

1.	ИНСТРУКЦИИ ПО И ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	193
2.	ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ	195
3.	УСТАНОВКА	196
4.	ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	198
5.	ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ	204
6.	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ	206
7.	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	207
8.	ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	215
9.	ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	217



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



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

1. ИНСТРУКЦИИ ПО И ЭКСПЛУАТАЦИИ И ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ УСТРОЙСТВА. ОНО ДОЛЖНО СОХРАНЯТЬСЯ В ЦЕЛОСТНОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ПАНЕЛИ. ПЕРЕД ПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВОМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ РУКОВОДСТВО И ВСЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ УКАЗАНИЯ. УСТАНОВКУ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПОЛЬЗОВАНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ВСЕМ ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ **ДИРЕКТИВАМ ЕС**. ЭЛЕКТРОПРИБОР СКОНСТРУИРОВАН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**; ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕ ПО НАЗНАЧЕНИЮ. **ФИРМА-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИМЕНЕНИЯ, ОТЛИЧАЮЩИЕСЯ ОТ УКАЗАННЫХ.**



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ОСТАТКИ УПАКОВКИ В ЖИЛОМ ПОМЕЩЕНИИ. РАССОРТИРУЙТЕ РАЗЛИЧНЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И СДАЙТЕ ИХ В БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО СБОРА.



СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ, ВЫПОЛНЕНИЕ ЗАЗЕМЛЕНИЯ ОБЯЗАТЕЛЬНО.



В СЛУЧАЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПОСРЕДСТВОМ ШТЕПСЕЛЬНОЙ ВИЛКИ И РОЗЕТКИ, ОБЕ ОНИ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО И ТОГО ЖЕ ТИПА И ПОДСОЕДИНЯТЬСЯ К ШНУРУ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ В СООТВЕТСТВИИ С ДЕЙСТВУЮЩИМИ НОРМАМИ. ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН. **ТЯНУТЬ ЗА ШНУР ПРИ ИЗВЛЕЧЕНИИ ВИЛКИ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ.**



НЕ ЗАГРОМОЖДАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



СРАЗУ ЖЕ ПОСЛЕ УСТАНОВКИ ВЫПОЛНИТЕ КРАТКОВРЕМЕННОЕ ПРОБНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИВЕДЕННЫМИ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМИ. ЕСЛИ ПРИБОР НЕ БУДЕТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ, ОТСОЕДИНИТЕ ЕГО ОТ ЭЛЕКТРОСЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.**



ПО ОКОНЧАНИИ ПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВКОЙ ВСЕГДА УСТАНОВЛИВАЙТЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ В ПОЛОЖЕНИЕ "0" (ВЫКЛ).



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ В ДУХОВКЕ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ: В СЛУЧАЕ НЕПРЕДВИДЕННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПОЖАРА.



ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ И НЕ КАСАЙТЕСЬ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.

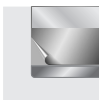


ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ РАСПОЛОЖЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ НА РАМКЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ АППАРАТОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ **(ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ)** С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ПОДГОТОВКИ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ И ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ С ЕГО ВНУТРЕННИХ И НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ.



Компания-производитель снимает с себя любую ответственность за вред, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей варочной панели и использования неоригинальных запчастей.

2. ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ НАША 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.

Запрещается выбрасывать упаковку или ее части. Они могут стать источником опасности удушья детей, в частности, пластиковые мешочки.

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

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

Перед тем, как сдать прибор в утиль, необходимо снять дверцы, оставив полки в рабочем положении, чтобы дети, играя, не оказались заблокированными внутри рабочей камеры духовки.

Кроме того, необходимо отрезать кабель подключения к электросети и убрать его вместе со штыревым разъемом.

ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЕЙ

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 соответствии один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей отправки снятых с эксплуатации аппаратов на их рециркуляцию и для их обработки и экологически совместимой переработки, во избежание возможного негативного влияния на окружающую среду и на здоровье, способствует вторичному использованию материалов, из которых состоит аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций.



