

1.	ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ.....	123
2.	ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	124
3.	ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ТАРЫ С СОБЛЮДЕНИЕМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ.....	125
4.	ОБЩИЙ ВИД ДУХОВКИ.....	126
5.	ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ	126
6.	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ.....	127
7.	ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ.....	128
8.	РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ.....	139
9.	ЧИСТКА И РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	149
10.	ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ..	154
11.	УСТАНОВКА ДУХОВКИ	159



ИНСТРУКЦИИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по использованию, описание команд и правил чистки и технического обслуживания аппарата



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание аппарата

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ЭТО РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ АППАРАТА. ХРАНИТЕ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ДУХОВКИ.

НЕОБХОДИМО ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО И ВСЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ УКАЗАНИЯ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ И СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ЭТОТ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИМЕНЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС, КОТОРЫЕ ДЕЙСТВУЮТ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ. КОНСТРУКЦИЕЙ АППАРАТА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПИЩИ; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ. ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ВСЯКУЮ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ПРИ ИСПОЛЬЗОВАНИИ С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТОТ АППАРАТ ДЛЯ ОБОГРЕВА ПОМЕЩЕНИЙ.



ЭТОТ АППАРАТ ИМЕЕТ ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫЙ ЗНАК В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/СЕ ПО ВОПРОСУ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ АППАРАТОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ СНЯТЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, КОТОРЫЕ ДЕЙСТВУЮТ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



НЕ ЗАГОРАЖИВАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗЫ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ РАСПОЛОЖЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ НА РАМКЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ. СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМ ИНСТРУМЕНТОМ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯГКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ ЗАМШЕЙ.

НЕ ДОПУСКАТЬ ЗАСЫХАНИЯ ВНУТРИ ДУХОВКИ ОСТАТКОВ ПРОДУКТОВ НА САХАРНОЙ ОСНОВЕ (НАПРИМЕР, ВАРЕНЬЯ). ПРИ СИЛЬНОМ ЗАСЫХАНИИ ОНИ МОУТ РАЗРУШИТЬ ЭМАЛЬ, КОТОРАЯ ПОКРЫВАЕТ ВНУТРЕННЮЮ ЧАСТЬ ДУХОВКИ.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ



СМОТРИТЕ НОРМЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ АППАРАТОВ И ПО ФУНКЦИЯМ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТСЯ В ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ. В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ, ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ АППАРАТОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ. ГАЗОВЫЕ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ АППАРАТЫ ДОЛЖНЫ ВЫКЛЮЧАТЬСЯ ТОЛЬКО ПОДГОТОВЛЕННЫМИ ЛЮДЬМИ.



ШТЫРЕВОЙ КОНТАКТ ПРИСОЕДИНЕНИЯ К КАБЕЛЮ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩИЙ РАЗЪЕМ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ. ВО ВСТРОЕННОМ АППАРАТЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.



ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ.



СРАЗУ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО БЫСТРУЮ ПРОВЕРКУ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. ПРИ ОТКАЗЕ, ОТСОЕДИНИТЬ АППАРАТ ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЬСЯ С ЗАПРОСОМ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНО РЕМОНТИРОВАТЬ АППАРАТ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПОМЕЩАТЬ В ДУХОВКУ ВОСПЛАМЕНЯЕМЫЕ ПРЕДМЕТЫ: ПРИ СЛУЧАЙНОМ ПОПАДАНИИ ВОЗНИКАЕТ ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. СТАРАТЬСЯ НЕ КАСАТЬСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.



ДАННОЕ УСТРОЙСТВО НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЭКСПЛУАТИРОВАТЬ ЛИЦАМ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С УМСТВЕННЫМИ ИЛИ ФИЗИЧЕСКИМИ НАРУШЕНИЯМИ, ЛИБО НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПРИМЕНЕНИЯ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ, ПО КРАЙНЕЙ МЕРЕ, БЕЗ ПРИСУТСТВИЯ И ИНСТРУКТАЖА СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ, ОТВЕЧАЮЩИХ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ АППАРАТА СНИМИТЕ ВСЕ ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНЫЕ ПЛЕНКИ, КОТОРЫЕ НАХОДЯТСЯ НА ВНЕШНЕЙ СТОРОНЕ.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, возникший по причине несоблюдения вышеуказанных предписаний или по причине неправильного использования хотя бы отдельной части аппарата и использования не фирменных запчастей.



3. ИНСТРУКЦИИ ПО УТИЛИЗАЦИИ ТАРЫ С СОБЛЮЖДЕНИЕМ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ НОРМ

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим вас о сотрудничестве путем проявления заботы о правильной утилизации упаковки. Информацию о сборе, переработке и уничтожении использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях. Не выбрасывайте упаковку или ее части в неположенные места. Они могут явиться источником опасности удушья детей, в частности, это касается пластиковых мешочков.

Соблюдение правил утилизации требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

ВАЖНО: сдать аппарат тому местному предприятию, которое имеет разрешение на сбор неиспользуемых бытовых электроприборов. Соблюдение правил утилизации отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Перед тем, как выбросить свой аппарат, надо снять дверцы и оставить полки в положении как для использования, для того, чтобы дети, играя, не смогли заблокировать себя внутри рабочей камеры духовки. Кроме того, необходимо отрезать кабель подключения к электросети и убрать его вместе со штыревым разъемом.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСТАВЛЯТЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ОСТАТКИ УПАКОВКИ В ЖИЛОМ ПОМЕЩЕНИИ. РАССОРТИРОВАТЬ РАЗНЫЕ СЫТЫЕ УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И СДАТЬ ИХ В БЛИЖАЙШИЙ ПУНКТ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО СБОРА.



4. ОБЩИЙ ВИД ДУХОВКИ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ



- 1** Панель управления
- 2** Лампа освещения духовки
- 3** Вентилятор духовки
- 4** Направляющие для решеток и противней
- 5** Датчик температуры
- 6** Верхняя защитная панель
- 7** Нижняя панель днища (только на некоторых моделях)
- 8** Выемка с плиткой для приготовления пиццы или крышка (только на некоторых моделях)

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ



5. ПОДГОТОВКА К УСТАНОВКЕ



Для очистки от всех остатков приготовления рекомендуется производить очистку внутренней части аппарата. Подробная информация об очистке дается в главе "9. ЧИСТКА И РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ"



Используя духовку и гриль в первый раз целесообразно нагревать их при максимальной температуре в течение времени, достаточного, чтобы сжечь возможные остатки заводской консервационной смазки, которая может придать неприятный запах кушаньям. Для этой цели рекомендуется пользоваться функцией Турбо



Инструкции пользователя

RU

6. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

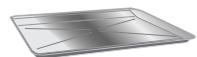
Решетка: служит в качестве подставки для сосудов с готовящимися блюдами.



Решетка для противня: кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



Противень для жарки: служит для сбора жиров, стекающих из блюд, положенных на решетку



Противень для выпечки (Только на некоторых моделях): служит для приготовления пирогов, пиццы, выпечки.



Рама из металлического прута для шампура (Только на некоторых моделях): служит опорой для штанги шампура (пользоваться согласно инструкции на странице 147).



Щипцы из хромированной стали (Только на некоторых моделях): приспособление для снятия горячих продуктов с решетки или сковороды.



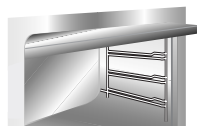
Штанга шампура (Только на некоторых моделях): служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют однообразной обжарки всей поверхности (пользоваться согласно инструкции на странице) 147.



Плитка для приготовления пиццы (Только на некоторых моделях): спроектирована специально для приготовления пиццы и производных продуктов (пользоваться согласно инструкции на странице 148).



Верхняя защитная панель если ее вынуть, то выполнение операции чистки внутри духовки облегчается



Принадлежности духовки, которые могут соприкасаться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям директивы ЕЭС 89/109 от 21.12.88 г. и декрета D.L. 108 от 25.01.92 г.



