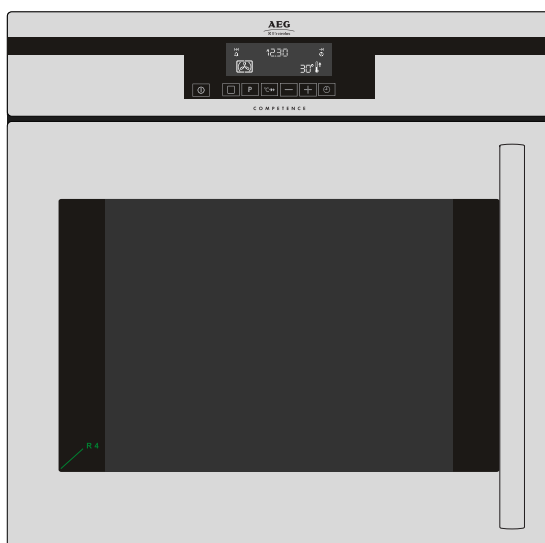


B 89090-4

Электрический духовой встраиваемый шкаф
Ηλεκτρικός φούρνος

Инструкция по установке и эксплуатации
Οδηγίες χρήσεως



PERFEKT IN FORM UND FUNKTION

AEG
Electrolux

Важные указания по безопасности

Данные предупреждения делаются в интересах Вашей безопасности. Вам следует внимательно ознакомиться с ними перед тем, как приступить к установке или эксплуатации изделия.

Установка

- Необходимо, чтобы все операции, необходимые для установки изделия, выполнялись квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами.
- Любые нарушения **правил установки** опасны для жизни.
- После извлечения изделия из упаковки удостоверьтесь, что оно не имеет повреждений и что его сетевой шнур находится в идеальном состоянии. В противном случае, перед тем, как приступить к установке, обратитесь к своему дилеру.

При эксплуатации

- Данное изделие предназначено только для приготовления продуктов питания и не должно использоваться в каких-либо иных целях.
- **Всегда держитесь на расстоянии от духовки при открытии ее дверцы во время приготовления пищи или по его окончании, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.**
- Удостоверьтесь, что, когда духовка не используется, все ее ручки находятся в положении OFF (ВЫКЛ).
- Изделие сильно нагревается при эксплуатации и остается горячим в течение долгого времени после ее окончания. Следует проявлять осторожность, чтобы не коснуться нагревательных элементов, находящихся внутри духовки.
- Если Вы включаете какой-либо электроприбор в розетку вблизи духовки, удостоверьтесь, что его электрические провода не касаются; всегда держите их вдали от нагревающихся частей духовки.
- Если изделие неисправно, отключите его от сети электропитания.
- Не оставляйте кухонную утварь с продуктами, например, жиром или маслом, внутри духовки или на ней. Это может привести к ущербу в случае случайного включения духовки.
- При использовании гриля или приготовлении мяса всегда устанавливайте в духовку противень для сбора жира. Наливайте в него немного воды во избежание образования дыма и неприятных запахов.
- Всегда используйте рукавицы-прихватки, доставая посуду из духовки.
- Из соображений гигиены и безопасности духовку следует постоянно содержать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к пожару.
- Перед выполнением любых работ по чистке духовки или уходу за ней отключайте ее от сети электропитания.
- Некоторые детали духовки покрыты ударопрочной пластиковой пленкой. Удалите ее перед тем, как приступить к эксплуатации духовки.
- Данное изделие предназначено для работы от однофазной электрической сети напряжением 230 В. Случайное подключение к трехфазной сети

напряжением 400 В приведет к выходу из строя духовки и варочной панели, если духовка ею оборудована.

- **Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае, если не будут выполнены все меры безопасности.**

Безопасность детей

- Данное изделие предназначено для эксплуатации взрослыми, а также детьми, находящимися под присмотром. Маленьким детям нельзя разрешать трогать ручки управления или играть вблизи духовки.
- При эксплуатации духовки возможен нагрев ее передних панелей и регуляторов. Детей следует **держат в стороне** до тех пор, пока духовка не остынет.

Обслуживание

- Ни в коем случае Вам не следует пытаться самим чинить духовку. Ремонт, выполненный неопытными лицами, может привести к серьезной неисправности или травме. Обращайтесь в свой местный сервисный центр. Всегда настаивайте на использовании оригинальных запчастей.



Информация по охране окружающей среды

- После установки духовки утилизируйте упаковку в соответствии с правилами безопасности и охраны окружающей среды.
- При утилизации старой духовки выведите ее из строя, обрезав сетевой шнур.
- Символ  на самом изделии или его упаковке указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Очень важно сохранять настоящую инструкцию для того, чтобы она могла быть использована и в будущем. В случае продажи или передачи изделия другому лицу убедитесь, что оно передается вместе с инструкцией с тем, чтобы новый владелец мог ознакомиться с правилами функционирования изделия и соответствующими предупредительными указаниями.

Оглавление

Информация для пользователя

Важные указания по безопасности	2
Описание духовки	3
Электронный контроллер духовки	4
Предохранительные устройства духовки	4
Первое включение духовки	5
Перед началом эксплуатации духовки	6
Эксплуатация духовки	7
Функции приготовления	9
Программирование духовки	10
Функции безопасности	
и энергосбережения	13
Функция "Выбор рецепта"	15
Советы и рекомендации	17
Таблица времени приготовления	18
Чистка духовки	20
Возможные неисправности	25
Сервис и запчасти	25

Информация для монтажника

Технические данные	26
Установка	26
Подключение к электрической сети	26
Встраивание	27

ИЗГОТОВИТЕЛЬ:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ITALY S.p.A.
Viale Bologna, 298
47100 FORLÌ (Италия)

CE Данное изделие соответствует следующим директивам Е.Е.С.:

- * **73/23 - 90/683** (Директива по низкому напряжению);
 - * **93/68** (Общие директивы);
 - * **89/336** (Директива по электромагнитной совместимости)
- и последующие изменения

Пояснение к пользованию инструкцией

В тексте Вам встретятся следующие символы, которые помогут Вам ориентироваться в положениях настоящей инструкции:



Указания по безопасности



Указания по пошаговому выполнению той или иной операции

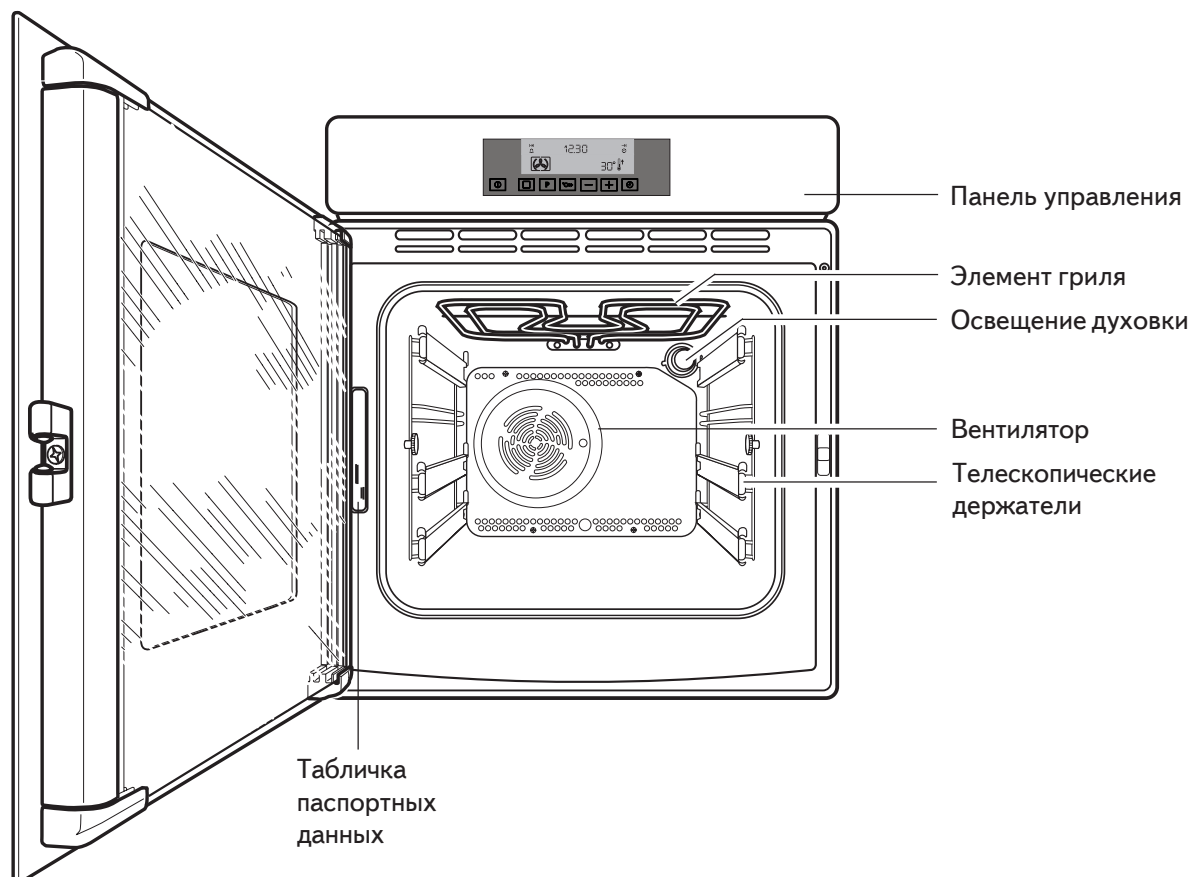


Советы и рекомендации

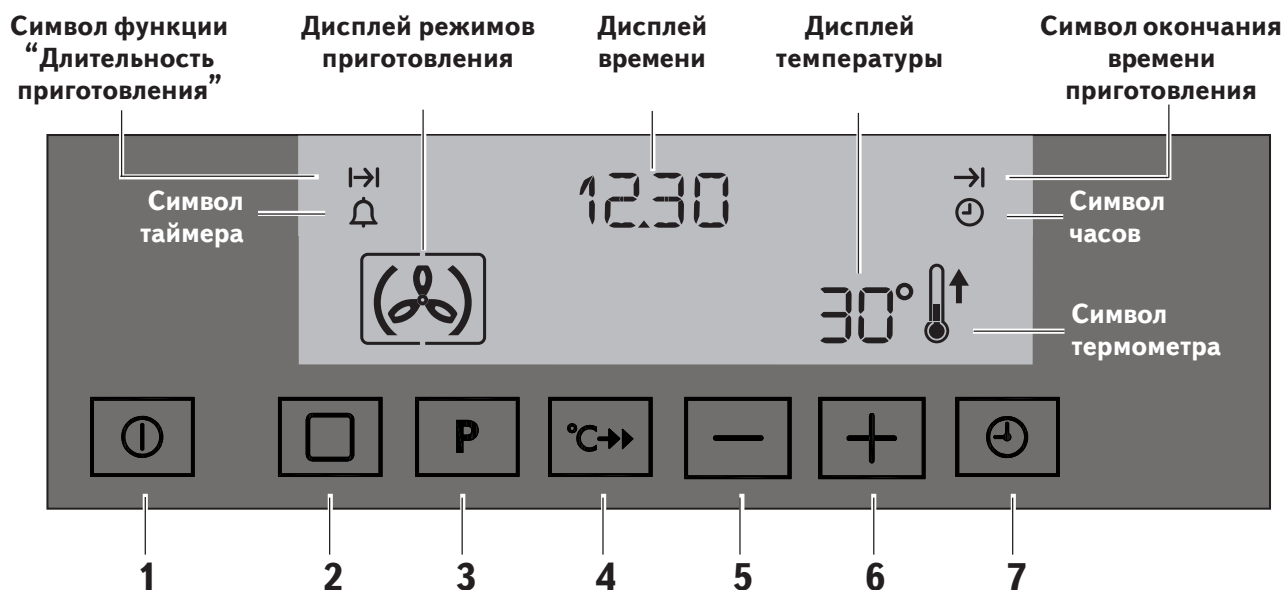


Информация по охране окружающей среды

Описание духовки



Электронный контроллер духовки



Основные характеристики электронного контроллера духовки

Сенсорные клавиши

Управление всеми функциями духовки осуществляется с помощью электронного устройства - контроллера. С помощью сенсорных клавиш Вы можете выбрать любую комбинацию режима приготовления пищи, температуры приготовления и режима автоматического управления по команде таймера. Следите за тем, чтобы одновременно касаться только одной клавиши. Если Вы оставите какую-либо клавишу нажатой в течение продолжительного времени, будет выбрана функция приготовления, идущая вслед за нужной.

