

Эта инструкция была
скачана с сайта

<http://info4help.ru/>

<http://info4help.ru/> -

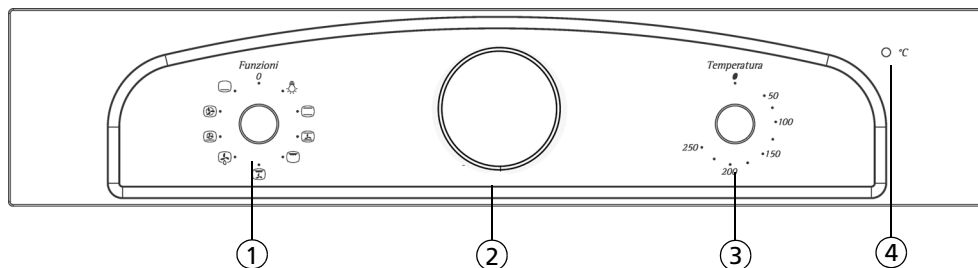
Ваш помощник в мире
бытовой техники



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

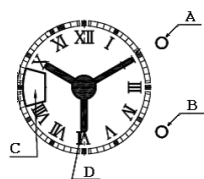


ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка переключения режимов
2. Аналоговые часы
3. Ручка термостата
4. Индикатор термостата (красного цвета)

АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ



Аналоговые часы позволяют:

- 1) Выводить на дисплей текущее время. Для изменения текущего времени потяните на себя кнопку (B) и поверните ее по часовой стрелке для установки правильного текущего времени.
- 2) Задавать момент начала приготовления блюда. Максимальное задаваемое время начала приготовления составляет 12 часов.
- 3) Задавать продолжительности приготовления. Задание продолжительности приготовления обеспечивает включение духовки (при использовании любого режима) на определенный промежуток времени, по истечении которого духовка автоматически выключается. Максимальное задаваемое значение продолжительности приготовления составляет 180 минут. Удостоверьтесь, что в начале каждого цикла приготовления в окошке (C) виден символ 0 или ☼ (положение "ВЫКЛ").

Режимы работы духовки	
Режим	Описание
0 Плита выключена	-
ПОДСВЕТКА	• Включение внутреннего освещения духовки.
СТАТИЧЕСКИЙ	• Для приготовления мяса, рыбы и птицы на одном уровне. • Нагрейте предварительно духовку до нужной температуры приготовления и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку сразу же после выключения индикатора термостата. • Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем.
ВЕНТИЛЯЦИЯ	• Для приготовления блюд не более чем на двух уровнях. • Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления. • Предварительный прогрев духовки не является необходимым (за исключением случая приготовления пиццы и лепешек типа фокачча).
ГРИЛЬ	• Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. • Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. • В процессе приготовления блюдо дверца духовки должна оставаться закрытой. • При приготовлении мяса для сбора брызг жира и меньшего образования дыма налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. • Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
ТУРБОГРИЛЬ	• Для жаренья крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). • В процессе приготовления блюдо дверца духовки должна оставаться закрытой. • Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды в поддон, установив его на первый уровень. • Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
ОТТАИВАНИЕ	• Для оттаивания продуктов до комнатной температуры. • Чтобы предотвратить высыхание продуктов, оставьте их в упаковке.
ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ	• Для приготовления на одном уровне (например, фруктов, тортов, запеканок, овощей, пиццы, птицы).
ТЕРМОВЕНТИЛЯЦИЯ	• Для приготовления, без предварительного прогрева духовки, на одном или более уровнях блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд), без переноса запахов с одного продукта на другой
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ	• Для завершающего этапа выпечки фруктовых или сырных пирогов и для загустевания соусов. • Включайте этот режим на последние 10 - 15 минут приготовления блюда.

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (без задания момента начала и продолжительности приготовления)

- 1) Потяните на себя кнопку (A) и поверните ее так, чтобы стрелка (D) оказалась в положении, соответствующем времени на часах (показываемому часовой стрелкой).
- 2) Поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы символ ☼ или появился в окошке (C).
- 3) Поверните ручку переключения режимов на символ нужного режима. При этом включится подсветка духовки.
- 4) Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. При этом загорится красный индикатор термостата.
- 5) По окончании приготовления верните обе ручки (выбора режимов и термостата) в положение "ВЫКЛ" - 0 или • (в зависимости от модели).
- 6) Для возврата в положение 0 или ☼ (положение "ВЫКЛ") поверните кнопку A по часовой стрелке.

РУЧНОЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (с заданием момента начала и без задания продолжительности приготовления)

- 1) Потяните на себя кнопку (A) и поверните ее так, чтобы стрелка (D) оказалась установленной на нужное время начала приготовления (на примере, показанном на рисунке, оно соответствует 6 часам).
- 2) Поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы символ ☼ появился в окошке (C).
- 3) Поверните ручку переключения режимов на символ нужного режима. Подсветка духовки включится только тогда, когда время, показываемое стрелками часов, будет соответствовать времени, заданному стрелкой D.
- 4) Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. Красный индикатор термостата загорится только тогда, когда время, показываемое стрелками часов, будет соответствовать времени, заданному стрелкой D.
- 5) По окончании приготовления верните обе ручки (выбора режимов и термостата) в положение "ВЫКЛ" - 0 или • (в зависимости от модели).

ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (с заданием момента начала и продолжительности приготовления)

- 1) Потяните на себя кнопку (A) и поверните ее так, чтобы стрелка (D) оказалась установленной на нужное время начала приготовления (на примере, показанном на рисунке, оно соответствует 6 часам).
- 2) Поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы в окошке (C) появилось нужное значение продолжительности приготовления (1 - 180 мин).
- 3) Поверните ручку переключения режимов на символ нужного режима. Подсветка духовки включится только тогда, когда время, показываемое стрелками часов, будет соответствовать времени, заданному стрелкой D.
- 4) Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. Красный индикатор термостата загорится только тогда, когда время, показываемое стрелками часов, будет соответствовать времени, заданному стрелкой D.
- 5) По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается.
- 6) По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданное ранее время приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.

ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (с заданием продолжительности приготовления и без задания момента начала приготовления)

- 1) Потяните на себя кнопку (A) и поверните ее так, чтобы стрелка (D) оказалась в положении, соответствующем времени на часах (показываемому часовой стрелкой).
- 2) Поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы в окошке (C) появилось нужное значение продолжительности приготовления (1 - 180 мин).
- 3) Поверните ручку переключения режимов на символ нужного режима. При этом включится подсветка духовки.
- 4) Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. При этом загорится красный индикатор термостата.
- 5) По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и духовка автоматически выключается.
- 6) Для отключения звукового сигнала поверните кнопку (A) по часовой стрелке (не вытягивая ее на себя) так, чтобы в окошке появился символ 0 или ☼. По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданную ранее продолжительность приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления (минут).
МЯСО Ягнятина, козлятина, баранина		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	100 - 110
		X	2	200	100 - 110
Телятина, говядина, свинина		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
		X	2	200	90 - 110
Курица, кролик, утка		X	2	200	70 - 80
		-	2	190	70 - 80
		X	2	200	70 - 80
Индейка (3-5 кг)		X	2	210	160 - 180
		X	2	200	170 - 180
		X	2	200	170 - 180
Гусь (2 кг)		X	2	210	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
		X	2	200	100 - 130
РЫБА (1 кг) Дората, каменный окунь, тунец, лосось, треска		X	2	200	60 - 80
		-	2	190	60 - 80
		X	2	190	60 - 80
РЫБА (<1 кг - кусками) Рыба-меч, тунец		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Овощи Жареные болгарский перец, помидоры, картофель		X	2	190	50 - 60
		-	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П. Пироги из дрожжевого теста		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Пироги с начинкой (творожной/сырной)		X	2	190	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
		-	2	180	60 - 90
Песочные торты с фруктами		X	2	190	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
		X	2	180	40 - 50
Фруктовый пирог (штрудель), блины		X	2	200	50 - 60
		X	1-3	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60
Бисквитное печенье, крендели, песочное печенье		X	2	180	20 - 30
		X	1-3	180	30 - 40
		X	2	180	30 - 40
Пончики, сладкий рулет		X	2	180	35 - 45
		X	1-3	180	35 - 45
		X	2	180	35 - 45

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления (минут).
Соленые пироги, пироги с фруктовой начинкой, например, ананасом, персиками		X	2	200	50 - 60
		X	2	190	45 - 55
		X	2	190	45 - 55
Лазанья, картофель с сыром, каннелони (макароны), запеканки с макаронными изделиями		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
		X	2	190	40 - 50
Хлеб		X	2	210	30 - 40
		X	1-3	210	30 - 40
		X	2	210	30 - 40
Пицца		X	2	225	15 - 20
		X	1-3	210	20 - 30
		X	2	210	20 - 30
Волованы (слоеные пироги)		X	2	210	20 - 30
		X	1-3	200	30 - 40
		X	2	200	30 - 40
Суфле		X	2	200	40 - 50
		X	2	190	50 - 60
		X	2	190	50 - 60