Принадлежности, поставляемые по дополнительной заявке:
Через Авторизованные сервисные центры можно требовать фирменные принадлежности, входящие в комплект поставки, или поставляемые дополнительно.



7. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

7.1 Общее описание

7.1.1 Полки для установки

В духовке имеется **4 полки** для установки противней и решеток на разной высоте. Высоты установки пронумерованы снизу вверх (см. рисунок).

(При работе с рецептами на дисплее будет высвечиваться номер полки, рекомендуемой для выбранного рецепта).



7.1.2 Охлаждающая вентиляция

Аппарат оснащен системой охлаждения, которая начинает работать при начале процесса жарки. Вентилятором создается нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей и который может продолжать кратковременно поступать и после выключения духовки.

7.1.3 Лампа внутреннего освещения

Лампа духовки загорается при открывании дверцы или при выборе любой функции или рецепта, за исключением **ECO P** и **P** (при наличии).

7.2 Инструкции и общие рекомендации по пользованию



Приготовление любых блюд выполняется при закрытой дверце.



В процессе приготовления не стелить на дно духовки алюминиевую или оловянную фольгу и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалированного покрытия. При необходимости использовать специальную бумагу для выпечки, следует располагать ее так, чтобы она не перегораживала циркуляцию горячего воздуха внутри духовки.

При необходимости удалить образовавшийся внутри духовки пар, следует открыть дверцу в два приема: сначала приоткрыть (примерно на 5 см) на 4-5 секунд, затем открыть ее полностью. Если требуется что-то подправить в готовящихся блюдах, то надо, открывать дверцу на как можно более краткий промежуток времени, для того, чтобы температура внутри духовки не понизилась до отметки, при которой ухудшится качество приготовления.



После окончания приготовления, чтобы избежать чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять блюда внутри духовки на слишком большой промежуток времени.



Инструкции пользователя



7.3 Описание органов управления на передней панели

Все органы управления аппарата сгруппированы на передней панели. В следующей таблице приводится описание используемых символов.



ПРЕДСТАВЛЯЕМЫЕ ФУНКЦИИ И СИМВОЛЫ:



1
PT1

**Рукоятка
Термостат
Таймер**

для установки расписания, выбора температуры и продолжительности жарки, для программирования начала - окончания жарок.



3
PT2

**Рукоятка
Переключение
Функций**

для переключения трех режимов работы духовки и выбора функции или программы жарки (см. параграф "7.4 Режимы работы").



2 DSP1

**Дисплей
текущего
времени
запрограммированных
жарок**

Этот дисплей показывает текущее время или продолжительность жарки.

Появление следующих символов означает:



Часы: установка времени выполнена.



Колокольчик: активация таймера (счетчика времени).



Задержка начала приготовления: установка времени жарки с задержкой начала жарки.



Длительность приготовления: установка времени жарки.



Рекомендуемая полка: номер полки, рекомендуемой исходя из выбранного рецепта жарки.



Переключаемые функции (модели пиролитические)



Функции автоматической очистки



Переключаемые
рецепты
(модель
многофункциональная)



(модель
пиролитическая
)

**Дисплей
температуры**

На этот дисплей выводится температура, запрограммированная для требуемой функции, или температура, установленная пользователем.



(модель
многофункциональ-
ная)

2 DSP2

Появление следующих символов означает:



Рекомендуемая полка:

номер полки, рекомендуемой исходя из выбранного рецепта жарки.



Температура внутри духовки:

духовка в фазе нагрева.



Блокировка от детей:

режим Блокировка от детей включен (см. "Вспомогательное меню" стр. 138).

Индикаторная лампа "show room"



("демонстрационный режим")

режим Блокировка от детей включен (см. "Вспомогательное меню" стр. 138).

(только на пиролитических моделях):

Индикаторная лампа "show room"



("демонстрационный режим")

Срабатывает в цикле очистки для индикации блокировки дверцы.

(только на пиролитических моделях):



Память рецептов:

мигание означает фазу изменения выбранного рецепта.



Переключаемые
рецепты



Инструкции пользователя

RU

7.4 Режимы работы

Данное изделие запрограммировано на 3 режима работы, переключаемые при помощи РТ2.



Положение ОЖИДАНИЕ: Дисплей DSP1 включен, показывает текущее время (выводится сразу после подтверждения расписания).



Положение ВКЛ: в положении ОЖИДАНИЕ нажать РТ2 один раз. Включается подсветка всех дисплеев

и

рукояток управления.



Положение ВЫКЛ: в положении ВКЛ нажать РТ2 и держать до выключения. Остается светиться только символ ☺ на DSP1.

7.5 Первое использование



При использовании впервые или после отключения электропитания, на дисплее духовки DSP1 с левой стороны появятся мигающие символы 00:00. Для начала жарки следует выставить текущее время.

7.5.1 Установка текущего времени

Для установки текущего времени:

- повернуть РТ1 вправо и влево для увеличения или уменьшения показания времени. (При повернутой рукоятке показание времени меняется в ускоренном темпе).
- при отпускании РТ1 через несколько секунд дисплей перестанет мигать, будут мигать только точки разделения часов и минут, что свидетельствует о правильном функционировании. (На дисплей будет также выведен символ ☺).



При необходимости следует изменить текущее время, например, при переходе на летнее время. Из положения ОЖИДАНИЕ (см. параграф “7.4 Режимы работы”):

- держать РТ1 несколько секунд нажатым до конца мигания символа ☺.
- повторить операции, описанные в параграфе “7.5.1 Установка текущего времени”.



7.6 Выбор функции



Выбор функции жарки можно выполнять только в стадии ВКЛ, простым поворотом РТ2 вправо или влево. Выбранная функция изменит свой цвет на дисплее и станет красной. После выбора на DSP2 будет выведена предварительно установленная температура жарки.

7.6.1 Жарка с предварительно установленной температурой

После выбора желаемой функции духовка начнет жарку при предварительно установленной температуре и начнет светиться символ . Жарке предшествует фаза предварительного разогрева, во время которой духовка быстрее достигает температуры жарки. Эта фаза обозначается миганием на DSP2 символа . По окончании предварительного разогрева символ перестанет мигать и сработает акустический сигнал о том, что блюда можно ставить в рабочую камеру духовки.



В пиролизических моделях специальные функции размораживания и поднятия теста объединены под этим же символом . Температура выбирается отдельно для размораживания (30°C) или для поднятия теста (40°C). В многофункциональных моделях не предусмотрена возможность изменения температуры отдельно для функции размораживания и для функции поднятия теста.

7.6.2 Изменение предварительно установленной температуры

Предварительно установленная температура для каждой функции может быть изменена по желанию пользователя.

В любой момент в ходе жарки повернуть РТ1 в одном или в другом направлении для увеличения или уменьшения температуры жарки на 5 градусов при каждом повороте. (можно удерживать РТ1 в повернутом состоянии для ускоренного увеличения или уменьшения).

7.6.3 Использование таймера (счетчика минут)



Нажать один раз РТ1 (в режиме ОЖИДАНИЕ или ВКЛ). На дисплее появятся цифры не мигающие и мигающий символ . Повернуть РТ1 для установки минут жарки (от 00:01 до 04:00). Через несколько секунд, после выбора желаемой продолжительности, символ изменит мигание на постоянное свечение и с этого момента начнется отсчет в обратную сторону. В этот момент выбрать желаемую функцию жарки и ждать подачи звукового сигнала, предупреждающего пользователя об окончании времени.

Нажать один раз РТ1 для отключения звукового сигнала, можно выбрать следующее время, для этого надо повернуть РТ1.