Дисплей

В верхней части дисплея высвечивается информация о времени (текущее время суток, заданная длительность приготовления, заданное время окончания приготовления и т.д.) и название выбранной функции приготовления или рецепта.

В верхней части дисплея высвечивается информация о выбранной функции приготовления, выбранной температуре и текущей температуре внутри духовки.

Органы электронного управления духовкой

1. Клавиша Вкл/Выкл
2. Клавиша выбора режима (функции) приготовления
3. Клавиша выбора рецепта
4. Клавиша функции быстрого разогрева
5. Клавиша уменьшения (времени или температуры)
6. Клавиша увеличения (времени или температуры)
7. Клавиша функции таймера

В случае сбоя электропитания программатор будет сохранять все ранее произведенные установки (текущее время, установку программы или выполняемую программу) в течение примерно 3 минут. Если электропитание не восстановится в течение 3 минут, все установки будут сброшены. После восстановления питания, Вам потребуется вновь произвести установку программатора.

Предохранительные устройства духовки

Предохранительный термостат

Духовка оснащена предохранительным термостатом. В случае неисправности основного термостата и последующего перегрева предохранительное устройство отключит духовку от электропитания. Если такое случится с Вашей духовкой, обратитесь в авторизованный местный сервисный центр. Ни в коем случае Вам не следует пытаться самим чинить духовку.

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор работает во время приготовления пищи. Воздух удаляется из духовки через вентиляционные отверстия, находящиеся между дверцей духовки и панелью управления. Охлаждающий вентилятор может работать и после выключения духовки для охлаждения органов управления. Это совершенно нормальное явление.

Первое включение духовки

При первом включении духовки в сеть электропитания или после восстановления подачи электропитания в верхней части дисплея появится следующее сообщение: WELCOME TO * KRONOS -3 * BASIC * DANSK * DEUTSCH * ENGLISH * ESPANOL * FRANCAIS * **ΕΛΛΗΝΙΚΑ** * ITALIANO * NEDERLANDS * NORSE * PORTUGUES * SVENSKA * **РУССКИЙ**

В этом сообщении перечислены все языки, которые можно выбрать для работы с электронным контроллером духовки (Рис. 1).

Символ ►, мигающий рядом с символом часов ⌚, означает, что перед тем, как приступить к эксплуатации духовки, Вам следует задать текущее время суток.

Установка текущего времени суток:

1. Коснитесь клавиши “Функция времени” . В то время, когда символ ► мигает рядом с символом часов ⌚, задайте текущее время суток с помощью клавиш  или  (Рис. 2). После того, как Вы задали время, символ ► продолжает мигать в течение 5 секунд и затем гаснет. Это означает, что данная установка занесена в память электронного контроллера духовки.
2. Если символ ► перестанет мигать до того, как Вы успели задать текущее время, коснитесь дважды клавиши “Функция времени” . При этом символ ► начнет мигать снова.

Далее действуйте так, как указано в пункте 1.

Выбор языка

Вы можете выбрать язык сообщений дисплея электронного контроллера духовки.

При выполнении этой операции духовка должна быть **ВЫКЛЮЧЕНА**.

1. Одновременно нажмите клавиши “Функция приготовления”  и “Выбор рецепта”  и держите их нажатыми не менее 2 секунд. Электронный контроллер подаст разовый звуковой сигнал, а дисплей покажет текущий выбранный язык (Рис. 3).
2. В течение 5 секунд с помощью клавиши  выберите свой язык (Рис. 4).
3. После того, как Вы выбрали язык, у Вас есть 5 секунд для подтверждения Вашего выбора: для этого следует одновременно нажать клавиши “Функция приготовления”  и “Выбор рецепта”  и держать их нажатыми не менее 2 секунд.

 Просьба иметь в виду, что после выполнения каждого шага данной процедуры у Вас есть 5 секунд для выполнения следующего шага. Если Вы будете ждать более 5 секунд, электронный контроллер отключится и выбранное значение не сохранится в памяти.



Рис. 1

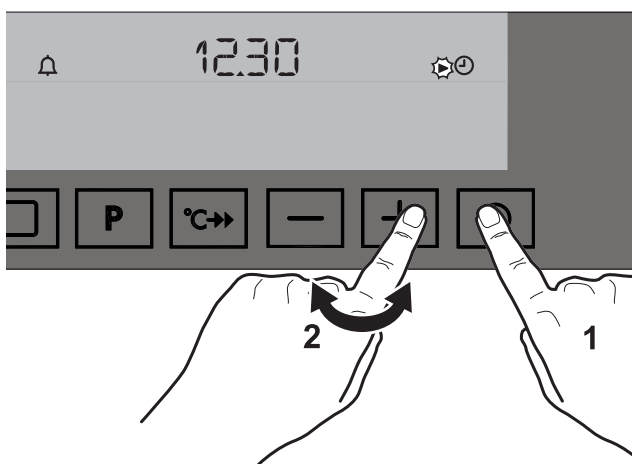


Рис. 2

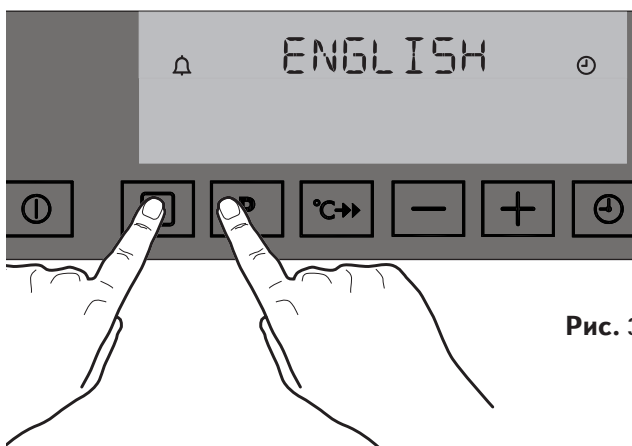


Рис. 3



Рис. 4

Ниже приводится список доступных языков.

Датский (**DANSK**), Немецкий (**DEUTSCH**), Английский (**ENGLISH**), Испанский (**ESPAÑOL**), Французский (**FRANÇAIS**), Греческий (**ΕΛΛΗΝΙΚΑ**) Итальянский (**ITALIANO**), Голландский (**NEDERLANDS**), Норвежский (**NORSK**), Португальский (**PORTUGUES**) Шведский (**SVENSKA**) и Русский (**РУССКИЙ**).

Перед началом эксплуатации духовки



Удалите все элементы упаковки, находящиеся как изнутри, так и снаружи духовки, перед тем, как приступить к ее эксплуатации.



Духовка будет работать только если установлено текущее время суток.



Включение и выключение духовки

Перед тем, как задавать любую функцию приготовления или программу, следует включить духовку. При касании клавиши  загорается внутреннее освещение духовки. При этом на дисплее высвечиваются символ духовки и слово “СВЕТ” (Рис. 5).

Для выключения духовки Вы можете в любое время коснуться клавиши . При этом функция приготовления или программа духовки выключится, внутреннее освещение погаснет, а на дисплее времени будет высвечиваться только текущее время.



Перед первым использованием духовку следует один раз прогреть без продуктов.

В это время Вы можете почувствовать неприятный запах. Это совершенно **нормальное явление**, вызванное сгоранием остатков производственных материалов.

Убедитесь, что помещение хорошо вентилируется.

1. Установите текущее время суток с помощью электронного программатора (см. параграф “Установка текущего времени”).
2. Коснитесь клавиши “Вкл/Выкл”  для включения духовки.
3. Дважды коснитесь клавиши “Функция приготовления”  и выберите функцию “Нагрев”  (Рис. 6).
4. Задайте температуру 250°C с помощью клавиши  (Рис. 7).
5. Дайте духовке поработать **вхолостую** в течение примерно 45 минут.
6. Откройте окно для проветривания помещения.

Далее повторите эту же процедуру с функциями приготовления “Конв нагрев” (Конвекционный нагрев)  и “Двойн гриль” (Двойной гриль)  в течение примерно 5-10 минут.



Рис. 5



Рис. 6



Рис. 7

i После выполнения этой процедуры дайте духовке остыть, затем вымойте ее изнутри мягкой тряпкой, смоченной в теплой воде, с добавлением небольшого количества неагрессивного моющего средства.

Перед тем, как первый раз готовить, тщательно промойте принадлежности духовки.

Эксплуатация духовки

Уровни для приготовления

Противни духовки можно расположить на различных уровнях для получения оптимальных результатов приготовления.

Эти уровни показаны на Рис. 8.

! Всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

- Всегда используйте рукавицы-прихватки для того, чтобы класть продукты в духовку и вынимать их из нее.
- Всегда убеждайтесь в том, что используемые Вами формы для приготовления пищи, тарелки и т.д. являются жаропрочными.
- Не кладите блюда, формы для выпечки или алюминиевую фольгу непосредственно на дно духовки. Это может вызвать перегрев, способный негативно сказаться на функционировании духовки, и привести к повреждению ее эмали.
- Внимательно следите за приготовлением с использованием **жира или масла**, так как в случае перегрева они могут воспламениться. По той же причине, кладя продукты в духовку или вынимая их из нее, следите за тем, чтобы жир или масло не попали на дно духовки. Если это все же произойдет, тщательно вычистите духовку во избежание образования неприятных запахов или дыма.

Телескопические держатели противней

Уровни 1, 2 и 4 оборудованы телескопическими держателями для облегчения вынимания и установки противней.

Полностью выдвиньте правый и левый телескопические держатели, как показано на рисунке 9.

Установите решетку или противень на телескопические держатели противней, затем осторожно задвиньте их в духовку до упора (Рис. 9).

! Не пытайтесь закрыть дверцу духовки, если телескопические держатели не полностью задвинуты внутрь духовки. Это может привести к повреждению эмали дверцы и стекла.

! Для того, чтобы открыть дверцу духовки, всегда беритесь за центральную часть ручки (Рис. 10).

