

Руководство по эксплуатации

Встраиваемый электрический духовой шкаф

**BO 1635 LAR
BO 1635 IIR**

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
Общие Правила Техники Безопасности	4
Безопасность Детей	6
Обеспечение Электрической Безопасности	7
ОСОБЕННОСТИ	8
УСТАНОВКА	10
Инструкции По Установке	10
Монтаж Духового Шкафа В Кухонный Шкаф	13
Действия Перед Подключением К Электросети	14
При Первой Установке Духового Шкафа А	17
Рекомендации По Экономии Электроэнергии	18
ЭКСПЛУАТАЦИЯ	19
Ручка Регулировки Температуры	19
Индикатор Высокой Температуры	19
Ручка Выбора Функции	20
Световой Индикатор Функции	20
Работа Вентилятора Охлаждения	27
ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	29
Информация О Транспортировке	34
УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	35
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	37
ПРИЛОЖЕНИЕ	38
Советы По Приготовлению Пищи	38
Различные Рекомендации	40

В данном руководстве содержится вся необходимая информация об изделии. Если вам потребуется дополнительная поддержка, обращайтесь в нашу сервисную службу через сайт www.modena.com.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Духовые шкафы предназначены для работы от однофазной сети переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. В любом случае, перед установкой прибора мы рекомендуем ознакомиться с техническими характеристиками на паспортной табличке, расположенной на передней стороне духового шкафа (снизу).

Данные, указанные на табличках с характеристиками электрических духовых шкафов, соответствуют стандарту EN 50304. Значения были определены при стандартной нагрузке в режиме конвекции/горячего воздуха (при наличии). По своей номинальной эффективности энергопотребления, указанной в стандарте EN 50304, режимы нагревания располагаются в нижеуказанном порядке приоритетности, в зависимости от наличия функции (режимов) на приборе. 1 — экономичное конвекционное нагревание, 2 — медленное приготовление, 3 — конвекционное нагревание (горячий воздух), 4 — нагревание сверху и снизу с конвекцией воздуха, 5 — нагревание сверху и снизу.

- Изготовитель сохраняет за собой право вносить изменения в технические характеристики в целях улучшения качества прибора без предварительного уведомления.
- На рисунках в настоящем руководстве приведены схематические изображения. Внешний вид вашего устройства может в точности не совпадать с изображением.
- Значения, указанные на маркировке прибора или в других печатных документах, идущих в комплекте с прибором, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут меняться в зависимости от условий применения прибора и окружающей среды.

Общие Правила Техники Безопасности

- Этот прибор не предназначен для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом и знаниями. Исключение — случаи, когда они получили от лица, ответственного за их безопасность, соответствующие инструкции, позволяющие безопасно использовать прибор.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Прибор предназначен только для бытового применения. Коммерческое использование прибора запрещено. Прибор разрешается использовать только для приготовления или разогрева пищи. Использование в других целях (например, для обогрева помещения, сушки одежды или полотенца на ручке) представляет опасность и недопустимо. Наша компания не несет ответственности за ущерб здоровью людей, окружающей среде или имуществу, нанесенный в результате ненадлежащего использования духового шкафа.
- Перед использованием прибора обязательно снимите с него все упаковочные материалы.
- При первом включении духового шкафа его изоляционный материал и нагревательные элементы испускают запах. Поэтому при первом включении не следует помещать в духовой шкаф продукты питания. Сначала необходимо включить прибор, дождаться, когда запах исчезнет, после чего можно приступить к приготовлению пищи. Внутреннюю поверхность духового шкафа необходимо очистить влажной мягкой тканью.
- Во время работы прибор нагревается. Прикасаться к горелкам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т. д. запрещено. Не подпускайте детей к прибору!
- При использовании функции приготовления на гриле поверхность может сильно нагреваться. Соблюдайте осторожность!
- При помещении блюд в духовой шкаф или при их извлечении из него необходимо пользоваться прихваткой.
- Использовать дно духового шкафа для приготовления или

жарки запрещено.

- Запрещается помещать противни, тарелки или продукты, обернутые алюминиевой фольгой, непосредственно на дно духового шкафа. В противном случае накопленное тепло может повредить дно духового шкафа и привести к возгоранию.
- Для перемещения, выполнения очистки или профилактического обслуживания необходимо отключать духовой шкаф от электропитания переменного тока.
- Запрещается извлекать вилку из сетевой розетки, потянув за провод.
- Запрещается прикасаться к прибору, находящемуся в мокром или влажном состоянии.
- При возникновении неисправности или поломке духовой шкаф необходимо выключить, отключить от сети и произвести ремонт.
- Запрещается выполнять ремонт прибора или вносить изменения в его конструкцию.
- Тем не менее некоторые неисправности поддаются самостоятельному устранению (**перед звонком в сервис ознакомьтесь с разделом «Устранение неисправностей»**)
- Все работы по техническому обслуживанию и ремонту должны выполнять только авторизованные сервисные центры и только с применением оригинальных запасных частей.
- Если духовой шкаф не используется, необходимо выключить все функции.
- Поддерживайте духовой шкаф в чистоте, выполняя очистку с соблюдением правил техники безопасности. Остатки пищи, скапливающиеся в духовом шкафу после использования, со временем могут повредить его поверхность.
- Необходимо, чтобы рядом с прибором находился вентиляционный воздуховод.
- Не пользуйтесь сломанной дверцей или дверцей с разбитым передним стеклом.
- Во время работы задняя поверхность духового шкафа нагревается. Подведенное газовое и/или электрическое

соединение не должно касаться задней поверхности. В противном случае возможно повреждение электросетевого кабеля.

- Запрещено пользоваться прибором, находясь под воздействием алкоголя и/или лекарств, влияющих на умственные и сенсорные способности.
- Соблюдайте осторожность при использовании алкоголя в составе блюд. Спирт испаряется при высокой температуре и может вызвать пожар из-за возгорания от контакта с горячими поверхностями.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Устройство предназначено только для приготовления пищи. Использование в других целях, например, для отопления помещения, запрещено.

Безопасность Детей

- Данный прибор предназначен для использования взрослыми и детьми под присмотром. Маленьким детям запрещено трогать органы управления или играть рядом с духовым шкафом.
- Во время работы доступные части этого прибора нагреваются. Не подпускайте детей к прибору до тех пор, пока он не остынет.
- Будьте внимательны и не оставляйте в пределах досягаемости детей упаковочные материалы (пленка, пенополистирол и т. д.), поскольку они могут представлять опасность.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу и не позволяйте детям садиться на нее. В противном случае прибор может перевернуться, либо могут повредиться дверные петли.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

При использовании решетки ее доступные части могут сильно нагреваться. Не подпускайте маленьких детей к устройству.