3. УСТАНОВКА

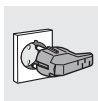
3.1 Подключение электропитания



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



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



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

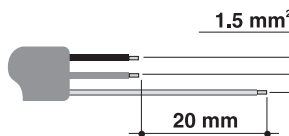


При подключении к стационарной электросети необходимо предусмотреть на линии питания аппарата многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или большим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.



Питание 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.

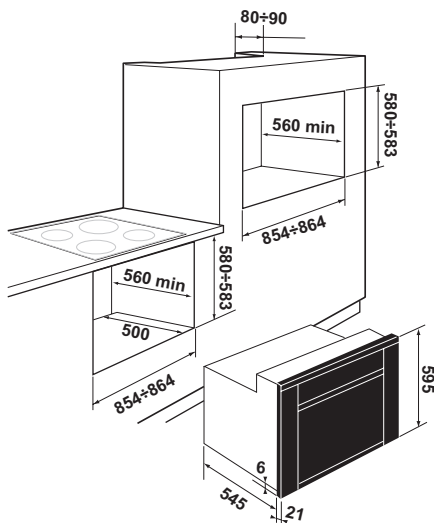


Инструкция для установщика

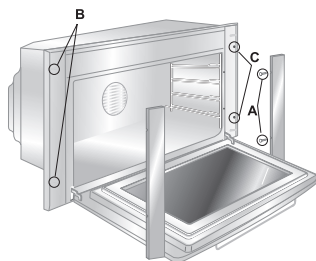
RU

3.2 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".



3.



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

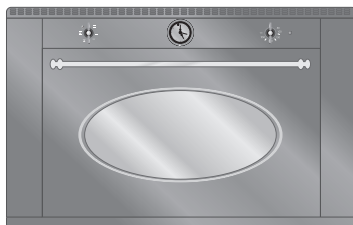




4. ОПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

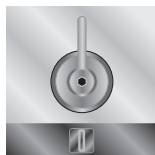
4.1 Передняя панель

Все органы управления духовки сгруппированы на передней панели.



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ

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



ФУНКЦИЯ НЕ УСТАНОВЛЕНА



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ + ВЕРХНИЙ
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
ГРИЛЯ



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
ГРИЛЯ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ +
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
КОНВЕКЦИИ



НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ. И НИЖНИЙ
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ.
+ ВЕНТИЛЯЦИЯ



НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



СВЕТ В ДУХОВКЕ



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ + ВЕРХНИЙ
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
ГРИЛЯ



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
ГРИЛЯ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
+ ВЕНТИЛЯЦИЯ



РАЗМОРАЖИВАНИЕ
(НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
ВЫКЛЮЧЕН)

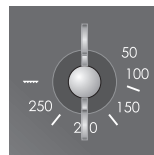
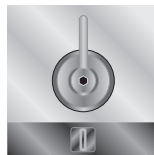


Инструкции для пользователя



РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОСТАТОМ

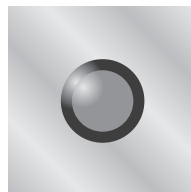
Выбор температуры жарки происходит путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от 50° до 250°C.



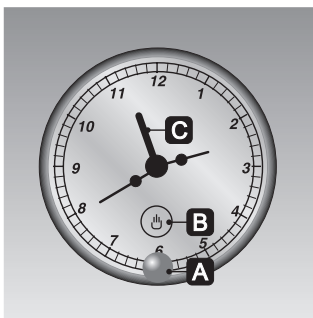
ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА

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.



4.2 Часы + таймер



4.2.1 Установка времени

Для настройки времени нажать и повернуть по часовой стрелке ручку А.

4.2.2 Регулировка таймера

Повернуть по часовой стрелке ручку А до появления 0 в окошке В. Потянуть во внешнюю сторону ручку А и, повернув по часовой стрелке, установив стрелку С в соответствии со стрелкой часа. Таким образом, для установки длительности жарки, видимой в окошке В, повернуть по часовой стрелке ручку А.