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ

БЛЮДА	Режим	Предварительный нагрев	Уровень, считая снизу	Температура (°C)	Время приготовления (минут).
Тосты		X	3-4	200-225	10 - 15
Антрекоты		X	3-4	200-225	30 - 40
Отбивные котлеты		X	3-4	200-225	30 - 40
Шпикачки		X	3	200-225	30 - 40
Бифштексы		X	3	200-225	30 - 40
Рыба (кусками)		X	3	200-225	30 - 40
Куриные окорочка		X	3	200-225	40 - 50
Шашлыки		X	3	200-225	40 - 50
Ребра		X	3	200-225	40 - 50
Половинки курицы		X	3	200-225	40 - 50
Половинки курицы		-	3	200-225	40 - 50
Целая курица		-	2-3	200-225	60 - 70
Жаркое, свинина, говядина		-	2-3	200-225	60 - 80
Утка		-	1-2	200-225	60 - 80
Ягнтячя ножка		-	1-2	200-225	80 - 100
Ростбиф		-	2	200-225	60 - 70
Картофель, запеченный в духовке		-	2-3	200-225	40 - 50
Рыба, например, дората, форель		-	3	190-200	40 - 50

Примечание: время и температура приготовления блюд даны ориентировочно.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В настоящем руководстве и на самом приборе указаны важные указания по технике безопасности, которые необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности, относящийся к технике безопасности, указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя прибора и других людей.

Каждое указание по технике безопасности отмечено символом “Опасно” и следующими предупреждениями:



ОПАСНО

Указание на опасную ситуацию, которая приведет к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.



ОСТОРОЖНО

Указание на опасную ситуацию, которая может привести к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.

Все указания по технике безопасности содержат сведения о имеющихся потенциальных рисках и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо скрупулезно следовать нижеуказанным инструкциям:

- Перед выполнением любых операций по монтажу необходимо отключать прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами техники безопасности. Запрещено ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить к электрической сети прибор, встроенный в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- При извлечении вилки из розетки запрещено тянуть за кабель питания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутым.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Не разрешается использование данного прибора лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний в отношении данного прибора, без надзора или предварительного обучения его пользованию со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Поэтому необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями или иными воспламеняющимися материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара перед извлечением приготовленного блюда. При закрытой дверце прибора горячий воздух выходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- При извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей надевайте кухонные рукавицы и следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняющихся материалов: это может привести к пожару при случайном включении духовки.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в герметично закрытых формах или контейнерах. Форма может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Нельзя пользоваться контейнерами из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом существует опасность воспламенения паров спирта ввиду контакта с электрическим нагревательным элементом.

Утилизация электробытовых приборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, предназначенных для переработки или повторного использования. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией отрежьте кабель питания.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработки можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытовых отходов или в магазине, в котором приобретен данный прибор.

МОНТАЖ

После распаковки духовки проверьте, была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения вопросов обращайтесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из пенополистирола только перед монтажом.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна обладать стойкостью к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для надлежащей работы духовки зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Проверьте, чтобы указанное на паспортной табличке прибора напряжение соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка расположена с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце).

- Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:

- Удалите с принадлежностей защитные картонные прокладки, защитную пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной смазкой.

В процессе эксплуатации:


- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу – это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Не лейте воду в горячую духовку – это может привести к повреждению эмалевого покрытия.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, иначе можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других приборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Защищайте духовку от атмосферных воздействий.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Поэтому части упаковки необходимо утилизировать под контролем и в полном соответствии с действующими правилами утилизации отходов, установленными местными органами власти.

Утилизация изделия

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными эмальрованными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10–15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Союза (CE) № 1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по оборудованию низкого напряжения 2006/95/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.

Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.
- **ВАЖНО:** Во время самоочистки дверца духовки не открывается. Необходимо дождаться ее автоматического отпираания (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролизической очистки”).

