



МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ



**Руководство по эксплуатации - Рекомендации по установке
ХРАНИТЕ В НАДЕЖНОМ МЕСТЕ**

Перед началом эксплуатации духового шкафа внимательно
ознакомьтесь с содержанием настоящего руководства по
эксплуатации

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за то, что Вы отдали предпочтение нашей продукции.

Цель приведенных ниже правил пользования и рекомендаций – обеспечение Вашей безопасности, а также безопасности окружающих. Кроме того, с их помощью Вы сможете максимально использовать все возможности духового шкафа.

Храните данное издание: оно может понадобиться Вам или окружающим в будущем для решения вопросов, связанных с функционированием оборудования.

Настоящий духовой шкаф должен эксплуатироваться в полном соответствии со своим назначением, то есть для приготовления пищи. Использование оборудования в других целях считается неправильным и, следовательно, опасным.

Производитель снимает с себя всю ответственность за повреждения, возникшие вследствие неправильной, ошибочной или неразумной эксплуатации духового шкафа.

Заявление о полном соответствии требованиям ЕЭС

- Настоящий духовой шкаф был спроектирован исключительно в целях приготовления пищи. Использование в других целях (отопление помещений) считается неправильным и, следовательно, опасным.

- Проектирование, производство и продажа духового шкафа осуществляется в полном соответствии с:
 - правилами техники безопасности, изложенными в Директиве ЕЭС «Низкое напряжение» 2006/95;
 - правилами техники безопасности, изложенными в Директиве ЕЭС «Электромагнитная совместимость» 89/336;
 - требованиями Директивы ЕЭС 93/68.



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

- Перед установкой и использованием прочитайте внимательно инструкцию
- После того, как товар распакован, проверьте на наличие повреждений. Если у вас сомнения, не используйте прибор, обратитесь к поставщику или в сервисный центр.
- Снимите все упаковочные материалы (т.е. пакеты, пенопласт и прочее) и уберите сразу в место недоступное для детей, т.к. для упаковочных материалов используются материалы вторичного использования.
- Не пытайтесь изменить технические характеристики духового шкафа: это опасно.
- Установка и подключение прибора должны производиться квалифицированными работником исходя из местных настроек и инструкции производителя.

ВАЖНЫЕ ПРАВИЛА И РЕКОМЕНДАЦИИ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ

Все электрические устройства должны использоваться в соответствии с основными правилами, в частности:

- дотрагиваться до устройства мокрыми или влажными руками или ногами запрещено;
- использовать устройство без обуви запрещено;
- допускать использование устройства детьми или недееспособными людьми без присмотра других лиц запрещено;

Производитель снимает с себя всю ответственность за повреждения, возникшие вследствие неправильной, ошибочной или неразумной эксплуатации устройства.

ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Рекомендуем Вам выполнить следующие операции:

- Вымойте внутренние стенки духового шкафа в соответствии с требованиями, изложенными в Главе «ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ».
- Включите пустой духовой шкаф на два часа, установив регулятор температуры на максимум, это позволит устранить смазку с нагревательных элементов.
- Подождите, пока духовой шкаф остынет, выключите его, затем вымойте внутренние стенки с помощью влажной ткани и нейтрального моющего средства, и вытрите насухо.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Не выполняйте очистку или обслуживание, не отключив прибор от электропитания.
- Во время и после использования духовки происходит сильное нагревание некоторых частей. Не дотрагивайтесь до горячих частей.
- После использования убедитесь, что духовка выключена, т.е. функции в положении **OFF**.
- Электроприборы не предназначены для игр детей.
- Не подпускайте детей к работающему устройству.
- При использовании прибора детьми, людьми с ограниченными возможностями необходимо наличие инструктора, контролирующего использование. Инструктор должен убедиться, что они могут его использовать, не создавая угроз себе и окружающим.

▪ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижней частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края о которые можно пораниться.

- **УГРОЗА ВОСПЛАМЕНЕНИЯ!** Не храните воспламеняющиеся материалы в духовке.
- Используйте специальные прихватки и варежки для извлечения решеток и противней из горячей духовки.
- Чистите духовку регулярно и не позволяйте жиру или маслам скапливаться в духовке или на подносах. Удаляйте засоры, как только они образуются.
- Не покрывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой. Не ставьте противни или поддоны на основание духового шкафа.
- Всегда стойте в стороне, когда открываете шкаф, чтобы дать пару и горячему воздуху выйти из духовки перед тем, как вытащить противень с едой.
- Не вешайте полотенца и другие вещи на ручки духовки – это может быть пожароопасно.
- Удостоверьтесь что электрические шнуры, от других приборов, находящихся поблизости, не были прищемлены дверью духовки.
- Перед избавлением от нежелательного прибора рекомендуется привести его в недействующее состояние и обезопасить все потенциально опасные части.
- **Важно:** Этот прибор был разработан только для домашнего использования. Этот прибор НЕ подходит для коммерческого, полу коммерческого или коммунального использования.
- **Безопасное обращение с продуктами:** не оставляйте продукты питания на долгое время в духовке до и после приготовления. Это поможет избежать размножения организмов, которые могут вызвать пищевое отравление. Обращайте на это особое внимание в теплое время года.

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

В этом духовом шкафу находятся 4 нагревательных элемента, что позволяет выбрать 9 программ приготовления:

- Нижний нагревательный элемент 1300 Вт
- Верхний нагревательный элемент 1000 Вт
- Нагревательный элемент гриля 2000 Вт
- Круговой элемент 2200 Вт

ПРИМЕЧАНИЕ:

Перед началом эксплуатации рекомендуется поставить духовой шкаф на максимальную температуру на час, а затем поставьте функции  и  еще на 60 минут. Это позволит устранить следы смазки с нагревательных элементов.

Запустите функцию  еще на 15 минут для очистки гриля, руководствуясь при этом указаниями, изложенными в главах «ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ» и «ОБЖАРИВАНИЕ В СУХОРЯХ».

ВАЖНО

Не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духового шкафа.

Внимание: дверь духового шкафа нагревается во время работы. Используйте ручку дверцы при открытии. Не подпускайте детей близко к духовке.

ФИЛЬТР-ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ (установлен только на некоторых моделях)

- Специальный заслон, установленный на задней стенке духового шкафа для улавливания частиц жира, образующихся при приготовлении мяса (См. стр. 33).
- Снимите данный фильтр при выпекании кондитерских изделий и т.п.
- После каждого приготовления необходимо проводить очистку фильтра. Это позволит предотвратить появление твердых отложений, которые могут отрицательно сказаться на работе духового шкафа.

ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ

Разогрев и приготовление в ПОЛНОСТЬЮ ЭЛЕКТРИЧЕСКОМ ДУХОВОМ ШКАФУ подразумевает следующие режимы:

a. классический нагрев

Тепло вырабатывается верхним и нижним нагревательным элементом.

b. полупринудительная конвекция

Тепло вырабатывается нижним нагревательным элементом и распределяется внутри духового шкафа с помощью вентилятора.

c. гриль

Тепло вырабатывается инфракрасным грилем

d. двойной гриль

Тепло вырабатывается инфракрасным грилем и верхним нагревательным элементом.

e. гриль с конвекцией

Тепло вырабатывается инфракрасным грилем и распределяется внутри духового шкафа с помощью вентилятора.

f. полупринудительная конвекция с нижним и задним нагревом

Тепло вырабатывается нижним и круговым нагревательными элементами и распределяется внутри духового шкафа с помощью вентилятора.

g. принудительная конвекция

Воздух внутри духовки нагревается круговым элементом, который расположен за задней стенкой духовки. Горячий воздух распределяется внутри духовки с помощью вентилятора, который расположен рядом с круговым нагревательным элементом. Еду можно помещать в холодную духовку, т.к. нагрев происходит быстро. Тепло циркулирует таким образом, что позволяет готовить несколько блюд сразу.

h. полупринудительная конвекция

Тепло вырабатывается верхним и нижним нагревательным элементом и распределяется внутри духового шкафа с помощью вентилятора.

i. конвекция

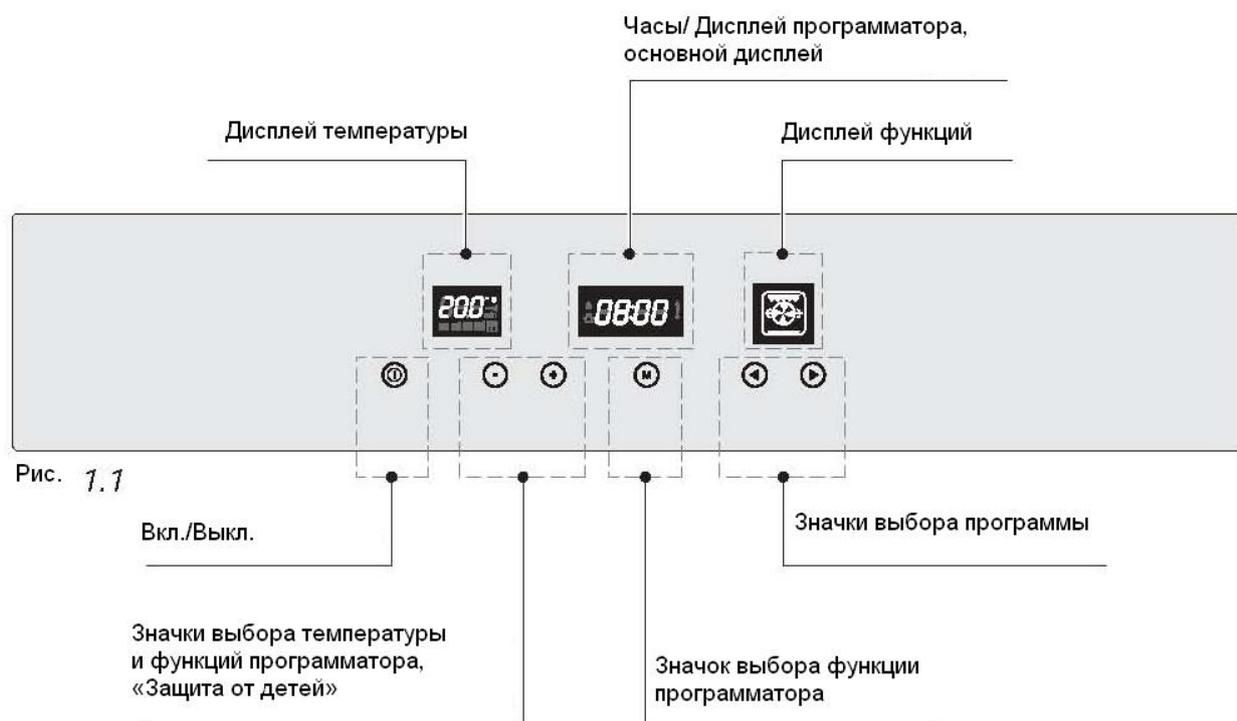
1. «dEF» еда размораживается при работе вентилятора без нагрева элементов.

2. При использовании «dEF» совместно с выставлением температуры (от 40 до 100 градусов) нижний нагревательный элемент начинает работать. Можно использовать для поддержания готового продукта теплым (недолгое время)

l. быстрый предварительный нагрев (BOOSTER)

Эта программа позволяет осуществить быстрый нагрев духовки, комбинируя нагревательные элементы.

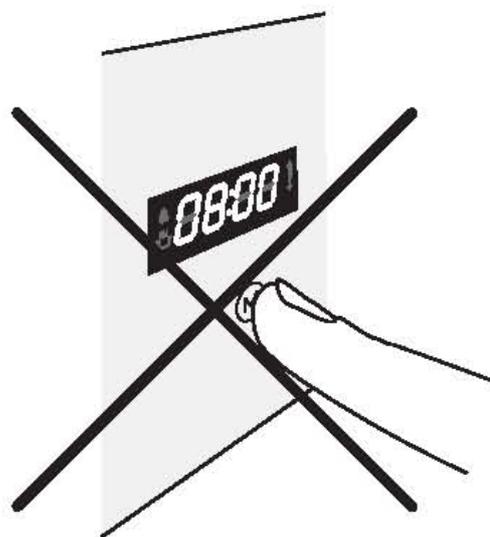
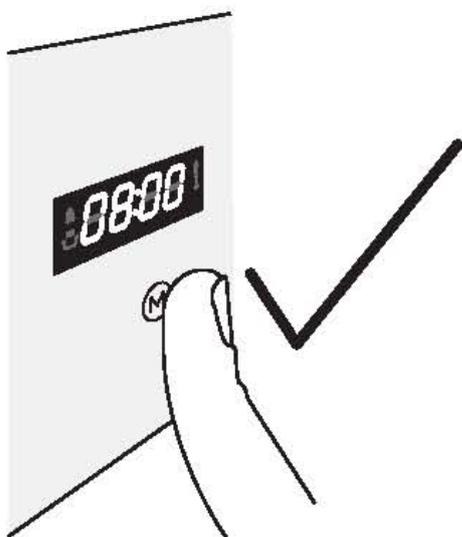
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



«TOUCH-CONTROL» (СЕНСОРНОЕ) управление

Использование сенсорного управления осуществляется пальцами (надо дотронуться до необходимой отметки).

При сенсорном управлении лучше нажимать подушечкой пальца, а не кончиком (как указано на рисунках).



Использование духового шкафа – электронный дисплей

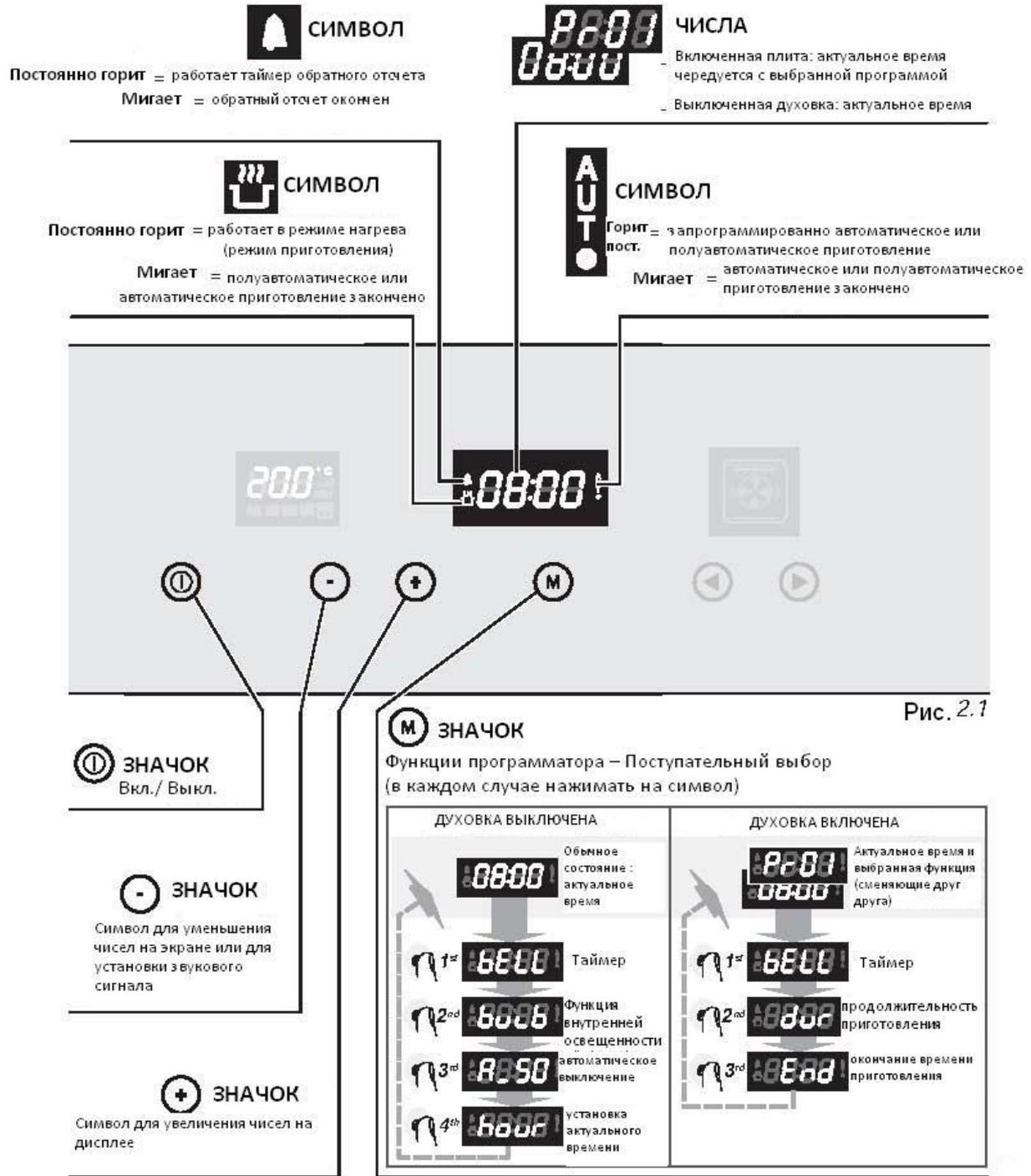


Рис. 2.1

ОСОБЕННОСТИ ЭЛЕКТРОННОГО РЕГУЛЯТОРА

Он отображает следующие функции:

- Горящий индикатор часов (24 часа)
- Таймер (таймер обратного отсчёта: до 600 минут – 10 часов).
- Программа для полуавтоматического приготовления (до 600 минут – 10 часов – времени приготовления).
- Программа для автоматического приготовления (до 600 минут – 10 часов – времени приготовления).
- Автоматическое отключение.
- «Защита от детей» (дезактивация панели управления).
- Выбор функций духовки и температуры
- Каждая заданная информация автоматически обрабатывается 4 секунды после последнего выбора

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: При первом включении или после отключения электроэнергии часы автоматически устанавливаются на 12:00 («**12:00**» появляется на часах / дисплее программатора).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Духовку можно использовать, но предпочтительнее установить актуальное время.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Панель управления оснащена электронными часами со светящимися цифрами, которые показывают часы и минуты.

