

RU

Русский

Руководство по эксплуатации ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,2
Сервисное обслуживание,3
Описание изделия,4
Описание изделия,5
Установка,6
Включение и эксплуатация,8
Предосторожности и рекомендации,12
Техническое обслуживание и уход,13

UA

Українською

Довідник користувача ДУХОВКА

Зміст

Довідник користувача,1
Запобіжні заходи,2
Допомога,3
Опис приладу,4
Опис приладу,5
Установлення,14
Початок роботи та використання,16
Програми,16
Запобіжні заходи та поради,20
Догляд та очищення,21

RU

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.

Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

UA

Запобіжні заходи

УВАГА! Під час роботи цей прилад, а також його доступні частини нагріваються до високих температур. Слід бути особливо обережними, щоб не торкатися нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років мають знаходитися на небезпечній відстані від приладу, якщо неможливо забезпечити постійний контроль над ними. Дозволяється користування цим приладом дітьми віком від 8 років, а також особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями або особами без належного досвіду і знань, якщо вони перебувають під постійним контролем або проінструктовані щодо правил з небезпечного користування приладу і усвідомлюють ступені ризику. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Операції з очищення і догляду не повинні виконуватися дітьми без належного контролю.

Не використовувати абразивні засоби ані металеві загострені шпателі для очищення скляних дверцяч духовки, тому що вони можуть пошкрябати поверхню, призводячи до розтріскування скла.

Забороняється використання апаратів для очищення парою або високим тиском.

УВАГА! Щоб запобігти враженню електричним струмом переконайтеся в тому, що прилад вимкнений, перш ніж замінити лампочку.

! Під час вставляння решітки слід переконатися, що стопор повернутий вгору і всередину ніші.

RU

Сервисное обслуживание

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “F—” с последующими цифрами.

В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

UA

Допомога

Увага:

Прилад оснащений автоматичною системою діагностики, яка дозволяє знайти наявні неполадки. Повідомлення про неполадки виводяться на дисплей, наприклад: “F—” разом з цифрами.

В таких випадках необхідно звернутися по допомогу до сервісного центру.

Перш ніж звернутися у Сервісний центр:

- Перевірте, чи не можна усунути неполадку самостійно;
- Запустіть програму повторно, щоб перевірити чи усунуто несправність;
- При негативному результаті зверніться в уповноважений сервісний центр.

! Звертайтеся виключно до уповноважених фахівців.

RU

Описание изделия

Общи вид

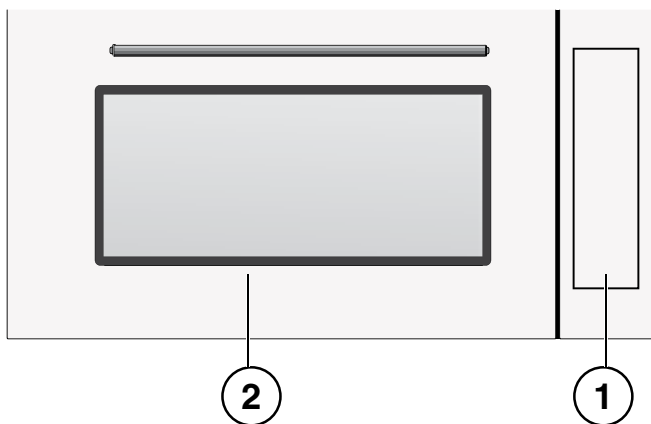
- 1 Панель управления
- 2 Стекло дверцы духовки

UA

Опис приладу

Загальний вигляд

- 1 Панель керування
- 2 Скло двері печі



RU

Описание изделия

Панель управления

- 1 ДИСПЛЕЙ
- 2 Кнопка НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ
- 3 Регулятор НАСТРОЙКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ
- 4 Регулятор ПРОГРАММ
- 5 Регулятор ТЕРМОСТАТА
- 6 Кнопка ОСВЕЩЕНИЕ

ДИСПЛЕЙ

- 7 Символы АВТОМАТИЧЕСКИХ ПРОГРАММ
- 8 Цифровые значения ТЕМПЕРАТУРЫ и ВРЕМЕНИ
- 9 Символ ЧАСЫ
- 10 Символ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
- 11 Символ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
- 12 Символ ТАЙМЕР
- 13 Индикатор НАГРЕВА
- 14 Иконка полку приготування їжі рекомендується

UA

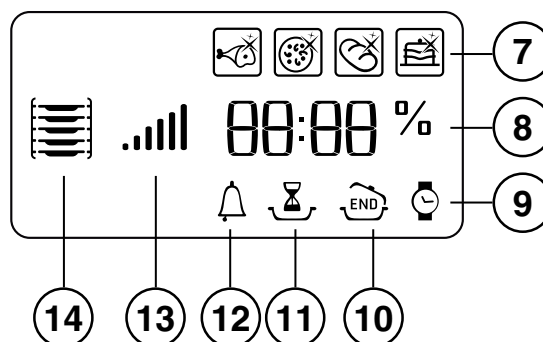
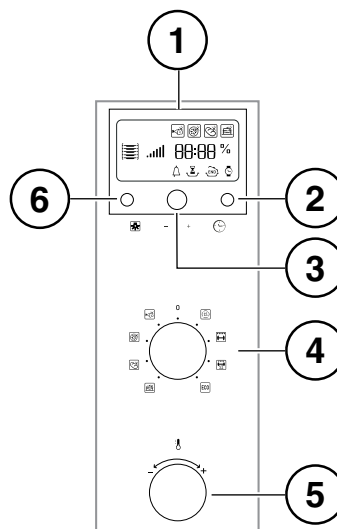
Опис приладу

Панель керування

- 1 ДИСПЛЕЙ
- 2 Кнопка ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
- 3 Регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ
- 4 Регулятор ПРОГРАМ
- 5 Регулятор ТЕРМОСТАТУ
- 6 Кнопка ОСВІТЛЕННЯ

ДИСПЛЕЙ

- 7 Іконки АВТОМАТИЧНИХ ПРОГРАМ
- 8 Цифрові показники ТЕМПЕРАТУРИ і ЧАСУ
- 9 Іконка ГОДИННИКА
- 10 Іконка КІНЦЯ ГОТУВАННЯ
- 11 Іконка ТРИВАЛОСТІ
- 12 Іконка ТАЙМЕРУ
- 13 Індикатор Попереднього нагрівання
- 14 Іконка полку приготування їжі рекомендується



Установка

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

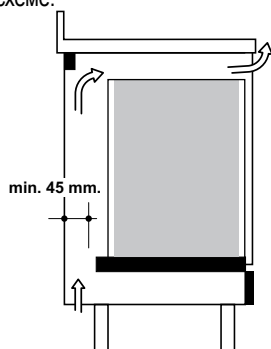
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенные бытовые приборы

Для исправной работы встроенных бытовых приборов кухонный элемент должен быть надлежащих размеров.