Не работает электронное программирующее устройство:

- Если на дисплей выводится буква “F”, за которой следует какое-либо число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой “F”.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обратиться в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом необходимо сообщить:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки: она видна при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном свидетельстве;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE



0000 000 00000

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильное выполнение ремонта прибора).

ОЧИСТКА

⚠ ОСТОРОЖНО

- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед техническим обслуживанием отключайте прибор от электрической сети.

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь едкими или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной салфеткой из ткани.

- Протирайте поверхность духовки влажной салфеткой из ткани. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После очистки вытрите сухой салфеткой из ткани.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Использование таких средств со временем приводит к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства очистки духовки можно снять дверцу (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”).
- Для удобства очистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”, только в некоторых моделях).

ПРИМЕЧАНИЕ: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри, пользуясь салфеткой из ткани или губкой.

Принадлежности:

- Сразу же после использования принадлежностей поместите их в воду со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Очистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены):

ВАЖНО: для очистки каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или аэрозолями для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Включите пустую духовку в режиме конвекции и оставьте ее при температуре 200°C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед выполнением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Перед техническим обслуживанием отключайте прибор от электрической сети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните (С) так, чтобы освободить ее (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место:

1. Вставьте петли в их гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.

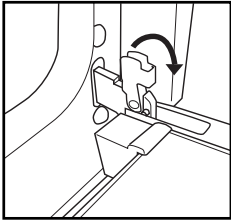


Рис. 1

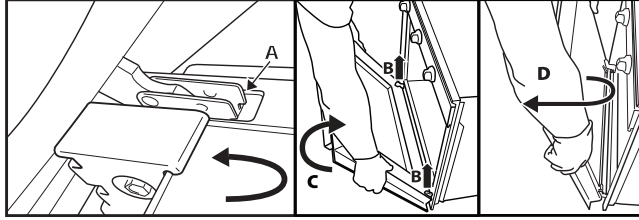


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя. Убедитесь, что элемент опирается на соответствующие боковые держатели.

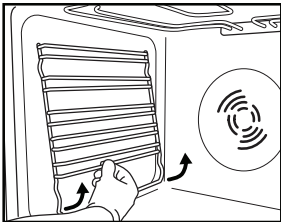


Рис. 3

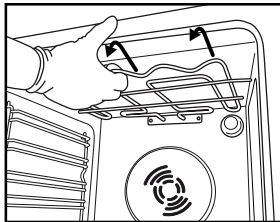


Рис. 4

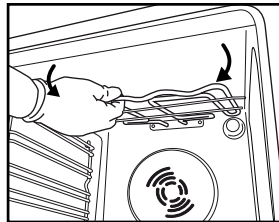


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена задней лампы (если имеется):

1. Отключите духовку от сети питания.
2. Отверните крышку лампы (Рис. 6), замените лампу (тип лампы указан в примечании) и приверните крышку обратно (Рис. 7).
3. Подключите духовку к сети питания.



Рис. 6

Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

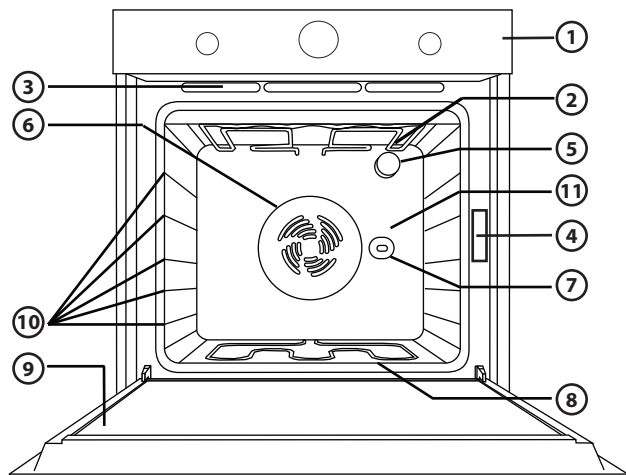
- Используйте только лампы накаливания 25–40 Вт/230 В с цоколем Е-14, Т 300°C.
- Лампы можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **Не пользуйтесь духовкой до установки на свое место крышки лампы.**

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

СВЕДЕНИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПРИВЕДЕНЫ В РАЗДЕЛЕ, ПОСВЯЩЕННОМ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если предусмотрена)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочка
6. Система вентиляции при выпечке (если предусмотрена)
7. Вертел (если предусмотрен)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Возможные положения полок
11. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, см. в техническом описании)