ВАЖНО: время можно установить только при выключенной духовке (режим ожидания).

Для установки времени:

- Выберите «**hour**» на дисплее часы/программатор (основной дисплей) нажатием значка «**M**».
- Пока час мигает нажмите значки «**+**» и «**-**», чтобы установить время.

ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Для включения духовки:

- Нажмите значок «» и удерживайте до появления надписи «**On**» на основном дисплее.
- Теперь вы можете управлять духовкой. Актуальное время отображается на дисплее (следуя за программами «**Pr01, Pr02, ...**»).

Для выключения духовки:

- Нажмите и удерживайте «» до появления надписи «**OFF**» на дисплее.
- Духовка выключена (в ожидающем режиме) и актуальное время появится на дисплее.
- 3 звуковых сигнала указывают, что духовка выключена. Для выбора громкости звука нажмите значок «» когда духовка выключена (в ожидающем режиме).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ

Не выключайте духовку если Вы установили автоматический или полуавтоматический режим приготовления. Выключение приведет к отмене программы.

В ожидающем режиме (выключенная духовка) можно пользоваться только таймером (таймер обратного отсчета).

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

- Если вы не используете духовку в течении 3х минут, она автоматически переходит в ожидающий режим.
 - Когда духовка включена, то она переходит в режим ожидания после 10-ти часов работы.
 - Можно изменить автоматическое отключение выбрав «**A_SO**» (используя значок «» когда духовка выключена) на дисплее и, нажимая «» и «», установить «**OFF**»
Чтобы возобновить автоматическое отключение повторите вышеуказанную процедуру до установки надписи «**ON**».
- Заводом по умолчанию установлено «**A_SO - ON**» (автоматическое отключение ВКЛ.) и эта же установка включается после перебоя электропитания.

«ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ»

Для включения «Защиты от детей» нажмите одновременно « \oplus » и « \ominus » и удерживайте, пока на дисплее не появится надпись «*n--0*», а затем надпись «*On*».

Затем актуальное время снова появится (чередуюсь с номером выбранной программы «*Pr01, Pr02, ...*» когда духовка включена). На дисплее температуры появится значок «».

При включенной функции «Защита от детей» можно только выключить духовку (в режим ожидания) и изменять время таймера.

При включенной функции невозможно изменить программу приготовления (функцию приготовления, температуру) и время, выбранное для полуавтоматического и автоматического приготовления: если дотронуться до соответствующих значков на экране появится «*n--0*».

Если духовка выключена (находится в ожидающем режиме) при включенной функции «Защита от детей» можно только манипулировать таймером.

Для отключения функции «Защита от детей» одновременно нажмите значки « \oplus » и « \ominus » и удерживайте, пока на дисплее не появится «*n--0*», а затем «*OFF*».

Затем актуальное время появится на дисплее (чередуюсь с номером выбранной программы «*Pr01, Pr02, ...*», если духовка в работе). На дисплее температуры значок «» пропадет.

ВАЖНО: Если духовка выключена (в ожидающем режиме) при включенном режиме «Защита от детей», то включить духовку будет возможно только после отключения функции «Защита от детей».

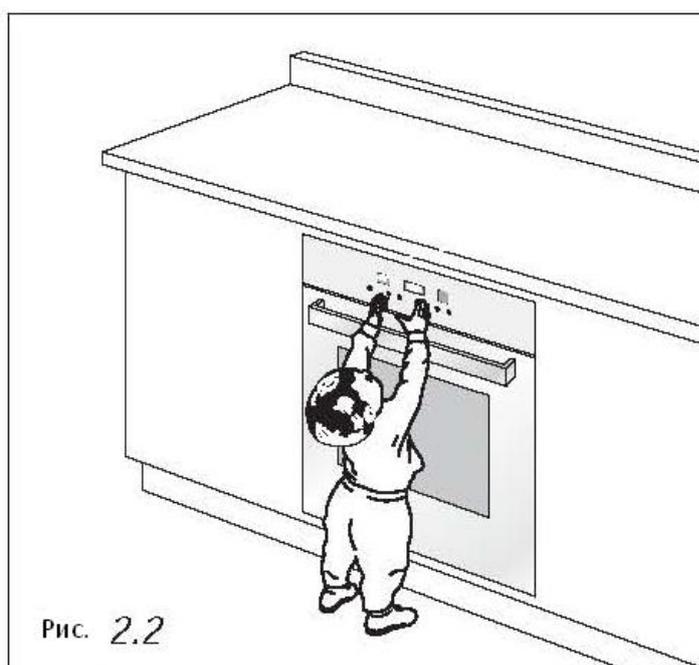


Рис. 2.2

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА (ТАЙМЕР ОБРАТНОГО ОТСЧЁТА)

Вы можете использовать таймер в любое время, даже когда духовка не работает и выключена (в режиме ожидания). Таймер не выключает духовку. Не забывайте выключать духовку вручную. Таймер может быть установлен до 600 минут (10 часов).

Для установки таймера:

- Выберете «**bELL**» на дисплее с помощью значка «», а когда загорится «---» на дисплее нажимая «» и «» установите время и минуты.
- Для восстановления времени нажмите «» или «».
- Актуальное время затем опять появится на дисплее (чередуюсь с номером выбранной программы «**Pr01, Pr02, ...**», если духовка в работе) и обратный отсчёт немедленно начнется.
- Чтобы проверить обратный отсчёт выберите «**bELL**» на дисплее при помощи значка «»; время отображается (на несколько секунд) в минутах.
- Таймер подаст звуковой сигнал, когда обратный отсчёт окончен. Нажмите на любой значок (кроме «»), чтобы его выключить.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Таймер может работать если после его установки выключить духовку (перевести в режим ожидания).

Таймер также можно установить в режиме выключенной духовки (режиме ожидания).

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

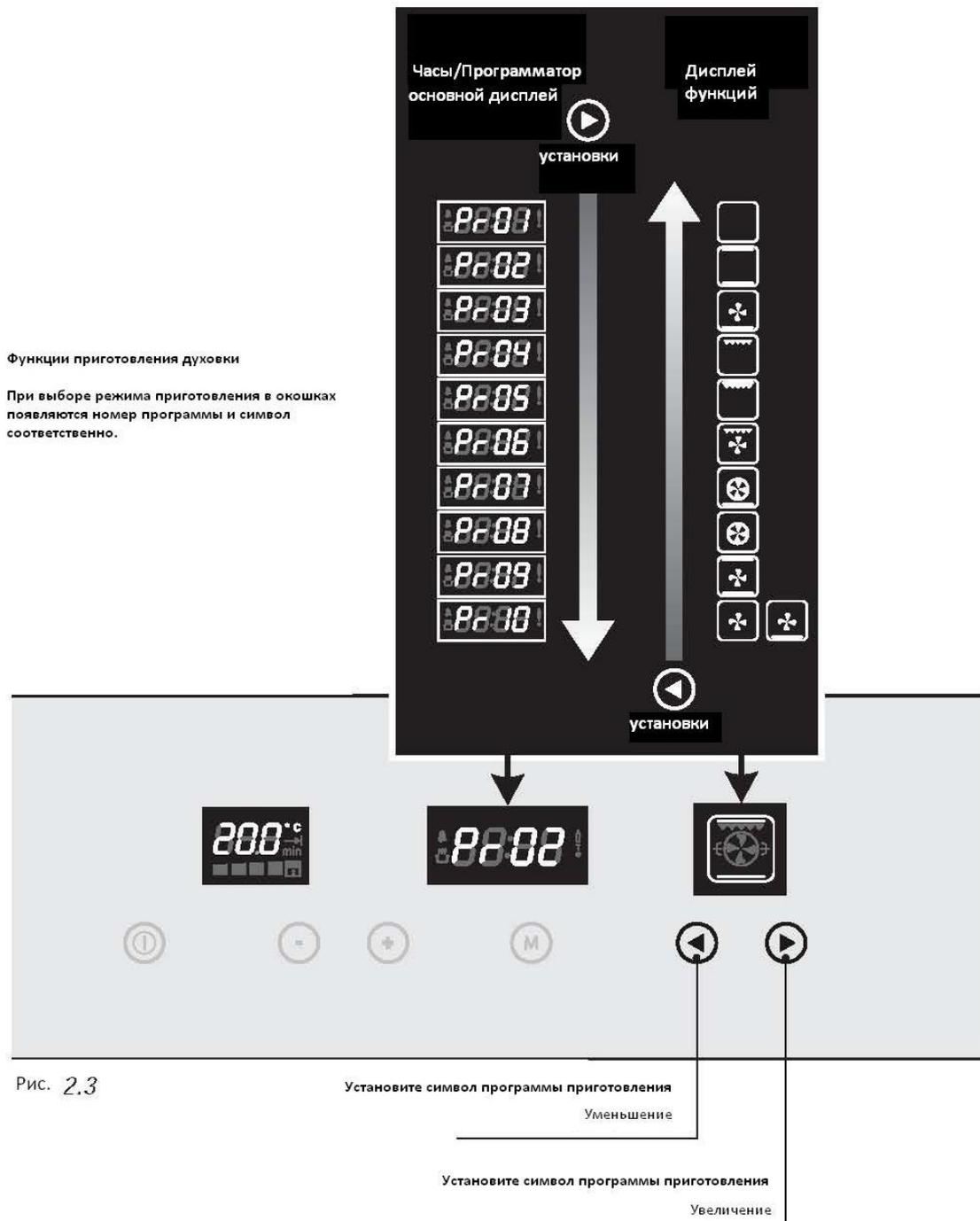


Рис. 2.3

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

Температура приготовления

Все программы приготовления начинают работать с заданной по умолчанию температурой, которую можно поменять в любое время нажимая значки «+» и «-», которые расположены под дисплеем температуры.

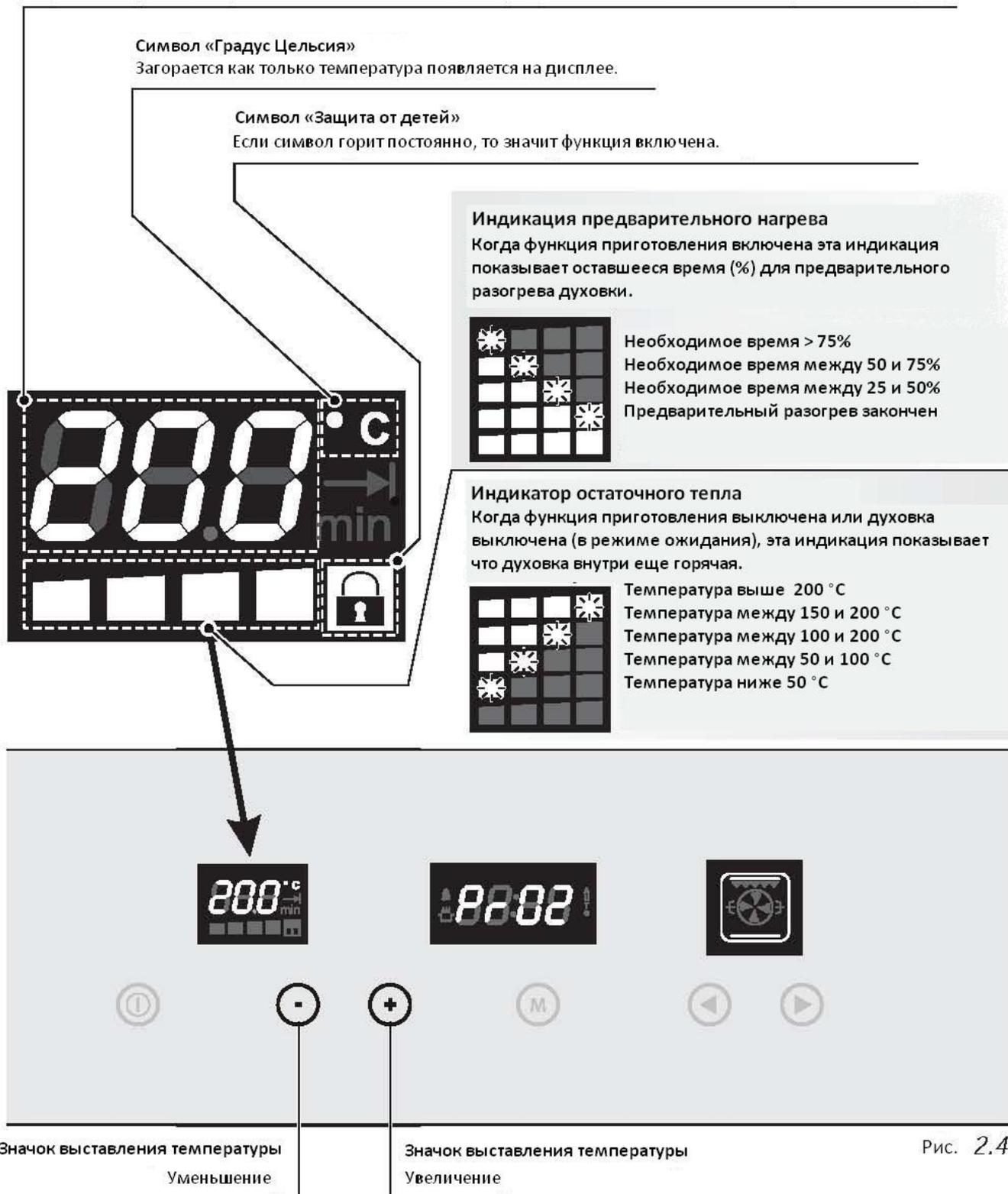


Рис. 2.4

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА – ФУНКЦИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Включите духовку как это указано в разделе «ВКЛЮЧЕНИЕ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ». Выберете функцию и температуру, как указано на предыдущих страницах.

ВАЖНО: изменить функцию или температуру можно в любое время обычного, полуавтоматического или автоматического приготовления.

Пожалуйста, не забывайте включать функцию «Защита от детей» при присутствии детей.



ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ

При включении духовки включается свет и соответствующий символ появляется на дисплее. На основном дисплее будет чередоваться актуальное время и номер программы «**Pr01**». Освещение духовки остается включенным во всех режимах приготовления. Лампа автоматически отключается по истечении 3-х минут после завершения предварительного нагрева. Во время автоматического приготовления лампа выключается перед началом работы.

Нажатием любого значка (кроме «») включается лампа примерно на минуту.

Автоматическое отключения света.

Возможно деактивировать/активировать эту функцию (только когда духовка находится в режиме ожидания, выключена):

- Выберете «**bulb**» на основном дисплее нажатием значка «»;
- Нажмите значки «» или «» чтобы выбрать «**on**» (для автоматического отключения) или «**off**» (чтобы внутреннее освещение всегда было включено).

Автоматическое отключение внутреннего освещения «**bulb ON**» заранее установлено при производстве духовки, и эта функция автоматически включается после перебоя электропитания.



ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Зажигаются нижний и верхний нагревательные элементы.

Тепло распространяется методом естественной конвекции. Предусмотрена возможность регулирования температуры с помощью регулятора в диапазоне от 50 до 250°C.