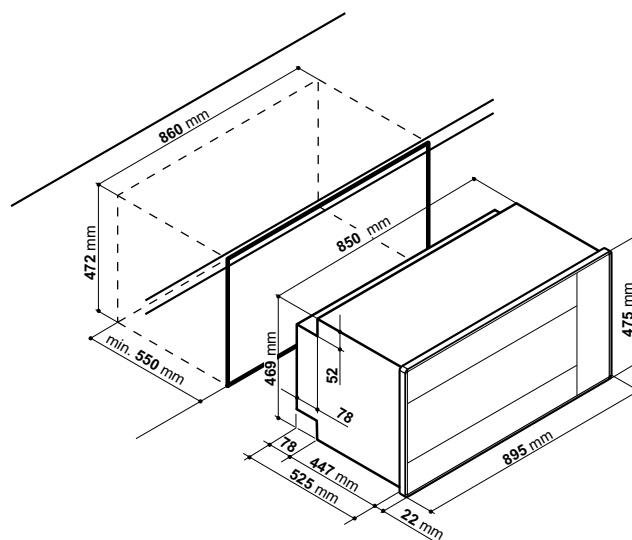
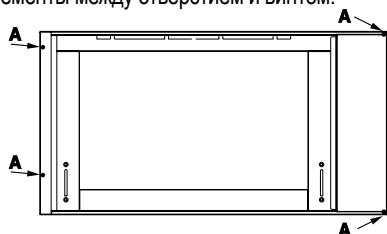
Размеры тумбы для установки духового шкафа под кухонный топ или в пенал показаны на схеме.



Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо оставить необходимые вентиляционные решетки внизу и сверху шкафа (воздухозаборные решетки внизу площадью не менее 200 см² и решетки удаления воздуха площадью не менее 90 см²). Панели тумбы, прилегающие к духовому шкафу, должны быть термостойкими. В случае фанерованных тумб клей шпона должен быть устойчивым к температуре 120°C. Согласно нормативам по безопасности после монтажа устройства его электропроводка должна быть размещена таким образом, чтобы контакты с ней были невозможны. Все защитные элементы должны быть прикреплены таким образом, чтобы их съем был возможен только при помощи инструментов.

Закрепление духового шкафа

Вставить изделие в нишу; открыть дверцу духовки и прикрепить духовку к тумбе четырьмя винтами "А", вставляя специальные прилагающиеся распорные элементы между отверстием и винтом.



Электрическое подключение

Данные духовые шкафы укомплектованы трехполюсным сетевым кабелем и рассчитаны на работы с переменным током с напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке (на изделии) и в инструкциях по эксплуатации. Провод заземления изделия желто-зеленого цвета.

Порядок замены сетевого кабеля.

Используйте кабель с резиновой оплеткой типа H05VV-F подходящего поперечного сечения 3 x 1,5 мм².

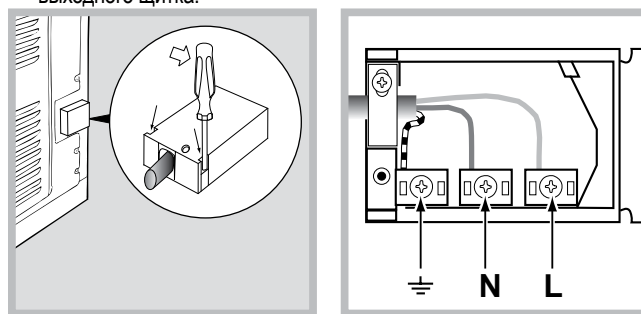
Желто-зеленый провод заземления должен быть на 2-3 см длиннее других проводов.

Раскрытие выходного щитка:

- Нажмите отверткой на боковые защелки крышки выходного щитка;
- Откройте крышку выходного щитка.

Порядок монтажа сетевого кабеля:

- Открутите зажимной винт провода и три винта контактов Л-Н-
- Прикрепите провода под головками винтов, соблюдая следующую цветовую схему: Синий (Н) Коричневый (Л) Желто-зеленый
- Закрепите сетевой кабель на месте зажимом и закройте крышку выходного щитка.



Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C (например, задняя панель духового шкафа).

Перед подключением проверьте:

- Электробезопасность данного изделия может быть гарантирована, только если духовой шкаф правильно и надежно заземлен согласно нормативам по электрической безопасности. Всегда проверяйте эффективность заземления; в случае каких-либо сомнений вызовите квалифицированного электрика для проверки электропроводки. Производитель снимает с себя какую-либо ответственность за ущерб, причиненный отсутствием заземления системы.
- Перед подсоединением изделия к сети проверьте, чтобы данные, указанные на паспортной табличке (на изделии и/или на упаковке) совпадали с данными сети электропитания в Вашем доме.
- Проверьте, чтобы электрическая емкость системы и сетевых розеток была рассчитана на мощность изделия согласно данным на его паспортной табличке. В случае каких-либо сомнений вызовите квалифицированного электрика.
- Если штепсельная вилка изделия не подходит к сетевой розетке, поручите замену сетевой розетки на подходящий тип квалифицированному электрику. Электрик должен в особенности проверить, чтобы поперечное сечение проводов розетки соответствовало поглощаемой мощности изделия. Использование переходников, тройников и/или удлинителей не рекомендуется. Если использование этих приспособлений неизбежно, используйте только те одинарные или множественные переходники и удлинители, которые соответствуют действующим нормативам по безопасности. В этих случаях никогда не превышайте максимальную допустимую токовую нагрузку, указанную на каждом переходнике или удлинителе, и максимальную мощность, указанную на множественном переходнике.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

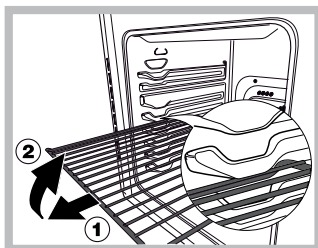
! Электрический провод изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние кабеля электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 59,5 см. высота 32,9 см. глубина 39,4 см.
Объем	78 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50/60 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт
ENERGY LABEL	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304-60350 Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции функция нагрева: Традиционный:  Запеканка.
 	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2012/19/UE с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

Включение и эксплуатация



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть на





себя (2).

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Для оптимизации приготовления в момент активирования выбранной функции производится настройка параметром изделия, которая может вызвать задержку включения вентилятора и нагревательных элементов.




Программирование часов

! Часы можно запрограммировать как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было запрограммировано время окончания приготовления.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ  и первые два цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “-” для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону “+” и “-” для настройки минут;
5. вновь нажмите кнопку  для подтверждения.


Настройка таймера


! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и три цифровых значения;
 2. Поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления минут;
 3. Вновь нажмите кнопку  для подтверждения.
- На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
 2. Духовой шкаф начнет фазу предварительного нагрева, и загорится соответствующий индикатор.
- Настройка температуры производится при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.

3. Когда индикатор предварительного нагрева погаснет  и раздастся звуковой сигнал завершения нагрева духовки: поместите в нее продукт.

4. На ДИСПЛЕЕ отображается символ , который рекомендует уровень, на котором разместить лист выпечки

5. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать продолжительность и время окончания приготовления (см программы приготовления);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

6. По истечении двух часов духовой шкаф автоматически выключается. это время запрограммировано в целях безопасности для всех программ приготовления.

Продолжительность приготовления может быть изменена (см программы приготовления).

7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возобновления электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программе BARBECUE (БАРБЕКЮ) фаза предварительного нагрева не предусмотрена

! Никогда не ставьте никакие предметы на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.


! Духовка начинает нагреваться через 2 сек. после выбора нужного цикла.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охлаждающим вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа может быть включено в любой момент при выключенной духовке при помощи кнопки .

Программы

Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C.

