

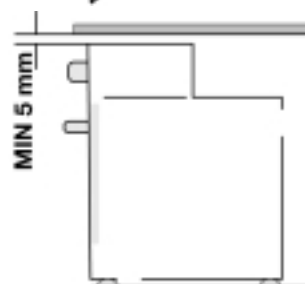
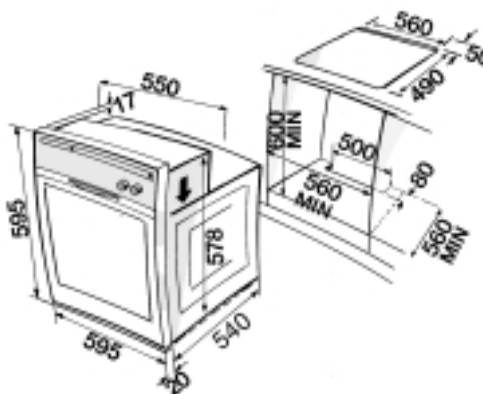
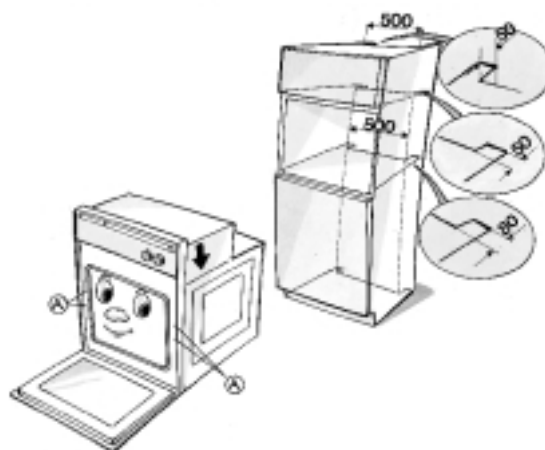
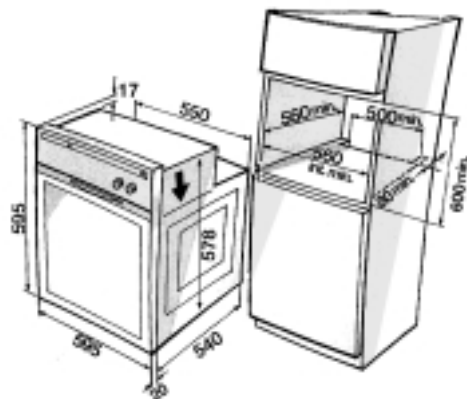
| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| RU  | СОДЕРЖАНИЕ |
| УСТАНОВКА | СТР. 103 |
| ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ | СТР. 104 |
| ДО ПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВКОЙ | СТР. 105 |
| СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ | СТР. 105 |
| МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ | СТР. 105 |
| ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ | СТР. 106 |
| ТАБЛИЦА ГОТОВКИ | СТР. 107 |
| УБОРКА ДУХОВКИ И ЕЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ | СТР. 108 |
| РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ | СТР. 109 |
| ПОСЛЕРЕАЛИЗАЦИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ | СТР. 110 |
| ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ ЕС | СТР. 110 |

УСТАНОВКА

Техническая информация для монтажника

- Освободите духовку от упаковочных материалов и прежде чем подключить ее к сети, установите на полистироловое основание для защиты духовки от повреждений.
- Не пытайтесь поднять духовку за ручку. Поднимите духовку за края, как показано на рисунке (смотри стрелку).
- Проверьте, чтобы прибор не был поврежден во время перевозки.
- Размеры духовки и кухонной мебели показаны на соответствующем рисунке.
- Предметы кухонной мебели, касающиеся духовки, должны быть теплоустойчивыми (80°C мин).
- Установите духовку в нишу, приподняв ее за края, и проследите, чтобы под нее не попал шнур электрического питания.
- Для обеспечения правильной вентиляции прибора следите за положением вентиляционных отверстий, показанных на рисунке (500 мин x 80 мм и 500 мин x 50 мм внутри корпуса).
- Закрепите духовку к кухонной мебели винтами, как показано на рисунке (A).
- Духовка может быть также встроена под плоскость готовки.

