

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Противень для выпечки:



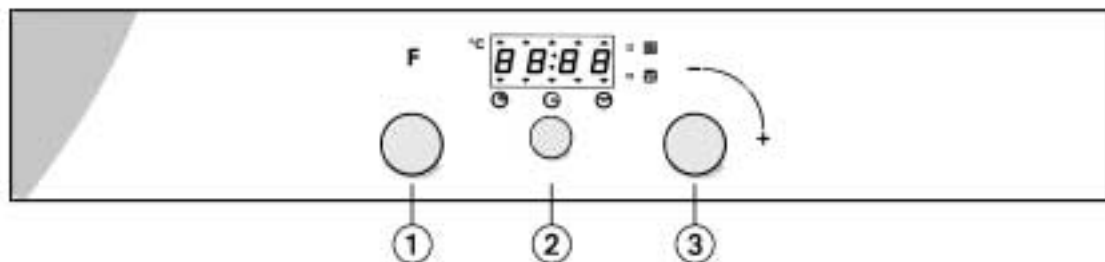
Решетка:



Поддон:



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка включения/выключения и переключения режимов
2. Клавиша выбора и подтверждения программы
3. Ручка изменения заданных значений (температура, время, уровни)

Убирающиеся ручки

- Чтобы воспользоваться ручкой, нажмите на ее центр.
- Ручка выйдет наружу.
- Поверните ее в нужное положение

По завершению приготовления блюда установите ручку на 0 и нажмите на ее центр для возврата в исходное положение.

Режимы работы духовки

Режим	Заданная температура	Регулируемая температура	Описание
- Духовка выключена	-	-	-
ПОДСВЕТКА	-	-	Включение подсветки духовки.
ДВОЙНОЙ 35°/60°	35°C - 60°C	-	<ul style="list-style-type: none"> • Для поддержания постоянной температуры внутри духовки. • 35°C: для закаливания теста для выпечки хлеба, приготовления макаронных изделий и пиццы. • 60°C: для сохранения блюда горячим после завершения его приготовления. • Рекомендуется использовать первую позицию.
СТАТИЧЕСКИЙ	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления мяса, рыбы и птицы на одной позиции. • Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры приготовления и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как включатся все индикаторы термометра. • Рекомендуется использовать вторую или третью позицию.
КОНВЕКЦИЯ	175°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления блюд не более, чем на двух позициях. • Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления.
ТЕРМОКОНВЕКЦИЯ	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления, без предварительного прогрева духовки, на одной или более позициях блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд), без переноса запахов с одного продукта на другой.
ТУРБОКОНВЕКЦИЯ	160°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления на одной позиции (например, фруктов, тортов, запеканок, овощей, пиццы, птицы).
ГРИЛЬ	3	-	<ul style="list-style-type: none"> • Для поджаривания отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. • В этом режиме используются несколько уровней мощности (1 - мин. - 5 - макс.). • Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. • Во время приготовления дверцу духовки можно оставлять закрытой или приоткрытой. • Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды в поддон, установив его в первую позицию. • Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
ТУРБОГРИЛЬ	3	-	<ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). • В этом режиме используются несколько уровней мощности (1 - мин. - 5 - макс.). • Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. • Во время приготовления дверцу духовки можно оставлять закрытой или приоткрытой. • Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды в поддон, установив его в первую позицию. • Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
ПИЦЦА/ХЛЕБ	-	P1- 300°C P2- 220°C	<ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления пиццы, хлеба, лепешек. • Для каждой программы предлагается рецепт, который описан в прилагаемом сборнике рецептов.
БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ	200°C	50°C - 250°C	<ul style="list-style-type: none"> • Для ускоренного предварительного прогрева духовки. • В процессе прогрева происходит последовательное включение индикаторов термометра. • По достижении заданной температуры подается звуковой сигнал, указывающий на то, что произошел автоматический переход к режиму работы духовки СТАТИЧЕСКИЙ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный нагрев	Позиция, считая снизу	Уровень подрумянивания	Температура (°C)	Время приготовления (минуты)
МЯСО Ягнятина, козлятина, баранина		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	2	200	100 - 110
		X	2	-	200	100 - 110
Жаркое (телятина, свинина, говядина)(1кг)		X	2	2	200	95 - 110
		X	3	3	200	100 - 110
		X	2	-	200	90 - 100
Курица, кролик, утка		X	2	3	200	80 - 90
		X	2	3	190	80 - 90
		X	2	-	200	85 - 95
Индейка (4-6 кг) + уровень 3 подрумянивания		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	3	200	160 - 180
		X	1	-	210	180 - 190
Гусь (2 кг)		X	2	3	210	100 - 130
		X	1	3	200	100 - 130
		X	2	-	200	100 - 130
РЫБА (ЦЕЛИКОМ) (1-2 кг) Дорада, каменный окунь, тунец, лосось, треска		X	2	1	200	45 - 55
		X	3	1	190	45 - 55
		X	2	-	200	50 - 60
РЫБА (КУСКАМИ) (1 кг) Рыба-меч, тунец		X	2	2	200	40 - 50
		X	3	2	190	40 - 50
		X	3	-	200	40 - 50
ОВОЩИ Фаршированные перец и помидоры		X	2	-	220	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
		X	2	-	200	50 - 60
Печеный картофель		X	2	3	220	50 - 60
		X	2	3	200	50 - 60
ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П. Пироги из дрожжевого теста		X	2	-	190	40 - 50
		X	1	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Пироги с начинкой (творожной/сырной)		X	2	-	190	80 - 90
		X	2	-	180	70 - 80
		X	2	-	180	80 - 90
Песочный торт (с джемом, фруктами)		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
		X	2	-	180	40 - 50
Фруктовый пирог (штрудель)		X	2	-	200	50 - 55
		X	1 - 3	-	200	50 - 55
Бисквитное печенье		X	2	-	170	20 - 30
		X	1 - 3	-	200	20 - 30
		X	2	-	200	20 - 30
Пончики		X	2	-	180	35 - 45
		X	1 - 3	-	180	35 - 45
		X	2	-	180	40 - 50

