

1	ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	228
2	ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	230
3	ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	232
4	УСТАНОВКА	233
5	ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	235
6	ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ	241
7	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ	243
8	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	244
9	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	250
10	ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	252



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и корректных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированного специалиста, осуществляющего монтаж, ввод в эксплуатацию и приемку прибора.



Подробную информацию о продукции можете получить на веб-сайте www.smeg.com

Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Это руководство составляет неотъемлемую часть электроприбора. Необходимо хранить его в целости и сохранности в доступном месте на протяжении всего срока службы прибора.

Перед использованием прибора необходимо внимательно прочесть это Руководство и все указания, содержащиеся в нем. Установка должна выполняться квалифицированным персоналом и при соблюдении действующих нормативов. Этот аппарат предназначен для домашнего применения и соответствует директивам ЕС, действующим в настоящее время. Прибор изготовлен для выполнения следующих функций: приготовление пищевых продуктов; запрещается использовать электроприбор не по назначению. Фирма-изготовитель снимает с себя ответственность за применения, отличающиеся от указанных.



Этот прибор предназначен для приготовления пищи, не использовать его для обогрева помещений.



Это устройство снабжено опознавательным знаком в соответствии с директивой ЕС 2002/96/ЕС по вопросу электрических и электронных устройств (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данная директива определяет правила сбора и утилизации выведенного из эксплуатации оборудования и действует на всей территории Европейского Союза.



Не загромождать отверстия, прорези, предназначенные для вентиляции и отвода тепла.



Не прислоняться и не садиться на открытую дверцу прибора.



Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте прибора. Запрещается снимать эту табличку.



Перед вводом прибора в эксплуатацию обязательно удалить все защитные пленки, которые находятся внутри и с внешней стороны прибора.

Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности



Обратить внимание, чтобы в дверце духовки не оставалось никаких предметов.



При пользовании прибор разогревается. Для выполнения любой операции настоятельно рекомендуется использование специальных защитных перчаток.



Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.



Применяйте обычные неабразивные средства, используя, при необходимости, деревянные или пластмассовые инструменты. Затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тряпкой или замшей.



Не допускать засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). При чрезмерном пересыхании может разрушиться эмаль, покрывающая духовку изнутри.



Не пользоваться приборами или емкостями из пластмассы. Повышенные температуры, достигаемые внутри духовки, могут расплавить этот материал, повредив прибор.



Не использовать закрытые консервы или емкости. Во время приготовления внутри консервных емкостей могут создаваться избыточные давления, создавая опасность взрыва.



Не оставлять прибор без присмотра во время приготовления пищи, поскольку может происходить выделение жира или масел. Жиры и масла могут загореться.



В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения поверхности, покрытой эмалью.



Если во время приготовления поверхности еще очень горячие, не наливать воду непосредственно в противни. Водяной пар может привести к ожогам и повредить эмалированные поверхности.



Все жарки выполняются при закрытой дверце.

Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности

2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Изучить нормы по безопасности для электрических или газовых приборов и по функциям вентиляции, которые приводятся в инструкции по установке.

В ваших интересах и в целях вашей безопасности законом определено, что установка и обслуживание всех электрических аппаратов должны выполняться квалифицированным персоналом с соблюдением действующих норм.

Наши авторизованные монтажники гарантируют удовлетворительное качество работы.

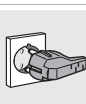
Отключение газовых или электрических приборов должно производиться только компетентными лицами.



Перед подключением прибора к электросети проконтролировать данные, указанные на идентификационной табличке и данные самой сети.



Перед выполнением работ по установке / эксплуатации убедиться в том, чтобы аппарат не находился под напряжением.



В случае подключения посредством электрической вилки: Штепсельная вилка кабеля питания и соответствующая розетка должны быть одного типа и соответствовать действующим нормам. Штепсельная розетка должна быть доступна при встроеном электроприборе в его рабочем положении.

Тянуть за шнур при извлечении вилки категорически запрещается.



В случае повреждения шнура питания необходимо немедленно связаться с сервисной технической службой для его замены.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.



После установки прибора выполните кратковременное пробное включение в соответствии с приведенными далее инструкциями. Если прибор не будет функционировать, отсоедините его от электросети и обратитесь в ближайший Сервисный центр.

Не пытайтесь ремонтировать прибор самостоятельно.