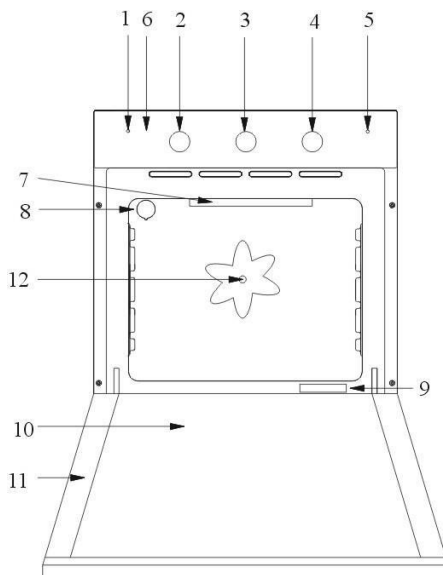
ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ.

Если вы решите утилизировать духовой шкаф, его необходимо привести в негодность, отрезав электрический кабель (после отсоединения от источника питания). Выброшенные приборы могут представлять угрозу безопасности детей, поскольку дети могут использовать их для игр. Поэтому рекомендуется привести духовой шкаф в безопасное состояние.

Обеспечение Электрической Безопасности

- Любые работы, выполняемые на электрическом оборудовании и системах, должны производиться компетентными и квалифицированными лицами.
- В случае поломки необходимо выключить прибор и отключить его от питания. Отключите бытовые защитные устройства.
- Убедитесь в их совместимости с плавким предохранителем.

ОСОБЕННОСТИ



Духовые шкафы с таймером обратного отсчета

- | | |
|-------------------------------------|---|
| 1. Световой индикатор функции | 6. Панель управления |
| 2. Ручка выбора функции | 7. Нагревательные элементы |
| 3. Ручка таймера обратного отсчета* | 8. Лампа освещения камеры духового шкафа |
| 4. Ручка регулировки температуры | 9. Паспортная табличка |
| 5. Индикатор высокой температуры | 10. Внутреннее стекло дверцы духового шкафа |
| | 11. Дверца духового шкафа |
| | 12. Вентилятор* |

* Доступен только на некоторых моделях.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Положение ручки таймера может отличаться от изображенного.

Включенные в комплект принадлежности зависят от модели прибора. Существует вероятность того, что принадлежности, описанные в Руководстве, будут недоступны для вашего прибора.

Противень для выпечки

Предназначен для выпекания хлебобулочных изделий, приготовления больших кусков жареного мяса, блюд с жидкой начинкой, а также для использования в процессе приготовления на гриле в качестве поддона для сбора стекающей жидкости.



Решетка

Используется для приготовления на гриле, разогрева и приготовления блюд, либо для помещения запекаемых продуктов на необходимые направляющие.



Глубокий противень для жарки

Предназначен для выпекания хлебобулочных изделий, приготовления больших кусков жареного мяса, блюд с жидкой начинкой или для использования в процессе приготовления на гриле в качестве поддона для сбора стекающей жидкости.



Решетка для противня

Используется для приготовления на гриле и для сбора стекающего масла в противне.



УСТАНОВКА

Установка должна выполняться работником, обладающим надлежащей квалификацией, в соответствии инструкциями. Изготовитель не принимает на себя ответственность за ущерб людям, окружающей среде или имуществу, вызванный неправильной установкой.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ!

Из соображений безопасности и охраны окружающей среды после установки прибора необходимо утилизировать упаковочные материалы, некоторые из которых допускают повторное использование (фольга, картон, пенопласт и т. д.). Прежде чем выбросить прибор, необходимо отрезать от него шнур питания, чтобы не подвергать опасности детей.

Инструкции По Установке

- При установке подключение прибора необходимо производить в соответствии со всеми местными электротехническими нормами.
- Духовой шкаф предназначен для установки в кухонную мебель. Его можно установить либо под столешницей, либо в шкаф-пенал на уровне глаз. Вырежьте проем в кухонной мебели (см. рис. 1 и рис. 2).
- Убедитесь, что место опоры, расположенное под духовым шкафом, способно выдержать его вес.
- Стенки проема, в который монтируется духовой шкаф, должны быть теплостойкими. В частности, боковые стенки должны быть изготовлены из древесноволокнистой плиты с покрытием. Покрытие должно выдерживать температуру 100 °С. Нетеплостойкие синтетические слоистые материалы, пластмассы и клеящие вещества могут быть повреждены.

- Между стенами кухни и мебелью должно быть безопасное расстояние.
- Правильная установка должна обеспечить надлежащую защиту от прикосновения к электрическим компонентам или просто функционально изолированным частям.
- Все компоненты, предназначенные для обеспечения защиты, должны быть установлены таким образом, чтобы их нельзя было снять без помощи инструмента.
- Для обеспечения наибольшей эффективности циркуляции воздуха установку духового шкафа следует выполнять в соответствии с размерами, изображенными на **рис. 1**.
- Заднюю панель кухонного шкафа необходимо снять, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха. При установке за духовым шкафом необходимо обеспечить зазор не менее 75 мм (**см. рис. 3**).
- Устанавливать прибор рядом с холодильником или морозильной камерой не рекомендуется, поскольку тепло может повлиять на работу этих приборов