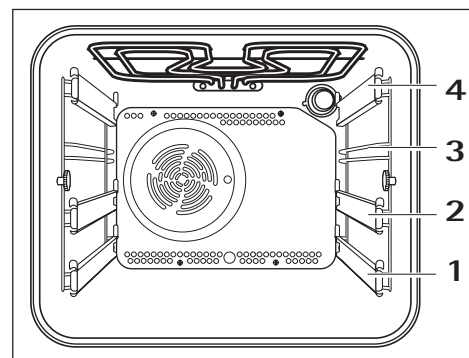


Рис. 8

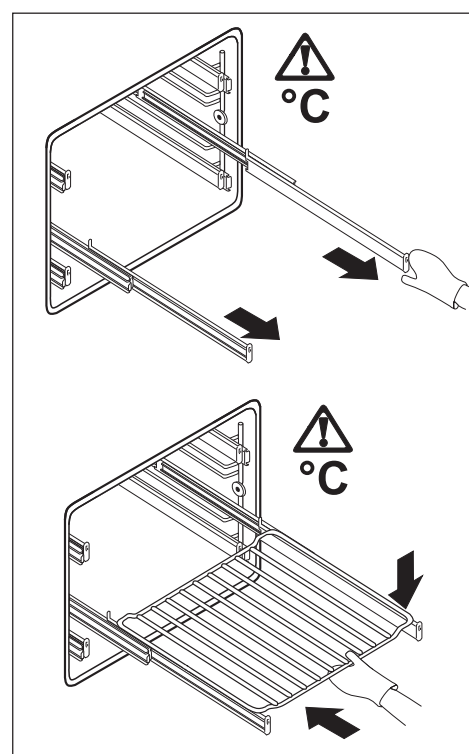


Рис. 9

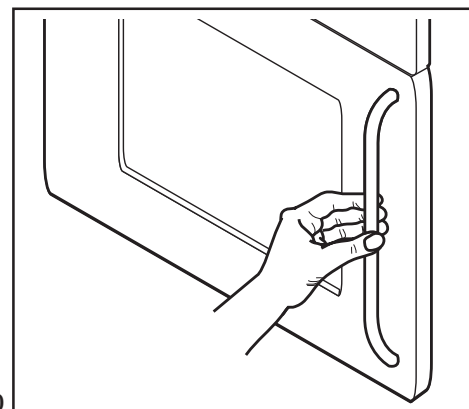


Рис. 10

Выбор режима приготовления

1. Включите духовку, коснувшись клавиши “Вкл/Выкл” .
2. С помощью клавиши “Функция приготовления”  выберите нужный режим работы духовки. При каждом касании клавиши  в нижней части дисплея появляются различные символы режимов приготовления, а в верхней части дисплея - название соответствующего этому символу режима. В нижней части дисплея высвечивается предустановленная для каждого режима температура, а символ “●” мигает с правой стороны (Рис. 11).
3. Мигающий символ “●” означает, что предварительно заданную температуру можно регулировать с помощью клавиш  или  (Рис. 12). Уровень температуры регулируется с шагом 5 градусов. Просьба иметь в виду, что символ “●” будет мигать в течение 5 секунд.
4. По истечении 5 секунд символ “●” погаснет, указывая на то, что данная установка занесена в память электронного контроллера духовки. Символ термометра будет медленно увеличиваться , указывая на то, до какой степени нагрелась духовка.
5. По достижении нужной температуры будет подан кратковременный звуковой сигнал, а символ термометра  загорится ровным светом.

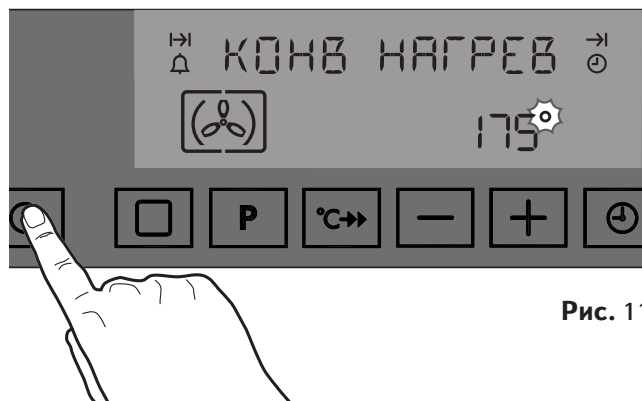


Рис. 11

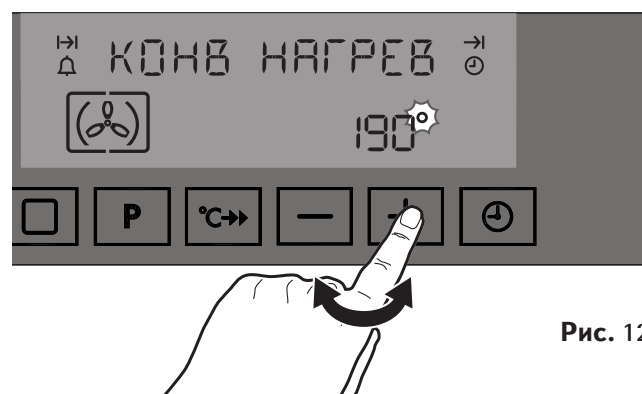


Рис. 12

Установка температуры и времени приготовления

Клавиши  и  используются для регулировки установок как времени, так и температуры. Подробности их использования в соответствии с различными функциями электронного контроллера духовки приведены в последующих главах.

Просьба иметь в виду следующие общие правила:

- > Клавиши  и  используются для увеличения или уменьшения значения температуры в то время, когда символ “●” мигает в правой части дисплея температуры. Когда Вы выбираете режим приготовления, символ “●” мигает в течение лишь 5 секунд. Это время является полезным интервалом, в течение которого Вы можете с помощью клавиш  или  выбрать нужное значение температуры. По истечении этих 5 секунд символ “●” гаснет и загорается символ термометра : это означает, что данная установка занесена в память электронного контроллера духовки.
- > Клавиши  и  используются для увеличения или уменьшения величины времени в тот период, когда символ ► мигает рядом с символом часов ⌚, символом таймера ⌚, символом “Длительность приготовления” |→| или символом “Окончание времени приготовления” →|.

Когда Вы выбираете функцию времени, символ ► мигает в течение лишь 5 секунд. Это время является полезным интервалом, в течение которого Вы можете с помощью клавиш  или  выбрать нужное значение времени. По истечении этих 5 секунд символ ► перестает мигать: это означает, что данная установка занесена в память электронного контроллера духовки.

Функции (режимы) приготовления

Ниже приводится список всех доступных режимов приготовления.

- 1  **Конв нагрев (Конвекционный нагрев)** - Такая установка позволит Вам одновременно готовить пищу на разных уровнях без взаимопроникновения запахов. Предустановленная температура: 175°C.
- 2  **Нагрев** - Тепло поступает как от верхнего, так и от нижнего нагревательных элементов, обеспечивая равномерный нагрев внутреннего пространства духовки. Предустановленная температура: 200°C.
- 3  **Гриль** - может использоваться для приготовления небольших количеств продуктов. Предустановленная температура: 250°C.
- 4  **Конв гриль (Конвекционный гриль)** - Эта функция делает возможным альтернативный метод приготовления пищи, обычно ассоциирующийся с приготовлением на гриле. Элемент гриля и вентилятор духовки работают одновременно, заставляя горячий воздух циркулировать вокруг приготавливаемых продуктов. Предустановленная температура: 180°C.
Можно задать максимальную температуру, равную 200°C.

- 5  **Пицца** - Нижний нагревательный элемент подает тепло непосредственно на нижнюю часть пиццы или пирогов, а вентилятор создает циркуляцию горячего воздуха для приготовления верхней части пиццы или начинки пирога. Предустановленная температура: 175°C.
- 6  **Двойн гриль (Двойной гриль)** - В этом режиме полностью включается элемент гриля. Рекомендуется для больших количеств продуктов. Предустановленная температура: 250°C.
- 7  **Нижний жар** - Тепло поступает только снизу духовки, чтобы дать Вам возможность довести до готовности Ваше блюдо. Предустановленная температура: 250°C.
- 8  **Верхний жар** - Тепло поступает только сверху духовки, чтобы дать Вам возможность довести до готовности Ваше блюдо. Предустановленная температура: 250°C.
- 9  **Разморозка** - Вентилятор духовки работает без нагрева и заставляет воздух циркулировать внутри духовки при комнатной температуре. Эта функция особо подходит для размораживания продуктов, которые требуют бережного обращения и могут быть испорчены под воздействием тепла, например, пирожных с кремовой начинкой, тортов, выпечки, хлеба и других изделий из дрожжевого теста.

Программирование духовки

Установка таймера

1. Коснитесь клавиши “Функция времени” . При этом замигает символ  рядом с символом таймера , а дисплей времени покажет “0.00” (Рис. 13).
2. Символ  будет мигать в течение 5 секунд. В течение этого периода с помощью клавиши  выберите нужное время (Рис. 14). Максимальная возможная величина времени составляет 23 часа 59 минут. Еще через 5 секунд после того, как Вы установили время, символ  перестанет мигать. Это означает, что данная установка занесена в память электронного контроллера духовки и начался обратный отсчет времени.
3. По истечении заданного времени Вы услышите звуковой сигнал, при этом будет мигать символ , а дисплей времени покажет “0.00”.
4. Для отключения звукового сигнала коснитесь любой клавиши.

 Если духовка при этом включена, она НЕ выключится.
Функцию “Таймер” можно использовать и при выключенной духовке.

Изменение установки таймера

Коснитесь клавиши “Функция времени”  : при этом замигает символ  рядом с символом таймера . Теперь установку таймера можно изменить, коснувшись клавиши  или  (Рис. 14).

Отмена установки таймера:

Коснитесь клавиши “Функция времени”  : при этом замигает символ  рядом с символом таймера . Затем нажимайте (слегка прикасаясь) клавишу  до тех пор, пока дисплей времени не покажет “0.00”.

