабачки, баклажаны, помидоры и т.п.). Хороши и тосты к чаю или кофе, приготовленные со всевозможной начинкой.

Противень или жаростойкую посуду для приготовления следует устанавливать на вторую полку сверху.

ВНИМАНИЕ! ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ГРИЛЕ ДОСТУПНЫЕ ЧАСТИ СИЛЬНО НАГРЕВАЮТСЯ.

5.7 ГРИЛЬ С ВЕРТЕЛОМ

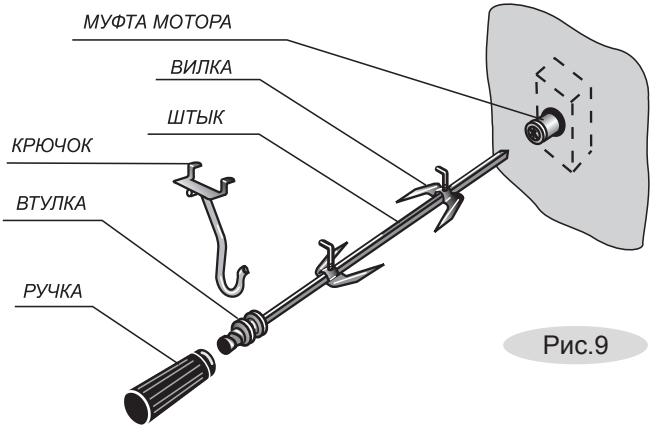


Рис.9

Установите крючок, для чего вставьте «усы» крючка в пазы верхней полки слева проема духовки и опустите крючок вниз (рис.10).

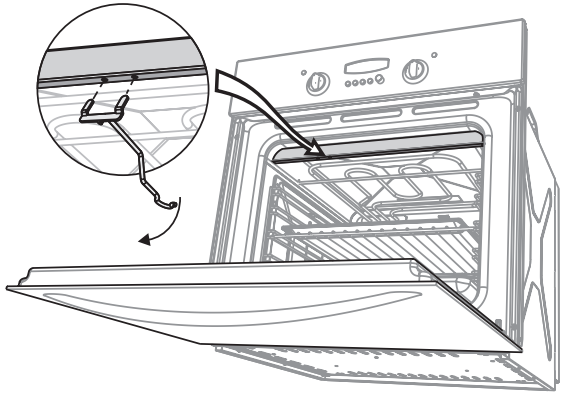


Рис.10

Насадите на штык кусок мяса или тушку птицы (привязав крылья и ноги к тушке) и закрепите его вилками посредством крепежных винтов. Штык вертела располагается по диагонали внутри духовки. Закрепленный на штыке кусок мяса должен находиться точно под грилем (рис. 11).

Во время приготовления ручка вертела должна быть снята, а дверца закрыта.

Снизу необходимо установить жаровню для сбора жира.

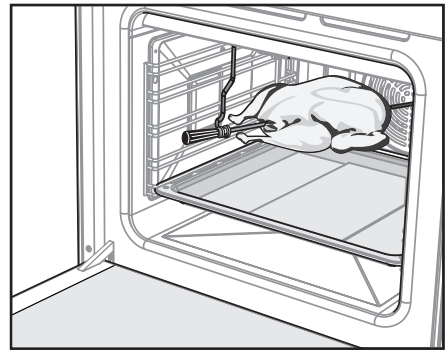


Рис.11

5.8 ШАШЛЫЧНИЦА

Описание установки и сборки шашлычницы (рис. 12)

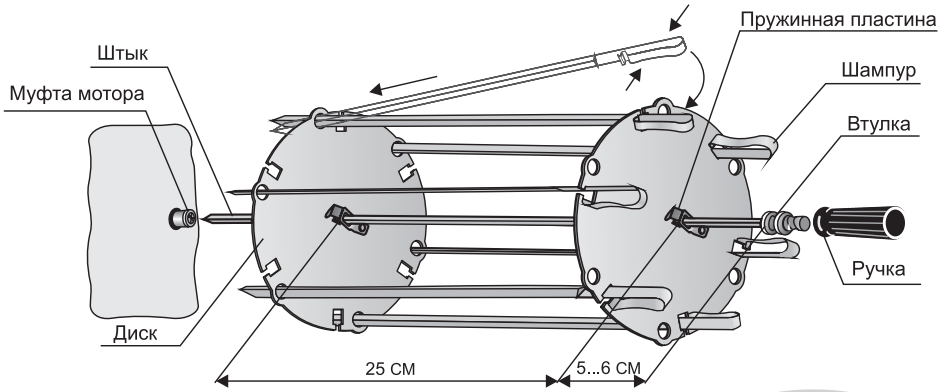


Рис.12

Сжав пружинные пластины, оденьте на штык и установите диск на расстоянии 5-6 см от втулки.