Если таймер выставлялся в режиме ОЖИДАНИЕ, то при активации духовки в режиме ВКЛ (при выборе какого-либо режима приготовления) отсчет будет аннулирован.



Инструкции пользователя



Внимание: таймер не прерывает жарку. Он только предупреждает пользователя об истечении уставленных минут. Для выключения духовки удерживать нажатым РТ2.

Изменение выставленных данных

После начала обратного отсчета нажать РТ1 один раз. Символ  начнет мигать, повернуть РТ1, чтобы изменить выставленную продолжительность. Через несколько секунд после последнего изменения, символ  перестанет мигать и возобновится обратный счет новой установки времени.

7.7 Программы жарки

7.7.1 Полуавтоматическая жарка



Под полуавтоматической жаркой понимается функция, которая позволяет начать жарку и закончить ее в течение определенного периода времени, установленного пользователем.

Выбрать какую-либо функцию (см. параграф “7.6 Выбор функции”) и нажать РТ1 два раза. На дисплее появятся цифры  и мигающий символ .

Вращая РТ1 направо или налево установить минуты жарки (от 00:01 до 23:59). Через несколько секунд, после выбора желаемой продолжительности, символ  перестанет мигать и с этого момента начнется полуавтоматическая жарка. По окончании на дисплее DSP1 появится надпись СТОП, жарка прервется и сработает звуковой сигнал, который отключается при повороте РТ1.



При необходимости продолжить жарку сверх установленного времени, при нажатии РТ1 во второй раз духовка возобновит нормальную работу с выставленными вами ранее параметрами жарки. Для полного выключения духовки удерживайте нажатой РТ2.

Изменение выставленных данных

После начала полуавтоматической жарки можно изменить ее продолжительность.

Когда символ  светится постоянно и духовка находится в фазе жарки, нажать РТ1 один раз. Символ  начнет мигать, повернуть РТ1, чтобы изменить выставленную продолжительность. Через несколько секунд после последнего изменения, символ  перестанет мигать и возобновится полуавтоматическая жарка с новой установкой.

Чтобы изменить предварительно установленную температуру, подождите, пока символ  не изменит мигание на постоянное свечение, и поверните РТ1 направо или налево для увеличения или уменьшения температуры жарки.



7.7.2 Автоматическая жарка



Под автоматической жаркой понимается функция, которая позволяет начать жарку с заданной установкой времени и закончить ее в течение определенного периода времени, установленного пользователем.

Выберите какую-либо функцию жарки, установите желаемую температуру жарки или оставьте предварительно установленную (см. параграф “7.6 Выбор функции”) и нажмите РТ1 два раза. На дисплее появятся цифры **00:00** и мигающий символ **⏸**.

Вращая РТ1 направо или налево установить минуты жарки (от 00:01 до 23:59).



Для безопасности, при установке автоматической жарки необходимо запрограммировать сначала продолжительность жарки и потом время начала жарки. Нельзя установить только время окончания жарки без установки продолжительности.

После выбора продолжительности нажать один раз РТ1.

На дисплее появится символ **⏸** вместе со временем окончания жарки.

При повороте РТ1 вправо время увеличивается и можно установить **желаемое время окончания жарки**.

Через несколько секунд, после выбора желаемой продолжительности, символы **⏸** и **⏸** перестанут мигать и с этого момента духовка перейдет в режим ожидания установленного времени начала приготовления. По окончании, на дисплее DSP1 появится надпись СТОП, жарка прервется и сработает звуковой сигнал, который отключается однократным нажатием РТ1.



При необходимости продолжить жарку сверх установленного времени, при нажатии РТ1 во второй раз духовка возобновит нормальную работу с выставленными вами ранее параметрами температуры.

Для полного выключения духовки удерживайте нажатой РТ2.

Изменение выставленных данных

После начала автоматической жарки можно изменить ее продолжительность.

Когда символы **⏸** и **⏸** начнут светиться постоянно и духовка переключится в фазу жарки или ожидания начала жарки, нажать РТ1 один раз. Символ **⏸** начнет мигать, повернуть РТ1, чтобы изменить выставленную продолжительность.

Снова нажать РТ1, символ **⏸** погаснет, начнется мигание символа **⏸** и на DSP1 появится время начала жарки. Вращая РТ1 можно увеличить или уменьшить время начала жарки.

Через несколько секунд после последнего изменения, символы **⏸** и **⏸** начнут светиться не мигая, и возобновится автоматическая жарка с новыми установками.



После выполнения программирования жарки и до ее начала, останутся включенными символ выбранной функции или рецепта. а также символы **⏸** , **⏸**.



Инструкции пользователя



7.8 Выбор рецепта



В духовке имеется 9 установленных рецептов и 3 памяти; рецепт представляет собой заранее заданные установки функции, температуры и времени приготовления.

Выбор рецепта можно выполнять только в стадии ВКЛ, простым поворотом РТ2 вправо или влево. Выбранный рецепт изменит свой цвет на дисплее на красный. Жарка начнется с предварительно установленными параметрами (символы   горят). При достижении предварительно установленной температуры выдается последовательность звуковых сигналов, предупреждающих о том, что можно загружать духовку. С этого момента начинается время жарки, указанное в таблице “7.9 Таблица готовых рецептов”.

7.8.1 Изменение выставленных данных (в процессе жарки)

В процессе жарки можно **изменять предварительно установленную температуру**, вращая РТ1 направо или налево. Для **изменения продолжительности** нужно нажать РТ1 и вращать ее в сторону увеличения или уменьшения значения.



Операции изменения установленных параметров должны выполняться, когда оба символа  ,  светятся постоянно.

7.8.2 Автоматическая жарка по рецепту

Для установки автоматической жарки выбрать рецепт и следовать инструкциям параграфа параграфо “Автоматическая жарка” стр. 134.



Не рекомендуется использовать эту функцию при жарках, в которых требуется предварительно разогретая духовка, например при приготовлении пиццы или выпечки.



7.8.3 Установка новых постоянных параметров рецепта

В духовке имеется 9 предварительно установленных рецептов (см. “Таблица готовых рецептов” стр. 137), и 3 рецепта, задаваемых, исходя из собственных предпочтений жарки, обозначенных **R₁**, **R₂**, **R₃**. Кроме того, можно изменять оставшиеся уже предварительно заданные рецепты.

Для изменения или установки новых постоянных параметров рецепта:

- 1 В положении ВКЛ при помощи РТ2 выбрать рецепт, который нужно изменить. В интервале 5 секунд после выбора удерживать РТ1 нажатой по крайней мере 2 секунды. Символ  мигает, показывая фазу изменения (корректировки) рецепта.
- 2 Теперь, вращая РТ1, можно внести изменение в ту функцию жарки, которая будет связана с изменяемым рецептом. Нажать РТ1 для подтверждения.
- 3 Установка температуры. Предварительно заданная температура будет мигать на DSP2, при помощи РТ1 можно ее изменить. Нажать РТ1 для подтверждения.
- 4 Изменение длительности приготовления: Предварительно заданная длительность приготовления будет мигать на DSP1. Вращая РТ1 можно ее изменить. Нажать РТ1 для подтверждения.
- 5 Изменение рекомендуемой полки: Будет мигать рекомендуемая полка, вращая РТ1, можно изменить значение. Нажать РТ1 для выхода из режима программирования, символ  прекратит мигать.