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный нагрев	Позиция, считая снизу	Уровень подрумянивания	Температура (°C)	Время приготовления (минуты)
Соленые пироги		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Лазанья		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	1	200	45 - 60
		X	2	-	200	45 - 60
Пироги с фруктовой начинкой, например, ананасом, персиками		X	2	-	190	50 - 60
		X	2	-	190	40 - 50
		X	2	-	190	40 - 50
Безе		X	2	-	120	120 - 150
		-	1 - 3	-	120	120 - 150
		-	2	-	120	120 - 150
Волованы (слоеные пироги)		X	2	-	200	35 - 45
		X	1 - 3	-	190	35 - 45
		X	2	-	190	35 - 45
Суфле		X	2	-	200	40 - 50
		X	2	-	190	45 - 55
		X	2	-	190	45 - 55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ НА ГРИЛЕ

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный прогрев	Позиция, считая снизу	Уровень мощности	Время приготовления (минуты)
Отбивные		X	4	5	35 - 45
Отбивные котлеты		X	4	5	30 - 40
Сосиски		X	3 - 4	5	30 - 40
Бифштексы		X	4	5	35 - 45
Рыба (кусками)		X	3 - 4	5	35 - 45
Куриные окорочка		X	3 - 4	5	40 - 50
Мясо на шампурах		X	3 - 4	5	40 - 50
Ребрышки		X	3 - 4	5	35 - 45
Половинки курицы		X	3	5	45 - 55
Половинки курицы		X	3	5	45 - 55
Целая курица		X	3	5	60 - 70
Жаркое (свинина, говядина)		X	2	5	60 - 70
Утка		X	2	5	70 - 80
Ягнечья ножка		X	3	5	70 - 80
Ростбиф		X	3	5	50 - 60
Печеный картофель		X	3	5	50 - 60
Рыба (дорада, форель)		X	3	5	50 - 60

NB: При приготовлении мяса в режиме “Конвекция” и “Статический” рекомендуется использовать функцию подрумянивания с уровнем от 1 до 3.

Приведенные значения времени и температуры приготовления даны ориентировочно.

РУ РУКОВОДСТВО ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОННЫМ УСТРОЙСТВОМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Электронное устройство программирования Дисплей



- 1 Ручка включения/выключения и выбора функций
- 2 Клавиша выбора и подтверждения программы
- 3 Ручка изменения заданных значений (температура, время, уровень)

Быстрое включение духовки

При первом подключении духовки к электрической сети, а также после перерыва в электрическом питании, на дисплее появляется "STOP".

Включение духовки:

1. Поверните ручку ① в положение "0".
2. Нажмите клавишу ②. На дисплее появляется "--:--".

Выбор и настройка часов:

1. Трижды нажмите клавишу ②.
2. В течение 10 секунд поверните ручку ③ для определения времени дня. На дисплее начинает мигать индикатор времени.
3. Нажмите клавишу ② или подождите 10 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.

Изменение времени:

Дважды нажмите клавишу ② (индикатор ▼ над символом ⌚ начинает мигать). Повторите вышеописанные операции.

Выбор функции готовки:

1. Поверните ручку ① в соответствие с желаемой функцией: на дисплее начинает мигать индикация температуры или ранее заданного уровня гриля.
2. Если отображенное на дисплее значение правильное, то нажмите клавишу ② для подтверждения или подождите 10 секунд для автоматического подтверждения заданных значений.

Изменение температуры или уровня гриля:

1. Поверните ручку ③: на дисплее начинает мигать индикация температуры (или уровня гриля, если ручка ① находится в положении).
2. Нажмите клавишу ② для подтверждения или подождите 10 секунд для автоматического подтверждения заданных значений.

Духовка включается через 5 секунд после подтверждения: на дисплее поочередно загораются индикаторы ▲▲▲▲▲ градуированной шкалы °C-----, указывая на то, что температура в духовке повышается.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Заданные значения могут быть изменены также во время готовки.

По окончании готовки:

Выключите духовку поворотом ручки ① в положение "0". На дисплее опять появляется время дня.