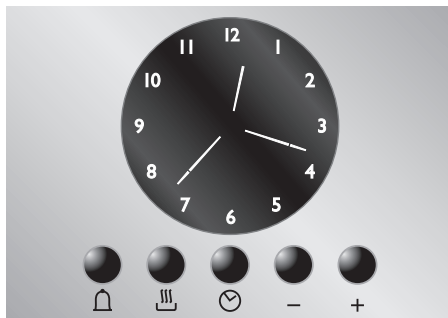
4.2.3 Отключение звуковой сигнализации

Возможно отключить звуковую сигнализацию, вращая против часовой стрелки ручку А, давая совпасть стрелке с символом 0 или .

Звуковой сигнал по окончании приготовления не прервет работу духовки.



4.3 Аналоговые электронные часы (только на некоторых моделях)



СПИСОК ФУНКЦИЙ



КНОПКА ТАЙМЕРА



КНОПКА ЗАДАНИЯ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ И СБРОС



КНОПКА УМЕНЬШЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ



КНОПКА УВЕЛИЧЕНИЯ ЗНАЧЕНИЯ



Звуковой сигнал, который вмещается по окончании каждого программирования, будет состоять из 10 звуковых сигналов, которые будут повторяться 3 раза с интервалами примерно в 1 минуту. В любом случае, звуковой сигнал может быть прерван в любой момент любой кнопкой.

4.3.1 Установка текущего времени

При первом использовании духовки или после прерывания электропитания на дисплее высвечивается мигающая индикация.

Чтобы остановить  мигание дисплея, нажмите кнопку. Нажать заново на кнопку в течение 2 секунд; теперь можно начать регулировку текущего времени. Нажатие кнопок изменения значения  или  соответствует увеличению или уменьшению времени на одну минуту при каждом нажатии. С помощью двух кнопок изменения значения установите точное текущее время. По прошествии 5 секунд после последнего нажатия часы начнут работать с установленного времени.



Инструкции для пользователя



4.3.2 Таймер

Эта функция не прерывает процесса приготовления, а приводит в действие только звуковой сигнал.

- Нажимая на кнопку  дисплей засветится, как показано на рисунке 1;
- В течение 5 секунд нажать кнопки  или  для установки таймера. При каждом нажатии загорится или выключится внешний сегмент, представляющий 1 минуту приготовления (на рисунке 2 представлен 1 час 10 минут).
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия, часы начнут работать, отсчитывая время в обратном порядке, по окончании которого включится звуковой сигнал.
- Во время обратного отсчета времени возможно визуализировать текущее время, нажав 1 раз на кнопку , повторное нажатие вернет дисплей в режим таймера.



1



2



По окончании обратного отсчета времени необходимо вручную остановить духовку, повернув термостат и переключатель функций на "0".



Невозможно установить время, превышающее 4 часа.



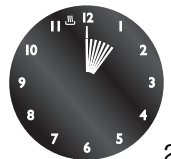
4.3.3 Программирование

Продолжительность приготовления: нажимая на 2-ю кнопку  можно установить продолжительность приготовления. Перед установкой длительности приготовления необходимо установить термостат на температуру для приготовления и ручку переключателя функций в любое положение. Для установки длительности приготовления необходимо выполнить следующие операции:

- Нажать на кнопку ; стрелка установится в положении 12 и замигает символ  сбоку (Рис. 1).
- В течение 5 секунд нажать на кнопки  или  для установки продолжительности приготовления: каждое нажатие кнопки  соответствует добавлению 1 минуты к длительности приготовления, и каждые 12 минут будет заново загораться новый внутренний сегмент (на рисунке 2 показана продолжительность в 1 час).
- По достижении желаемой длительности готовки после примерно 5 секунд после последнего нажатия на кнопку  или .
- На дисплее появятся текущее время, показываемое двумя неподвижными сегментами, и мигающие оставшиеся до окончания готовки минуты (каждый мигающий сегмент указывает на 12 минут, оставшихся до окончания готовки).
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Можно произвести обнуление продолжительности приготовления, аннулируя установленную программу: Нажав на центральную кнопку  в течение 2 секунд, произойдет аннулирование установленной долготы и необходимо будет выключить духовку вручную.



