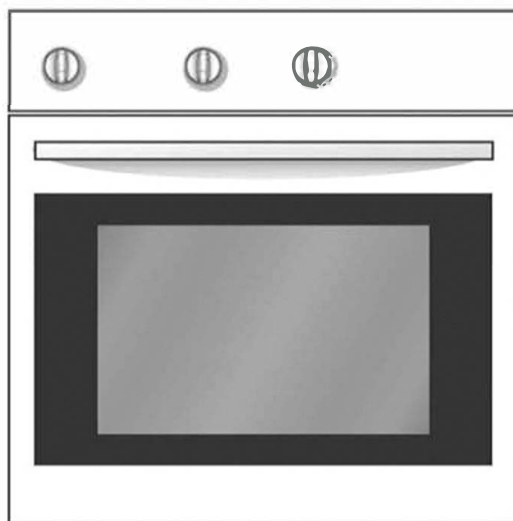


Maintenance and Installation Manual  
Инструкция по эксплуатации и установке





# Index

---

**Before Using your Oven  
for the First Time**

---

**Ecological Packaging**

---

**Important Safety Instructions**

---

**Cooking Tables**

---

**Cleaning and Maintenance**

---

**Trouble Shooting**

---

**Technical Information**

---

**Installation**

---

**Figures oven Fitting**



---

The information in this manual is of a general nature and may vary depending on model. Consult the feature list attached to find out the specific features of your oven.

## Before Using your Oven for the First Time

Carefully read this Instruction Manual to achieve the best results from your oven.

Due to the manufacturing process there may be residues of grease and other substances. To eliminate these, proceed as follows:


- Remove all the packaging material, including the protective plastic, if included.
- Select the  or  function at 200°C for one hour. To do so, consult the feature list provided with this manual.
- To cool the oven open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- After cooling, clean the oven and the accessories.

During the first use, fumes and odours may occur and the kitchen should therefore be well ventilated.

## Ecological Packaging

The packaging materials are completely recyclable and can be used again. Check with your local authority on the regulations for disposing of this material.

### CAUTION

The symbol  on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. Please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product

# Important Safety Instructions

## Electrical Safety

- All adjustments to or repair of the appliance, including replacement of the power lead, must be carried out by authorised Technical Assistance Service staff using original spare parts. Repairs or alterations carried out by persons other than Technical Assistance Service staff may result in the malfunctioning of or damage to the appliance, representing a risk to your personal safety.
- Disconnect your oven if it breaks down.

## Safety for Children

- The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure they do not play with the appliance.
- Do not allow children to approach the oven while it is in use, as high temperatures can be reached.
- During the catalytic self-cleaning process, which is carried out at a high temperature, the outer surfaces may become hotter than normal and children should be kept away from the oven.

## Oven Safety in Use

- The oven must not be operated with the door open.
- The manufacturer will not be held responsible if this oven is used for anything other than domestic purposes.
- Only use the oven when it is installed within kitchen units.

- Do not store oils, fats or inflammable materials inside the oven, as it could be dangerous if the oven is switched on.
- Do not lean or sit on the open door of the oven as it could damage the door and be dangerous for you.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil, as it could affect cooking and damage the interior enamelling of the oven.
- To use the oven, insert the tray or rack supplied onto the side guides inside the oven. The trays and racks are fitted with a system to facilitate partial extraction and make handling easier.
- Do not put containers or food on the floor of the oven. Always use the trays and grids.
- Do not spill water on the floor of the oven while it is working as this could damage the enamel.
- While using the oven, open the door as little as possible to reduce electricity consumption.
- Use protective gloves if you need to work inside the hot oven.
- To cool the oven, open the door to allow ventilation and odours to escape from inside.
- In recipes with a high liquid content, it is normal for condensation to form on the oven door.

**WARNING:** Device and its accessible parts are hot during operation.

Touching the heating elements should be avoided.

Children under 8 years of age should be kept away, if they cannot be monitored continuously.

This device can be used by children over 8 years of age, people with physical, hearing or mental challenges or people with lack of experience or knowledge; as long as control is ensured or information is provided regarding the dangers. Children should not tamper with the device. Cleaning and user maintenance should not be carried out by children without supervision.

The device is hot during use. Touching the heating elements inside the oven should be avoided.

**WARNING:** The accessible parts may be hot during use.



Small children should be kept away.
























Hard and abrasive cleaners or hard metal scrapers should not be used to clean the oven glass door, as these can scratch the surface and cause breaking.

























It should contain the details on correct placement of the trays:

























**WARNING:** To avoid electric shock, ensure that the device circuit is open before changing the lamp.

# Cooking Tables

The Cooking Tables show examples of temperature ranges and approximate cooking times. The cooking mode depends on the model. For the best results we recommend the oven to be preheated with the function  or . The preheating time finishes when the heating pilot light switches off.

STARTERS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat.	Time	Receptacle
Baked rice	0,35	1		180-200	45-50	Shallow oven dish
			 	170-190	35-40	
Pasty	1,5	3		170-190	45-50	Tray
		2	 	160-180	30-35	
Vegetable Pastry	1	2		190-210	35-40	Shallow dish
			 	170-190	30-35	
Vegetable Pie	1,5	2		190-210	55-60	Shallow dish
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Baked potatoes	1	3		180-200	60-65	Tray
			 	180-200	50-55	
Pizza	0,65	3		190-210	20-25	Grid
		2		170-190	15-20	
Quiche	1,5	2		180-200	45-50	Quiche Mould
			 	160-180	45-50	
Stuffed tomatoes	0,75	3		170-190	10-15	Tray
		2	 	160-180	10-15	

<b>FISH</b>	<b>Weight</b>	<b>Tray Position</b>	<b>Cooking Mode</b>	<b>Temperat.</b>	<b>Time</b>	<b>Receptacle</b>
Red Bream	1,5	3		180-200	30-35	Tray
			 	170-190	25-30	
Salted Dorado	1	3		190-210	25-30	Tray
			 	180-200	25-30	
Fish Pastry	1	2		190-210	30-35	Casserole dish
			 	180-200	30-35	
Sole	1	3		170-190	15-20	Tray
			 	160-180	10-15	
Sea-bass	1	3		190-210	20-25	Tray
			 	180-200	15-20	
Hake	1,5	3		190-210	25-30	Tray
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Salmon in greased paper	1	3		180-200	20-25	Tray
			 	170-190	15-20	
Trout	1	2		190-210	20-25	Tray
			 	180-200	15-20	

MEAT	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat.	Time	Receptacle
Suckling Pig	2	3		190-210	75-85	Tray
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Rabbit	1,5	3		180-200	60-65	Tray
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Lamb	1,5	3		190-210	50-55	Tray
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Joint of Meat	1,5	3		170-190	35-40	Casserole dish
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Salted Pork Loin	1	3		170-190	40-45	Tray
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Chicken	1,5	3		190-210	50-55	Tray
			 	170-190	45-50	
Roast-beef	1	3		190-210	35-40	Tray
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Fillet Steak Pastry	1	3		180-200	35-40	Tray
			 	160-180	30-35	