Важные замечания:

Чтобы отменить сделанный выбор, поверните ручку ① в положение "0".

Нажатием клавиши ② в течение 5 секунд исключается звуковая сигнализация, относящаяся к движениям ручек и клавиш. Для повторной активации звуковой сигнализации опять нажмите клавишу ② в течение 5 секунд. По причинам безопасности, после 4,30 часов непрерывной работы духовка автоматически выключается (за исключением функций "Освещение" и).

Управление духовкой с помощью электронного устройства программирования

Выбор времени готовки:

Функция времени готовки обеспечивает включение духовки (при использовании любой функции) на определенный промежуток времени, по истечении которого духовка автоматически выключается. Максимальное программируемое время составляет 3 часа 59 минут.

1. Выберите функцию и температуру или уровень гриля (смотреть раздел: "Быстрое включение духовки" и "Выбор функции готовки").
2. Нажимайте клавишу ②, пока на дисплее не начнет мигать индикатор ▼, расположенный рядом с символом ⌚ и появится "-0:00".
3. Поверните ручку ③ по часовой стрелке: на дисплее начинает мигать индикация выбранного времени. Появление знака "-" указывает, отсчет времени будет происходить по убывающей до достижения "0".
4. По истечении 20 секунд с момента задания времени, духовка автоматически включается, а на дисплее высвечивается оставшееся до конца готовки время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы проверить или изменить ранее заданную температуру, поверните ручку ③ на один шаг. Для повторного отображения оставшегося до конца готовки времени подождите 20 секунд или нажмите клавишу ②.

Указания по использованию специальных функций "Поджаривание" и "Сохранение тепла" смотреть в разделе "Специальные функции".

Изменение температуры или уровня гриля:

Поверните ручку ③ и подтвердите нажатием клавиши ② или подождите 10 секунд для автоматического подтверждения заданных значений.

Появление End на дисплее:

По истечении ранее заданного времени (конец готовки), на дисплее появляется End и в течение 15 минут с перерывами включается звуковая сигнализация. Духовка автоматически выключается, а внутреннее освещение остается включенным еще в течение 25 минут.

1. Нажмите клавишу ②, чтобы выключить звуковую сигнализацию.
2. Поверните ручку ① в положение "0". Лампа выключается.

На дисплее опять появляется время дня.

Выбор желаемого режима приготовления

Настоящая функция позволяет выбирать желаемый режим приготовления. Настоящая функция не может быть использована при следующих режимах приготовления: .

Выбор функции:

Для активации этой функции поверните ручку переключателя режимов приготовления ① в положение, соответствующее символу лампочки.

Держите кнопку подтверждения ② нажатой в течение 5 секунд. При этом на дисплее начинает мигать предварительно заданное значение "0".

Поворотом ручки "изменения предварительно заданных значений" ③ имеется возможность выбирать значение в пределах от 0 до +2 и от 0 до -2.

Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ②.

По окончании операции на дисплее высвечивается выбранное значение в течение нескольких секунд.

Выборный уровень приготовления сохраняется в памяти до выполнения следующего изменения.

Настройка времени завершения готовки

Этой операцией задается время завершения готовки. Программируемое с помощью этой функции максимальное время составляет 23 часа и 59 минут.

1. Выберите функцию и температуру или уровень гриля. Смотрите раздел: “Быстрое включение духовки”, параграф: “Выбор функций готовки”.
2. Например, если в данный момент 10:00 ч: нажимайте клавишу ②, пока на дисплее не начнет мигать индикатор ▼, расположенный рядом с символом ⌚ и появится “- 0:00”.
3. Выберите время готовки (например, 45 минут) путем поворота ручки ③: на дисплее начнет мигать индикация заданного времени.
4. Нажмите клавишу ② для подтверждения выбранного времени готовки (например, 45 минут): индикатор ▼, расположенный рядом с символом ⌚ начнет мигать, а дисплей показывает время дня плюс время готовки (например, 10:00 ч + 45 минут = 10:45 часов).
5. Выберите время, в которое должна заканчиваться готовка, поворотом ручки ③ (например, 12.30 ч).
6. Нажимайте клавишу ②, пока время дня опять не появится на дисплее (в приведенном примере: 10:00 часов) или подождите 20 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.



Духовка автоматически включается в момент времени, которое рассчитывается следующим образом: время завершения готовки минус время готовки (в данном случае: 11:45 ч): на дисплее загораются индикаторы ▼ ▼ ▼, расположенные над символами ⌚ ⌚ ⌚.

Чтобы проверить заданные температуру или уровня гриля, поверните ручку ③ на один шаг.

Для проверки или изменения времени готовки (45 мин.), а также времени конца готовки (12:30) нажимайте клавишу ②.

Специальные функции: (Поджаривание 📧 и Сохранение тепла 📧)

Эти специальные функции могут быть использованы только при выборе времени готовки или времени завершения готовки.

Эти функции могут быть запрограммированы вместе или отдельно.

Поджаривание 📧

Эта функция позволяет подрумянить блюдо (например, жаркое) во время его приготовления. Можно выбрать один из трех уровней поджаривания: **1-2-3**, где **1** соответствует минимальному, а **3** максимальному уровню поджаривания.