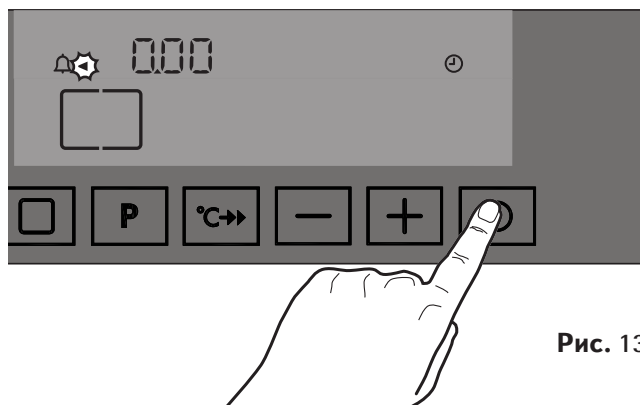


Рис. 13

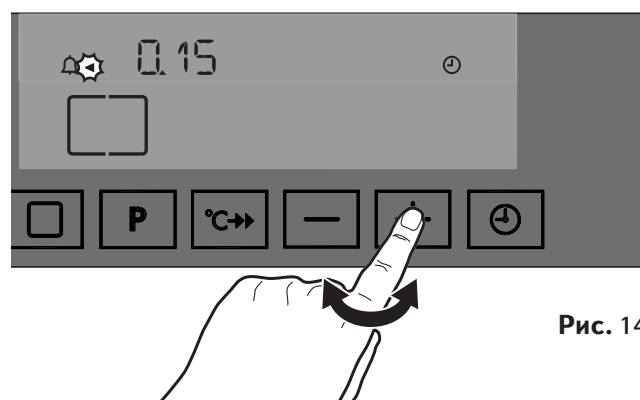


Рис. 14

Программирование длительности приготовления

1. Включите духовку, поместите в нее продукты, выберите режим приготовления и, при необходимости, отрегулируйте температуру приготовления.
2. Коснитесь клавиши “Функция времени” . При этом символ  мигает рядом с символом “Длительность приготовления” . В левой части дисплея высветится “0.00”, а в правой - текущее время суток (Рис. 15).
3. Символ  будет мигать в течение 5 секунд. В течение этого периода с помощью клавиши  выберите нужное время длительности приготовления. Максимальная возможная величина времени приготовления составляет 23 часа 59 минут. Обратите внимание на то, что индикация времени в правой части дисплея также изменится при касании клавиши  - теперь там будет высвечиваться время автоматического выключения духовки (Рис. 16).
4. Еще через 5 секунд после того, как Вы установили время, символ  перестанет мигать. Это означает, что данная установка занесена в память электронного контроллера духовки и начался обратный отсчет времени.
5. По истечении заданного времени приготовления духовка автоматически выключится. Вы услышите звуковой сигнал, при этом будет мигать символ , а дисплей времени покажет “0.00”.
6. Для отключения звукового сигнала коснитесь любой клавиши.

Отмена функции “Длительность приготовления”:

Коснитесь клавиши “Функция времени” : при этом символ  мигает рядом с символом “Длительность приготовления” . Затем нажимайте (слегка прикасаясь) клавишу  до тех пор, пока дисплей времени не покажет “0.00”.

Просьба иметь в виду, что если Вы отмените функцию “Длительность приготовления”, духовка не выключится.



Рис. 15

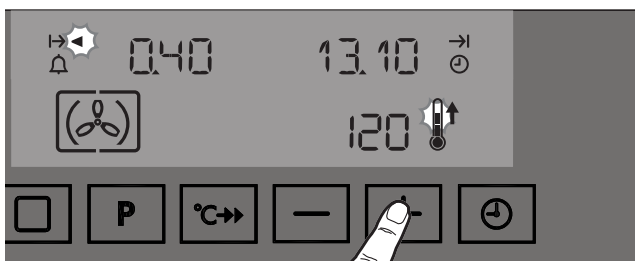


Рис. 16

Программирование включения и выключения духовки

1. Задайте “Длительность приготовления”, как указано в пп. 1 - 4 предыдущей главы.
2. Два раза коснитесь клавиши “Функция времени” : при этом символ ► замигает рядом с символом “Окончание времени приготовления” →| (Рис. 17).
3. В течение 5 секунд с помощью клавиши  выберите нужное время окончания приготовления, величина которого высвечивается в правой части дисплея (Рис. 18).
4. Еще через 5 секунд после того, как Вы установили время, символ ► перестанет мигать, символ термометра  погаснет, дисплей температуры покажет “30” и духовка выключится. Это означает, что данная установка занесена в память электронного контроллера и начался обратный отсчет времени.
5. Духовка включится и выключится автоматически в соответствии с Вашими установками. По окончании приготовления Вы услышите звуковой сигнал, а символы |→| и →| станут мигать. В левой части дисплея высветится “0.00”.
6. Для отключения звукового сигнала коснитесь любой кнопки.

Для отмены заданной программы просто отмените функцию Длительность приготовления в соответствии с указаниями в конце предыдущей главы.

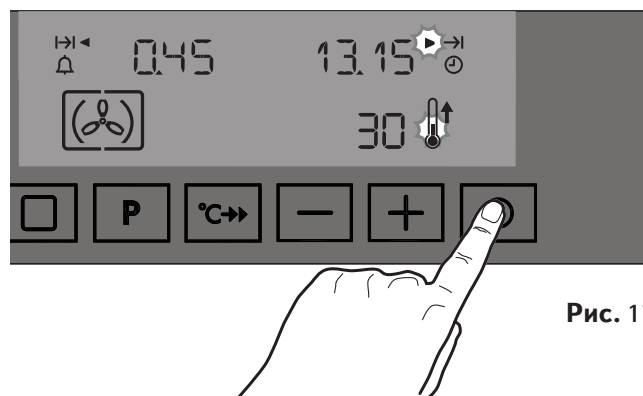


Рис. 17

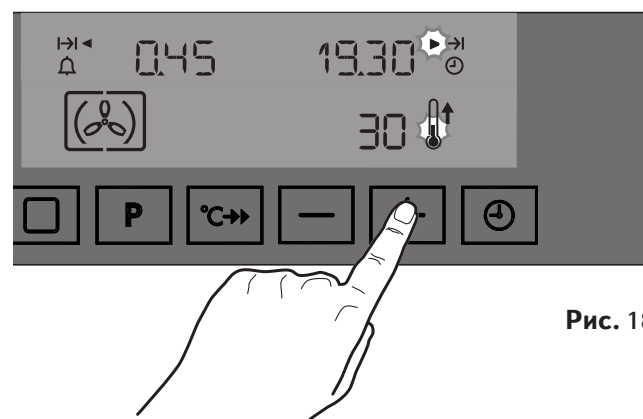


Рис. 18

Функции безопасности и энергосбережения

Функция предохранительного отключения

Духовка будет автоматически выключаться, при отсутствии каких-либо изменений установок в соответствии с нижеприведенной таблицей (Рис. 19).

Если заданная величина температуры составляет:	духовка выключится:
250°C	через 1 1/2 часа
от 200 до 245°C	через 5 1/2 часов
от 120 до 195°C	через 8 1/2 часов
менее 120°C	через 12 часов



Рис. 19

Функция “Защита от детей”

Во избежание того, чтобы дети могли сами включить духовку, ее можно заблокировать.

1. Если духовка включена, выключите ее, коснувшись клавиши “Вкл/Выкл” .
2. Одновременно нажмите клавиши  и  и держите их нажатыми в течение примерно 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал, а на дисплее появится слово “SAFE” (БЛОК) (Рис. 20).
3. Теперь духовка заблокирована. В этом состоянии нельзя задать ни режимы, ни температуру приготовления.

Разблокировка духовки:

Одновременно нажмите клавиши  и  и держите их нажатыми в течение примерно 3 секунд. Электронный контроллер подаст разовый звуковой сигнал, а слово “SAFE” исчезнет с дисплея. Теперь духовкой снова можно управлять в обычном режиме.

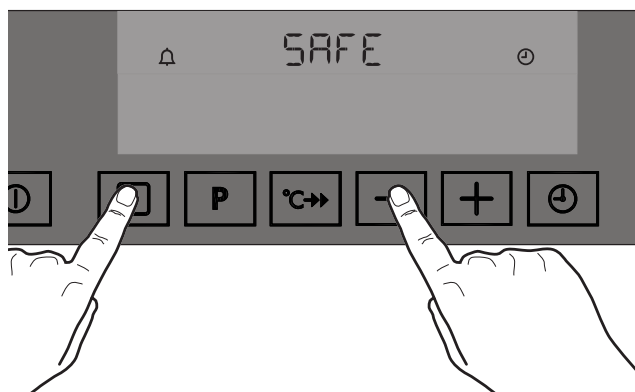


Рис. 20

Функция быстрого разогрева

После выбора режима приготовления и задания нужной температуры духовка будет медленно нагреваться до достижения заданной температуры. Это займет от 10 до 15 минут в зависимости от выбранной функции и заданной температуры.

Если Вам нужно достигнуть заданной температуры за более короткое время, можно использовать функцию быстрого разогрева.

1. Включите духовку коснувшись клавиши “Вкл/Выкл” .
2. Задайте нужные режим приготовления и температуру в соответствии с указаниями, приведенными на предыдущих страницах.
3. Задайте температуру, коснувшись клавиши  или .
4. Коснитесь клавиши “Функция быстрого разогрева” . На дисплее высветится символ “FNU” (РЗГ) (Рис. 21).

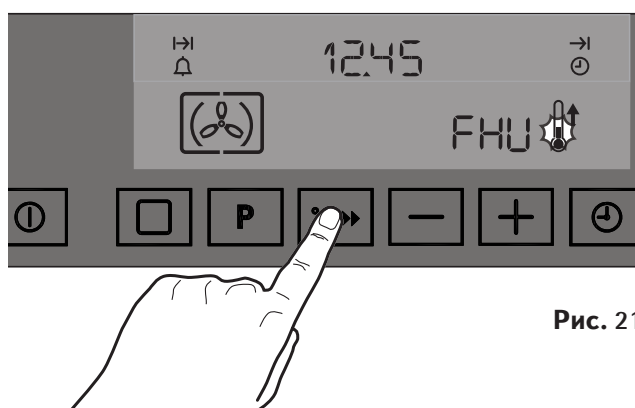


Рис. 21

- Если Вы коснетесь клавиши “Функция приготовления” , дисплей вернется к индикации выбранной температуры, а символ “●” будет мигать в течение 5 секунд (Рис. 22). В течение этого интервала Вы можете отрегулировать температуру с помощью клавиш  или .
- По достижении нужной температуры электронный контроллер подаст кратковременный звуковой сигнал, а дисплей температуры вернется к индикации выбранной температуры.

 Эту функцию можно использовать с любыми режимами и температурой приготовления.



Рис. 22

Функция “Использование остаточного тепла”

В случае задания функции “Длительность приготовления” за несколько минут до истечения заданного времени приготовления нагревательные элементы духовки автоматически выключатся, а доведение блюда до готовности будет производиться за счет использования остаточного тепла без потребления электроэнергии. До истечения заданного времени приготовления все текущие установки будут высвечиваться на дисплее.

Эта функция не будет работать, если заданная длительность приготовления меньше 15 минут.

Демонстрационный режим

Данный режим предназначен для использования в магазинах с целью демонстрации работы духовки без потребления электроэнергии за исключением энергии, используемой лампочкой внутреннего освещения. Для активации этой функции духовка должна быть выключена.

- Одновременно нажмите клавиши  и  и держите их нажатыми в течение примерно 2 секунд (Рис. 23). Электронный контроллер подаст разовый звуковой сигнал.
- Когда Вы коснетесь клавиши , чтобы включить духовку, в верхней части дисплея появится слово “DEMO” (ДЕМО) (Рис. 24). После этого Вы можете выбрать любую функцию приготовления, но нагрев духовки выполняться не будет. На дисплее загорится символ термометра , но он не будет мигать или увеличиваться.

Для отключения демонстрационного режима выполните следующую операцию:

Нажмите клавишу  для выключения духовки, затем одновременно нажмите клавиши  и  и держите их нажатыми в течение примерно 2 секунд. Электронный контроллер подаст разовый звуковой сигнал, после чего духовка снова готова к работе.

