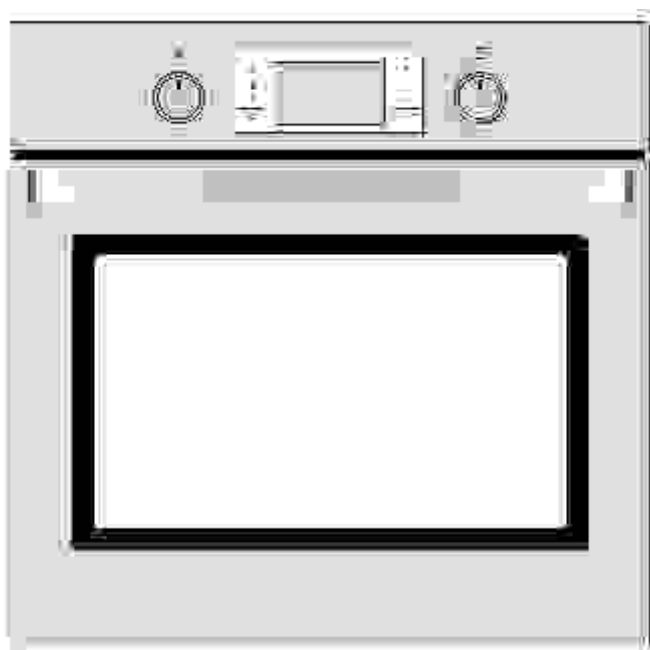


ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ОБСЛУЖИВАНИЮ ВСТРАИВАЕМЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК



RU

Настоящий прибор спроектирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами EN 60-335-1 и EN 60-335-2-6 с соответствующими поправками.

Прибор соответствует предписаниям нижеуказанных директив Европейского союза:

- CEE 73/23 ++ 93/68 по электробезопасности (BT).
- CEE 89/336 +92/31 ++ 93/68 по электромагнитной совместимости (EMC)

На его маркировочной этикетке и упаковке имеется символ 

Принадлежности духовки, которые могут находиться в контакте с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям директивы ЕЭС 89/109 от 21/12/88 г.

Настоящее изделие соответствует Директиве ЕС 2002/96/ЕС.

Изображенный на приборе символ зачеркнутого мусорного бака указывает на то, что по окончании срока своей службы изделие, которое подлежит отдельной от бытовых отходов переработке, должно быть отправлено в центр дифференцированного сбора электрической и электронной аппаратуры или же возвращено продавцу при приобретении нового эквивалентного оборудования.



Пользователь несет ответственность за отправку прибора по окончании срока его службы в соответствующие структуры по утилизации во избежание наложения на него взыскания, предусмотренного действующим законодательством об отходах.

Соблюдение правил дифференцированного сбора для последующей отправки отслужившего прибора на повторную переработку, обработку и безопасную для окружающей среды утилизацию способствует предотвращению возможных вредных последствий для окружающей среды и здоровья и повторному использованию материалов, из которых изготовлено изделие.

Для получения более подробной информации о возможных системах сбора, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или в магазин, в котором была совершена покупка.

Производители и импортеры несут как индивидуальную, так и коллективную ответственность за проведение переработки, обработки и безопасной для окружающей среды утилизации прибора.

Настоящий прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов его работы.

Любой ремонт или наладка, в которых может впоследствии возникнуть необходимость, должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированным персоналом.

По этой причине рекомендуем Вам обращаться только в наш наиболее близкий к вам авторизованный сервисный центр, указав марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на маркировочной этикетке, наклеенной на боковой стенке прибора и приведенной в настоящей инструкции.

Прим.: прикрепите ниже этикетку, чтобы всегда иметь эти данные под рукой.

Эта информация позволит работнику сервисного центра подготовить необходимые запчасти и обеспечить своевременный и качественный ремонт.

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование могут быть приобретены только в наших сервисных центрах и у авторизованных дилеров.

1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 4

2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

Общее описание	5
Описание панели управления	6
Описание ручек управления	6-9
Правила безопасности	10
Что делать при первом использовании	10
Функции	11-12
Как использовать вертел	12
Как использовать термощуп	12
Как использовать многофункциональную духовку	14-15
Практические советы по приготовлению блюд	16
Таблица приготовления блюд в духовке	17
Таблицы приготовления блюд с использованием гриля	17
Чистка и обслуживание	18-19

3. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 20

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 20

5. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Техническая информация	21
Встройка духовки	21-22
Подключение к электросети	23
Текущее обслуживание	23

МЕСТО ДЛЯ ПРИКЛЕИВАНИЯ МАРКИРОВОЧНОЙ ЭТИКЕТКИ

От всей души благодарим вас за приобретение нашего изделия. Мы уверены, что эта новая, современная, функциональная и практичная духовка, выполненная из высококачественных материалов, сможет наилучшим образом удовлетворить ваши потребности. Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, **следует внимательно прочитать данную инструкцию**, в которой содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании. Сохраните эту инструкцию для обращения к ней в случае возникновения каких-либо вопросов.

Производитель оставляет за собой право на привнесение в свои изделия изменений, которые он считает необходимыми или полезными, в том числе, в интересах потребителей, без изменения основных функциональных характеристик и степени безопасности. Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции в процессе ее печати.

Прим.: **оформление рисунков настоящей инструкции носит чисто условный характер.**

Установка и обслуживание (раздел "5. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ") должны выполняться только квалифицированным персоналом.

- Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, нанесенный вследствие неправильной установки, несоответствующего обслуживания или ошибочного использования прибора.
- После удаления внешней упаковки и упаковки различных внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнений не следует пользоваться прибором, а необходимо обратиться к услугам квалифицированных специалистов.
- Остатки упаковки (картон, мешки, пенопласт, гвозди и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте, поскольку они являются потенциальным источником опасности. В целях охраны окружающей среды, все детали упаковки изготовлены из экологически безопасных материалов и подлежат переработке для повторного использования.
- Электробезопасность данного прибора гарантирована только в случае его правильного заземления, как это предусмотрено нормами электробезопасности. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм. В случае возникновения сомнений следует обратиться к помощи квалифицированных специалистов для проверки соответствия электрооборудования.

- Прежде чем подсоединять прибор к электросети, следует удостовериться, что данные, приведенные на табличке с основными техническими характеристиками, соответствуют показателям электросети (раздел "4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ").

Использование любого электроприбора требует соблюдения некоторых основных правил:

- > Не притрагивайтесь к прибору мокрыми или влажными руками.
- > Не пользуйтесь прибором, если вы не обуты.
- > Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- > Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.)
- > Не разрешайте пользоваться прибором без вашего присмотра детям или недееспособным лицам.
- Перед первым использованием духовки следует прогреть ее пустой с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение двух часов до исчезновения характерного запаха термозащиты. Во время выполнения этой операции следует хорошо проветривать помещение.
- Во время и после использования стекло дверцы духовки и окружающие его детали могут быть очень горячими, поэтому следует держать детей на безопасном расстоянии от прибора.
- Духовку следует содержать в чистоте, поскольку остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Не используйте выключенную духовку для хранения пищи или посуды: при случайном включении это может привести к убыткам и несчастным случаям.
- При использовании расположенной вблизи от прибора розетки удостоверьтесь, что провода других используемых электроприборов не касаются его и находятся на достаточном расстоянии от нагретых частей прибора.
- После использования прибора проверьте, чтобы все ручки управления были установлены в положение "выключено" или "закрыто".
- Перед выполнением любой операции, связанной с чистой или обслуживанием прибора, следует отключить его от электросети.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор и отключить его от электросети. Не пытайтесь самостоятельно разбирать прибор. Любой ремонт или наладка должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированным персоналом. По этой причине рекомендуем Вам обращаться только в ближайший к Вам авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности и модель Вашего прибора.

ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

С помощью электрической многофункциональной духовки возможно готовить в режиме естественной или принудительной (при помощи вентилятора) конвекции и, следовательно, возможно выбрать наиболее подходящий для приготовления различных блюд тип нагрева. Духовка оснащена телескопическими направляющими (рис. 1), на которых могут быть установлены следующие принадлежности:

- решетка духовки (рис. 2)
- поддон или лоток для сбора жира высота 34 мм (рис. 3)
- противень для выпечки или пиццы высота 20 мм (рис. 4)
- опора для вертела + шампур + вилки + ручка термощуп

Ниже приводятся основные характеристики различных устройств безопасности, гарантирующих пользователю эффективное и безопасное использование духовки:

1. Ограничитель температуры или термостат безопасности. Включается в случае обнаружения неисправности главного термостата. В этом случае электропитание временно отключается, предотвращая тем самым перегрев духовки. **Не пытайтесь самостоятельно исправить неисправность. Выключите духовку и обратитесь в ближайший сервисный центр.**

2. Охлаждающий или тангенциальный вентилятор. Его задачей является охлаждение панели управления, регуляторов, ручки дверцы духовки и электрических компонентов. Включается автоматически во время использования духовки, а также продолжает работать после выключения духовки во избежание перегрева и для ускорения охлаждения еще в течение около 7-8 минут.

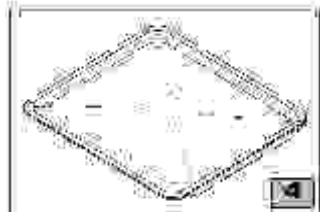
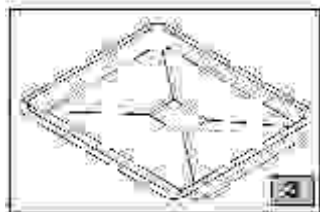
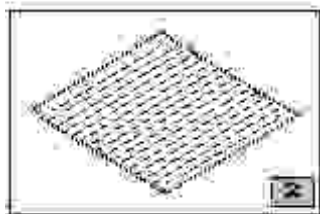
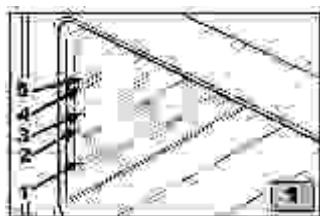
3. Устройства безопасности на ДАТЧИКЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ:

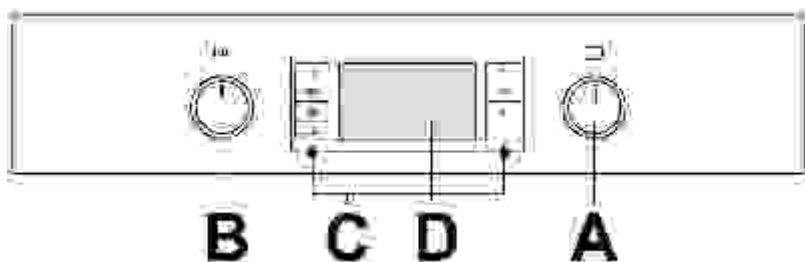
Если в датчике происходит короткое замыкание, то сразу же после запуска программы срабатывает звуковой сигнал (сопровожаемый появлением мигающей буквы "Е" в зоне действительной температуры духовки).

Если датчик разомкнут, следует проверить, чтобы после 8 минут приготовления, температура в духовке составляла не менее 60°C. В противном случае, духовка начинает работать в аварийном режиме. Обратите внимание на то, что это защитное устройство срабатывает также в случае использования духовки с открытой дверцей. Естественно, функция 1 (размораживание при комнатной температуре) не предусматривает этой проверки.

4. Защитные устройства на ТЕРМОЩУПЕ (при его наличии):

- Если в термощупе происходит короткое замыкание, то несколько секунд спустя после запуска программы (макс. 5 секунд) срабатывает звуковой сигнал (сопровожаемый появлением мигающей буквы "Е" в зоне внутренней температуры духовки).
- Если термощуп разомкнут, он ни при каких обстоятельствах не может быть "выявлен" программой. Поэтому даже при его включении на дисплее не происходит появления соответствующего символа.
- При включении термощупа в режиме выбора одной из программ гриля (8,9,10) раздается звуковой сигнал и происходит отключение всех нагрузок (кроме подсветки).





ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

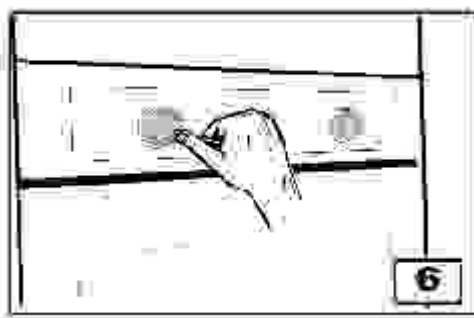
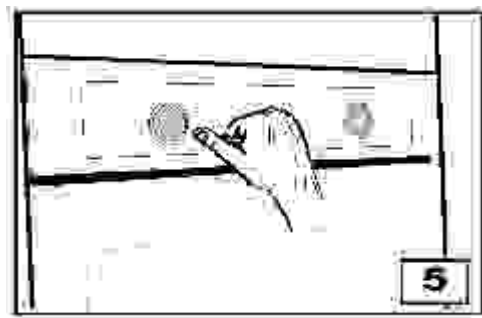
- A. Ручка выбора программ (в положении STOP)
- B. Ручка термостата (в положении STOP)
- C. Кнопки программирования
- D. Дисплей с часами и показом программы

ОПИСАНИЕ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ

Духовка оснащена утапливаемыми ручками.

Для пользования духовкой необходимо извлечь ручки наружу, нажав на них (см. рис. 5 и 6).

Во время использования духовки удостоверьтесь, что ручки находятся снаружи панели управления для предотвращения их перегрева.

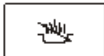




КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ

Включена всегда, за исключением случая, когда ручка выбора программ (А) находится в положении STOP. При нажатии на нее активизируются все программы, а после подтверждения загорается символ

После запуска или завершения программы она **отключается**. Для ее восстановления, установите на 1 секунду ручку выбора программ (А) в положение STOP и выберите новую программу.



КНОПКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отключена, когда ручка выбора программ (А) находится в положении STOP.

Включается только после ввода времени приготовления при помощи кнопки

При ее последовательном нажатии вводится: мигающие цифры час, мигающие цифры минуты, конец мигания. Мигающие цифры могут быть изменены при помощи кнопок : + | и/или



КНОПКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Отключена, когда ручка выбора программ (А) находится в положении STOP.

При однократном нажатии начинается мигание цифр длительности приготовления.

При повторном нажатии эта функция отключается. Во время мигания время приготовления может быть изменено при помощи кнопок : + | и/или

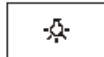


КНОПКА ЧАСЫ+ ТАЙМЕР

Включена, даже когда ручка выбора программ (А) находится в положении STOP.