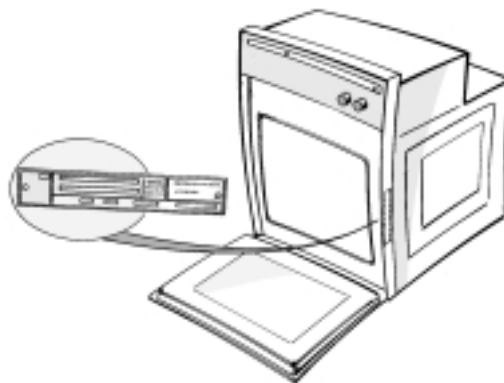
ПРИМЕЧАНИЕ: для правильной вентиляции рекомендуется оставить расстояние не менее 500 x 80 мм в нижней части ниши.



Необходимо также оставить пространство 5 мм между верхним краем духовки и нижним краем плоскости готовки: это

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

- **Внимание:** Не подключайте прибор к сети, пока не завершите соединение духовки.
- Следите за тем, чтобы прибор был установлен и подключен к электрической сети квалифицированным мастером в соответствии с инструкциями изготовителя и согласно местным правилам.
- Монтажник несет ответственность за правильное электрическое подключение прибора и за соблюдение соответствующих правил техники безопасности.
- Духовка должна быть подключена к электрической сети многополюсным разъединяющим выключателем с минимальным разведением контактов 3 мм.
- Заземление прибора является обязательным по закону.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- После выполненной установки прибора доступ к его электрическим компонентам должен быть закрыт.
- Проверьте, чтобы указанное на табличке напряжение соответствовало напряжению питания у вас дома. Паспортная табличка расположена в передней части полости духовки (видна, когда дверь духовки открыта).



ДО ПОЛЬЗОВАНИЯ ДУХОВКОЙ

- Для достижения наилучших результатов работы вашего прибора внимательно прочитайте инструкции для пользователя и сохраните их под рукой для возможности обращаться в будущем.
- Удалите картонные прокладки и снимите защитную пленку.
- Выньте из духовки принадлежности и разогрейте ее до температуры 200°C примерно в течение часа, чтобы удалить запах защитной смазки и изоляционных материалов. Во время этой операции оставьте окно на кухне открытым.

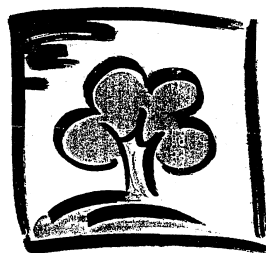
СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

1. Упаковка

- Упаковочный материал может быть переработан на 100%, о чем свидетельствует символ утилизации (♻).

2. Продукты

- Прибор изготовлен из реутилизуемых материалов. Если вы собираетесь выбросить устройство, сделайте это в соответствии с местными правилами по переработке отходов. Обрежьте сетевой шнур, чтобы устройство нельзя было подключить к сети.



МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- До выполнения каких-либо операций по техобслуживанию приборов отключите их от электрической сети.
- Не подпускайте детей к работающей духовке.
- Ремонт и регулировка прибора должны выполняться только квалифицированным мастером.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в двери духовки.
- Надевайте защитные варежки, чтобы вынуть противень и прочие принадлежности из горячей духовки.
- **Не закрывайте низ духовки фольгой.**
- Не кладите в духовку горючие материалы, они могут воспламениться при неожиданном включении духовки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДУХОВКИ

- **Входящие в комплект принадлежности зависят от модели духовки (смотри прилагаемый отдельно листок описания прибора).**

Поддон ①

Поддон предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой; он также может использоваться в качестве сковороды для приготовления мяса, кур и рыбы с овощами или без них. При установке поддона под решетку налейте в него немного воды для предупреждения разбрызгивания жира и образования дыма.