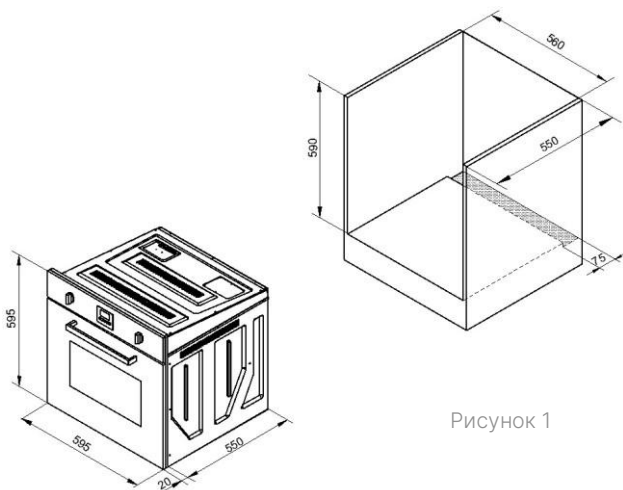


Рисунок 1

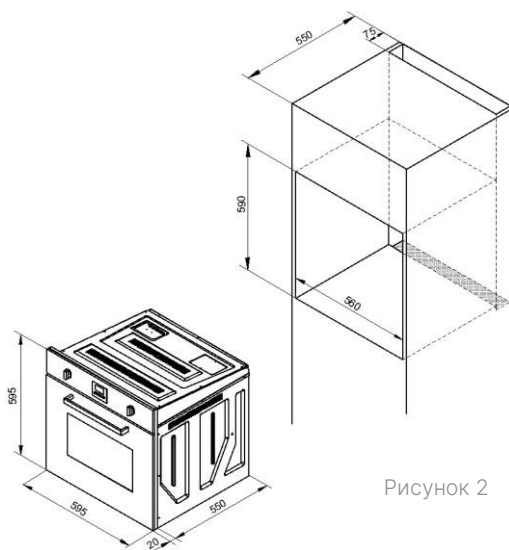


Рисунок 2

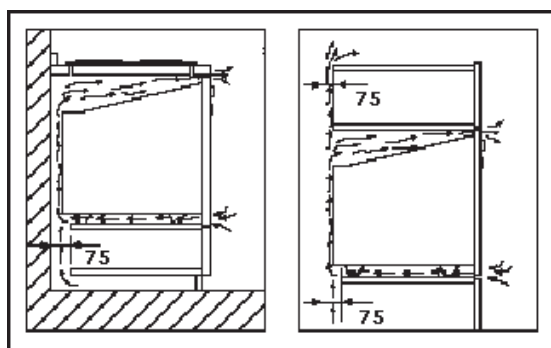


Рисунок 3

Монтаж Духового Шкафа В Кухонный Шкаф

- Устройство необходимо поместить в углубление пенала в уравновешенном центральном положении.
- Монтаж духового шкафа следует выполнять под столешницей или в шкафу-пенале, в зависимости от ваших предпочтений (см. рис. 4.1 и рис. 4.2).
- Откройте дверцу и прикрепите духовой шкаф к стенке кухонного шкафа с помощью четырех шурупов, вставленных в отверстия, предусмотренные по обеим сторонам корпуса духового шкафа (А) (см. рис. 4).
- При подключении духового шкафа к коммуникациям, для упрощения его установки подключение электрических кабелей необходимо выполнять отдельно. Убедитесь, что соединительный кабель не зажат.

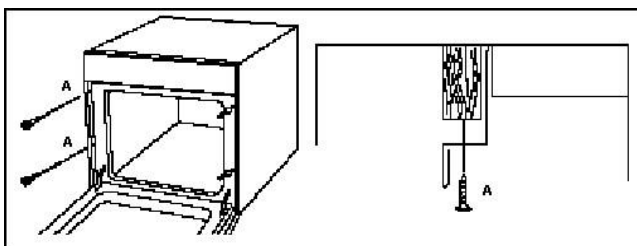
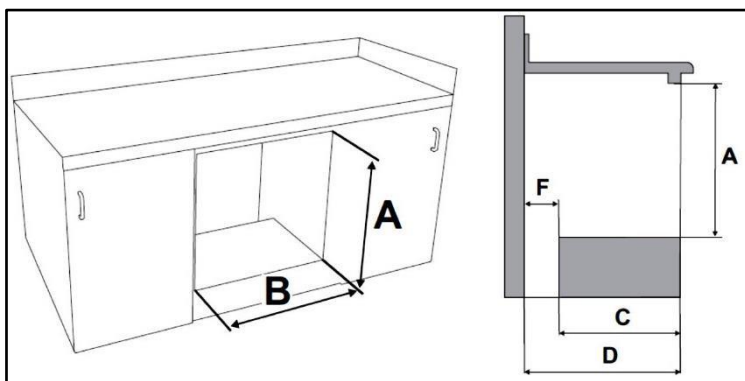
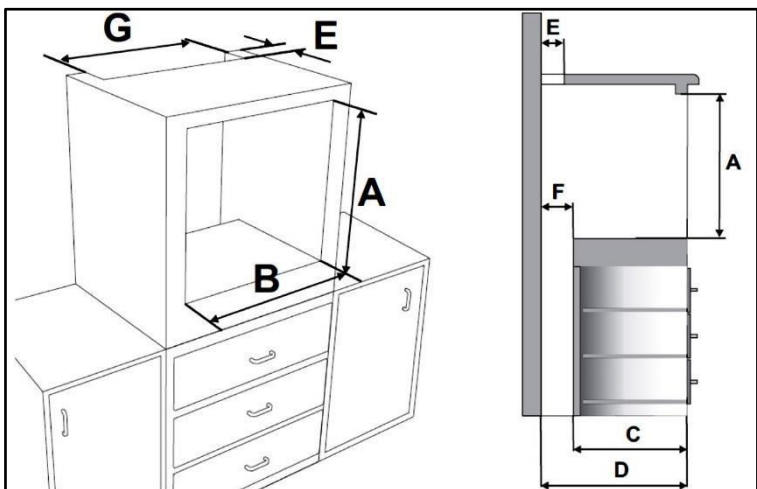


Рисунок 4



4.1 Размещение под столешницей



4.2 Установка в пенале

РАССТОЯНИЯ	A	B	C	D	E	F	с	
мм	485	875	580	600	40	60	700	Узкая модель
мм	595	900	600	660	40	60	700	Широкая модель

Действия Перед Подключением К Электросети

Все электрические соединения должны выполняться только квалифицированным электриком в соответствии с действующими нормами и правилами. Соединения должны отвечать требованиям местной нормативной документации.

- Убедитесь, что параметры электроэнергии, подаваемой от сети, соответствуют параметрам, указанным на табличке, расположенной в передней части прибора (снизу).
- Подключение прибора должен осуществлять только официально уполномоченный электрик в соответствии с действующими правилами. Изготовитель не принимает на себя ответственность за ущерб, нанесенный людям, окружающей среде или имуществу по причине

неправильного электрического соединения.

- Номинальный ток защитного устройства прибора должен быть не менее 16 А.
- Если номинальный ток защитного устройства составляет менее 16 А, необходимо обратиться к квалифицированному электрику для замены.
- Соединение должно отвечать требованиям местной нормативной документации.
- К шнуру питания прибора присоединена вилка с заземлением. Его необходимо подключать к линии заземления. Заземление прибора должен выполнять квалифицированный электрик.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Данный прибор должен быть заземлен.

Если духовой шкаф не оснащен кабелем питания, необходимо поручить его приобретение квалифицированному электрику, исходя из следующих параметров.

Напряжение	Тип кабеля	Количество жил	Ток (А)
230 В перем. тока, 50 Гц	H05 VV - F	3 x 1,5 мм ²	16 А

Таблица 1

Вход кабеля питания:

- Желто-зеленый провод заземления подключается к клемме, обозначенной значком заземления. Синий провод нейтрали подключается к клемме, обозначенной буквой N.
- Черный, коричневый или красный провод подключается к клемме, обозначенной буквой L (см. рис. 5).