При ее удерживании в течение 2 секунд происходит вход в режим НАСТРОЙКИ ЧАСОВ, позволяющий установить время. Процедура ввода описана далее.

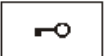
При обычном нажатии кнопки устанавливается описанный ниже режим ТАЙМЕРА.



КНОПКА ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ

Включена, даже когда ручка выбора программ (А) находится в положении STOP.

При ее нажатии включается и выключается подсветка. Если удерживать ее нажатой, то при помощи кнопок : + | и/или



КНОПКА БЛОКИРОВКИ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ

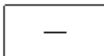
Включена, даже когда ручка выбора программ (А) находится в положении STOP.

При ее удерживании нажатой в течение 3 секунд включается функция БЛОКИРОВКИ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ, на дисплее появляется символ и с этого момента отключаются как все РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ, так и КНОПКИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ. Для выхода из функции БЛОКИРОВКИ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ следует снова держать нажатой эту кнопку в течение 3 секунд.



КНОПКА ПЕРЕВОДА ВРЕМЕНИ ВПЕРЕД

Увеличивает значение мигающих на дисплее цифр. При ее удерживании в течение около 1,5 секунд происходит ускорение возрастания цифр. Ее нажатие одновременно с кнопкой | ✱ позволяет отрегулировать контрастность дисплея.



КНОПКА ПЕРЕВОДА ВРЕМЕНИ НАЗАД

Уменьшает значение мигающих на дисплее цифр. При ее удерживании в течение около 1,5 секунд происходит ускорение убывания цифр. Ее нажатие одновременно с кнопкой | ✱ позволяет отрегулировать контрастность дисплея.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Духовка оснащена цифровыми часами, указывающими часы и минуты. После отключения прибора от электросети и **установки ручки выбора программ (А) в положение STOP** вы можете настроить часы на текущее время, выполнив следующие действия:

• Держите нажатой кнопку  несколько секунд до звукового сигнала. После ее отпускания замигают цифры <u>часа</u>. • Настройте час при помощи кнопок  +  и/или .	
• Вновь нажмите на кнопку . После ее отпускания замигают цифры минут. • Настройте минуты при помощи кнопок  +  и/или .	
• Вновь нажмите кнопку  для подтверждения операции. • После этого на дисплее появится установленное время и две мигающие точки, подтверждающие успешное завершение операции.	

Прим.: Вышеописанные действия должны быть выполнены в течение 5 секунд, иначе мигание цифр автоматически прекратится и произойдет выход из режима НАСТРОЙКИ ЧАСОВ.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА

Настройку таймера можно выполнить практически всегда, за исключением использования режима запрограммированного приготовления, поскольку цифры, используемые таймером, совпадают с цифрами ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

• При нажатии на кнопку  появляются мигающие символ  и цифра "0" минут • Установите количество минут при помощи кнопок  +  и/или  (макс. 199).	
• Вновь нажмите кнопку  для подтверждения операции. После этого на дисплее будет мигать только символ  и начнется обратный отсчет установленных минут. По окончании запрограммированного времени в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал. Для его прерывания можно нажать на любую кнопку.	

Прим.: ТАЙМЕР может быть отключен до окончания своей работы нажатием на кнопку .

РЕГУЛИРОВКА КОНТРАСТНОСТИ

Контрастность дисплея может быть отрегулирована на основании угла просмотра, который зависит от высоты духовки над уровнем пола и/или от роста пользователя:

Нажмите на кнопку , затем на кнопку  для смещения угла просмотра вверх

Нажмите на кнопку , затем на кнопку  для регулировки фронтального видения

РУЧКА ВЫБОРА ПРОГРАММ (поз. А)

- Поворачивая ручку по или против часовой стрелки, можно выбрать необходимую программу, которая немедленно выводится на дисплей.
- Если во время выполнения программы ручка выбора будет переведена в положение STOP, то произойдет немедленное завершение программы.
- Во время выполнения программы невозможно изменить выбранную функцию. Для этого необходимо вернуться в положение STOP и перепрограммировать духовку.

РУЧКА ТЕРМОСТАТА или СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ НА ГРИЛЕ (поз. В)

- Служит для выбора **температуры духовки** при выборе программ, не использующих гриль (2,3,4,5,6,7,11), или **степени готовности** при выборе программ с использованием гриля (8,9,10).
- При выборе любой функции приготовления в духовке или жарки на гриле на дисплее появляется предустановленное значение в зависимости от выбранной программы. Это значение можно увеличить или уменьшить, повернув ручку по часовой или против часовой стрелки.
- Допустимое максимальное значение температуры зависит от программы, в то время как максимальная степень готовности на гриле всегда составляет 100%.
- Допустимое минимальное значение температуры всегда составляет 50°C, в то время как минимальная степень готовности на гриле всегда равна 10%.

ДИСПЛЕЙ

При установке ручки выбора программ (А) в положение STOP на дисплее высвечивается только время и можно использовать кнопки ТАЙМЕРА, ПОДСВЕТКИ и БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ.	
При установке ручки выбора программ (А) не в положении STOP на дисплее высвечивается время и символ выбранной программы.	
При выборе программ приготовления без гриля высвечиваются также УСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА и изменяющаяся во время работы ДЕЙСТВИТЕЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ.	
При выборе программ с использованием гриля высвечивается СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ НА ГРИЛЕ.	

ПРЕРЫВАНИЕ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

После кратковременного прерывания подачи электроэнергии (примерно на 4 минуты) духовка вернется к нормальному режиму своей работы.

Если подача электроэнергии будет прервана на более длительное время, после возвращения напряжения, следует переустановить функции приготовления, необходимую программу, а также текущее время.

ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ:

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи. Предотвратите возможность игр детей с духовкой.
- При открытии дверцы духовки беритесь только за центральную часть ее ручки. Не подвергайте чрезмерным нагрузкам открытую дверцу.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не влияет на ее работу.
- При открытии дверцы духовки будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- Во время работы духовка сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки. При помещении и извлечении емкостей из духовки пользуйтесь кухонными перчатками.
- При извлечении или помещении блюд в духовку, следите за тем, чтобы на ее дно не выливался соус в значительных количествах (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетки алюминиевой фольгой или другими материалами.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе его жарки на гриле, следуя инструкциям параграфа “ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД”.
- После использования прибора проверьте, чтобы все ручки управления были установлены в положение “выключено” или “закрыто”.
- **ВНИМАНИЕ !!!** Во время и после использования, стекло дверцы духовки и окружающие его части могут быть очень горячими, поэтому следует держать детей на безопасном расстоянии от прибора.

ВНИМАНИЕ!!! Во время использования духовки и гриля дверца духовки должна быть закрыта.

ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ

Проверьте, чтобы духовка была запрограммирована на ручной режим. Затем, чтобы удалить характерный запах стекловатой изоляции, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре в течение около двух часов.

Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дайте духовке остыть, а затем промойте ее изнутри горячей водой с добавлением мягкого моющего средства.

Перед использованием следует вымыть также все принадлежности (решетку, противень, поддон, шампур и т.д.).

Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электросети.

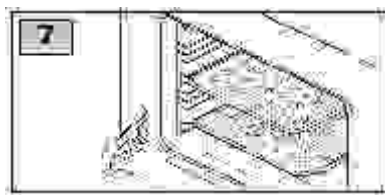
Далее вы найдете следующую информацию:

- на стр. 11-12 описание различных функций
- на стр. 12 “Как использовать вертел”
- на стр. 13 “Как использовать термощуп”
- на стр. 14-15 “Как использовать многофункциональную духовку”
- на стр. 16 “Практические советы для достижения оптимальных результатов”.
- на стр. 17 таблицы по приготовлению блюд в духовке и с использованием гриля.

ФУНКЦИИ

Поворачивая ручку выбора программ (A) по часовой или против часовой стрелки, можно выбрать 11 различных функций, которые мгновенно высвечиваются на дисплее.

1. РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и очень медленно их размораживает. Время размораживания зависит от количества и типа продуктов.	
2. ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы, распределяющие тепло над и под приготавливаемым блюдом. Эта функция подходит для любого типа продуктов (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т.д.)	
3. ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы, а выделяемое ими тепло распространяется по камере вентилятором. Эта функция особо подходит для быстрого и одновременного приготовления блюд на разных уровнях (рис. 7).	
4. РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПОДОГРЕВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент, а выделяемое им тепло распространяется по камере вентилятором. Эта функция особо подходит для размораживания и разогревания уже готовых продуктов.	
5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ НИЖНЕМ НАГРЕВАТЕЛЬНОМ ЭЛЕМЕНТЕ При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент. Эта функция особо подходит для приготовления блюд, требующих умеренного нагрева верхней части блюда (например, кондитерских блюд, покрытых фруктами или вареньем, кондитерских блюд с сыром, блюд с корочкой) или в качестве последнего этапа приготовления, сохраняя уже достигнутую степень готовности. Кроме того, она подходит для разогревания уже готовых продуктов.	
6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ЗАДНЕМ КРУГОВОМ НАГРЕВАТЕЛЬНОМ ЭЛЕМЕНТЕ При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, а выделяемое им тепло распространяется по камере вентилятором. При этом тепло быстро и равномерно распространяется по камере духовки, позволяя одновременно готовить различные блюда на разных уровнях (рис. 7).	
7. ФУНКЦИЯ "ПИЦЦА" При выборе этой функции включаются нижний и задний нагревательные элементы, а выделяемое ими тепло распространяется по камере вентилятором. Эта функция особо подходит для приготовления пиццы (хрустящей снизу и мягкой сверху).	



8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ + ВЕРТЕЛЕ

При выборе этой функции включается центральный верхний нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо. Одновременно со включением гриля автоматически включается вертел (см. отдельные инструкции).

**9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ**

При выборе этой функции включается центральный верхний нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо (рис. 8). Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться также для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд.

**10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С ОБДУВОМ**

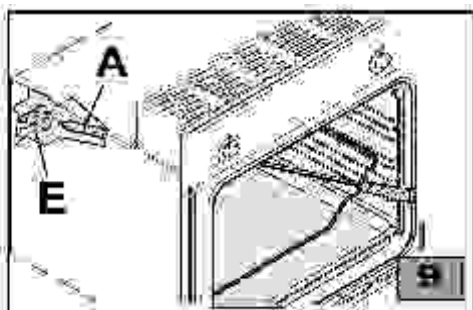
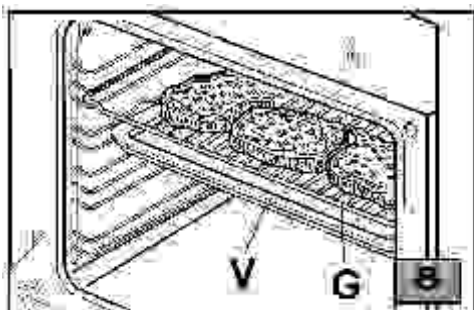
При выборе этой функции включается центральный верхний нагревательный элемент, а выделяемое им тепло распространяется по камере вентилятором. Эта функция особо подходит для смягчения прямого воздействия верхнего нагревательного элемента при более низкой температуре духовки, что позволяет получить однородную и хрустящую золотистую корочку. Идеальна для жаркого и курицы.

**11. ПОДРУМЯНИВАНИЕ ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ВЕРХНЕМ НАГРЕВАТЕЛЬНОМ ЭЛЕМЕНТЕ**

При выборе этой функции включается верхний периферический нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо. Эта функция особо подходит для легкого подрумянивания верхней части блюд или для обжаривания хлеба.

**КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ (рис. 9)**

- Насадите курицу или кусок мяса на шампур, тщательно закрепив его между двумя треногами и хорошо уравновесив, чтобы избежать излишних усилий электромотора.
- Вставив опору в паз 4, установите на нем шампур и вставьте конец (А) в соответствующее гнездо мотора (Е).
- **Обязательно используйте поддон для сбора сока, следуя инструкциям параграфа “ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД”.**
- Отвинтите и снимите ручку шампура, **закройте дверцу духовки** и включите функцию приготовления



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕРМОЩУП (только для некоторых моделей)

Наша электродуховка позволяет готовить блюда, используя термощуп, измеряющий температуру внутри готовящихся блюд.

ВНИМАНИЕ !! При использовании термощупа рекомендуем брать большие куски мяса, по возможности без костей, затрудняющих измерение температуры. В связи с этим, не рекомендуем готовить курятину и крольчатину. Термощуп сообщает о достижении 3 температур внутри готовящихся блюд:

- 50°C для ростбифа или филе
- 70°C для жаркого из телятины
- 90°C для жаркого из говядины или свинины

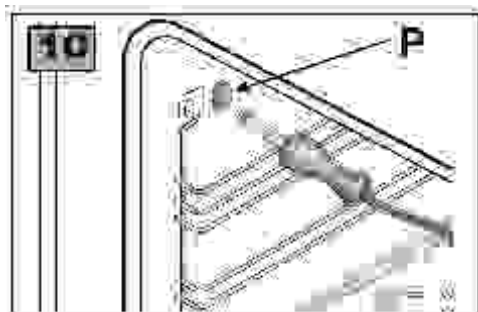
- Вставьте острый конец термощупа в готовящееся блюдо.
- Поднимите крышку гнезда для термощупа и вставьте в нее контакт (см. рис. 10). После этого на дисплее загорится символ .
- **Проверьте, что термощуп не касается стенки духовки**, затем включите необходимую функцию приготовления.



- В процессе приготовления, при достижении внутренней температуры 50°C, раздается звуковой сигнал и символ термощупа начинает мигать с низкой частотой.
- При достижении 70°C раздается другой звуковой сигнал, в то время как удваивается частота мигания символа термощупа.
- При достижении 90°C раздается еще один звуковой сигнал, в то время как утраивается частота мигания символа термощупа.



Прим. Не допускается введение термощупа при выполнении программ, использующих гриль (8, 9 и 10). Звуковой сигнал сообщает о выборе программ с использованием гриля при введенном термощупе или при введении термощупа в процессе выбора или выполнения программы приготовления на гриле. В целях безопасности, во время звучания сигнала происходит отключение всех нагрузок (за исключением подсветки).



КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНУЮ ДУХОВКУ

Наша электродуховка позволяет выбрать 3 различных рабочих режима:

● ОСНОВНАЯ РАБОТА БЕЗ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Духовка может использоваться без программирования. В этом случае начало и конец приготовления блюда (включение и выключение) задаются вручную.