Инструкции по эксплуатации и правила техники безопасности



Не используйте и не храните легковоспламеняющиеся материалы вблизи прибора или в отсеке для разогрева пищи.



Во время пользования прибор сильно разогревается. Стараться не прикасаться к нагревающим элементам внутри духовки.



Пользование этим аппаратом не разрешается лицам (включая детей) с пониженными физическими и умственными возможностями, или не имеющим опыта пользования электроаппаратурой, без контроля или инструктирования со стороны взрослых лиц, несущих ответственность за их безопасность.



Не позволять детям приближаться к аппарату во его работы или делать из него игрушку.



Не вставлять острые металлические предметы (приборы или режущие инструменты) в щели прибора..



В случае, если прибор устанавливается на лодках или в передвижных домах на колесах, не использовать его как обогреватель помещения.



не используйте для чистки прибора струи пара. пар может попасть в электрические части, повредить их и вызвать короткое замыкание.



Запрещается вносить изменения в конструкцию прибора.



не распыляйте никаких спреев вблизи электробытового прибора, когда он в работе.

Не пользоваться спреями до тех пор, пока прибор не остынет.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.



3. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии Директивами 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, касающимися уменьшения использования опасных веществ в электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутой корзины, приводимый на аппаратуре, указывает, что изделие в конце срока его эксплуатации должно быть разобрано по частям, которые должны быть собраны отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует избеганию негативных эффектов на окружающую среду и на здоровье и способствует рециркуляции материалов, из которых состоит сама аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.

Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам, принимая необходимые меры по правильной переработке отходов упаковки. Информацию о сборе, переработке и утилизации использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части. Они могут явиться источником опасности для детей, в частности, это касается пластиковых пакетов.

Соблюдение правил утилизации требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

Внимание: следует сдать аппарат местному предприятию, занимающемуся сбором старых бытовых приборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как в положениях использования, чтобы дети, играючи, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.



Инструкция для установщика



4. УСТАНОВКА

4.1 Подключение электропитания



Убедитесь, что напряжение и параметры сети питания соответствуют характеристикам, указанным на табличке, расположенной на раме дверцы духовки. **Запрещается удалять данную табличку.**



УСТАНОВКА заземления в соответствии со способом, предусмотренным правилами безопасной эксплуатации электроустановок, обязательна.



При использовании подключения типа розетка - штекер, следует проверить, чтобы они были одного типа. Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.

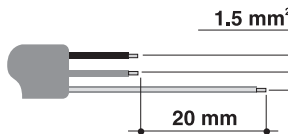


При подключении к стационарной электросети необходимо предусмотреть на линии питания аппарата многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или большим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.



Работа при 220-240V~: использовать трехжильный кабель типа H05RR-F / H05V2V2-F (кабель 3 x 1,5 мм²).

На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься желто - зеленая жила заземления, длина которой должна составлять, по крайней мере, 20 мм.

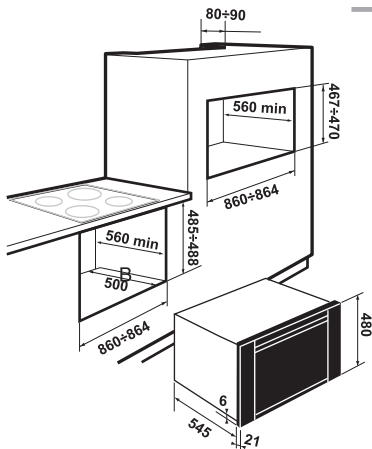


Компания-производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.

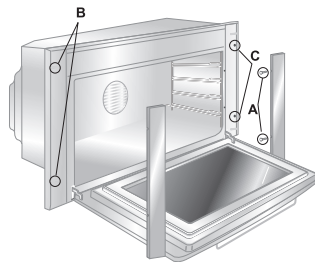


4.2 Расположение духовки

Аппарат пригоден для встраивания в мебель из любого теплостойкого материала. Соблюдать размеры, указанные на рисунках 1 и 2.



Крепление выполняется 4 винтами, расположенными на углах “С” рамки дверцы духовки после демонтажа боковых панелей, закрепленных винтами “А” и суппортами “В”, как показано на рисунке 3. Для повторной установки боковых панелей убедиться в корректном исполнении жесткого соединения штырей, расположенных в тех же суппортах “В”, после чего завинтить заново винты “А”.



Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель. Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.