1



2



Внимание: невозможно установить время приготовления, превышающее 12 часов.



Инструкции для пользователя



Начало приготовления: кроме этого, возможно установить долготу готовки, а также определить время начала готовки (с максимальной задержкой до 12 часов по отношению к текущему времени). Для установки времени начала/окончания готовки выполнить следующие операции.

Установите продолжительность приготовления, как описано в предыдущем параграфе.

- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки  или  нажать заново на кнопку  для определения времени начала и окончания готовки. На дисплее появится символ  мигающий вместе с текущим временем с внутренними сегментами, указывающими на окончание приготовления. Посредством кнопки  и  установить время начала готовки.
- По прошествии 5 секунд после последнего нажатия кнопки на дисплее появится текущее время, время начала и окончания приготовления, которые будут представлены внутренними светящимися сегментами. До тех пор, пока текущее время не будет соответствовать началу готовки, сегменты дисплея будут неподвижны; как только текущее время достигнет установленного начала готовки, внутренние сегменты начнут мигать, пока не начнется готовка.
- По окончании приготовления таймер выключит нагревательные элементы духовки, будет подан звуковой сигнал, и замигают цифры на циферблате.
- Для отмены всей установленной программы держать нажатой в течение 2 секунд центральную кнопку ; если приготовление уже началось, необходимо будет выключить духовку вручную.
- На рисунке сбоку показан пример программирования: текущее время - 7:06, начало приготовления запрограммировано на 8:00, и окончание - на 9:00.
- Когда наступит 8:00, внутренние сегменты между 8 и 9 начнут мигать, и стрелка часов останется неподвижной.



1



Внимание: чтобы духовка начала приготовление в соответствии с только что описанным программированием, необходимо, чтобы термостат и переключатель функций были правильно установлены на желаемые температуру и функцию.

4.3.4 Уменьшенная освещенность дисплея

Для понижения расхода электроэнергии в режиме ожидания кратковременным нажатием на кнопку , можно установить освещенность дисплея в уменьшенном режиме. Для возвращения к нормальной освещенности необходимо заново нажать на кнопку .



5. ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ



Перед использованием духовки убедиться в том, чтобы часы находились в положении 🕒 “Режим ручного приготовления”. (См. пар. 3.2.2.)



Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными), противней, лотков или с варочной поверхности.

Удалить возможные защитные пленки внутри и извне аппарата, включая внутри, такие как противни, лотки, плитки для пиццы или с круглой крышки.

Перед использованием аппарата в первый раз удалить все принадлежности из духовки и вымыть их, как показано в главе “10. ЧИСТКА И ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”.



Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры, для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготовляемой пище.

5.1 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.



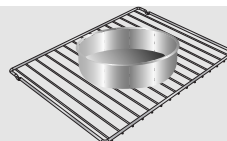
При приготовлении блюд не накрывайте дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой и не ставьте на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



Приготовление любых блюд выполняется при закрытой дверце.



Для оптимальной жарки, рекомендуется поместить посуду по центру решетки.





Инструкции для пользователя



Если нужно удалить образовавшийся внутри духовки пар, дверцу следует открывать 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.



После окончания приготовления, чтобы избежать чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри духовки на длительное время.

5.2 Охлаждающая вентиляция

Прибор оснащен 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.

5.3 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.

5.4 Полки для установки

Духовка располагает 5 полками для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки пронумерованы снизу вверх (см. рисунок).





6. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

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



Комплектация принадлежностями зависит от модели.