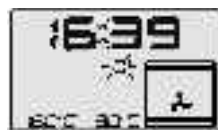
- Выберите необходимую функцию при помощи ручки выбора программ (А).
- Если необходимо, отрегулируйте ручкой (В) **температуру приготовления** в программах без использования гриля (2,3,4,5,6,7,11) или **степень готовности** в программах с использованием гриля (8,9,10).
- Нажмите на кнопку  для включения функции, подтвержденного звуковым сигналом.
- Загоревшийся символ  указывает на начало приготовления блюда.
- По окончании приготовления **выключите духовку, установив ручку выбора программ (А) на STOP**. Выключение подтверждается звуковым сигналом.



2. РАБОТА С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовка может использоваться в режиме программирования времени приготовления блюда. В этом случае начало приготовления задается вручную, а выключение происходит автоматически.

- Выберите необходимую функцию при помощи ручки выбора программ (А).
- Если необходимо, отрегулируйте ручкой (В) **температуру приготовления** в программах без использования гриля (2,3,4,5,6,7,11) или **степень готовности** в программах с использованием гриля (8,9,10).
- Нажмите на кнопку . На дисплее появится мигающая цифра "0".



- Установите время при помощи кнопок  и/или  (макс. 199) в течение 5 секунд. При задержке цифра исчезнет с дисплея.
- Снова нажмите на кнопку  для подтверждения операции. При этом значение длительности приготовления перестанет мигать. В ином случае, мигание цифр прекратится автоматически по истечении 5 секунд и останется действительным последнее введенное значение.



- Нажмите на кнопку  для включения функции, подтвержденного звуковым сигналом.
- Загоревшийся символ  указывает на начало приготовления блюда. На дисплее показано **ВРЕМЯ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, представляющее собой сумму значения **ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ** + введенного значения **ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и одновременно начнется обратный отсчет длительности приготовления до 0.



- По истечении установленного времени произойдет автоматическое выключение духовки, подтвержденное звуковым сигналом и символом . Не забудьте перевести ручку выбора программ (А) в положение STOP.



3. РАБОТА С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ НАЧАЛА И КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовка может быть запрограммирована на определенный момент начала приготовления блюда. В этом случае начало и окончание приготовления выполняются автоматически.

• Выберите необходимую функцию при помощи ручки выбора программ (А). • Если необходимо, отрегулируйте ручкой (В) температуру приготовления в программах без использования гриля (2,3,4,5,6,7,11) или степень готовности в программах с использованием гриля (8,9,10). • Нажмите на кнопку . На дисплее появится мигающая цифра "0".	
• Установите время при помощи кнопок  +  и/или  (макс. 199). • Снова нажмите на кнопку . Значение длительности приготовления перестанет мигать и появится значение ВРЕМЕНИ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (выведенного из суммы значения ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ + введенного значения ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ) с мигающими цифрами часа.	
• Настройте ЧАС при помощи кнопок  +  и/или . • Снова нажмите на кнопку . Цифры часа перестают мигать и начинается мигание цифр МИНУТ.	
• Настройте МИНУТЫ при помощи кнопок  +  и/или . • Снова нажмите на кнопку  для подтверждения операции. После этого значение времени конца приготовления перестанет мигать. В ином случае, мигание цифр прекратится автоматически через 5 секунд и останется . • действительным последнее введенное значение. • Нажмите на кнопку для активизации функции, подтвержденной звуковым сигналом. • Символ  начнет мигать для индикации текущего режима программирования.	
• Символ  перестанет мигать с началом приготовления блюда, то есть когда время конца приготовления совпадет с суммой значения ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ + введенного значения ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и одновременно начнется обратный отсчет длительности приготовления до 0. • По окончании установленного времени произойдет автоматическое выключение духовки, подтверждаемое звуковым сигналом и символом . Не забудьте перевести ручку выбора программ (А) в положение STOP.	

Прим.: Если кнопка  будет нажата до ввода значения времени ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, она не включится.

Соответствующая система безопасности предотвращает возможность несоответствия между ТЕКУЩИМ ВРЕМЕНЕМ, ДЛИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ и ВРЕМЕНЕМ ОКОНЧАНИЯ. Введенное значение ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ превалирует над другими значениями.

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД Кондитерские изделия и хлеб:

- До начала приготовления кондитерских изделий или хлеба прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, поскольку поступающий снаружи холодный воздух препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключите духовку и оставьте в ней готовые изделия примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный противень духовки или поставляемый в комплекте с ней поддон для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания приготовления, воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если палочка окажется чистой, значит изделие готово.
- Если выпечка "оседает". В следующий раз следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая. Прodelайте зубочисткой небольшие отверстия в изделии и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если поверхность выпечки слишком темная. В следующий раз поставьте ее на уровень ниже, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху. Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте изделие сахаром, либо намажьте сливками, вареньем, кремом и т.д.
- Если выпечка подгорела снизу. В следующий раз поставьте ее на уровень выше и снизьте температуру.
- Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными. В следующий раз следует использовать меньше жидкости, уменьшить температуру и увеличить время приготовления.
- Если выпечка не отделяется от формы. Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и посыпьте ее мукой или панировочными сухарями.
- Если печенье не отделяется от противня. Поставьте противень обратно в духовку на короткое время и отделите печенье до того как оно остынет. В следующий раз используйте вощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

Горячие блюда:

- Если время приготовления горячих блюд превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания приготовления и используйте остаточное тепло (для экономии электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если готовить его в закрытой посуде. Оно получится более румяным с хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C).
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (выше 200°C) и немного времени.
- Для получения ароматного жаркого мяса следует нашпиговать и посыпать специями. Если жаркое получилось жестким. В следующий раз дольше маринуйте мясо.
- Если жаркое подгорело сверху или снизу. В следующий раз поставьте его на уровень ниже или выше, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Жаркое плохо прожарено? Порежьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и завершите приготовление.

Приготовление блюд на гриле:

- Перед жаркой на гриле слегка смажьте и посыпьте специями используемые продукты.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Разместите его под грилем (рис. 8) или поставьте на дно духовки (рис. 9) при использовании вертела. В поддон обязательно налейте немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, которое сопровождается появлением неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте продукты, когда они прожарятся наполовину.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся), примерно через час проколите кожу под крыльями для выхода жира.

Алюминий является материалом, легко разъедаемым при прямом контакте с органическими кислотами, содержащимися в пищевых продуктах или добавках для приготовления пищи (например, в уксусе, лимоне и др.). В связи с этим, рекомендуем никогда не размещать продукты непосредственно на алюминиевых и эмалированных принадлежностях, а использовать специальную вощеную бумагу для духовки.

2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Противень или форма	№ паза снизу (рис. 1)	ДУХОВКА С ЕСТЕСТВ. КОНВЕКЦИЕЙ		ДУХОВКА С ПРИНУДИТ.КОНВЕКЦ (с помощью вентилятора)	
				Температура °С	Время пригот. в минутах	Температура °С	Время пригот. в минутах
МЯСО							
Жареная телятина	1	1	2	200-220	90-100	190-210	90-100
Жареная свинина	1	1	2	200-220	100-120	190-210	100-120
ПТИЦА							
Жареная курица	1	1	2	200-220	90-100	190-210	90-100
Жареная индейка	6	1	2	200	150	190	150
Жареная утка	1.5	1	2	200-220	120-150	190-210	120-150
РЫБА							
Жареная рыба	1	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Тушеная рыба	1	1	2	175	20-25	160-170	15-20
ПИЦЦА	1 1 x 2	1 2	2 1 и 3	225-230=	25-30 =	225-230 200-220	20-25 25-35
	1	1	2	=	=	220	20
ХЛЕБ	1	1	2	200-220	20-27	220	20
ВЫПЕЧКА							
Печенье		1	2	190	15	190	15
Печенье		2	1 и 3	=	=	170-190	15-18
Кокосовое печенье		2	1 и 3	=	=	170-190	20-25
Лимонное печенье		2	1 и 3	=	=	170-190	23-27
Кексы		2	1 и 3	=	=	160-170	25-30
ТОРТЫ/ПИРОГИ							
Торт "Парадизо"	0.8	1	2	190	52	190	45
Яблочный пирог	=	1	2	190	60	180-190	45-55
Кростата с вареньем	=	1	2	190-200	50-60	190	45
Кростата с вареньем	=	2	1 и 3	=	=	175-190	40-50
Струдель	=	2 или 3	1	180-190	50-60	180-190	40-50
Овощной пирог	=	2 или 3	1	200-210	60	190-200	45-55

Приведенные в таблице цифры (температура и время приготовления) являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от кулинарных привычек.

(*) специальная функция для этого блюда

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ГРИЛЕ

ПРОДУКТЫ	Вес кг	Противень или форма	№ снизу (рис. 1)	ДУХОВКА С ЕСТЕСТВ. КОНВЕКЦИЕЙ			ДУХОВКА С ПРИНУДИТ.КОНВЕКЦ		
				Степень готовности	Время пригот.в минутах		Степень готовности	Время пригот.в минутах	
					1ая стор.	2ая стор.		1ая стор.	2ая стор.
МЯСО									
Отбивная	0,50	2	4 или 5	100 %	12-15	12-15	=	=	=
Бифштекс	0,15	1 или 2	4 или 5	50 %	5	5	=	=	=
Курица (половинка)	1	1 или 2	4	100 %	20	20	=	=	=
РЫБА									
Форель	0,50	2	4	60 %	18	18	60 %	10	10
Лаврак	0,15	1	4 или 5	60 %	15	15	60 %	10-12	10-12
Камбала	1	2	4 или 5	50 %	10	10	50 %	8-9	8-9
Вертел (*)									
КУРИЦА	1.3	1	3	100 %	90-80		=	=	

(*) Только в некоторых моделях.

Приведенные в таблице цифры (температура и время приготовления) являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от кулинарных привычек. В частности, при приготовлении мяса на гриле эти значения во многом зависят от толщины мяса и личного вкуса.

УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и техобслуживанию, следует отключить прибор от электросети.

Прим: Не допускается использование при чистке паровых приборов.

ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Духовку следует мыть мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде.

Запрещается использовать абразивные губки или продукты, а также ароматические или алифатические растворители для удаления пятен или следов клея с окрашенных или нержавеющей поверхностей.

ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования для удаления остатков пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах. Духовку следует вымыть до ее остывания мыльной водой, после чего тщательно промыть чистой водой и вытереть ее стенки. Запрещается использовать абразивные губки и продукты. Не забудьте промывать также используемые принадлежности.

Не допускайте длительного контакта эмалированных поверхностей с уксусом, кофе, молоком, соленой водой, лимонным или томатным соком.

Для его возвращения на место следует повторить эту операцию в обратном порядке, вставив задние язычки в соответствующие отверстия на задней стенке духовки.

Не распыляйте на электрические резисторы или баллон термостата и не мойте их средствами на кислотной основе (проверяйте этикетку используемого вами продукта).

Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделиями.

УПЛОТНЕНИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Уплотнение дверцы духовки обеспечивает ее герметичность и, следовательно, гарантирует исправную работу духовки. Рекомендуется:

- мыть его без использования абразивных предметов или продуктов.
- периодически проверять его состояние.

Если уплотнитель затвердел или испортился, следует обратиться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.

ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

Одним из преимуществ наших духовок является возможность легкого снятия без помощи специалистов внутреннего стекла дверцы духовки для его лучшей очистки. Для этого достаточно открыть дверцу духовки и извлечь крепящую стекло раму (см. рис. 11 а или 11 b).

ВНИМАНИЕ!! В процессе снятия стекла с горизонтальной дверцы (рис. 11а), возможно ее резкое захлопывание.

ЗАЩИТНЫЙ ФИЛЬТР ВЕНТИЛЯТОРА ДУХОВКИ

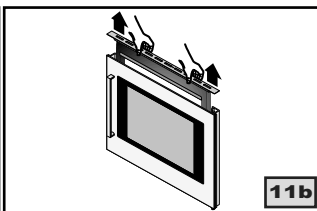
Духовка оснащена защитным фильтром вентилятора, препятствующим чрезмерному проникновению жирных паров в вентилятор в процессе приготовления.

Рекомендуем тщательно его мыть (можно в посудомоечной машине) каждый раз после использования духовки.

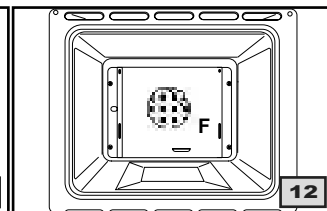
Для извлечения фильтра из духовки необходимо подтолкнуть вверх язычок (F) (рис. 12).



11a



11b



12

БОКОВЫЕ РЕШЕТКИ ДУХОВКИ (рис. 13)

Для лучшей чистки боковых решеток духовки, их можно извлечь наружу следующим образом:

- Нажмите пальцем на последний паз, чтобы освободить решетку от блокирующего ее штифта.
- Приподнимите ее и извлеките решетку. Для их установки в духовке выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

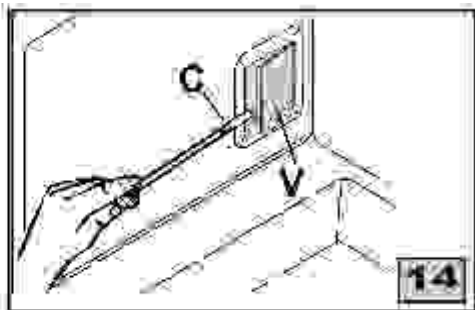
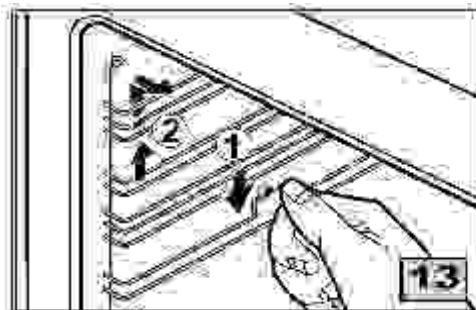
УВАГА!! Перш ніж здійснювати заміну лампочки, необхідно від'єднати прилад від електромережі.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ (рис. 14)

При необходимости замены одной или обеих лампочек подсветки духовки следует использовать лампочки со следующими характеристиками: 15W - 230V~ - 50Hz - E 14 устойчивые к высоким температурам (300°C).

Для замены лампочки следует выполнить следующие действия:

- Извлечь боковые решетки, следуя приведенным в предыдущем параграфе инструкциям.
- Снять защитное стекло (V) патрона, поддев его отверткой (C) и отсоединив от внутренней стенки духовки.
- Замените лампочку и установите детали на свое место, выполнив вышеописанные действия в обратном порядке.