CAKES AND DESSERTS	Weight	Tray Position	Cooking	Temperat.	Time	Receptacle
Sponge Cake	0,5	2		170-190	35-40	Cake Mould
				160-180	30-35	
Swiss Roll	0,3	3		170-190	10-15	Tray
				160-180	10-15	
Flan	0,5	1		160-170	60-65	Bread Mould
		2		160-170	55-60	
Biscuits	0,5	3		160-180	20-25	Tray
				150-170	15-20	
Vol-au-vents	0,25	3		170-190	15-20	Tray
				170-180	15-20	
Cup Cakes	0,5	2		160-180	25-30	Tray
				150-170	25-30	
Baked Apples	1	3		180-200	35-40	Tray
				170-190	30-35	
Baked bananas	0,5	3		170-190	15-20	Casserole dish
				170-190	10-15	
Puff-pastry biscuits	0,25	2		180-200	20-25	Tray
				170-190	20-25	
Plum-Cake	0,5	2		170-190	60-65	Cake Mould
				160-180	50-55	
Apple Pie	1	2		170-190	50-55	Tray
				160-180	45-50	
Cheesecake	1	2		180-200	45-50	Cheesecake Mould
				170-190	35-40	

# Cleaning and Maintenance

## Caution

**Before carrying out any work, the appliance must be disconnected from the mains electricity supply.**

## Cleaning the Inside of the Oven

- The inside of the oven should be cleaned to remove food and grease deposits, which can give off smoke or odours and cause stains to appear.
- With the oven cold and for enamelled surfaces (e.g. the floor of the oven) use a nylon brushe or sponge with warm soapy water. If using special oven cleaning products, use only on enamelled surfaces and follow the manufacturer's instructions.

## Caution

Do not clean the inside of your oven with a steam or pressurised water jet. Do not use either metallic scouring pads or any material that could scratch the enamel.

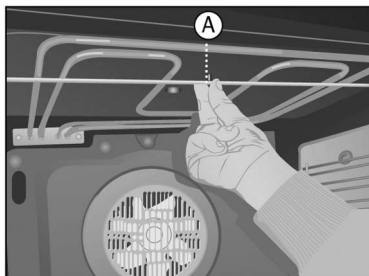
- Most models have a catalytic cleaning system (self-cleaning). This system eliminates small grease residues during cooking at high temperatures.
- If grease residues remain after cooking, these can be eliminated by operating the oven empty at 200°C for one hour.

## Use of the Fold-down Grill (Depending on Model)

To clean the upper part of the oven,

- Wait until the oven is cold.

- Turn the screw (A) and lower the grill element as far as possible.
- Clean the upper part of the oven and return the grill element to its original position.



## Cleaning the Catalytic Panels

If any food deposits remain after normal cleaning then:

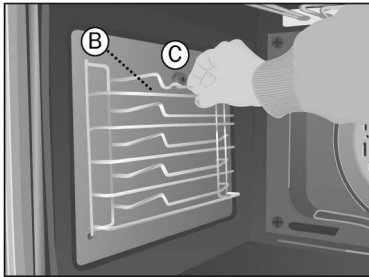
- 1** Remove the panels and leave them to soak as long as necessary to soften the food deposits.
- 2** Wipe the panels with a sponge and clean water.
- 3** Dry the panels and re-assemble them in the oven.
- 4** Turn the oven on for one hour at 200°C.

## Caution

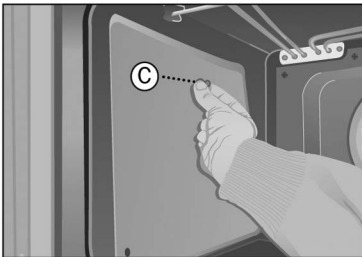
Do not use commercial cleaning products or abrasive powders on catalytic panels.

## Instructions for Removing the Supports and the Flat Panels.

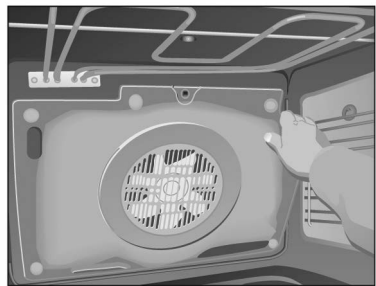
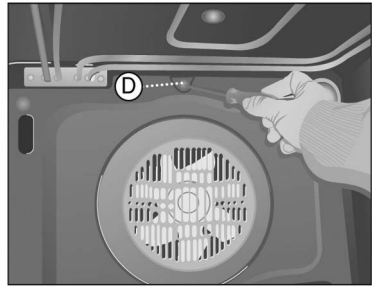
- 1 Remove the accessories from inside the oven.
- 2 Ease out the supports (B), releasing them from the bolt (C)



- 3 Undo the bolt (C), which releases the flat catalytic panels.



- 4 To disassemble the back panel, remove screw (D).



- 5 Proceed in reverse order to re-assemble.

### Caution

For your own safety, never switch the oven on without the back panel that protects the fan.

### Cleaning the Oven Exterior and Accessories

Clean the outside of the oven and the accessories with warm soapy water or with a mild detergent.

## Caution

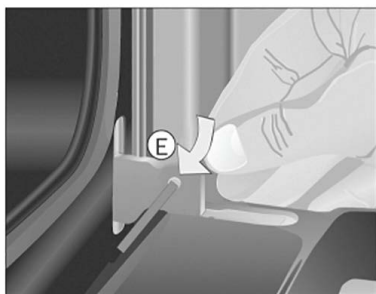
Never use metallic scouring pads or commercial or scouring powders that could scratch the enamel. For stainless steel surfaces, proceed with care and only use sponges or cloths that cannot scratch them.

To clean the outside of the oven do not attempt to remove the controls, as for this, the oven has to be first removed from the kitchen unit.

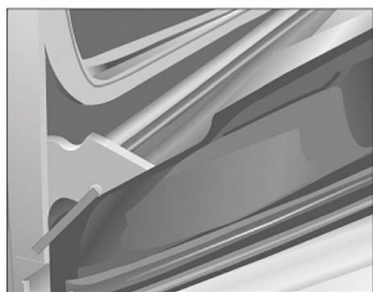
## Cleaning the Oven Door

Depending on the oven model, you can remove the door to simplify its cleaning. To do so:

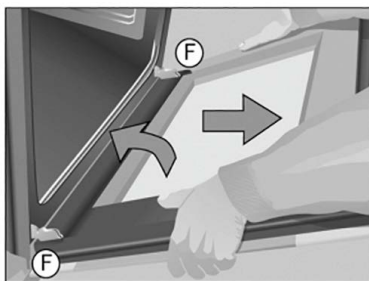
- 1 Open the door fully.
- 2 Completely turn the two clips (E).