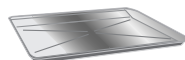
Решетка: служит в качестве подставки для посуды с готовящимися блюдами.



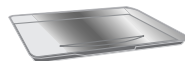
Решетка для противня: подставляется под противень для приготовления блюд, с которых может капать жир.



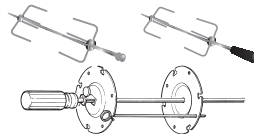
Противень для жарки: используется для сбора жира, стекающего с блюд, стоящих на установленной выше решетке.



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 отверстие, имеющиеся на противне для жарки.



Принадлежности по дополнительному заказу

Запрос на фирменные принадлежности можно оформить через Авторизованные сервисные центры.



Инструкции для пользователя



7. 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.

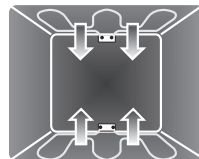


Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.



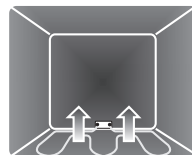
СТАТИЧЕСКИЙ:

Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет этой системе готовить любые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, жаркого, хлеба, пирогов с начинкой, и, особенно подходит для жирного мяса типа гуся или утки.



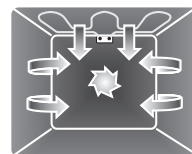
ДНО:

Тепло, поступающее только снизу, обеспечивает концовку жарки блюд, требующих высокой основной температуры, не ухудшая их подрумянивания. Идеален для сладких или соленых пирогов, пирогов с фруктовой начинкой и пиццы.



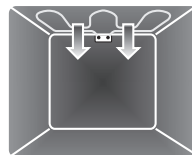
ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:

Воздух, поступающий от вентилятора смягчает резкую волну тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле также и для блюд большой толщины. Идеален для больших кусков мяса (напр., свиная нога).



БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ:

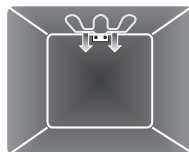
Тепло, поступающее от нагревательных элементов гриля, позволяет достичь оптимальных результатов приготовления на гриле, прежде всего мяса средней / маленькой толщины.





МАЛЕНЬКИЙ ГРИЛЬ: (только на некоторых моделях)

Эта функция позволяет посредством воздействия тепла, исходящего только от центрального элемента, зажаривать небольшие порции мяса и рыбы, приготавливать шашлыки, гренки и все гарниры из овощей на гриле.



ОБДУВ КОЛЬЦЕВОГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА + ДНО: (только на некоторых моделях)

Жарка с обдувом сочетается с теплом, поступающим снизу, одновременно обеспечивая образование тонкой золотистой корочки. Идеален для приготовления любых блюд.



ДНО С ОБДУВОМ: (только на некоторых моделях)

Сочетание вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для стерилизации или для жарки блюд, которые хорошо проварились сверху, но не внутри, и поэтому требуют умеренного тепла сверху. Идеален для приготовления любых блюд.

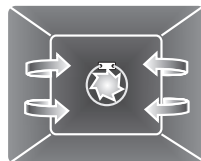


В пиролизических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены под тем же символом (См. "9.3 Функция размораживания (только на некоторых моделях)" для подробной информации).

КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ: (только на некоторых моделях)



Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное и единообразное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков.



(Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



Инструкции для пользователя

RU



СТАТИЧЕСКИЙ С ОБДУВОМ:

Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков.

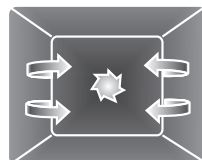
Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.

(Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



РАЗМОРАЖИВАНИЕ: (только на некоторых моделях)

Быстрое размораживание обеспечивают специальный вентилятор, который гарантирует однородное распределение воздуха внутри духовки.



7.1 Традиционное приготовление



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ 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.



7.2 Приготовление с конвекцией



**ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
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.

7.3 Приготовление на гриле



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

225



Быстро образует корочку на блюдах. 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



7.4 Приготовление на гриле с конвекцией

	
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ 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.