В программе Барбекю заданное значение является уровнем мощности, выраженной в %. Этот уровень может быть также настроен вручную.



Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются все нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар

является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.



Программа **БАРБЕКЮ**


Поворачивая регулятор ТЕРМОСТАТ, на дисплее показываются все возможные уровни мощности от 50% до 100%. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.



Программа **ЗАПЕКАНКА**

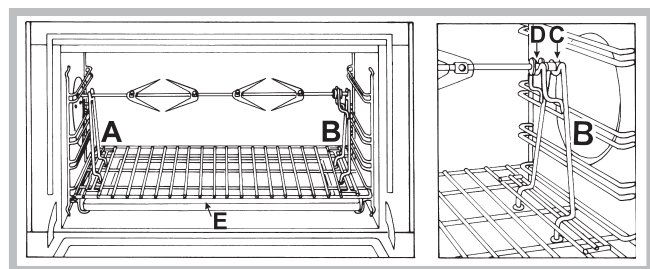
Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

Программа **ЕСО**

Задний нагревательный элемент включен, и вентилятор начинает работать, обеспечивая плавное и равномерное нагревание внутри печи. Эта программа используется для медленного приготовления продуктов любого вида при температуре до 200°C; данная программа также подходит для разогрева продуктов и для завершения процесса приготовления. Эта программа особенно пригодна для медленного приготовления мяса и рыбы, так как мясо становится более мягким, и обеспечивается экономия электроэнергии. Для повышения энергоэффективности, когда изделие включено, световой индикатор горит только в течение 30 секунд; для включения светового индикатора нажмите кнопку «».


Приготовление на вертеле

Эта деталь используется только в режиме приготовления на гриле. Выполните операции в следующем порядке: нанизайте мясо на вертел, расположенный вдоль духового шкафа, закрепите его прилагающимися регулируемым вилами. Установите опоры «**A**» и «**B**» в соответствующие отверстия в поддоне для сбора жира «**E**». Вставьте паз в вертеле на опору «**C**». Установите решетку на направляющих на самый нижний уровень духовки, продвинув паз вперед на опоре «**D**» (см. изображения). Включите приготовление на вертеле повернув РЕГУЛЯТОР на режим



Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой **C.O.P.®** (Оптимальное запрограммированное приготовление), что автоматически гарантирует идеальный результат

приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в **холодной** или в **горячей** духовке.; для позиционирования кастрюлю рекомендуется ссылаться на уровень, обозначенный с символом .

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.



Программа **МЯСО**

Эта программа предназначена для приготовления телятины, свинины, баранины. Мясо помещается в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее мяса.

! В этом режиме можно изменить продолжительность приготовления на ± 10 минут.



Программа **ПИЦЦА**

Эта программа предназначена для выпечки пиццы. Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе.

! В этом режиме можно изменить продолжительность приготовления на ± 5 минут.



Программа **ХЛЕБ**

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе.



Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

! В этом режиме можно изменить продолжительность приготовления на ± 10 минут.




Программа **ПИЦЦА**

Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- соблюдайте рецепт;
- вес теста должен быть от 500 до 700 гр.
- слегка смажьте маслом противень и лотки.

Рецепт **ПИЦЦЫ**:

1 лотка, нижний уровень, в холодной или в горячей духовке
Рецепт на 3 пиццы: 1000 гр. муки, 500 гр. воды, 20 гр. соли, 20 гр. сахара, 10 л3 оливкового масла, 20 гр. Пивных дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)

- Расстойка теста при комнатной температуре: 1 час
- Выпекать в холодной или в горячей духовке
- Включите приготовление  ПИЦЦА

**Программа ХЛЕБ**

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- соблюдайте рецепт;
- **максимальный вес** на противень;
- **не забывайте налить 1,5 дл холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;**
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт ХЛЕБА:

1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
2 противеня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

Рецепт на 1000 гр. теста: 600 гр. муки, 360 гр. воды, 11 гр. соли, 25 гр. свежих дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)

Приготовление:

- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста, и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противене на листе бумаги для духовки.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.
- Включите приготовление ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.
- Для очистки, мы рекомендуем использование воды и уксуса.

**Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора режима приготовления.

Порядок настройки продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. Поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления нужной продолжительности;
3. Вновь нажмите кнопку для подтверждения;
4. По истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Настройка окончания приготовления

! Настроить окончания приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;
2. Затем нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и два цифровые значения;
3. Поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для настройки часов;
4. Вновь нажмите кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
5. Поверните регулятор НАСТРОЙКА ЧАСОВ в сторону “+” и “-” для выставления минут;
6. Вновь нажмите кнопку для подтверждения;
7. По истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

Включенные символы и означают, что приготовление было запрограммировано. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления. Для отмены программы поверните рукоятку РЕЖИМЫ в положение «0».

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

BARBECUE

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилегающую решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки

Таблица приготовления

Программы	Харчові продукти	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжит-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Одновременное приготовление на нескольких уровнях*	Пицца (на 2-х уровнях)	1+1	2 e 4	1 e 3	да	220-230	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 e 4	1 e 3	да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 e 4	1 e 3	да	170	20-25
	Жареная курица с картошкой		1 e 2/3	1 e 3	да	200-210	65-75
	Баранина		2	1	да	190-200	45-50
	Скумбрия		1 o 2	1	да	180	30-35
	Лазанья		2	1	да	190-200	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях		2 e 4	1 e 3	да	190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях		2 e 4	1 e 3	да	190	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 e 4	1 e 3	да	210	20-25
Несладкие торты	1 e 3	1 e 3	да	200	20-30		
Гриль*	Скумбрия	1	4	3	нет	100%	15-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	100%	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	100%	8-10
	Филе трески	0,7	4	3	нет	100%	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 o 4	2 o 3	нет	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	100%	15-20
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	100%	15-20
	Гамбургер	n°4 o 5	4	3	нет	100%	10-12
	Фаршированный горячий бутерброт (или обжар. хлеб)	n°4 o 6	4	3	нет	100%	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	100%	70-80
Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	100%	70-80	
Запеканка*	Курица-гриль	1,5	2	2	нет	210	50-60
	Каракатицы	1	2	2	нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	нет	210	70-80
	Баранина	1	2	2	нет	210	40-45
Пицца в автоматическом режиме	Пицца (см. рецепт)	1	2	2	нет	-	23-33
	Лепешки (Хлеб тесто)	1	2	2	нет	-	23-33
Хлеб в автоматическом режиме	Хлеб (см. рецепт)	1	2	2	нет	-	60
Кондитерская выпечка в автоматическом режиме	Кондитерская выпечка	1	2	2	нет	-	35-55
Мясо в автоматическом режиме	Жаркое	1	2	2	нет	-	60-80

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашими личными предпочтениями. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

! Программа ECO: Эта программа используется для медленного приготовления продуктов любого вида при температуре до 200°C; данная программа также подходит для разогрева продуктов и для завершения процесса приготовления.