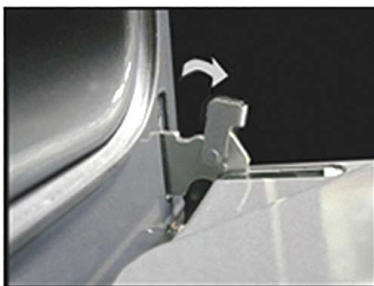
- 3 Close the door until it inserts into the two clips.



Take hold of the door on both sides. Pull the oven door forward until it is totally free from the hinges (F).



To re-assemble the door, proceed in reverse order.

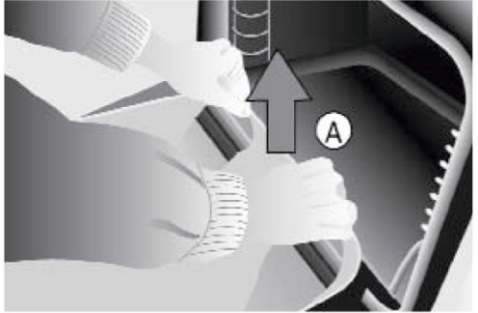


- 4 For hinges with clips; Open the clips as wide as possible by means of a screwdriver, when the oven is open. Hold the clips aside in your hand and remove the hinges (F) from their seats, as the mechanism is opened partially. Follow the reverse row to install the cover.

## Cleaning of the door including a big glass

### The Inner Glass Disassembly / Assembly Instructions

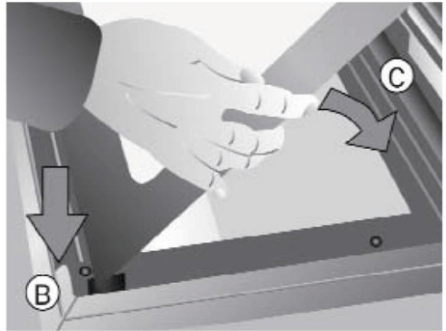
1. Open the oven door.
2. Pull the glass, holding the lower part (A).
3. The inner glass is free. Remove it.



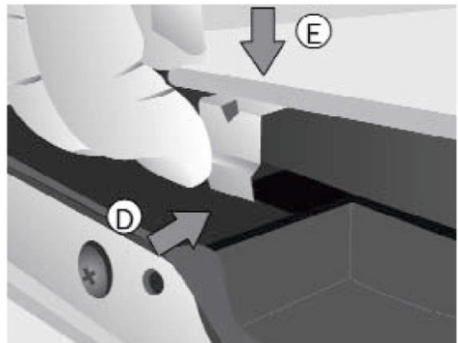
### Caution

Please be careful the oven door is closed when the glass is removed.

4. Clean the inner glass and the oven door from the inside.
5. Insert the glass into the guideways on the top of the oven door. (B).



6. Turn the glass towards the door (°C).
7. Press both of the inner holders (D) with two hands while pushing on the glass towards the door (E). Thus, the glass will again be fixed in the door.



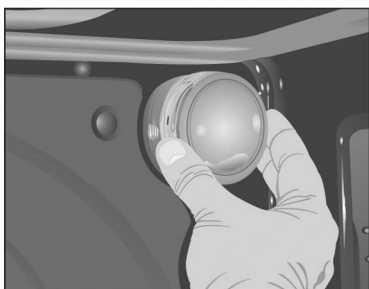
## Changing the Oven Bulb

### Caution

To change the bulb, first ensure that the oven is disconnected from the power supply.

- Unscrew the lens from the lamp holder.
- Exchange the bulb and replace the lens.

The replacement bulb must be temperature resistant to 300°C. These can be ordered from the Technical Service Department.



# Trouble Shooting

## The oven does not work

Check the connection to the electrical circuit.  
Check the fuses and current limiter of your installation.  
Ensure the clock is in the manual or programmed mode.  
Check the position of the function and temperature selectors

## The inside light of the oven does not work

Change the bulb.  
Check its assembly in accordance with the instruction manual.

## The heating indicator light does not work

Select a temperature.  
Select a setting.  
It should only light up while the oven is heating up to its set working temperature.

## Smoke is given off while the oven is working

This is normal during its first use.  
Periodically clean the oven.  
Reduce the amount of grease or oil added to the tray.  
Do not use higher temperature settings than those in the cooking tables.

## Expected cooking results are not achieved

Review the cooking tables to obtain guidance on the working of your oven.

### **NB**

If, despite these recommendations, the problem continues, contact our Technical Assistance Service.

# Technical Information

If the equipment does not work, please contact the Technical Service Department and advise them of the problem, indicating:

- 1 Serial number (S-No)
- 2 Appliance model. (Model)

You will find this information on the rating plate on the lower part of the oven when the door is opened.

☑ The item that you have bought meets the European directives on electrical material safety (73/23/CEE) and electromagnetic compatibility (89/336/CEE).

## Installation

This information is intended for the installer, as the person responsible for assembly and electrical connection. If you install the oven yourself, the manufacturer will not be held responsible for any possible damage.

Installation must only be performed by a fully qualified electrician who must ensure regulations laid down for installation are observed.

### Before Installation, comments

- To unpack the oven, pull the tab located on the lower part of the box and to move it, hold by the lateral handles and never by the oven door handle.
- A niche is required in the kitchen unit as per the dimensions shown on the figure, providing a minimum depth of 580 mm. (See figures 1 and 2 describing oven fitting on the page 68).

- To fit multifunction ovens in their locations, the back part of the unit corresponding to the shaded area of figure 3, must not have any projections (reinforcements, pipes, sockets, etc). (See the page 68).
- The adhesive used for the plastic covering of kitchen furniture must be able to withstand temperatures up to 85°C.

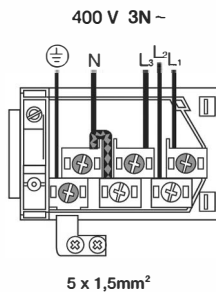
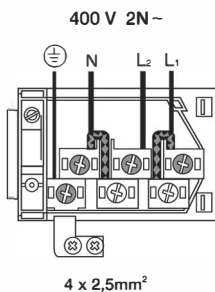
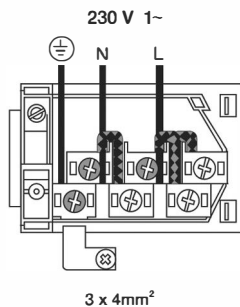
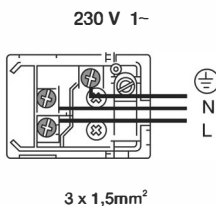
### Electrical Connection. Legal Requirements

The installer must check that:

- The voltage and cycles of the mains supply correspond to that indicated on the rating plate.
- The electrical installation can stand the maximum power indicated on the rating plate.
- The connection diagram is shown in the following figure.
- The electrical connection has adequate earthing in accordance with regulations in force.
- The connection must be carried out with an omnipolar switch, of an adequate size for the current drawn. There must be a minimum aperture between contacts of 3 mm to enable disconnection in the case of emergency, cleaning or bulb exchange. Under no circumstances must the earth wire pass through this switch.
- This switch may be replaced with a plug, which must always be accessible in normal working conditions.