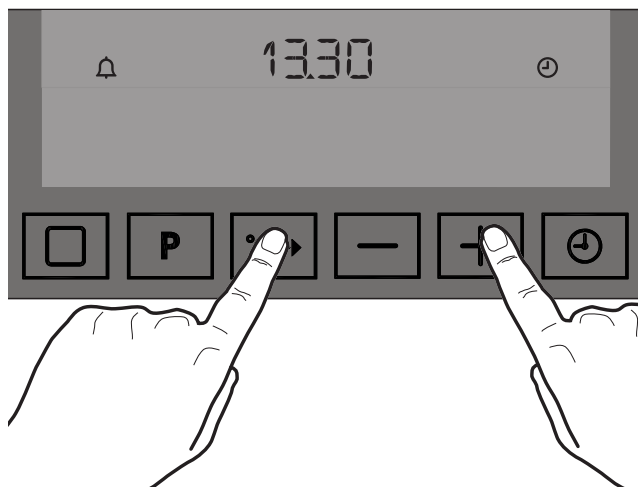


Рис. 23

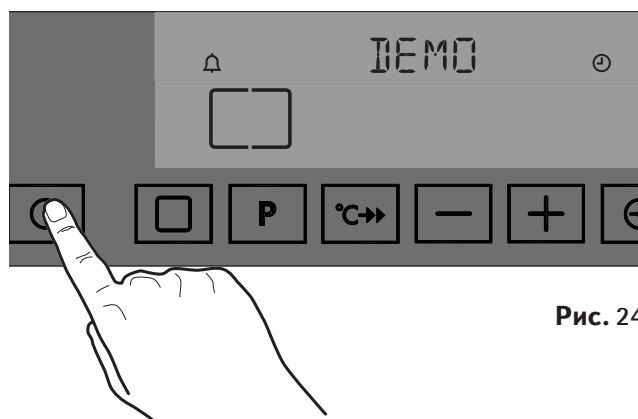


Рис. 24

Режим подачи звукового сигнала при касании клавиш

Вы можете задать подачу звукового сигнала при каждом касании клавиш.

При активации этой функции духовка должна быть выключена.

1. Одновременно нажмите клавиши  и  и держите их нажатыми в течение примерно 3 секунд. Электронный контроллер подаст разовый звуковой сигнал. (Рис. 25).

Отключение подачи звукового сигнала при касании клавиш:

1. Если духовка включена, коснитесь клавиши , чтобы выключить ее.
2. Одновременно нажмите клавиши  и  и держите их нажатыми в течение примерно 3 секунд. Электронный контроллер подаст разовый звуковой сигнал.

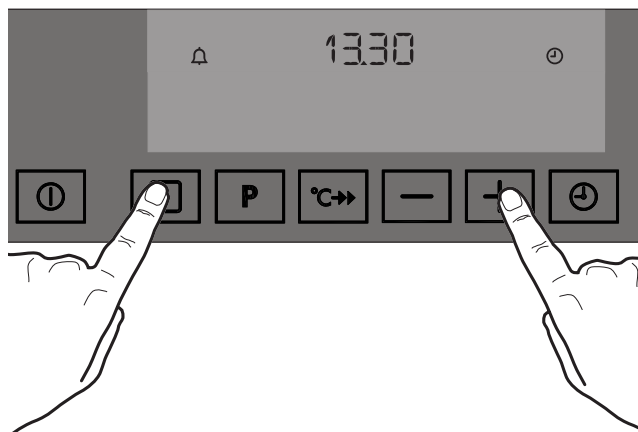


Рис. 25

Код ошибки

Электронный контроллер духовки постоянно осуществляет диагностику системы. Если в ходе ее обнаружатся какие-либо неверные параметры, контроллер остановит задействованные функции, а на дисплее высветится соответствующий код ошибки.

Функция “Выбор рецепта”

Несколько рецептов занесены в память электронного контроллера, чтобы позволить Вам готовить десять различных блюд с использованием предварительно заданных режимов приготовления, температуры и времени приготовления.

Доступные рецепты перечислены на следующей странице.

Для того, чтобы выбрать рецепт, выполните следующие операции:

1. Коснитесь клавиши Вкл./Выкл.  для включения духовки.
2. Коснитесь клавиши “Функция выбора рецепта” : в верхней части дисплея появится название рецепта, а символ  загорится рядом с символом “Длительность приготовления” . Это означает, что длительность приготовления уже занесена в память. В нижней части дисплея будет высвечиваться символ предварительно заданного для этого рецепта режима приготовления и предварительно заданная температура. Символ “●” будет мигать в правой части дисплея температуры. (Рис. 26).
3. Мигающий символ “●” означает, что предварительно заданную температуру можно регулировать с помощью клавиш  или .



Рис. 26

Уровень температуры регулируется с шагом 5 градусов. Просьба иметь в виду, что символ “●” будет мигать в течение 5 секунд.

4. По истечении 5 секунд символ “●” погаснет, указывая на то, что данная температура занесена в память электронного контроллера. Символ термометра будет медленно увеличиваться ↑, указывая на то, до какой степени нагрелась духовка. В верхней части дисплея теперь слева будет высвечиваться длительность приготовления, а справа - время окончания приготовления (Рис. 27).
5. Если хотите, Вы можете отрегулировать как длительность приготовления, так и время окончания приготовления. См. указания на предыдущих страницах.
6. По истечении времени приготовления духовка автоматически выключается. Вы услышите звуковой сигнал, при этом будет мигать символ |→|, а дисплей времени покажет “0.00”.
6. Для отключения звукового сигнала коснитесь любой клавиши.

i Вы можете в любой момент прервать приготовление по рецепту, коснувшись клавиши **⏏**.

i Нельзя использовать функцию “Быстрый разогрев”, если Вы уже выбрали рецепт в соответствии с функцией “Выбор рецепта”.



Рис. 27

Блюдо	Режим приготовления	Предустановленная температура	Предварительно заданное время приготовления
Свинина	Конвекционный нагрев	175°C	1 час 25 минут
Говядина	Конвекционный нагрев	175°C	1 час 55 минут
Баранина	Конвекционный нагрев	175°C	1 час 45 минут
Курица	Конвекционный нагрев	175°C	1 час 15 минут
Индейка	Конвекционный нагрев	160°C	3 часа 5 минут
Рыба	Конвекционный нагрев	160°C	40 минут
Картофель	Нагрев	180°C	55 минут
Лазанья	Нагрев	190°C	55 минут
Пицца	Пицца	190°C	25 минут
Бисквит	Конвекционный нагрев	160°C	40 минут

Советы и рекомендации



Всегда готовьте при закрытой дверце духовки.

Духовка оборудована эксклюзивной системой, обеспечивающей естественную циркуляцию воздуха и постоянную рециркуляцию пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Более того, при этом сводятся к минимуму время приготовления и потребление энергии. Во время приготовления может образовываться пар, способный выходить наружу при открытии дверцы духовки. Это совершенно нормальное явление.



Тем не менее, всегда держитесь на расстоянии от духовки при открытии ее дверцы во время приготовления пищи или по окончании приготовления, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.



При нагревании продуктов происходит образование пара, как в обычном чайнике. Когда пар соприкасается со стеклом дверцы духовки, он конденсируется, в результате чего образуются капельки воды.

Для уменьшения конденсации как следует прогревайте духовку перед тем, как помещать в нее продукты. Кратковременный прогрев (около 10 минут) потребуется в этом случае перед каждым приготовлением.

Мы рекомендуем вытирать образовавшийся конденсат после каждого приготовления.

Советы и рекомендации по приготовлению мяса и рыбы

Вы можете укладывать мясо на жаропрочные тарелки или прямо на полку духовки. В этом случае не забудьте установить противень для сбора жира на первый уровень снизу и налить в него немного воды. Это предотвратит попадание расплавленного жира на дно духовки.

Белое мясо, птицу и рыбу следует готовить при средней температуре (между 150 и 175°C). Если Вы хотите приготовить красное мясо (чуть сильнее прожаренное снаружи и более мягкое внутри), рекомендуется готовить его при более высокой температуре (от 200 до 250°C) в течение непродолжительного времени.

Советы и рекомендации по приготовлению выпечки

Торты обычно выпекают при средней температуре - от 150 до 200 °C.

При приготовлении тортов и выпечки рекомендуется произвести кратковременный (около 10 минут) предварительный прогрев духовки. После начала выпекания держите дверцу духовки закрытой в течение всего времени приготовления, а его результаты контролируйте через стекло дверцы.

Советы и рекомендации по приготовлению на гриле

Если Вы хотите приготовить на гриле мясо или рыбу, уложите их прямо на полку, предварительно полив небольшим количеством растительного масла.

При использовании функции “Гриль” тепло поступает только от верхнего нагревательного элемента. Поэтому, Вам следует установить полку на тот или иной уровень в зависимости от толщиныготавливаемого мяса или рыбы.

Всегда помните о том, что необходимо установить на более низком уровне противень для сбора жира и налить в него немного воды.



При использовании функции “Гриль с конвекцией” задавайте максимальную температуру в 200°C



Внимание! - Не кладите никакие предметы на дно духовки и не накрывайте его алюминиевой фольгой во время приготовления, т.к. это может привести к повреждению эмалированных поверхностей и порчеготавливаемых продуктов.

Всегда устанавливайте сковороды, огнеупорные блюда и алюминиевую фольгу на полки духовки.



Внимание! - Будьте осторожны, помещая решетку и противни в духовку и доставая их из нее, чтобы не повредить внутренние эмалированные поверхности духовки.

Время приготовления

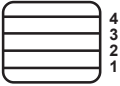
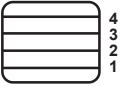
Время приготовления варьирует в зависимости от типаготавливаемых продуктов, их консистенции и количества. Мы рекомендуем Вам уделить особое внимание результатам своих первых экспериментов с данной духовкой, т.к., очевидно, что приготовление одних и тех же блюд в одинаковых условиях приведет к похожим результатам.

Только опыт позволит Вам внести необходимые коррективы в значения, приведенные в нижеприведенных таблицах.

Таблицы приготовления

i Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духовки.
Кратковременный прогрев духовки (около 10 минут) необходим перед каждым приготовлением.