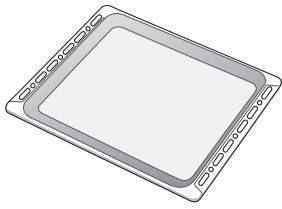


Рис. 1

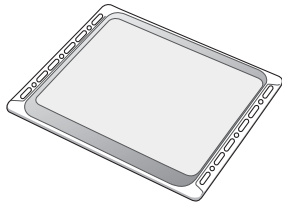


Рис. 2

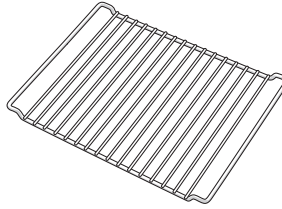


Рис. 3

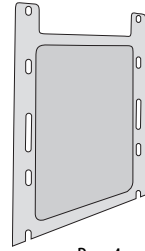


Рис. 4

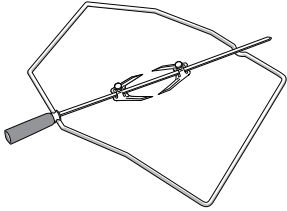


Рис. 5

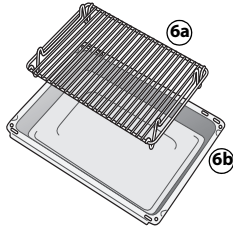


Рис. 6

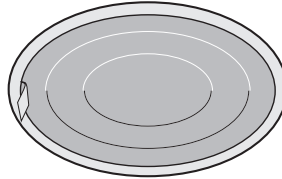


Рис. 7

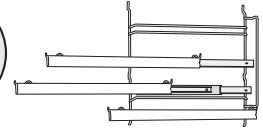


Рис. 8

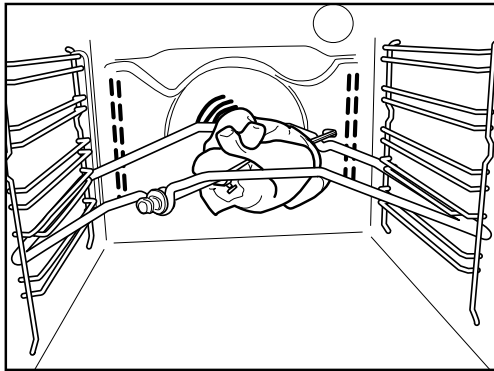


Рис. 9

Противень для сбора жира (Рис. 1)

Противень, устанавливаемый под решеткой, предназначен для сбора жира и фрагментов пищи. Его можно использовать и для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Во избежание дыма и брызг жира наливайте в противень небольшое количество воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печеня, пирогов и пиццы.

Решетчатая полка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для пирогов и прочих емкостей. Ее можно устанавливать на любой имеющийся уровень. Решетчатую полку можно вставлять выпуклой стороной вверх или вниз.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с большим содержанием жира рекомендуется запускать цикл автоматической очистки духовки (см. раздел ОЧИСТКА).

Вертел (Рис. 5)

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Также см. раздел "Рекомендуемые способы использования и полезные советы".

Набор для гриля (Рис. 6)

В набор входит решетчатая полка (6a) и эмалированный поддон (6b). Этот набор можно устанавливать на решетчатую полку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме "Гриль".

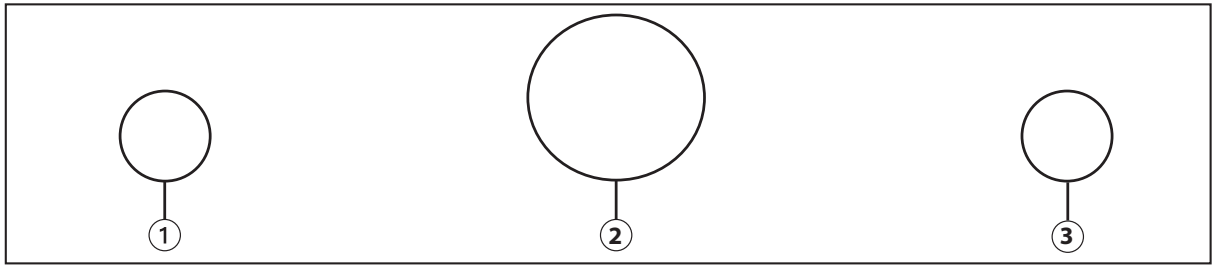
Фильтр для жира (Рис. 7)