Ориентируясь по длине шампура, на расстоянии приблизительно 25 см установите на штыке второй диск.

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

Нарезанное кубиками (размер 4-5 см), заправленное и готовое к приготовлению мясо нанизать на шампуры. Не прижимайте куски сильно друг к другу и не допускайте их провисания.

Заведите острие шампура в круглое отверстие диска и, сжав пружинную ручку, зафиксируйте шампур в квадратном гнезде другого диска, расположенного у втулки.

Острый конец штыка вставьте до упора в муфту мотора, а втулку повесьте на крючок.

Включите режим гриль с вертелом с электроприводом «⟲» и убедившись,что шашлычница вращается, закройте дверцу духовки (ручка должна быть снята). Конструкция позволяет поворачивать шампур с шагом 90° и обжаривать шашлык со всех сторон. Для этого остановите вращение и, сжав пружинную ручку, поверните шампур в гнезде на необходимый угол. Если Вы используете не все шампуры, их рекомендуется размещать равномерно.

5.9 КОНВЕКЦИЯ

Режим нагрева с конвекцией – это режим, когда включен один или несколько нагревательных элементов и вентилятор.

Конвекция значительно расширяет возможности духовки:

- повышает качество выпечки;
- уменьшает время нагревания духовки, что позволяет готовить без предварительного прогрева;
- позволяет выпекать на двух рабочих уровнях одновременно;
- создает румяную корочку, препятствующую вытеканию жира и соков из мясных блюд, что делает их значительно вкуснее.

Включив режим “Ускоренный нагрев с конвекцией”  или “Объемный нагрев с конвекцией”  и установив терморегулятором температуру 50 °С, Вы можете быстро разморозить продукты.

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

6 УСТАНОВКА

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

Кухонная мебель должна быть термостойкой и выдерживать температуру не менее 100 ºС.

ВНИМАНИЕ! ДУХОВКА ДОЛЖНА БЫТЬ УСТАНОВЛЕНА СОГЛАСНО РЕКОМЕНДАЦИЯМ.

Духовка встраивается в напольную тумбу или пенал кухонного гарнитура, в которых имеется ниша с размерами, указанными на рис.13.

Прибор не должен быть установлен за декоративной дверью для избежания перегрева.

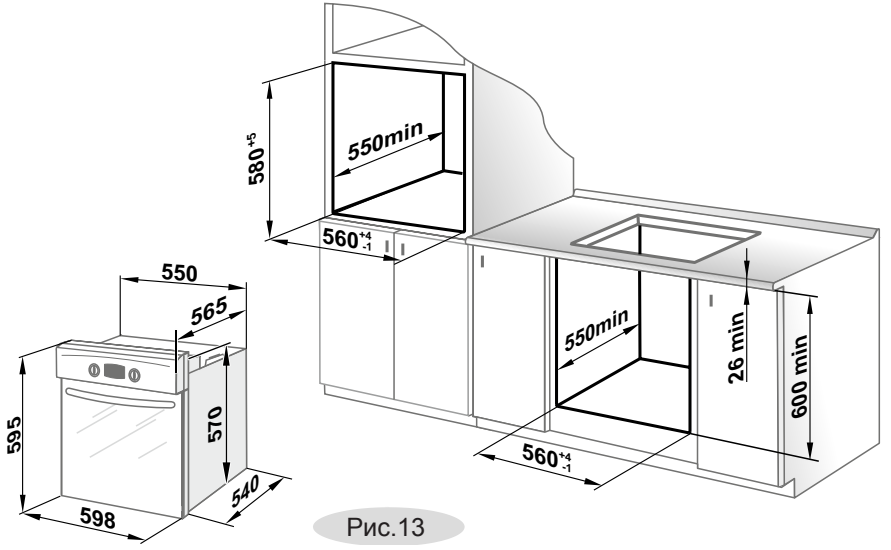


Рис.13

В нише, куда устанавливается духовка, не должно быть задней стенки.

Духовка устанавливается на дно ниши и закрепляется спереди (рис.14) винтами с шайбами, прилагаемыми в комплекте.

Минимальные зазоры между боковыми стенками духовки и стенками мебели не менее 5 мм.



Рис.14

7 ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Духовка должна подключаться квалифицированным электриком, в соответствии с действующими нормами и правилами.