Инструкции пользователя



7.9 Таблица готовых рецептов

	Класс	Тип	Количество	Температура (°C)	Длительность приготовления (минут)	Функция	Полка
	Говядина	Ростбиф	0.7 кг	200	30		<u>2</u>
			1 кг	200	40		
			1.5 кг	200	65		
	Свинина	Жаркое	0.5 кг	180	50		<u>2</u>
			1 кг	190	75		
			1.5 кг	180	110		
	Курятина	Цыпленок табака	0.5 кг	190	40		<u>2</u>
			1 кг	190	60		
			2 кг	180	90		
	Ягнятина	Жареная задняя часть	1.0 кг	190	65		<u>1</u>
			1.5 кг	190	90		
	Рыба	Окунь запеченный в фольге	0.7 кг	200	35		<u>2</u>
			1.0 кг	200	45		
	Зелень	Фаршированный перец	1 кг	170	45		<u>2</u>
			1.5 кг	160	50		
			2 кг	160	60		
	Пицца	Пицца с начинкой	1 пицца	280	8*		<u>1</u>
	Пирог	Яблочный пирог	8 порций	170	60		<u>3</u>
	Печенье	Лимонное печенье	1 противень	180	17		<u>2</u>

*В моделях, в которых имеется плитка для приготовления пиццы (модели с функцией приготовления пиццы), указанное время следует уменьшить (4 минуты).



Приведенные в таблице значения времени приготовления, относящиеся к указанным в рецептах блюдам, носят информационный характер и могут изменяться в зависимости от веса.



В таблице приводятся параметры, установленные на заводе-изготовителе духовки. Если после изменения потребуется восстановить рецепт с исходными установками, то для этого достаточно ввести данные, приведенные в таблице.



Если установлен экономный режим на 2300 Вт (см. вспомогательное меню), время приготовления может отличаться от указанного.



7.10 Вспомогательное меню

Данное изделие также оснащено всплывающим "вспомогательным меню", которое позволяет пользователю:

- 1 Активировать или деактивировать блокировку от детей .
- 2 Активировать или деактивировать режим Демонстрационный (Show Room), в котором деактивируются все нагревательные элементы, при этом функционирует только панель управления.
- 3 Выбрать или отменить выбор режима, который позволяет потреблять максимум 2300 Вт.

В положении **Выкл** (см. "7.4 Режимы работы") удерживать нажатой по крайней мере 5 секунд **PT1** до появления на дисплее вспомогательного меню. Вращая **PT1** вправо или влево можно изменить состояние установки (**Вкл** / **Выкл**). Нажать **PT1** для перехода к заданию следующей функции.



Режим блокировки от детей: если этот режим активирован, то, если в течение двух минут функционирования духовки пользователем не было произведено никаких действий, органы управления автоматически блокируются и загорается символ . Для временного отключения блокировки в процессе жарки удерживать нажатой **PT1** по крайней мере 5 секунд. Через две минуты после выполнения последней установки блокировка снова станет активной.



При попытке воспользоваться какой-либо ручкой управления для 2 секунды появится надпись "bloc" (блокировка).



Режим "show room" (Демонстрационный): (только для участников выставок), при активировании этого режима духовка деактивирует все нагревательные элементы, оставляя при этом активной панель управления (на некоторых моделях кроме того появляется символ ). При обычной работе с духовкой этот режим следует установить на Off (Выкл).



Режимы ограничителя энергопотребления: при выборе **LO** (МАЛОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ) основная духовка во время приготовления будет потреблять ограниченное количество энергии, в зависимости от модели. Для восстановления нормального потребления выбрать **HI** (БОЛЬШОЕ ПОТРЕБЛЕНИЕ).



Инструкции пользователя

RU

8. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

ECO

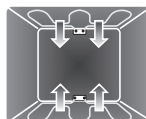
ЕСО (ЭКОНОМИЧНЫЙ):

Сочетание гриля и нижнего сопротивления с вентилятор особенно рекомендуется для жарки небольших порций, с малым потреблением энергии.



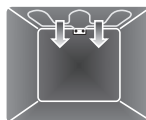
СТАТИЧЕСКИЙ:

Одновременное выделение тепла сверху и снизу позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, хлеба, пирогов с начинкой и особенно подходит для жирного мяса типа гуся или утки.



ГРИЛЬ:

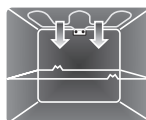
тепло, производимое сопротивлением (нагревательным элементом) гриля позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней / малой толщины, и, в сочетании с шампуром (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки единообразную корочку. Идеален для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Эта функция позволяет поджаривать на гриле единообразно большие количества блюд, в частности, мясных.



ГРИЛЬ С ШАМПУРОМ:

(только в модели пиролизическая)

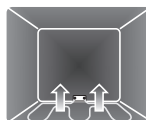
Шампур применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.



ДНО:

(только в модели многофункциональная)

тепло, поступающее только снизу, обеспечивает концовку жарки блюд, требующих высокой температуры основы, не ухудшая их подрумянивания. Идеален для сладких или соленых пирогов, фруктовых пирогов и пиццы.





ДНО + ОБДУВ КОЛЬЦЕВОГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА:

(только в модели многофункциональная)



Жарка с обдувом сочетается с теплом, поступающим снизу, одновременно обеспечивая образование тонкой золотистой корочки. Идеален для приготовления любых блюд.



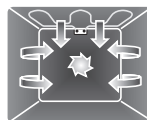
СТАТИЧЕСКИЙ С ОБДУВОМ:

Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях.



ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:

Воздух, поступающий от вентилятора смягчает резкую волну тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле также и для блюд большой толщины. Идеален для больших кусков мяса (напр. свиная нога).



ДНО С ОБДУВОМ:

Сочетание вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для стерилизации или для жарки блюд, которые хорошо проварились сверху, но не внутри, и поэтому требуют умеренного тепла сверху. Идеален для приготовления любых блюд.

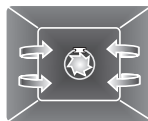




Инструкции пользователя



КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:



Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное и единообразное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно рыбу, зелень и печенье, при этом не будет смешения запахов и вкусовых оттенков.



ТУРБО



Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве полок (уровней), без смешения запахов или вкусовых оттенков.

Идеален для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки.



РАЗМОРАЖИВАНИЕ:



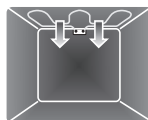
Быстрое размораживание поддержано активацией специального вентилятора и верхнего нагревательного элемента, которые обеспечивают единообразное распределение воздуха низкой температуры внутри духовки.

В пиролизических моделях эта функция объединена с выдержкой теста. Выбор размораживания или созревания теста зависит от избранной температуры. При размораживании надо установить температуру 30°C, при созревании теста - 40°C.



ПОДНЯТИЕ ТЕСТА:

(только в multifunctional модели)



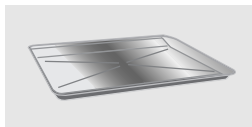
Поднятие теста, поддерживаемое поступающим сверху теплом, обеспечивает созревание любого типа теста, гарантируя быстрое достижение оптимального результата.



8.1 РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ ПО ЖАРКЕ



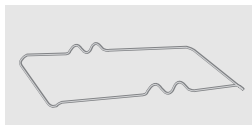
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ:



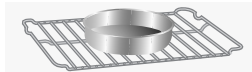
- Использовать только противни из комплекта поставки.
- Вставленная рукоятка противня должна быть направлена в сторону дверцы духовки.
- Вставлять противни в духовку до упора.



- Использовать только решетки из комплекта поставки.
- Решетка должна устанавливаться фасонной частью вниз.
- Вставлять решетки в духовку до упора.

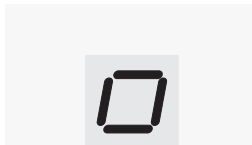


- Использовать только решетки из комплекта поставки.
- Вставлять решетки в духовку до упора.

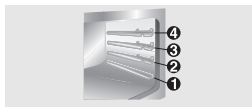


- Для оптимальной жарки рекомендуется ставить посуду в центр решетки.

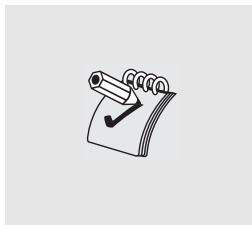
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ:



- **Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева.** Поэтому следует ставить блюда в рабочую камеру только после того, как символ  на дисплее прекращает мигать и срабатывает звуковой сигнал, подтверждающий достижение установленной температуры.