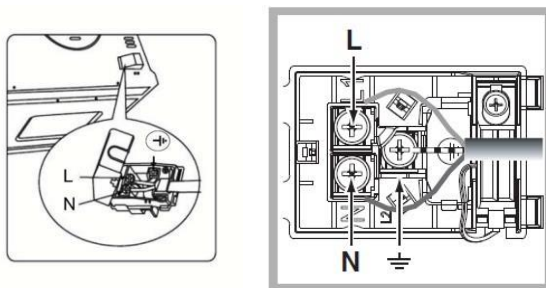


Рисунок 5

- Соединение должно отвечать требованиям местной нормативной документации.
- Духовой шкаф должен быть размещен таким образом, чтобы обеспечить беспрепятственный доступ к настенной розетке или к двухполюсному выключателю электрического соединения.
- Кабель питания необходимо располагать таким образом, чтобы он не касался горячих поверхностей.
- В случае повреждения кабеля питания обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр для выполнения замены на оригинальный запасной кабель, соответствующий параметрам, указанным в **таблице 1**.
- Если подключение прибора осуществляется непосредственно к системе электропроводки, его необходимо установить между двумя полюсами автоматического выключателя, при этом кабель заземления не должен прерываться двухполюсным автоматическим выключателем.
- Использовать переходники, разветвители или удлинители не рекомендуется. При использовании переходника или удлинителя необходимо соблюдать действующее законодательство в области техники безопасности. В любом случае переходник и удлинитель не должны превышать заданную максимальную токовую нагрузку.
- После выполнения соединения необходимо проверить работу нагревательных элементов в течение 3 минут.

- Электрическая безопасность прибора может быть гарантирована только в случае его правильного подключения к заземленному источнику питания в соответствии с нормами электрической безопасности. Изготовитель не несет ответственность за ущерб, нанесенный людям, окружающей среде или имуществу из-за отсутствия заземления.

При Первой Установке Духового Шкафа А

- Извлеките все противни и решетки.
- Установите нагрев на максимальный уровень.
- Включите верхний и нижний нагревательные элементы (и вентилятор при наличии) с помощью соответствующей кнопки.
- Включите духовой шкаф на 30 минут в таком режиме.
- В это время единственный раз от компонентов духового шкафа и теплоизоляционного материала может исходить запах или дым. При возникновении такой ситуации, прежде чем помещать продукты в духовой шкаф, необходимо дождаться, пока запах и дым исчезнут.
- Повторите данный процесс вместе с решетками.
- Перед помещением решеток в духовой шкаф слегка смочите их влажной тканью и вытрите насухо.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Перед первым использованием необходимо тщательно промыть такие принадлежности духового шкафа, как противни и решетки.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ!

Для открывания дверцы необходимо брать за ручку, расположенную в ее центральной части (см. рис. 6).

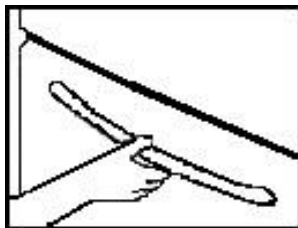


Рисунок 6

Рекомендации По Экономии Электроэнергии

Следующие рекомендации помогут использовать прибор экологичным способом и экономить электроэнергию.

1. Внутри духового шкафа тепло лучше передается при использовании темной эмалированной посуды.
2. Если часто открывать дверцу во время приготовления, воздух будет попадать внутрь и вызовет потери энергии. Поэтому не рекомендуется часто открывать дверцу.
3. Остаточное тепло в духовом шкафу после завершения приготовления одного блюда можно использовать для приготовления следующего.
4. Перед приготовлением необходимо предварительно прогреть духовой шкаф в течение минимум 10 минут.
5. Замороженные продукты перед приготовлением необходимо разморозить.
6. Духовой шкаф следует выключить за несколько минут до конца приготовления.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Перед использованием духового шкафа необходимо установить время на электронных или механических часах. В противном случае духовой шкаф не будет работать (см. виды таймеров духового шкафа).

Ручка Регулировки Температуры

Предназначена для установки температуры приготовления от 50 ° до макс. значения во время работы духового шкафа. Максимальную температуру следует устанавливать только для приготовления на решетке. Максимальная температура равна 285 ± 15 °C (см. рис. 7).

Эта функция и принцип работы могут отличаться в зависимости от модели.

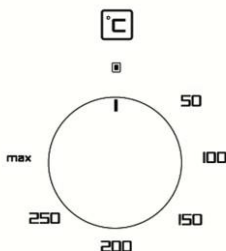


Рисунок 7

Индикатор Высокой Температуры

Установите требуемое значение температуры и дождитесь, пока духовой шкаф прогреется. При этом загорится данный индикатор.

Индикатор высокой температуры погаснет при достижении требуемого значения. После снижения температуры индикатор снова включится.

Эта функция и принцип работы могут отличаться в зависимости от модели.

Ручка Выбора Функции

Предназначена для установки рабочего режима духового шкафа. Функции духового шкафа и принцип его работы могут отличаться в зависимости от выбранной модели (см. рис. 8).

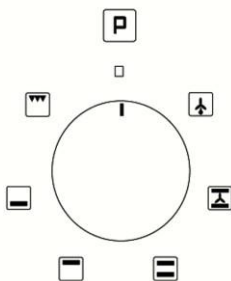


Рисунок 8

Световой Индикатор Функции

При установке любой функции с помощью ручки выбора функции загорается индикатор. Индикатор выключен, когда ручка находится в исходном положении «0». Эта функция и принцип работы могут отличаться в зависимости от модели.

Таблица функций

В таблице представлены функции духового шкафа и возможная максимальная и минимальная температура.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Все функции запускаются после выбора температуры духового шкафа с помощью ручки термостата. Представленный здесь порядок режимов работы может отличаться от их расположения на вашем приборе.		
	Выключение. В этом положении духовой шкаф не работает. Для выключения духового шкафа необходимо установить все ручки в исходное положение.	
 		Освещение. Включение лампы подсветки камеры духового шкафа.
 		Вентилятор (разморозка). Включается только вентилятор. При выборе этой функции выполняется циркуляция воздуха комнатной температуры вокруг замороженных продуктов. Она подходит для разморозки без потери питательной ценности, а также для охлаждения приготовленной пищи.
	50–200 °C	Нижний нагревательный элемент (приготовление снизу). Включается только нижний нагревательный элемент. Данная функция предназначена для приготовления пищи с нагревом только снизу, например, блюд в горшочках, которым требуется медленное приготовление в течение продолжительного времени, или блюд, которым требуется поджаривание снизу.
	50–200 °C	Верхний нагревательный элемент (приготовление сверху). Включается только верхний нагревательный элемент. Эта функция предназначена для предварительного подогревания приготовляемых блюд, и блюд, которым требуется поджаривание сверху.