Духовка подключается к электрической сети шнуром питания с вилкой. Вилка и сетевой шнур после установки прибора должны быть доступны для обеспечения возможности отключения и не должны подвергаться нагреву. Отключение также может осуществляться с помощью встроенного в стационарную проводку выключателя, в соответствии с правилами по электротехническому монтажу.

Самостоятельно и неправильно подключенная духовка не обеспечит надежную и безопасную работу и может привести к несчастному случаю.

Не допускается использование переходников, двойных и более розеток, удлинителей.

Для того, чтобы включить духовку, после подключения её к электросети необходимо установить на аналоговом, электронном или сенсорном таймере текущее время или установить ручку электромеханического таймера в положение «ручной режим».

Если в выключенном состоянии духовки сигнальные лампочки горят «вполнакала», необходимо поменять полярность подключения вилки в розетке.

Перед подключением мастер обязан проверить:

- Соответствие электрических параметров Вашей духовки и электрической сети.
- Наличие системы заземления и соответствие ее установленным нормам.
- В случае выявления несоответствия необходимо провести доработку электрической сети и монтаж розетки. Электромонтажные работы должна выполнить ЖЭС по месту жительства или организация, имеющая право на установку и обслуживание электроприборов.
- Могут ли предохранители, автоматические выключатели и провода выдержать дополнительную нагрузку от духовки.
- Установку ручек управления в нулевом положении.
  После чего получить подпись потребителя в талоне установки о выполнении указанных в нем требований.

ВНИМАНИЕ! ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НЕОБХОДИМО В ТЕЧЕНИЕ ПОЛУЧАСА ПРОГРЕТЬ ТРУБЧАТЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛИ (ТЭНЫ) ДУХОВКИ, ЗАДАВ ТЕМПЕРАТУРУ 250 °С.

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

8 ОБСЛУЖИВАНИЕ ДУХОВКИ

8.1 УХОД ЗА ДУХОВКОЙ

- Содержите духовку в чистоте. Чистая духовка служит дольше, в ней приятно готовить, и пища получается аппетитней.
- **ВНИМАНИЕ!** ПЕРЕД ТЕМ КАК МЫТЬ, **ОБЯЗАТЕЛЬНО** ОТКЛЮЧИТЕ ДУХОВКУ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ.
- Эмалированные и стеклянные поверхности духовки следует мыть кухонной губкой, теплой водой с моющим средством для посуды и протирать мягкой тканью.
- Если снимались ручки управления, надевать их на стержень следует плавно, без ударов.
- Не использовать жесткие абразивные очистители или жесткие металлические скребки для чистки стекла дверцы жарочного шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, которая в результате может разбиться на мелкие осколки.
- **Не применяйте абразивные порошки, органические растворители, а также чистящие средства, содержащие кислоты, щелочи, соединения хлора.**
- Несоблюдение рекомендаций по уходу и применению моющих средств может привести к необратимому повреждению поверхностей духовки, стиранию рисунков и коррозии.
- **ВНИМАНИЕ!** ЗАПРЕЩАЕТСЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ АЛЮМИНИЕВЫЕ, МЕТАЛЛИЗИРОВАННЫЕ И КРАШЕНЫЕ ДЕТАЛИ ПРИБОРА, А ТАК ЖЕ ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ.
- **ВНИМАНИЕ!** КОНСТРУКЦИЯ НЕ ПРЕДУСМАТРИВАЕТ ОЧИСТКУ ДУХОВКИ ПАРОМ.

  Каждый раз после пользования духовкой её необходимо:
  - вымыть;
  - протереть начисто;
  - просушить.

Для мытья духовки можно воспользоваться теплой водой с моющим средством, специальным аэрозольным средством для удаления жира или гидролизным методом очистки.

- Гидролизный метод очистки заключается в размягчении прикипевших загрязений, после чего их легко удалить влажной тканью или губкой. Для очистки таким способом необходимо:

- установить на дно духового шкафа жаровню и налить в нее 0,3-0,5 л воды;
- ручку терморегулятора или крана духовки установить на «max»;
- выбрать (при наличии) режим «Нижний нагрев»  или «Нижний нагрев, лёгкая очистка» ;
- дать духовке поработать 10 - 15 минут;
- выключить духовку и оставить на 30 минут, не открывая дверцу духовки. Затем осторожно вынуть жаровню и отмыть загрязнения, применяя моющие средства для мытья духовки.

- Значительно легче мыть духовку, пока она еще теплая.