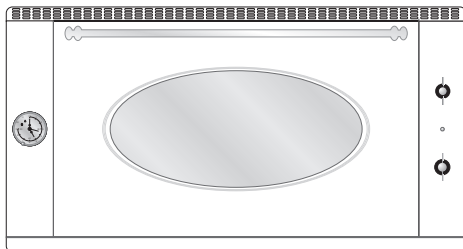
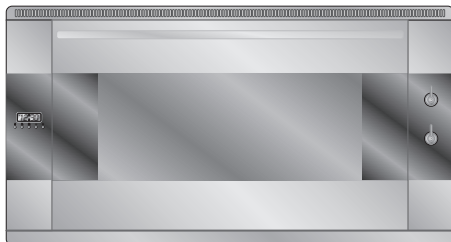
Инструкции для пользователя

RU

5. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

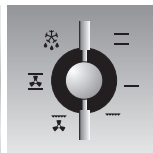
5.1 Передняя панель

Все органы управления духовки сгруппированы на передней панели.



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ

Поверните ручку в любую сторону и выберите одну из следующих функций:



ФУНКЦИИ (только на некоторых моделях)



ФУНКЦИЯ НЕ УСТАНОВЛЕНА



ВКЛЮЧЕНИЕ ВЕРХНЕГО И
НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ
ЭЛЕМЕНТОВ



НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ



ЭЛЕМЕНТ ШИРОКИЙ ГРИЛЬ



ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ +
ВЕНТИЛЯЦИЯ



ВКЛЮЧЕНИЕ ВЕРХНЕГО И
НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ
ЭЛЕМЕНТОВ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



РАЗМОРАЖИВАНИЕ (БЕЗ
НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА)

Инструкции для пользователя



ФУНКЦИИ (только на некоторых моделях)

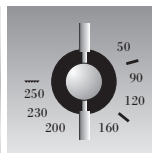
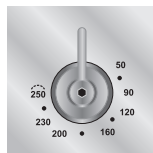
	ФУНКЦИЯ НЕ УСТАНОВЛЕНА		ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ + ВЕНТИЛЯЦИЯ
	ВКЛЮЧЕНИЕ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ		ВКЛЮЧЕНИЕ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ + ВЕНТИЛЯЦИЯ
	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ		РАЗМОРАЖИВАНИЕ (БЕЗ НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА)
	ЭЛЕМЕНТ ШИРОКИЙ ГРИЛЬ		

ФУНКЦИИ (только на некоторых моделях)

	ФУНКЦИЯ НЕ УСТАНОВЛЕНА		КРУГОВОЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯЦИЯ + НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
	ВКЛЮЧЕНИЕ ВЕРХНЕГО И НИЖНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ		ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ + ВЕНТИЛЯЦИЯ
	ЭЛЕМЕНТ ШИРОКИЙ ГРИЛЬ		ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯЦИЯ
	МАЛЫЙ ГРИЛЬ		НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯЦИЯ
	ЭЛЕМЕНТ ГРИЛЯ + ВЕНТИЛЯЦИЯ		

РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОСТАТОМ

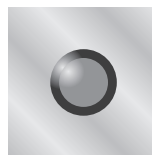
Выбор температуры жарки происходит путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от 50° до 250°C.



ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА

Включение индикаторной лампы означает, что духовка находится в фазе нагрева. Выключение лампы указывает на достижение заданной температуры.

Мигающая лампа означает, что температура в духовке поддерживается на установленном уровне.

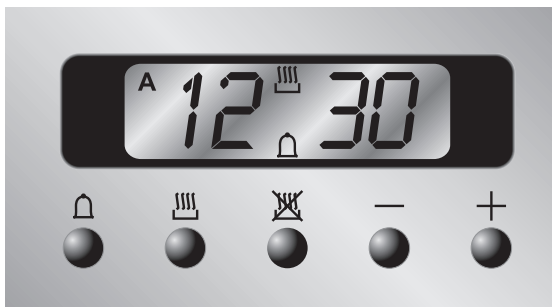




Инструкции для пользователя

RU

5.2 Электронный программатор (только на некоторых моделях)



СПИСОК ФУНКЦИЙ



КНОПКА ТАЙМЕРА



КНОПКА ЗАДАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



КНОПКА ЗАДАНИЯ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



КНОПКА УМЕНЬШЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ



КНОПКА УВЕЛИЧЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ

5.2.1 Установка времени

При первом использовании духовки или после прерывания электропитания на дисплее высвечивается мигающая индикация **0:00**. Нажав вместе кнопки  и , одновременно нажимайте кнопку  или : для увеличения или уменьшения на одну минуту при каждом нажатии.



