

1	ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ	164
2	УСТАНОВКА	166
3	ПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ	168
4	ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ	171
5	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ	172
6	СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	173
7	ЧИСТКА И РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	179
8	ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	181



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



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных **технических специалистов**, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание устройства

1. ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ УСТРОЙСТВА. ОНО ДОЛЖНО СОХРАНЯТЬСЯ В ЦЕЛОСТНОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ ПАНЕЛИ. ПЕРЕД ПОЛЬЗОВАНИЕМ УСТРОЙСТВОМ РЕКОМЕНДУЕТСЯ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ РУКОВОДСТВО И ВСЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ УКАЗАНИЯ. УСТАНОВКУ ДОЛЖЕН ВЫПОЛНЯТЬ КВАЛИФИЦИРОВАННЫЙ ПЕРСОНАЛ ПРИ СОБЛЮДЕНИИ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ЭТОТ АППАРАТ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ДОМАШНЕГО ПРИМЕНЕНИЯ И СООТВЕТСТВУЕТ **ДИРЕКТИВАМ ЕЭС**, ДЕЙСТВУЮЩИМ В НАСТОЯЩЕЕ ВРЕМЯ. АППАРАТ ИЗГОТОВЛЕН ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ СЛЕДУЮЩИХ ФУНКЦИЙ: **ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДОГРЕВ ПИЩИ**; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СЧИТАЕТСЯ НЕНАДЛЕЖАЩИМ.

ФИРМА-ИЗГОТОВИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ПРИМЕНЕНИЯ, ОТЛИЧАЮЩИЕСЯ ОТ УКАЗАННЫХ.



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



УСТАНОВКА ЗАЗЕМЛЕНИЯ В СООТВЕТСТВИИ СО СПОСОБОМ, ПРЕДУСМОТРЕННЫМ ПРАВИЛАМИ БЕЗОПАСНОЙ ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРОУСТАНОВОК, ОБЯЗАТЕЛЬНА.



В СЛУЧАЕ ПОДСОЕДИНЕНИЯ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ. ВО ВСТРОЕННОМ АППАРАТЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН.

НИКОГДА НЕ ОТКЛЮЧАЙТЕ ВИЛКУ, ВЫТЯГИВАЯ ЕЕ ЗА КАБЕЛЬ.



НЕ ЗАГРОМОЖДАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



ПОСЛЕ УСТАНОВКИ УСТРОЙСТВА ВЫПОЛНИТЕ КРАТКОВРЕМЕННОЕ ПРОБНОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ В СООТВЕТСТВИИ С ПРИВЕДЕННЫМИ ДАЛЕЕ ИНСТРУКЦИЯМИ. В СЛУЧАЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ В РАБОТЕ НЕОБХОДИМО ОТСОЕДИНИТЬ ПРИБОР ОТ СЕТИ ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ И ОБРАТИТЬСЯ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ. **НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.**



ПО ОКОНЧАНИИ ПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛИТОЙ ВСЕГДА УСТАНОВЛИВАЙТЕ РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ В ПОЛОЖЕНИЕ "0" (ВЫКЛ).



НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ В ДУХОВКЕ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ ПРЕДМЕТЫ: В СЛУЧАЕ НЕПРЕДВИДЕННОГО ВКЛЮЧЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗНИКНОВЕНИЮ ПОЖАРА.



ВО ВРЕМЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. БУДЬТЕ ВНИМАТЕЛЬНЫ И НЕ КАСАЙТЕСЬ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.



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

ЗАПРЕЩАЕТСЯ УДАЛЯТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ АППАРАТОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ (**ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ**) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ПОДГОТОВКИ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



ЭТОТ АППАРАТ СНАБЖЕН ОПОЗНАВАТЕЛЬНЫМ ЗНАКОМ 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 ПО СБОРУ И РЕУТИЛИЗАЦИИ СНЯТЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЕ ВСЕ ЭТИКЕТКИ И ЗАЩИТНЫЕ ПЛЕНКИ С ВНУТРЕННИХ И НАРУЖНЫХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПРИБОРА.