Эта функция может быть использована только в сочетании с функциями 📧 📧 📧.

Выбор специальной функции “Поджаривание” 📧:

1. Настройка времени готовки и времени завершения готовки. Смотрите “Быстрое включение духовки” и “Выбор функций готовки”.
2. Нажимайте клавишу ②, пока на дисплее не начнет мигать красный индикатор ■, расположенный рядом с символом 📧, и появится “0”.
3. Поверните ручку ③ для выбора уровня обжаривания блюда: **1, 2 или 3**.
4. Дважды нажмите клавишу ② или подождите 20 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.



Сохранение тепла 📧

При использовании этой функции в духовке, после завершения приготовления блюда, поддерживается температура 60°C.

Функцию “Сохранение тепла” можно использовать только в сочетании с функциями



Выбор специальной функции “Сохранение тепла” 📧:

1. Настройка времени готовки и времени завершения готовки. Смотрите раздел: “Быстрое включение духовки” и “Выбор функции готовки”.
2. Нажимайте клавишу ②, пока на дисплее не начнет мигать красный индикатор ■, расположенный рядом с символом 📧 и появится сообщение “-- C”.
3. Поверните ручку ③ в положение “60C”.
4. Нажмите клавишу ② или подождите 20 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.

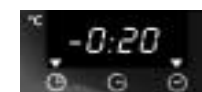


Таймер

Таймер можно использовать только при выключенной духовке для регулировки времени работы до не более 3 часов 59 минут.

Регулировка таймера:

1. Держите ручку ① в положении “0”. На дисплее появляется время дня.
2. Нажимайте клавишу ②, пока не начнет мигать индикатор ▼, расположенный рядом с символом ⌚.
3. Поверните ручку ③ по часовой стрелке: На дисплее начинает мигать индикация заданного времени. Появление знака “-” указывает, отсчет времени будет происходить по убывающей до достижения “0”.
4. Нажмите клавишу ② или подождите 20 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.



По истечении заданного времени:

включается звуковая сигнализация, а на дисплее появляется **End**.

Нажмите клавишу ②: звуковая сигнализация выключается. На дисплее опять появляется время дня.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ
СРЕДЫ**

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ**

УХОД И ОЧИСТКА


**РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

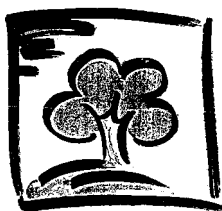
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы максимально использовать возможности духовки, внимательно изучите руководство по эксплуатации и храните его под рукой для обращения к нему в будущем.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов

- Упаковочный материал может быть полностью утилизирован, о чем свидетельствует соответствующий символ .
- Различные части упаковки не следует выбрасывать с бытовым мусором. Они должны быть удалены в соответствии с действующими местными нормами.



Удаление старой бытовой техники

- Бытовая техника изготовлена из материалов, допускающих их повторное использование или утилизацию. Когда вы соберетесь выбросить устройство, сделайте это в соответствии с местными нормами по удалению отходов. Перед удалением обрежьте кабель питания, чтобы прибор нельзя было использовать.

Энергосбережение

- Пользуйтесь функцией предварительного прогрева только если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению пищи в Листке описания прибора или в рецепте блюда.
- Используйте темные или черные эмалированные формы, обеспечивающие хорошее поглощение тепла.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

- Эта духовка предназначена для использования исключительно в домашних условиях для приготовления пищи. Запрещается использовать духовку для любых других целей. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные ненадлежащим или неправильным использованием прибора.
- Ремонт и другие операции должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных агентов.
- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу. Это может привести к повреждению петель и внутренней камеры духовки. Не прислоняйтесь к дверце духовки.
- Не вешайте тяжелые предметы на ручку дверцы духовки.
- **Не покрывайте дно духовки фольгой или другими предметами.**
- Дверца духовки должна надлежащим образом закрываться. Сохраняйте уплотнения дверцы в чистоте.
- Не наливайте воду непосредственно внутрь горячей духовки. Это может привести к повреждению эмали.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют стойкое загрязнение. Прежде чем пользоваться духовкой рекомендуется чистить ее.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, вы могли бы его поцарапать.
- Образующийся после приготовления пищи конденсат может с течением времени привести к повреждению духовки и окружающей мебели. Рекомендации:
 - установите более низкую температуру;
 - накройте пищу;
 - выньте пищу из духовки;
 - высушите влажные поверхности после остывания духовки.
- Передняя панель и ручка дверцы нагреваются, когда духовка работает при высокой температуре в течение долгого времени.
- Не прикасайтесь к духовке влажными руками или другими частями тела и не пользуйтесь ей будучи с голыми ногами.
- Не тяните за духовку или за кабель питания, чтобы отсоединить прибор от штепсельной розетки.
- **Не допускайте детей к следующим предметам:**
 - духовка и ее органы управления, особенно в процессе работы или сразу после завершения, когда она очень горячая;
 - упаковочные материалы (мешки, полистирол, металлические части и т.д.);
 - духовка, приготовленная для отправки на свалку.

- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в двери духовки.
 - Некоторые модели духовки снабжены системой воздушного охлаждения, исключаяющей перегрев передней части и корпуса духовки.
- Внимание!** горячий воздух выходит через отверстие, расположенное между панелью управления и дверцей духовки. Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не ставьте в духовку или вблизи ее предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
 - Используйте прихватки, чтобы вынуть кастрюли и другие принадлежности из горячей духовки.
 - Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.) не забывайте, что при высокой температуре спирт испаряется. Пары спирта могут воспламениться при контакте с электрическим нагревательным элементом.
 - Не ставьте в духовку пищевые продукты в закрытых банках. Давление, возникающее внутри упаковки может привести к их разрыву и к повреждению духовки.
 - Не используйте для приготовления пищи емкости из синтетического материала (за исключением предназначенных для этой цели; см. указания изготовителя). Они могут расплавиться при высокой температуре.
 - Следите за духовкой, если при приготовлении используется много жира или масла. Масло и жир могут раскалиться и воспламениться!
 - Не вынимайте из духовки принадлежности, если они слишком нагружены. Будьте очень осмотрительными при выполнении этой операции.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C в течение около часа, чтобы удалить запах и дымовые газы, выделяемые изоляционным материалом и консервационной смазкой. Во время этой операции оставьте окно на кухне открытым.
- Прежде чем пользоваться духовкой удалите:
 - наклейки с передней части и с дверцы духовки, за исключением паспортной таблички;
 - картонную упаковку и защитную пленку с панели управления и других частей духовки;
 - наклейки с принадлежностей (например, наклейка в нижней части поддона).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

В зависимости от модели духовки в комплект входят различные принадлежности. Перечень входящих в комплект духовки принадлежностей приведен в отдельном листке описания прибора (в параграфе “Принадлежности”).

Поддон (1)

Предназначен для сбора жира и кусков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Для сбора брызг жира и ограничения образования дыма налейте в поддон небольшое количество воды.

Противень (2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (3)

Используется для приготовления пищи, а также в качестве опоры для кастрюлей, форм для пирожных и других емкостей для приготовления пищи. Ее можно ставить на любой уровень в духовке. Решетку можно установить с загнутым краем, обращенным кверху или книзу.

Боковые каталитические панели (4)

Каталитические панели имеют микропористое покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления особенно жирной пищи рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки духовки (см. раздел “Уход и очистка”).

Вертел (5)

Используется по назначению, следуя указаниям, приведенным в соответствующем разделе листка описания прибора.

Жаровня (6)

В комплект жаровни входят решетка (6а), эмалированный поддон (6b) и один или два прихвата (6с).

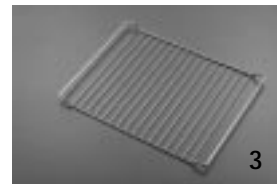
Этот набор должен устанавливаться на решетку (3) для приготовления продуктов на гриле.



1



2



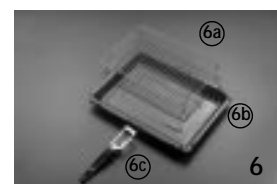
3



4



5



6

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

Жироулавливающий фильтр (7)

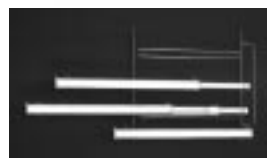
Используется **только** при приготовлении особенно жирной пищи. Прикрепите фильтр к задней стенке духовки перед вентилятором. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине; его не следует установить при использовании функции "Вентиляционный обогрев".

Выдвижные направляющие (8)

С их помощью удобнее вставлять и вынимать решетки и поддоны в процессе приготовления. На направляющие можно установить все принадлежности и их можно мыть в посудомоечной машине.



7



8

УХОД И ОЧИСТКА

Внимание! не используйте распылители воды под высоким давлением или пароочистители.

Внешние поверхности духовки

- Протрите влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытрите насухо сухой тряпкой.
- Не используйте коррозионные или абразивные чистящие средства, которые могут повредить покрытие. При попадании таких веществ на поверхность духовки, немедленно очистите ее влажной тряпкой.
- Незначительные отличия цвета передней части прибора объясняются использованием разных материалов, таких как стекло, пластик и металла.

Духовки с алюминиевой передней панелью

- Очищайте мягким моющим средством с помощью салфетки для очистки окон или тряпкой из микроволокна, которая не оставляет волокон на поверхности. Протирайте в горизонтальном направлении, не надавливая.
- Не используйте агрессивные чистящие средства, жесткие губки или грубую ткань. Протрите алюминиевые поверхности сухой тряпкой.