противень для выпечки пирогов ②

Для выпечки печенья, меринги и пиццы.



Решетка ③

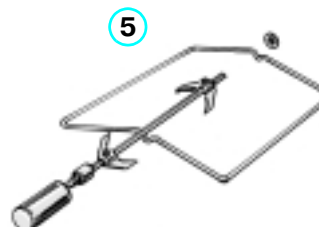
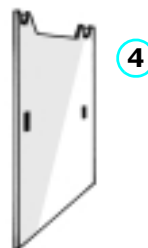
Решетка может использоваться для готовки или в качестве подставки под противни, формы для пирогов и для других продуктов. Ее можно ставить на любую полку духовки.



Каталитические панели (в зависимости от модели) ④

Эти панели имеют микропористое покрытие, поглощающее брызги жира. После готовки особенно жирной пищи рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки духовки.

1. Для очистки пустой духовки нагрейте ее до температуры 200°C и оставьте включенной примерно в течение часа.
2. В конце цикла и после того, как духовка остыла, влажной губкой удалите из нее остатки пищи.
Не используйте для этого моющие средства, так как они могут повредить эмалированные каталитические панели



Вертел (зависит от модели) ⑤

Используйте вертел по назначению, как указано в соответствующем разделе прилагаемого отдельно Листка описания прибора.

Комплект жаровни ⑥

В комплект входит решетка ⑥а, поддон ⑥б и один или два прихвата ⑥с. Эти принадлежности должны устанавливаться на решетку ③ и использоваться для приготовления продуктов на гриле.

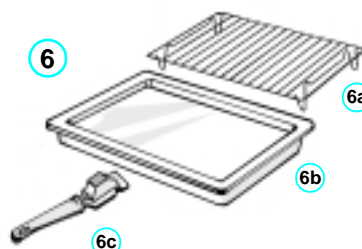





ТАБЛИЦА ГОТОВКИ

Примечание: Функции духовки зависят от ее модели: Смотри прилагаемый отдельно Листок описания прибора.