	50–200 °C	Верхний и нижний нагревательные элементы (статическое приготовление). Одновременно включаются верхний и нагревательные элементы. Функция обеспечивает приготовление блюд одновременно сверху и снизу. Она предназначена для приготовления кексов и пирогов, в том числе в формочках и горшочках. При выпекании следует использовать один противень.
	50–200 °C	Нижний нагревательный элемент + вентилятор (приготовление снизу). Одновременно включаются нагревательный элемент и вентилятор. Горячий воздух нагревается нижним нагревательным элементом, быстро и равномерно предназначена для разогрева и приготовления при температуре блюд, которые требуют нагрева снизу.
	50–200 °C	Верхний нагревательный элемент + вентилятор (конвекционное приготовление сверху). Одновременно включаются верхний нагревательный элемент и вентилятор. Горячий воздух, который нагревается верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Эта функция предназначена для разогрева и приготовления при постоянной температуре блюд, которые требуют нагрева сверху.
	50–200 °C	Верхний и нижний нагревательные элементы + вентилятор (конвекционное приготовление). Одновременно включаются верхний и нижний нагревательные элементы, и вентилятор. Горячий воздух, который нагревается верхним и нижним нагревательными элементами, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Эта функция предназначена для разогрева и приготовления при постоянной температуре блюд, которые требуют нагрева сверху. При выпекании следует использовать один противень.
	макс. °C	Гриль. Включается только нагревательный элемент гриля. Эта функция предназначена для приготовления на гриле таких продуктов, как куски мяса или рыбы среднего размера, которые помещаются на решетку на верхние направляющие. Чтобы избежать загрязнения внутренней поверхности духового шкафа каплями жира, рекомендуется установить противень на нижние направляющие и добавить в него 1–2 чашки воды.

	макс. °C	Гриль + вентилятор (конвекционный гриль). Одновременно включается нагревательный элемент гриля и вентилятора. Горячий воздух, который нагревается нагревательным элементом гриля, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Эта функция предназначена для приготовления на гриле при неизменной температуре таких продуктов, как куски мяса или рыбы среднего размера, которые помещаются на решетку на верхние направляющие. Чтобы избежать загрязнения внутренней поверхности духового шкафа каплями жира, рекомендуется установить противень на нижние направляющие и добавить в него 1–2 чашки воды.
	макс. °C	Двойной гриль. Включаются верхний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля. Эта функция предназначена для сильного поджаривания на гриле таких продуктов, как куски мяса или рыбы среднего размера, которые помещаются на решетку на верхние направляющие. Чтобы избежать загрязнения внутренней поверхности духового шкафа каплями жира, рекомендуется установить противень на нижние направляющие и добавить в него 1–2 чашки воды.
	макс. °C	Двойной гриль + вентилятор (двойной конвекционный гриль). Одновременно включаются верхний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля, и вентилятор. Горячий воздух, который нагревается верхним нагревательным элементом и нагревательным элементом гриля, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Эта функция предназначена для сильного поджаривания на гриле при неизменной температуре таких продуктов, как куски мяса или рыбы среднего размера, которые помещаются на решетку на верхние направляющие. Чтобы избежать загрязнения внутренней поверхности духового шкафа каплями жира, рекомендуется установить противень на нижние направляющие и добавить в него 1–2 чашки воды.
	макс. °C	Гриль + вертел. Одновременно включаются нагревательный элемент гриля и вертел. Эта функция предназначена для поджаривания на гриле продуктов (мясо, рыба, курица и т. д.), которые помещены на вертел. Чтобы избежать загрязнения внутренней поверхности духового шкафа каплями жира, рекомендуется установить противень на нижние направляющие и добавить в него 1–2 чашки воды.

	макс. °C	Двойной гриль + вертел. Одновременно включаются верхний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля с вертелом. Эта функция предназначена для сильного поджаривания на гриле продуктов (мясо, рыба, курица и т. д.), которые помещены на вертел. Чтобы избежать загрязнения внутренней поверхности духового шкафа каплями жира, рекомендуется установить противень на нижние направляющие и добавить в него 1–2 чашки воды.
	макс. °C	Двойной гриль и вертел + вентилятор. Одновременно включаются верхний нагревательный элемент и нагревательный элемент гриля, вертел и вентилятор. Горячий воздух, который нагревается верхним нагревательным элементом и нагревательным элементом гриля, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Эта функция предназначена для сильного поджаривания на гриле продуктов (мясо, рыба, курица и т. д.), которые помещены на вертел. Чтобы избежать загрязнения внутренней поверхности духового шкафа каплями жира, рекомендуется установить противень на нижние направляющие и добавить в него 1–2 чашки воды.
	50–200 °C	Кольцевой нагревательный элемент + вентилятор (турбо приготовление). Включаются конвекционный вентилятор и расположенный вокруг него кольцевой нагревательный элемент. Горячий воздух, который нагревается кольцевым нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Эта функция предназначена для приготовления продуктов, расположенных на разных уровнях, и одновременного приготовления нескольких продуктов (мясо, рыба) без смешивания запахов и вкусов. При приготовлении можно использовать несколько противней.
	50–170 °C	Кольцевой нагревательный элемент + вентилятор (экономичный режим). Включаются конвекционный вентилятор и расположенный вокруг него кольцевой нагревательный элемент. Горячий воздух, который нагревается кольцевым нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Эта функция предназначена для приготовления в определенном температурном диапазоне небольшого количества продуктов, расположенных на разных уровнях, в экономичном режиме. Следует использовать только один противень.

	50-200 °C	Кольцевой и нижний нагревательные элементы + вентилятор (приготовление пиццы). Одновременно включаются кольцевой и нижний нагревательные элементы, и вентилятор. Горячий воздух, который нагревается кольцевым нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Нижний нагревательный элемент предназначен для приготовления продуктов, требующих усиленного нагрева снизу, обеспечиваемого теплом, создаваемым нагревательным элементом. Данная функция предназначена для приготовления пиццы и подобных блюд.
 	50-90 °C 40-6 °C	Поддержание в теплом состоянии. Включаются верхний и нижний нагревательные элементы или* нижний нагревательный элемент с вентилятором*. При необходимости допустимый температурный диапазон можно отрегулировать с помощью ручки термостата. Данная функция предназначена для длительного поддержания приготовленных блюд в теплом состоянии при определенной температуре, а также для приготовления йогурта. * Присутствует только на некоторых моделях.



Вертел*

* Дополнительная опция.

Для приготовления пищи на вертеле необходимо выполнить следующие действия:

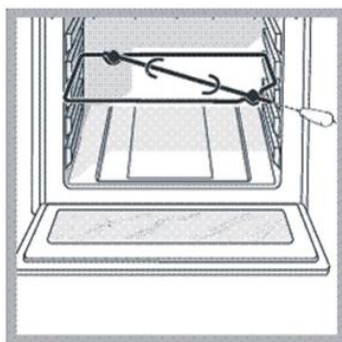


Рисунок 9

1. Поместите продукт, который необходимо приготовить или поджарить на гриле, на вертел (который состоит из шампура, вилки и ручки).
2. Установите вертел в сборе на вторые направляющие.
3. Конец вертела должен попасть в специ-альное отверстие на задней стенке духового шкафа. Направляйте его при помощи ручки.
4. Вертел должен опираться на поддерживающую решетку.
5. Снимите ручку с вертела.
6. Поместите противень на нижние направляющие, чтобы не допустить загрязнения внутренней поверхности духового шкафа каплями жира. Рекомендуется добавить в противень 1–2 чашки воды.