After connecting the electricity, check that all the electrical parts of the oven are working.





## Installing the Oven

For all ovens and after carrying out the electrical connection,

- 1 Insert the oven in the kitchen unit, making sure the power lead is not trapped or in contact with hot parts of the oven.
- 2 Fix the oven to the unit by means of the 4 screws supplied via the holes that can be seen when the door is opened.
- 3 Check that the oven housing is not in contact with the sides of the unit and that there is at least 2 mm separating the neighbouring units.

# Содержание



Прежде чем Начать	31
Экологическая Упаковка	31
Важные Инструкции по Безопасности	32
Кулинарные Таблицы	33
Чистка и Профилактика	37
Не работает духовой шкаф	41
Техническая Информация	42
Установка	42
Схема установки	58

Информация, содержащаяся в этой инструкции носит общий характер и может иметь некоторые отличия в зависимости от модели. Для ознакомления с конкретными функциями Вашей духовки - см. приложение со списком характеристик.

## Прежде чем начать

Для того, чтобы получить максимальную отдачу от Вашего духового шкафа, внимательно прочтите эту Инструкцию.


Духовой шкаф может содержать остатки масел и других пачкающих веществ вызванных требованиями процесса изготовления. Для их удаления следует:

- Удалить все элементы упаковки, включая защитный пластик, если таковой имеется.
- Включите Ваш духовой шкаф в положение  если таковое отсутствует, включите , при температуре в 200°C и в течение одного часа. Проконсультируйтесь со Списком Характеристик, который прилагается к этой инструкции.
- Остудите духовой шкаф, открыв дверцу. Таким образом он проветрится и неприятные запахи внутри духовки исчезнут.
- После того как духовка остынет, следует вымыть саму духовку и все аксессуары к ней. Во время этого первого включения образуются дым и неприятные запахи, по этому следует обеспечить хорошую вентиляцию кухни.

## Экологическая Упаковка

Упаковка выполнена при помощи материалов годных для переработки как вторсырье. Запросите местную администрацию о нормах по выбросу этих материалов.

### ВНИМАНИЕ

Знак  на изделии или на упаковке указывает, что данный аппарат не может рассматриваться как объемные бытовые отходы. Следует сдать его на пункт сбора электрических и электронных аппаратов для его последующей реутилизации. Действуя таким образом, Вы помогаете избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и для общественного здоровья, вызванных неверным использованием. Для более подробной информации о сдаче аппарата во вторсырье запросите администрацию вашего города, службу побору бытовых отходов или магазин, в котором вы приобрели данную продукцию.

# Важные Инструкции по Безопасности

## Электробезопасность

- Любые действия или ремонт аппарата, включая замену провода питания, следует производить в присутствии сотрудников официальной Службы Технической Поддержки и использовать только подлинные запчасти. Ремонт или действия, выполненные другими лицами, могут повредить аппарат или вызвать неполадки в его работе, нарушая, таким образом, безопасность.
- При поломке, выключите Ваш духовой шкаф из сети.

## Безопасность и Дети

- Не позволяйте детям приближаться к духовке во время готовки, т.к. легко доступные части нагреваются до высокой температуры.
- Во время автоматической каталитической чистки при максимальной температуре, внешние поверхности духовки могут нагреваться больше обычного, поэтому не следует позволять детям приближаться к аппарату.

## Безопасность при Использовании Вашей Духовки

- Духовка должна работать только при закрытой дверце.
- Изготовитель не несет ответственности, если духовка используется не для приготовления продуктов питания в домашних условиях.
- Используйте духовку только когда она установлена внутри соответствующего мебельного шкафа.
- Не следует хранить внутри духовки жиры, масла и другие легко воспламеняющиеся материалы, т.к. это может быть опасно при включении духовки.

- Не следует облокачиваться ни садиться на открытую дверцу духовки, т.к. помимо того, что можно повредить саму дверь, эти действия могут нарушить Вашу безопасность.
- Не следует покрывать внутреннюю заднюю поверхность духовки алюминиевой фольгой, т.к. это может негативно повлиять на приготовление пищи и повредить эмаль внутренней поверхности духовки и внутренней поверхности мебельного шкафа.
- Для приготовления любого блюда следует установить прилагающиеся противень или решетку в боковые направляющие, находящиеся на внутренней боковой поверхности духовки. Как противень, так и решетка снабжены специальной системой для облегчения их частичной выемки и действий с продуктами питания.
- Не следует размещать продукты питания непосредственно на дне духовки, всегда используйте для этого противень или решетку.
- Не следует выливать воду на дно духовки во время ее работы, это может повредить эмаль.
- Для бережного расхода электроэнергии старайтесь как можно реже открывать дверцу во время работы духового шкафа.
- Для манипуляций, производимых внутри духовки, пользуйтесь защитными перчатками.
- Для того, чтобы остудить духовку следует открыть дверцу, таким образом она проветрится и исчезнут неприятные запахи.
- При приготовлении блюд с большим содержанием жидкости, на дверце духовки обычно появляются следы конденсации.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации данное устройство и его детали могут становиться горячими.

Следует избегать касания нагревательных элементов.

Дети в возрасте до 8 лет должны находиться на достаточном расстоянии при отсутствии возможности постоянного наблюдения за ними.

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет, лицами с физическими или умственными недостатками, страдающими заболеваниями органов слуха, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний, если за ними ведется наблюдение, и им предоставляется информация о существующих опасностях. Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без надзора.

Во время работы плита нагревается. Следует избегать касания нагревательных элементов, расположенных внутри изделия.



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы плиты доступные детали могут быть горячими. Не допускайте к изделию маленьких детей.

















Не используйте едкие чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы плиты, так как они могут повредить поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.

На дверце содержится подробная информация относительно размещения противней:

























**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что устройство отключено от сети.

























# Кулинарные Таблицы

Время и температура, указанные в данных таблицах являются ориентировочными. Функции готовки зависят от каждой конкретной модели духовки. В целом, рекомендуется предварительно разогревать духовку в положении  или . Время предварительного разогрева заканчивается когда погаснет индикатор разогрева.