Некоторые проблемы в работе духовки могут быть вызваны небрежным уходом или забывчивостью и могут быть легко устранены без необходимости обращения к специалистам.

ПРОБЛЕМА	РЕШЕНИЕ
Духовка не работает	• Проверьте подсоединение вилки к сети питания • Проверьте правильность установки ручек для приготовления блюд и настройку программатора или таймера • на ручной режим. Затем повторите действия, указанные в данной инструкции • Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электросети. Если сеть неисправна, обратитесь к электрику.
Во время использования не загорается лампочка термостата	• Установите термостат на более высокую температуру • Установите ручку переключателя на другую функцию
Не загорается внутренняя подсветка духовки	• Установите ручку переключателя на другую функцию • Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки • Приобретите в нашем сервисном центре лампочку, устойчивую к высоким температурам, и установите ее в соответствии с ииприведенными в на стр. 19 инструкциями соответствии

4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРОЙКИ (рис. 15)	высота мм	ширина мм	глубина мм	Объем дм ³
духовка с принудительной конвекцией (с вентилятором)	570	560	550	50

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ

Описание	Номинальные данные
нижний нагревательный элемент духовки	170 + 800 W
верхний нагревательный элемент духовки-гриля	800 + 1800 W
задний нагревательный элемент духовки	2000 W
нагревательный элемент гриля	1800 W
лампочка подсветки	15 W - E 14 - T 300
электромотор вертела	4 W
тангенциальный вентилятор	18..22 W
электровентилятор	25..29 W
шнур питания	H05 RR-F 3x 1.5 mm ²

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Перечисленные в настоящем разделе работы по установке и текущему обслуживанию должны выполняться только квалифицированными специалистами.

Производитель не несет ответственности за ущерб, который может быть нанесен имуществу или лицам вследствие неправильной установки прибора

УСТАНОВКА

- После снятия внешней упаковки и упаковки различных внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Некоторые детали устанавливаются на прибор с защитной пластиковой пленкой. Перед использованием прибора пленку следует полностью удалить. Для снятия пленки рекомендуется провести по ее краям острыми лезвиями или концом обычной булавки.
- При поднятии или перемещении духовки не тяните ее за ручку дверцы.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовые пакеты, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в доступных для детей местах, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

В целях защиты окружающей среды все использованные упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат переработке (деревянные детали не подвергались химической обработке. Картон на 80% - 100% состоит из переработанной бумаги. Пакеты изготовлены из полиэтилена (PE), полипропиленовой ленты (PP) и пенопластового наполнителя (PS) без хлорфторуглеродов. Благодаря обработке и повторной утилизации экономится сырье и сокращается количество отходов. Отходы упаковки для их утилизации можно отнести в магазин, в котором был приобретен прибор, или в пункты приема вторсырья.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Прилегающие или расположенные вблизи от духовки стенки должны быть устойчивы к нагреву, соответствующему 70 K.

Чтобы предотвратить отслаивание обшивки, клей, используемый для крепления пластикового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C.

ВСТРОЙКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

Духовка может быть встроена в шкаф-колонку или в рабочий стол, в которых следует подготовить место для встройки, как показано на рис. 15.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, следует убрать заднюю стенку мебели или предусмотреть отверстие (А), как показано на рис. 15.

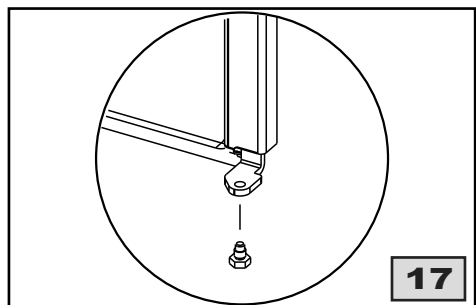
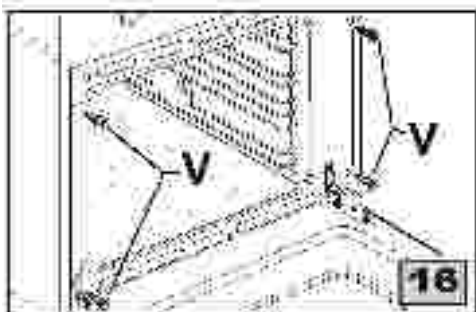
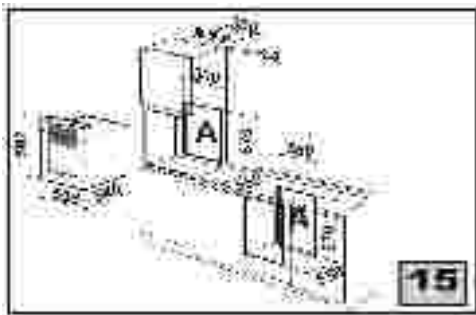
Крепление духовок с горизонтальной дверцей

- Вставьте духовку в отверстие в мебели.
- Откройте дверцу и закрепите духовку специальными винтами (V) (рис. 16).

Духовки с боковым открытием дверцы

- **Закрыв дверцу**, отвинтите нижний винт/штифт (рис. 17) шестигранным гаечным ключом № 8 (не входит в комплект) и снимите дверцу с верхнего штифта.
- Вставьте духовку в отверстие в мебели и закрепите ее специальными винтами (V) (рис. 16).
- Подвесьте дверцу на верхний штифт, закройте ее и вновь зажмите нижний винт/штифт.

Духовка должна стоять на поверхности, выдерживающей ее вес, так как крепление духовки винтами применяется исключительно для предотвращения ее выхода из соответствующего отделения мебели.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с нормами и положениями действующего законодательства.

Перед тем как приступить к подключению следует убедиться в том, что:

- Токопропускная способность и напряжение в сети и розетках соответствуют значениям, указанным на маркировочной этикетке духовки, находящейся на ее боковой стенке и в инструкции.
- Розетка и электропроводка надежно заземлены в соответствии с нормами и положениями действующего законодательства. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм.
- Используемая розетка или всеполюсный выключатель находятся в сфере досягаемости установленного прибора.

Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковая не предусмотрена в комплекте), выдерживающую нагрузку, указанную на маркировочной этикетке духовки.

Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и используя более длинный, чем фазовые провода заземляющий провод:

буква **L** (фаза) = провод коричневого цвета

буква **N** (нейтральный) = провод синего цвета

символ **⏏** (земля) = провод желто-зеленого цвета

- Шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы ни один из его участков не нагревался до температуры 75°C.
- Не используйте для подсоединения к сети укороченные провода, переходники или тройники, поскольку они могут привести к опасному перегреву.

Если подсоединение осуществляется непосредственно к электросети:

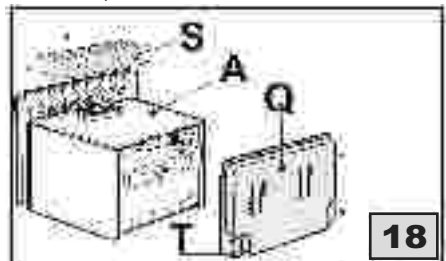
- Установите между духовкой и сетью всеполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ЗАМЕНА

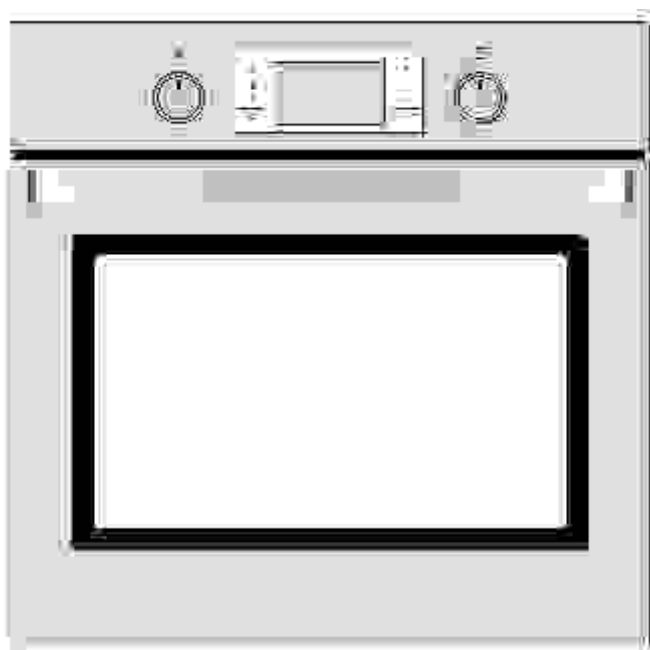
Перед тем как приступить к замене любых деталей настоятельно рекомендуем отключить прибор от электросети.

ЗАМЕНА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на стр. 19.
- Для доступа к другим электрическим компонентам необходимо извлечь духовку из соответствующего отделения, отвинтив винты (V) (рис. 16). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке (рис. 18).
- **В случае необходимости замены шнура питания, провод заземления должен быть длиннее фазовых проводов. Кроме того, следует соблюдать инструкции, приведенные в параграфе “ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ”.**
- Снимите заднюю панель (Q), чтобы получить доступ к редуктору, резисторам и ограничителю температуры (рис. 18).
- Для замены патрона лампочки (P) снимите верхнюю (A) и боковую панели, затем подцепите отверткой концы двух блокировочных язычков (см. рис. 19) и снимите патрон в направлении задней стенки духовки.
- Для замены термостата, коммутатора и электронной платы снимите защитный кожух (S) (рис. 18). Снимите ручки и отвинтите находящиеся под ними винты, чтобы освободить подлежащие замене компоненты.



ІНСТРУКЦІЇ ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ З УСТАНОВКИ, ВИКОРИСТАННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ ВБУДОВАНИХ ЕЛЕКТРИЧНИХ ДУХОВОК



UA

Цей прилад було спроектовано та виготовлено згідно з європейськими нормами EN 60-335-1 і EN 60-335-2-6 і відповідними поправками.

Прилад відповідає нормам нижчезазначених директив Європейського союзу:

CEE 73/23 ++ 93/68 з електробезпеки (BT).

CEE 89/336 +92/31 ++ 93/68 з електромагнітної сумісності (EMC)

На його маркувальній етикетці та упаковці присутній символ



Приладдя духовки, яке знаходиться у контакті з харчовими продуктами, виготовлене з матеріалів, що відповідають нормам Директиви СЕС 89/109 від 21/12/88 р.

Цей виріб відповідає Директиві ЄС 2002/96/ЄС.

Зображений на приладі символ закресленого сміттового бака означає, що після закінчення терміну його служби, виріб підлягає окремій від побутових відходів переробці та має бути відправлений до пункту диференційного збору електричної та електронної апаратури або повернений продавцеві в момент придбання нового еквівалентного обладнання.



Користувач несе відповідальність за відправлення приладу після закінчення терміну його служби до відповідних пунктів утилізації, щоб запобігти накладання на нього стягнення, передбаченого чинним законодавством про відходи.

Дотримання правил диференційного збору для подальшого відправлення непридатного для подальшого використання приладу на повторну переробку, обробку та безпечну для навколишнього середовища утилізацію сприяє запобіганню можливих шкідливих наслідків для навколишнього середовища та здоров'я та повторному використанню матеріалів, з яких був виготовлений виріб.

Для отримання детальнішої інформації щодо можливих систем збору, зверніться до місцевих служб з утилізації відходів або до магазину, в якому було придбано цей виріб.

Виробники та імпортери несуть як індивідуальну, так і колективну відповідальність за здійснення переробки, обробки та безпечної для навколишнього середовища утилізації приладу.

Перш, ніж відвантажити цей прилад з підприємства, він був підданий випробуванням та налагодженню досвідченими кваліфікованими фахівцями, з метою забезпечення найкращих результатів його роботи.

Будь-який ремонт або налаштування, в яких може виникнути потреба згодом, повинні виконуватися з максимальною увагою та обережністю кваліфікованим персоналом.

Отже, радимо Вам звертатися лише до нашого найближчого авторизованого сервісного центру, вказуючи марку, модель, заводський номер та тип пошкодження вашого приладу. Ці дані вказуються на маркувальній етикетці, розташованій на боковій панелі приладу та зображеній також в даній інструкції.

Прим.: наклейте етикетку нижче, щоб завжди мати ці дані під рукою.

Ці свідчення дозволять працівнику сервісного центру підготувати всі необхідні запчастини та забезпечити своєчасний та якісний ремонт.

Оригінальні запчастини та додаткове обладнання можна придбати лише в наших сервісних центрах або у авторизованих дилерів.

1. ВАЖЛИВІ ЗАУВАЖЕННЯ ТА НОРМИ ВИКОРИСТАННЯ

4

2. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

Загальна презентація	5
Опис панелі управління	6
Опис ручок управління	6-9
Правила безпеки	10
Що робити при першому використанні	10
Функції	11-12
Як користуватися рожном	12
Як користуватися термощупом	12
Як користуватися багатофункційною духовкою	14-15
Практичні поради з приготування страв	16
Таблиця приготування страв в духовці	17
Таблиця приготування страв на грилі	17
Чищення та догляд	18-19

3. УСУНЕННЯ МОЖЛИВИХ ПОШКОДЖЕНЬ

20

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

20

5. ІНСТРУКЦІЇ З УСТАНОВКИ

Технічна інформація	21
Монтаж духовки	21-22
Підключення до електромережі	23
Поточне обслуговування	23

МІСЦЕ ДЛЯ МАРКУВАЛЬНОЇ ЕТИКЕТКИ

Ми дякуємо вам за придбання нашого виробу, впевнені в тому, що ця нова, сучасна, функціональна та практична духовка, виготовлена з високоякісних матеріалів, зможе найкращим чином задовільнити ваші потреби. Цей новий прилад є простим у використанні, проте, перш ніж його встановлювати та вмикати, **слід уважно прочитати дані інструкції**, що містять в собі інформацію щодо правил безпеки при установці, використанні та обслуговуванні приладу. Зберіжіть цей документ та звертайтеся до нього щоразу, коли у вас виникають якісь питання.

Виробник залишає за собою право на внесення до власної продукції змін, які, на його думку, є необхідними або корисними, у тому числі в інтересах користувачів, не змінюючи при цьому головні функціональні характеристики та ступінь безпеки обладнання. Виробник не несе відповідальності за можливі неточності, припущені у цій інструкції в процесі її друку.

Прим.: оформлення малюнків в інструкції носить чисто умовний характер.