Предварительный разогрев стоит на температуре 200°C. Чтобы изменить температуру следуйте инструкции в разделе «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ».

Рекомендовано для: продуктов, требующих одинаковой степени приготовления внутри и снаружи, например, для жаркого, свиных ребрышек, безе и т.п.



НИЖНИЙ НАГРЕВ С КОНВЕКТОРОМ

Одновременная работа нижнего нагревательного элемента и вентилятора.

Поток тепла идет снизу и распределяется методом конвекции с вентиляцией. Температура устанавливается с помощью регулятора в диапазоне от 50 до 250°C.

Предварительный разогрев стоит на температуре 190°C. Чтобы изменить температуру следуйте инструкции в разделе «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ».

Рекомендовано для:

Этот способ является особенно подходящим, чтобы закончить приготовление блюд, требующих сильного нагрева снизу.



ГРИЛЬ

Работает инфракрасный нагревательный элемент.

Тепло распространяется за счет инфракрасных волн.

Дверца духовки должна быть закрыта, а температура регулируется в диапазоне от 50 до 225°C (максимальная температура).

Предварительный разогрев стоит на температуре 225°C. Чтобы изменить температуру следуйте инструкции в разделе «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ».

Рекомендовано для:

Интенсивного зажаривания на гриле; подрумянивания, получения золотой корочки, обжаривания в сухарях или в тёртом сыре, приготовления тостов и т.п.

Для получения более подробной информации по использованию режима смотрите раздел «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ И ТУРБО ГРИЛЯ».

Внешние части духовки нагреваются во время использования этой функции.

Не подпускайте детей к духовке.



ТУРБО ГРИЛЬ

Работают верхний нагревательный элемент и гриль одновременно. Тепло исходит по всей поверхности гриля.

Дверца духовки должна быть закрыта, а температура устанавливается между 50 и 225°C (максимальная температура).

Предварительный разогрев стоит на температуре 225°C. Чтобы изменить температуру следуйте инструкции в разделе «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ».

Рекомендовано для:

Интенсивного зажаривания на гриле; подрумянивания, получения золотой корочки, обжаривания в сухарях или в тёртом сыре, приготовления тостов и т.п.

Для получения более подробной информации по использованию режима смотрите раздел «ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ И ТУРБО ГРИЛЯ».

Внешние части духовки нагреваются во время использования этой функции.

Не подпускайте детей к духовке.



ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

Одновременная работа гриля и вентилятора обеспечивает равномерное распределение тепла внутри духового шкафа.

Дверца духовки должна быть закрыта, температура устанавливается между 50 и 200°C (максимальная температура).

Предварительный разогрев стоит на температуре 200°C. Чтобы изменить температуру следуйте инструкции в разделе «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ».

Рекомендовано для:

приготовления на гриле, если требуется быстрое подрумянивание снаружи, для того чтобы удержать мясной соус внутри, например, для бифштексов из телятины, отбивных, гамбургеров и т.п.

Внешние части духовки нагреваются во время использования этой функции.

Не подпускайте детей к духовке.



ГОРЯЧАЯ КОНВЕКЦИЯ С НИЖНИМ НАГРЕВОМ

Одновременно работают нижний нагревательный элемент, круговой нагревательный элемент и конвектор. Продукты готовятся за счет усиленной циркуляции тепла и нижнего подогрева. Температура устанавливается между 50 и 250°C.

Предварительный разогрев стоит на температуре 210°C. Чтобы изменить температуру следуйте инструкции в разделе «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ».

Рекомендовано для:

Этот способ идеален для больших кусков мяса и большого количества еды, что требует однородного приготовления, например, большой кусок мяса, индейка, цыпленок, пироги, и т.д.



ГОРЯЧАЯ КОНВЕКЦИЯ

Работают круговой нагревательный элемент и конвектор.

Тепло распространяется с помощью конвектора, а температура может быть выставлена между 50 и 250°C.

Предварительный разогрев стоит на температуре 210°C. Чтобы изменить температуру следуйте инструкции в разделе «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ».

Рекомендовано для:

Для продуктов, которые должны быть хорошо приготовлены снаружи и должны быть нежными внутри, такие как лазанья, ягненок, ростбиф, целая рыба, и т.д.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИЕЙ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ

Одновременная работа верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора. Поток тепла, направленный вверх и вниз, распределяется методом конвекции с вентиляцией. Температура устанавливается с помощью регулятора в диапазоне от 50 до 250°C.

Предварительный разогрев стоит на температуре 175°C. Чтобы изменить температуру следуйте инструкции в разделе «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ».

Рекомендовано для:

Больших порций продуктов, требующих равномерного приготовления внутри и снаружи; например, для жареных рулетов, индюка, ножек, пирогов и т.д.



РАЗМОРОЗКА ПРОДУКТОВ

ИЛИ



ПОДОГРЕВ ЕДЫ

Работает только вентилятор, на дисплее температуры отображается «**dEF**».

Возможно подключить нижний нагревательный элемент (этот режим используется как подогрев готовой еды) путем регулирования температуры, как указано в разделе «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ». Температура может быть установлена между 40 и 100°C (на дисплее температуры отображается выбранная температура).

Рекомендовано для:

Быстрой разморозки еды: для разморозки 1кг продуктов потребуется примерно 1 час. Время разморозки зависит от типа продуктов и количества.

Для поддержания уже готовой еды в теплом состоянии перед подачей на стол.

ПРОГРАММА «BOOSTER»



Эта специальная программа позволяет быстро прогреть духовку путем комбинирования разных нагревательных элементов.

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: эту программу следует запускать при пустой духовке. Поместить еду для приготовления можно только после окончания прогрева духовки.

Использование не возможно:

- Если выбрано полуавтоматическое или автоматическое приготовление.
- При режимах ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ, ГЛИЛЕ, ТУРБО ГРИЛЕ, ВЕНТИЛИРУЕМОМ ГРИЛЕ.
- При режимах РАЗМОРОЗКИ или ПОДОГРЕВЕ.



Рис. 3.1

Для выбора функции «BOOSTER»:

- Выберите функцию приготовления.
- Выставьте температуру приготовления.
- Одновременно нажмите значки «▶» и «◀».
- После появления на основном дисплее «b_r» в мигающем режиме подтвердите функцию BOOSTER нажатием значка «M». Если значок «M» не нажать в течении 10 секунд, программа BOOSTER не будет активирована.

Во время функции «BOOSTER»:

- Дисплей программ показывает выбранную программу.
- Основной дисплей поочередно показывает номер выбранной программы «Pr01, Pr02, ...» и название функции «b_r».
- Выбранная температура может быть изменена в любое время.
- Не возможно изменить программу приготовления, которая начнется после окончания предварительного разогрева духовки BOOSTER. Если изменить режим приготовления, то программа BOOSTER перестанет работать.
- Не возможно будет воспользоваться функциями программатора (таймером, продолжительностью программы приготовления, остановкой времени программы приготовления).

Как температура предварительного разогрева духовки достигнет заданного значения, духовка подаст три звуковых сигнала. После отключения программы BOOSTER еще три звуковых сигнала подаст духовка. («b_r» не будет больше отображаться на основном дисплее).

Для отмены программы BOOSTER в любое время (до окончания предварительного разогрева духовки):

- Нажмите одновременно значки «▶» и «◀». Духовка переключится автоматически на работу в ранее выбранном режиме.

ПРИМЕЧАНИЕ: во время программы BOOSTER значок «M» не активен.

УСТАНОВКА РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВРУЧНУЮ

Включите духовку, как это указано в разделе «ВКЛ./ВЫКЛ. ДУХОВКИ».

Управлять духовкой вручную можно выбрав функцию и температуру, как это указано в разделе «ВЫБОР ПРОГРАММЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ» и «ВЫБОР ТЕМПЕРАТУРЫ». Духовка начнет работать по истечении 4-х секунд после последнего выбора.

Если надпись «**AUTO**» появилась на основном дисплее (полуавтоматическое или автоматическое приготовление выбрано), тогда Вам надо отменить автоматическое приготовление, как это написано в разделе «ОТМЕНА УСТАНОВЛЕННОЙ ПРОГРАММЫ».

Выключите духовку, как это указано в разделе «ВКЛ/ВЫКЛ ДУХОВКИ».

ОТМЕНА УСТАНОВЛЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Отменить установленную программу (символ «**AUTO**» высвечивается на дисплее программатора):

- Выберите «**dur**» на дисплее программатора нажатием значка «», а затем нажмите «» или «». На основном дисплее должно отобразиться «**000**».
- Предустановленная программа отменена, когда духовка выключена или находится в ожидающем режиме. При следующем включении духовка не будет запрограммирована.

ВАЖНО: не забывайте каждый раз выключать духовку вручную, после того как она была включена, иначе она продолжит работать.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Используйте автоматическую программу, чтобы включить духовку, готовить, а затем выключить.

1. Убедитесь, что часы показывают актуальное время.
2. Выберите режим и температуру. Духовка включится.
3. Решите, сколько необходимо времени для приготовления еды. Если необходимо задайте время предварительного разогрева.
4. Выберите «**dur**» (duration - длительность) на основном дисплее нажатием значка «**M**», а затем, когда замигает «---», нажмите «**+**» или «**-**» чтобы установить время в минутах (максимум 600 минут – 10 часов). Чтобы изменить время приготовления нажмите «**▶**» или «**◀**».
5. Решите, когда духовке необходимо будет выключиться; выберите «**End**» на основном дисплее нажатием значка «**M**». Когда замигает время на основном дисплее, установите время окончания приготовления нажатием «**+**» или «**-**» (часы и минуты).

Если необходимо подождать до начала приготовления, надпись «**AUTO**» появится на основном дисплее, а затем духовка выключится, но уже с установленным режимом автоматического приготовления.

Если вы дома и хотите начать готовить, чтобы она выключилась автоматически, включите духовку, а затем, повторив пункты 4 и 5, установите время выключения духовки.

Когда автоматическое приготовление началось, на дисплее появится значок «**⏏**» и духовка включится.

- Для установки времени напоминания следуйте указаниям пункта 4 до появления надписи «**dur**» (duration – продолжительность).
- Для установки времени отключения духовки следуйте указаниям пункта 5 до появления надписи «**End**».
- Для отмены автоматического или полуавтоматического приготовления в любое время смотрите раздел «ОТМЕНА УСТАНОВЛЕННОЙ ПРОГРАММЫ»

Когда наступит время остановки, духовой шкаф подаст звуковой сигнал, надписи «**AUTO**» и «**⏏**» замигают:

- Нажмите на любой значок для остановки звукового оповещения.
- Духовка перейдет в режим «ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ».
- Выключение духовки описано в разделе «ВКЛ./ВЫКЛ. ДУХОВКИ».

Внимание: после перебоя в электропитании любые автоматические или полуавтоматические режимы будут отменены. Выключите духовку вручную.

Во время автоматического или полуавтоматического приготовления возможно изменять режим приготовления или температуру в любое время.

СОВЕТ В ПРИГОТОВЛЕНИИ

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Стерилизация банок для консервации, происходит следующим образом:

- a. установите функцию .
 - b. установите температуру на 185°C и разогрейте духовку.
 - c. наполните противень горячей водой
 - d. Поставьте банки в противень. Убедитесь, что они не касаются друг друга и дверцу духовки и выставите температуру на 135°C.
- Когда начнется процесс стерилизации, т.е. когда внутри банок начнут появляться пузырьки, выключите духовой шкаф и оставьте банки остывать.

ПОДОГРЕВ ЕДЫ

Установите функцию  и температуру 150°C.

Хлеб станет ароматным снова если смочите его несколькими каплями воды и поместите в духовку примерно на 10 минут.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗНЫХ БЛЮД

Выбор  или  функций вентиляции позволяет Вам готовить разные виды продуктов одновременно.

Рыба, пироги, мясо могут готовиться вместе без смешения запахов и вкусов.

Пожалуйста, обеспечьте следующие условия:

- Разница температуры приготовления разных продуктов, готовящихся вместе, максимально может составлять 20-25°C.
- Разные продукты должны быть помещены в духовку в разное время в зависимости от необходимого времени приготовления. Такой тип приготовления позволит сэкономить время и электроэнергию.

ЖАРКОЕ

Для того чтобы получить классическое жаркое, хорошо и равномерно прожаренное, необходимо знать следующее:

- рекомендуется поддерживать температуру в диапазоне от 180°C до 200°C.
- время приготовления зависит от типа и количества продуктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ ИЛИ ТРБО ГРИЛЕ

Выберите режим приготовления  или  и установите температуру в диапазоне от 50 до 225°C (максимальное значение).

Предварительно разогрейте духовку в течении 5 минут с закрытой дверцей.

Решетку гриля с продуктами расположите как можно ближе к грилю.

В процессе приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой.

Максимальное время приготовления на гриле– 30 минут за один раз.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле дверца духового шкафа нагревается. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И ОБЖАРИВАНИЕ В СУХОРИХ

Выберите функцию  с помощью переключателя режимов позволит приготовить продукты на гриле (гриль + конвекция), поскольку горячий воздух равномерно обволакивает приготавливаемый продукт.

Установите регулятор в положение **от 50°C до 200°C (максимальное значение)**. После предварительного прогрева просто положите продукт на решетку гриля.

Закройте дверцу и оставьте духовой шкаф до завершения процесса приготовления на гриле.

Перед завершением приготовления добавьте несколько тонких ломтиков сливочного масла, это позволит подзолотить корочку, образовавшуюся в процессе жаривания.

В процессе приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой.

Рекомендуется не жарить на гриле более 30 минут за один заход.

Внимание: при выборе режима приготовления на гриле дверца духового шкафа нагревается. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Важное замечание:

Перед тем как приступать к любой операции технического обслуживания, отключите духовой шкаф от электросети.

Чистку, особенно эмалированных поверхностей, рекомендуется проводить после того, как духовой шкаф остынет.

Не оставляйте следы щелочных или кислотных веществ (например, лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхностях.

Использование хлор- или кислотосодержащих веществ для проведения чистки запрещено.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

Очистку духового шкафа необходимо проводить с помощью специальных средств после каждого использования.

При очистке поверхности надо использовать мягкие моющие средства и теплую воду.

Подходящие моющие средства могут быть использованы только по рекомендации производителя и только после тестирования их на небольшом участке внутренней поверхности.

Абразивные чистящие вещества или губки/ткани не должны использоваться при чистке внутренней поверхности духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ: производитель не несет ответственность за повреждения, причиненные чистящими средствами.

Дайте духовке остыть и обращайтесь особое внимание, не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духовки.

Не используйте пароочиститель, т.к. пар может привести к поломке.

Хранить легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу запрещено.

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Все эмалированные детали моются с помощью мыльной воды или другого подобного раствора, не содержащего абразивных веществ, и губки. Вытирать детали рекомендуется кусочком мягкой ткани.

ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ (БЕЗ ПОКРЫТИЯ, ПРЕПЯТСТВУЮЩЕГО ОБРАЗОВАНИЮ ОТПЕЧАТКОВ ПАЛЬЦЕВ), АЛЮМИНИЯ И ПОВЕРХНОСТИ, ОКРАШЕННЫЕ ШЕЛКОТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТЬЮ

Очистка должна проводиться с помощью соответствующих средств, после очистки необходимо насухо вытереть поверхности.

ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: аккуратно проводите очистку указанных деталей, в противном случае существует опасность появления царапин и истертостей. Рекомендуется использовать мягкую ткань и нейтральное мыло.

ПОВЕРХНОСТИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ С ПОКРЫТИЕМ, ПРЕПЯТСТВУЮЩИМ ОБРАЗОВАНИЮ ОТПЕЧАТКОВ ПАЛЬЦЕВ

ОСТОРОЖНО: Поверхности из нержавеющей стали, используемые на некоторых духовых шкафах, покрыты специальным защитным слоем прозрачного лака, препятствующего появлению отпечатков. Для того чтобы не повредить слой лака, не используйте для чистки абразивные вещества, жесткие губки и ткани.

ОЧИСТКА ПОВЕРХНОСТЕЙ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ ПРОИЗВОДИТСЯ ТОЛЬКО ГОРЯЧЕЙ МЫЛЬНОЙ ВОДОЙ.

Не используйте твердые абразивные чистящие материалы или металлические губки для чистки стекла дверцы, т.к. они могут оставить царапины, что может привести к разрушению стекла.