ЗАКУСКИ	Вес	Высота	Функция	Температура	Время	Емкость
Запеченый рис	0,35	1		180-200	45-50	Специальная сковорода для риса
				170-190	35-40	
Пирог с начинкой	1,5	3		170-190	45-50	Противень
		2		160-180	30-35	
Слойка с овощами	1	2		190-210	35-40	Форма
				170-190	30-35	
Овощной пирог	1,5	2		190-210	55-60	Форма
				170-190	45-50	
				170-190	50-55	
Запеченый картофель	1	3		180-200	60-65	Противень
				180-200	50-55	
Пицца	0,65	3		190-210	20-25	Решетка
		2		170-190	15-20	
Киш	1,5	2		180-200	45-50	Форма
				160-180	45-50	
Фаршированные помидоры	0,75	3		170-190	10-15	Противень
		2		160-180	10-15	

РЫБА	Вес	Высота	Функция	Температура	Время	Емкость
Красноперый спар	1,5	3		180-200	30-35	Противень
			 	170-190	25-30	
Дорада в Соли	1	3		190-210	25-30	Противень
			 	180-200	25-30	
Рыбная слойка	1	2		190-210	30-35	Форма
			 	180-200	30-35	
Камбала	1	3		170-190	15-20	Противень
			 	160-180	10-15	
Морской окунь	1	3		190-210	20-25	Противень
			 	180-200	15-20	
Мерлан	1,5	3		190-210	25-30	Противень
				180-200	20-25	
				180-200	20-25	
Лосось Папильет	1	3		180-200	20-25	Противень
			 	170-190	15-20	
Форель	1	2		190-210	20-25	Противень
			 	180-200	15-20	

МЯСО	Вес	Высота	Функция	Температура	Время	Емкость
Поросенок	2	3		190-210	75-85	Противень
				170-190	65-75	
				180-200	80-85	
Кролик	1,5	3		180-200	60-65	Противень
				160-180	45-50	
				170-190	45-50	
Ягненок	1,5	3		190-210	50-55	Противень
				170-190	45-50	
				180-200	50-55	
Мясная запеканка	1,5	3		170-190	35-40	Форма
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Вырезка в Соли	1	3		170-190	40-45	Противень
				160-180	30-35	
				170-190	30-35	
Курица	1,5	3		190-210	50-55	Противень
			 	170-190	45-50	
Ростбиф	1	3		190-210	35-40	Противень
				170-190	30-35	
				180-200	35-40	
Вырезка в слоеном тесте	1	3		180-200	35-40	Противень
			 	160-180	30-35	

ВЫПЕЧКА	Вес	Высота	Функция	Температура	Время	Емкость
Воздушный бисквит	0,5	2		170-190	35-40	Форма
				160-180	30-35	
Торт Полено	0,3	3		170-190	10-15	Противень
				160-180	10-15	
Флен	0,5	1		160-170	60-65	Форма
		2		160-170	55-60	
Печенье	0,5	3		160-180	20-25	Противень
				150-170	15-20	
Слойка	0,25	3		170-190	15-20	Противень
				170-180	15-20	
Булочки	0,5	2		160-180	25-30	Противень
				150-170	25-30	
Запеченные Яблоки	1	3		180-200	35-40	Противень
				170-190	30-35	
Запеченные бананы	0,5	3		170-190	15-20	Форма
				170-190	10-15	
Слоеные булочки	0,25	2		180-200	20-25	Противень
				170-190	20-25	
Плюмкейк	0,5	2		170-190	60-65	Форма
				160-180	50-55	
Яблочный Пирог	1	2		170-190	50-55	Противень
				160-180	45-50	
Чизкейк	1	2		180-200	45-50	Форма
				170-190	35-40	



# Чистка и Профилактика

Для этих манипуляций следует выключить аппарат из электросети.

## Чистка Внутренней Поверхности Духовки

- Следует очищать внутреннюю поверхность духовки от жира и остатков пищи, поскольку они являются источником дыма, неприятного запаха и образования пятен.
- При холодной духовке и для эмалированной поверхности (как, например, дно духовки) следует использовать нейлоновую щетку или губку с теплой водой и мылом. Если используете специальные продукты для чистки духовок, следует применять их только к эмалированной поверхности следуя инструкции производителя.

### Внимание

Не следует чистить внутреннюю поверхность духовки аппаратами паровой или водной чистки. Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки и любые другие приспособления которые могут повредить эмаль.

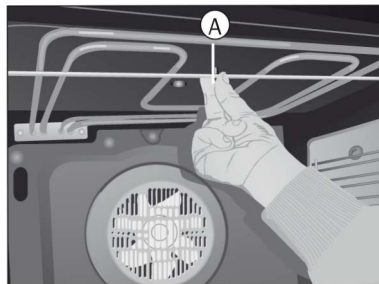
- Некоторые модели снабжены системой катализационной чистки (автоматическая чистка). Данная система удаляет небольшие остатки жира во время готовки при высоких температурах.
- Если после приготовления все же остались следы жира их можно удалить, разогрев пустую духовку до 200°С и оставив включенной в течение одного часа.

### Использование Откидного Гриля (в зависимости от модели)

Для чистки передней части духовки:

- Дождитесь пока духовка остынет.
- Поверните винт (А) и опустите спираль Гриля как можно ниже.

- Почистите переднюю часть духовки и верните спираль Гриля в исходное положение.



## Чистка Каталитических Панелей

В случае если остатки пищи не удаляются при обычной чистке (автоматической чистке) следует:

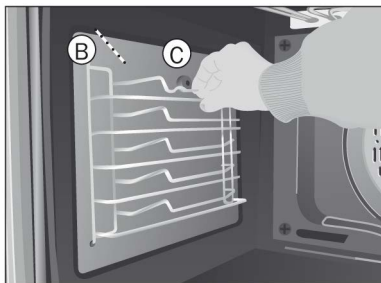
- 1 Снять панели и замачивать их до тех пор пока остатки пищи не размякнут.
- 2 Вымыть панели при помощи губки с мылом и омыть чистой водой.
- 3 Просушить панели и установить их в духовом шкафу.
- 4 Включить духовку на один час при температуре 200°С.

### Внимание

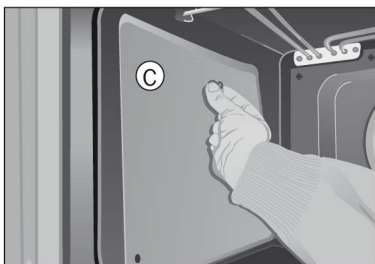
Не использовать промышленные очистители и абразивные порошки для чистки поверхности каталитических панелей.

## Инструкции по Разборке Подвесок и Плоских Панелей.

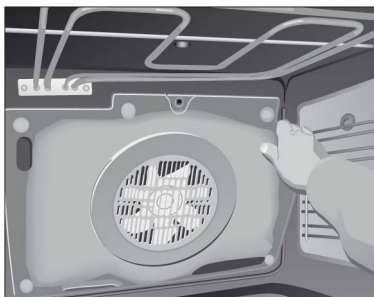
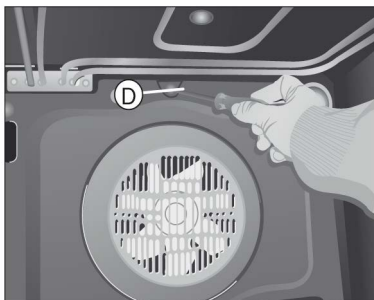
- 1 Удалите из духовки все внутренние аксессуары.
- 2 Потянуть за подвески (B), ослабив их крепление при помощи болта (C).