Механический Таймер Обратного Отсчета

- Таймер можно установить на время до 90 минут, повернув ручку механизма отсчета времени по часовой стрелке (см. рис. 10).
- Таймер обратного отсчета запускает духовой шкаф сразу после установки времени и автоматически выключает его, когда время истечет.
- После того как блюдо будет помещено в духовой шкаф, установите функцию приготовления и температуру с помощью ручек управления и поверните механизм отсчета времени в необходимое положение.
- Когда время истечет, прозвучит звуковой сигнал, и духовой шкаф автоматически выключится.
- Время работы духового шкафа устанавливается на значение до 90 минут с помощью автоматического выключателя.
- Если время приготовления составляет более 90 минут, его можно задать вручную. Для использования ручного режима необходимо совместить указатель на ручке таймера со значком , повернув ее против часовой стрелки.
- Чтобы завершить приготовление, когда время задается вручную, установите указатель на ручке таймера в положение «0», повернув ее по часовой стрелке.

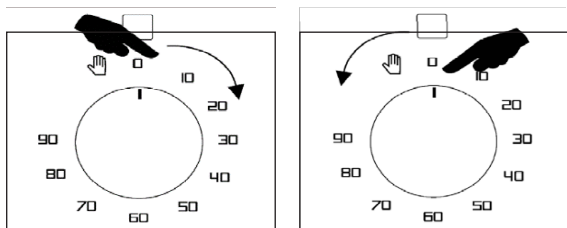


Рисунок 10

Работа Вентилятора Охлаждения

Система кондиционирования воздуха оснащена вентилятором охлаждения, который предотвращает перегрев внешней поверхности духового шкафа и повреждение окружающих его предметов. Этот вентилятор создает поток воздуха, который обеспечивает отвод тепла от передних решеток (вентиляция). В то же время он создает воздушную завесу между панелью управления и крышкой, и предотвращает перегрев двух этих деталей и верхних компонентов. Циркуляция воздуха, создаваемая вентилятором охлаждения, предотвращает конденсацию на электрических и механических компонентах, возникающую из-за тепла и влажности, и обеспечивает их безопасность и продолжительный срок службы (см. рис. 10).

Принцип работы вентилятора охлаждения зависит от модели прибора. Прибор имеет следующий принцип работы.

- Вентилятор охлаждения автоматически запускается при начале работы духового шкафа. Работа автоматически прекращается после отключения вентилятора. А вентилятор автоматически отключается после прекращения работы.
- На некоторых моделях духового шкафа вентилятор охлаждения включается и выключается термостатом. В этом случае он работает определенное время и автоматически отключается, даже если духовой шкаф выключен, потому что работа вентилятора охлаждения зависит от температуры.
- На приборах с сенсорным управлением включение и выключение вентилятора охлаждения осуществляется

электронной платой. В этом случае он работает определенное время и автоматически отключается, даже если духовой шкаф выключен. Это связано с тем, что работа вентилятора охлаждения зависит от температуры.



Рисунок 11

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

После каждого использования протирайте духовой шкаф тряпкой, смоченной в теплой мыльной воде, чтобы удалить из него остатки пищи и масла. Эти остатки могут вызывать коррозию внутренних и внешних поверхностей.

- Перед выполнением очистки необходимо отключить прибор от сети или выключить его с помощью кнопки, чтобы на компоненты духового шкафа не подавалось электричество.
- Перед очисткой прибора дождитесь, пока он остынет.
- Для очистки поверхностей из нержавеющей стали пользуйтесь специальным чистящим средством в виде спрея или жидкости.
- При очистке продукта не используйте чистящие средства, содержащие частицы, способные поцарапать эмалированную или окрашенную поверхность.
- При очистке кнопок и значков на панели управления не используйте жидкие чистящие средства, содержащие абразивные частицы, и проволочную губку для посуды.
- Для очистки стекла дверцы духового шкафа не используйте абразивные чистящие средства или металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разрушению стекла.
- Не оставляйте капли абразивных и кислотных веществ (лимонный сок, уксус и т. д.) на эмалированной, окрашенной поверхности и на поверхности из нержавеющей стали
- Не используйте пароочистители.

Каталитическая Стенка*

Каталитическая стенка поглощает масло из духового шкафа и покрыта специальной впитывающей эмалью.

Каталитическая стенка не подлежит очистке. Она обладает пористой поверхностью. Во время самоочистки жир разлагается на пар и углекислый газ.

Для выполнения очистки:

- допускается скоблить эмаль острым предметом (например ножом);
- допускается использование чистящих средств или абразивных материалов.

** Дополнительная опция.*

Стекло Дверцы Духового Шкафа

- Очистку стекла дверцы духового шкафа следует выполнять только теплой водой и мягкой тканью, после чего его необходимо вытереть насухо.
- Запрещено использовать крупнозернистые абразивные вещества, изделия из стали, отбеливающие средства для тканей, поскольку они могут повредить стекло.

Внутреннее Стекло Дверцы

- Очистку внутреннего стекла дверцы следует выполнять только теплой водой и мягкой тканью, после чего его необходимо вытереть насухо.
- Запрещено использовать крупнозернистые абразивные вещества, изделия из стали, отбеливающие средства для тканей, поскольку они могут повредить стекло.

Виды внутреннего стекла дверцы различаются в зависимости от модели. Существуют следующие виды внутреннего стекла.

Классическое внутреннее стекло дверцы: на моделях с классическим внутренним стеклом дверцы его можно извлечь, только открыв дверцу и открутив винты. Это позволяет выполнить очистку внутренней стороны стекла (см. рис. 12).

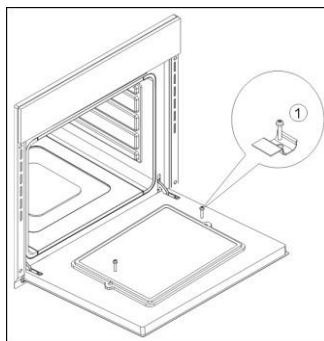


Рисунок 12

Полностью Стеклянная Внутренняя Часть Дверцы

Для очистки дверцы с полностью стеклянной внутренней частью и плоской поверхностью используйте влажную губку и чистую мягкую сухую ткань (см. рис. 13).

В соответствии с изображением при открытой дверце:

1. Сдвиньте стекло наружу во внутреннюю емкость.
2. После этого уберите язычки внизу стекла, чтобы его можно было извлечь вверх.
3. Извлеките стекло.

После очистки выполните действия в обратном порядке, сначала поместив стеклянную крышку в направляющие с верхней стороны дверцы. После этого установите пружину для стекла, нажав на нее, чтобы вставить стекло в направляющие. После установки стекла нижние язычки опустятся, и продвижение завершится при выходе из направляющих.

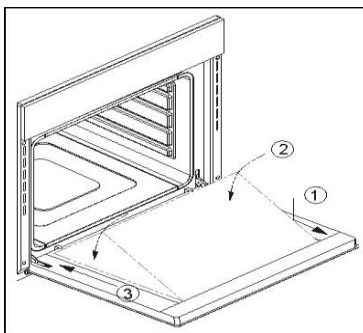


Рисунок 13

Уплотнение Духового Шкафа

Духовой шкаф оснащен уплотнением, расположенным по периметру внутренних краев проема. Оно обеспечивает надлежащую работу прибора.