Нагрев и Конвекционный нагрев

Вес (г)	БЛЮДО	Нагрев		Конвекционный нагрев		Время приготовления ⌚ минут	ПРИМЕЧАНИЯ
		Уровень 	темп. °C	Уровень 	темп. °C		
1000 500 500 250	ТОРТЫ						
	Торт из взбитого теста	2	170	2	160	45 - 60	В форме на решетке
	Песочный торт	2	170	2 (1 и 3)*	160	20 - 30	В форме на решетке
	Сырный пирог	1	160	2	150	60 - 80	В форме на решетке
	Яблочный пирог	1	180	2 (1 и 3)*	170	40 - 60	В форме на решетке
	Штрудель	2	175	2	150	60 - 80	В форме на решетке
	Пирог с вареньем	2	175	2 (1 и 3)*	160	30 - 40	В форме на решетке
	Фруктовый пирог	1	175	1	160	45 - 60	В форме на решетке
	Бисквитный торт	1	175	2	160	30 - 40	В форме на решетке
	Рождественский пирог	1	170	1	160	40 - 60	В форме на решетке
	Кекс	1	170	1	160	50 - 60	В форме на решетке
	кондитерские изделия						
	Небольшие торты	2	170	2 (1 и 3)*	160	25 - 35	На противне для выпечки
	Бисквиты	3	190	3	170	15 - 25	На противне для выпечки
	Безе	2	100	2	100	90 - 120	На противне для выпечки
	Сдобные булочки	2	190	2	180	12 - 20	На противне для выпечки
	Выпечка: Французские пирожные	2	200	2 (1 и 3)*	190	15 - 25	На противне для выпечки
	ХЛЕБ И ПИЦЦА						
	Белый хлеб	1	190	2	180	40 - 60	2 штуки на противне для выпечки
	Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В сковороде на решетке
	Булочки	2	200	2	175	20 - 35	6-8 шт. на противне для выпечки
	Пицца	1	200	2 (1 и 3)*	190	15 - 30	В форме на решетке
	ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ						
	Пирог с пастой	2	200	2 (1 и 3)*	175	40 - 50	В форме на решетке
	Пирог с овощами	2	200	2 (1 и 3)*	175	45 - 60	В форме на решетке
	Пирог с начинкой	1	200	2 (1 и 3)*	180	35 - 45	В форме на решетке
	Лазанья	2	180	2	160	45 - 65	В форме на решетке
	Каннеллони	2	200	2	175	40 - 55	В форме на решетке
	МЯСО						
	Говядина	2	190	2	175	50 - 70	На решетке и противне
	Свинина	2	180	2	175	100 - 130	На решетке и противне
	Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке и противне
	Английский ростбиф						
	слабо прожаренный	2	210	2	200	50 - 60	На решетке и противне
	умеренно прожаренный	2	210	2	200	60 - 70	На решетке и противне
	хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 80	На решетке и противне
	Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	На противне
	Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 шт.-на противне
	Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога на противне
	Курица	2	190	2	175	60 - 80	Целиком на противне
	Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком на противне
	Утка	2	175	2	160	120 - 150	Целиком на противне
	Гусь	2	175	2	160	150 - 200	Целиком на противне
	Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
	Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
	Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком
	РЫБА						
	Форель/Морской окунь	2	190	2 (1 и 3)*	175	30 - 40	3-4 штуки
	Тунец/Лосось	2	190	2 (1 и 3)*	175	25 - 35	4-6 филе

(*) Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем размещать их на уровнях, указанных в скобках. Если Вы хотите одновременно готовить несколько блюд, мы рекомендуем поменять уровни, на которых они расположены, в последние 5-10 минут приготовления, чтобы получить более равномерный цвет блюд.

i Время приготовления не включает в себя время предварительного прогрева духовки.
Кратковременный прогрев духовки (около 10 минут) необходим перед каждым приготовлением.

Гриль - Двойной гриль

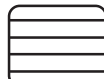
БЛЮДО	Количество		Уровень 	Температура °C	Время приготовления (минуты) 	
	Количество кусков	Вес			Верхняя сторона	Нижняя сторона
Филе из вырезки	4	800	3	250	12 - 15	12 - 14
Бифштексы	4	600	3	250	10 - 12	6 - 8
Сосиски	8	-	3	250	12 - 15	10 - 12
Свинные отбивные	4	600	3	250	12 - 16	12 - 14
Курица (разрезанная на две части)	2	1000	3	250	30 - 35	25 - 30
Кебаб	4	-	3	250	10 - 15	10 - 12
Курица (грудка)	4	400	3	250	12 - 15	12 - 14
Гамбургеры	6	600	3	250	10 - 15	8 - 10
Рыба (филе)	4	400	3	250	12 - 14	10 - 12
Сэндвичи	4-6	-	3	250	3 - 7	-
Тосты	4-6	-	3	250	2 - 4	2 - 3

Конвекционный гриль

При использовании функции “Конв гриль” задавайте максимальную температуру в 200°C.

БЛЮДО	Количество (г)	Уровень 	Температура °C	Время, минуты	
				нижняя сторона	верхняя сторона
Мясо на косточке (индейка)	1000	3	200	30 - 40	20 - 30
Курица (разрезанная на две части)	1000	3	200	25 - 30	20 - 30
Ножки курицы	-	3	200	15 - 20	15 - 18
Перепела	500	2	200	25 - 30	20 - 25
Запеканка из овощей	-	3	200	20 - 25	-
Гребешки в раковинах	-	3	200	15 - 20	-
Скумбрия	-	3	200	15 - 20	10 - 15
Ломтики рыбы	800	3	200	12 - 15	8 - 10

Пицца

Вес (г)	БЛЮДО	Уровень 	Температура °C	Время приготовления  минуты	ПРИМЕЧАНИЯ
700	Большая пицца	1	200	15 - 25	на противне для выпечки
500	Маленькая пицца	1	200	10 - 20	в форме на решетке
500	Низкий пирог	1	200	15 - 25	на противне для выпечки

i Температуры духовки указаны лишь ориентировочно. В зависимости от индивидуальных предпочтений или пожеланий может потребоваться увеличение или уменьшение температуры.

Чистка духовки



Перед тем как приступить к чистке духовки, вначале дайте вентилятору охладить духовку, и только потом выключайте духовку от сети.

Данное изделие не подлежит чистке паром или в пароструйной моющей установке.

Духовку следует всегда содержать в чистоте. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию, особенно при приготовлении на гриле.

Средства для чистки

Перед использованием любых средств для чистки Вашей духовки убедитесь в их пригодности для этой цели и в том, что их применение рекомендовано изготовителем. Пользуйтесь специальными чистящими средствами для чистки духовок.

Средства, содержащие отбеливатели, НЕ должны использоваться, так как они могут привести к потускнению поверхностей духовки. Следует также воздерживаться от использования жестких абразивных чистящих средств и губок.

Чистка духовки снаружи

Регулярно протирайте панель управления, дверцу духовки и прокладку дверцы мягкой тряпкой, смоченной (и после этого хорошо отжатой) в воде с добавлением небольшого количества жидкого моющего средства.



Во избежание повреждения или ослабления прочности стеклянных панелей дверцы избегайте применения следующих материалов:

- Бытовых моющих средств и отбеливателей
- Губок из жестких материалов, с пропиткой и без
- Губок Brillo/Ajax или металлических губок
- Химических средств и аэрозолей
- Средств для удаления ржавчины
- Средств для очистки ванн и раковин

Мойте стекло изнутри и снаружи дверцы теплой водой с мылом. В случае сильного загрязнения стекла дверцы с внутренней стороны рекомендуется применять специальные моющие средства для чистки духовок. Не используйте шпатели для удаления остатков пищи.



НЕ чистите дверцу духовки, пока стеклянные панели еще не остыли. При несоблюдении этого требования стеклянная панель может лопнуть.

Если на стеклянной панели появятся трещины или глубокие царапины, это означает уменьшение прочности стекла; в этом случае его следует заменить, в противном случае оно может лопнуть. Обратитесь в свой сервисный центр, в котором Вам дадут надлежащие рекомендации.

Чистка дверцы духовки

Ниже приведены указания по демонтажу дверцы духовки.

i Если дверца Вашей духовки была перевешена на другую сторону, просьба иметь в виду, что все указания, касающиеся левой или правой стороны, следует поменять местами.

Рисунок 28. Правой рукой возьмитесь за перфорированную алюминиевую планку ("А"), а левой рукой снимите держатель "В" внутренних стекол.

Отожмите держатель вправо, чтобы высвободить его, и затем снимите, потянув вверх.

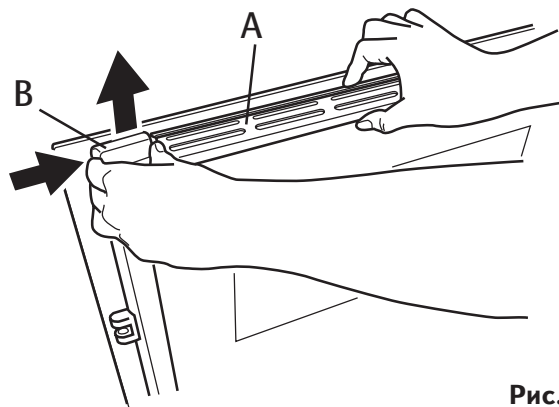


Рис. 28

Рисунок 29. Снимите перфорированную алюминиевую планку "А" с держателя "С".

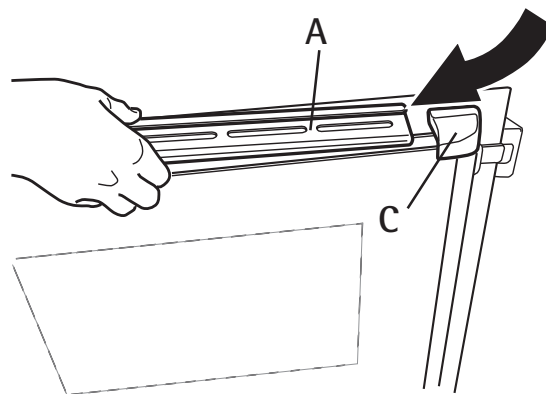


Рис. 29

Рисунок 30. Крепко придерживая левой рукой внутреннее стекло "D", снимите держатель "С" со своего места.



Стекло "D" необходимо крепко держать во избежание его опрокидывания и падения.

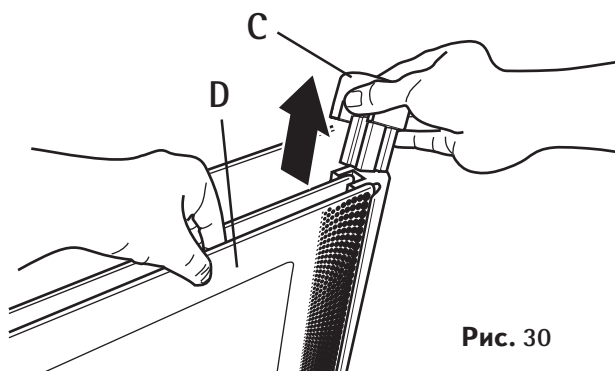


Рис. 30

Рисунок 31. Возьмитесь обеими руками за внутреннее стекло "D" и, крепко придерживая, снимите, сдвигая вверх.

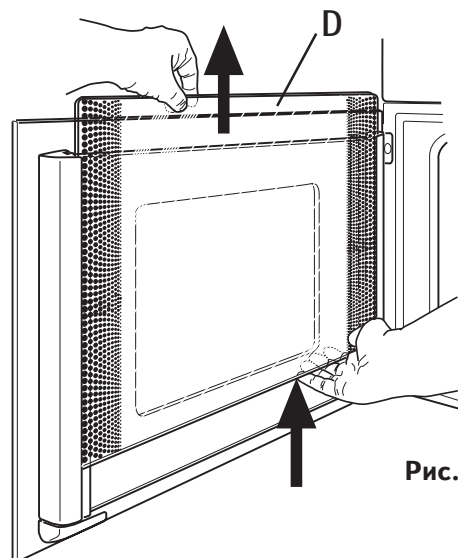


Рис. 31

Рисунок 32. Возьмитесь обеими руками за второе внутреннее стекло “Е” и, крепко придерживая, снимите, сдвигая вверх.

После снятия внутреннего стекла выполните чистку дверцы и стекол. Мы рекомендуем применять для чистки дверцы духовки только влажную губку, а затем вытирать дверцу сухой тряпкой. Ни в коем случае не используйте губки из стальной проволоки или средства, содержащие кислотные или абразивные вещества, т.к. они могут повредить поверхность духовки.