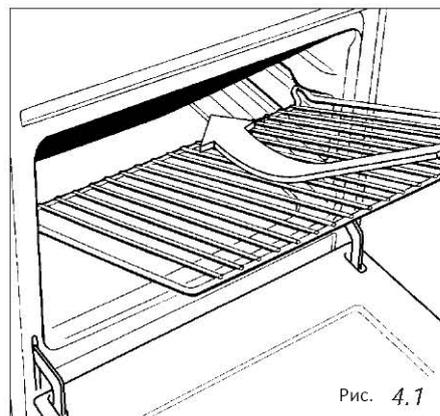
ОСНАЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

Модели с рифленной внутренней поверхностью.

Во избежание случайного выпадения полочек из духового шкафа предусмотрен специальный блок безопасности.

Вставка полочек осуществляется, как показано на Рис. 4.1.

Для их извлечения действуйте в обратном порядке.



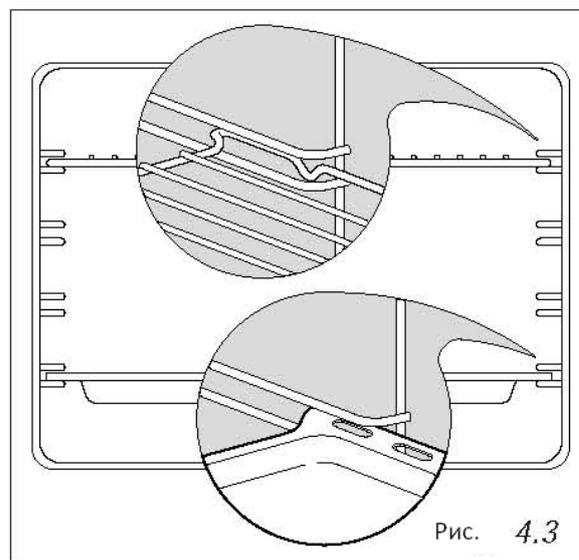
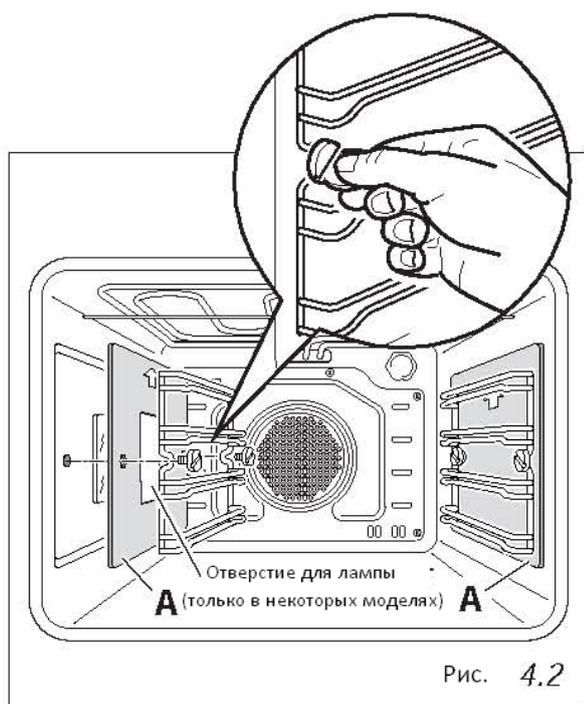
Модели с проволочными решетками-держателями

- Установите проволочные решетки-держатели на стенках духового шкафа с помощью 2 винтов (Рис. 4.2).

В случае оснащения моделей каталитическими панелями вставьте данные панели «А» стрелочкой вверх (Рис. 4.2).

Модели с боковым светом: Каталитические панели с отверстием для боковой лампы должны быть установлены на левую стенку. НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ КАТАЛИТИЧЕСКУЮ ПАНЕЛЬ БЕЗ ОТВЕРСТИЯ НА ЛЕВУЮ СТЕНКУ ДУХОВКИ.

- Задвиньте полочку и противень по направляющим (Рис. 4.3).
Полочка устанавливается так, чтобы предохранительная защелка, предотвращающая случайное выпадение, была повернута внутрь духового шкафа.
- Демонтаж осуществляется в обратной последовательности.



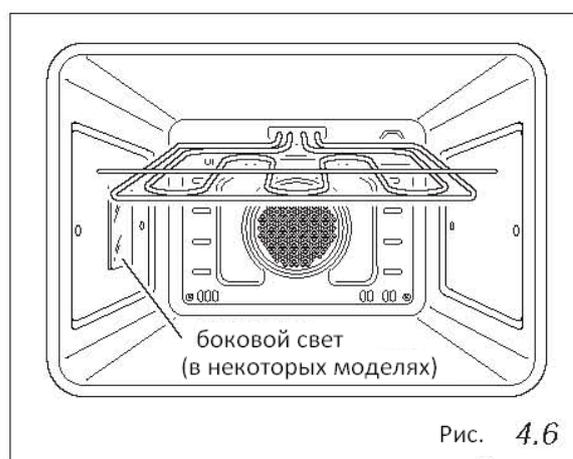
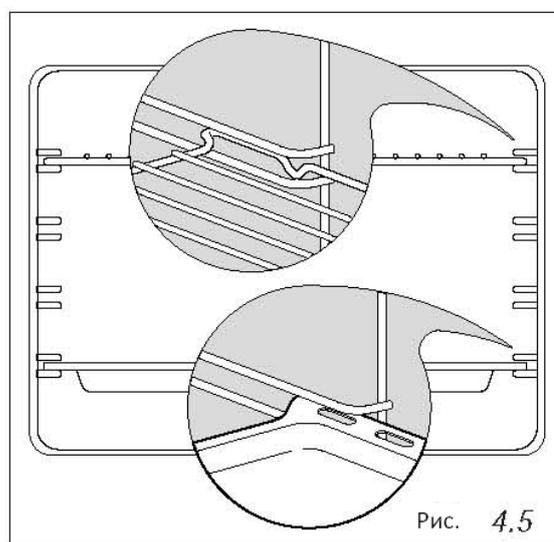
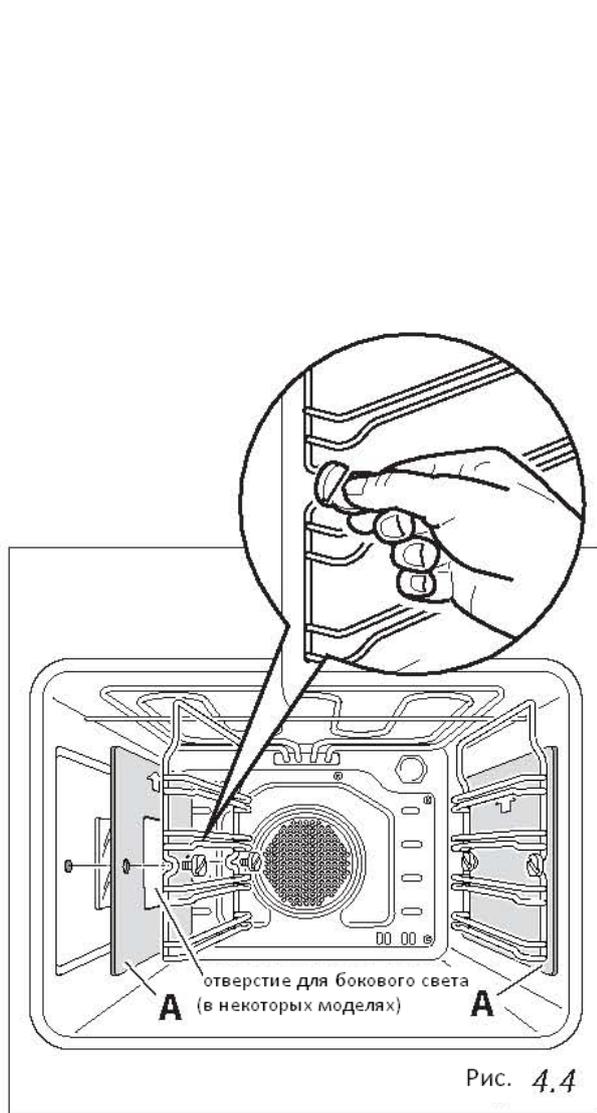
Модели с наклоняющимся грилем и проволочными решетками-держателями

- Установите проволочные решетки-держатели на стенках духового шкафа с помощью 2 винтов (Рис. 4.4). В моделях с каталитическими панелями вставьте каталитические панели «А» стрелкой вверх. **Модели с боковой лампой:** каталитическая панель с отверстием для лампы должна быть установлена не левой стороне. **НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ КАТАЛИТИЧЕСКУЮ ПАНЕЛЬ БЕЗ ОТВЕРСТИЯ НА ЛЕВОЙ СТОРОНЕ СТЕНКИ ДУХОВКИ.**
- Задвиньте полочку и противень по направляющим (Рис. 4.5). Решетка-держатель устанавливается так, чтобы предохранительная защелка, предотвращающая случайное выпадение, была повернута внутрь духового шкафа.

Демонтаж осуществляется следующим образом:

- Отвинтите крепежные винты, выдвиньте решетки-держатели и каталитические прокладки (при наличии) на стенке духового шкафа, как показано на Рис. 4.4.

Гриль крепится на задней стенке духового шкафа на шарнирах, которые позволяют отводить его вниз для облегчения процесса чистки верхней панели духового шкафа (Рис. 4.6).



ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Телескопические направляющие облегчают процесс вставки и извлечения противней при приготовлении пищи. При выдвигании на максимальную длину телескопы блокируются.

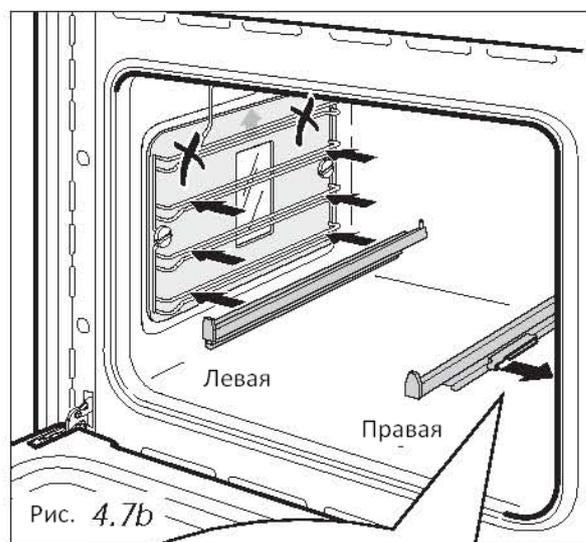
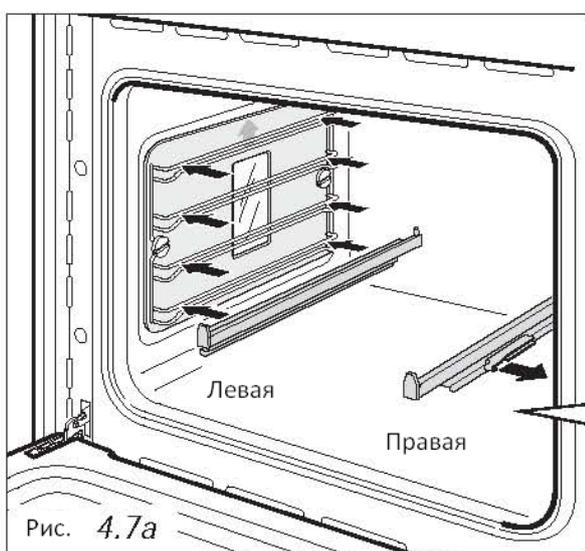
Важно! Примеряя телескопические направляющие, обратите внимание:

- Телескопы для верхнего уровня не подходят для нижнего.
- Установите телескопы таким образом, чтобы они выдвигались в сторону двери.
- Телескопы по обеим сторонам двигаются.
- Оба телескопа установлены на одном уровне
- **Модели с наклоняющимся грилем. Примечание:** нельзя устанавливать телескопы на самый верхний уровень (Рис. 4.7b).

Установка телескопов на проволочные решетки-держатели:

- Прикрутите проволочные решетки-держатели к стенке духовки (Рис. 4.2-4.4).
- Закрепите телескопические направляющие на верхнюю часть проволочной решетки-держателя и нажмите (Рис. 4.7a – 4.7b).

Услышите щелчок, когда замок защелкнется на направляющей решетке.

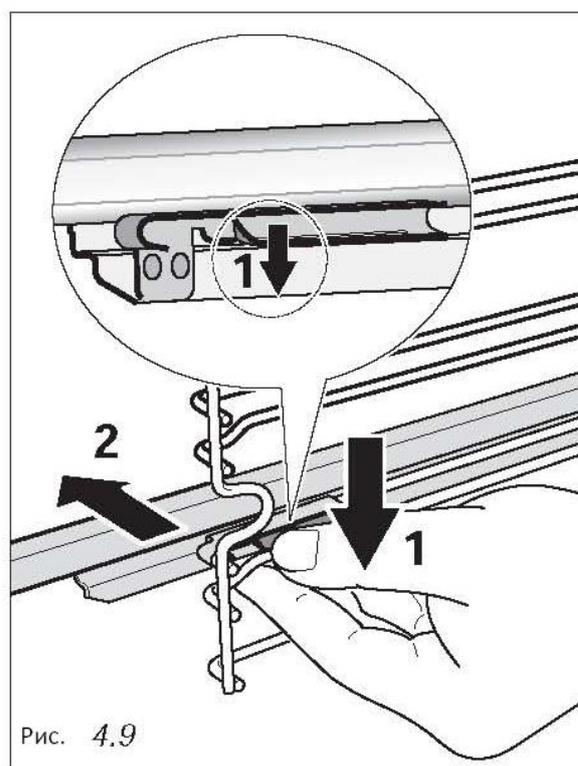
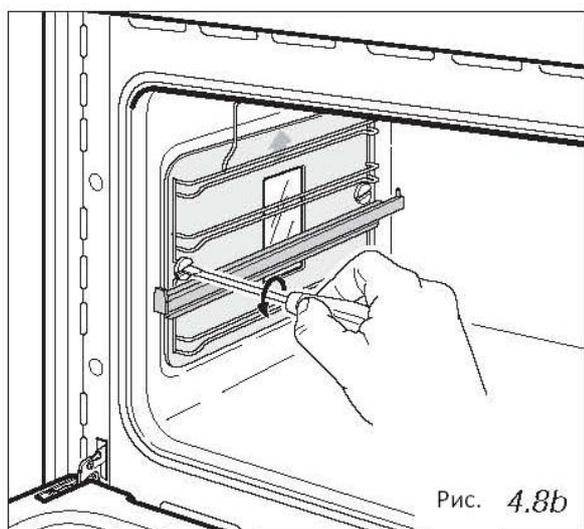
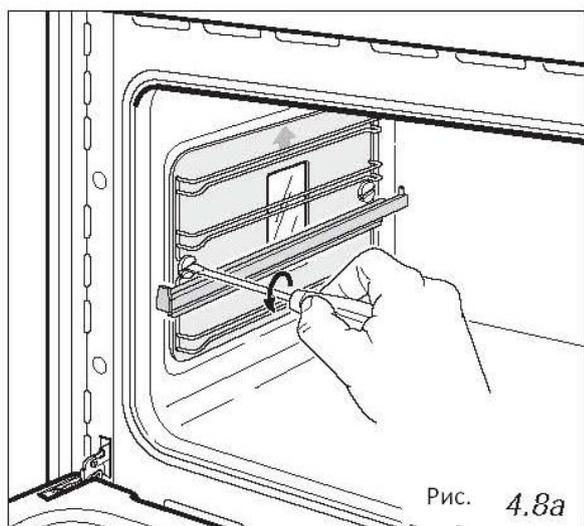


Снятие телескопических направляющих:

- Снимите боковую направляющую решетку открутив закрепляющие болты (Рис. 4.8а – 4.8b).
- Положите телескопические направляющие и проволочные решетки-держатели вниз.
- Найдите замок. Это лапка, которая защелкивается на направляющей решетке (указано стрелочкой 1 на Рис. 4.9).
- Потяните в сторону замок от направляющей решетки чтобы освободить направляющую (стрелочка 2 на Рис.4.9).

Очистка направляющих

- Протрите направляющие влажной тканью и мягким моющим средством.
- Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине, промойте их в мыльной воде или используйте чистящее средство для духовки.