- **Установка та обслуговування (розділ «5. ІНСТРУКЦІЯ З УСТАНОВКИ»)** повинні виконуватися лише кваліфікованими фахівцями.
- Цей прилад слід використовувати лише в тих цілях, для яких він призначений, тобто для приготування страв в домашньому господарстві. Будь-яке інше використання вважається неправильним, а отже, небезпечним.
- Виробник не несе відповідальності за можливу шкоду, заподіяну майну або фізичним особам внаслідок неправильної установки, недостатнього обслуговування або невірного використання приладу.
- Після зняття зовнішньої упаковки і упаковки з різних внутрішніх рухливих деталей слід переконатися в цілісності приладу. При виникненні сумнівів не користуйтеся приладом та зверніться до послуг кваліфікованих фахівців.
- Залишки упаковки (картон, пакети, пінопласт, цвяхи і т.ін.) слід зберігати у недоступному для дітей місці, оскільки вони являють собою потенційне джерело небезпеки. У цілях охорони навколишнього середовища всі елементи упаковки виготовлені з екологічно безпечних матеріалів та підлягають переробці для повторного використання.
- Електробезпечність даного приладу гарантовано лише за умови його правильного заземлення згідно із нормами електробезпеки. Виробник не несе відповідальності у випадку недотримання вищезазначених норм. При виникненні сумнівів звертайтеся до допомоги кваліфікованих фахівців для перевірки відповідності електрообладнання встановленим стандартам.

- Перш, ніж під'єднати прилад до електромережі перевірте, що наведені на таблиці з основними технічними характеристиками дані відповідають показникам електромережі (розділ «4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ»).

Користування будь-яким електроприладом вимагає дотримання декількох основних правил:

- > Не торкайтеся приладу мокрими або вологими руками.
- > Не користуйтеся приладом, якщо ви не взуті.
- > Не тягніть за шнур живлення, щоб витягнути вилку з розетки.
- > Захищайте прилад від шкідливого впливу атмосферних явищ (дощу, сонця і т.ін.)
- > Не дозволяйте користуватися приладом за вашої відсутності дітям та недієздатним особам.
- Перед першим використанням духовки прогрійте її порожньою з зачиненими дверцятами та при максимальній температурі протягом приблизно двох годин, до зникнення характерного запаху термоізоляції. Під час виконання цієї операції слід добре провітрювати приміщення.
- Під час і після роботи духовки скло дверцят та навколишні деталі залишаються дуже нагрітими, тому тримайте дітей на безпечній відстані від приладу.
- Утримуйте духовку в чистоті, оскільки залишки харчів можуть стати причиною пожежі.
- Не використовуйте вимкнену духовку для зберігання харчів та посуду: це може призвести до збитків та нещасних випадків при її випадковому ввімкненні.
- При користуванні розташованою поблизу від приладу розеткою стежте, щоб дроти інших працюючих електроприладів не торкалися його та знаходилися на достатній відстані від нагрітих частин приладу.
- Після закінчення користування приладом перевірте, що всі ручки управління встановлені в позицію «вимкнено» або «закрито».
- Перш, ніж виконувати будь-яку операцію, пов'язану з чищенням або обслуговуванням приладу, не забудьте відключити його від електромережі.
- У випадку пошкодження та/або незадовільної роботи приладу вимкніть його та від'єднайте від електромережі. Не намагайтеся розібрати прилад самостійно. Будь-який ремонт або налагодження повинні виконуватися з надмірною увагою та обережністю кваліфікованим персоналом. Отже радимо Вам звертатися лише до найближчого авторизованого сервісного центру, вказавши тип пошкодження та модель вашого приладу.

ЗАГАЛЬНА ПРЕЗЕНТАЦІЯ

За допомогою електричної багатофункційної духовки можна готувати страви в режимі природної або примусової (за допомогою вентилятора) конвекції, і отже, існує можливість обрати найпридатніший для приготування різних страв тип нагрівання. Духовка оснащена телескопічними спрямовувачами (мал. 1), на яких може бути розміщене таке приладдя:

- решітка духовки (мал. 2)
- глибоке деко або лоток для збирання жиру глибина 34 мм (мал. 3)
- деко для випікання та приготування піци глибина 20 мм (мал. 4)
- опора для рожна + рожен + тримачі + ручка
- термощуп

Нижче наведені основні характеристики різних пристроїв безпеки, що гарантують користувачеві ефективне та безпечне користування духовкою:

1. Обмежувач температури або термостат безпеки.

Вмикається при виявленні пошкодження головного термостату. У цьому випадку електропостачання тимчасово вимикається, запобігаючи тим самим перегріванню духовки. **Не намагайтеся самостійно виправити пошкодження. Вимкніть духовку та зверніться до найближчого сервісного центру.**

2. Охолоджуючий або тангенційний вентилятор.

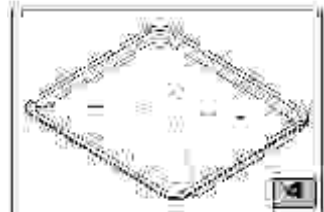
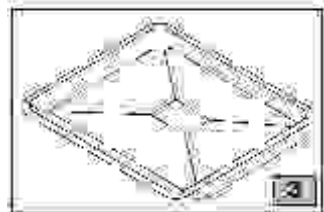
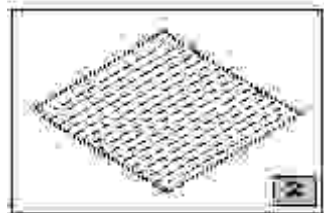
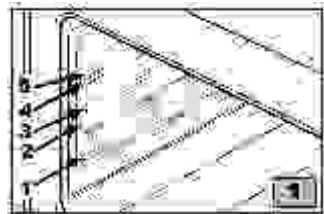
Його задачею є охолодження панелі управління, регуляторів, ручки дверцят духовки та електричних компонентів. Він вмикається автоматично під час використання духовки та продовжує працювати після вимкнення духовки для запобігання перегріванню та прискорення охолодження ще протягом 7-8 хвилин.

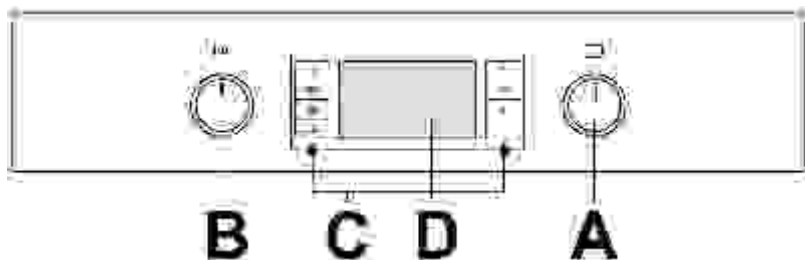
3. Пристрої безпеки ДАТЧИКА ТЕМПЕРАТУРИ ДУХОВКИ:

- Якщо усередині датчика сталося коротке замкнення, то відразу після запуску програми спрацює звуковий сигнал (який супроводжуватиметься блиманням літери «Е» в зоні дійсної температури духовки).
- Якщо датчик розімкнеться, слід перевірити, щоб за 8 хвилин після закінчення приготування, температура в духовці становила не менше 60°C. У іншому випадку, духовка почне працювати в аварійному режимі. Зверніть увагу на те, що цей захисний пристрій спрацює також при використанні духовки з відчиненими дверцятами. Функція 1 (розморожування при кімнатній температурі) не передбачає цієї перевірки.

4. Захисні пристрої ТЕРМОЩУП (за його наявності):

- Якщо в термощупі станеться коротке замкнення, то за кілька секунд після запуску програми (макс. 5 секунд) спрацює звуковий сигнал (який супроводжуватиметься блиманням літери «Е» в зоні внутрішньої температури духовки).
- Якщо термощуп розімкнеться, він за жодних обставин не зможе бути «виявленим» програмою. Саме тому, навіть за умови його ввімкнення, не відбудеться появи на дисплеї відповідного символу.
- Якщо ввімкнути термощуп в режимі вибору однієї з програм гриля (8,9, 10) пролунає звуковий сигнал та відбудеться вимкнення всіх навантажень (за винятком освітлення).



**ОПИС ПАНЕЛІ УПРАВЛІННЯ**

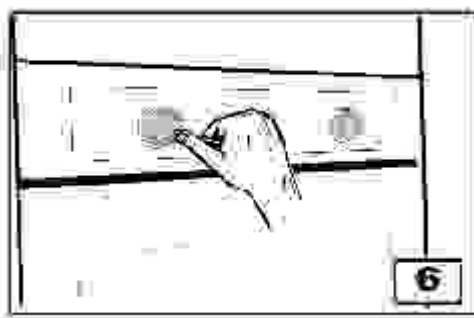
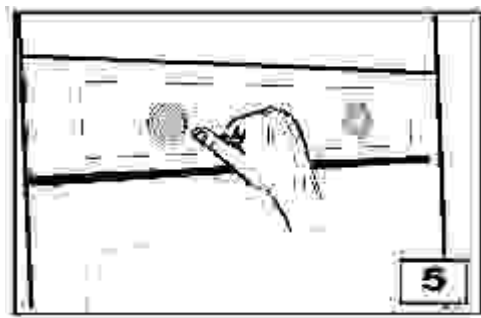
- A. Ручка вибору програм (в позиції STOP)
- B. Ручка регулювання температури (в позиції STOP)
- C. Кнопки програмування
- D. Дисплей з годинником та показом програми

ОПИС РУЧОК УПРАВЛІННЯ

Духовка має утоплені ручки "push-push".

Для користування духовкою натисніть на ручки, щоб вони вискочили зі свого місця (див. мал. 5 та 6).

Під час використання духовки переконайтеся, що ручки знаходяться зовні панелі управління для попередження їх перегрівання.





КНОПКА ВВІМКНЕННЯ

Активна завжди, за винятком випадку, коли ручку вибору програм (A) встановлено на STOP. При натисненні на неї активізуються всі програми, а після підтвердження програми з'являється символ

Після запуску або закінчення програми вона **вимикається**. Для її поновлення встановіть на 1 секунду ручку вибору програм (A) на STOP та оберіть нову програму.



КНОПКА ЗАКІНЧЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ

Неактивна, коли ручку вибору програм (A) встановлено на STOP.

Вмикається лише після введення часу приготування за допомогою кнопки

Натискаючи її декілька разів, встановіть: мигаючі цифри години, мигаючі цифри хвилини, кінець блимання. Мигаючі цифри можна змінити за допомогою кнопок : + | a/або



КНОПКА ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ

Неактивна, коли ручку вибору програм (A) встановлено на STOP.

При одноразовому натисненні починається мигтіння цифр тривалості приготування.

При повторному натисненні ця функція вимикається. При мигтінні час приготування змінюється за допомогою кнопок : + | та/або

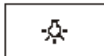


КНОПКА ГОДИННИК + ТАЙМЕР

Активна, навіть коли ручку вибору програм (A) встановлено на STOP.

При її утриманні натисненою протягом 2 секунд відбувається вхід до режиму НАЛАГОДЖЕННЯ ГОДИННИКА, що дозволяє налагодити прилад на точний час. Процедру налагодження наведено нижче.

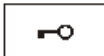
При звичайному натисненні кнопки встановлюється описаний нижче режим ТАЙМЕРА.



КНОПКА ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

Активна, навіть коли ручку вибору програм (A) встановлено на STOP.

Натиснувши її, можна ввімкнути або вимкнути освітлення. Якщо утримувати її натисненою, то за допомогою кнопок : + | та/або



КНОПКА БЛОКУВАННЯ РУЧОК УПРАВЛІННЯ

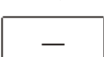
Активна, навіть коли ручку вибору програм (A) встановлено на STOP.

При її утриманні натисненою протягом 3 секунд вмикається функція БЛОКУВАННЯ РУЧОК УПРАВЛІННЯ, на дисплеї з'являється символ і з цього моменту вмикаються як всі РУЧКИ УПРАВЛІННЯ, так і КНОПКИ ПРОГРАМУВАННЯ. Для виходу з функції БЛОКУВАННЯ РУЧОК УПРАВЛІННЯ слід тримати цю кнопку натисненою протягом 3 секунд.



КНОПКА ПЕРЕВЕДЕННЯ ЧАСУ ВПЕРЕД

Збільшує значення мигаючих на дисплеї цифр. При її утриманні протягом близько 1,5 секунд відбувається прискорення зростання цифр. Її натиснення водночас з кнопкою дозволяє відрегулювати контрастність дисплея.



КНОПКА ПЕРЕВЕДЕННЯ ЧАСУ НАЗАД

Зменшує значення мигаючих на дисплеї цифр. При її утриманні протягом близько 1,5 секунд відбувається прискорення зменшення цифр. Її натиснення водночас з кнопкою дозволяє відрегулювати контрастність дисплея.

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Духовка має цифровий годинник з індикацією годин та хвилин. Після від'єднання приладу від електромережі та **встановлення ручки вибору програм (А) в позицію STOP** ви можете налагодити годинник на поточний час, виконавши такі дії:

- Тримайте натисненою кнопку  декілька хвилин до звукового сигналу. Після її відпускання замигтять цифри годин. - Налаштуйте годину за допомогою кнопок: + та/або  .	
- Знов натисніть кнопку  . Після її відпускання замигтять цифри хвилин. - Налаштуйте хвилини за допомогою кнопок: : + та/або  .	
- Знов натисніть кнопку  для підтвердження виконаної операції. - Після цього на дисплеї з'явиться встановлений час та дві мигаючі крапки, що підтверджують успішне завершення операції.	

Прим.: Вищезазначені дії слід виконати протягом 5 секунд, інакше мигіння цифр автоматично припиниться та відбудеться вихід з режиму НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА.

НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА

Налаштування таймера можна виконувати майже в будь-який момент, за винятком періоду використання режима запрограмованого готування, оскільки цифри, що використовуються таймером, співпадають з цифрами ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ.

- За натиснення кнопки  з'являються мигаючий символ  та цифра «0» хвилин. - Встановіть кількість хвилин за допомогою кнопок: + та/або  (макс. 199).	
Знов натисніть кнопку  для підтвердження операції. Після цього, на дисплеї мигтітиме лише символ  і почнеться зворотній відрахунок встановлених хвилин. По закінченні запрограмованого часу протягом 1 хвилини лунатиме звуковий сигнал. Для його переривання можна натиснути будь-яку кнопку.	

Прим.: ТАЙМЕР можна вимкнути до завершення його роботи, натиснувши кнопку .

РЕГУЛЮВАННЯ КОНТРАСТНОСТІ

Контрастність дисплею можна відрегулювати на основі кута прогляду, який залежить від висоти духовки над рівнем полу та/або зрісту користувача:

- Натисніть на кнопку , згодом на кнопку  для зміщення кута прогляду догори.
- Натисніть на кнопку , згодом на кнопку  для регулювання фронтального бачення.