- Когда моете духовку, будьте аккуратны – не повредите резиновое уплотнение.
- Для удобства уборки дверцу и проволочные направляющие можно снять (рис.15 и рис.16).
- Для снятия дверцы духовки:

- Откройте дверцу,
- Поднимите и поверните до упора рычаги, расположенные на двух шарнирах .

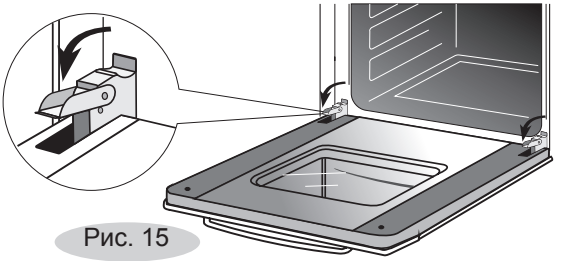


Рис. 15

- Закройте дверцу до упора в рычаги и, приподняв вверх, снимите.
  Установку дверцы производите в обратной последовательности.

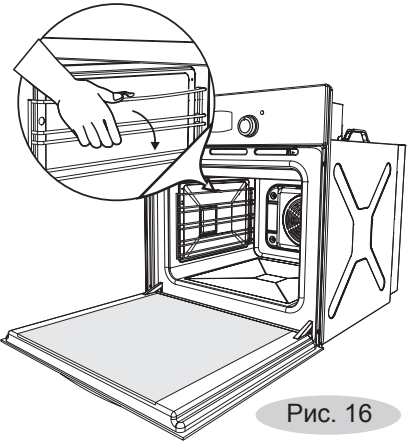


Рис. 16

- **ВНИМАНИЕ!** ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ДВЕРЦЫ СТОПОРНЫЕ РЫЧАГИ ДОЛЖНЫ ПЛОТНО ПРИЛЕГАТЬ К КРОНШТЕЙНУ. В СЛУЧАЕ ТУГОЙ ПОСАДКИ РЫЧАГИ НЕОБХОДИМО ОСАДИТЬ ЛЕГКИМ ПОСТУКИВАНИЕМ.
- Не допускайте попадания воды и моющего средства внутрь дверцы духовки. Для мойки используйте влажную, предварительно отжатую губку.
- Чтобы помыть стекла дверцы со всех сторон сначала снимите внутреннее стекло, потянув за край стекла, как показано на рисунке 17. Затем снимите с опор промежуточное стекло, приподняв его верхний край (см. рисунок 18).

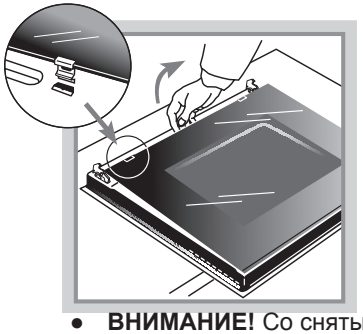


Рис. 17

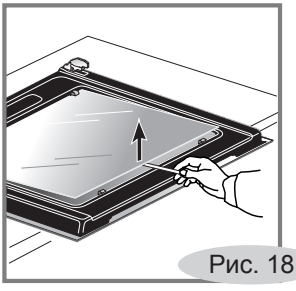


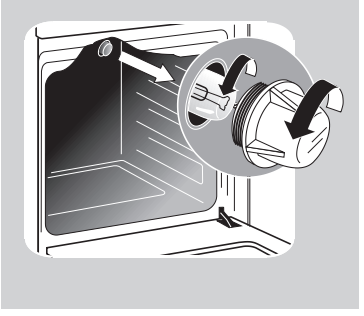
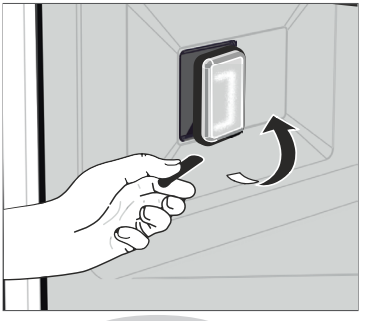
Рис. 18

- **ВНИМАНИЕ!** Со снятыми стеклами дверца захлопывается. Придерживайте ее при закрывании.
- Чтобы собрать дверцу, установите на резиновые опоры промежуточное стекло. Разместите пружинные защелки на внутреннем стекле напротив крепежных пазов и защелкните его на место. Убедитесь, что стекло стало ровно и плотно прилегает к дну дверцы.

8.2 ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Отключите духовку от электрической сети.