- 3 Отвинтить болт (C) и освободить плоские каталитические панели.



- 4 Для разборки панели на задней части духовки следует снять винт (D).



- 5 Для сборки следует произвести эти операции в обратной последовательности.

### Внимание

В целях безопасности запрещается включать духовку без защитной панели вентилятора в задней части духовки.

### Чистка Внешней поверхности и Аксессуаров Духовки

Следует чистить внешнюю поверхность и аксессуары духовки теплой водой с мылом или с любым мягким моющим средством.

## Внимание

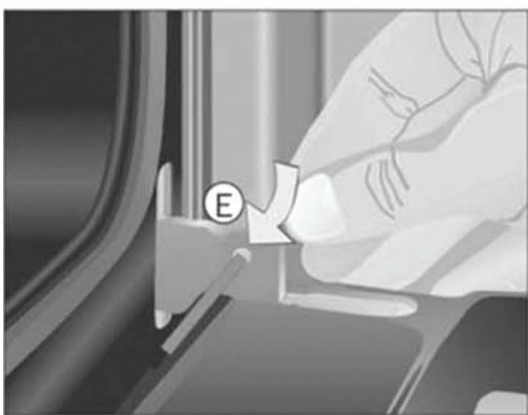
Не следует использовать металлические мочалки, проволочные щетки, промышленные или абразивные порошки, которые могут повредить эмаль. Для нержавеющей поверхности следует действовать осторожно и использовать только мочалки или полотенца которые не царапают поверхность.

Для чистки внешней поверхности духового шкафа не следует пытаться снять ручки, т.к. для этого необходимо вынуть духовку из мебельного шкафа.

## Чистка Дверцы Духовки

В зависимости от модели духового шкафа, можно снять дверцу для облегчения чистки. Для этого следует:

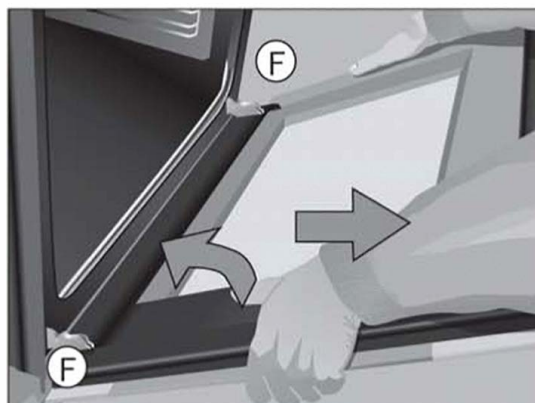
- 1 Открыть дверцу.
- 2 Повернуть до упора крючки (E).



- 3 Закрыть дверцу и вставить оба крючка.

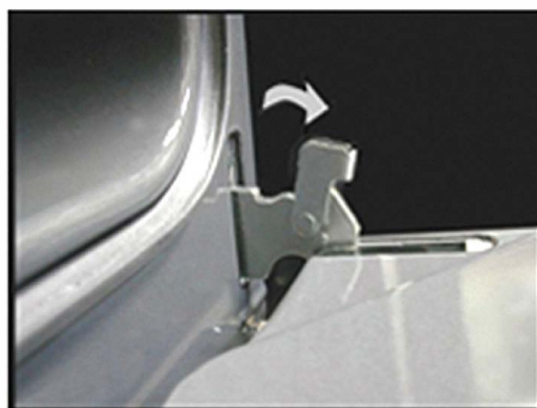


Открыть дверцу обеими руками удерживая за боковые стороны, приподнять дверцу и отделить ее от духовки вынув ее из петель (F).



Для установки дверцы следует выполнить те же операции в обратной последовательности.

Не следует использовать абразивные моющие средства либо металлические мочалки для чистки дверцы духового шкафа, это может поцарапать ее поверхность или разбить внутреннее стекло дверцы.

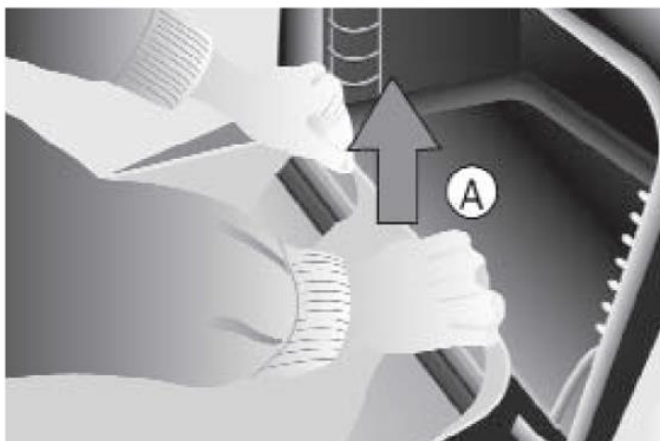


- 4 Для петли с зажимом;  
При открытом состоянии крышки печи, полностью откройте зажимы петли с помощью отвёртки. Держа двумя руками за края, поднимите полуоткрытую дверцу вверх и вытащите петли (F) из отверстий. Для вставления крышки проделайте ту же процедуру в обратном порядке.

## Чистка дверцы со стеклом большого размера

### Инструкции по Разборке I Сборке внутреннего стекла

1. Открыть дверцу духового шкафа.
2. Потянуть за стекло, взявшись за нижнюю часть (А).
3. Внутреннее стекло свободно. Вынуть его.



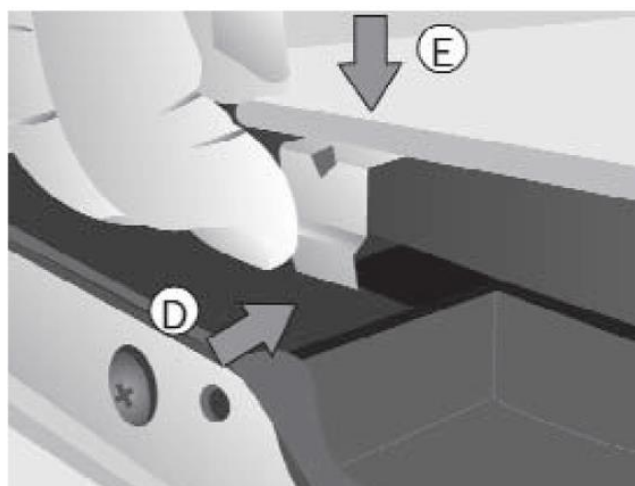
### Внимание

Пожалуйста, будьте внимательны, т.к. вынув стекло, дверца духового шкафа закроется.

4. Почистите внутреннее стекло и дверцу духовки изнутри.
5. Вставьте стекло в направляющие на верхней части дверцы духового шкафа. (В).