Фирма-изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, возникший по причине несоблюдения вышеуказанных предписаний или по причине нарушения целостности, даже отдельной части аппарата, и использования неоригинальных запчастей.



2. УСТАНОВКА

2.1 Подключение электропитания



Убедиться, чтобы напряжение и параметры сети питания соответствовали характеристикам, указанным на табличке, расположенной на рамке дверцы духовки. **Запрещается удалять данную табличку.**



УСТАНОВКА заземления в соответствии со способом, предусмотренным правилами безопасной эксплуатации электроустановок, обязательна.



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

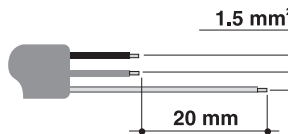


При подключении к стационарной электросети, необходимо предусмотреть на линии питания аппарата многополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов равным или превышающим **3 мм**, расположенным в доступном месте рядом с аппаратом.



Работа от сети напряжением 220-240В~переменного тока: использовать трехжильный кабель типа H05RR-F / H05V2V2-F (кабель 3 x 1,5 мм²).

На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься желто - зеленая жила заземления, длина которой должна составлять, по крайней мере, 20 мм.



Фирма-изготовитель снимает с себя любую ответственность за вред, причиненный людям или имуществу в результате несоблюдения вышеуказанных требований или повреждения отдельных деталей прибора.

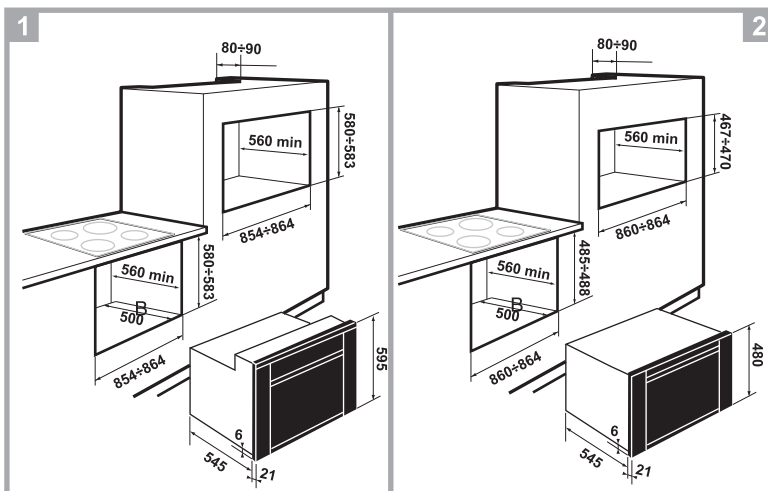


Инструкции для установщика

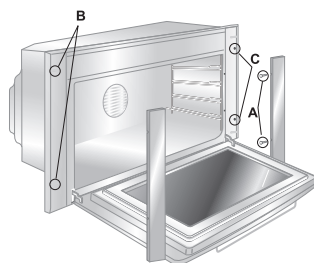
RU

2.2 Расположение духовки

Аппарат пригоден для встраивания в мебель из любого теплостойкого материала. Соблюдать размеры, указанные на рисунках 1 и 2.



Крепление выполняется 4 винтами, расположенными на углах “С” рамки дверцы духовки после демонтажа боковых панелей, закрепленных винтами “А” и суппортами “В”, как показано на рисунке 3. Для повторной установки боковых панелей убедиться в корректном исполнении жесткого соединения штырей, расположенных в тех же суппортах “В”, после чего завинтить заново винты “А”.



3.



Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель. Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.





3. ПИСАНИЕ ОРГАНОВ УПРАВЛЕНИЯ

3.1 Передняя панель

Все органы управления духовки сгруппированы на передней панели.