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

Подсветка задняя	Подсветка боковая
 Рис. 19	 Рис. 20
Отверните стеклянный плафон (рис.19).	Снимите проволочную направляющую в соответствии с описанием. Стеклянный плафон оснащен резиновым уплотнением. С помощью плоского пластикового предмета снимите плафон вместе с резиновым уплотнением (рис. 20).
Выверните сгоревшую лампу и замените ее новой. Используйте лампу накаливания с малой колбой, предназначенную для эксплуатации при высоких температурах (300 °С, Е14, 220-230 В, 15 Вт; 25 Вт для боковой подсветки).	
Установите плафон.	Установите на место плафон (плафон защёлкивается), предварительно установив на него резиновое уплотнение. Установите на место проволочную направляющую.

Подключите духовку к электрической сети.

8.3 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Не допускаются затвердевания и трещины на изоляции шнура питания.

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

Срок службы прибора – 10 лет с момента передачи его потребителю. Если дату передачи установить невозможно, срок службы исчисляется с даты изготовления. Пользование прибором с истёкшим сроком службы может привести к возникновению электро- и пожароопасных ситуаций из-за естественного старения материалов и износа деталей прибора. Для оценки технического состояния прибора необходимо обратиться в специализированную ремонтную организацию.

ВНИМАНИЕ! По истечении срока службы прибора изготовитель не несёт ответственности за его безопасную эксплуатацию.

9 ВОЗМОЖНЫЕ НЕИСПРАВНОСТИ И МЕТОДЫ ИХ УСТРАНЕНИЯ

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

1. Подключен ли шнур питания с вилкой к сети 220-230 В (50 Гц).
2. Выведены ли ручки управления из нулевого положения.
3. Состояние аварийных автоматических выключателей (предохранителей) системы электроснабжения помещения.

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

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

ПРИ НЕКВАЛИФИЦИРОВАННО ВЫПОЛНЕННОМ РЕМОНТЕ ПРИБОР МОЖЕТ СТАТЬ ИСТОЧНИКОМ СЕРЬЕЗНОЙ ОПАСНОСТИ.

10 ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

10.1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ В «ECO» РЕЖИМЕ

ECO режим в духовке – это эффективный способ экономии энергии и ресурсов без ущерба для качества приготовления блюд. Основное преимущество – равномерное и медленное приготовление, получение более здоровой пищи с насыщенным вкусом. ECO режим идеален для блюд, которые не требуют интенсивного нагрева. ECO режим используют:

- для запекания овощей и фруктов. Благодаря медленному равномерному нагреву получаются мягкие, сочные, с насыщенным вкусом блюда.
- медленное тушение. Блюда, требующие длительного томления (рагу, гуляш, мясо).
- выпечка хлеба. Обеспечивает плавный, равномерный прогрев, что важно для получения хорошо пропеченной воздушной выпечки.
- сушка трав
- подогрева и поддержания температуры готовых блюд перед подачей.

Рекомендуемые блюда для приготовления в ECO режиме:

1. Запеченная свинина с картофелем и овощами	150 °C	(2-2,5) ч
2. Творожная запеканка	(160-180) °C	(40-60) мин
3. Хлеб	(180-200) °C	(40-60) мин
4. Медленное тушение говядины (свинины) с овощами	(160-180) °C	(2-3) ч
5. Запекание овощей с травами	180 °C	(45-60) мин

6. Подогрев посуды, поддержание температуры готовых блюд перед подачей.

10.2 ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

При приготовлении пищи с повышенным выделением влаги рекомендуется использовать закрытую посуду.

Не рекомендуется оставлять готовое блюдо в духовке после окончания приготовления более 20 минут. Это может привести к образованию конденсата на внутреннем стекле дверцы.

После покупки нужно вымыть теплым мыльным раствором духовку и весь комплект (противень, жаровни, решетку, телескопические полки с проволочными направляющими), затем протереть насухо.

Во время приготовления в духовке не должно быть никаких лишних предметов (сковородок, кастрюль, форм для выпечки и т.п.).

Несоблюдение этого приведет к нарушению тепловых потоков и испортит выпечку.

Если в рецепте нет особых указаний, то до установки приготавливаемого блюда духовку рекомендуется прогреть в течение 15 минут при температуре выпечки.

На качество выпечки влияет: температура, время, правильно выбранная полка и масса изделия.
Старайтесь лишний раз не открывать дверцу духовки во время выпечки, особенно, если пирог должен подняться. Наблюдайте за приготовлением через смотровое окно.