Принадлежности

- Сразу после использования погружайте принадлежности в воду с чистящим средством для посуды. Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Камера духовки

- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Используйте только специальные чистящие средства для духовок, придерживаясь указаний соответствующего изготовителя.
- После использования дайте духовке остыть, затем очистите ее, чтобы исключить скопления присохших остатков пищи.
- Во время приготовления пищи, требующей много времени, или пищи, содержащей много воды (пицца, фаршированные овощи и т.д.) на нескольких уровнях, на внутренней поверхности дверцы и на уплотнении может образоваться конденсат. Когда духовка остынет, протрите внутреннюю поверхность дверцы тряпкой или губкой.
- Для чистки стекла дверцы используйте подходящее жидкое моющее средство.
- Дверцу можно снять для более удобной очистки. Верхний нагревательный элемент можно опустить (только на некоторых моделях) для очистки верхней части духовки.

Каталитические панели и задняя стенка (если установлены) - Цикл очистки

- Прогрейте пустую духовку до температуры 200°C в течение часа.
- В конце цикла, после остывания духовки, протрите панели влажной губкой для удаления оставшихся кусочков пищи.
- **Не используйте для очистки каталитических панелей и задней стенки абразивные средства, жесткие щетки, металлические мочалки для кастрюль или распылители для очистки духовок, которые могут повредить каталитическое покрытие, вызывая потерю свойств автоматической очистки.**

Внимание! При выполнении нижеописанных операций рекомендуется одеть защитные перчатки. Чтобы исключить травмы, а также повреждение дверцы и петель духовки, тщательно соблюдайте приведенные ниже указания.

Демонтаж дверцы духовки:

1. Полностью откройте дверцу духовки (смотреть рис. 1).
2. Поднимите два фиксатора и переместите их вперед до отказа (смотреть рис. 2).
3. Снимите дверцу, частично прикрыв ее и потянув вверх (смотреть рис. 3).

Установка дверцы на место:

1. Введите петли в направляющие отверстия и полностью опустите дверцу.
2. Опять опустите фиксаторы.
3. Полностью закройте дверцу духовки.

Внимание! чтобы не повредить дверцу духовки и петли, а также для исключения травм, тщательно соблюдайте вышеприведенные инструкции.

Опускание верхнего нагревательного элемента (только на некоторых моделях)

Выполните очистку духовки только после ее полного охлаждения.

- Снимите боковые решетки, используемые для установки принадлежностей.
- Немного оттяните (4) нагревательный элемент и опустите его (5).



Замена задней лампочки освещения духовки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки открутите защитный колпачок лампочки (смотреть рис. 1).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Поставьте на место защитный колпачок лампочки.
5. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.



Замена боковой лампочки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите левую боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпачок лампочки и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Установите защитный колпачок на место и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.

5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.



Замена боковой галогенной лампы (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпак лампы и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).
3. Не заменяйте галогенную лампу голыми руками. Выньте галогенную лампу из патрона и замените ее новой (см. примечание).

4. Поставьте на место защитный колпак лампы и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.

5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампы на 20 Вт/12 В, тип G4, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! Не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпак лампы не установлен на место.




РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить не устранена ли неполадка.

ВНИМАНИЕ!

- Проверьте, что переключатель духовки не находится в положении "0" или у символа "лампа" .
 - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "STOP", то справьтесь в приложенном листке описания прибора и/или в описании электронного программирующего устройства.
 - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "F XX", то свяжитесь с ближайший Центр Сервисного Обслуживания. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".
 - Проверьте, что механическое устройство программирования (если есть) находится в положении "ручное".

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в Центр Сервисного Обслуживания

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в "Руководство по поиску неисправностей".
2. Выключите духовку и снова включите ее, чтобы проверить не устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий Вам не удалось устранить неисправность, то обратитесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке) расположен с правой стороны на внутренней стенке духовки (виден при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном обязательстве;
- Ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный Центр Сервисного Обслуживания** (Сервисный центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора).

Несоблюдение этих указаний может быть причиной нарушения безопасности и ухудшения качества прибора.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Настоящий электробытовой прибор рассчитан на то, что он будет соприкасаться с пищевыми продуктами, и соответствует требованиям Директивы ЕС 89/109/СЕЕ.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи. Любое другое применение прибора (например, для отопления помещения) недопустимо и потенциально опасно.
- Духовка разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии со следующими нормами:
 - требования к безопасности Директивы ЕЭС "Низкое напряжение" 73/23;
 - требования к защите директивы "EMC" 89/336/СЕЕ.
 - требования директивы 93/68/СЕЕ.

УСТАНОВКА ДУХОВКИ, ВСТРАИВАЕМОЙ В КУХОННЫЙ ШКАФ-ПЕНАЛ

Рекомендации

Внимание! операции установки или обслуживания должны выполняться при отсоединенной от электрической сети духовке.

- Установка должна осуществляться квалифицированным специалистом при соблюдении инструкции изготовителя и в соответствии с действующими местными нормами.
- После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, причиненных во время транспортировки, и убедитесь, что дверца плотно закрывается. **При возникновении каких-либо проблем, обратитесь к продавцу или в ближайший Центр Сервисного Обслуживания.**
- Для защиты духовки от повреждений после распаковки, оставьте ее на подставке из полистирола.
- При выполнении операций установки духовки рекомендуется одеть защитные перчатки.
- Не поднимите духовку, схватив ее за ручку дверцы. Используйте предусмотренные для этой цели боковые отверстия.