После чистки установите оба внутренних стекла в первоначальное положение.

Для того, чтобы правильно установить внутреннее стекло “Е” (без рисок по краям), имейте в виду, что белая точка, имеющаяся на стекле, должна находиться в верхнем правом углу стекла.

Для того, чтобы правильно установить внутреннее стекло “D” (с рисками по краям), имейте в виду, что поверхность, на которую нанесены риски, должна быть обращена к дверце духовки таким образом, чтобы при касании доступной поверхности пальцы не ощущали шероховатость шелкографии.

После установки на место внутренних стекол верните в первоначальное положение держатель “С”, а затем:

Рисунок 33. вставьте правый конец алюминиевой планки “А” в соответствующий паз на держателе “С”.

Рисунок 34. вставьте левый конец алюминиевой планки “А” в соответствующий паз на держателе “В”. Теперь, установите держатель “В” на свое место и убедитесь в прочности и устойчивости всей системы.

Модели из алюминия или нержавеющей стали:

Мы рекомендуем применять для чистки дверцы духовки только влажную губку, а затем вытирать дверцу сухой тряпкой. Ни в коем случае не используйте губки из стальной проволоки или средства, содержащие кислотные или абразивные вещества, т.к. они могут повредить поверхность духовки. Эти же указания действительны для чистки панели управления духовки.



При необходимости дверцу духовки можно перевесить на другую сторону. Эта операция должна выполняться ТОЛЬКО уполномоченными специалистами.

Пользователям рекомендуется не выполнять эту операцию самостоятельно. Просьба учесть, что данная услуга является платной.

Прокладка дверцы духовки

Правильное функционирование духовки обеспечивается с помощью прокладки, проложенной вдоль краев ее внутренней камеры.

- Периодически **проверяйте** состояние этой прокладки. При необходимости чистки прокладки выполняйте ее без использования абразивных средств.
- Если прокладка окажется **поврежденной**, обратитесь в ближайший сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой до тех пор, пока она не будет отремонтирована.

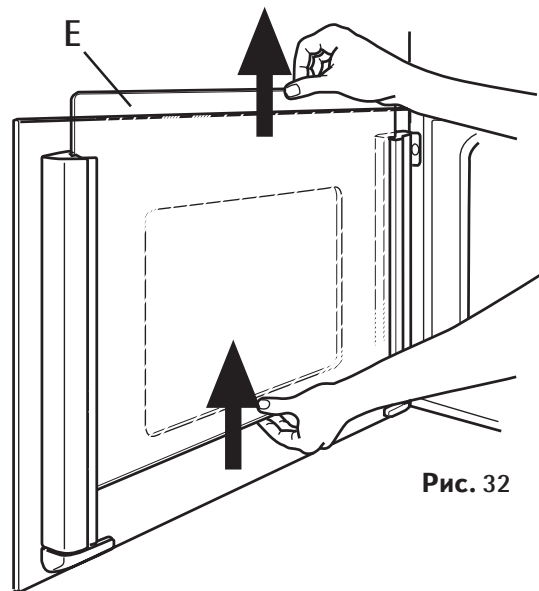


Рис. 32

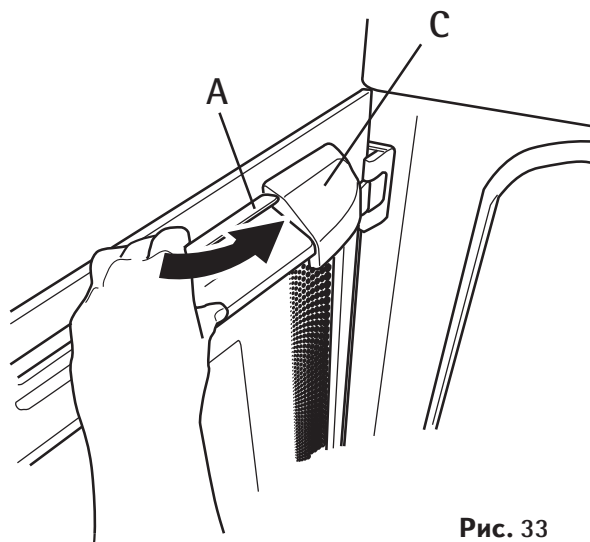


Рис. 33

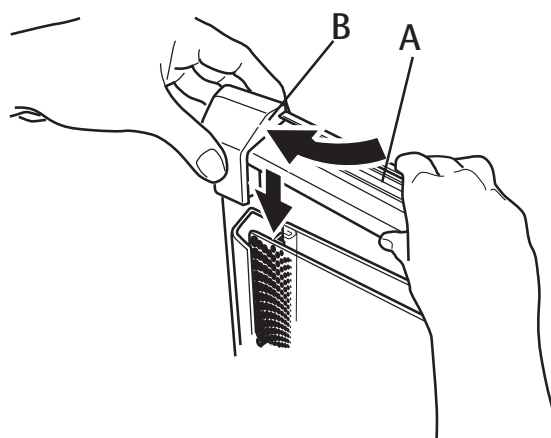


Рис. 34

Противни духовки и держатели противней

Мойте противни духовки теплой водой с мылом; трудноудаляемые загрязнения удаляйте с помощью губки, хорошо смоченной в мыльном растворе. Затем споласкивайте их чистой водой и насухо протирайте мягкой тряпкой.

Для удобства чистки держатели противней можно снять.

 Для этого действуйте следующим образом:

1. снимите передний винт, другой рукой удерживая держатель противня на своем месте (Рис. 35);
2. высвободите задний крюк и снимите держатели противней (Рис. 35);
3. по окончании чистки установите держатели противней на свои места, выполнив вышеописанную процедуру в обратном порядке.

После установки держателей на место проверьте, чтобы стопорные гайки были плотно затянуты.

 **При чистке держателей не удаляйте смазку, нанесенную сзади телескопических направляющих. Она необходима для обеспечения их правильного функционирования.**

Откидной нагревательный элемент гриля

Некоторые модели оснащены откидным нагревательным элементом гриля, что позволяет легко производить чистку верхней части духовки.

 **Прежде всего убедитесь, что духовка остыла и отключена от сети электропитания.**

1. Открутите винты крепления гриля (см. Рис. 36). При первом выполнении этой операции мы рекомендуем пользоваться отверткой.
2. Осторожно откиньте гриль вниз, чтобы получить доступ к верху духовки.
3. Выполните чистку верха духовки подходящими чистящими средствами и перед тем, как устанавливать на место откидной элемент гриля, насухо протрите.
4. Осторожно верните откидной элемент гриля на место и закрепите, плотно закрутив винты.

 **Проверьте прочность крепления гриля, чтобы избежать его падения во время приготовления пищи.**

Замена лампочки внутреннего освещения

В случае необходимости замены лампочки, следует использовать лампочку со следующими параметрами:

- Мощность: 25 Вт,
- Напряжение: 230 В (50 Гц),
- Устойчивость к температурам до 300°C,
- Тип цоколя: E14.

Эти лампочки можно приобрести в Вашем авторизованном сервисном центре.

 Замена неисправной лампочки (Рис. 37):

1. Убедитесь в том, что духовка отключена от электрической сети.
2. Поверните стеклянный колпачок против часовой стрелки.
3. Снимите неисправную лампочку и замените ее на новую.
4. Верните на место стеклянный колпачок.

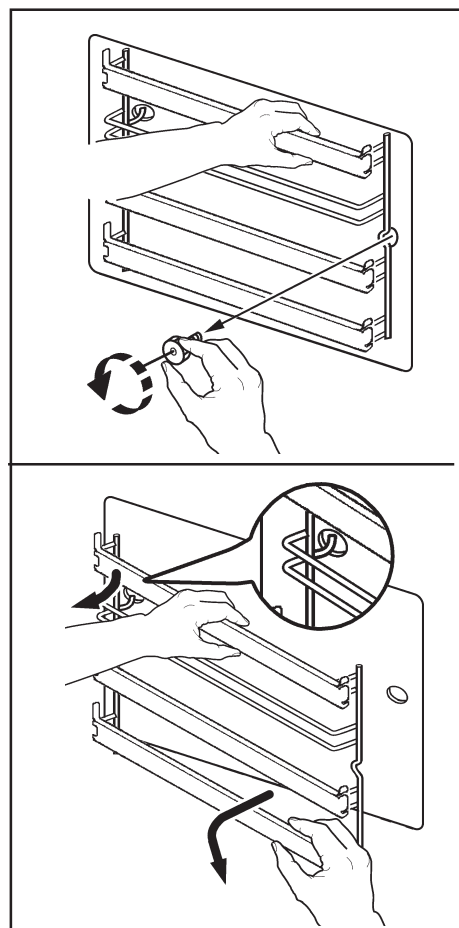


Рис. 35

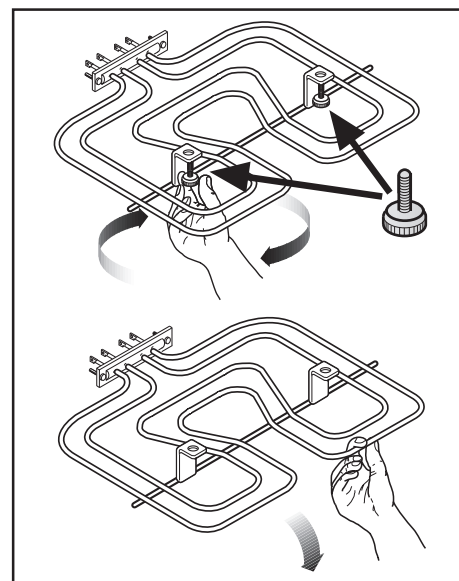


Рис. 36

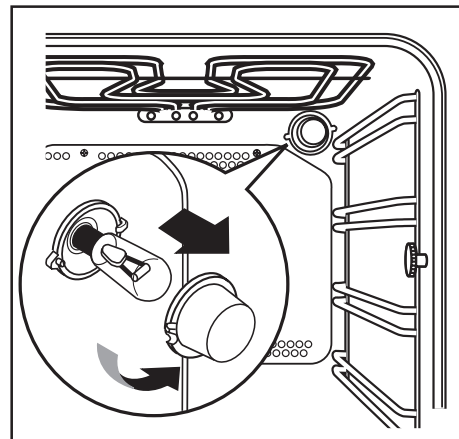


Рис. 37

Жироулавливающий фильтр

При приготовлении мяса на вентилятор следует установить жироулавливающий фильтр, вставив его в отверстия на задней панели. Это предотвратит отложение жира на крыльчатке вентилятора. Для чистки уплотнения не используйте абразивные средства. Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

По окончании приготовления и после того, как духовка остыла, снимите фильтр, отжав вверх его выступающий язычок (см. Рис. 38).

После использования промойте фильтр теплой водой с мылом.

Устанавливайте жироулавливающий фильтр только при жарке мяса.