МОДЕЛИ СО СКОЛЬЗЯЩИМИ ПОЛОЧКАМИ

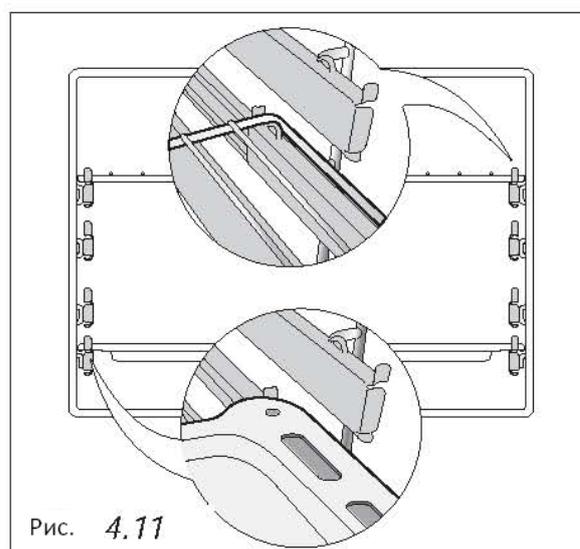
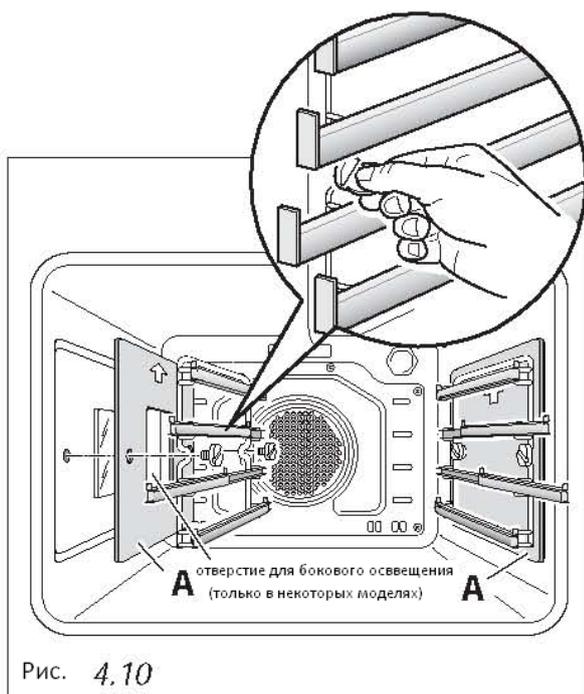
- Соберите скользящие полочки как это указано на Рис. 4.10.

В моделях с каталитическими панелями, поместите каталитическую панель «А» стрелочкой вверх (Рис. 4.10).

Модели с боковой лампой: каталитическая панель с отверстием для лампы должна быть установлена не левой стороне. НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ КАТАЛИТИЧЕСКУЮ ПАНЕЛЬ БЕЗ ОТВЕРСТИЯ НА ЛЕВОЙ СТОРОНЕ СТЕНКИ ДУХОВКИ.

Скользящие полочки облегчают процесс вставки и извлечения полочек при приготовлении пищи. На эти полочки опираются все дополнительные противни, полочки можно мыть в посудомоечной машине. При выдвигении на максимальную длину полочки блокируются.

- Поместите полку и поднос согласно Рис. 4.11.
- Чтобы снять их действуйте в обратном порядке.



Модели с наклоняющимся грилем и скользящими полочками

Действуйте следующим образом:

- Установите скользящие полочки на стенках духового шкафа с помощью 2 винтов (Рис. 4.12).

В случае оснащения моделей каталитическими панелями вставьте данные панели «А» стрелочкой вверх (Рис. 4.12).

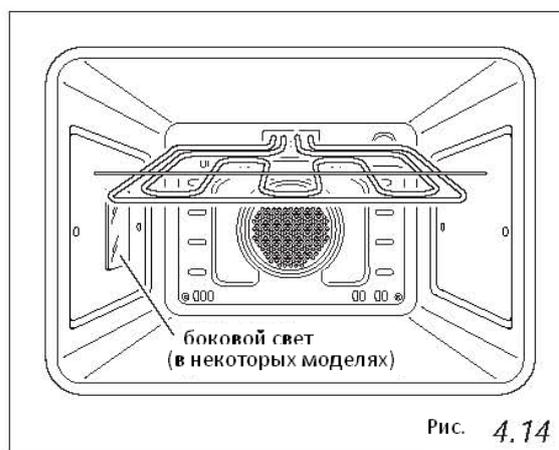
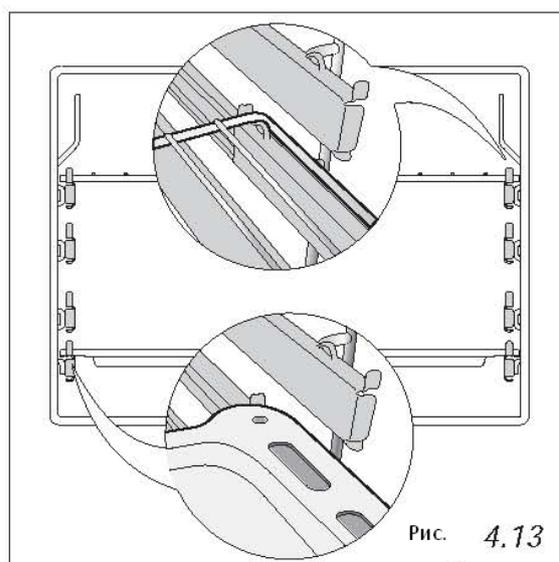
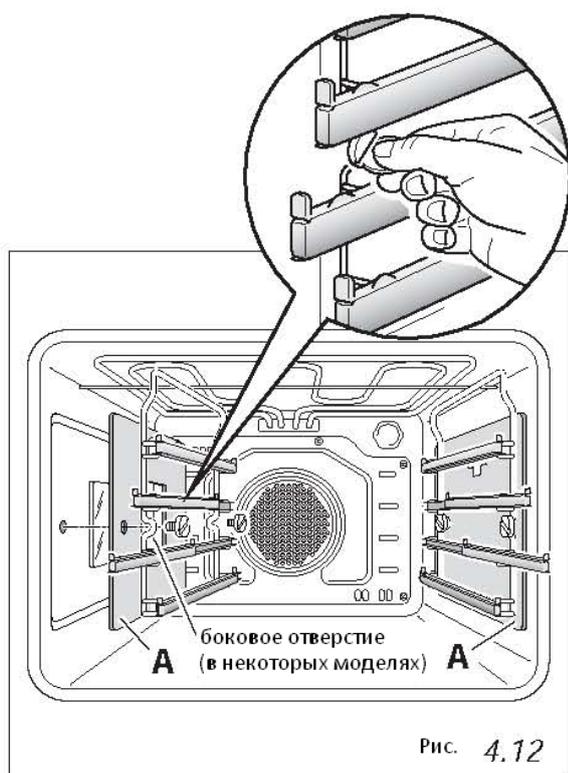
Модели с боковой лампой: каталитическая панель с отверстием для лампы должна быть установлена не левой стороне. НЕ УСТАНАВЛИВАЙТЕ КАТАЛИТИЧЕСКУЮ ПАНЕЛЬ БЕЗ ОТВЕРСТИЯ НА ЛЕВОЙ СТОРОНЕ СТЕНКИ ДУХОВКИ.

- Установите полочку и противень на скользящих полочках (Рис. 4.13).

Демонтаж осуществляется следующим образом:

- Отвинтите крепежные винты, выдвиньте скользящие полочки и каталитические прокладки (при наличии) на стенке духового шкафа, как показано на Рис. 4.12.

Гриль крепится на задней стенке духового шкафа на шарнирах, которые позволяют отводить его вниз для облегчения процесса чистки верхней панели духового шкафа (Рис. 4.14).



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПАНЕЛЕЙ (только на некоторых моделях)

Каталитические панели покрываются специальной микропористой эмалью, которая поглощает и удаляет брызги масла и жира в процессе обычного приготовления при 200°C.

Если после приготовления очень жирных блюд панели стали очень грязными, включите пустой духовой шкаф на максимальную температуру примерно на 30 минут.

Эти панели не требуют очистки. Однако рекомендуется регулярно извлекать их из духового шкафа (по крайней мере, боковые панели), мыть в теплой мыльной воде и протирать мягкой тканью.

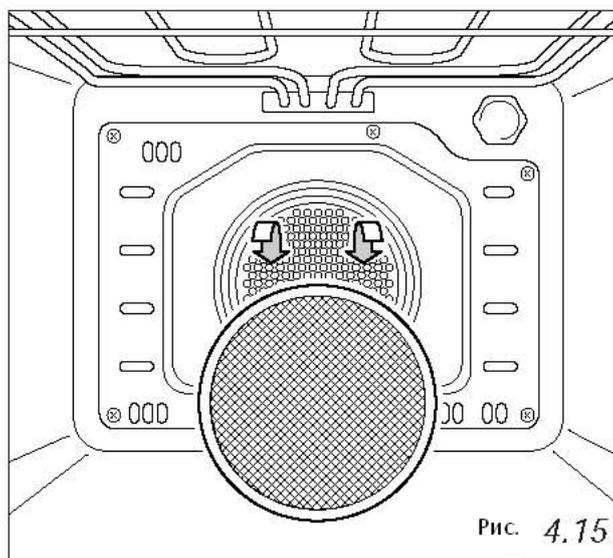
МЫТЬ ПАНЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЯ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА ИЛИ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ КИСЛОТЫ ИЛИ ЩЕЛОЧИ, ЗАПРЕЩЕНО.

Боковые панели съемные. В случае повреждения микропористой эмали их можно повернуть другой стороной.

ФИЛЬТР-ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ

(только на некоторых моделях)

- Установите фильтр-жироуловитель на задней стенке духового шкафа, как показано на Рис. 4.15.
- **После каждого приготовления необходимо проводить очистку фильтра!**
Предусмотрена возможность демонтажа фильтра-жироуловителя для последующей чистки с помощью горячей мыльной воды (Рис. 4.15).
- Необходимо насухо вытереть фильтр, прежде чем устанавливать его в прежнее положение.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ В ДУХОВОМ ШКАФУ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Убедитесь, что устройство отключено от источника питания, прежде чем менять лампу, т.к. можно получить электрический шок.

- Дайте остыть внутренней поверхности духовки и нагревательным элементам;
- Отключите источник питания;

ВЕРХНЯЯ ПРАВАЯ ЛАМПА:

- Снимите защитное покрытие **С** (Рис. 4.16);
- Выкрутите и замените старую лампочку **В** на новую, способную выдерживать воздействие высоких температур (300 °С) и обладающую следующими характеристиками: 230-240 В, 50 Гц, 15 Вт, Е14 и такой же мощности (посмотрите какая мощность указана на старой лампочке);
- Установите защитное покрытие на прежнее место;

ЛЕВАЯ ЛАМПА (НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

- Снимите левое защитное покрытие (со стороны каталитической панели для моделей с каталитическими панелями) открутив закрепляющие болты.
- Нажмите сверху вниз защитное покрытие **А** (Рис. 4.16) и снимите ее. **ВАЖНО:** Никогда не используйте отвертку или другую утварь для снятия защитного покрытия **А**. Можно повредить эмаль или патрон. Снимайте защитное покрытие только руками.
- Выкрутите и замените старую лампочку на новую, способную выдерживать воздействие высоких температур (300 °С) и обладающую следующими характеристиками: 230-240 В, 50 Гц, 15 Вт, Е14 и такой же мощности (посмотрите какая мощность указана на старой лампочке);
- Установите защитное покрытие **А** на прежнее место. **ВНИМАНИЕ:** метка на внутренней стороне покрытия должна быть ориентирована к лампе.
- Установите левые направляющие решетки (и каталитическую панель стрелочкой вверх для моделей с каталитическими панелями)

Примечание: гарантия не распространяется на замену лампочки.

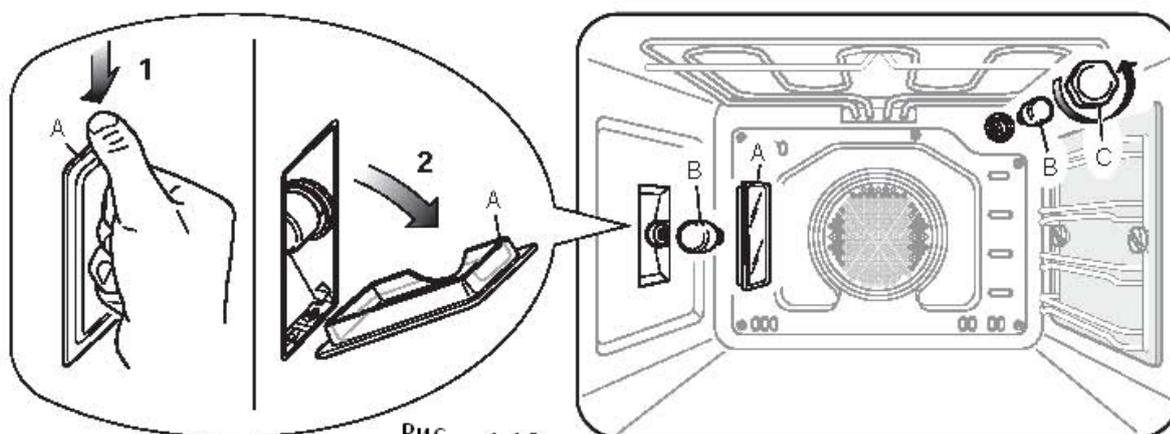


Рис. 4.16

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Демонтаж дверцы духового шкафа осуществляется в следующем порядке:

- Полностью откройте дверцу духового шкафа (Рис. 4.17а).
- Полностью откройте рычаг «А» на правом и левом шарнирах (Рис. 4.17b).
- Возьмитесь за дверцу, как показано на Рис. 4.17.
- Немного закройте дверцу (Рис. 10.10в), так чтобы рычаги «А» правого и левого шарниров зацепились за часть «В» дверцы (Рис. 4.17b).
- Вытащите крючки шарнирного соединения из пазов, как показано стрелочкой «С» (рис. 4.17d).
- Положите дверцу на мягкую поверхность.
- Для установки дверцы в прежнее положение повторите вышеописанную процедуру в обратном порядке.