| Продукты | Функция статической готовки  | | | Функция вентилятора  | | | Функция статической готовки + вентилятор  | | |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------------|
| | Темп. °С | Полка снизу | Время готовки (Мин.) | Темп. °С | Полка снизу | Время готовки (Мин.) | Темп. °С | Полка снизу | Время готовки (Мин.) |
| Мясо | | | | | | | | | |
| Ягнятина (1,5 кг) | 200 | 2 | 90-120 | 200 | 2 | 75-85 | 180 | 2 | 80-110 |
| Козлятина (1,5 кг) | 200 | 2 | 90-120 | 200 | 2 | 75-85 | 180 | 2 | 80-110 |
| Баранина (1,5 кг) | 200 | 2 | 90-120 | 200 | 2 | 75-85 | 180 | 2 | 80-110 |
| Телятина (1,5 кг) | 180 | 2 | 90-120 | 200 | 2 | 75-85 | 170 | 2 | 80-110 |
| Говядина (1 кг) | 180 | 2 | 90-120 | 200 | 2 | 65-75 | 170 | 2 | 80-110 |
| Свинина (1 кг) | 180 | 2 | 100-130 | 200 | 2 | 65-75 | 170 | 2 | 90-120 |
| Кролик (1,5 кг) | 180 | 2 | 100-110 | 200 | 3 | 75-85 | 170 | 2 | 90-120 |
| Цыпленок (1 кг) | 200 | 2 | 65-75 | 200 | 2 | 60-70 | 200 | 2 | 65-75 |
| Индюшка (3 кг) | 180 | 2 | 180-200 | 200 | 2 | 130-150 | 180 | 2 | 180-200 |
| Гусь (2 кг) | 180 | 2 | 140-160 | 200 | 2 | 90-100 | 180 | 2 | 140-160 |
| Утка (1,5 кг) | 180 | 2 | 90-120 | 200 | 2 | 75-85 | 180 | 2 | 90-110 |
| Рыба (~ 1 кг) | | | | | | | | | |
| Сардина | 180 | 2 | 45-55 | 180 | 2 | 40-50 | 170 | 2 | 45-55 |
| Окунь | 180 | 2 | 60-80 | 180 | 2 | 40-50 | 170 | 2 | 60-80 |
| Лосось | 180 | 2 | 60-80 | 180 | 2 | 40-50 | 170 | 2 | 60-80 |
| Тунец | 180 | 2 | 60-80 | 180 | 2 | 40-50 | 170 | 2 | 60-80 |
| Форель | 180 | 2 | 45-55 | 180 | 3 | 40-50 | 170 | 2 | 45-55 |
| Куски рыбы (1 кг) | | | | | | | | | |
| Рыба-меч | 170 | 2 | 35-45 | 180 | 3 | 35-45 | 170 | 2 | 35-45 |
| Тунец | 170 | 2 | 35-45 | 180 | 3 | 35-45 | 170 | 2 | 35-45 |
| Лосось | 170 | 2 | 35-45 | 180 | 3 | 35-45 | 170 | 2 | 35-45 |
| Треска | 170 | 2 | 35-45 | 180 | 3 | 35-45 | 170 | 2 | 35-45 |
| Овощи | | | | | | | | | |
| Фаршированный перец | 180 | 2 | 50-70 | 180 | 2 | 40-50 | 170 | 2 | 50-70 |
| Фаршированные помидоры | 180 | 2 | 50-70 | 180 | 3 | 55-65 | 170 | 2 | 50-70 |
| Запеченый картофель | 180 | 2 | 40-50 | 200 | 3 | 55-65 | 180 | 2 | 40-50 |
| Гратен | 180 | 2 | 40-50 | 200 | 3 | 65-75 | 180 | 2 | 40-50 |
| Сладкие блюда и про. | | | | | | | | | |
| Пироги | 150 | 2 | 35-45 | 150 | 3 | 30-40 | 150 | 2 | 35-45 |
| Пирог с начинкой (фрукты - сыр) | 160 | 2 | 60-80 | 160 | 3 | 45-55 | 160 | 2 | 60-80 |
| Торты | 170 | 2 | 30-40 | 160 | 3 | 45-55 | 170 | 2 | 30-40 |
| Яблочный рулет | 180 | 2 | 40-50 | 190 | 3 | 45-50 | 180 | 2 | 40-50 |
| Печенье | 140 | 2 | 20-35 | 150 | 1-3 | 25-35 | 140 | 2-4 | 20-35 |
| Пирожные с начинкой | 150 | 2 | 30-40 | 170 | 2-3 | 30-40 | 150 | 2-4 | 30-40 |
| Пироги | 160 | 2 | 50-60 | 160 | 3 | 45-55 | 160 | 2 | 50-60 |
| Хлеб | 180 | 2 | 30-40 | 220 | 2 | 50-60 | 180 | 2 | 30-40 |
| Пицца | 225 | 2 | 10-15 | 250 | 1-3 | 30-40 | 225 | 2 | 10-15 |
| Лазанья | 180 | 2 | 35-45 | 200 | 3 | 35-45 | 180 | 2 | 35-45 |
| Воль-ван | 180 | 2 | 15-25 | 200 | 1-3 | 15-20 | 180 | 2-4 | 15-25 |
| Суфле | 160 | 2 | 40-50 | 180 | 2 | 45-55 | 160 | 2 | 40-50 |