Подготовка мебели к установке

- Материал кухонной мебели, находящейся в непосредственном контакте с духовкой, должен быть устойчивым высоким температурам (не менее 80 °С).
- Прежде чем установить прибор, вырежьте в мебели необходимые отверстия. Аккуратно удалите все стружки и опилки, которые могли бы помешать нормальной работе прибора.
- Размеры духовки и кухонной мебели приведены на рисунках 1-2-3.
- Для обеспечения эффективной вентиляции рекомендуется оставить вентиляционное отверстие в задней части мебели, соблюдая приведенные на рисунке размеры.

После установки задняя часть духовки должна находиться вне пределов досягаемости.

- Во время установки следите за тем, чтобы стенки духовки не соприкоснулись с прилегающей мебелью (рис. 4-5).
- Между верхней кромкой духовки и нижней кромкой кухонной рабочей поверхности следует оставить зазор не менее 5 мм (рис. 6). **Для правильной работы духовки этот зазор не должен перекрываться.**
- Кухонная мебель должна быть надежно прикреплена к стене. Для этой цели используйте обычно находящиеся в продаже кронштейны (G) (рис. 7).

Подключение к электрической сети

Заземление прибора обязательно по закону.

- Подключение прибора к электрической сети должно выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и при соблюдении действующих местных норм.

- Установщик несет ответственность за правильное выполнение электрических соединений и за соблюдение правил техники безопасности.
- Кабель питания должен быть достаточной длины, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть вне досягаемости.

Подключение духовки к электрической сети

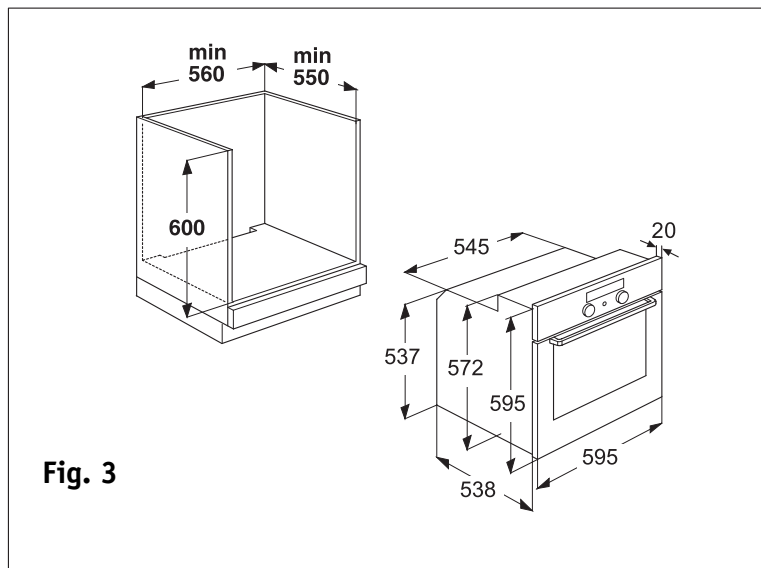
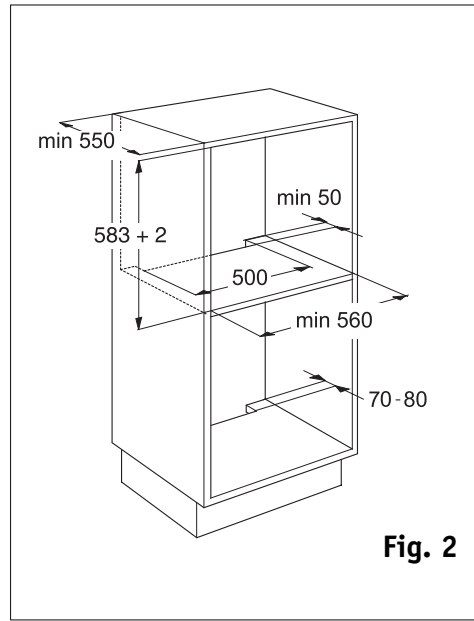
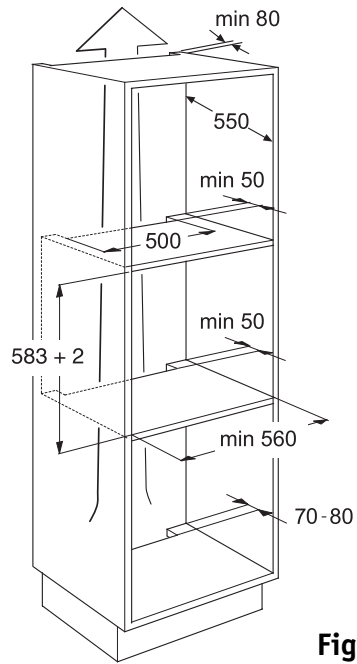
- Убедитесь, что напряжение питания, указанное на паспортной табличке прибора, соответствует напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка расположена в передней части духовки (видна при открытой дверце).
- Если духовка не снабжена кабелем питания, то выполните следующие действия:
 1. Открутите винты крепления крышки коробки зажимов, расположенной под задним покрытием духовки.
 2. Снимите крышку, чтобы получить доступ к зажимам, затем введите кабель питания (см. таблицу) через отверстие, выполненное в нижней части духовки.
 3. Подключите кабель к коробке и закрепите его соответствующим зажимом.
 4. Установите крышку на место введением двух выступов в соответствующие гнезда, затем закрепите ее двумя винтами.