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ

Поверните ручку в любую сторону и выберите одну из следующих функций:



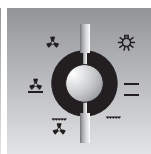
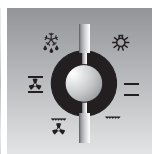
ФУНКЦИЯ НЕ
УСТАНОВЛЕНА



СВЕТ В ДУХОВКЕ



ВЕРХНИЙ
НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ И НИЖН
ЭЛЕМЕНТ
ШИРОКИЙ ГРИЛЬ



ВКЛЮЧЕНИЕ
НАГРЕВАТЕЛЬНОГО
ЭЛЕМЕНТА ГРИЛЯ И
ВЕНТИЛЯТОРА
ВЕРХНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ И НИЖН. +
ВЕНТИЛЯЦИЯ
НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ
ЭЛЕМЕНТ + ВЕНТИЛЯЦИЯ



НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ
КОНВЕКЦИИ



РАЗМОРАЖИВАНИЕ (БЕЗ
НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА)

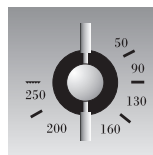
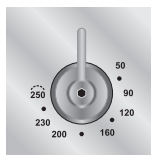


Инструкции для пользователя



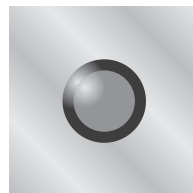
РУЧКА УПРАВЛЕНИЯ ТЕРМОСТАТОМ

Выбор температуры приготовления происходит путем вращения рукоятки по часовой стрелке до желаемого значения, в диапазоне от 50° до 250°C.

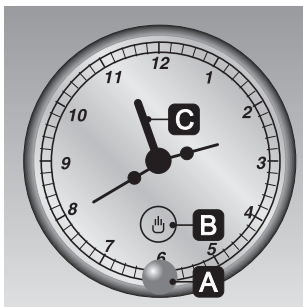


ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА ТЕРМОСТАТА

Загорание индикаторной лампы означает, что духовка находится в фазе нагрева. Выключение лампы указывает на достижение заданной температуры. Мигающая лампа означает, что температура в духовке поддерживается на установленном уровне.



3.2 Часы + таймер



Позволяет выбирать режим таймера.

3.2.1 Установка времени

Для настройки точного времени нажать и повернуть по часовой стрелке ручку А.

3.2.2 Приготовление пищи с установкой времени окончания

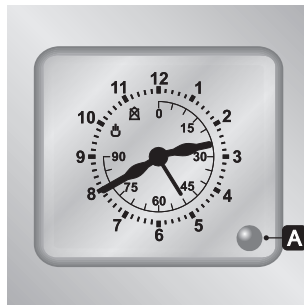
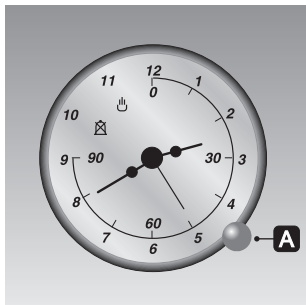
Повернуть по часовой стрелке ручку А до достижения 0 в окошке В. Потянуть ручку А во внешнюю сторону и, повернув по часовой стрелке, установить стрелку С в соответствии со стрелкой часов. Таким образом, для установки длительности приготовления, видимой в окошке В, повернуть по часовой стрелке ручку А.

3.2.3 Отключение звуковой сигнализации

Возможно отключить звуковую сигнализацию, вращая против часовой стрелки ручку А, давая совпасть стрелке с символом 0 или . Звуковой сигнал по окончании приготовления не прервет работу духовки.



3.3 Часы + таймер с установкой окончания приготовления



Позволяет выбрать режим приготовления вручную, таймер или установить долготу приготовления.



Вращение ручки **A** должно быть всегда **ПРОТИВ ЧАСОВОЙ СТЕЛКИ**.



Включить желаемые функцию и температуру перед установкой долготы приготовления.

3.3.1 Установка времени

Для настройки точного времени **НАЖАТЬ** и повернуть против часовой стрелки ручку **A**.

3.3.2 Режим ручного приготовления

Для пользования духовкой в ручном режиме приготовления повернуть против часовой стрелки ручку **A**, давая совпасть стрелке с символом .

3.3.3 Приготовление пищи с установкой времени окончания

Для установки долготы приготовления пищи повернуть против часовой стрелки ручку **A** на желаемое время (максимально 90 минут).

3.3.4 Окончание приготовления

Духовка выключится автоматически и одновременно сработает звуковая сигнализация.

3.3.5 Отключение звуковой сигнализации

Возможно отключить звуковую сигнализацию, вращая против часовой стрелки ручку **A**, давая совпасть стрелке с символом .