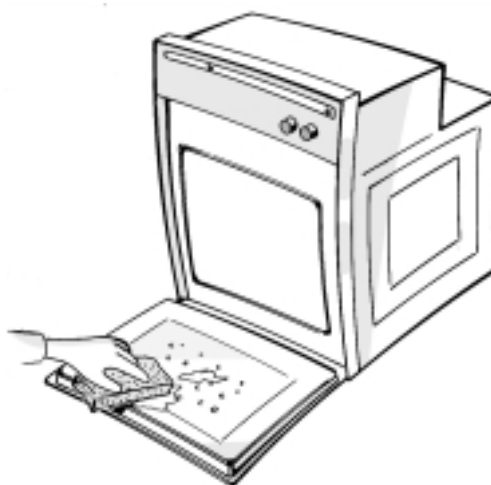
Примечание.: Показатели времени готовки и температуры являются ориентировочными. Функции духовки зависят от ее модели. Смотри прилагаемый отдельно Листок описания прибора.

ТАБЛИЦА ГОТОВКИ

| Продукты | Гриль ☼ | | | Гриль - Вентилятор ☼ | | |
|----------------------------------------------|----------|-------------|----------------------|----------------------|-------------|----------------------|
| | Темп. °С | Полка снизу | Время готовки (Мин.) | Темп. °С | Полка снизу | Время готовки (Мин.) |
| Филейная отбивная | 200 | 4 | 25-35 | 225 | 3 | 20-30 |
| Котлеты | 200 | 4 | 20-30 | 225 | 3 | 15-25 |
| Сисиски | 200 | 4 | 25-35 | 225 | 3 | 20-30 |
| Свинные тефтели | 200 | 4 | 20-30 | 225 | 3 | 15-25 |
| Рыба | 200 | 4 | 20-30 | 220 | 3 | 15-25 |
| Куриная ножка | 200 | 4 | 30-40 | 200 | 3 | 30-40 |
| Кебаб | 200 | 4 | 25-35 | 200 | 3 | 25-35 |
| Ребрышки | 200 | 4 | 35-45 | 200 | 3 | 35-45 |
| Половинки курицы | 200 | 3 | 45-55 | 200 | 3 | 45-55 |
| Целая курица | - | - | - | 200 | 3 | 60-70 |
| Жаркое (свинина, говядина, телятина) (~ 1кг) | - | - | - | 175 | 2 | 90-100 |
| Утка | - | - | - | 180 | 2 | 90-120 |
| Баранья ножка | - | - | - | 200 | 2 | 80-100 |
| Ростбиф | - | - | - | 200 | 2 | 40-60 |

УБОРКА ДУХОВКИ И ЕЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

- После завершения готовки, подождите, пока духовка остынет, и протрите ее, чтобы остатки пищи не присохли к стенкам.
- Если же частицы пищи засохли, помойте духовку специальным составом, придерживаясь указаний изготовителя на упаковке.
- Протирайте духовку снаружи смоченной в воде губкой.
- **Не пользуйтесь абразивными средствами и жесткими мочалками.**
- Для уборки двери духовки используйте жидкие моющие средства.
- Мойте принадлежности духовки в посудомоечной машине или в мойке специально предназначенным для этого средством.
- В результате длительной работы духовки и при приготовлении блюд на разных уровнях (особенно, с высоким содержанием влаги типа пиццы, фаршированных овощей и проч.) с внутренней стороны дверной прокладки может образовываться конденсат. Когда духовка остынет, просушите ее тряпкой или губкой.



УБОРКА ДУХОВКИ И ЕЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Снятие двери духовки (для уборки)

1. Откройте дверь духовки.
2. Нажмите на фиксаторы петель (А).
3. Чтобы зацепить защелки, приподнимите их и снимите дверь.
4. **Внимание: Во время уборки духовки проверьте, чтобы вы случайно не отсоединили ограничительные защелки.**
5. Вновь установите дверь в исходное положение, выполняя описанные выше операции в обратном порядке.