- Периодически выполняйте проверку уплотнения. Если необходимо выполнить очистку, не используйте абразивные

вещества, химически агрессивные чистящие средства, отбеливатели или кислоты.

- В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр в своем регионе. Не используйте духовой шкаф до устранения этой неисправности.
- Процедура замены уплотнения духового шкафа выполняется следующим образом.
 1. Откройте дверцу духового шкафа.
 2. Извлеките старое уплотнение, вытянув его поочередно из каждого угла, как показано на изображении (см. рис. 14).
 3. Уплотнение крепится на четыре крючка. Закрепите новое уплотнение с их помощью и вдавите его на место.

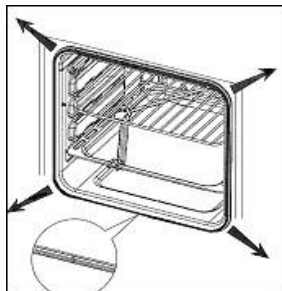


Рисунок 14

Боковые Направляющие*

** Присутствует только на некоторых моделях.*

Направляющие для установки решеток и противней легко извлекаются и поддаются очистке. Чтобы извлечь направляющие, потяните вниз за край специальной заглушки, как это показано на рисунке. Затем потяните направляющие наружу и снимите их с верхних выступов. Установка после очистки выполняется в обратном порядке (см. рис. 15).

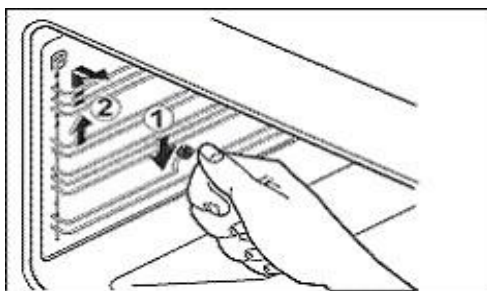
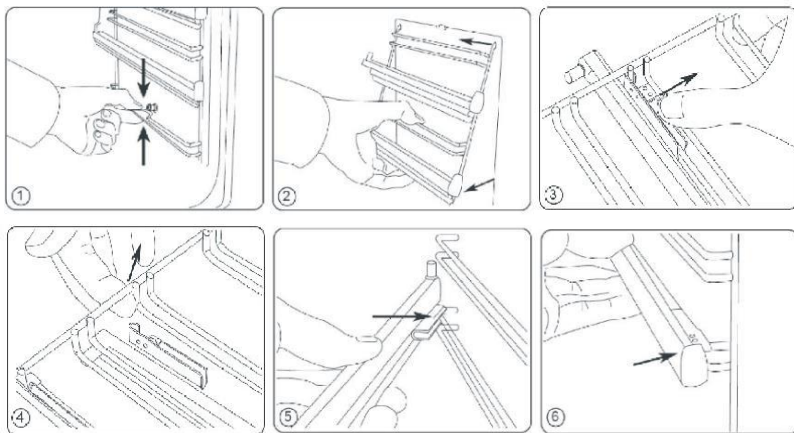


Рисунок 15

** Присутствует только на некоторых моделях.*

Установка Направляющих



** Дополнительная опция.*

Замена Лампы Освещения Духового Шкафа

- Перед выполнением этого действия необходимо убедиться, что электричество не подается на прибор.
- Лампа освещения духового шкафа должна отвечать следующим требованиям.
 1. Теплостойкость
 2. Номинальные характеристики: 230 В перем. тока, 50 Гц
 3. Номинальная электрическая мощность: 15/25 Вт
- Для замены лампы выполните следующие действия (см. рис. 16).
 1. Снимите стекло с наружного плафона (А), повернув его против часовой стрелки.
 2. Извлеките лампу освещения духового шкафа, повернув ее против часовой стрелки.
 3. Замените лампу на новую.
 4. Установите на место стекло наружного плафона.
 5. Включите подачу электроэнергии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ.

Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

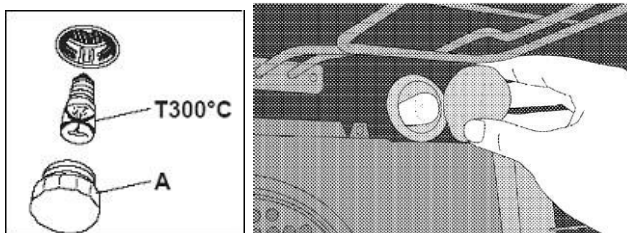


Рисунок 16

ПРИМЕЧАНИЕ.

Место расположения и тип лампы, показанные на рисунке, могут **SAFETY & WARNING** отличаться.

Инф Ортм Ация О Транспортировке

- Во время транспортировки переноску/размещение прибора необходимо выполнять параллельно полу, не переворачивая его.
- Закройте внутреннюю часть дверцы картоном, чтобы не повредить ее решеткой или противнем. Закрепите его клейкой лентой за боковые стороны дверцы.
- Не используйте ручку дверцы для перемещения прибора, например, для его извлечения из упаковки (см. рис. 17).

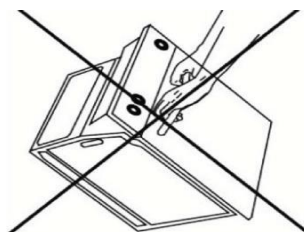


Рисунок 17

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ни в коем случае не выполняйте ремонт прибора самостоятельно. Выполнять вмешательство в изделие разрешено только авторизованному сервисному центру.

Перед вызовом специалиста сервисной организации выполните следующие действия.

Духовой шкаф не нагревается.

- Не выполнена настройка с помощью ручки выбора функций и ручки термостата. Выполните настройку с помощью ручки выбора функций и ручки термостата.
- Если прибор оснащен таймером, возможно, не выполнена настройка таймера. Установите время.
- Отсутствие питания. Проверьте наличие напряжения в сети и блок плавких предохранителей.

Прибор не работает.

- Главный плавкий предохранитель неисправен или перегорел. Проверьте предохранители в блоке плавких предохранителей. При необходимости выполните их замену или установите их в надлежащее положение.
- Вилка прибора может быть не подключена к розетке, оснащенной заземлением. Проверьте подключение вилки.
- Не выполнена настройка с помощью ручки выбора функций и ручки термостата. Выполните настройку с помощью ручки выбора функций и ручки термостата.
- Если прибор оснащен таймером, возможно, не выполнена настройка таймера. Установите время.

Приготовление пищи (нижняя / верхняя часть приготовлена неравномерно).

- В соответствии с положением на направляющих, указанном в руководстве по эксплуатации, измените время и температуру приготовления.

Освещение духового шкафа не работает.

- Лампа духового шкафа неисправна. Замените лампу.

При работе духового шкафа из него выходит пар.