Используйте этот фильтр **только** при приготовлении блюд с большим содержанием жира. Фильтр навешивается на заднюю стенку камеры духовки, напротив вентилятора. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

Выдвижные полки (Рис. 8)

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетчатые полки и противни для сбора жира во время приготовления. Подходят для любых принадлежностей и могут мыться в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка выбора режима
2. Аналоговые часы
3. Ручка термостата

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

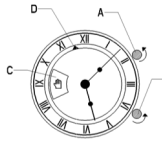
Установите ручку выбора режима духовки в положение, соответствующее нужному режиму приготовления. При этом загорится лампочка освещения духовки.

Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата; по достижении заданной температуры приготовления он погаснет. По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ

Это программирующее электромеханическое устройство позволяет выполнять следующие действия:

1. Выводить на дисплей текущее время. Для изменения текущего времени нажмите кнопку (В) и поверните ее против часовой стрелки.
2. Программировать время начала приготовления блюд с максимальной отсрочкой 12 часов (например, если вы хотите, чтобы приготовление началось в 7.00 утра, не 3 устанавливайте время в 8.00 вечера, т.к. процесс приготовления начнется в 8.00 утра).
3. Задавать продолжительность приготовления блюда в интервале от 5 до 180 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

1. Поворачивайте кнопку (В) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке не высветится символ .
2. Нажмите кнопку (А) и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник (D) ► не станет указывать на время, показываемое на часах (часовая стрелка). **При установке в правильное положение будет слышен щелчок.**
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима. При этом загорится лампочка освещения духовки.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата.
5. По окончании приготовления, так как в ручном режиме духовка НЕ выключается автоматически, **следует установить ручки выбора режима и термостата в положение "Выкл" (0-).**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ С ЗАДАННЫМ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поворачивайте кнопку (В) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке не высветится символ .
2. Нажмите кнопку (А) и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник (D) ► не станет указывать на нужное время начала приготовления (например, на рисунке 11.30).
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру.
5. По окончании приготовления, так как в ручном режиме духовка НЕ выключается автоматически, **следует установить ручки выбора режима и термостата в положение "Выкл" (0-).**

ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАННЫМИ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поворачивайте кнопку (В) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке (С) не появится нужное значение времени приготовления (5 - 180 мин).
2. Нажмите кнопку (А) и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник (D) ► не станет указывать на нужное время начала приготовления (например, на рисунке 11.30).
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру.
5. По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и **духовка автоматически выключается**. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку (В) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) так, чтобы в окошке появился символ .
6. **По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданную ранее продолжительность приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.**

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ































ФУНКЦИЯ/РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
	ВЫКЛ.	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение внутреннего освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых блюд на одном уровне. Предварительно нагрейте духовку до нужной температуры и поместите приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем. Этот режим подходит и для приготовления замороженных полуфабрикатов. Следуйте инструкциям на упаковке продукта.
	ВЫПЕЧКА	Приготовление тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим очень удобен и для приготовления на двух уровнях. При необходимости рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления.
	ГРИЛЬ	Предназначен для жарки стейков, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и поджаривания хлеба. Прогрейте духовку в течение 3–5 мин. Во время приготовления дверца духовки должны оставаться закрытой. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды на противень для сбора жира, установив его на первый уровень. Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Жарка крупных кусков мяса на гриле (ростбиф и другое жаренное мясо). Дверца духовки должна оставаться закрытой в течение всего времени приготовления. При приготовлении мяса рекомендуется наливать немного воды в противень для сбора жира, установленный на первый уровень. Это позволяет уменьшить разбрызгивание жира и количество дыма. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов при комнатной температуре. Чтобы предотвратить высушивание продуктов, оставляйте их в упаковке.
	НИЗ + ПОДРУМЯНИВАНИЕ (выпекание с конвекцией)	Для приготовления на одном уровне, например, фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления, без предварительного прогрева духовки, на одном или более уровнях блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд), без переноса запахов с одного продукта на другой.
	НИЗ	Этот режим используется для заключительного этапа выпечки пирогов с начинкой или для доведения супов до более густой консистенции. Используйте данный режим в течение последних 10–15 минут приготовления блюда.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Рецепт	Режим	Предварительный подогрев	Уровень (от дна)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	Решетчатая полка + форма для тортов
Печенье, тарталетки		Да	3	170-180	15-40	Противень для выпечки
Эклеры		Да	3	180	30-40	Противень для выпечки
Волованы, крекеры из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	Противень для выпечки
Меренга		Да	3	90	120-130	Противень для выпечки
Баранина, телятина, говядина, свинина		Да	2	190-200	90-110	Противень для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Курица, кролик, утка		Да	2	190-200	65-85	Противень для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Индейка, гусь		Да	2	190-200	140-180	Противень для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	50-60	Противень для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони, запеканки, пудинги		Да	2	190-200	45-55	Решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Хлеб, лепешки		Да	2	190-230	15-50	Противень для сбора жира или противень для выпечки
Пицца		Да	2	230-250	7-20	Противень для сбора жира или противень для выпечки
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетчатая полка
Овощная запеканка		Да	3	200	15-20	Решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба (филе, кусками) на гриле		Да	3	200	30-40	Решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-50	Решетка + противень для сбора жира с водой на 1-м уровне, перевернуть в середине процесса приготовления
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	1	180-200	50-60	Противень для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с мясной и картофельной начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		Да	1	180-200	35-55	Решетчатая полка + форма для тортов
Фаршированные овощи (помидоры, перец, цукини, баклажаны)		Да	2	180-200	40-60	Решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с мясной и картофельной начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		Да	1 и 3	180-190	45-55	Решетка + емкость из огнеупорного стекла; поменять блюда местами в середине процесса приготовления