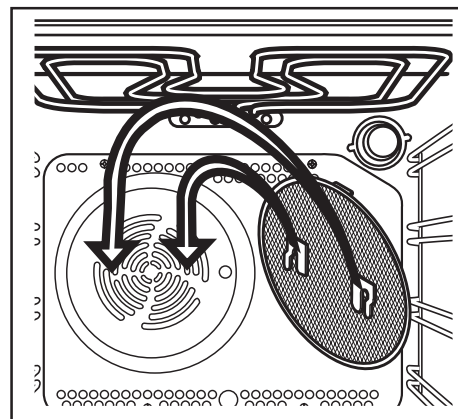


Рис. 38

Возможные неисправности

Если Ваша духовка работает неверно, просим Вас перед тем, как обращаться в свой авторизованный сервисный центр, выполнить следующие проверки.

СИМПТОМ	УСТРАНЕНИЕ
■ Духовка не включается.	◆ Нажмите кнопку Вкл/Выкл для включения духовки, затем задайте какой-нибудь режим приготовления. ◆ Проверьте предохранитель и убедитесь, что включен рубильник, подающий напряжение в розетку, в которую включена духовка.
■ Внутреннее освещение духовки не загорается.	◆ Включите духовку, нажав соответствующую кнопку. ◆ Проверьте лампочку и при необходимости замените ее (см. “Замена лампочки внутреннего освещения”).
■ Блюда готовятся очень долго или, наоборот, слишком быстро.	◆ Возможно, необходимо отрегулировать температуру. ◆ См. главы, описывающие режимы приготовления и таблицы приготовления различных продуктов.
■ Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри духовки.	◆ Оставляйте продукты в духовке не более 15-20 минут после завершения их приготовления.
■ Вентилятор духовки сильно шумит.	◆ Проверьте, чтобы противни и посуда не задевали заднюю стенку духовки.
■ На дисплее появляется код ошибки, отличный от “POBERR 80”.	◆ Запишите код ошибки и обратитесь в авторизованный сервисный центр.
■ Дисплей показывает “12.00”.	◆ Установите текущее время (см. главу “Установка текущего времени суток”).

Сервис и запчасти

Если после выполнения проверок, перечисленных в предыдущей главе, духовка по-прежнему не будет работать должным образом, обратитесь в свой авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности, модель изделия (Mod.), его продуктовый номер (Prod. No.) и серийный номер (Ser. No.), указанные на табличке паспортных данных.

Эта табличка расположена с торца корпуса духовки (см. Рис. 39).

Оригинальные запчасти, сертифицированные производителем и маркированные нижеприведенным символом, имеются в наличии только в наших сервисных центрах и авторизованных магазинах по продаже запчастей.

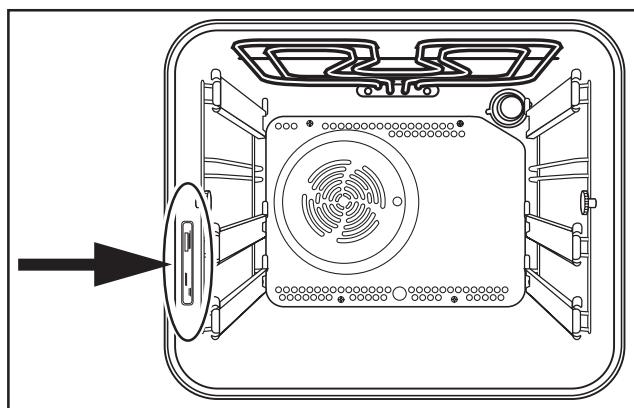


Рис. 39

Установка



Установка духовки должна производиться в соответствии с приведенными указаниями.



Установка духовки должна производиться квалифицированным персоналом.

Технические данные

Габариты ниши для встраивания духовки

Высота	под столешницей : 593 мм в стойке : 580 мм
Ширина	560 - 570 мм
Глубина	550 мм

Габариты внутреннего пространства духовки

Высота	335 мм
Ширина	395 мм
Глубина	400 мм
Объем духовки	53 литров

Номинальная мощность духовки

Верхний элемент	800 Вт
Нижний элемент	1000 Вт
Кольцевой элемент	2000 Вт
Элемент гриля	1650 Вт
Элемент двойного гриля	2450 Вт
Функция "Пицца"	3000 Вт
Конвекционный гриль	1680 Вт
Конвекционный вентилятор	25 Вт
Лампочка внутреннего освещения	25 Вт
Вентилятор охлаждения	25 Вт
Полная мощность	3075 Вт
Напряжение питания (50 Гц)	230 В

Подключение к электрической сети

Перед подключением:

- 1) убедитесь, что сетевой предохранитель и проводка в Вашем доме в состоянии вынести данную нагрузку;
- 2) убедитесь, что система электропитания имеет должное заземление, соответствующее действующим нормам;
- 3) убедитесь, что двухполюсному выключателю, используемому для подключения к электрической сети, будет обеспечен легкий доступ после встраивания духовки в кухонную мебель.

Духовка поставляется без кабеля питания (сетевого шнура), поэтому, Вам будет нужно подключить к ней кабель со стандартной вилкой, параметры которой должны соответствовать полной электрической мощности, указанной на паспортной табличке. Эту вилку следует включать в соответствующую сетевую розетку.

В случае фиксированного подсоединения к сети между духовкой и сетевыми проводами необходимо установить двухполюсный выключатель с минимальным зазором между разомкнутыми контактами, равным 3 мм, тип которого по действующим правилам соответствует требуемой нагрузке. Желто-зеленый провод заземления не должен иметь разрывов и должен быть на 2 см длиннее проводов, идущих на фазу и ноль. Сетевой шнур должен быть проложен таким образом, чтобы ни в одной его точке он не мог нагреться до температуры, на 50°C превышающей комнатную температуру. После выполнения подключения проверьте нагревательные элементы в течение примерно 3 минут.

При необходимости замены сетевого шнура используйте только кабели следующих типов: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RR-F, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BB-F. Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2 см длиннее проводов, идущих на фазу и ноль.

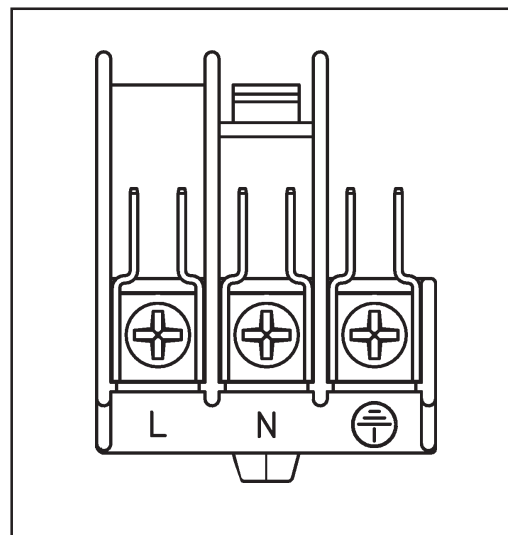


Рис. 40

Клеммная коробка

Духовка оборудована легкодоступной клеммной коробкой, рассчитанной на подключение к сети напряжением 230 В (Рис. 40).

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае, если не будут выполнены все меры безопасности.

Встраивание

Удостоверьтесь, что, когда духовка будет встроена, к ней будет обеспечен легкий доступ специалисту в случае ее выхода из строя.

Встраивание

Кухонная мебель, в которую будет встраиваться духовка, должна удовлетворять следующим требованиям:

- размеры должны соответствовать приведенным на соответствующих рисунках;
- материалы должны выдерживать температуру, на 60°C превышающую комнатную температуру;
- должны быть приняты необходимые меры для обеспечения постоянной подачи воздуха на духовку во избежание ее перегрева.

Размеры духовки и ниши для нее приведены на соответствующих рисунках (Рис. 41–42-43).

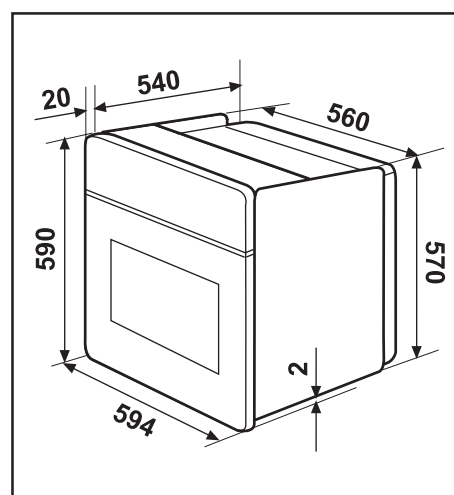


Рис. 41

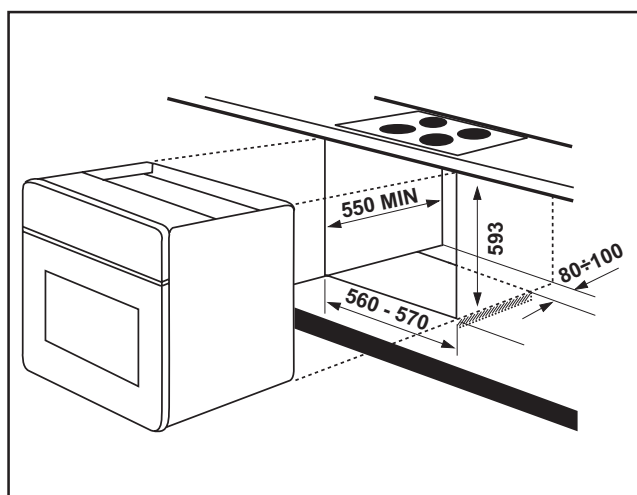


Рис. 42

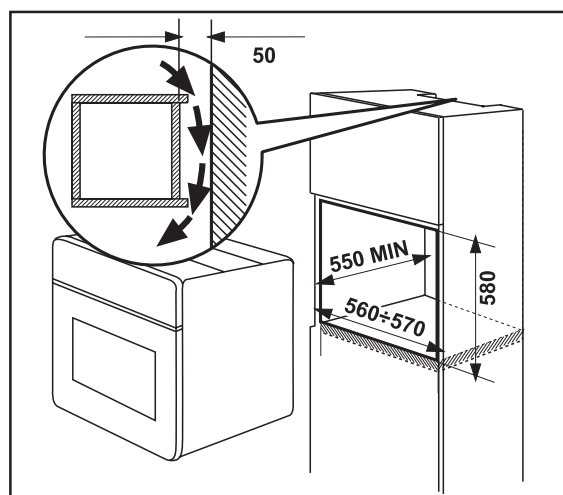


Рис. 43

Крепление духовки к кухонной мебели

1. Вставьте духовку в нишу в кухонной мебели,
2. Откройте дверцу духовки,
3. Прикрепите духовку к мебели четырьмя шурупами, подходящими к отверстиям, выполненным в раме духовки (Рис. 44).

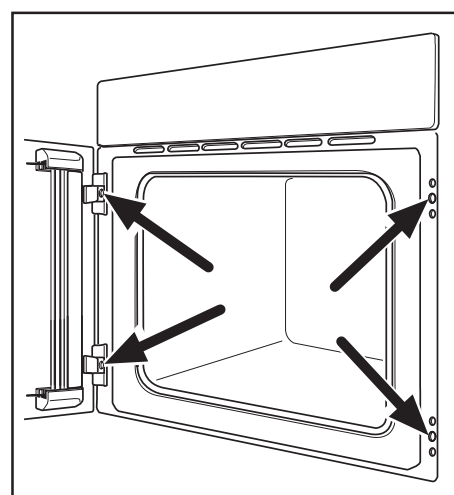


Рис. 44