6. Поверните стекло в сторону дверцы (С).
7. Нажмите двумя руками на оба внутренних держателя (D) одновременно надавливая на стекло в направлении дверцы (E). Таким образом, стекло вновь окажется закрепленным в дверце.



## Замена Лампочки в Духовом Шкафу

### Внимание

Для замены лампочки прежде всего следует убедиться, что духовой шкаф отключен от электросети.

- Отвинтить линзу прикрывающую лампочку.
- Заменить лампочку и вновь установить линзу.

Заменяемая лампочка должна выдерживать температуры до 300 ОС, запросите ее в службе технической поддержки.



# Не работает духовой шкаф

<b>Убедитесь что он включен в сеть</b>
Проверьте пробки и ограничитель вашей электропроводки. Убедитесь, что часы находятся в положении ручное или программированное. Проверьте положение выбора функций и температур.
<b>Не включается свет внутри духового шкафа</b>
Замените лампочку. Убедитесь в правильности сборки соответственно Инструкции.
<b>Не светится индикатор нагрева</b>
Выберите температуру. Выберите функцию. Должен светиться только когда духовой шкаф нагревается до достижения выбранной температуры.

<b>Образование дыма во время работы духового шкафа</b>
Это нормально при первом включении. Следует периодически чистить духовой шкаф. Следует уменьшить количество масла или жира, которое добавляется на противень. Не использовать самые высокие температуры из перечисленных в кулинарных таблицах.
<b>Не удовлетворительные результаты готовки</b>
Проконсультируйтесь в кулинарных таблицах, для лучшей ориентации в функциях Вашего духового шкафа.

## Внимание

Если несмотря на данные советы, проблема остается не решенной, следует обратиться в Службу Технической Помощи.

# Техническая Информация

Если аппарат не работает следует сообщить в Службу Технической Помощи о какой неполадке идет речь и указать:

- 1 Номер Серии (S-No).
- 2 Модель Аппарата (Mod.)

эти данные выгравированы на таблице с характеристиками, которая находится на задней части духового шкафа и видна при открытии дверцы.

☞ Приобретенный Вами аппарат соответствует Европейским нормам Безопасности Электроматериалов (73/23/CEE) и Электромагнитной Совместимости (89/336/CEE).

## Установка

Данная информация касается только лишь технического лица, ответственного за установку и подсоединение в электросеть. Если Вы лично устанавливаете духовой шкаф, изготовитель не несет ответственности за возможные повреждения.

### До Установки. Замечания

- Для освобождения духового шкафа от упаковки, потянуть за язычок, расположенный на нижней части коробки. Для перемещения духового шкафа следует использовать только боковые ручки и ни в коем случае - ручку дверцы духового шкафа.
- В мебельном шкафу следует сделать отверстие с размерами указанными на рисунке, минимальная глубина мебели должна быть 580 мм (См. рисунки 1 и 2 на стр. 68).

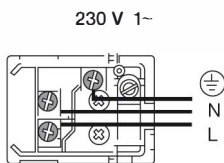
- Для установки многофункциональных духовых шкафов задняя поверхность мебельного шкафа, изображенная как темная зона на рисунке 3 (см. стр. 68), не должна иметь выступающих частей (труб, выключателей, поддерживающих элементов и т.д.).
- Пластиковое покрытие мебели должно выдерживать температуры до 85°C.

### Подсоединение к Электросети. Нормативные Требования

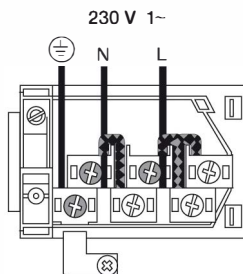
Монтер должен удостовериться что:

- Напряжение и частота сети соответствует указанным в Таблице Характеристики.
- Электросеть может выдерживать максимальную мощность, указанную в Таблице Характеристики.
- Схема подсоединения изображена на следующем рисунке.
- Электропроводка обладает заземлением, соответствующим действующим нормативам.
- Подсоединение должно производиться через омниполярный выключатель предназначенный для данной частоты и с минимальным зазором между контактами в 3 мм для отключения в экстренном случае, для чистки или замены лампочки. Ни в коем случае провод заземления не должен проходить через этот выключатель.
- Данный выключатель может быть заменен на обычный выключатель в случае если обеспечена его доступность при нормальном использовании.

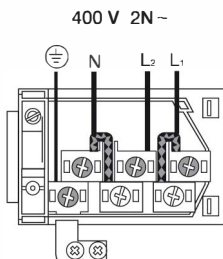
После подсоединения, убедитесь, что все электрические элементы духового шкафа работают нормально.



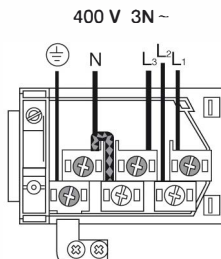
3 x 1,5mm<sup>2</sup>



3 x 4mm<sup>2</sup>



4 x 2,5mm<sup>2</sup>



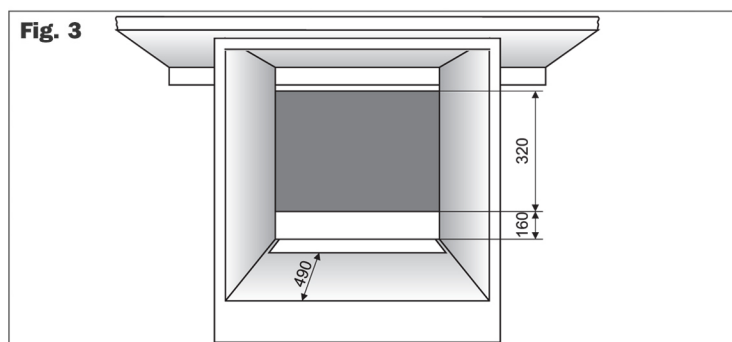
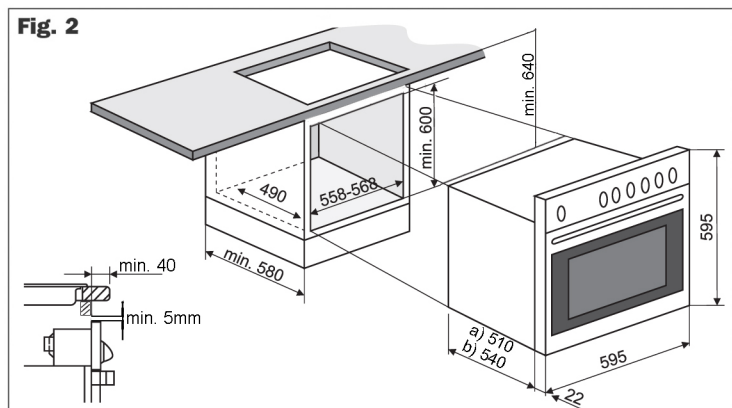
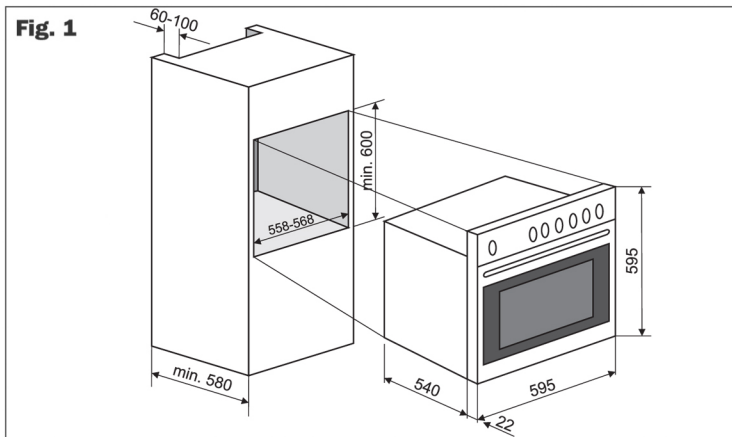
5 x 1,5mm<sup>2</sup>