- При готовке на нескольких уровнях рекомендуется использовать функцию с обдувом для получения единообразной жарки на всех уровнях.
- Как правило нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).



- В процессе приготовления выпечки или зелени может иметь место затекание капель под дверцу. Это естественное физическое явление, которое проявляется прежде всего при помещении блюда в духовку до выполнения предварительного разогрева. Во избежание этого явления, открыть дверцу пару раз в процессе жарки, соблюдая при этом осторожность.



Инструкции пользователя



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЖАРКЕ МЯСНЫХ БЛЮД:



- Сроки жарки, особенно для мясных блюд, зависят от толщины, качества блюда и от вкуса потребителя.
- Для экономии энергии при приготовлении жареных блюд рекомендуется ставить блюдо в холодную духовку.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жареных блюд или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо, и если оно твердое, значит оно готово, в противном случае следует дожаривать еще несколько минут.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БУЛОЧЕК И ПЕЧЕНЬЯ:



- Использовать предпочтительно металлические формы для темных выпечек, они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность жарки зависят от качества и от консистенции теста.
- В таблицах указаны диапазоны температуры, сначала следует попробовать самое низкое значение (низкая температура обеспечивает более единообразную золотистую корочку), если выпечка не удалась, то увеличьте температуру при следующей жарке.
- Проверьте, хорошо ли пропеклось внутри: Примерно за 10 минут до конца жарки проткните зубочисткой самую высокую точку выпечки. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит выпечка готова.
- Если после выемки их духовки выпечка обвисает, то при следующей жарке уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °С, установив в случае необходимости большее время жарки.



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗМОРАЖИВАНИЮ И ПО СОЗРЕВАНИЮ ТЕСТА:

	• Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первой полке духовки.
	• Блюдо должно размораживаться без упаковки (обертки).
	• Размораживаемые пищевые продукты должны быть разложены ровно, избегая наложения друг на друга.
	• При размораживании мяса рекомендуется решетку с блюдом расположить на второй полке, а на первый уровень вставить противень. Таким образом блюдо не будет контактировать с жидкостью от размораживания.
	• Самые чувствительные к теплу части могут покрываться тонкой алюминиевой фольгой.
	• Целесообразно для хорошего поднятия теста поставить на дно духовки сосуд с водой.
	• В процессе поднятия теста рекомендуется покрыть блюдо влажной парусиной.



Инструкции пользователя



8.2 Таблица режимов жарки:



Время, указанное в таблице, не включает время предварительного разогрева и приведено только в информационных целях. Предварительный разогрев осуществляется всегда и загрузка в духовку производится, когда символ  светится не мигая.

	ФУНКЦИЯ		НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	
ПЕРВЫЕ БЛЮДА						
ЛАЗАНЬЯ		Статический	1	220 - 230	50 - 60	
ВЫПЕЧКА		Статический	1	220 - 230	40	
МЯСО						
ЖАРЕНАЯ ТЕЛЯТИНА		Статический с обдувом	2	180 - 190	70 - 80	
КАБАНЬЯ ЛЯЖКА		Статический с обдувом	2	180 - 190	70 - 80	
КАБАНЬЯ ЛОПАТКА		Турбо	2	180 - 190	90 - 100	
ЖАРЕНЫЙ КРОЛИК		Кольцевой нагревательный элемент	2	180 - 190	70 - 80	
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ		Статический с обдувом	2	180 - 190	110 - 120	
ЗАПЕЧЕНАЯ КАБАНЬЯ ГОЛОВА		Турбо	2	180 - 190	190 - 210	
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА		Турбо	2	180 - 190	60 - 70	
МЯСО НА ГРИЛЕ						
					2°СТОП ОНА	2°СТОП ОНА
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ		Гриль с обдувом	4	300	7 - 9	5 - 7
КАБАНЬЕ ФИЛЕ		Гриль	3	300	9 - 11	5 - 9
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ		Гриль	3	300	9 - 11	9 - 11
ЛОМТИКИ ПЕЧЕНИ		Гриль с обдувом	4	300	2 - 3	2 - 3
СОСИСКИ		Гриль с обдувом	3	300	7 - 9	5 - 6
КОТЛЕТЫ		Гриль	3	300	7 - 9	5 - 6



МЯСО НА ВЕРТЕЛЕ					
КУРАТИНА		Гриль с шампуром	На штанге	250 - 280	60 - 70
РЫБА					
ТАЙМЕНЬ (НАВАГА, СИМА)		Дно - кольцевой нагреватель с обдувом	2	150 - 160	35 - 40
ПИЦЦА		Статический с обдувом	1	250 - 280	6 - 10
ХЛЕБ		Кольцевой нагревательный элемент	2	190 - 200	25 - 30
ЛЕПЕШКА		Турбо	2	180 - 190	15 - 20
БУЛОЧКИ					
КРЕНДЕЛЬ		Статический с обдувом	2	160	55 - 60
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ		Статический с обдувом	2	160	30 - 35
СДОБА		Дно - кольцевой нагреватель с обдувом	2	160 - 170	20 - 25
ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С НАЧИНКОЙ		Турбо	2	160	20 - 25
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)		Статический с обдувом	2	160	55 - 60
ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ		Турбо	2	150 - 160	40 - 50
КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ		Кольцевой нагревательный элемент	2	150 - 160	45 - 50
РИСОВЫЙ ПИРОГ		Турбо	2	160	40 - 50
СЛАДКАЯ БУЛКА (БРИОШ)		Кольцевой нагревательный элемент	2	160	25 - 30



Инструкции пользователя

RU

8.3 Использование других функций



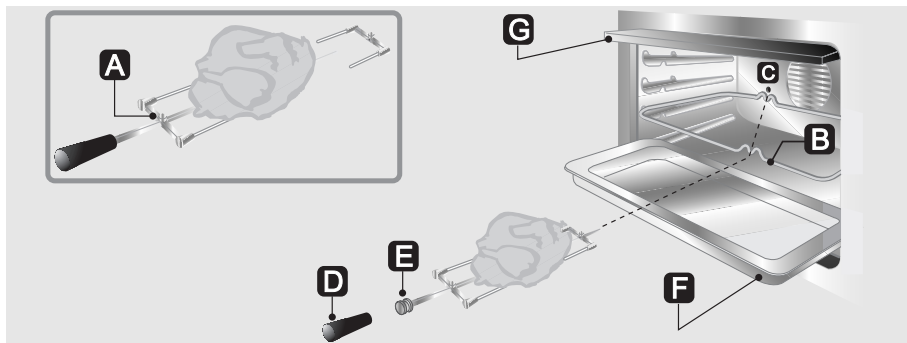
В следующих таблицах показаны режимы использования функций размораживания, поднятия теста и жарки на шампуре.

ФУНКЦИЯ	НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	1	30
:			В зависимости от количества.
	Поднятие теста	1	40

ЖАРКА НА ШАМПУРЕ (только на пиролитических моделях)



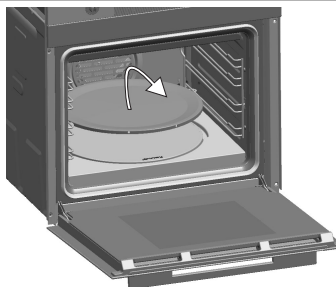
Приготовить шампур с насаженным продуктом, затянуть винты **A** на вилках. Установить раму **B** на вторую полку снизу. Убрать рукоятку **D** и установить штангу шампура так, чтобы рама **B** попадала в паз блока **E**. Вставить полностью раму **B**, чтобы конец штанги вошел в отверстие **C** в задней стенке духовки. Установить поддон **F** на первой решетке снизу и подлить в него немного воды, чтобы избежать образования дыма.