РУЧКА ВИБОРУ ПРОГРАМ (поз. А)

- Повернувши ручку по годинній стрілці або проти годинної стрілки можна обрати необхідну програму, яку буде негайно виведено на дисплей.
- Якщо під час виконання програми ручку вибору перевести до позиції STOP, програму буде негайно завершено.
- Під час виконання програми неможливо змінити обрану функцію. Для цього необхідно повернутися до позиції STOP та перепрограмувати духовку.

РУЧКА РЕГУЛЮВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ або СТУПЕНЮ ГОТОВНОСТІ НА ГРИЛІ (поз. В)

- Служить для обрання **температури духовки** при використанні програм без гриля (2,3,4,5,6,7,11), або **ступеню готовності** при обранні програм з використанням грилю (8,9,10).
- При обранні будь-якої функції приготування в духовці або на грилі на дисплеї з'являється заздалегідь встановлене значення, яке залежить від обраної програми. Це значення можна збільшити або зменшити, повернувши ручку по або проти годинної стрілки.
- Припустиме максимальне значення температури залежить від програми, тоді як максимальний ступінь готовності на грилі завжди складає 100%.
- Припустиме мінімальне значення температури завжди складає 50°C, тоді як мінімальний ступінь готовності на грилі завжди складає 10%.

ДИСПЛЕЙ

При переведенні ручки вибору програм (А) до позиції STOP на дисплеї висвітлюється лише час і можна використовувати кнопки ТАЙМЕРА, ОСВІТЛЕННЯ та БЛОКУВАННЯ УПРАВЛІННЯ.	
При встановленні ручки вибору програм (А) не на STOP на дисплеї висвітлюється час та символ обраної програми.	
При обранні програм приготування без грилю висвітлюється також ВСТАНОВЛЕНА ТЕМПЕРАТУРА та ДІЙСНА ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ, що змінюється в процесі її роботи.	
При обранні програм приготування з використанням грилю висвітлюється СТУПІНЬ ГОТОВНОСТІ НА ГРИЛІ.	

ПЕРЕРИВАННЯ ПОСТАЧАННЯ ЕЛЕКТРОЕНЕРГІЇ

Після короткочасного переривання постачання електроенергії (протягом близько 4 хвилин) духовка повернеться до нормального режиму роботи.

Якщо постачання електроенергії було перервано на довший період, то після повернення напруги до електромережі, необхідно перелаштувати функції приготування, необхідну програму, а також поточний час.

ПРАВИЛА БЕЗПЕКИ:

- Не залишайте духовку без догляду під час приготування їжі. Запобігніть можливості ігор дітей з духовкою.
- Відчиняючи дверцята духовки, тримайтеся лише за центральну частину ручки. Не піддавайте відкриті дверцята надмірним навантаженням.
- Не хвилюйтеся, якщо в процесі приготування, на дверцятах та на внутрішніх стінках духовки утвориться конденсат. Це не впливатиме на її роботу.
- Будьте обережні, відкриваючи дверцята духовки, щоб не обпектися гарячою паром.
- Під час роботи духовка сильно нагрівається. Не торкайтеся нагрівачів всередині духовки.
- Ставлячи та виймаючи посуд з духовки, користуйтеся кухонними рукавичками.
- Ставлячи та виймаючи страви з духовки, стежте за тим, щоб на її дно не проливалася підливка (розпечені олія та жир легко займаються).
- Використовуйте посуд, стійкий до дії температур, вказаних на ручці регулювання температури.
- У процесі приготування, щоб запобігнути неприємним наслідкам, ніколи не розміщуйте алюмінієву фольгу або інші матеріали на дно або на решітку духовки.
- Обов'язково використовуйте лоток для збирання жиру, що виділяє м'ясо в процесі його запікання, дотримуючись інструкцій параграфу «ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ».
- Закінчивши користуватися приладом, перевірте, щоб всі ручки управління були встановлені на позицію «вимкнено» або «закрито».
- **УВАГА !!!** Під час та після використання духовки скло її дверцят та навколишні компоненти можуть сильно нагріватися, тому тримайте дітей на безпечній відстані від приладу.

ЩО РОБИТИ ПРИ ПЕРШОМУ ВИКОРИСТАННІ

Перевірте, щоб духовку було запрограмовано на ручний режим. Потім, щоб позбавитися характерного запаху скловатної ізоляції, прогрійте пусту духовку з зачиненими дверцятами при максимальній температурі протягом близько двох годин.

Під час виконання цієї операції вийдіть з приміщення та забезпечте в ньому циркуляцію свіжого повітря. Після завершення операції дайте духовці охолонути, а потім промийте її усередині гарячою водою з м'яким мюючим засобом.

Перед використанням вимийте також все її приладдя (решітку, деко, рожен та ін.).

Перш, ніж розпочати миття духовки не забудьте від'єднати прилад від електромережі.

Далі ви знайдете таку інформацію:

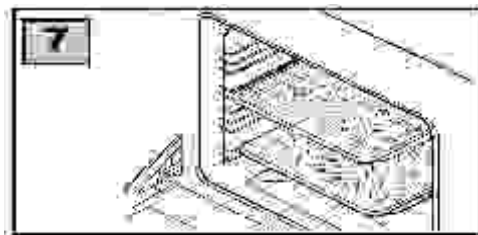
- на стор. 11-12 опис різних функцій
- на стор. 12 "Як користуватися рожем"
- на стор. 13 "Як користуватися термощупом"
- на стор. 14-15 "Як користуватися багатофункційною духовкою"
- на стор. 16 "Практичні поради для досягнення оптимальних результатів".
- на стор. 17 таблиці з приготування страв в духовці та з використанням грилю.

УВАГА!!! Під час використання духовки та гриля дверцята духовки повинні бути щільно зачинені.

ФУНКЦІЇ

Повернувши ручку вибору програм (A) по або проти руху годинної стрілки, можна обрати 11 різних функцій, які миттєво висвічуються на дисплеї.

1. РОЗМОРОЖУВАННЯ ЗА КІМНАТНОЇ ТЕМПЕРАТУРИ При виборі цієї функції вмикається лише вентилятор, який забезпечує циркуляцію повітря навколо заморожених продуктів та дуже повільно їх розморожує. Час розморожування залежить від кількості та типу продуктів.	
2. ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ При виборі цієї функції вмикаються верхній та нижній нагрівачі, які розподілюють тепло над та під стравою в духовці. Ця функція підходить для приготування будь-якого типу продуктів (м'яса, риби, хліба, піци, випічки та ін.)	
3. ТРАДИЦІЙНЕ ПРИГОТУВАННЯ З ОБДУВАННЯМ При виборі цієї функції вмикаються верхній та нижній нагрівачі, а тепло, що ними виділяється, розподілюється по камері вентилятором. Ця функція підходить для швидкого та одночасного приготування страв на різних рівнях (мал. 7).	
4. РОЗМОРОЖУВАННЯ ТА РОЗІГРІВАННЯ ГАРЯЧИМ ПОВІТР'ЯМ При виборі цієї функції вмикається нижній нагрівач, а тепло, що ним виділяється, розподілюється по камері вентилятором. Ця функція найбільш підходить для розморожування та розігрівання готових страв.	
5. ПРИГОТУВАННЯ ПРИ ВВІМКНЕНОМУ НИЖНЬОМУ НАГРІВАЧІ При виборі цієї функції вмикається нижній нагрівач. Цей режим найбільш підходить для приготування страв, які потребують помірного нагрівання верхньої частини (наприклад, кондитерських виробів, вкритих фруктами або варенням, випічки з сиром, страв з коринкою) або на останньому етапі приготування, зберігаючи досягнений ступінь готовності. Крім того, він підходить для розігрівання вже готових продуктів.	
6. ПРИГОТУВАННЯ З ОБДУВАННЯМ ПРИ ВВІМКНЕНОМУ ЗАДНЬОМУ НАГРІВАЧЕВІ При виборі цієї функції вмикається задній нагрівач, а тепло, що ним виділяється, розподілюється по камері вентилятором. При цьому тепло швидко та рівномірно розподіляється по камері духовки, дозволяючи одночасно готувати різні страви на різних рівнях (мал. 7).	
7. ФУНКЦІЯ «ПІЦЦА» При виборі цієї функції вмикаються нижній і задній нагрівачі, а тепло розподілюється по камері вентилятором. Ця функція найбільш підходить для приготування піци (хрусткої знизу та м'якої зверху).	



8. ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ + РОЖНІ

При виборі цієї функції вмикається центральний верхній нагрівач, що подає тепло безпосередньо на страву, що готується. Одночасно із вмиканням грилю автоматично вмикається також рожно (див. окремі інструкції).



9. ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

При виборі цієї функції вмикається центральний верхній нагрівач, що подає тепло безпосередньо на страву, що готується (мал. 8). Ця функція може використовуватися не лише для запікання на грилі, але також для легкого підрум'янення вже приготованих страв.



10. ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ З ОБДУВАННЯМ

При виборі цієї функції вмикається центральний верхній нагрівач, а тепло, що він виділяє, розподілюється по камері вентилятором. Цей режим найбільш підходить для пом'якшення прямої дії верхнього нагрівача з використанням нижчої температури духовки, що дозволяє отримати однорідну та хрустку підрум'янену коринку. Він є ідеальним для приготування м'ясних рулетів та курки.



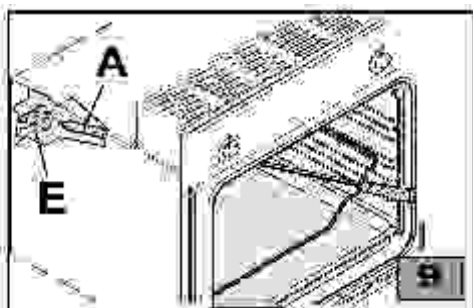
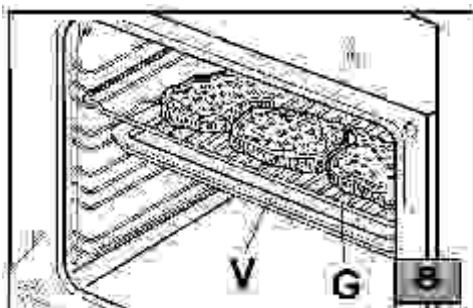
11. ПІДРУМ'ЯНЕННЯ ПРИ ВВІМКНеноМУ ВЕРХНЬОМУ НАГРІВАЧІ

При виборі цієї функції вмикається верхній периферійний нагрівач, який подає тепло безпосередньо на страву, що готується. Цей режим найбільш підходить для легкого підрум'янення верхньої частини страв або підсмаження хліба.



ЯК КОРИСТУВАТИСЯ РОЖНОМ (мал. 9)

- Насадіть курку або шматок м'яса на рожно та закріпіть його двома тримачами, ретельно врівноваживши, щоб запобігти зайвим зусиллям електродвигуна при роботі рожна.
- Вставивши спеціальну опору на рівень 4, встановіть на ній рожно та вставте його гострий кінець (А) до відповідного отвору двигуна (Е).
- **Обов'язково використовуйте глибоке деко для збирання жиру, дотримуючися інструкцій параграфу „ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ”.**
- Зніміть ручку рожна, **зачиніть дверцята духовки** та увімкніть функцію приготування.



ЯК КОРИСТУВАТИСЯ ТЕРМОЩУПОМ (лише для деяких моделей)

Наша електродуховка дозволяє готувати страви з використанням термощупу, який вимірює температуру усередині страв.

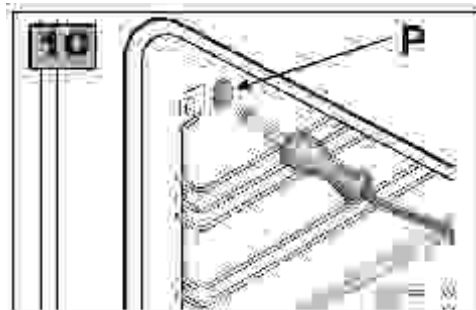
УВАГА !! При використанні термощупу рекомендуємо готувати великі шмати м'яса, якщо можна, без кісток, які перешкоджають виміру температури. У зв'язку з цим, не радимо використовувати його при готуванні курки або крольчатини. Термощуп повідомляє про досягнення 3 температур усередині страв:

- 50°C для ростбіфа або філе
- 70°C для смаженої телятини
- 90°C для смаженої яловичини або свинини

• Вставте гострий кінець термощупу у страву, що готуєте. • Підійміть кришку отвору для термощупа та вставте до нього контакт (див. мал. 10). Після цього на дисплеї з'явиться символ . • Переконайтеся, що термощуп не торкається стінки духовки, потім увімкніть бажану функцію для приготування страви.	
• У процесі приготування, за досягнення внутрішньої температури 50°C, пролунає звуковий сигнал, а символ термощупу розпочне блимати з низькою частотою. • За досягнення 70°C пролунає ще один звуковий сигнал, тоді як подвоїться швидкість мигіння символу термощупа. • За досягнення 90°C пролунає інший звуковий сигнал, тоді як потроїться швидкість мигіння символу термощупа.	

Прим. Забороняється введення термощупу при виконанні програм, що використовують гриль (8, 9 і 10).

Звуковий сигнал повідомить про вибір програми, що передбачає використання гриля, при вставленому термощупі або при його введенні в процесі обрання або виконання програми приготування на грилі. Для забезпечення безпеки під час лунаючого сигналу відбувається вимикання всіх навантажень (за винятком освітлення).



ЯК КОРИСТУВАТИСЯ БАГАТОФУНКЦІЙНОЮ ДУХОВКОЮ

Наша електродуховка дозволяє обирати 3 різних робочих режима:

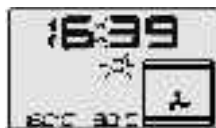
1. ОСНОВНА РОБОТА БЕЗ ПРОГРАМУВАННЯ Можна користуватися духовкою без програмування. У цьому випадку початок та кінець приготування страви (ввімкнення та вимкнення) задаються вручну.

- Оберіть необхідну функцію за допомогою ручки вибору програм (A).
- За необхідності відрегулюйте ручкою (B) температуру приготування в програмах без використання грилю (2,3,4,5,6,7,11) або ступінь готовності в програмах з використанням грилю (8,9,10).
- Натисніть кнопку для ввімкнення функції, яке буде підтверджене звуковим сигналом .
- Поява символу  вказує на початок приготування страви.
- По закінченні приготування **вимкніть духовку, встановивши ручку вибору програм (A) на STOP**. Вимкнення підтверджується звуковим сигналом.