## Установка Духового Шкафа

Для всех духовых шкафов и после подсоединения в электросеть,

- 1 Вставить духовку в мебельный шкаф, убедившись, что шнур питания свободен и не соприкасается с горячими частями поверхности духового шкафа.
- 2 Закрепить духовку в мебельном шкафу при помощи 4-х болтов, которые входят в комплект. Завинтить болты используя отверстия, которые видны при открытой дверце духового шкафа.
- 3 Убедиться, что внешняя поверхность духового шкафа не соприкасается со стенками мебели и отстает как минимум на 2 мм от соседних предметов мебели.





a) Conventional Oven / Обычный Духовой Шкаф

b) Multi-function Oven / Мультифункциональный Духовой Шкаф



Our contribution to environmental protection: we use recycled paper.  
Наш вклад в защиту окружающей среды: используем переработанную бумагу.



## Teka Subsidiaries

Country	Subsidiary	Address	City	Phone
<b>Austria</b>	Küppersbusch Austria	Eitnergasse, 13	1231 Wien	+43 18 668 022
<b>Belgium</b>	Küppersbusch Belgium S.P.R.L.	Doomveld Industrie, Asse 3, No. 11 - Boite 7	1731 Zellik	+32 24 668 740
<b>Bulgaria</b>	Teka Bulgaria EOOD	Blvd. "Tsarigradsko Shosse" 135	1784 Sofia	+359 29 768 330
<b>Chile</b>	Teka Chile S.A.	Avd El Retiro Parque los Maitenes, 1237, Parque Enea	Pudahuel, Santiago de Chile	+56 24 386 000
<b>China</b>	Teka International Trading (Shanghai) Co. Ltd.	No.1506, Shengyuan Henghua Bldg, No.200 Wending Rd.	Xuhui, Dist. 200030 Shanghai	+86 2 153 076 996
<b>Czech Republic</b>	Teka CZ S.R.O.	V Holesovickách, 593	182 00 Praha 8 - Liben	+420 284 691 940
<b>Ecuador</b>	Teka Ecuador S.A.	Parque Ind. California 2, Via a Daule Km 12	Guayaquil	+593 42 100 311
<b>Greece</b>	Teka Hellas A.E.	Thesi Roupaki - Aspropyrgos	193 00 Athens	+30 2 109 760 283
<b>Hungary</b>	Teka Hungary Kft.	Bajcsy Zsilinszky u. 53	1065 Budapest	+36 13 542 110
<b>Indonesia</b>	PT Teka Buana	Jalan Menteng Raya, Kantor Taman A9 Unit A3	12950 Jakarta	+62 215 762 272
<b>Malaysia</b>	Teka Küchentechnik (Malaysia) Sdn Bhd	10 Jalan Kartunis U1/47, Temasya Park, Off Glenmarie	40150 Shah Alam, Selangor Darul Ehsan	+60 376 201 600
<b>Mexico</b>	Teka Mexicana S.A. de C.V.	Blvd Manuel A. Camacho 126, Piso 3 Col. Chapultepec	11000 Mexico D.F.	+52 5 551 330 493
<b>Morocco</b>	Teka Maroc S.A.	73, Bd. Slimane, Dépôt 33, Route de Ain Sebaa	Casablanca	+212 22 674 462
<b>Peru</b>	Teka Küchentechnik Perú S.A.	Av. El Polo 670 local A 201, CC El polo, Surco	Lima	+51 14 363 078
<b>Poland</b>	Teka Polska Sp. ZO.O.	ul. 3-go Maja 8 / A2	05-800 Pruszkow	+48 227 383 270
<b>Portugal</b>	Teka Portugal S.A.	Estrada da Mota - Apdo 533	3834-909 Ilhavo, Aveiro	+35 1 234 329 500
<b>Romania</b>	S.C. Teka Küchentechnik Romania S.R.L.	Sevastopol str., no 24, 5th floor, of. 15	010992 Bucharest Sector 1	+40 212 334 450
<b>Russia/Россия</b>	Teka Rus LLC/ООО "Теха Рус"	Neverovskovo 9, Office 417, 121170, Moscow, Russia	121087 Россия, Москва	+7 4 956 450 064
<b>Singapore</b>	Teka Singapore PTE Ltd	Clemenceau Avenue, 83, 01-33/34 UE Square	239920 Singapore	+65 67 342 415
<b>Spain</b>	Teka Industrial, S.A.	C/ Cajo,17	39011 Santander	+34 942 355 050
<b>Thailand</b>	Teka (Thailand) Co. Ltd.	364/8 Sri-Ayuttaya Road, Phayathai, Ratchatavee	10400 Bangkok	+66 -26 424 888
<b>Turkey</b>	Teka Teknik Mutfak Aletleri Sanayi Ve	Büyükdere Cad. 24/13	80290 Mecidiyeköy, Istanbul	+90 2 122 883 134
<b>Ukraine</b>	Teka Ukraine LLC	86-e, Bozhenko Str .2nd floor,4th entrance	03150 Kyiv	+380 444 960 680
<b>United Arab Emirates</b>	Teka Middle East Fze	Building LOB 16, Office 417	P.O. Box 18251 Dubai	+971 48 872 912
<b>United Arab Emirates</b>	Teka Küchentechnik U.A.E LLC	Bin Khedia Centre	P.O. Box 35142 Dubai	+971 42 833 047
<b>Venezuela</b>	Teka Andina S.A.	Ctra. Petare-Santa Lucia, km 3 (El Limoncito)	1070 Caracas	+58 2 122 912 821
<b>Vietnam</b>	TEKA Vietnam Co., Ltd.	803, Fl 8th, Daiminh Convention Center, 77, Hoang Van	Thai, Tan Phu Ward, District 7, Ho Chi Minh	+84 854 160 646