Перед каждой настройкой программатора активизируйте функцию и выставьте нужную температуру.



5.2.2 Полуавтоматическое приготовление

Эта установка позволяет лишь автоматически выключить духовку в конце приготовления.

При нажатии на кнопку  на дисплее высветится цифра **0:00**; удерживая кнопку нажатой, нажимайте одновременно кнопки изменения значения **+** или **-** для задания продолжительности приготовления.

После отпускания кнопки  начнется отсчет запрограммированной продолжительности приготовления, и на дисплее появится текущее время вместе с символами **A** и .

5.2.3 Автоматическое приготовление

Эта установка позволяет включать и выключать духовку полностью автоматически.

При нажатии на кнопку  на дисплее высветится цифра **0:00**; удерживая кнопку нажатой, нажимайте одновременно кнопки изменения значения **+** или **-** для задания продолжительности приготовления.

При нажатии на кнопку  на дисплее появится сумма текущего времени плюс продолжительность приготовления: удерживая ее нажатой, одновременно нажимайте кнопки изменения значения **+** или **-** для выставления времени завершения приготовления.

После отпускания кнопки  начнется запрограммированный отсчет, и на дисплее появится текущее время вместе с символами **A** и .



Чтобы после установки увидеть остающееся время приготовления, нажмите кнопку ; чтобы увидеть время окончания приготовления, нажмите кнопку .

Задание непоследовательных значений не допускается логически (например, программатор не примет значения времени окончания приготовления, которому противоречит более длительная продолжительность приготовления).



Инструкции для пользователя



5.2.4 Окончание приготовления

По окончании приготовления духовка отключается автоматически и одновременно включается прерывистый звуковой сигнал. После отключения сигнала на дисплее снова будет отображаться только текущее время и символ , свидетельствующий о возвращении в режим ручного управления.

5.2.5 Регулировка громкости звуковой сигнализации

Громкость сигнала можно отрегулировать (3 уровня) во время звучания с помощью кнопки .

5.2.6 Отключение звуковой сигнализации

Звуковой сигнал автоматически отключается через семь минут. Его можно отключить вручную, нажав кнопки  и .

5.2.7 Таймер

Программатор можно использовать как простой таймер. При нажатии на кнопку  на дисплее появятся цифры ; удерживая кнопку нажатой, одновременно нажимайте кнопки изменения значения  или . При отпускании кнопки  запустится запрограммированный отсчет, и на дисплее появится текущее время суток и символ .



Чтобы после этой установки увидеть оставшееся время, нажмите кнопку .

Его использование в качестве таймера не влияет на работу духовки в течение заданного времени.

5.2.8 Отмена введенных данных

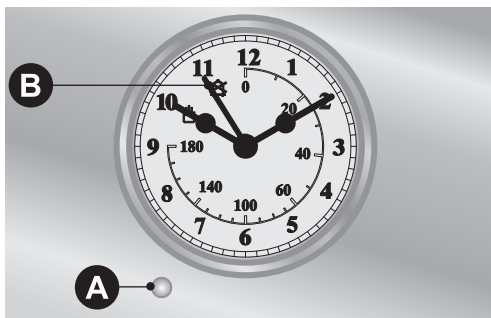
При установленной программе нажмите кнопку функции, которую необходимо отменить, и введите значение  с помощью кнопок  или . Отмена продолжительности приготовления будет воспринята программатором как окончание приготовления.

5.2.9 Изменение выставленных данных

Введенные данные можно изменить в любой момент; для этого, удерживая нажатой кнопку функции, измените установленные значения с помощью кнопок  или .



5.3 Часы + таймер с установкой окончания приготовления (только на некоторых моделях)



Позволяет выбрать режим приготовления вручную, таймер или установить долготу приготовления.



*Вращение ручки **А** должно быть всегда **ПО ЧАСОВОЙ СТРЕЛКЕ**.*



Включить желаемые функцию и температуру перед установкой долготы приготовления.

5.3.1 Установка времени

Для настройки точного времени **ПОТЯНУТЬ** и повернуть по часовой стрелке ручку **А**.