Инструкции для пользователя



4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ



Перед использованием духовкой убедиться в том, чтобы часы находились в положении  “Режим ручного приготовления”. (См. пар. 3.3.2.)

4.1 Общие предостережения и советы

Используя духовку в первый раз, целесообразно нагреть ее на максимальную температуру **250°C** в течение времени, достаточного, чтобы сжечь возможные остатки заводской консервационной смазки, которая может придать неприятный запах пище.



В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если используется специальная бумага для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



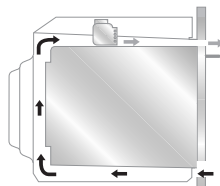
При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывать дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открыть полностью. Если потребуется добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени.



4.2 Охлаждающая вентиляция

Устройство снабжено системой охлаждения, которая начинает работать через несколько минут после включения духовки.

Вентилятором создается нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно также после выключения духовки.



4.3 Лампа внутреннего освещения

В моделях со стационарной духовкой лампа освещения включается поворотом рукоятки термостата по часовой стрелке в первое положение, соответствующее включению лампы () , и горит в течение всего времени использования духовки.



5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

В духовке имеются 4 направляющие для размещения противней и решеток на разной высоте.



Комплектация принадлежностями зависит от модели.

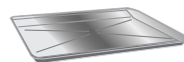
Решетка: служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.



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



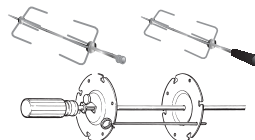
Противень для жарки: служит для сбора жиров, стекающих из блюд, положенных на решетку.



Противень для выпечки: служит для приготовления пирогов, пиццы, выпечки.



Шампур для гриля: служит для обжарки цыпленка, колбасок и блюд, которые требуют равномерной обжарки всей поверхности.



Рама для гриля в духовке: для вставки в отверстия, имеющиеся на противне для жарки.



Принадлежности по дополнительному заказу
Запрос на фирменные принадлежности можно оформить через Авторизованные сервисные центры.



Инструкции для пользователя

RU

6. СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ



Рекомендуется всегда производить предварительный прогрев духовки до температуры на 30/40°C в режиме вентиляции с учетом температуры приготовления. Это позволяет заметно сократить время приготовления и потребление электроэнергии, а также повысить качество приготовления.



Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

6.1 Традиционное приготовление



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

50÷250°C



Классическая система приготовления, при которой тепло поступает сверху и снизу, применяется для приготовления блюд только на одной полке.

Необходимо предварительно разогреть духовку для достижения заданной температуры. Загрузка в духовку осуществляется только после выключения индикаторной лампы терморегулятора.

Замороженное мясо возможно загружать в духовку без размораживания. В качестве единственной меры предосторожности установите температуру примерно на 20°C ниже, а продолжительность приготовления - на 1/4 дольше, чем при приготовлении свежего мяса.

6.2 Приготовление с конвекцией



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ФУНКЦИЙ



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

50÷250°C

Инструкции для пользователя



Эта система подходит для приготовления блюд на нескольких полках, а также для приготовления блюд из различных ингредиентов (рыба, мясо и т.д.) без нежелательного переноса вкуса или запаха.

Циркуляция воздуха в духовке обеспечивает равномерное распределение тепла.



Одновременное приготовление нескольких блюд возможно при условии, что температура их приготовления одинакова.

6.3 Приготовление под грилем



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

225



Используется для быстрого запекания блюда. Для быстрого приготовления небольшого количества продуктов, установите гриль на четвертой направляющей снизу. При более длительном приготовлении, а также для запекания устанавливайте решетку на направляющие, расположенные ниже, и выбирайте функцию в зависимости от размера.

6.4 Приготовление под грилем с конвекцией



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ



ТЕРМОРЕГУЛЯТОР

200



Обеспечивает равномерное распределение тепла и более глубокое пропекание блюда. На блюде образуется легкая корочка, а внутренняя часть остается мягкой.

Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, а максимальная продолжительность приготовления не должна превышать 60 минут.