Предосторожности и рекомендации

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования к безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, а также находясь босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении "●"/"○", когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/UE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- По можливості, уникайте попереднього прогрівання духовки і не вмикайте її пустою. Відкрийте дверцята духовки якомога менше, тому що при кожному відкритті втрачається певна кількість тепла. Якщо вимкнути духовку за 5-10 хвилин до кінця запланованого часу приготування і використати тепло, яке продовжує генерувати піч, можна зберегти суттєву кількість енергії.
- Автоматичні програми базуються на стандартних харчових продуктах.
- Тримайте прокладки в чистоті та непошкодженими, щоб запобігти втратам енергії через дверцята.
- Якщо у вас вартість електроенергії залежить від часу доби, функція "відкладеного приготування" дозволить зберегти кошти завдяки перенесенню приготування на дешевші періоди доби.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управления или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается «Кнопкой Часы» с яркой подсветкой. При первом же использовании управления изделием, система возвращается в рабочий режим.

Техническое обслуживание и уход

Отключение электропитания

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы духовки

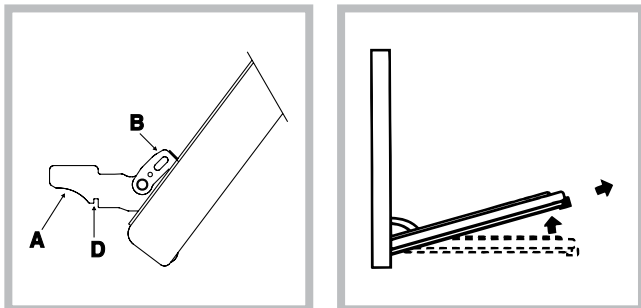
Протрите стеклянную часть дверцы духовки губкой с неабразивным моющим средством, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте грубые абразивные губки или острые металлические скребки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

- Полностью откройте дверцу и поднимите вверх два маленьких рычажка "В";
- Слегка прикрыв дверцу, ее можно поднять, сняв крюки "А", как показано на схеме.

Порядок установки дверцы на место:

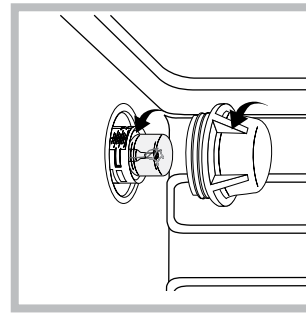
- Удерживая дверцу прямо, вставьте 2 крюка "А" в отверстия;
- Убедитесь, чтобы паз "D" был прочно прикреплен к краю отверстия (слегка подвигайте дверцу вперед и назад);
- Полностью откройте дверцу, опустите 2 рычажка "В" вниз и закройте дверцу.



Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки



Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба Е 14.
3. Установите крышку на место (см. схему).

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

Установлення

! Необхідно зберігати дану брошуру, щоб мати нагоду звернутися до неї у будь-який момент. У раз продажу, передачі іншій особі або переїзду переконайтеся, що інструкція перебуває разом із приладом й новий власник може ознайомитися з принципами його роботи й відповідними запобіжними заходами.

! Уважно вивчіть інструкцію: в ній міститься важлива інформація щодо встановлення, використання та безпеки.

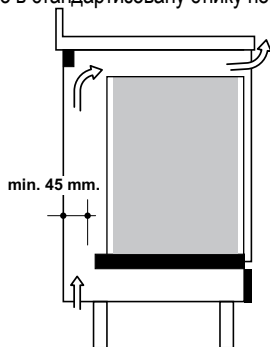
Розташування

! Упаковки не призначені для дитячих ігор, тому їх необхідно утилізувати згідно до норм розподільного збору відходів (див. Запобіжні заходи та поради).

! Встановлення має здійснюватися лише фахівцями та з дотриманням цих інструкцій. Помилкове встановлення може призвести до травмування осіб, тварин або до ушкодження речей.

Вбудовані прилади

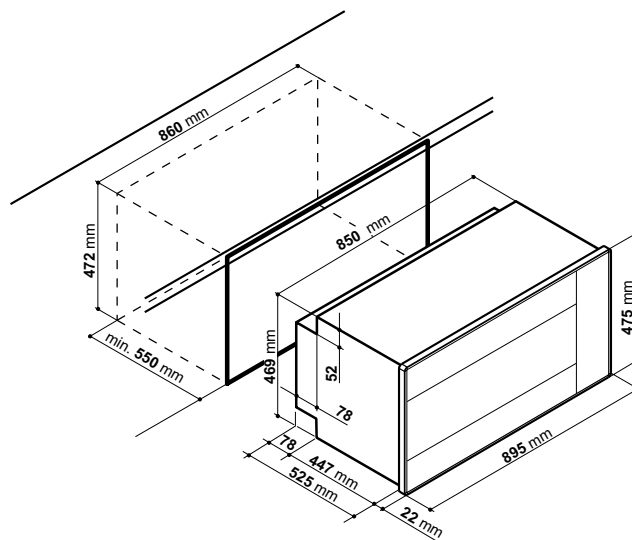
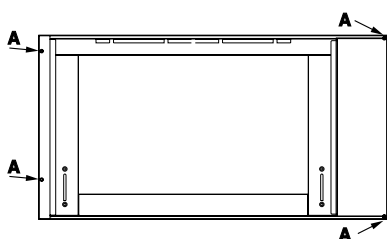
Щоб забезпечити справний стан вбудованого приладу, кухня повинна бути відповідного розміру. Розміри пристрою для установки духовки під робочу поверхню або в стандартизовану стійку показані на схемі.



Щоб забезпечити достатню вентиляцію, в передній нижній і верхній частині шафи повинні бути відповідні вентиляційні отвори (вхідний отвір в нижній частині не менше 200 см², а впускний отвір щонайменше 90 см²). Панелі пристрою поряд з духовкою повинні бути термостійкими. У разі фанерованих дерев'яних блоків, клей має бути стійким до температури 120°C. Відповідно до норм безпеки, як тільки прилад встановлено, жодних контактів з електричними частинами не повинно бути. Будь-які захисні елементи повинні бути закріплені таким чином, щоб видалити їх було можливо тільки за допомогою інструментів.

Закріплення духовки

Вставте пристрій у відсік; відкрийте дверцята духовки і закріпіть духовку до шафи за допомогою чотирьох гвинтів «А», не забувши вставити спеціальні розпірки між отвором і самим гвинтом.



Електричне підключення



Підбнідууховки, що оснащені трьох-жильним абелем живлення, призначені для роботи зі змінним струмом з напругою і частотою, зазначеними на таблиці даних(знаходиться на приладі) та в інструкції з експлуатації. Провід для заземлення приладу жовто- еленого кольору. Заміна кабелю Використовуйте гумовий кабель типу H05VV-F з відповідним перетином 3 x 1,5 мм². Жовто-зелений провід заземлення повинен бути на 2-3 см довше інших проводів.

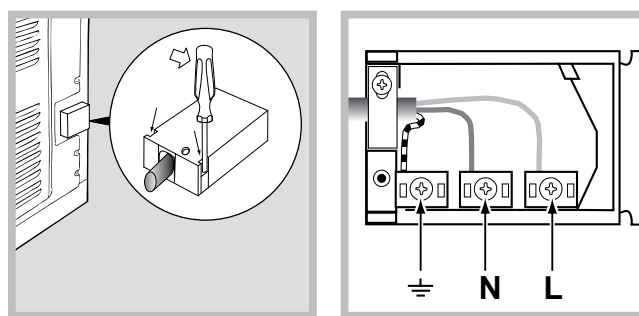
Відкриття вихідного щитка:

- За допомогою викрутки, натисніть на бічні засувки кришки вихідного щитка;

- Відкрийте кришку вихідного щитка.