8.4 Пользование плиткой для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)

Данный аппарат оснащен плиткой, специально предназначенной для жарки пиццы. Для приготовления пиццы в духовке имеется специальный рецепт, обозначенный символом .



- Вынуть со дна холодной духовки круглую крышку (см. рисунок) и вставить плитку для приготовления пиццы.
- Установить рецепт пиццы.
- Подождать окончания предварительного разогрева ( горит, не мигая, или раздается звуковой сигнал).
- Положить пиццу на специальную плитку. Для оптимальной жарки, как правило, достаточно не более 3-4 минут (продолжительность может меняться в зависимости от вкуса потребителя).

8.4.1 Инструкции по использованию плитки для приготовления пиццы



- Не использовать плитку для приготовления пиццы с нарушением описанных выше инструкций (например, не использовать ее в духовках с газовыми горелками или на стеклокерамических панелях или в духовках, не предназначенных для использования этой принадлежности).
- **Плитка для пиццы применяется только с использованием режима приготовления пиццы, при использовании других режимов приготовления ее желательно удалять.**
- Если пицца заправляется маслом, рекомендуется делать это после того, как она извлечена из духовки, поскольку пятна масла, которые могут образоваться, ухудшат эстетическое и функциональное состояние плитки для приготовления пиццы.



Инструкции пользователя



9. ЧИСТКА И РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед началом каждой операции нужно выключать электрическое питание в аппарате.



Для чистки внутренней части духовки запрещается пользоваться пароструйными приспособлениями.

9.1 Чистка нержавеющей стали

Для сохранения нержавеющей стали нужно регулярно чистить ее по окончании каждого использования духовки, и после того, как духовка остынет.

9.2 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения поверхностей из нержавеющей стали пользоваться всегда и **только** специальными составами, не содержащими абразивных веществ или кислот на основе хлора.

Способ применения: налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тряпкой или замшей.

9.3 Пятна от блюд

Во избежание повреждения поверхности запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки. Следует применять обычные не абразивные средства, пользуясь при необходимости деревянным или пластмассовым инструментом. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.

Не допускать засыхания внутри духовки остатков продуктов на сахарной основе (например, варенья). При сильном засыхании они могут разрушить эмаль, которая покрывает внутреннюю часть духовки.

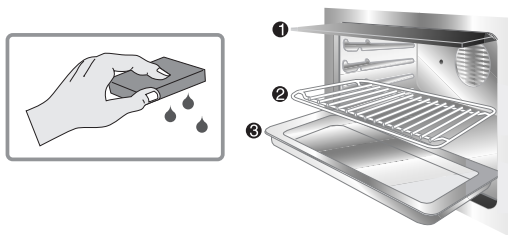




9.4 Чистка внутри духовки

Для обеспечения сохранности духовки нужно регулярно чистить ее после того, как она остынет. Извлечь все съемные части.

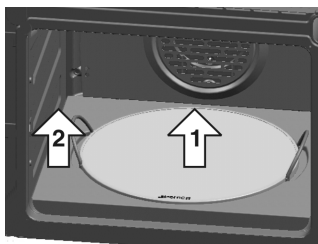
- Промыть решетки горячей водой и очистить не абразивными чистящими средствами, сполоснуть и вытереть насухо.
- Чтобы облегчить операции чистки, можно снять дверцу (см. параграф “10.2 Демонтаж дверцы”).



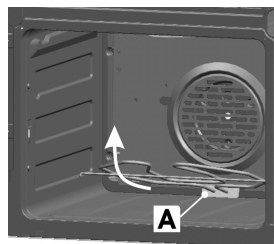
После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут с целью удалить остатки, осевшие внутри рабочей камеры духовки.

Только для некоторых моделей, чтобы почистить дно духовки, нужно сначала выполнить следующие операции:

- Снять последовательно плитку для приготовления пиццы или крышку и основу, на которой она закреплена (рис.. Ее надо поднять вверх на несколько мм, а затем вынуть наружу.
- При этом приподнять вверх тот конец нагревательного элемента, который находится ближе к дверце, и очистить дно. По окончании операции рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.



1)



2)



Инструкции пользователя



Плитка для приготовления пиццы (в настоящее время только на некоторых моделях) промывается отдельно в следующем порядке:



- До начала чистки убрать грязь, нагоревшую на камне, с помощью металлического шпателя или скребка для чистки стеклокерамических жарочных полок.
- Для оптимальной чистки камень должен быть еще теплым или, в качестве альтернативы, должен промываться горячей водой.
- Использовать мочалки из металлической сетки или не абразивные мочалки фирмы Scotch Brite, пропитанные лимонным раствором или уксусом.
- Запрещается использовать моющие средства.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Запрещается помещать камень в воду надолго для размокания и размягчения грязи.
- Запрещается использованным влажный камень раньше, чем через 8 часов после выполнения операций чистки.
- Со временем на поверхности камня могут появиться точки морщинистости. Это всего лишь результат нормального расширения, которое при высоких температурах возникает в эмалированном покрытии камня.
- Чтобы установить на место основание плитки для приготовления пиццы, нужно толкнуть его до упора в панель на дне духовки и опустить так, чтобы оно встало в пластину нагревательного элемента пиццы (деталь **A** Рис. 2).

9.5 Чистка стекол дверец

Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Использовать кухонную впитывающую бумагу; в случае трудно оттираемой грязи, промыть влажной губкой и обычным чистящим средством.



Запрещается использовать абразивные или разъедающие чистящие средства для чистки стекол дверцы. (например. порошки, спреи для духовки, пятновыводители и металлические мочалки).

Запрещается использовать для очистки стеклянных дверец духовки грубые, абразивные материалы или металлические острые скребки так как они могут поцарапать поверхность и явиться причиной разбития стекла.



9.6 Пиролиз: автоматическая чистка духовки (только на некоторых моделях)

Р

Пиролиз - это процесс автоматической чистки при высокой температуре, которая вызывает растворение грязи. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки.



Во время самого первого цикла автоматической чистки могут появиться неприятные запахи, вызванные нормальным испарением маслянистых веществ заводского консервационного покрытия. Это абсолютно нормальное явление, которое исчезает после первого цикла чистки.



Перед началом цикла автоматической чистки убедитесь, что в духовке нет блюд или крупных следов перелива через край, появившихся в ходе предыдущих жарок.



В ходе цикла пиролиза блокирующее устройство дверцы препятствует каждой попытке открывания.



ЕСЛИ ДУХОВКА УСТАНОВЛЕНА ПОД ЖАРОЧНОЙ ПОЛКОЙ, ПРОВЕРЬТЕ, ЧТОБЫ ВО ВРЕМЯ ЦИКЛА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ ГОРЕЛКИ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НАГРЕВАТЕЛИ ПОЛКИ БЫЛИ ВЫКЛЮЧЕНЫ.

9.6.1 До начала цикла автоматической чистки

Пиролиз может выполняться в любое время дня или ночи (если вы планируете воспользоваться ночным тарифом за пользование электрической энергией).

Перед тем, как приступить, проверьте следующее:

- **внутри духовки можно оставить только противень для выпечки, противень для жарки, плитку для приготовления пиццы или крышку (при наличии), а также верхнюю защитную панель**, поскольку они выдерживают высокие температуры процесса пиролиза; все другие принадлежности должны быть убраны из внутренней части духовки.
- проверить, чтобы дверца духовки была плотно закрыта.

При установке продолжительности цикла чистки следует руководствоваться следующей схемой:

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЧИСТКИ	СЛАБАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ	СРЕДНЯЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ	СИЛЬНАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ
	90 МИНУТ	135 МИНУТ	180 МИНУТ



Во время цикла автоматической чистки вентиляторы производят более интенсивный шум, вызванный большей скоростью вращения. По окончании пиролиза вентиляция автоматически продолжит работу в течение периода, достаточного для предотвращения перегрева стенок мебели и лицевой стороны духовки.