- Выход пара из духового шкафа во время работы не является неисправностью.

При нагревании и остывании прибора из него исходит металлический звук.

- При нагревании металлических частей они могут расширяться и издавать звуки. Это не является неисправностью.

Если устранить проблемы, следуя этим инструкциям, не удастся, рекомендуем обратиться в авторизованный сервисный центр.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	BO 1635 LAR	BO 1635 IRR
Тип духового шкафа	Электрический	Электрический
Объем камеры	64 л	64 л
Кол-во режимов нагрева	3	3
верхний нагревательный элемент	1100 Вт	1100 Вт
Нижний нагревательный элемент	1300 Вт	1300 Вт
Количество стекол дверцы	2 (одно съемное)	2 (одно съемное)
Таймер	Да	Да
Органы управления	Механические	Механические
Прочие особенности	Термостат Вентилятор охлаждение 1 противень + 1 решетка Эмалированная камера Боковые направляющие Лампа духового шкафа	Панель и дверца бежевого цвета Ручка двери и органы управления золотистого цвета Термостат Вентилятор охлаждения 1 противень + 1 решетка Эмалированная камера Боковые направляющие Лампа духового шкафа

ПРИЛОЖЕНИЕ

Советы По Приг Отовлению Пищи

При открывании дверцы соблюдайте осторожность, поскольку из духового шкафа может выйти пар. Вышедший пар может повредить руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте металлические тарелки с антипригарным покрытием, алюминиевые емкости или термостойкие силиконовые формы.
- Используйте пространство камеры духового шкафа рационально.
- Рекомендуется поместить форму для выпекания на центральные направляющие.
- Дверцу духового шкафа держите закрытой.

Советы по выпеканию кексов

- Если выпечка слишком сухая, увеличьте температуру на 10 °C и уменьшите время приготовления.
- Если выпечка крошится, используйте меньше жидкости и уменьшите температуру на 10 °C.
- Если выпечка слишком сильно потемнела сверху, поместите ее на более низкие направляющие, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.
- Если тесто хорошо пропечено внутри, но липкое снаружи, используйте меньше жидкости, убавьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по выпеканию хлебобулочных изделий

- Если выпечка слишком сухая, увеличьте температуру на 10 °C и уменьшите время приготовления. Пропитайте слои теста соусом, приготовленным из молока, растительного масла, яйца и йогурта.

- Если выпечка хлебобулочных изделий занимает слишком много времени, обратите внимание на их толщину. Она не должна превышать глубину противня и должна оставаться на одном уровне с его верхом.
- Если верхняя сторона поджаривается, а нижняя не пропечена, убедитесь, что в нижней части находится не слишком большое количество соуса.

Советы по приготовлению овощей

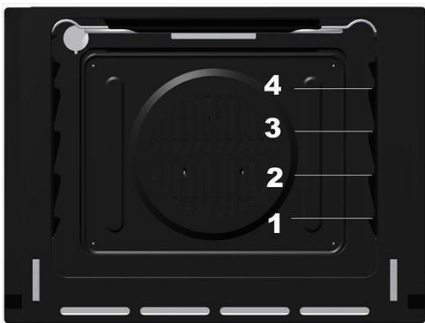
- Если в овощном блюде заканчивается сок, и оно высыхает, используйте крышку. Это поможет удержать сок.
- Если овощное блюдо не пропекается, предварительно сварите овощи или приготовьте их как консервированные продукты, а затем поместите в духовой шкаф

Советы по приготовлению на гриле

- Чтобы повысить эффективность приготовления целой курицы, индейки или большого куска мяса, рекомендуется приправлять их лимонным соком и черным перцем.
- Оставьте мясо томиться в духовом шкафу в течение 10 минут после завершения приготовления. Сок лучше всего распределяется по куску мяса и не стекает, когда мясо имеет надрезы.
- Рыбу в огнестойком блюде следует поместить на средний или нижний уровень духового шкафа.
- Распределяйте поджариваемые на гриле куски по всей поверхности решетки.
- Если приготовление в режиме гриля выполняется на решетке, под ней следует разместить противень для сбора стекающего жира. Чтобы облегчить очистку, добавьте в противень воду.

Различные Рекомендации

Значения, указанные в таблице ниже, приведены только для справки. Они могут изменяться в зависимости от вида продуктов питания, а также от ваших кулинарных предпочтений.



БЛЮДО	ФУНКЦИЯ	ПОЛОЖЕНИЕ НА	ТЕМПЕРАТУРА	ВРЕМЯ (мин)
Кекс на противне		3	175	25–30
Кекс в форме		2	175	40–50
Кекс в пергаменте		3	175	25–30
Бисквит		3	200	5–10
Печенье		3	175	20–30
Хлебобулочные изделия		2	190	30–40
Хлебобулочные изделия с начинкой		2	180	25–35
Расстойка дрожжевого теста		2	180	35–45
Лазанья		2–3	190	30–40
Пицца		3	200	15–20

Запекание пасты		2	180–200	30–45
Стейк		3	25 сек. 250/макс.	100–120
Рыба		3	20 н	20–30
Говяжья вырезка		3	190–200	6–8
Фрикадельки на гриле		3	190–200	8–10
Выпечка из слоеного теста		1–3	170–190	20–30
Курица 1000 г		3		60–90
Мясо 500 г		3		60–90
При готовке одновременно на двух противнях, поместите плоский противень на верхние направляющие, а противень для выпечки — на нижние. Рекомендуется предварительный прогрев.				

ПРОБЛЕМЫ	ПРИЧИНЫ	СПОСОБЫ УСТРАНЕНИЯ
Верхняя часть чернеет, а нижняя — слишком бледная.	Снизу подается недостаточно тепла.	Возможно, направляющие выбраны неправильно. Разместите блюдо ниже в духовом шкафу.
Нижняя часть чернеет, а верхняя — слишком бледная.	Снизу подается слишком много тепла.	Возможно, направляющие выбраны неправильно. Разместите блюдо выше в духовом шкафу.
Внутри выпечка не готова, а снаружи пригорает.	Слишком высокая температура.	Неправильно подобрана температура приготовления. Снизьте температуру.
Наружная сторона блюда сухая.	Слишком низкая температура.	Неправильно подобрана температура приготовления. Повысьте температуру.



Данный прибор соответствует директиве 2002/96/ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Прежде чем выполнять утилизацию данного прибора, необходимо предотвратить возможность нанесения вреда окружающей среде и здоровью человека. В противном случае утилизация отходов не будет соответствовать требованиям. Данный знак на изделии обозначает, что оно не относится к бытовым отходам, и при доставке на объекты по сбору отходов предупреждает о том, что оно является электрическим или электронным устройством. Утилизацию прибора необходимо выполнять в соответствии с местными нормами охраны окружающей среды. При утилизации изделия информацию о возможности его повторного использования можно получить в соответствующих ведомствах.

Ciao! **MODENA**
www.modena.com

EAC