Таблица электрических кабелей питания

N° проводников	Тип кабеля
1N+ ~	H05 RR-F 3 X 1,5 кв. мм
2+ ~	H05 RR-F 3 X 1,5 кв. мм (только для Швейцарии)

Крепление духовки

- Поднимите духовку за предусмотренные для этой цели боковые отверстия и установите ее в нишу, обращая внимание на то, чтобы не зацепить кабель питания (рис. 8).
- Прежде чем закрепить духовку, выровняйте ее по центру ниши.
- Убедитесь в правильной установке пластмассовых распорных элементов в соответствующих крепежных отверстиях. Прикрепите духовку к кухонной мебели с помощью прилагаемых винтов.



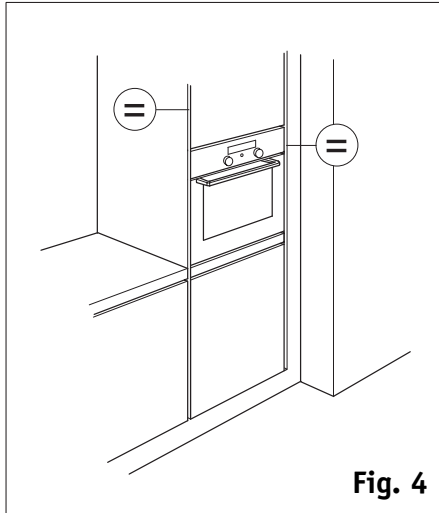


Fig. 4

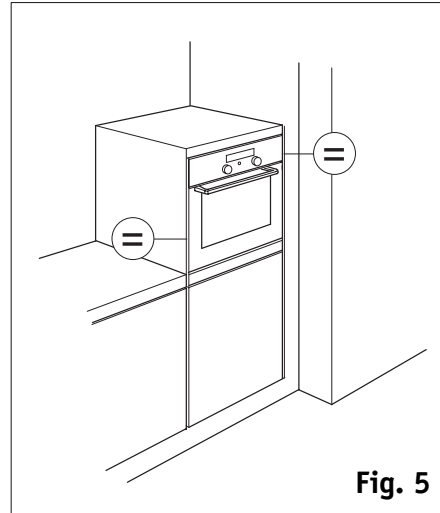


Fig. 5

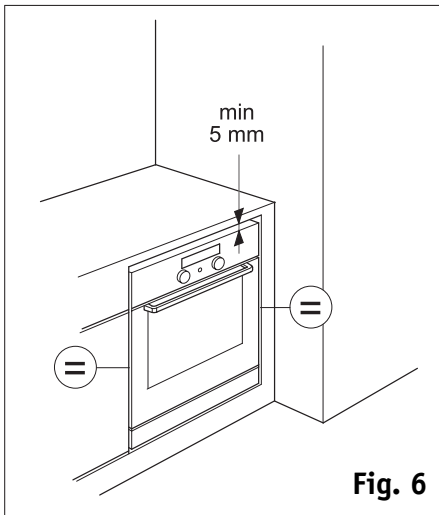


Fig. 6

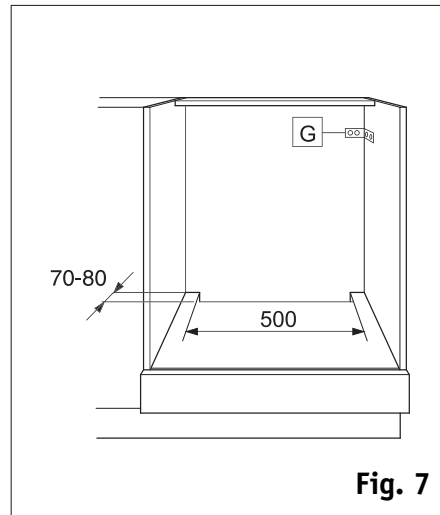


Fig. 7

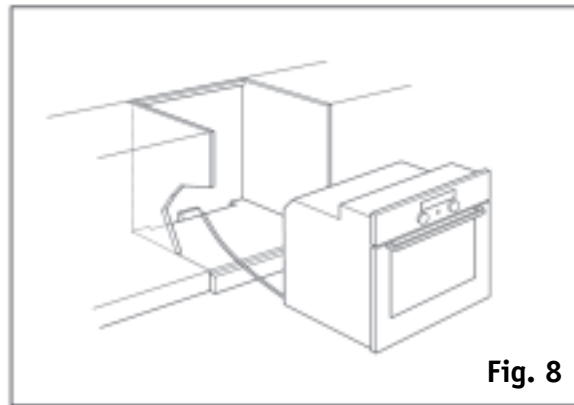


Fig. 8