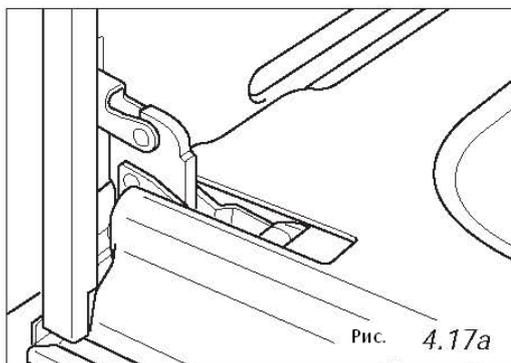


Рис. 4.17а

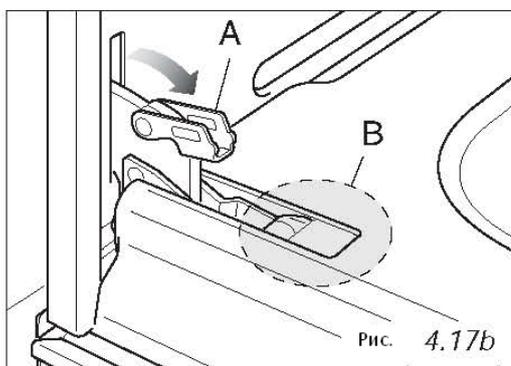


Рис. 4.17b

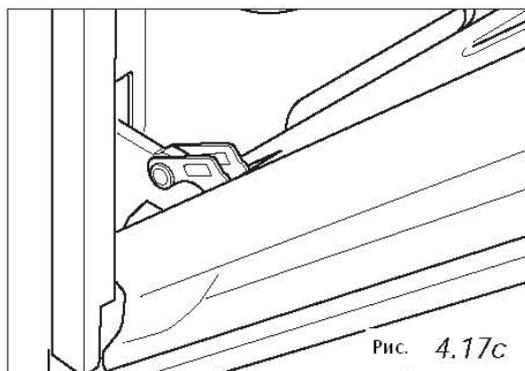


Рис. 4.17с

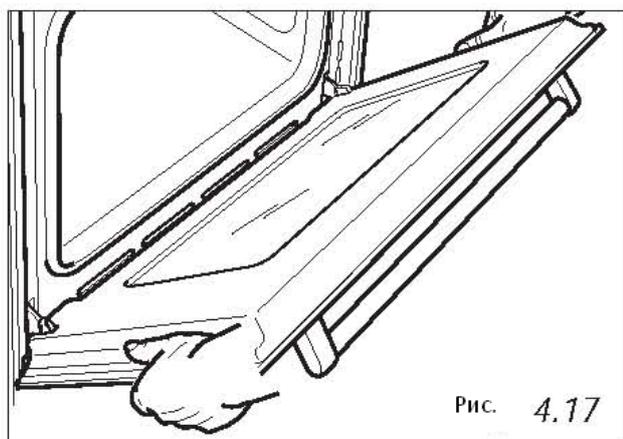


Рис. 4.17

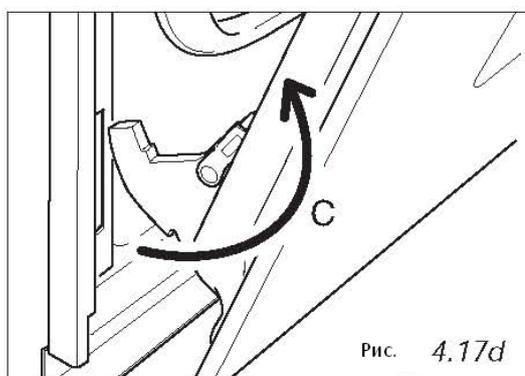
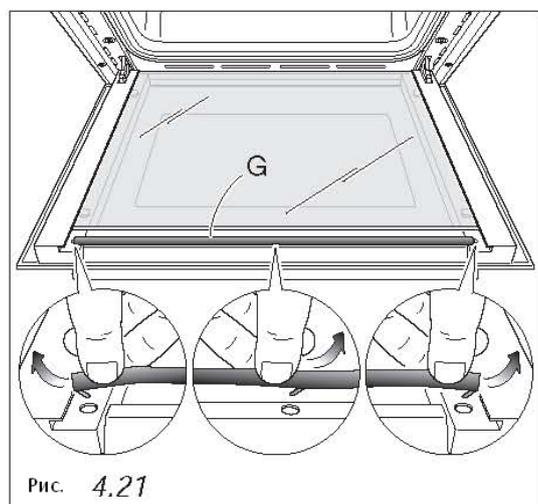
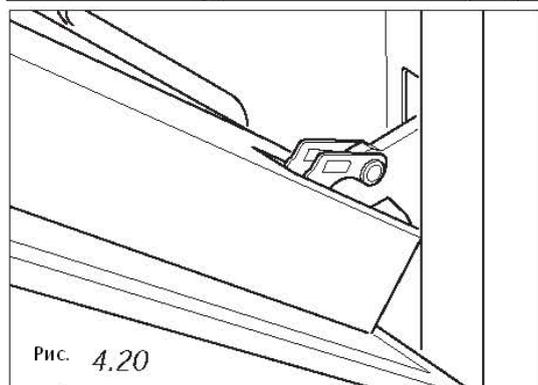
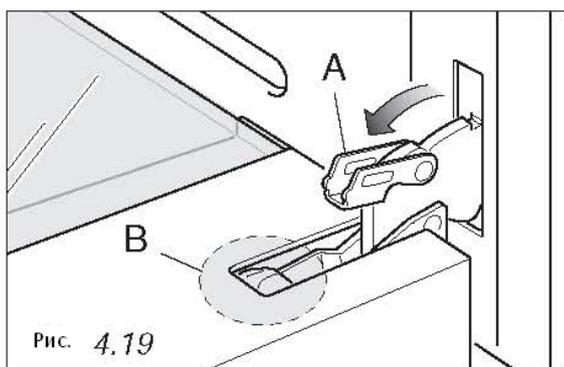
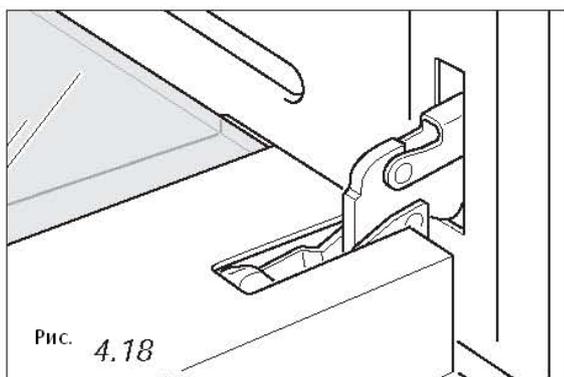


Рис. 4.17d

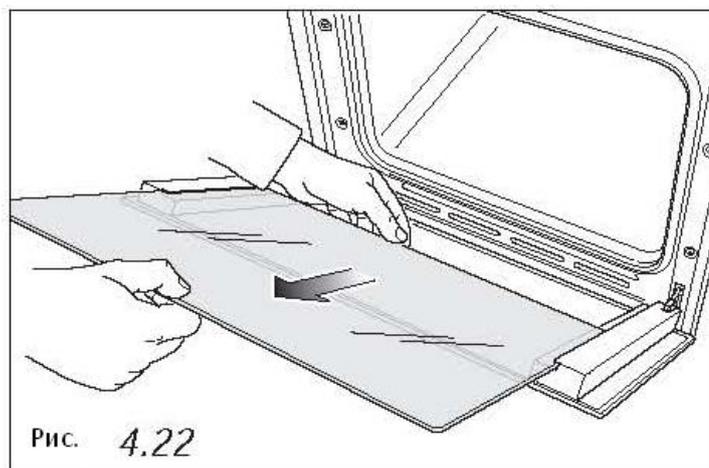
МОДЕЛИ СО СЪЕМНЫМ ВНУТРЕННИМ СТЕКЛОМ



ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для очистки внутреннего стекла с обеих сторон:

- Полностью откройте дверцу духового шкафа (Рис. 4.18).
- Полностью разомкните рычаг **A** (Рис.4.19) на правом и левом шарнирах.
- Немного закройте дверцу (Рис. 4.20), так чтобы рычаги «» правого и левого шарниров зацепились за часть «**B**» дверцы (Рис. 4.19).
- Удалите уплотняющую прокладку **G** расцепив три (3) крепежных крючка (Рис. 4.21).
- Аккуратно снимите внутреннее стекло (рис. 4.22)
- Вымойте стекло, используя подходящие для этой цели средства. Вытрите стекло насухо.
- Так же вы можете помыть внутреннюю поверхность внешнего стекла.



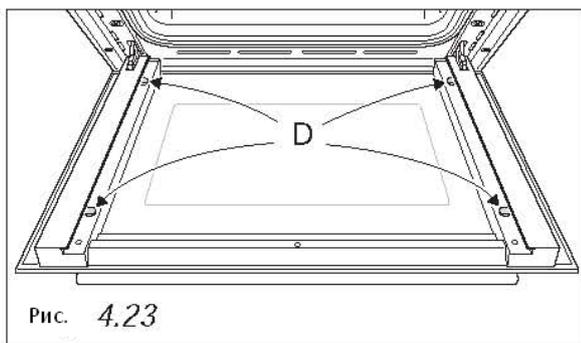


Рис. 4.23

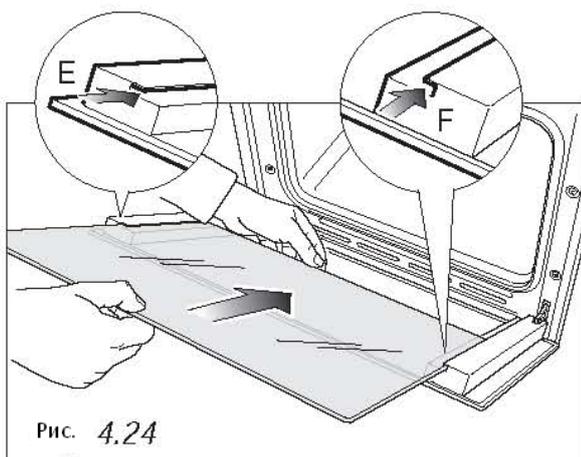


Рис. 4.24

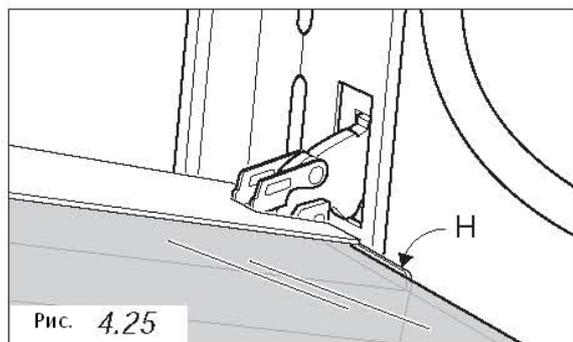


Рис. 4.25

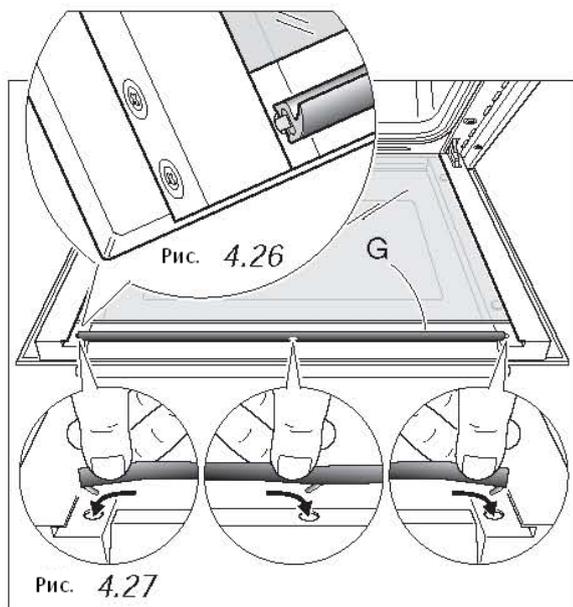


Рис. 4.27

ПОВТОРНЫЙ МОНТАЖ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

Повторный монтаж внутреннего стекла осуществляется в следующем порядке:

- Убедитесь, что дверца открыта (Рис. 4.20).
- Убедитесь в правильности размещения 4 (четырёх) вкладышей из силиконового каучука **D** (Рис. 4.23).
- Убедитесь, что правильно держите стекло. Вы должны прочитать слова перед Вами.
- Вставьте внутреннее стекло в левую **E** и правую **F** боковые направляющие (Рис. 4.24) и слегка прижмите его к стопорам **H** (Рис. 4.25).
- Установите уплотнительную прокладку **G** на прежнее место (Рис. 4.26), введя 3 (три) крепежных крючка в соответствующие отверстия (Рис. 4.27).
- Полностью откройте дверцу духового шкафа и замкните рычаг **A** на левом и правом шарнирах (Рис. 4.28)/

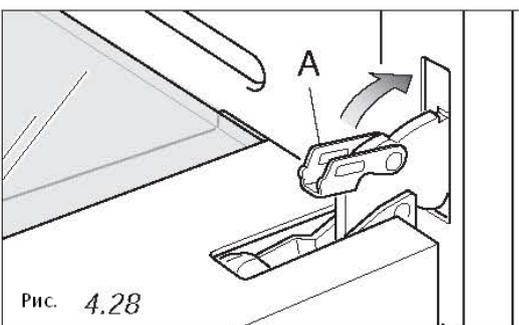
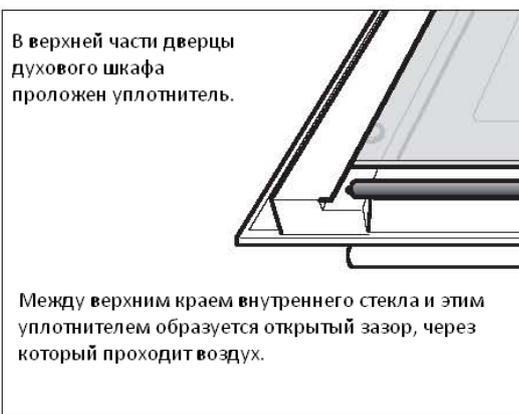
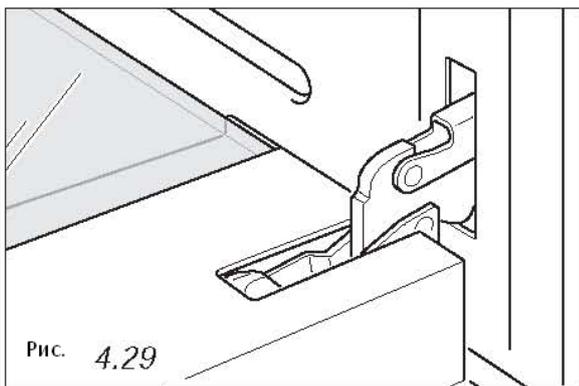


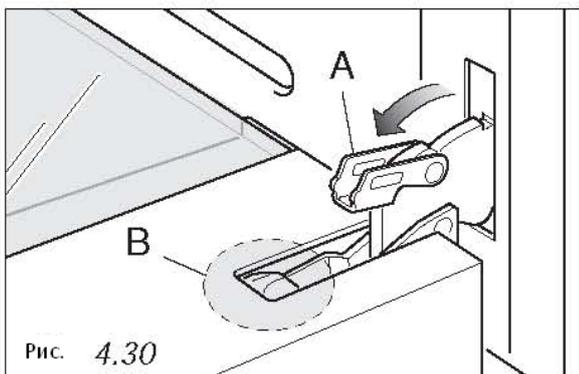
Рис. 4.28



МОДЕЛИ СО СЪЕМНЫМ ВНУТРЕННИМ И СРЕДНИМ СТЕКЛАМИ (НЕКОТОРЫЕ МОДЕЛИ)

Дверца духовки состоит из 3-х стекол:

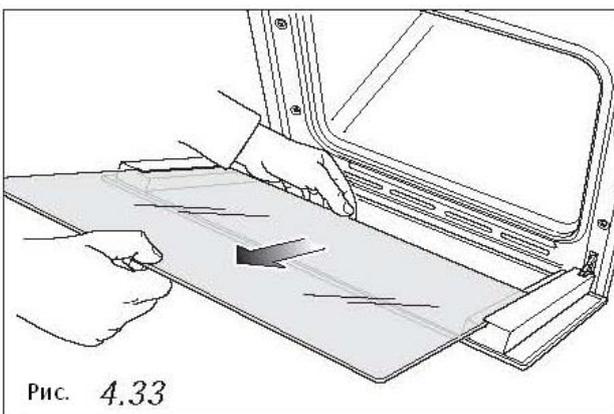
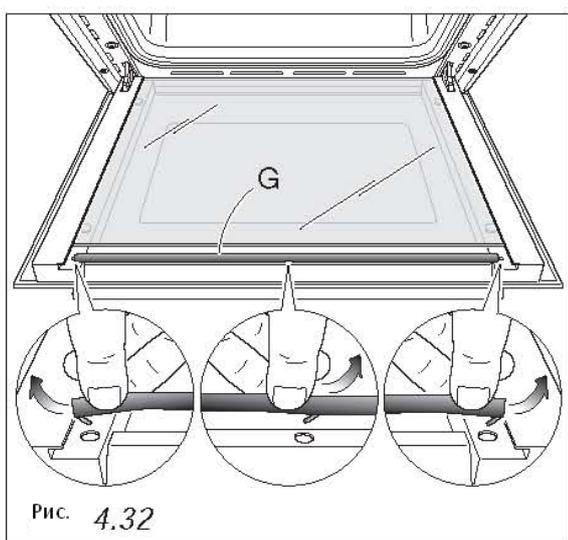
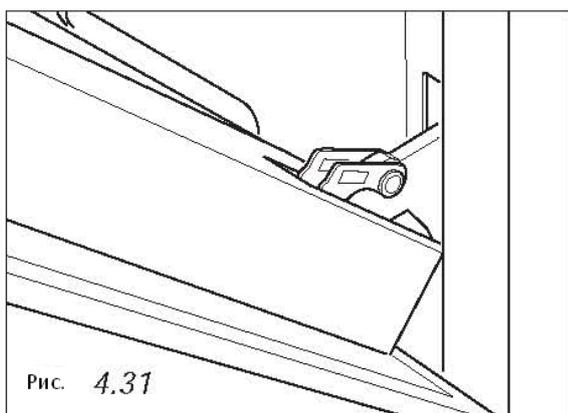
- 1 внешнее
- 1 внутреннее
- 1 среднее

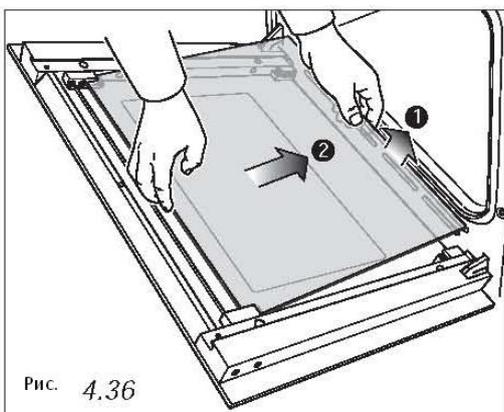
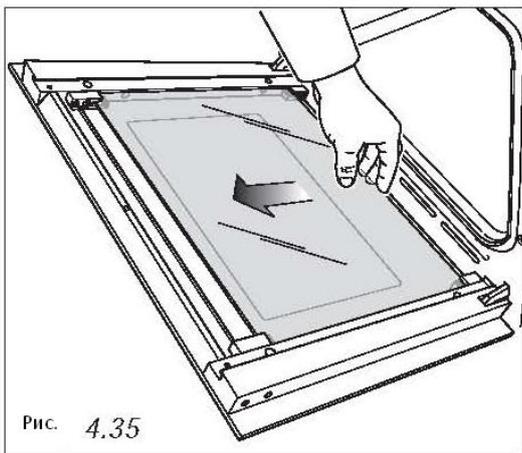
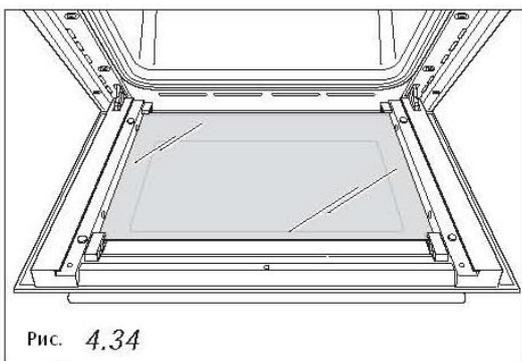


Для очистки всех стекол с обеих сторон необходимо снять внутреннее и среднее стекла следующим образом:

ДЕМОНТАЖ ВНУТРЕННЕГО И СРЕДНЕГО СТЕКЛ

1. Откройте дверцу:
 - Полностью откройте дверцу духовки (Рис. 4.29)
 - Полностью разомкните рычаг **A** (Рис.4.30) на правом и левом шарнирах.
 - Немного закройте дверцу (Рис. 4.31), так чтобы рычаги правого и левого шарниров зацепились за часть **B** дверцы (Рис. 4.30).
2. Достаньте внутреннее стекло:
 - Удалите уплотняющую прокладку **G** расцепив три (3) крепежных крючка (Рис. 4.32).
 - Аккуратно снимите внутреннее стекло (рис. 4.33)
 - Вымойте его, используя подходящие для этой цели средства. Вытрите стекло насухо.