10.3 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОГОВ

Не забудьте прогреть духовку. Тесто должно быть плотной консистенции, чтобы выпечка не затягивалась на выпаривание лишней влаги. Пирог большего веса готовится дольше.

Сформированным изделиям из дрожжевого теста перед выпечкой необходимо дать выстояться на противне или жаровне в теплом месте в течение 30 минут.

Для образования румяной корочки верх пирога перед установкой в духовку нужно смазать взбитым яичным желтком.

Общие правила:

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

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

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

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

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

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

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

10.4 ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА И РЫБЫ

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

10.5 РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Практически все привыкли готовить в традиционном основном режиме работы духовки - объемный нагрев . Для него чаще всего даются рекомендации в кулинарных книгах.

Ниже мы приводим рекомендации по приготовлению в дополнительных специальных режимах. Воспользуйтесь ими, они значительно расширяют и улучшают результаты кулинарного волшебства.

Таблица 4

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления °С	Время, мин
Кондитерские изделия Пирог из дрожжевого теста	1,5	2		170-190	25-40
Булочки из дрожжевого теста (один уровень)	0,7	3		170-190	10-15
Булочки из дрожжевого теста (два уровня)	1,5	2 и 4		170-190	15-20
Бисквит	0,7	2		160-180	30-40
Бисквитный рулет	0,7	2		160-180	20-30
Пирог с фруктами	1,5	2		170-190	45-55
Кекс	0,5	2		170-190	40-50
Печенье из песочного теста (один уровень)	0,7	2		170-190	10-15
Печенье из песочного теста (два уровня)	1,5	2 и 4		170-190	15-20
Корж из песочного теста для торта	0,5	2		170-190	10
Тосты	0,4	3		225	5-10
Выпечка из слоеного теста	0,5	3		180-200	20-30
Пицца Пицца, тонкое тесто	0,7	2		160-180	15-20
Пицца, пышное тесто	0,9	2		160-180	20-30
Замороженная пицца	0,4	2		160-180	10-15
Мини-пицца (4шт)	0,6	2		160-180	15-20
Мясо Свинина одним куском	1	2		200	20-30
Свинина порционно (один уровень)	0,8	2		200-220	20-30
Свинина порционно (один уровень)	0,8	2		175	20-30
Свинина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		200-220	25-35
Говядина порционно (один уровень)	0,8	2		180-200	20-30
Говядина порционно (один уровень)	0,8	2		175	20-30
Говядина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180-200	30-40
Телятина одним куском	1	2		180-200	40-50

Продолжение таблицы 4

Блюдо	Масса, кг	Уровень (считая снизу)	Вид нагрева	Температура приготовления, °С	Время, мин
Телятина порционно (один уровень)	0,8	2		200	25-35
Телятина порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		200	35-45
Баранина	1,5	2		180-200	60-70
Курица целиком	1,5	2		200	40-50
Курица на вертеле	1-1,5			225	60-80
Курица порционно (один уровень)	0,8	2		175	20-30
Курица порционно (два уровня)	1,5	2 и 4		180-200	25-35
Утка целиком	2	2		180	50-80
Утка на вертеле	2			225	80-100
Гусь целиком	2,5	2		180	60-90
Рыба Рыба целиком на гриле, например, форель	0,8	2		180	20-30
Рыбное филе	0,8	2		180	20-30
Рыбные котлеты толщиной 3 см	1	2		160-180	20-30
Рыба замороженная	0,8	2		180-220	40-60
Рыбные палочки (переворачивать)	0,8	2		180-200	20-30
Овощные блюда Запеченый картофель половинки	1,5	2		160-180	40-50
Овощи-гриль	1	2		180-200	30-40
Овощное рагу	1,5	2		160-180	30-40
Кулебяка	1,8	2		180-200	30-50

11 ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ И ХРАНЕНИЕ

Перевозить духовки необходимо в заводской упаковке в вертикальном положении, не более чем в четыре яруса по высоте.

Транспорт и хранилища должны обеспечивать защиту изделия от атмосферных осадков и механических повреждений.

Духовка должна храниться в упакованном виде в отапливаемых помещениях при температуре воздуха от плюс 5 °С до плюс 40 °С.

12 УТИЛИЗАЦИЯ

Утилизация приборов проводится уполномоченными организациями по обращению и переработке бытовой техники в соответствии с действующими нормами.

Для разъяснения порядка утилизации Вашего старого прибора необходимо обратиться в местную службу коммунального хозяйства или в районную администрацию.

Перед утилизацией отключите прибор от электрической сети и обрежьте шнур питания.