Для установки кабелю, виконайте такі дії:

- Відкрутіть гвинт затиску дроту і три контактних гвинта L-N 
- Закріпіть дроти під голівками гвинтів за наступною схемою кольорів:
Синій (N) Коричневий (L) Жовто- Зелений 
- Закріпіть живильний жильник на місці за допомогою затиску і закрийте кришку вихідного щитка.



Підключення шнуру живлення до електричної мережі

Забезпечте шнур вилокю, придатною для вказаного на таблиці з даними навантаження (див.поруч). У разі безпосереднього підключення до мережі необхідно передбачити між приладом і мережею всеполюсний вимикач з мінімальною відстанню між контактами у 3 мм, який витримує навантаження і відповідає чинним нормам (дріт заземлення не має перериватися вимикачем).

При розташуванні шнуру живлення слідкуйте, щоб температура у приміщенні не перевищувала 50°C в ніякій точці.

Перш ніж виконувати підключення, переконайтеся в тому, що:

- Електрична безпека даного приладу може бути гарантована тільки якщо духовка правильно і вміло заземлена, відповідно до правил з електробезпеки. Завжди переконайтесь, що заземлення є ефективним, якщо у вас виникли сумніви, викличте кваліфікованого фахівця для перевірки системи. Виробник не несе відповідальності за збитки в результаті не заземленої системи.
- Перед підключенням приладу до електромережі, переконайтеся, щоб характеристики, зазначені на табличці даних (на приладі і/або упаковці) відповідали характеристикам системи електромережі вашого будинку.
- Переконайтеся, що електрична потужність системи і розетки підтримують максимальну потужність приладу, як зазначено на табличці даних. Якщо у вас виникли сумніви, викличте кваліфікованого спеціаліста.
- Якщо розетка і вилка приладу не сумісні, замініть розетку відповідною моделлю за допомогою кваліфікованого фахівця. Спеціаліст, зокрема, також повинен гарантувати, що поперечний переріз проводів розетки відповідав потужності, споживаної пристроєм. Використання перехідників, трійників і/або подовжувачів не рекомендується. Якщо не використовувати їх не можливо, користуйтеся тільки одинарними або множинними перехідниками і подовжувачами, які відповідають чинним нормам безпеки. У цих випадках ніколи не перевищуйте максимальне струмова навантаження, зазначене на одинарному перехіднику або подовжувачі та максимальну потужність, зазначену на множинному перехіднику.

! У встановленому приладі має бути забезпечений легкий доступ до електричного шнуру і розетки.

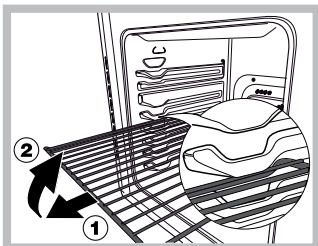
! Шнур не повинен мати згинів або утисків.

! Шнур має періодично перевірятися і замінюватися тільки вповноваженими фахівцями (див. Допомога).

! Компанія знімає з себе відповідальність у разі недотримання вказаних норм.

ТАБЛИЧКА З ТЕХНІЧНИМИ ДАНИМИ	
Розміри	ширина 59,5 см висота 32,9 см глибина 39,4 см
Об'єм	78 л
Електричні з'єднання	напруга при 220-240В ~ 50/60Гц максимальна споживана потужність 2800Вт (див. табличку з технічними даними)
ENERGY LABEL	Директива 2002/40/CE на етикетці електричних духовок. Норма EN 50304 -60350 Традиційна; Енергоспоживання декларация Клас Примусова конвекція – функція нагрівання:  Конвекційний гриль.
 	Цей прилад відповідає таким Європейським Директивам: - 2006/95/CE від 12/12/06 (Низька напруга) з подальшими внесеними змінами - 2004/108/CE від 15/12/04 (Електромагнітна сумісність) з подальшими внесеними змінами - 93/68/CEE від 22/07/93 з подальшими внесеними змінами. - 2012/19/UE з подальшими внесеними змінами. - 1275/2008 про енергоспоживання електропобутових приладів у черговому та вимкненому режимах

Початок роботи та використання



УВАГА! Духовка оснащена системою зупинення решіток, завдяки якій можна вийняти їх так, щоб вони не випадали з духовки (1).





Щоб повністю вийняти решітки, достатньо, як показано на малюнку, підняти їх, взятися спереду і витягнути (2).

! При першому увімкненні запустіть духовку у холостому режимі щонайменше на одну годину з термостатом на максимумі та з зачиненими дверцятами. Потім вимкніть духовку, відкрийте дверцята і провітрить приміщення. Запах, що з'явився, є результатом випаровування речовин, необхідних для захисту духовки.

! Для оптимізації приготування їжі, під час активації обраної функції здійснюється настройка параметрів виробу, що може призвести до затримки в увімкненні вентилятора і нагрівальних елементів




Як налаштувати годинник

! Годинник можна налаштувати при увімкненій або вимкненій духовці, якщо не запрограмовано кінець приготування.



1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка  разом з двома цифрами на ДИСПЛЕЇ;
2. Оберніть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ на “+” і “-”, щоб задати годину;
3. натискайте повторно кнопку , доки не почнуть блимати дві цифри на ДИСПЛЕЇ;
4. оберніть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ на “+” і “-”, щоб задати хвилини;
5. Для підтвердження натисніть повторно на кнопку .

Як задати таймер

! Ця функція не перериває готування, вона залежить від використання духовки; завдяки їй програмується звуковий сигнал по закінченні заданого часу.

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка  разом з трьома цифрами на ДИСПЛЕЇ;
 2. оберніть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ на “+” і “-”, щоб задати хвилини;
 3. Для підтвердження натисніть повторно на кнопку .
- Виводиться зворотній відлік, про його закінчення словістий звуковий сигнал.

Як розпочати використання духовкою

1. Виберіть бажану програму приготування, обертаючи регулятор ПРОГРАМ.
2. Духовка починає нагріватися, спалахує індикатор нагрівання. Температуру можна вибрати, обертаючи регулятор ТЕРМОСТАТУ.
3. Про завершене нагрівання словіщають індикатор  і звуковий сигнал: тепер можна ввести продукти для готування.
4. На дисплеї буде відображатися значок , що вказує на рекомендований рівень полиці для підноса.
5. Під час приготування їжі надається можливість:
 - змінити програму приготування, скориставшись регулятором ПРОГРАМ;

- змінити температуру за допомогою регулятора ТЕРМОСТАТУ;
 - задати тривалість і час кінця приготування (див. програми приготування);
 - перервати приготування, повернувши регулятор ПРОГРАМ в положення “0”.

6. Через дві години у будь-якому разі духовка вимкнеться автоматично: цей час задано з метою безпеки у всіх програмах.

Можна змінити тривалість програм (див. програми приготування).

7. Якщо у разі раптового зникнення електроенергії температура духовки не дуже зменшилася, спеціальна система у приладі відновить дію програми з того місця, де її було перервано. В такому разі зникають заплановані програми, які очікують увімкнення, і після повернення електроенергії їх слід запрограмувати ще раз

! У програмі БАРБЕКЮ попереднє нагрівання не передбачене.

! Щоб не пошкодити емаль, забороняється класти будь-які речі на дно духовки.

! Все кухонне приладдя встановлюйте на решітки з комплекту постачання.