5.3.2 Ручной режим приготовления

Для пользования духовкой в ручном режиме приготовления повернуть по часовой стрелке ручку **А**, давая совпасть стрелке **В** с символом .

5.3.3 Приготовление пищи с установкой времени окончания

Для установки долготы приготовления пищи повернуть по часовой стрелке ручку **А** на желаемое время (максимально 180 минут).

5.3.4 Окончание приготовления

Духовка выключится автоматически и одновременно сработает звуковая сигнализация.

5.3.5 Отключение звуковой сигнализации

Возможно отключить звуковую сигнализацию, вращая по часовой стрелке ручку **А**, давая совпасть стрелке **В** с символом .



Инструкции для пользователя

RU

6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ



Перед использованием духовки убедиться в том, чтобы часы находились в положении  “Режим ручного приготовления”. (См. пар. 3.3.2.)

6.1 Общие предостережения и советы

Используя духовку в первый раз, целесообразно нагреть ее на максимальную температуру (250°C) в течение времени, достаточного, чтобы сжечь возможные остатки заводской консервационной смазки, которая может придать неприятный запах пище.



В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если используется специальная бумага для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывать дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открыть полностью. Если потребуется добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени.

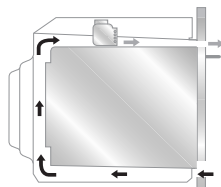




6.2 Охлаждающая вентиляция

Прибор оборудован системой охлаждения, которая начинает работать через несколько минут после включения духовки.

Работа вентиляторов создает нормальную циркуляцию воздуха, который выходит над дверцей; вентиляторы могут работать еще какое-то время даже после выключения духовки.



6.3 Лампа внутреннего освещения

В моделях со стационарной духовкой лампа освещения включается поворотом рукоятки термостата по часовой стрелке в первое положение, соответствующее включению лампы (☀️), и горит в течение всего времени использования духовки.



Инструкции для пользователя

RU

7. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

В духовке имеется **4 направляющих** для размещения противней и решеток на разной высоте.



Комплектация принадлежностями зависит от модели.

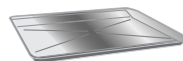
Решетка: служит в качестве подставки для посуды с готовящимися блюдами.



Решетка для противня: подставляется под противень для приготовления блюд, с которых может капать жир.



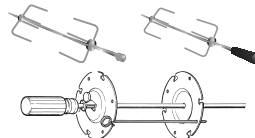
Противень для жарки: используется для сбора жира, стекающего с блюд, стоящих на установленной выше решетке.



Противень для выпечки: служит для приготовления пирогов, пиццы, выпечки.



Шампур для гриля: служит для обжарки цыпленка, колбасок и блюд, которые требуют равномерной обжарки всей поверхности.



Рама для гриля в духовке: для вставки в отверстия, имеющиеся на противне для жарки.



*Принадлежности по дополнительному заказу
Запрос на фирменные принадлежности можно оформить через
Авторизованные сервисные центры.*



8. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



Рекомендуется всегда производить предварительный прогрев духовки до температуры на 30/40°C в режиме вентиляции с учетом температуры приготовления. Это позволяет заметно сократить время приготовления и потребление электроэнергии, а также повысить качество приготовления.



Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

8.1 Традиционное приготовление



ВЫБОР ФУНКЦИЙ



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

50 - 250°C



Классическая система приготовления, при которой тепло поступает сверху и снизу, применяется для приготовления блюд только на одной полке.

Необходимо предварительно разогреть духовку для достижения заданной температуры. Загрузка в духовку осуществляется только после выключения индикаторной лампы терморегулятора.

Замороженное мясо можно загружать в духовку без размораживания. В качестве единственной меры предосторожности установите температуру примерно на 20°C ниже, а продолжительность приготовления - на 1/4 дольше, чем при приготовлении свежего мяса.



Инструкции для пользователя



8.2 Приготовление с конвекцией



ВЫБОР ФУНКЦИЙ



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

50 - 250°C



Эта система подходит для приготовления блюд на нескольких полках, а также для приготовления блюд из различных ингредиентов (рыба, мясо и т.д.) без нежелательного распространения вкуса или запаха.

Циркуляция воздуха в духовке обеспечивает равномерное распределение тепла.



Одновременное приготовление нескольких блюд возможно при условии, что температура их приготовления одинакова.