13 ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Данные гарантийные обязательства не ограничивают определенные законом права потребителей.

Гарантийная карта является неотъемлемой частью руководства по эксплуатации.

Месяц и год изготовления и адрес изготовителя прибора указаны в гарантийной карте и в маркировке прибора.

Сведения о приемке прибора указаны в гарантийной карте.

Гарантийный срок прибора - 2 года с момента передачи его потребителю.

При невозможности установить дату передачи гарантийный срок исчисляется с даты изготовления, если иное не установлено в действующем законодательстве.

Гарантийный ремонт производится персоналом уполномоченной сервисной службы.

Специалист сервисной службы, производящий ремонт, обязан заполнить отрывной изымаемый талон и корешок к нему.

ВНИМАНИЕ: ВО ИЗБЕЖАНИЕ НЕДОРАЗУМЕНИЙ, СВЯЗАННЫХ С ГАРАНТИЙНЫМ ОБСЛУЖИВАНИЕМ, ТРЕБУЙТЕ ОТ ПРОДАВЦА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО УКАЗАНИЯ В ГАРАНТИЙНОЙ КАРТЕ НАИМЕНОВАНИЯ И АДРЕСА СЕРВИСНОЙ СЛУЖБЫ И ОТМЕТКИ О ПРОДАЖЕ.

Замена перегоревшей лампочки подсветки духовки в гарантийный ремонт

не входит.

Гарантийные обязательства не выполняются в случае:

- некомплектности духовки, выявленной потребителем после продажи;
- обнаружения механических повреждений после продажи, возникших по вине потребителей;
- несоблюдения правил транспортировки и хранения;
- несоблюдения правил установки и эксплуатации;
- разборки и ремонта духовки лицами, не имеющими на это право;
- использования духовки в коммерческих целях или на предприятиях общественного питания.

По вопросам гарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу.

По вопросам послегарантийного ремонта необходимо обращаться к Продавцу, либо в любую уполномоченную организацию.

Сервисная служба завода изготовителя окажет помощь и ответит на все Ваши вопросы:

Унитарное предприятие
“Гефест-техника”:

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

адрес электронной почты: gt.sa@gefest.org

официальный сайт: www.gefest.com

бесплатная горячая линия:
- для Республики Беларусь - 8 801 201 44 44
- для России, Казахстана, Узбекистана - 8 10 800 2010 44 44
- для Украины, Литвы, Латвии - 00 800 2010 44 44
- для прочих стран - +375 162 27 67 62

Таблица 5

Модель	Модификация	Панель	Цвет	
			панели	стекла панорамного
ДА602	К2	Металлическая	Черный матовый	Черный
	К12		Белый	
ДА602,-01,-02,-03			Белый	
ДА602-01,-02	К		Коричневый	
	А		Черный матовый	Черный
ДА602,-01	Е1А0, Е2А0		Нерж. сталь	
ДА602-01	Н1М		Черный глянцевый	
ДА602-02	А1		Серый	
	С		Кремовый	
	В1		Белый “Ретро”	
	К32		Черный “Ретро”	
	К33		Белый “Ретро”	
	К82		Черный “Ретро”	
	К83		Белый “Ретро”	
	К92		Черный “Ретро”	
	К93		Белый “Ретро”	
	К85		Белый	Белый
	РБ	Металлическая с выдвижными ручками	Черный матовый	Черный
	РА		Нерж. сталь	Черный с накладкой
	РН7		Белый “Ретро”	
ДА602-02,-03	К52	Металлическая	Черный “Ретро”	
	К53		Кремовый “Ретро”	
	К54		кремовый	Кремовый с накладкой
	К55		Нерж. сталь	Черный
	К74			Черный с накладкой
	К75		Черный	
	К64S		Черный	
ДА602-01,-02,-03	Н1		Черный	
	Н7		Черный	
ДА622	А	Стеклянная	“Графит”	
	К56		Черный	
	К2		Белый	
	К12		Черный	
ДА622,-01	Е1А0, Е2А0		Черный (рисунок)	
ДА622,-01,-02,-03,-04			Черный	
ДА622-05	S		Черный со световой индикацией	
ДА622-02,-04	А		Черный	
ДА622-02	АМ, AS		Белый	
	АС		Кремовый	
ДА622-04	А1, А1S, А3S, А4S, А5S, 5S		Коричневый	
ДА622-02	Б, БS, Б1		Серебристый	
ДА622-04	Б, БS, Б1, Б1S, Б2, Б2S, Б4S, 3S, Б3S, 4S, Т4S, Б5S		“Ноты”	
ДА622-05	БS, Б1S		“Лето”	
ДА622-02	В1		“Ночь”	
ДА622-04	В1S		“Кофе”	
ДА622-02	К		“Зима”	
	С		Черный с узором	
	Д1		Черный с рисунком	
	К15		Белый с рисунком	
	К16		“Мрамор белый”	
	К17		“Мрамор черный”	
	К18		“Мрамор зеленый”	
	К19			
	К26			
	К28			
	К52, К152			
	К53			
	К59			