! Через 2 секунди після вибору бажаного циклу духовка розпочинає попереднє нагрівання.

Вентиляція для охолодження

Щоб зменшити зовнішню температуру, охолоджувальний вентилятор створює повітряний потік, який виходить зовні між панеллю керування і дверцятами духовки, а також з нижньої частини дверцят духовки.

! Наприкінці приготування їжі вентилятор продовжує працювати до повного охолодження духовки.

Освітлення духовки

У вимкненій духовці освітлення можна увімкнути у будь-який момент, натиснувши на кнопку .

Програми

! При кожному увімкненні духовки буде запропонована перша ручна програма готування.

Ручні програми приготування

! Для всіх програм задано певну температуру приготування їжі. Її можна регулювати вручну, в діапазоні від 40°C до 250°C

У програмі БАРБЕКЮ задано рівень потужності у %. Його теж можна регулювати вручну.



Програма БАГАТОРІВНЕВА

Працюють всі нагрівальні елементи і вентилятор. Оскільки тепло розподілено рівномірно по всій духовці, приготування їжі відбувається завдяки рівномірному нагріву повітря. Можна використовувати не більше двох рівнів одночасно.



Програма БАРБЕКЮ

При обертанні регулятора ТЕРМОСТАТА на дисплеї виводяться рівні потужності від 50% до 100%, серед яких слід вибрати бажаний. Підвищена температура, що йде від гриля, рекомендується для продуктів, які потребують сильного нагрівання поверхні. Слідкуйте, щоб під час готування дверцята залишалися зачиненими



Програма **КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ**

Працює верхній нагрівальний елемент і певний час протягом циклу - циркуляційний нагрівальний елемент, а також вентилятор і рожен (де він наявний). Такий режим об'єднує одностороннє теплове випромінювання з примусовою циркуляцією повітря усередині духовки.

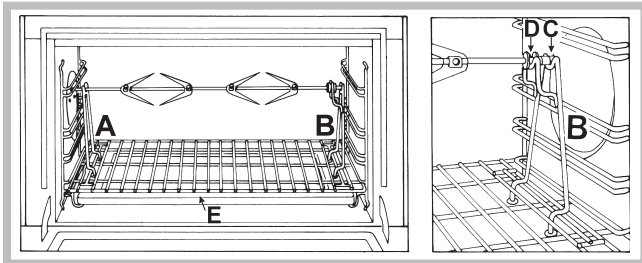
Це перешкоджає поверхневому підгорянню страви, збільшуючи проникнення тепла. Під час приготування дверцята духовки мають бути зачинені

Програма ЕКО

Вмикається задній нагрівальний елемент і вентилятор, що забезпечує плавний та рівномірний розподіл тепла в печі. Ця програма призначена для повільного приготування будь-яких страв з температурою до 200 °С; вона також підходить для розігріву їжі і для завершення приготування. Програма особливо підходить для повільного приготування м'яса і риби – вона дозволяє отримати м'якше м'ясо і одночасно економити енергію. Заради збереження енергії у працюючому пристрої світло залишається ввімкненим протягом лише 30 секунд; щоб знову ввімкнути світло, натисніть кнопку “”.

Приготування на рожені (доступно лише в деяких моделях)

Наступне можна використовувати тільки при приготуванні їжі з грилем. Дійте наступним чином: настроїть м'ясо, яке ви хочете приготувати, на рожен, розташований уздовж духовки, фіксуючи його в місці регульованими вилками в комплекті. Установіть опори «**A**» і «**B**» у відповідні отвори в деко «**E**», установіть канавку на рожен в отворі «**C**» і використовуйте напрямні для розміщення стійки в самому низькому положенні в духовці; потім установіть рожен в отвір грилю, посунавши канавку до отвору «**D**» (див. малюнки). Увімкніть приготування на рожені за допомогою перемикача ручки встановивши режим або .



АВТОМАТИЧНІ програми приготування

! Температура і тривалість готування задані заздалегідь системою С.О.Р.® (Оптимальне запрограмоване готування), що автоматично гарантує досконалий результат. Коли страва готова, духовка вимикається і подається сигнал. Можна готувати страви, починаючи з **холодної** або з **гарячої** духовки; Для позиціонування каструлю рекомендується посилатися на рівні позначається значком .

! При досягненні певної фази готування духовкою подається звуковий сигнал.

! Не відкривайте дверцята духовки, щоб не збити задані час і температуру готування.



Програма **ЯЛОВИЧИНА**

Використайте цю програму для готування телятини, свинини. Ставте м'ясо у холодну духовку. Можна також ставити його у гарячу духовку.

! Можна змінити час приготування ± 10 хвилин



Режим **ПІЦА**

Використовуйте цю функцію, щоб приготувати піцу. Будь ласка, дивіться в наступному розділі рецепт та додаткову інформацію.

! Час приготування може бути змінений на ± 5 хвилин.



Режим **ХЛІБ**

Використовуйте цю функцію, щоб приготувати хліб. Будь ласка, дивіться в наступному розділі рецепт та додаткову інформацію.



Програма **СОЛОДОЦІ**

Ця програма ідеально підходить для випікання кондитерських виробів як з дріжджового тіста, так і тіста на основі хімічних розпушувачів або взагалі без них. Ставте вироби у холодну духовку. Можна також ставити їх у гарячу духовку.

! Можна змінити час приготування ± 10 хвилин



Режим **ПІЦА**

Для отримання найкращих результатів, ми рекомендуємо вам ретельно дотримуватися наведених нижче інструкцій:

- Дотримуйтесь рецепту.
- Вага тіста має бути в межах від 500 г до 700 г.
- Злегка змастіть деко.

Рецепт ПІЦЦІ:

1 деко на низькому рівні підноса, в гарячій або холодній духовці

Рецепт на 3 піци вагою близько 550 г: 1000 г борошна, 500 мл води, 20 г солі, 20 г цукру, 100 мл оливкової олії, 20 г свіжих дріжджів (або 2 пакетики сухих)

- Залишіть при кімнатній температурі на 1 годину.
- Розташуйте всередині гарячої або холодної духовки.
- Включіть режим приготування піци.



Програма **ХЛІБ**

Для отримання найкращих результатів ми радимо ретельно дотримуватися наведених нижче вказівок:

- дотримуватись рецепту;
- максимальна вага для деко;
- не забудьте налити 1,5дл холодної води у деко, який знаходиться у позиції 5;
- тісто має підходити при кімнатній температурі впродовж 1 – 1,5 години фактично до збільшення тіста удвічі.


Рецепт ХЛІБУ:

1 деко максимально на 1000г з низькими бортиками
2 дека максимально на 1000 г, нижній і середній рівні

Рецепт для приготування 1000 г тіста : 600 г борошна, 360 г води, 11 г солі, 25 г свіжих дріжджів (або 2 пакетики сухих)

Процедура:




- Змішайте борошно і сіль у великій ємності.
- Розчиніть дріжджі у теплій воді (приблизно 35 градусів).
- Насипте муку і зробіть кратер.
- Вилийте в нього воду з дріжджами
- Вимішуйте, доки тісто не стане однорідним і майже не прилипає, розтягуючи його на долонях, підвертаючи і згортаючи його впродовж 10 хвилин.