Инструкции пользователя



9.6.2 Установка цикла чистки

С помощью РТ2 выбрать одну из двух функций пиролиза между **P** и **ECO P** и когда духовка находится в режиме ВКЛ.

Чтобы начать цикл чистки (Пиролиз), необходимо нажать два раза рукояткой РТ1 для установки его продолжительности ()

Повернуть рукоятку РТ1 вправо или влево чтобы увеличить или уменьшить продолжительность цикла в диапазоне минимум 1 час 30 минут и максимум 3 часа 00 минут. (За исключением случая, когда продолжительность цикла функции **ECO P** является фиксированной и составляет 1 час 30 минут).



На DSP2 появится надпись "Piro", указывающая на то, что духовка выполняет чистку.



На DSP1 появляется время, оставшееся до конца цикла чистки.

Через две минуты после начала цикла чистки (Пиролиза) срабатывает устройство блокировки дверцы, которое препятствует самопроизвольному открыванию дверцы. О срабатывании этого блокировочного устройства сигнализирует свечение символа  на DSP2.

По окончании цикла чистки устройство блокировки дверцы остается активным до тех пор, пока температура внутри духовки не достигнет порога безопасности. Когда духовка охладится, собрать влажной тканью из микроволокна остатки от автоматической чистки.

Для выбора цикла чистки с задержкой надо после выбора продолжительности, один раз нажать РТ1. На дисплее появится символ  вместе с текущим временем.

При повороте РТ1 вправо время увеличивается и можно установить желаемое время начала жарки.

Через несколько секунд, после выбора желаемой продолжительности, символы  и  продолжают светиться и с этого момента духовка перейдет в режим ожидания установленного времени начала чистки.



При включенном устройстве блокировки дверцы нельзя выбирать функции. Ждать, пока индикатор  погаснет.



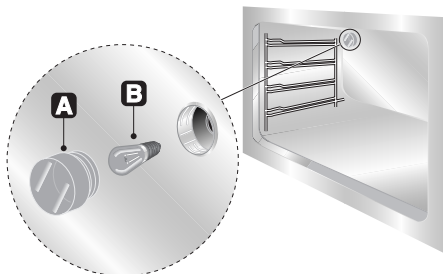
10. ВНЕОЧЕРЕДНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и так далее. Ниже даются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



Перед началом каждой операции, требующей контакта с частями под напряжением, нужно выключить электрическое питание аппарата.

10.1 Замена лампы освещения



Снять защитный колпачок **A** отвинтив его против часовой стрелки, заменить лампу **B** на аналогичную (25 Вт). Установить на прежнее место защитный колпачок **A**

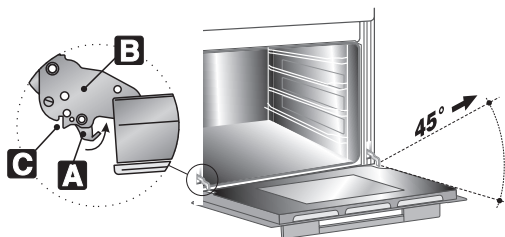


Использовать лампы для духовки (для температуры 500°C) (только для пиролизических моделей).

Использовать лампы для духовки (для температуры 300°C) (только для multifunctional моделей).

10.2 Демонтаж дверцы

10.2.1 С подвижными фиксаторами



При полностью открытой дверце поднять фиксаторы **A** на обеих петлях до их упора в петли **B**, ухватить дверцу двумя руками с обеих сторон за место рядом с петлями.

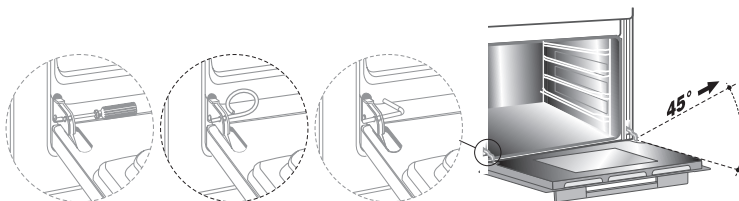
Приподнять дверцу под углом приблизительно 45 градусов и вытащить ее. Если петли заблокировались, повторить операцию, поднимая фиксаторы и удерживая чуть приподнятую дверцу. Для обратной сборки вставить петли **B** в специальные пазы, затем опустить дверцу вниз, проверив, чтобы она зафиксировалась в пазах **C**, опустить фиксаторы **A**



Инструкции пользователя

RU

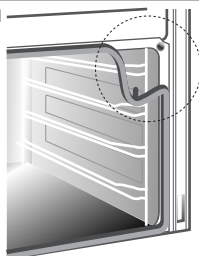
10.2.2 Демонтаж с применением стержней



Полностью открыть дверцу и вставить стержни (из комплекта поставки) в отверстия с внутренней стороны. Прикрыть дверцу на угол приблизительно 45 градусов, приподнять ее и вытащить. Для обратной сборки вставить петли В в специальные пазы, затем опустить дверцу вниз и вынуть стержни.

10.3 Демонтаж прокладки

Для обеспечения тщательной чистки духовки предусмотрена съемная прокладка дверцы.





10.4 Демонтаж внутренних стекол

Рекомендуется постоянно поддерживать стекла совершенно чистыми. Для облегчения операции чистки можно снять дверцу (см. "10.2 Демонтаж дверцы") и поместить ее на подготовленную холстину; или открыть ее и заблокировать петли для снятия стекол. Стекла, из которых состоит дверца, могут быть сняты полностью в следующем порядке.



Внимание: перед извлечением стекол проверить, чтобы была заблокирована, по крайней мере, одна петля открытой дверцы, как описано в параграфе "10.2 Демонтаж дверцы". Необходимость в проведении этой операции может возникнуть еще раз в фазе извлечения стекол, если дверца непредвиденно разблокируется.



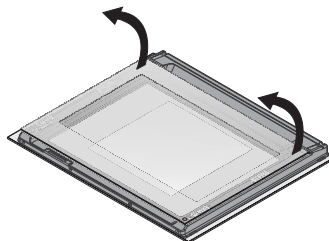
Внимание: обратную установку стекол производить в том же порядке и с той же ориентацией, в которых они снимались. По окончании операции, если дверца не снималась, разблокировать петли и закрыть ее.



Внимание: не пользоваться изделием при неустановленных стеклах - риск перегрева внешней поверхности дверцы.

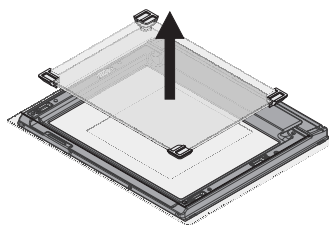
1 Снятие внутреннего стекла:

- Снять внутреннее стекло, вытягивая его в направлении, указанном стрелками. Таким образом разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки



2 Снятие промежуточных стекол: (пиролитическая модель)

- На пиролитических моделях имеются два промежуточных стекла, закрепленных между собой. Снять промежуточные стекла, приподнимая их вверх.



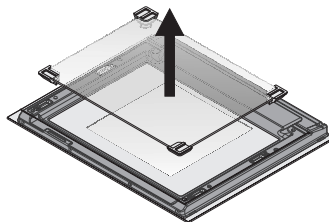


Инструкции пользователя

RU

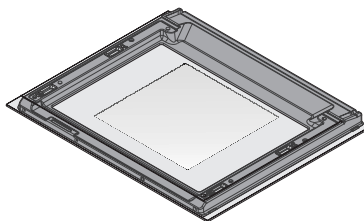
3 Снятие промежуточных стекол: (многофункциональная модель)

- На многофункциональных моделях имеется только промежуточное стекло. Снять промежуточные стекла, приподнимая их вверх.