Рецепт	Режим	Предварительный подогрев	Уровень (от дна)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пицца, лепешки		Да	1 и 3	230-250	12-30	Противень для выпечки + противень для сбора жира; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Жареный цыпленок		-	2	200	55-65	Решетка + поддон с водой на 1-м уровне
Жареный картофель		-	3	200	45-55	Противень для сбора жира
Ростбиф с кровью		-	3	200	30-40	Решетка + поддон с водой на 1-м уровне
Баранья нога, рулька		-	3	200	55-70	Решетчатая полка + противень для сбора жира
Печенье, тарталетки		-	1 и 3	160-170	20-40	Уров. 3: противень для выпечки Уров. 1: противень для сбора жира
Эклеры		-	1 и 3	180	35-45	Уров. 3: противень для выпечки Уров. 1: противень для сбора жира
Волованы, крекеры из слоеного теста		-	1 и 3	180-200	20-40	Уров. 3: противень для выпечки Уров. 1: противень для сбора жира
Лазанья и мясо		-	1 и 3	200	50-100	Уров. 3: решетка + емкость из огнеупорного стекла Уров. 1: противень для сбора жира
Мясо и картофель		-	1 и 3	200	45-100	Уров. 3: решетка + емкость из огнеупорного стекла Уров. 1: противень для сбора жира
Рыба и овощи		-	1 и 3	180	30-50	Уров. 3: решетка + емкость из огнеупорного стекла Уров. 1: противень для сбора жира
Меренга		-	1 и 3	90	120-150	Уров. 3: решетка + емкость из огнеупорного стекла Уров. 1: противень для сбора жира

ПРИМЕЧАНИЕ: время и температура приготовления указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления носят ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приведенных в таблице. Если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми принадлежностями и формами для тортов или противнями, изготовленными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (ручек) или керамики. Продолжительность приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения оптимальных результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых к духовке) и уровней их установки. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо прогреть духовку.

Одновременное приготовление нескольких блюд

При использовании режима выпекания с конвекцией "ПОДРУМЯНИВАНИЕ" (если предусмотрен) можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньше времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, изготовленными из темного металла, и устанавливать их на решетчатую полку, прилагаемую к духовке. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетчатых полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог “опал”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре. Возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (чизкейки или пироги с фруктовыми начинками) следует использовать режим выпекания с конвекцией “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если он предусмотрен). Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10–15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Во избежание подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении двух третей общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. При необходимости долейте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса. В случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, предназначенной для приготовления продуктов. Убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, оперев при этом на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и уменьшения образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. У вертела предусмотрена специальная пластмассовая ручка для защиты от ожогов, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. Раскладывайте нарезанную моццареллу по истечении двух третей времени приготовления пиццы.

Режим “Подъем теста” (только на некоторых моделях)

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20–25°C). Время на подъем теста для пиццы весом 1 кг составляет примерно один час.