- Зробіть кулю, покладіть тісто у велику миску і покрийте її прозорою плівкою, щоб вберегти поверхню від підсихання, залишіть тісто підходити приблизно на 1 годину (його об'єм має збільшитися удвічі)
- Розділіть тісто і сформууйте кілька хлібів.
- Покрийте деко папером для випічки і розташуйте на ньому хліби.
- Присипте зверху борошном.
- Зробіть на хлібах надрізи.
- Ставте м'ясо у холодну духовку.
- Увімкніть програму  ХЛІБ
- По завершенні готування залишіть хліби на решітці до повного охолодження.
- Для очищення ми рекомендуємо використання води та оцту

Як запрограмувати готування їжі







! Програмування можливе тільки після вибору програми приготування.

Як запрограмувати тривалість приготування

1. Натисніть декілька разів на кнопку , доки не почне блимати іконка  разом з трьома цифрами на ДИСПЛЕЇ;
2. Оберніть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ на "+" і "-", щоб задати бажаний час;
3. Для підтвердження натисніть повторно на кнопку .
4. Після вичерпання часу на ДИСПЛЕЇ з'являється напис END, про завершення готування сповістить звуковий сигнал.
- Наприклад: поточний час: 9:00, задається тривалість 1 година 15 хвилин. Програма автоматично зупиняє роботу у 10:15.

Як запрограмувати кінець готування

! Запрограмувати кінець приготування можна лише після задання тривалості готування.

1. Виконайте процедуру 1 - 3 для задання тривалості готування;
 2. натисніть на кнопку , доки не почне блимати іконка  разом з двома цифрами на ДИСПЛЕЇ;
 3. оберніть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ на "+" і "-", щоб задати години;
 4. натискайте повторно кнопку , доки не почнуть блимати дві цифри на ДИСПЛЕЇ;
 5. оберніть регулятор ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ на "+" і "-", щоб задати хвилини;
 6. для підтвердження натисніть повторно на кнопку .
 7. після вичерпання часу на ДИСПЛЕЇ з'являється напис END, про завершення готування сповістить звуковий сигнал.
- Ув імкнені  і іконки  сповіщають про здійснене програмування. На ДИСПЛЕЇ по черзі з'являється час кінця приготування і тривалість. Щоб скасувати програмування, оберніть регулятор ПРОГРАМ в позицію "0".

Корисні поради з приготування їжі

! При приготуванні їжі з конвекцією не використовуйте позиції 1 і 5: спрямовані потоки гарячого повітря можуть привести до підгоряння делікатних продуктів.

! У режимах приготування БАРБЕКЮ і КОНВЕКЦІЙНИЙ ГРИЛЬ розташуйте деко на рівень 1 для збирання залишків від приготування (підлив і/або жиру).

БАГАТОРІВНЕВА

- Використовуйте рівні 2 і 4, розташовуючи на рівні 2 страви, які вимагають більшого тепла.
- Розташуйте деко внизу і решітку уверх.

БАРБЕКЮ

- Вставте решітку на рівень 3 або 4, розташовуючи харчові продукти по центру.
- Рекомендується виставити максимальну потужність. Не турбуйтеся, якщо верхній нагрівальний елемент не залишається постійно увімкненим: її робота контролюється термостатом.

ПІЦЦА

- Використовуйте низьку форму з легкого алюмінію, встановивши її на решітці з комплекту постачання. З деком збільшується час приготування і погано виходить хрустка піцца.
- У разі сильно наповнених піц доцільно додати моццареллу в середині приготування.

Таблиця приготування

Програми	Харчові продукти	Вага (кг)	Позиція рівня		Попереднє нагрівання	Рекомендована температура (°C)	Тривалість готування (хвилини)
			стандартні напрямні	ковзні напрямні			
Багаторівнева*	Піцца (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	220-230	20-25
	Солодкі пироги (на 2 рівнях)/торти (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	180	30-35
	Бісквіти на 2 рівнях (на деко)		2 і 4	1 і 3	так	170	20-25
	Смажена курка + картопля	1+1	1 і 2/3	1 і 3	так	200-210	65-75
	Ягнятина	1	2	1	так	190-200	45-50
	Скумбрія	1	1 або 2	1	так	180	30-35
	Лазан'я	1	2	1	так	190-200	35-40
	Солодкі пироги (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	190	20-25
	Печиво (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	190	10-20
	Солоні вироби з листкового тіста з сиром (на 2 рівнях)		2 і 4	1 і 3	так	210	20-25
	Несолодкі пироги		1 і 3	1 і 3	так	200	20-30
Барбекю*	Скумбрія	1	4	3	ні	100%	15-20
	Камбала і каракатиці	0,7	4	3	ні	100%	10-15
	Шампури з кальмарів та креветок	0,7	4	3	ні	100%	8-10
	Філе мерлузи	0,7	4	3	ні	100%	10-15
	Овочі гриль	0,5	3 або 4	2 або 3	ні	100%	15-20
	Біфштекс з телятини	0,8	4	3	ні	100%	15-20
	Домашні ковбаски	0,7	4	3	ні	100%	15-20
	Гамбургери	п*4 або 5	4	3	ні	100%	10-12
	Тости (або підсмажений хліб)	п*4 або 6	4	3	ні	100%	3-5
	Курка на рожні (де він наявний)	1	-	-	ні	100%	70-80
	Молода баранина на рожні (де він наявний)	1	-	-	ні	100%	70-80
Конвекційний гриль*	Курка-гриль Каракатиці	1,5	2	2	ні	210	50-60
	Курка на рожні (де він наявний)	1	2	2	ні	200	30-35
	Качка на рожні (де він наявний)	1,5	-	-	ні	210	70-80
	Печеня з телятини або з яловичини	1,5	-	-	ні	210	60-70
	Печеня з свинини	1	2	2	ні	210	60-75
	Ягнятина	1	2	2	ні	210	70-80
Піцца в автоматическом режиме	Піцца (див. рецепт)	1	2	2	ні	-	23-33
	Коржі (Хліб тісто)	1	2	2	ні	-	23-33
хліб в автоматическому режимі	Хліб (див.рецепт)	1	2	2	ні	-	60
кондитерська випічка в автоматическому режимі	кондитерська випічка	1	2	2	ні	-	35-55
м'ясо автоматический режимі	Жарке	1	2	2	ні	-	60-80

* У таблиці наведено приблизний час готування, який може змінюватися за власним смаком. Час попереднього розігріву духовки вже заданий, тому його неможливо змінити вручну.

! Програма ЕКО: Ця програма може використовуватися для повільного приготування будь-яких страв з температурою до 200 °C; вона також підходить для розігріву їжі і для завершення приготування.

Запобіжні заходи та поради

! Духовка розроблена і вироблена відповідно до міжнародних стандартів безпеки. Це попередження надаються задля вашої безпеки: уважно ознайомтеся з ними.