Опускание гриля для уборки свода духовки (зависит от модели)

- Не пытайтесь убирать духовку, пока она не остыла.
1. Для уборки верхнего свода духовки, выньте гриль и опустите его как можно ниже.
 2. Уберите свод духовки и поставьте гриль в исходное положение.

Замена лампочки духовки

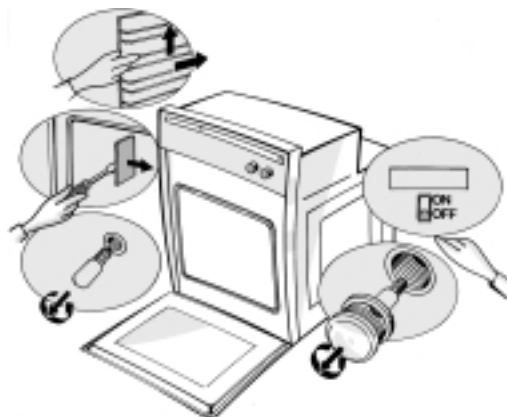
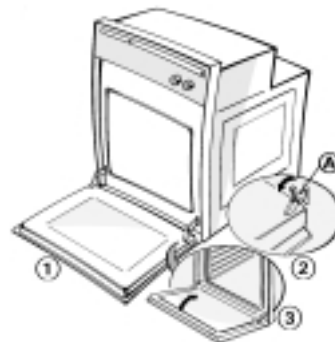
1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. Открутите колпачок лампочки.
3. Замените лампочку (смотри Примечание).
4. Поставьте на место колпачок лампочки.
5. Подключите духовку к электрической сети.

Замена боковой лампочки (зависит от модели)

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. Снимите левую боковую решетку.
3. При помощи отвертки приподнимите колпачок лампочки.
4. Замените лампочку (смотри Примечание).
5. Поставьте на место колпачок лампочки и прижмите ее к стенке духовки, будет слышен щелчок.
6. Поставьте боковую решетку на место.
7. Вновь подключите духовку к сети.


Примечание:


Используйте только лампочки 25 Вт 230 В, тип Е-14, Т300°С, которые можно получить в мастерской послереализационного обслуживания.



РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, не устранена ли неполадка.
- Проверьте наличие тока в сети.
- Переключатель духовки в положении "0", .
- Проверьте настройку температуры и функций.

- Если на дисплее электронного устройства программирования (зависит от модели) появляется сообщение "OFF", нажмите любую кнопку для установки духовки в исходное положение и настройте работу часов.
- Проверьте, чтобы механическое устройство программирования (зависит от модели) было настроено на .

ПОСЛЕРЕАЛИЗАЦИОННОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Прежде чем обращаться в мастерскую послереализационного обслуживания:

1. Попробуйте разрешить проблему (смотри “Руководство по поиску неисправностей”).
2. Выключите прибор и включите его снова, посмотрите, не исчезла ли неисправность.

Если после проведения описанных выше проверок вам не удалось избавиться от неисправности, обратитесь в ближайшую мастерскую послереализационного обслуживания.

Сообщите:

- краткое описание неисправности.
- точно укажите тип и модель прибора.
- номер сервисного обслуживания (цифра после слова Service на паспортной табличке) расположен с правой стороны полости духовки (видна, когда дверь духовки открыта). Номер сервисного обслуживания указан также на гарантийном обязательстве.
- Ваш полный адрес и номер телефона.

SERVICE 00 0000 00000



ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТВИИ ЕС

- Данные приборы могут соприкасаться с продуктами, они построены в соответствии с Директивой ЕЭС 89/109.
- Прибор сконструирован только для применения в качестве бытовой духовки. Любое другое использование прибора (например для отопления помещения) недопустимо и потенциально опасно.
- Прибор сконструирован, построен и продан в соответствии с:
 - правилами техники безопасности Директивы ЕЭС “Низкое напряжение” 73/23.
 - требованиями по защите Директивы EMC ЕЭС/89/336.
 - требованиями Директивы ЕЭС 93/68.