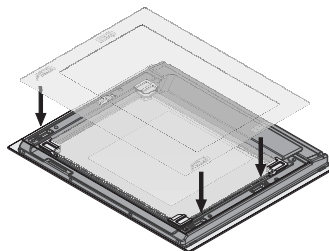
4 Чистка:

- Теперь возможно произвести чистку предварительно снятых стекол. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



5 Установка стекол на место:

- Вставить стекла на прежнее место в обратном порядке.
- Установить заново внутреннее стекло, обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, прикрепленных к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки, слегка надавив на них





10.5 Что делать если...

Дисплей духовки полностью погас

- Проверить наличие питания от электросети.
- Проверить, не находится ли многополюсный выключатель (при его наличии) на входе питания духовки в положении "ВКЛ".

Духовка не греет

- Проверить, не установлен ли режим "Демонстрационный (show room)", подробная информация содержится в параграфе "Вспомогательное меню" стр. 138.

Нет ответа на команды.

- Проверить, не установлен ли режим "Блокировка от детей", подробная информация содержится в параграфе "Вспомогательное меню" стр. 138.

Время жарки завышено по сравнению с указанным в таблице.

- Проверить, не установлен ли режим "2300 Вт", подробная информация содержится в параграфе "Вспомогательное меню" стр. 138.

После цикла автоматической чистки "пиролизом" (только на некоторых моделях) не удается выбрать ни одной функции.

- Проверить, не выключено ли устройство блокировки дверцы, в противном случае в духовке имеется защита, которая не позволит выбрать функцию при активном устройстве блокировки дверцы. Это вызвано тем, что внутри духовки еще сохраняется высокая температура, которая не позволит выполнять какую-либо жарку.

На дисплее появилась надпись ERR 4 (только на пиролитических моделях)

- Устройство блокировки дверцы не находится в достаточном контакте с дверцей (дверца не взялась), потому что, вероятно, дверца случайно открылась во время активации данного устройства. Выключить и снова включить духовку, сделать паузу в несколько минут перед новым выбором цикла чистки.

При открывании дверцы во время выполнения функции с обдувом, вентилятор останавливается.

- Это не поломка, это нормальное функционирование изделия, используется, когда надо поправить что-то в блюдах в процессе жарки, чтобы избежать излишних потерь тепла. При закрывании дверцы вентилятор снова начнет нормально работать.



Если проблема не была решена или при возникновении неисправностей других типов, обращайтесь в местное сервисное предприятие.



Инструкции пользователя

RU

11. УСТАНОВКА ДУХОВКИ

11.1 Электрическое подключение



Паспортная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видном месте на рамке дверцы духовки. Запрещается снимать эту табличку.



Обязательным является заземление согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки.



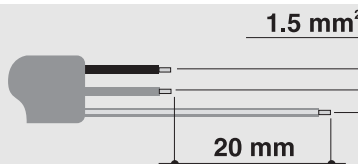
При подключении к стационарной электросети необходимо предусмотреть на линии питания аппарата многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или большим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.



При использовании подключения типа розетка - штеккер, следует проверить, чтобы они были одготипа. Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.



Работа при 220-240 В ~: использовать трёхполюсный кабель типа H05RRR-F (кабель 3 x 1,5 мм²) или H05V2V2-F (кабель 3 x 1,5 мм²).

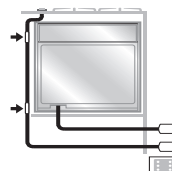
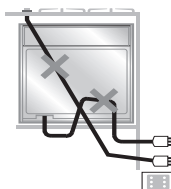
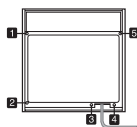


На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься жила заземления (желто - зеленая) длиннее по крайней мере на 20 мм.



ВНИМАНИЕ: ВЫШЕУКАЗАННЫЕ ЗНАЧЕНИЯ ОТНОСЯТСЯ К ВНУТРЕННЕМУ ТОКОПРОВОДЯЩЕМУ КАБЕЛЮ.

При замене кабеля питания снять заднюю панель, выкрутив винты как показано ниже на рисунке. Сечение кабеля не должно быть меньше 1,5 мм² (кабель 3 x 1,5) и он должен выдерживать температуры до 90°C (H05V2V2-F). Проверить, чтобы кабели были проложены по оптимальному маршруту, с использованием хомутиков бокового крепления к мебели, нигде не соприкасаясь с духовкой.

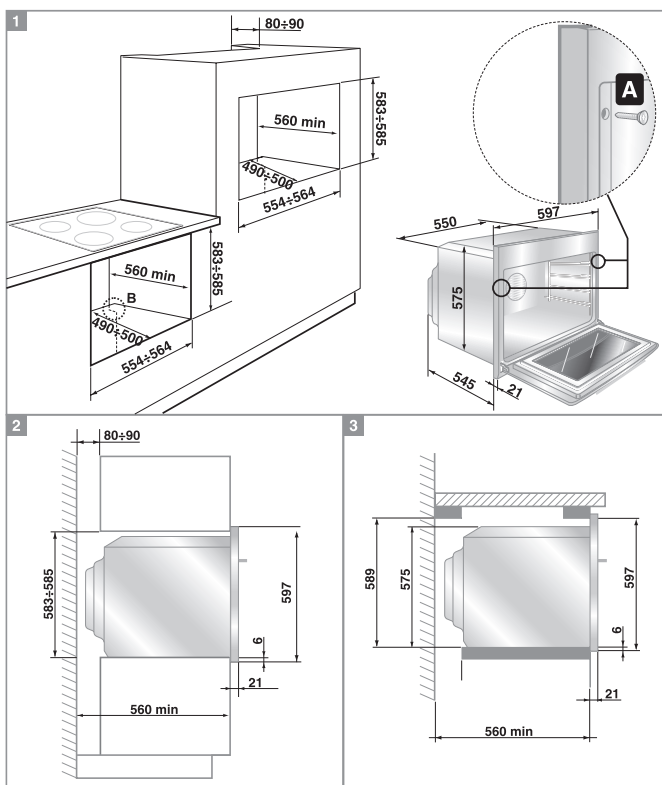




11.2 Расположение духовки

Аппарат пригоден для встраивания в мебель из любого теплостойкого материала. Соблюдайте размеры, указанные на рисунках **1**, **2**, **3**. При размещении под рабочими столами, соблюдайте размеры, указанным на рисунке **1-3**. При размещении под рабочими столами, на которых имеются комбинированные духовки нужно, чтобы минимальное расстояние от боковой стенки (при ее наличии) было минимум 110 мм, как указано на рисунке **1**.

При размещении в колонке соблюдайте размеры, указанные на рисунке **1-2**, учитывая, что в верхней / задней части мебели должно быть предусмотрено отверстие глубиной 80-90 мм. Завинтить 2 винта **A** внутри рамки (рис.. **1**). При установке под столом обеспечить, чтобы в задней / нижней части мебели имелось отверстие, сходное с тем, которое показано на рисунке **1** (см. **B**). Сведения о размещении и креплении жарочной полки содержатся в соответствующих инструкциях, прилагаемых к аппарату данного типа.



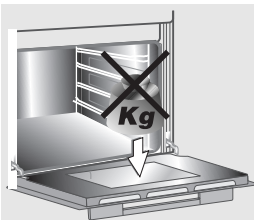


Инструкции пользователя

RU



Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель. Запрещается прикладывать слишком большое усилие к открытой дверце.



Рекомендуется производить установку духовки вдвоем.



ВНИМАНИЕ: После извлечения духовки из упаковки старайтесь не ставить ее на землю, так как можно повредить сборник стока из рабочей камеры. При необходимости перемещения поместите духовку в ту же упаковку.



914773468/ A