8.3 Приготовление на гриле



ВЫБОР ФУНКЦИЙ



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

225



Используется для быстрого запекания блюда. Для быстрого приготовления небольшого количества продуктов установите решетку на четвертой направляющей снизу. При более длительном приготовлении, а также для запекания устанавливайте решетку на направляющие, расположенные ниже, и выбирайте функцию в зависимости от размера.

Инструкции для пользователя



8.4 Приготовление на гриле с конвекцией



ВЫБОР ФУНКЦИЙ



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

200



Обеспечивает равномерное распределение тепла и более глубокое пропекание блюда. На блюде образуется легкая корочка, а внутренняя часть остается мягкой.

Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, а максимальная продолжительность приготовления не должна превышать 60 минут.

8.5 Размораживание



ВЫБОР ФУНКЦИЙ



ТЕРМОСТАТ В ПОЛОЖЕНИИ

0



Движение воздуха, создаваемое вентилятором, обеспечивает ускоренное размораживание блюда. При этом в камере духовки циркулирует воздух комнатной температуры.



Преимуществом размораживания при комнатной температуре является то, что продукты сохраняют вкус и внешний вид.



Инструкции для пользователя

RU

8.6 Приготовление на вертеле



ВЫБОР ФУНКЦИЙ



ТЕРМОСТАТ В ПОЛОЖЕНИИ

200

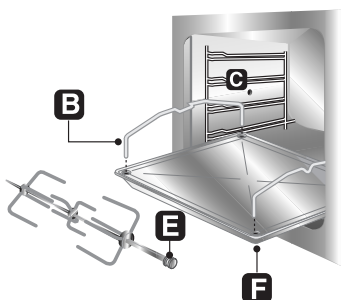
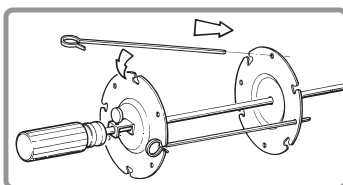


Приготовить шампур с насаженным продуктом, затянуть винты **A** на вилках. Вставить рамки **B** в отверстия поддона **F**. Установить шампур таким образом, чтобы шкив **E** оставался направляемым по желобу рамы **B** с правой стороны. Вставить полностью противень для жарки в духовку, пока конец шампура не попадет в соответствие с отверстием **C**. Таким образом, посредством качающегося движения рам **B** дать зайти окончанию шампура в гнездо **C** моторчика вращения шампура, расположенного на боковой стенке духовки. Во избежание образования дыма налить в противень немного воды.

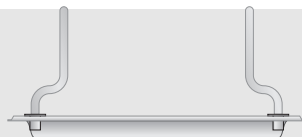
Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, а максимальная продолжительность приготовления не должна превышать 60 минут.



Периодическое мигание индикатора термостата является нормальным явлением и означает, что температура в духовке поддерживается на постоянном уровне.



ВНИМАНИЕ: рамы **B** будут установлены, как показано на рисунке рядом.





8.7 Таблица рекомендуемых установок по приготовлению

Продолжительность приготовления, особенно для мясных блюд, зависит от толщины, качества блюда и вкуса потребителя, и указана для предварительно прогретой духовки.

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



	НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ В МИНУТАХ (*)
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
ПАСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ	2	200	30-35
МЯСО			
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	2	200	60-65
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	2	225	70-75
КУРЯТИНА	2	200	60-65
УТКА	2	200	120-125
КРОЛИК	2	200	90-95
РЫБА	2	200	В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРОВ
ПИЦЦА	2	250	15-20
ВЫПЕЧКА			
МЕРЕНГА	2	125	55-60
ПЕЧЕНЬЕ	2	200	20-25
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	1	200	25-30
СЛАДКИЕ КОЛЬЦА	2	175	35-45
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	1	200	30-35

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ГРИЛЕМ



	НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ВРЕМЯ В МИНУТАХ НА КАЖДУЮ СТОРОНУ
ЛОМТИКИ ЗАПЕЧЕННОГО ХЛЕБА	3	5
КУРЯТИНА	3	30
РЫБА	3	18
ПОМИДОРЫ И КАБАЧКИ	3	8



Инструкции для пользователя



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ



	НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ В МИНУТАХ (*)
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
ПАСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ	2	175	30-35
МЯСО			
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	2	175	60-65
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	2	200	70-75
КУРЯТИНА	2	200	60-65
УТКА	2	175	120-125
КРОЛИК	2	175	90-95
РЫБА	2	175	В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРОВ
ПИЦЦА	2	225	15-20
ВЫПЕЧКА			
МЕРЕНГА	2	125	55-60
ПЕЧЕНЬЕ	2	175	20-25
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	1	175	25-30
СЛАДКИЕ КОЛЬЦА	2	175	35-45
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	1	175	30-35



9. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Не чистить аппарат струей пара.



Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.

9.1 Чистка нержавеющей стали



Чтобы нержавеющая сталь сохраняла хороший вид, необходимо ее регулярно чистить по окончании каждого использования, дав панели остыть.

9.1.1 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения поверхностей из нержавеющей стали всегда используйте **только** специальные средства, не содержащие абразивных веществ или кислот на основе хлора.

Способ применения: налейте средство на влажную тряпку и нанесите на поверхность, аккуратно смойте и протрите мягкой салфеткой или замшей.

9.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.

Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя при необходимости деревянные или пластмассовые кухонные принадлежности.

Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.

Не допускайте засыхания внутри духовки содержащих сахар продуктов (например, варенья). Подобные пересохшие пятна могут разрушить эмаль, покрывающую духовку изнутри.





Инструкции для пользователя

RU

9.2 Чистка духовки



Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после того, как она остынет. Извлечь все съемные части.



- Промыть решетку духовки и направляющие горячей водой с добавлением неабразивного чистящего средства, ополоснуть и вытереть насухо.
- Для облегчения операции чистки, можно снять дверцу (см. параграф 8,2).
- После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.

9.3 Стекло дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать его в чистоте. Используйте кухонные бумажные полотенца; в случае трудноудаляемых пятен промойте влажной губкой и обработайте обычным чистящим средством.



Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.



10. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

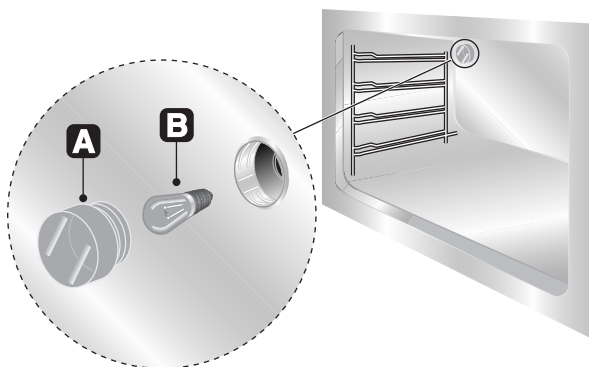
Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и т.п. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.

10.1 Замена лампочки освещения

Снимите защитный колпачок **A**, повернув его против часовой стрелки, замените лампу **B** (в 8-функциональной модели со стеклянной передней панелью замените галогеновую лампу **C**) на лампу с аналогичными характеристиками. Поставьте на место защитный колпачок **A**.



Используйте только лампы для духовки (T 300°C).

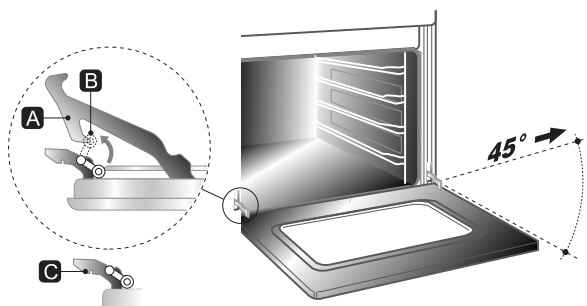


Инструкции для пользователя

RU

10.2 Демонтаж дверцы

Поднимите фиксаторы **В** до их соприкосновения с петлями **А** и захватите дверцу с обеих сторон обеими руками рядом с петлями. Приподнимите дверцу кверху, образуя угол примерно в 45° и выньте ее. Для обратной сборки вставьте петли **В** в специальные пазы, затем опустите дверцу вниз, следя за тем, чтобы она зафиксировалась в пазах **С**, и опустите фиксаторы **А**.



**10.3 прокладки дверцы духовки**

Для тщательной очистки духовки прокладка дверцы выполнена съемной. Перед снятием прокладки необходимо демонтировать дверцу духовки, как описано выше. При снятой дверце приподнять шпонки, расположенные по углам, как показано на рисунке.

По завершении чистки установить заново прокладку, поддерживая горизонтально ее более длинную сторону, и вставить шпонки в соответствующие отверстия, начиная с верхних.



914774427/ A