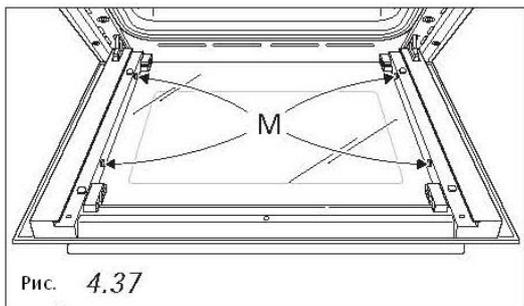




3. Достаньте среднее стекло:

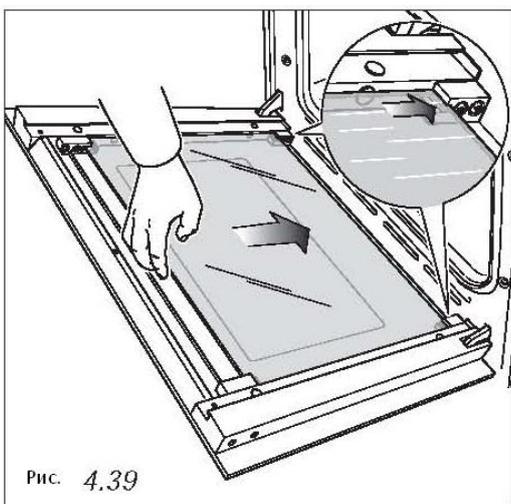
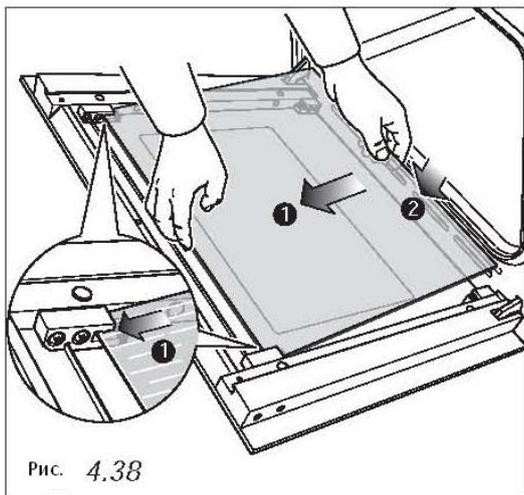
- Аккуратно освободите среднее стекло от нижних зажимов так как это указано на Рис. 4.35.
- Аккуратно поднимите нижний край стекла (стрелка 1 на Рис. 4.36) и снимите его вытащив из верхних крепежей (стрелка 2 на Рис. 4.36).
- Вымойте его, используя подходящие для этой цели средства. Вытрите стекло насухо.

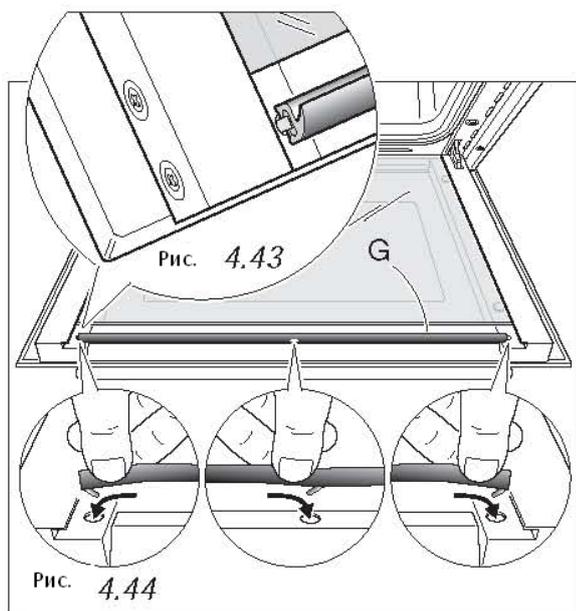
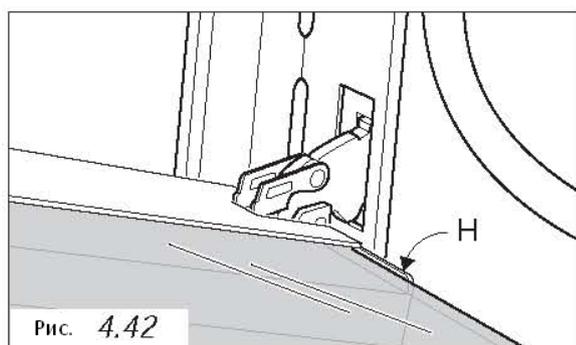
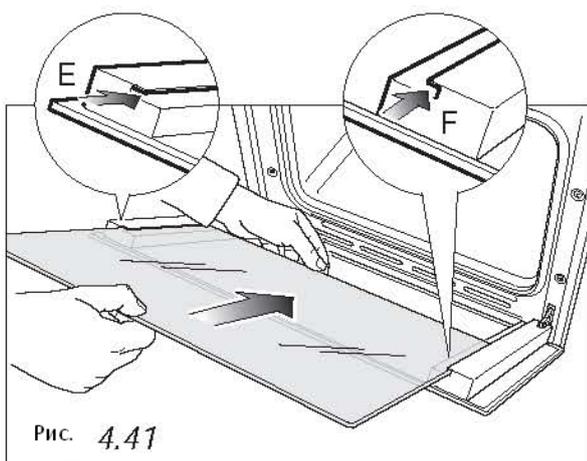
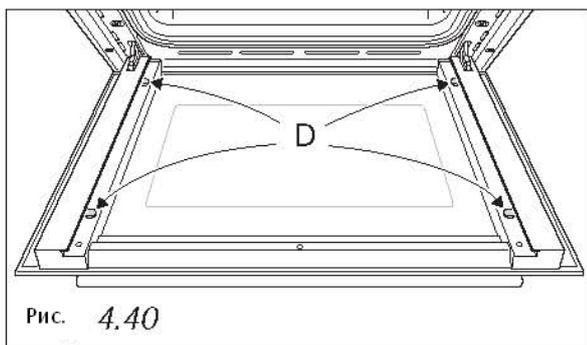
Теперь вы можете помыть внутреннюю поверхность внешнего стекла.



ПОВТОРНЫЙ МОНТАЖ ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА

1. Убедитесь, что дверца открыта (Рис. 4.20).
2. Установка среднего стекла:
 - Проверьте чтобы 4 резиновые прокладки на месте (**М** на Рис. 4.37)
 - Убедитесь, что правильно держите стекло. Вы должны прочитать слова перед Вами.
 - Аккуратно вставьте верхний край стекла в верхние зажимы (стрелочка 1 на Рис. 4.38), затем наклоните стекло и вставьте в нижние крепления (стрелочка 2 на Рис. 4.38); сдвиньте стекло в исходное положение (Рис. 4.39)

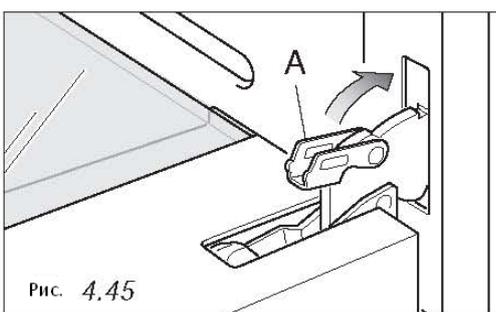




3. Установка внутреннего стекла:

- Убедитесь в правильности размещения 4 (четырех) вкладышей из силиконового каучука **D** (Рис. 4.40).
- Убедитесь, что правильно держите стекло. Вы должны прочесть слова перед Вами.
- Вставьте внутреннее стекло в левую **E** и правую **F** боковые направляющие (Рис. 4.41) и слегка прижмите его к стопорам **H** (Рис. 4.42).
- Установите уплотнительную прокладку **G** на прежнее место (Рис 4.43), введя 3 (три) крепежных крючка в соответствующие отверстия (Рис. 4.44).

4. Полностью откройте дверцу духового шкафа и замкните рычаг **A** на левом и правом шарнирах (Рис. 4.45).



МОЖНО И НЕЛЬЗЯ ДЕЛАТЬ

- ✓ Гриль должен работать при закрытой дверце.
- ✓ Прежде чем поставить сковородку под гриль, снимите ручку (если это возможно).
- ✓ Обязательно прочитайте внимательно инструкцию перед началом использования духовки в первый раз.
- ✓ Обязательно прогрейте духовку часа полтора перед первым использованием, чтобы сгорели все смазочные материалы.
- ✓ Регулярно мойте духовку.
- ✓ Удаляйте загрязнения по мере их появления.
- ✓ Используйте прихватки каждый раз, когда достаёте из духовки противни и полки.
- ✓ Не подпускайте детей к работающей духовке.
- ✓ Регулярно чистите от жира и масел противни, решетку для гриля и стенки.
- ✓ Не ставьте кухонную утварь и тарелки прямо на дно духовки.
- ✓ Не жарьте жирные продукты на гриле не используя решетку.
- ✓ Не накрывайте решетку для гриля фольгой.
- ✓ Не используйте поднос духовки для того, чтобы жарить на варочной поверхности.
- ✓ Пред тем как чистить духовку обязательно сначала выключите ее и дайте остыть.
- ✓ Не ставьте горячие эмалированные противни в воду. Дайте им сначала остыть.
- ✓ Не позволяйте уксусу, кофе, молоку, соленой воде, лимонному или томатному сокам оставаться на эмалированных частях.
- ✓ Не используйте абразивные чистящие средства или порошки, которые могут отставить царапины на эмали.
- ✓ Не пытайтесь отремонтировать внутренние неполадки.
- ✓ Не готовьте в режиме Гриль при открытой дверце, это может нанести повреждение передней панели.
- ✓ Не покрывайте стенки духового шкафа алюминиевой фольгой. Не ставьте противни или поддон на основание духового шкафа.

ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Устройство должно быть использовано только по прямому назначению – приготовление еды в домашних условиях.

Ни в коем случае не снимайте внешние покрытия, это должно производиться только сервисными службами.

Рекомендации для установщиков

ВАЖНО

- Установка устройства должна проводиться только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ** с соблюдением действующих норм.
Не соблюдение данного правила лишит устройство гарантии.
- Всегда отключайте электропитание перед выполнением работ по ремонту и обслуживанию.
- **Стенки окружающие духовку должны быть сделаны из жаропрочного материала.**
- **Не поднимайте духовку за ручку дверцы.**

ВАЖНО

- Установка устройства должна проводиться только **КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ СПЕЦИАЛИСТОМ**
- Установка устройства должна проводиться с соблюдением действующих норм.

Духовой шкаф можно встраивать в стандартные отсеки кухонной мебели шириной и глубиной 60 см.

Для установки необходимо предусмотреть отделение, изображенное на Рис. 5.1 и 5.2. Духовой шкаф должен опираться на кронштейны, способные выдержать его вес. Для крепления используются 4 винта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После правильной установки устройство отвечает всем требованиям безопасности для данного типа устройств.

Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижней частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