Инструкции для пользователя

RU

6.5 Размораживание



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ



ТЕРМОСТАТ В ПОЛОЖЕНИИ

0



Движение воздуха, создаваемое вентилятором, обеспечивает ускоренное размораживание блюда. При этом в камере духовки циркулирует воздух при комнатной температуре.



Преимуществом размораживания при комнатной температуре является то, что продукты сохраняют вкус и внешний вид.

6.6 Приготовление на вертеле



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ФУНКЦИЙ



ТЕРМОСТАТ В
ПОЛОЖЕНИИ

200

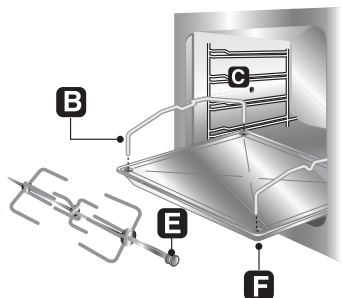
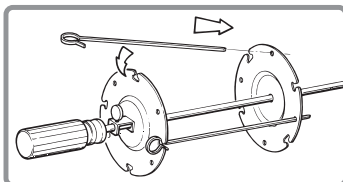


Приготовить шампур с насаженным продуктом, затянуть винты **A** на вилках. Вставить рамы **B** в отверстия противня для жарки **F**. Установить шампур таким образом, чтобы шкив **E** оставался направляемым по желобу рамы **B** с правой стороны. Вставить полностью противень для жарки в духовку, пока конец шампура не попадет в соответствие с отверстием **C**. Таким образом, посредством качающегося движения рам **B** дать зайти окончанию шампура в гнездо **C** моторчика вращения шампура, расположенного на боковой стенке духовки. Во избежание образования дыма налить в противень немного воды.

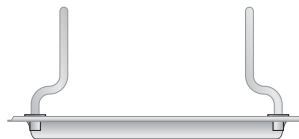
Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой, а максимальная продолжительность приготовления не должна превышать 60 минут.



Периодическое мигание индикатора термостата является нормальным явлением и означает, что температура в духовке поддерживается на постоянном уровне.



ВНИМАНИЕ! рамы В будут установлены, как показано на рисунке рядом.





Инструкции для пользователя



6.7 Таблица рекомендуемых установок по приготовлению

Продолжительность приготовления, особенно для мясных блюд, зависит от толщины, качества блюда и вкуса потребителя, и указаны для предварительно прогретой духовки.

ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



	НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ В МИНУТАХ (*)
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
ПАСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ	2	200	30-35
МЯСО			
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	2	200	60-65
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	2	225	70-75
КУРЯТИНА	2	200	60-65
УТКА	2	200	120-125
КРОЛИК	2	200	90-95
РЫБА	2	200	В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРОВ
ПИЦЦА	2	250	15-20
ВЫПЕЧКА			
МЕРЕНГА	2	125	55-60
ПЕЧЕНЬЕ	2	200	20-25
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	1	200	25-30
СЛАДКИЕ КОЛЬЦА	2	175	35-45
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	1	200	30-35

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОД ГРИЛЕМ



	НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ВРЕМЯ В МИНУТАХ НА КАЖДУЮ СТОРОНУ
ЛОМТИКИ ЗАПЕЧЕННОГО ХЛЕБА	3	5
КУРЯТИНА	3	30
РЫБА	3	18
ПОМИДОРЫ И КАБАЧКИ	3	8



ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ



	НОМЕР ПОЛКИ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЯ В МИНУТАХ (*)
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			
ПАСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ В ДУХОВКЕ	2	175	30-35
МЯСО			
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	2	175	60-65
ЖАРКОЕ ИЗ СВИНИНЫ	2	200	70-75
КУРЯТИНА	2	200	60-65
УТКА	2	175	120-125
КРОЛИК	2	175	90-95
РЫБА	2	175	В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РАЗМЕРОВ
ПИЦЦА	2	225	15-20
ВЫПЕЧКА			
МЕРЕНГА	2	125	55-60
ПЕЧЕНЬЕ	2	175	20-25
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО	1	175	25-30
СЛАДКИЕ КОЛЬЦА	2	175	35-45
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	1	175	30-35



Инструкции для пользователя



7. ЧИСТКА И РЕГУЛЯРНОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



Не чистить аппарат потоком пара.



Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.

7.1 Чистка нержавеющей стали



Для сохранения внешнего вида нержавеющей стали необходимо регулярно чистить ее по окончании каждого использования, предварительно дав остыть панели.

7.1.1 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.

7.1.2 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.

Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя, при необходимости, деревянные или пластмассовые инструменты.

Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.

Не допускайте засыхания внутри духовки содержащих сахар продуктов (например, варенья). Подобные пересохшие пятна могут разрушить эмаль, покрывающую духовку изнутри.





7.2 Чистка духовки



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



- Промыть решетки и направляющие горячей водой с добавлением неабразивного чистящего средства, ополоснуть и вытереть насухо.
- Для облегчения операции чистки, можно снять дверцу (см. параграф 8.2).
- После использования специальных составов рекомендуется включить духовку в максимальном режиме приблизительно на 15-20 минут с целью удаления остатков, осевших внутри рабочей камеры духовки.

7.3 Стекло дверцы

Рекомендуется постоянно поддерживать его в чистоте. Используйте кухонные бумажные полотенца; в случае трудноудаляемых пятен промойте влажной губкой и обработайте обычным чистящим средством.



Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические мочалки и острые скребки.



Инструкции для пользователя



8. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

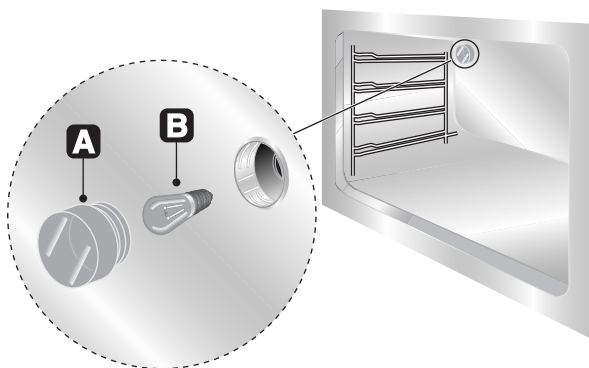
Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и т.п. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.

8.1 Замена лампочки освещения

Снимите защитный колпачок **A**, повернув его против часовой стрелки, замените лампу **B** (в 8-функциональной модели со стеклянной передней панелью замените галогеновую лампу **C**) на лампу с аналогичными характеристиками. Установить на прежнее место защитный колпачок **A**.

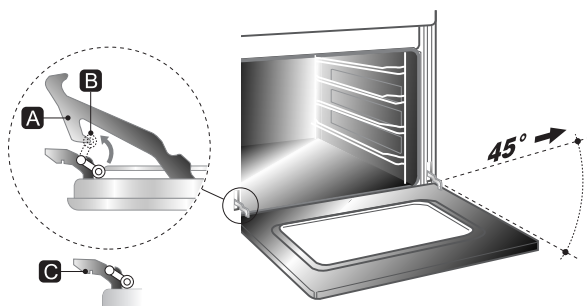


Используйте только лампы для духовки (Т 300°С).



8.2 Демонтаж дверцы

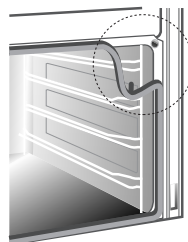
Поднимите фиксаторы **В** до их соприкосновения с петлями **А** и захватите дверцу с обеих сторон обеими руками рядом с петлями. Приподнимите дверцу кверху, образуя угол примерно в 45° и выньте ее. Для обратной сборки вставьте петли **В** в специальные пазы, затем опустите дверцу вниз, следя за тем, чтобы она зафиксировалась в пазах **С**, и опустите фиксаторы **А**.



8.3 Прокладки дверцы духовки

Для тщательной очистки духовки прокладка дверцы выполнена съемной. Прежде чем снимать прокладку, необходимо демонтировать дверцу духовки, как описано выше. После демонтажа дверцы приподнимите язычки по углам, как показано на рисунке.

По завершении чистки установите прокладку на место; удерживая самую длинную сторону в горизонтальном положении, вставьте прокладку в соответствующие прорезы, начиная сверху.



914772068/ В