7.5 Размораживание

	
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ 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.



7.6 Приготовление на вертеле



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ



ТЕРМОСТАТ В ПОЛОЖЕНИИ

200

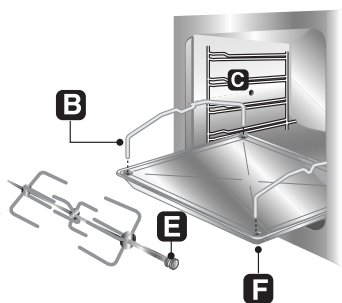
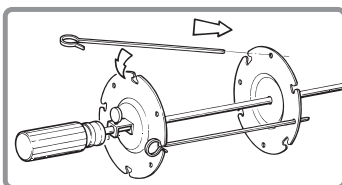


Приготовить шампур с насаженным продуктом, затянуть винты **A** на вилках. Вставить рамки **B** в отверстия поддона **F**. Установить шампур таким образом, чтобы шкив **E** оставался направляемым по желобу рамы **B** с правой стороны. Вставить полностью противень для жарки в духовку, пока конец шампура 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.

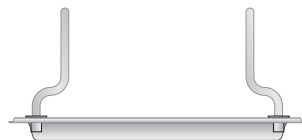
Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, а максимальная продолжительность приготовления не должна превышать 60 минут.



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.





Инструкции для пользователя



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



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



Инструкции для пользователя



8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Не чистить аппарат потоком пара.



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

8.1 Чистка нержавеющей стали



Для сохранения внешнего вида нержавеющей стали необходимо регулярно чистить ее по окончании каждого использования, предварительно дав остыть панели.

8.1.1 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.

8.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические губки 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.





8.2 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.

8.3 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 запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.



9. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

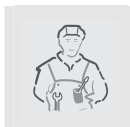
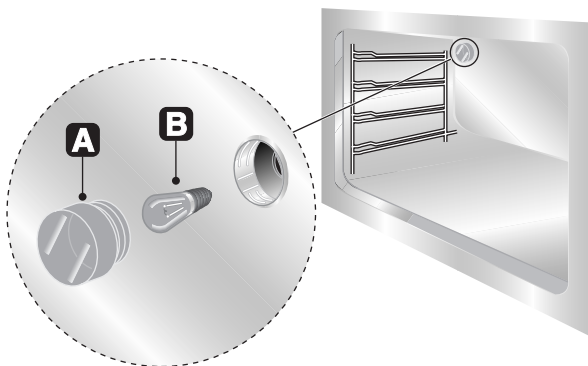
Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и т.п. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



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

9.1 Замена лампы 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**.

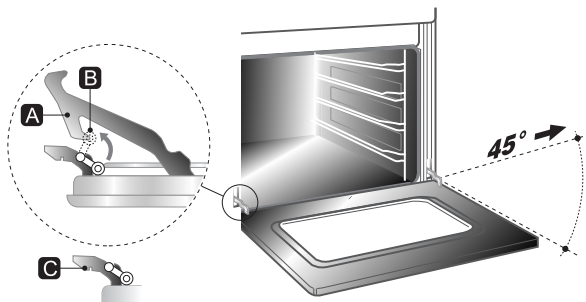


Используйте только лампы для духовки (T 300°C).



9.2 Демонтаж двери

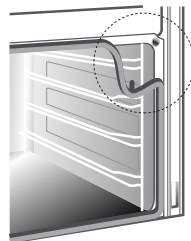
Поднимите фиксаторы **В** до их соприкосновения с петлями **А** и захватите дверцу с обеих сторон обеими руками рядом с петлями. Приподнимите дверцу кверху, образуя угол примерно в 45° и выньте ее. Для обратной сборки вставьте петли **В** в специальные пазы, затем опустите дверцу вниз, следя за тем,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



9.3 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.



914774428/ B