Продолжение таблицы 5

Модель	Модификация	Панель	Цвет	
			панели	стекла панорамного
ДА622-02,-03	К35	Стеклянная	“Серое дерево”	
	К47		“Дерево”	
	К43		“Камень черный”	
	К46		“Камень серый”	
	К48		“Камень бежевый”	
ДА622-02	К48S			
ДА622-02	К55,		“Мрамор рубиновый ретро”	
ДА622-03	К55S			
ДА622-02	К69		“Мрамор зеленый ретро”	
ДА622-03	К69S			
ДА622-02, -03	К37		“Ретро дерево” кремовый	
ДА622-02	К82		“Ретро” белый	
ДА622-02	К83		“Ретро” черный	
ДА622-02	В85		“Ретро” кремовый	
ДА622, -01, -02, -04	Н3		Черный с накладками	
ДА622-03	Н5			
	РН3	Стеклянная с выдвижными ручками	Черный с накладками	
	РБ1		Белый	
ДА622, -03	РА		Черный	
ДА622-02	РБ, РБ1S		Белый	
ДА622-02	РА1S		Черный	
ДА622-02	РБ		Белый	
ДА622-02	К56S	Стеклянная	“Графит”	
ДА622-04	К56S			
	К57S			
	Т5S			
ДА622-05	TS			
ДА622-02	М51		“Тауп”	

Таблица 6

Элементы комфортности духовки			Модель и номер исполнения духовки по оснащенности																								
			ДА 602	ДА 602 К2, ДА 602 К12	ДА 602-01	ДА 602-02	ДА602-02 К64S, ДА602-02 К66S, ДА602-02 К68S	ДА 602-03	ДА602-03 К64S, ДА602-03 К66S, ДА602-03 К68S	ДА 622	ДА 622 А, ДА 622 К56	ДА622 РА	ДА 622 К2, ДА 622 К12	ДА 622-01	ДА 622-02	ДА 622-02 AS, ДА 622-02 БS, ДА 622-02 РБ1S ДА 622-02 Б1S, ДА 622-02 К48S, ДА 622-02 К56S, ДА 622-02 РА1S	ДА 622-03	ДА 622-03 К55S, ДА 622-03 К69S	ДА 622-04, ДА 622-04 А, ДА 622-04 Б, ДА 622-04 К56, ДА 622-04 Б2, ДА 622-04 В1	ДА 622-04 А3S, ДА 622-04 Б3S, ДА 622-04 3S	ДА 622-04 БS, ДА 622-04 К56S, ДА 622-04 Б2S ДА 622-04 В1S, ДА622-04 А1S, ДА622-04К 57S	ДА 622-04 А4S, ДА 622-04 Б4S, ДА 622-04 4S, ДА 622-04 Т4S, ДА622-04 А5S, ДА622-04 5S, ДА622-04 Б5S, ДА622-04 Т5S	ДА 622-05	ДА 622-05 S, ДА 622-05 Б1S, ДА 622-05 Б5, ДА 622-05 TS
1	Управление	сенсорное																		●	●	●	●				
		механическое	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●								
		сенсорное с энкодером																								●	●
2	Таймер	электронный*				●	●	●	●						●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
		электромеханический	●		●					●		●		●													
3	Дверца духовки с тремя стеклами						●		●												●	●	●			●	
4	Плавное закрытие дверцы духовки						●		●							●		●			●	●	●			●	
5	Гриль		●		●	●	●	●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
6	Нагрев с конвекцией				●	●	●	●	●		●	●		●	●	●	●	●	●			●	●	●	●	●	●
7	Усиленный гриль с конвекцией																			●			●	●	●	●	●
8	Вертел с электроприводом							●	●	●							●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
9	Шашлычница							●	●								●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
10	Проволочные направляющие				●	●	●	●	●			●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
11	Телескопические полки							●	●						●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
12	Подсветка одинарная		●	●	●					●	●	●	●														
13	Подсветка двузонная					●	●	●	●					●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

*Сенсорный или аналоговый в зависимости от модификации