2. РОБОТА З ПРОГРАМУВАННЯМ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ Духовку можна використовувати в режимі програмування часу приготування страви. У цьому випадку початок приготування задається вручну, а вимкнення відбувається автоматично.

- Оберіть необхідну функцію за допомогою ручки вибору програм (A).
- За необхідності відрегулюйте ручкою (B) температуру приготування в програмах без використання грилю (2,3,4,5,6,7,11) або ступінь готовності в програмах з використанням грилю (8,9,10).
- Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться мигаюча цифра «0».



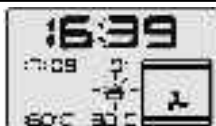
- Введіть час за допомогою кнопок  та/або  (макс. 199) протягом 5 секунд. При затриманні цифра зникне з дисплея.
- Знов натисніть кнопку  для підтвердження операції. При цьому введене значення часу приготування перестане мигітати або мигітання цифр припиниться автоматично після 5 секунд і залишиться дійсним останнє введене значення.



- Натисніть кнопку  для вмикання функції, яке буде підтверджене звуковим сигналом.
- Поява символу  вказує на початок приготування страви. На дисплеї виводиться ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ, який представляє собою суму значення ПОТОЧНОГО ЧАСУ + введеного значення ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ. Водночас розпочнеться зворотній відрахунок часу приготування до 0.



- По закінченні встановленого часу відбудеться автоматичне вимкнення духовки, яке буде підтверджене звуковим сигналом та появою символу . Пам'ятайте перевести ручку вибору програм (A) до позиції STOP.



3. РОБОТА З ПРОГРАМУВАННЯМ ПОЧАТКУ ТА КІНЦЯ ПРИГОТУВАННЯ Духовку можна запрограмувати на певний момент початку приготування страви. У цьому випадку початок та кінець приготування виконуються автоматично.

- Оберіть необхідну функцію за допомогою ручки вибору програм (A). - За необхідності, відрегулюйте ручкою (B) температуру приготування в програмах без використання грилю (2,3,4,5,6,7,11) або ступінь готовності в програмах з використанням грилю (8,9,10). - Натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться мигаюча цифра «0».	
- Введіть час за допомогою кнопок : + та/або  (макс. 199). - Знов натисніть кнопку . Значення тривалості приготування перестане блимати та з'явиться значення ЧАСУ КІНЦЯ ПРИГОТУВАННЯ (введеного з суми значення ПОТОЧНОГО ЧАСУ + введеного значення ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ) з мигаючими цифрами годин.	
- Введіть ГОДИНУ за допомогою кнопок : + та/або . - Знов натисніть кнопку . Цифри години припинять мигітати та розпочнуть мигітати цифри ХВИЛИН.	
- Введіть ХВИЛИНИ за допомогою кнопок : + та/або . - Знов натисніть кнопку  для підтвердження операції. Після цього введене значення часу кінця приготування припинить мигітати або мигітання цифр припиниться автоматично після 5 секунд і залишиться дійсним останнє введене значення. - Натисніть кнопку  для вмикання функції, яке буде підтвержене звуковим сигналом. Символ  розпочне мигітати для індикації поточного режиму програмування.	
- Символ  припинить мигітати з початком приготування страви, тобто коли час кінця приготування співпадає з сумою значення ПОТОЧНОГО ЧАСУ + введеного значення ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ приготування блюда, то єсть когда время конца приготовления совпадет с суммой значения ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ + введенного значения ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Водночас розпочнеться зворотній відрахунок часу приготування до 0. - По закінченні встановленого часу відбудеться автоматичне вимкнення духовки, яке буде підтвержене звуковим сигналом та появою символу . Пам'ятайте перевести ручку вибору програм (A) до позиції STOP.	

Прим.: Якщо кнопку  буде натиснено до введення значення ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ, вона не вмикається.

Відповідна система безпеки запобігає можливості невідповідності між ПОТОЧНИМ ЧАСОМ ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ та КІНЦЕМ ПРИГОТУВАННЯ. Введене значення ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТУВАННЯ переважатиме над іншими значеннями.

ПРАКТИЧНІ ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Випічка та хліб:

- Перш, ніж поставити у духовку кондитерські вироби або хліб, прогрійте її протягом принаймні 15 хвилин.
- Не відчиняйте дверцята духовки під час приготування, оскільки холодне повітря, що поступає ззовні, перешкоджає підйманню тіста.
- Закінчивши готувати, вимкніть духовку та залиште в ній готову випічку ще на 10 хвилин.
- Не використовуйте емальоване деко духовки або поставлений в комплекті з нею лоток для приготування випічки.
- Як дізнатися, чи пропеклась випічка? Приблизно за 5 хвилин до закінчення готування, проткніть виріб дерев'яною паличкою в найвищому місці. Якщо на паличці не залишиться тіста, випічка готова.
- Якщо випічка «осідає». Наступного разу використовуйте менш рідини або знизьте температуру на 10°C.
- Якщо випічка занадто суха. Зробіть зубочисткою у випічці невеликі отвори та налейте туди декілька крапель фруктового соку або алкогольного напою.
- Наступного разу збільште температуру на 10°C та скоротить час приготування.
- Якщо поверхня виробу занадто темна. Наступного разу розмістіть деко на один рівень нижче, знизьте температуру та збільште час приготування.
- Якщо випічка підгоріла зверху. Відріжте підгорілу частину та посипте виріб цукром або змажте його вершками, варенням, кремом і т.ін.
- Якщо випічка підгоріла знизу. Наступного разу розмістіть деко на один рівень вище та знизьте температуру.
- Якщо хліб або випічка зверху пропеклися, а всередині залишилися непропеченими. Наступного разу використовуйте менш рідини, знизьте температуру та збільште час приготування.
- Якщо випічка не відділяється від форми. Відділіть виріб від країв форми ножем. Накрийте його вологим рушником та переверніть форму.
- Наступного разу добре змажте форму жиром та посипте її борошном або панірувальними сухарями.
- Якщо печиво не відділяється від деко. Поставте деко знов у духовку на короткий час та відділіть печиво до того, як воно охолоне. Наступного разу використовуйте спеціальний вощений папір, щоб запобігти повторенню цієї проблеми.

Гарячі страви:

- Якщо час приготування гарячих страв перебільшує 40 хвилин, вимкніть духовку за 10 хвилин до кінця приготування та використовуйте залишкове тепло (для економії електроенергії).
- М'ясний рулет буде соковитішим, якщо готувати його в закритому посуді. Він буде рум'янішим, з хрусткою скоринкою, якщо готувати його у відкритому посуді.
- Для приготування білого м'яса, птиці та риби взагалі використовується середня температура (нижче 200°C).
- Для приготування м'яса з кров'ю необхідно встановити духовку на високу температуру (вище 200°C) та запікати м'ясо короткий час.
- Для отримання духмяної смаженини нашпигуйте та посипте м'ясо спеціями.
- Якщо м'ясо вийшло жорстким. Наступного разу довші маринуйте м'ясо.
- Якщо м'ясо підгоріло зверху або знизу. Наступного разу розмістіть його на один рівень нижче або вище, знизьте температуру та збільшіть час приготування.
- М'ясо погано просмажилось? Поріжте його на скибочки, помістіть на деко з соком, що стік під час його приготування, та закінчіть запікання.

Приготування страв на грилі:

- Перш, ніж запікати продукти на грилі, злегка змажте та посипте їх спеціями.
- Обов'язково використовуйте глибоке деко для збирання соку, що крапає з м'яса в процесі приготування. Розмістіть його під грилем (мал. 8) або поставте на дно духовки (мал. 9) при використанні рожна. Налийте в деко трохи води, яка перешкоджає займанню жиру, яке супроводжується появою неприємного запаху і диму. В процесі приготування додавайте воду по мірі її випаровування.
- Коли міне половина часу приготування, переверніть продукти.
- При приготуванні жирної птиці (гуски) приблизно за годину проколите шкірку під крилами для виходу жиру.

Алюміній це матеріал, що легко роз'їдається при прямому контакті з органічними кислотами, що містяться в харчових продуктах або добавках для приготування їжі (наприклад, в оцеті, лимоні та ін.). У зв'язку з цим, радимо ніколи не розмішувати продукти безпосередньо на алюмінієвому або емальованому приладді, а використовувати лише спеціальний вощений папір для запікання в духовці.

2. ІНСТРУКЦІЇ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА

UA

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ В ДУХОВЦІ

ПРОДУКТИ	Вага кг	Деко або форма	№ рівня знизу (мал. 1)	ДУХОВКА З НАТУРАЛЬ. КОНВЕКЦІЄЮ		ДУХОВКА З ПРИМУС.КОНВЕКЦ. (с помощью вентилятора)	
				Температура °C	Час пригот. в хвиликах	Температура °C	Час пригот. в хвиликах
М'ЯСО							
Смажена телятина	1	1	2	200-220	90-100	190-210	90-100
Смажена свинина	1	1	2	200-220	100-120	190-210	100-120
ПТИЦЯ							
Смажена курка	1	1	2	200-220	90-100	190-210	90-100
Смажена індичка	6	1	2	200	150	190	150
Смажена качка	1.5	1	2	200-220	120-150	190-210	120-150
РИБА							
Смажена риба	1	1	2	200	30-35	170-190	25-30
Тушкована риба	1	1	2	175	20-25	160-170	15-20
ПІЦЦА	1 1 x 2	1 2	2 1 e 3	225-230=	25-30 =	225-230 200-220	20-25 25-35
	1	1	2	=	=	220	20
ХЛІБ	1	1	2	200-220	20-27	220	20
ВИПІЧКА							
Печиво		1	2	190	15	190	15
Печиво		2	1 e 3	=	=	170-190	15-18
Кокосове печиво		2	1 e 3	=	=	170-190	20-25
Лимонне печиво		2	1 e 3	=	=	170-190	23-27
Кекси		2	1 e 3	=	=	160-170	25-30
ТОРТИ/ПИРОГИ							
Торт «Парадізо»	0.8	1	2	190	52	190	45
Яблуновий пиріг	=	1	2	190	60	180-190	45-55
Кростата з варенням	=	1	2	190-200	50-60	190	45
Кростата з варенням	=	2	1 e 3	=	=	175-190	40-50
Струдель	=	2 o 3	1	180-190	50-60	180-190	40-50
Овочевий пиріг	=	2 o 3	1	200-210	60	190-200	45-55

Наведені в таблиці цифри (температура і час приготування) є приблизними і залежать від кулінарних звичок.

(*) спеціальна функція для цієї страви

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ НА ГРИЛІ

ПРОДУКТИ	Вага кг	Деко або форма	№ рівня знизу (мал. 1)	ДУХОВКА З НАТУР. КОНВЕКЦІЄЮ			ДУХОВКА З ПРИМУС.КОНВЕКЦІЄЮ		
				Ступінь готовності	Час приготув. в хвиликах		Ступінь готовності	Час приготув. в хвиликах	
					1ая стор.	2ая стор.		1ая стор.	2ая стор.
М'ЯСО									
Відбивна	0,50	2	4 o 5	100 %	12-15	12-15	=	=	=
Біфштекс	0,15	1 o 2	4 o 5	50 %	5	5	=	=	=
Курка (половинка)	1	1 o 2	4	100 %	20	20	=	=	=
РИБА									
Форель	0,50	2	4	60 %	18	18	60 %	10	10
Лаврак	0,15	1	4 o 5	60 %	15	15	60 %	10-12	10-12
Камбала	1	2	4 o 5	50 %	10	10	50 %	8-9	8-9
Рожен (*)									
КУРКА	1.3	1	3	100 %	90-80		=	=	

(*) Лише в деяких моделях.

Наведені в таблиці цифри (температура і час приготування) є приблизними і залежать від кулінарних звичок. Зокрема, при приготуванні м'яса на грилі ці показники багато в чому залежать від товщини м'яса та особистого смаку.

ЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД

Перед виконанням будь-якої операції з чищення або обслуговування, від'єднайте прилад від електромережі.

Прим: Забороняється використання при чищенні парових приладів.

ЗОВНІШНІ ПОВЕРХНІ ДУХОВКИ

Духовку необхідно чистити м'якою ганчіркою, змоченою в мильній воді.

Забороняється використання абразивних губок або засобів, а також ароматичних або аліфатичних розчинників для видалення плям або залишків клею з пофарбованих або нержавіючих поверхнь.

ВНУТРІШНІ ЧАСТИНИ ДУХОВКИ

Рекомендується мити духовку після кожного використання для видалення залишків харчів, жиру або цукру, які при наступному використанні духовки згорають і утворюють нашарування або незмивні плями та неприємний запах. Духовку слід вимити до її охолодження мильною водою, після чого ретельно промити її чистою водою і витерти стінки ганчіркою. Забороняється використання абразивних губок та засобів. Пам'ятайте також мити використане приладдя.

Не припускайте тривалого контакту емальованих поверхнь з оцетом, кавою, молоком, соленою водою, лимонним або томатним соком.

Не розбризкуйте на електричні резистори або балон термостата і не мийте їх засобами на кислотній основі (перевіряйте етикетку засобів, що використовуєте).

Виробник не несе відповідальності за мошливу шкоду, заподіяну в результаті неправильного догляду за виробами.

УЩІЛЬНЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Ущільнення дверцят духовки забезпечує її герметичність, а отже, гарантує правильну роботу духовки. Рекомендується:

- мити його без використання абразивних матеріалів або засобів.
- періодично перевіряти його стан.

Якщо ущільнення затверділо або пошкодилося, зверніться до найближчого сервісного центру та не користуйтеся духовкою до усунення цього дефекту.

ВНУТРІШНЄ СКЛО ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Однією з переваг наших духовок є можливість легкого зняття без допомоги фахівців внутрішнього скла дверцят духовки для його кращого очищення. Для цього досить відкрити дверцята духовки та витягнути раму, що кріпить скло (див. мал. 11 а або 11 b).

УВАГА!! Під час зняття скла з горизонтальних дверцят (мал. 11a) вони можуть різко зачинитися.

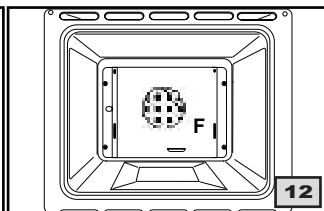
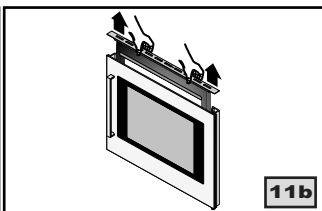
ЗАХИСНИЙ ФІЛЬТР ВЕНТИЛЯТОРА ДУХОВКИ

Духовка має захисний фільтр вентилятора, що перешкоджає надмірному проникненню жирних парів до вентилятора в процесі приготування.