Загальна безпека

- Прилад призначений для непрофесійного використання всередині житлових приміщень.
- Забороняється встановлювати прилад поза приміщенням, навіть в захищених місцях, тому що дуже небезпечно піддавати його впливу дощу і грози.
- Для пересування духовки обов'язково скористайтеся спеціальними ручками, які знаходяться з її боків.
- Не торкайтеся приладу голими ногами або мокрими чи вологими руками й ногами.
- Прилад має використовуватися для приготування їжі, тільки дорослими особами і згідно інструкціям, наведеним в цьому керівництві. Будь-яке інше використання (наприклад: для обігріву приміщень) вважатиметься не за призначенням і, тобто, небезпечним. Виробник відхиляє будь-яку відповідальність за можливі збитки внаслідок використання не за призначенням, помилкового або некоректного застосування приладу.
- Під час роботи приладу нагрівальні елементи та дверцята духовки в деяких місцях дуже нагріваються. Будьте обережні: не торкайтеся їх і тримайте дітей на безпечній відстані.
- Перевіряти, щоб шнури живлення від інших побутових приладів не торкалися гарячих частин духовки.
- Не закривати вентиляційні отвори й отвори для відведення тепла.
- Для відкриття дверцят беріться за ручку у центрі: по боках вона може бути гарячою.
- Завжди використовуйте рукавиці для завантаження або витягання посудин зі стравами.
- Не покривайте дно духовки фольгою.
- Не кладіть горючі матеріали в духовку: при випадковому увімкненні приладу може статися займання.
- Коли Ви не користуєтеся приладом обов'язково перевіряйте, щоб регулятори перебували в позиції "●"/"○".
- Не виймати вилку з розетки, потягнувши за кабель, триматися тільки за саму вилку.
- Всі операції з чищення або технічного обслуговування мають виконуватися, попередньо витягнувши вилку з електричної розетки.
- Якщо прилад не працює через несправності, у жодному випадку не робити спроб самостійно виконати ремонт внутрішніх механізмів. Звертатися по допомогу у сервісний центр (див. Допомога).
- Не ставте важкі предмети на відкриті дверцята духовки.
- Стежте, щоб діти не гралися з приладом.
- Не передбачається використання приладу особами (включаючи дітей) з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, недосвідченими особами або такими, що не ознайомилися з виробом, за виключенням випадків нагляду з боку особи, відповідальної за їхню безпеку; не передбачається використання приладу особами, які не отримали попередніх вказівок щодо його використання.

Утилізація

- Утилізація пакувального матеріалу: дотримуватись місцевих норм, тому що упаковка може використовуватися повторно.
- Європейська директива 2012/19/UE з відходів від електричної й електронної апаратури (RAEE), передбачає, що побутові електроприлади не можуть перероблятися у звичайному порядку для твердих міських відходів. Зняті з експлуатації побутові прилади мають бути зібрані окремо для оптимізації ступеню відновлення й

повторного застосування матеріалів, що входять до їхнього складу, та з метою усунення потенційної шкоди для здоров'я та довкілля. Символ закресленого сміттевого баку, зображений на всіх виробках, нагадує про необхідність окремої утилізації.

Для подальшої інформації щодо правильної утилізації побутової техніки, їхні власники можуть звернутися до відповідних міських служб або до постачальника.

Охорона і дбайливе відношення до довкілля

- По можливості, уникайте попереднього прогрівання духовки і не вмикайте її пустою. Відкрийте дверцята духовки якомога менше, тому що при кожному відкритті втрачається певна кількість тепла. Якщо вимкнути духовку за 5-10 хвилин до кінця запланованого часу приготування і використати тепло, яке продовжує генерувати піч, можна зберегти суттєву кількість енергії.
- Автоматичні програми базуються на стандартних харчових продуктах.
- Тримайте прокладки в чистоті та непошкодженими, щоб запобігти втратам енергії через дверцята.
- Якщо у вас вартість електроенергії залежить від часу доби, функція "відкладеного приготування" дозволить зберегти кошти завдяки перенесенню приготування на дешевші періоди доби.

! Цей виріб задовольняє вимогам Європейської Директиви щодо обмеження у споживанні електроенергії в черговому режимі. Якщо протягом 2 хвилин не виконувати ніяких дій прилад, автоматично переходить у черговий режим. На режим очікування вказує яскрава кнопка "Годинника" Повернення приладу в робочий режим відбувається відразу ж після взаємодії з ним.

Догляд та очищення

Як відключити електричний струм

Перед проведенням будь-якої операції витягнути вилку з електричної розетки.

Як очистити прилад

- Зовнішні емальовані або неіржавіючі деталі й гумові ущільнювачі можна мити зволоженою у теплій воді губкою і нейтральним милом. Для виведення стійких плям використовуйте спеціальні засоби. Добре обполосніть водою і висушіть після миття. Не використовуйте абразивні порошки або їдкі речовини.
- Рекомендується мити духовку всередині кожного разу після використання, коли вона є ще теплою. Мийте гарячою водою і миючим засобом, потім обполосніть і висушіть м'якою ганчіркою. Уникайте абразивних засобів.
- Аксесуари можуть митися як звичайний посуд, також в посудомийній машині, за винятком ковзних напрямних.

! Забороняється використання апаратів для очищення паром або високим тиском.

Як очистити дверцята

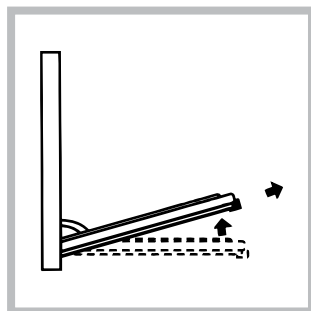
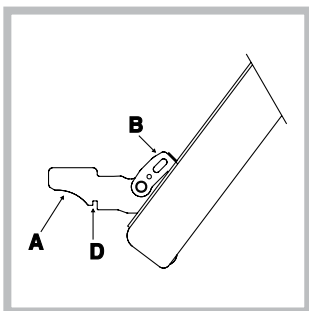
ими засобами й витирайте м'якою тканиною; не використовуйте шершаві абразивні матеріали або загострені металеві скребки, які можуть подряпати поверхні або викликати тріскання скла.

Для більш ретельного очищення можна зняти дверцята духовки:

- Повністю відкрийте дверцята і підійміть дві невеликих рукоятки «В»;
- Тепер, коли дверцята закриті незначно, їх можна підняти, знявши гачки «А», як показано на схемі.

Для заміни дверцят:

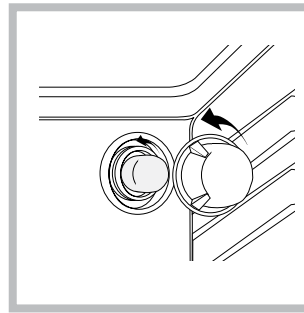
- З дверцятами у вертикальному положенні, вставте 2 гачки «А» у вихідні отвори;
- Переконайтеся, що слот «D» ідеально кріпиться до краю вихідного отвору (трохи посуňte дверцята вперед і назад);
- Тримайте дверцята повністю відкритими, перемістіть 2 рукоятки «В» вниз, потім закрийте дверцята.



Перевірка ущільнювачів

Періодично перевіряйте стан ущільнювачів навколо дверцят духовки. У разі їх пошкодження зверніться в найближчий сервісний центр (див. Доломога). Не рекомендується використовувати духовку до завершення ремонту.

Як замінити лампочку



! Не використовуйте лампочку духовки для освітлення приміщень.

Щоб замінити лампочку для освітлення духовки:

1. Зніміть скляну кришку патрона.
2. Вигвинтіть лампочку і замініть її аналогічною: потужність 25 Вт, цоколь Е 14.
3. Поверніть кришку на місце (див. малюнок).

Indesit Company S.p.A.

Viale Aristide Merloni, 47

60044 Fabriano (AN)

www.hotpoint.eu