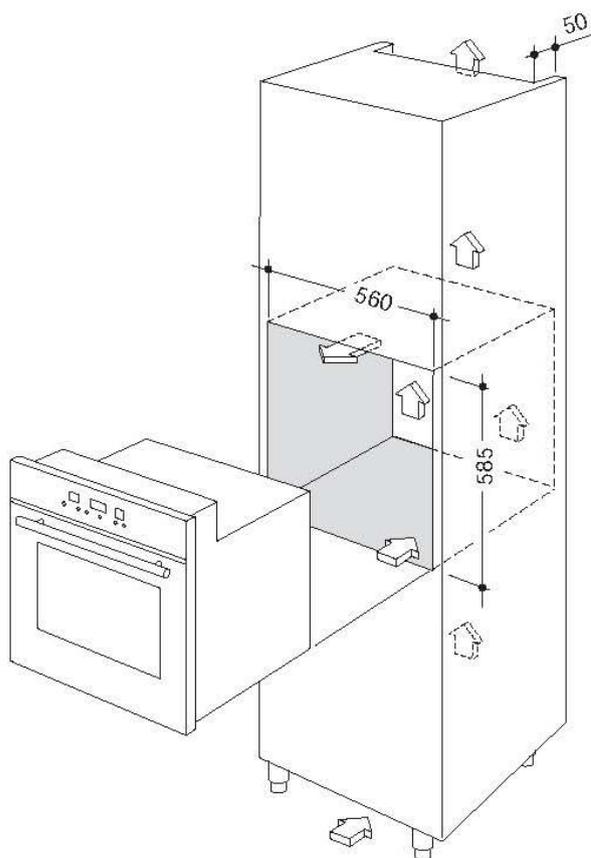


Рис. 5.1

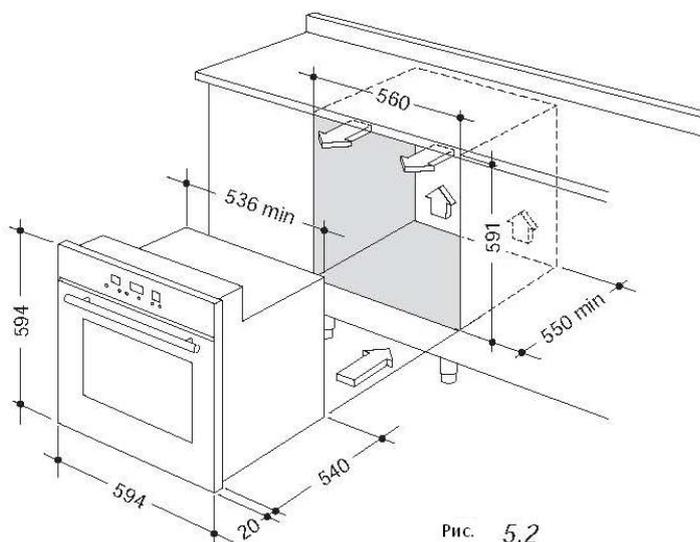


Рис. 5.2

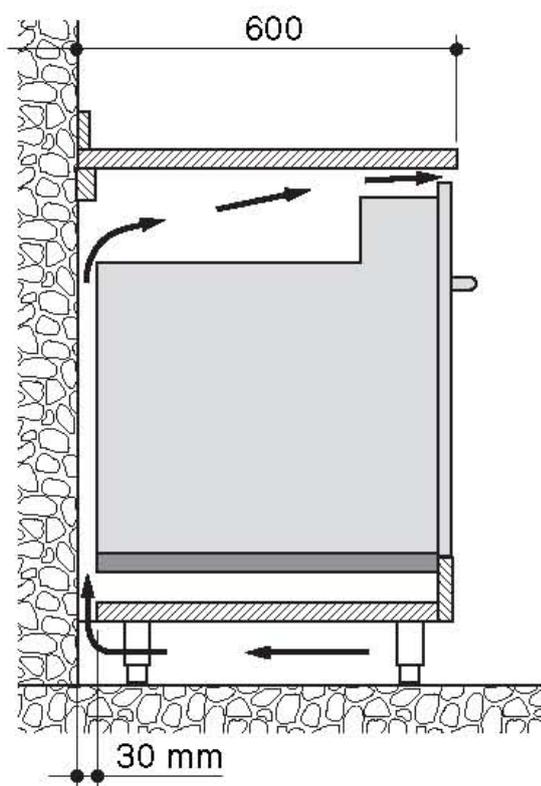


Рис. 5.3

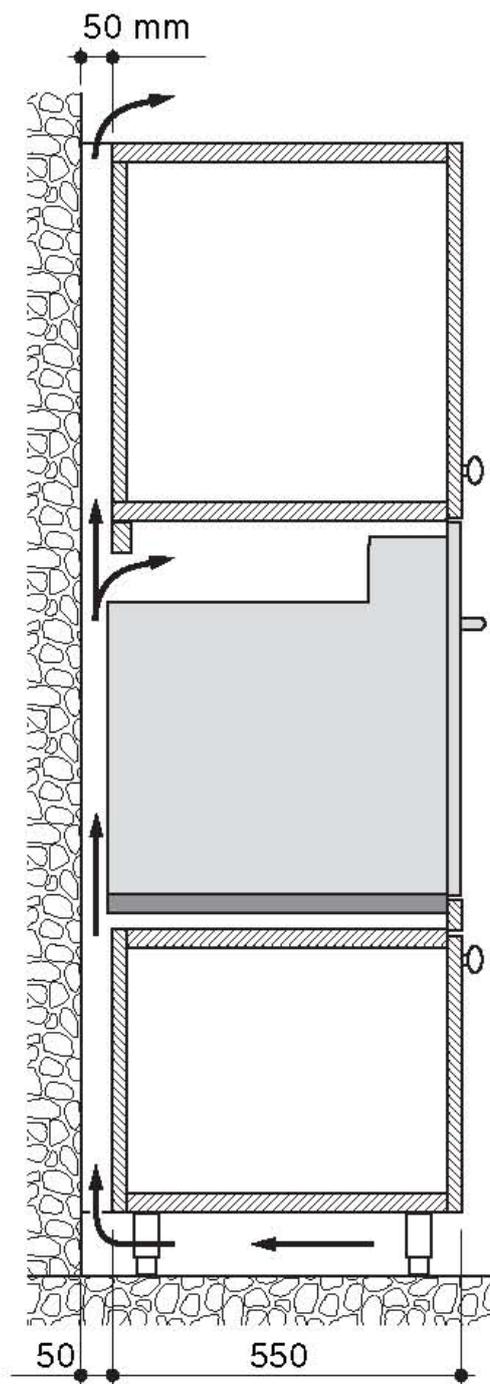


Рис. 5.4

Для вентиляции внутренней полости необходимо предусмотреть вентиляционные каналы, как указано на Рис. 5.3 и 5.4.

Стенки вокруг духового шкафа должны быть изготовлены из термостойкого материала. Поднимать духовой шкаф за ручку ЗАПРЕЩЕНО.

ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

Установите духовку в мебель и закрепите болтами (в комплекте не идут) как указано на картинке 5.5. Важно чтобы духовка опирается на поверхность, которая поддержит ее вес, поскольку крепеж болтами только дополнительный.

Примечание

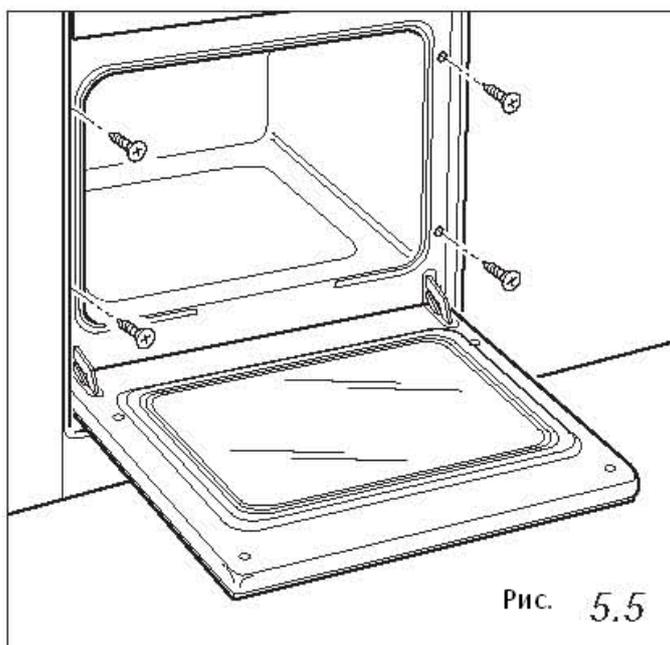
Важно, чтобы при установке Вашей духовки учитывалась циркуляция воздуха, как это указано на Рис. 5.3 - 5.4.

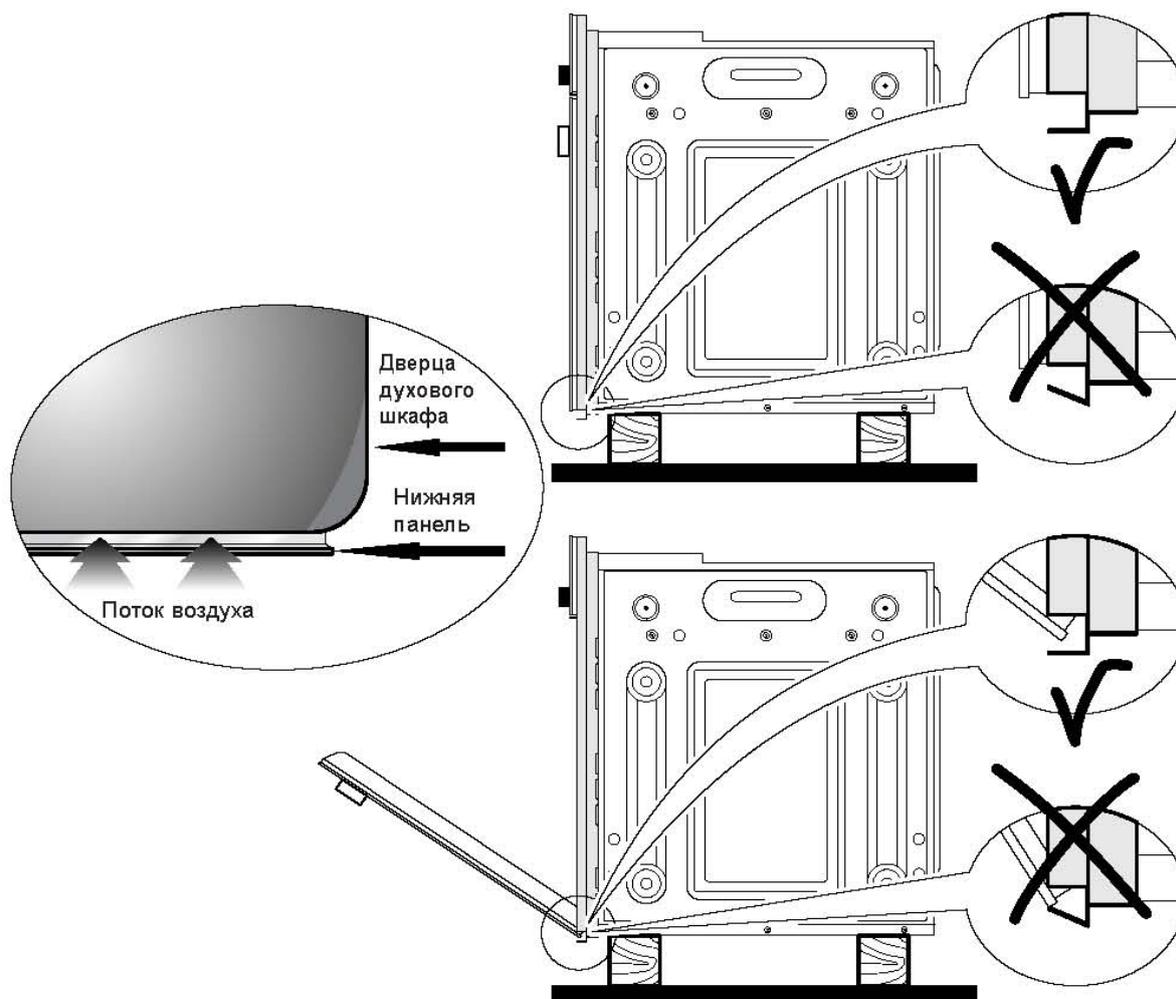
Несоблюдение циркуляции воздуха может испортить работу Вашей духовки и может повлиять на соседние стенки из-за повышения температуры.

Осторожно

Поднимать духовой шкаф за ручку ЗАПРЕЩЕНО

Отрегулируйте смежные с духовкой дверцы мебели, чтобы получился 4-5-миллиметровый промежуток между дверью мебели и рамкой духовки.





ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ:

Для предотвращения повреждения нижней панели, пожалуйста, следуйте указаниям, данными ниже.

Нижняя панель предусмотрена для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха и беспрепятственного открывания дверцы.

Для предотвращения повреждения нижней кромки при установке духового шкафа на полу, необходимо обеспечить подпорки, как показано на рисунке выше.

По завершении установки необходимо медленно открывать дверцу во избежание повреждения.

В случае несоблюдения данных указаний производитель не несет ответственности за повреждение нижней панели.

Прежде чем приступать к техническому обслуживанию электронных элементов духового шкафа, необходимо отключить его от сети.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

- Подключение к электрической сети должно проводиться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- При подключении духового шкафа к электрической сети необходимо, прежде всего, убедиться в том, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками духового шкафа, а сечение кабелей способно выдержать нагрузку, указанную на табличке.
- Если духовой шкаф поставляется без вилки, и вы не соединяете его с сетью напрямую, необходимо использовать стандартную вилку, способную выдержать проектную нагрузку.
- Цвета проводов в питающей кабеле духового шкафа могут не совпадать с цветами, указанными на зажимах вашей электрической вилки. Соединение вилки осуществляется следующим образом:
 - зеленый/желтый провод к контакту, помеченному буквой E, или символом заземления, или зеленым/желтым цветом;
 - голубой провод к контакту, помеченному буквой N или черным цветом;
 - коричневый провод к контакту, помеченному буквой L или красным цветом.
- Биполярная вилка подсоединяется к выводу, соединенному с заземляющей установкой, в соответствии с правилами техники безопасности.
- Соединение духового шкафа с сетью может осуществляться напрямую через специальный однополярный прерыватель с минимальным вскрытием контактного окна 3 мм.
- Питающий кабель не должен касаться нагретых элементов и должен быть проложен так, чтобы избежать нагревания до температуры 75°C.
- При установке необходимо учитывать требование обеспечения беспрепятственного доступа к прерывателю или розетке.
- Поврежденный сетевой кабель должен быть заменен на идентичный кабель, поставляемый в рамках послепродажного обслуживания.

ПРИМЕЧАНИЕ: при подключении к сети не используйте переходники, редукторы или дифференциаторы, которые могут привести к перегреву или стать причиной получения ожогов.

При необходимости изменения местной электрической системы обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.

Последний должен убедиться, что сечение кабелей соответствует мощности, потребляемой данной установкой.

Духовой шкаф должен быть обязательно заземлен. Производитель не несет ответственности за любые повреждения, вызванные несоблюдением данного положения.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

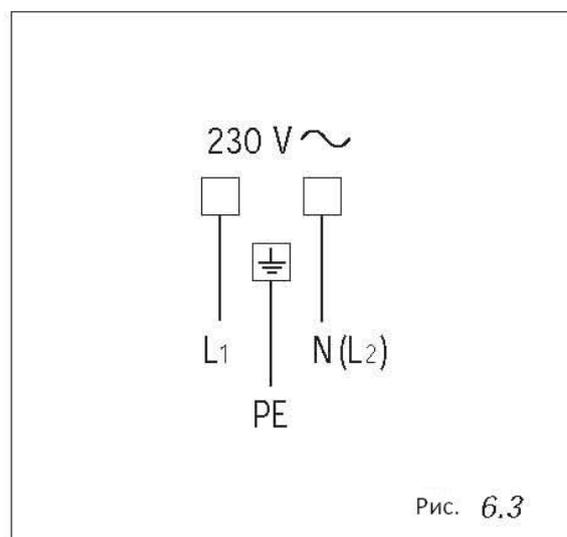
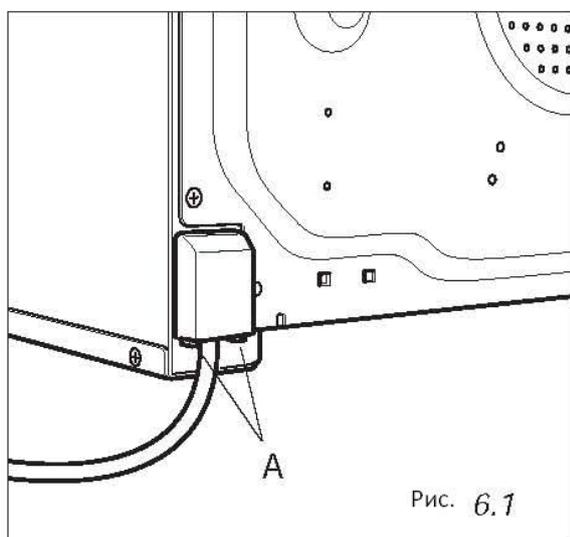
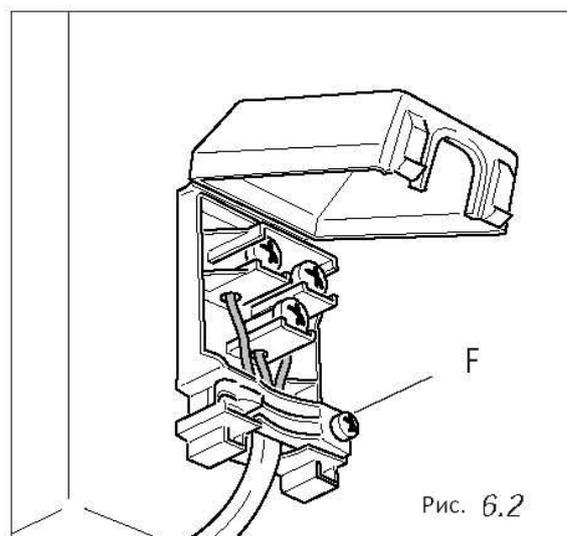
Снимите с крючков крышку щитка с зажимами, подведя отвертку под два крючка «А» (Рис. 6.1).

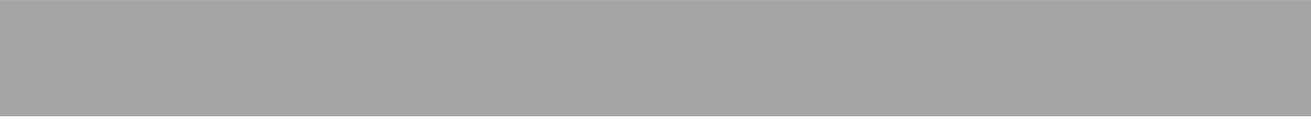
Откройте сальниковое уплотнение кабеля, отвинтив винт «F» (Рис. 6.2), открутите винт, скрепляющий зажим и извлеките кабель.

Подсоединение нового кабеля, соответствующего типа и сечения, к щитку с зажимами осуществляется согласно следующей схеме (Рис. 6.3).

ТИП СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ типа НО5RR-F

230 V ~ 3 x 1,5 mm²





Все описания и иллюстрации, представленные в настоящем буклете, носят чисто информативный характер. Производитель оставляет за собой право внесения в любой момент без предупреждения всех необходимых изменений в характеристики отдельных моделей, описанных в настоящем документе, для осуществления соответствующих модификаций или для коммерческих целей.