Рекомендуємо ретельно мити його (можна в посудомийній машині) після кожного використання духовки.

Для вилучення фільтра з духовки необхідно підштовхнути угору язичок (F) (мал. 12).

Щоб вставити його на місце, необхідно повторити ту ж саму операцію у зворотньому порядку, вставляючи задні язички до відповідних отворів на задній стінці духовки.



БОКОВІ РЕШІТКИ ДУХОВКИ (мал. 13)

Для полегшення очищення бокових решіток духовки ви можете зняти їх, виконавши такі дії:

- Натисніть на останній, щоб звільнити решітку від блокуючого штифту.
- Припідніміть її та зніміть решітку. Для установки решіток в духовці виконайте вищевказані дії у зворотньому порядку.

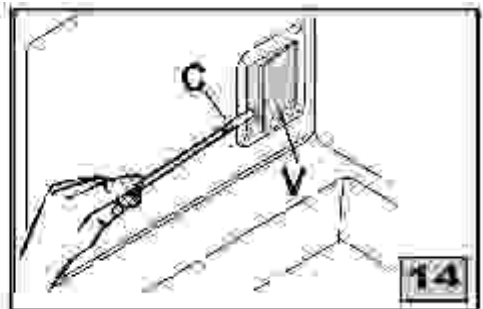
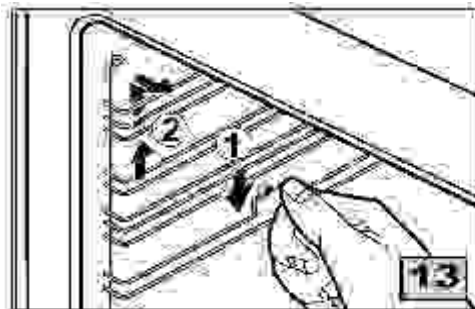
УВАГА!! Перш ніж здійснювати заміну лампочки, необхідно від'єднати прилад від електромережі.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ (мал. 14)

При необхідності заміни однієї або обох лампочок освітлення духовки слід використовувати лампочки з такими характеристиками: 15W - 230V~ - 50Hz - E 14 стійкі до високих температур (300°C).

Для заміни лампочки виконайте такі дії:

- Зніміть бокові решітки, виконавши наведені в попередньому параграфі дії.
- Зніміть захисне скло (V) патрона, піддіньте его викруткою (C) та від'єднайте від внутрішньої стінки духовки.
- Замініть лампочку та встановіть деталі на своєму місці, виконавши вищенаведені дії у зворотньому порядку.



Деякі проблеми в роботі духовки можуть бути спричинені недбалим доглядом або забудькуватістю і їх можна легко усунути без необхідності звертання до фахівців.

ПРОБЛЕМА	РІШЕННЯ
Духовка не працює	- Перевірте, чи під'єднано вилку прилада до електромережі - Перевірте правильність установки ручок на режим приготування та налаштування програматора або таймера на ручний режим. Потім повторіть дії, наведені в даній інструкції - Перевірте аварійні вимикачі (запобіжники) електромережі. При виявленні пошкоджень в електромережі, зверніться до електрика.
Під час роботи не світиться лампочка термостату	- Встановіть ручку регулювання температури на вищу температуру - Встановіть ручку перемикача на іншу функцію
Не працює освітлення духовки	- Встановіть ручку перемикача на іншу функцію - Перевірте, чи добре вставлено лампочку для освітлення - Придбайте в нашому сервісному центрі лампочку, стійку до високих температур, та встановіть її у відповідності з інструкціями, наведеними на стор. 19

4. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

МІНІМАЛЬНІ РОЗМІРИ НИШИ ДЛЯ ВБУДУВАННЯ (мал. 15)	висота мм	ширина мм	глибина мм	Обсяг дм ³
духовка з примусовою конвекцією (з вентилятором)	570	560	550	50

ЕЛЕКТРИЧНІ КОМПОНЕНТИ

Опис	Номінальні дані
нижній нагрівальний елемент духовки	170 + 800 W
верхній нагрівальний елемент духовки-гриляздній	800 +1800 W
нагрівальний елемент духовки	2000 W
нагрівальний елемент гриля	1800 W
лампочка освітлення	15 W - E 14 - T 300
електродвигун рожна	4 W
тангенціальний вентилятор	18..22 W
електровентилятор	25..29 W
шнур живлення	H05 RR-F 3x 1.5 mm ²

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

Наведені у цьому розділі роботи з установки та обслуговування повинні виконуватися лише кваліфікованими фахівцями.

Виробник не несе відповідальності за можливу шкоду, заподіяну майну або фізичним особам внаслідок невірної установки приладу.

УСТАНОВКА

- Після зняття зовнішньої упаковки і упаковки з різних внутрішніх рухливих деталей необхідно переконатися в цілісності приладу. При виникненні сумнівів не використовуйте прилад та зверніться до найближчого сервісного центру.
- Деякі деталі встановлюються на прилад із захисною пластиковою плівкою. Повністю зніміть цю плівку перш, ніж використовувати духовку. Для зняття плівки радимо провести по її краях гострим лезом або кінцем звичайної шпильки.
- При підніманні або переміщенні духовки не тягніть її за ручку дверцят.

Залишки упаковки (картон, пакети, пінопласт, цвяхи і т.ін) слід зберігати в недоступному для дітей місці, оскільки вони є потенційним джерелом небезпеки.

З метою охорони навколишнього середовища весь пакувальний матеріал є екологічно безпечним і підлягає переробці (дерев'яні деталі не були хімічно оброблені). Картон на 80% - 100% складається з переробленого папіру. Пакети виготовлені з поліетилену (PE), поліпропіленової стрічки (PP) та пінопластового наповнювача (PS) без хлорфторвуглеродів. Завдяки обробці та повторній утилізації матеріалів має місце економія сировини та скорочення кількості відходів. Відходи упаковки можна віднести для їх утилізації до крамниці, де було придбано прилад, або до пунктів прийому вторсировини.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Стіни, що прилягають або розташовані близько від духовки, мають витримувати нагрівання до 70 К.

Для запобігання відшаровування облицювання клій, що використовується для кріплення пластикового ламінату до меблів, має витримувати температуру не нижче 150°C.

МОНТАЖ ДУХОВКИ

Духовку можна вбудувати в шафу-колонку або робочий стіл, в яких слід підготувати нішу, як показано на мал. 15.

Щоб забезпечити достатню вентиляцію приладу, зніміть задню панель меблевого елемента або зробіть отвір (А), як показано на мал. 15.

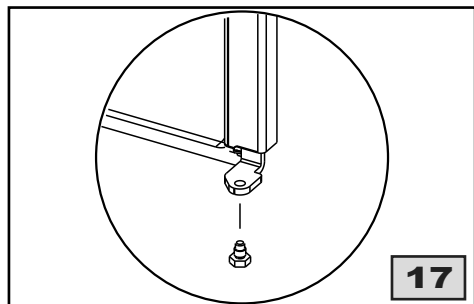
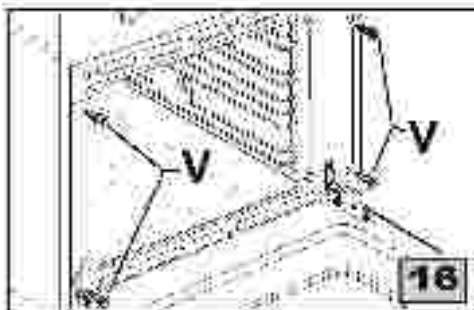
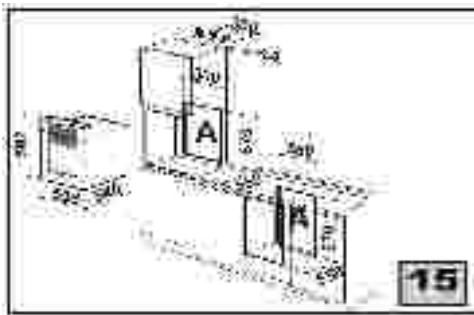
Монтаж духовок з горизонтальним відкриттям дверця

- Розмістіть духовку у ніші меблевого елемента.
- Відчиніть дверцята і закріпіть духовку спеціальними гвинтами (V) (мал. 16).

Духовки з боковим відкриттям дверця

- **Зачиніть дверцята**, зніміть нижній гвинт/штифт (мал. 17) шестигранним гайковим ключем № 8 (не входить до комплекту) і зніміть дверцята з верхнього штифта.
- Розмістіть духовку у ніші меблевого елемента і закріпіть її спеціальними гвинтами (V) (мал. 16).
- Підвісьте дверцята на верхній штифт, зачиніть їх та закріпіть нижній гвинт/штифт.

Розмістіть духовку на опорі, що витримує її вагу, оскільки її закріплення гвинтами слугує виключно для запобігання її виходу з ніші меблів.



ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Підключення до електромережі має виконуватися відповідно до норм та положень чинного законодавства.

Перед підключенням переконайтеся в тому, що:

- Пропускна спроможність і напруга в мережі та розетках відповідають даним, наведеним на маркувальній етикетці духовки, яку можна знайти на її боковій панелі та в інструкціях.
- Розетка та електропроводка надійно заземлені згідно із нормами чинного законодавства. Виробник не несе відповідальності у випадку порушення вищезазначених норм.
- Розетка або всеполюсний перемикач знаходяться в зоні досяжності встановленого прилада.

Якщо підключення до мережі здійснюється через розетку:

- Під'єднайте до шнура живлення стандартну вилку (якщо вона не входить до комплекту), придатну для навантаження, вказаного на маркувальній етикетці духовки. **Під'єднайте провідки згідно із нижченаведеною схемою з використанням дроту заземлення, який був би довшим за фазові дроти:**

літера **L** (фаза) = дріт коричневого кольору

літера **N** (нейтраль) = дріт синього кольору

символ  (земля) = дріт жовто-зеленого кольору

- Розташуйте шнур живлення таким чином, щоб в жодному місці він не нагрівався більш ніж до 75°C.
- Не використовуйте для під'єднання до електромережі укорочені дроти, перехідники або трійники, оскільки вони можуть призвести до небезпечного перегрівання.

Якщо підключення здійснюється безпосередньо до електромережі:

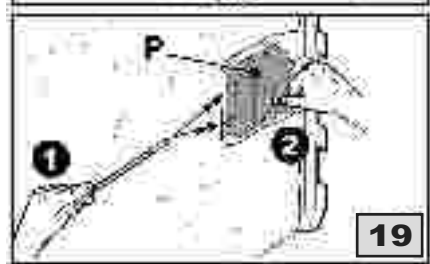
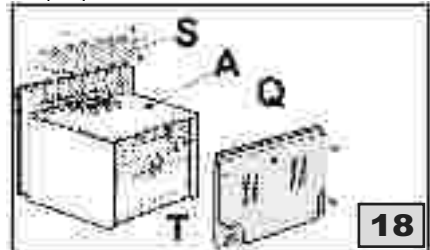
- Встановіть між духовкою та мережою всеполюсний вимикач, розрахований на навантаження приладу з мінімальною відстанню між контактами 3 мм. Пам'ятайте, що дріт заземлення не може перериватися вимикачем.

ПОТОЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед заміною будь-яких деталей деталей наполегливо рекомендуємо від'єднати прилад від електромережі.

ЗАМІНА ЕЛЕКТРИЧНИХ КОМПОНЕНТІВ

- Для заміни лампочки освітлення див. інструкції на стор. 19.
- Для отримання доступу до інших електричних компонентів витягніть духовку з ніши, відкріпивши гвинти (V) (мал. 16). Після цього ви отримаєте доступ до клемної коробки (мал. 18).
- **При необхідності заміни шнура живлення, дріт заземлення має бути довшим за фазові дроти.** Окрім того, слід дотримуватися інструкцій, наведених в параграфі «ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ».
- Зніміть задню панель (Q), щоб отримати доступ до редуктора, резисторів та обмежувача температури (мал. 18).
- Для заміни патрону лампочки (P) зніміть верхню (A) і бокову панелі, потім підчепіть викрутку кінці двох язичків (див. мал. 19) та зніміть патрон у напрямі задньої панелі духовки.
- Для заміни термостата, комутатора та електронної плати зніміть захисний кожух (S) (мал. 18). Зніміть ручки і відкріпіть гвинти під ними, щоб вилучити ті компоненти, які потребують заміни.



Nuoširdžiausiai Jums dėkojame pasirinkus mūsų produktą. Esame įsitikinę, kad šis naujas, modernus, funkcionalus ir praktiškas prietaisas, pagamintas iš aukščiausios kokybės medžiagų, neprikaištingai patenkins Jūsų poreikius. Šio naujo prietaiso naudojimas yra gana paprastas, tačiau prieš jo instaliavimą ir paleidimą, **labai svarbu atidžiai perskaityti šią knygėlę**, kurioje rasite saugaus instaliavimo, naudojimo bei priežiūros nurodymus. Išsaugokite šią knygėlę tolimesnėms konsultacijoms. Gamintojas pasilieka teisę vykdyti būtinus ar vartotojui naudingus gaminamų produktų pakeitimus, nekeičiant pagrindinių prietaiso funkcijų ir garantuojant saugumą. Gamintojas neprisiima atsakomybės už šios knygėlės netikslumus, galinčius pasitaikyti dėl spausdinimo arba transkripcijos klaidų.

- **Išidėmėkite: knygėlėje pateikiami paveikslėliai yra grynai demonstratyvinio pobūdžio.** Instaliavimo ir techninės priežiūros (5. skyrius «INSTALIAVIMO INSTRUKCIJOS») darbus turi atlikti tik specializuotas personalas.
- Prietaisas turi būti naudojamas tik tokia paskirtimi, kuriai jis yra sukurtas, tai yra maisto kepimui buitinėje aplinkoje. Bet kokia kita paskirtis yra netinkama, bei gali sukelti pavojų.
- Gamintojas neprisiima atsakomybės už galimus nuostolius daiktams ar asmenims, kilusius dėl netinkamo ar neteisingo instaliavimo, netaisyklingos techninės priežiūros arba dėl netinkamo prietaiso naudojimo.
- Nuimkite išorinę pakuotę bei vidinius pakuotės elementus nuo judančių prietaiso dalių, bei įsitikinkite, ar jis nepažeistas. Jei jums kilo abejonių, nenaudokite prietaiso, bei kreipkitės į kvalifikuotą personalą.
- Įpakavimo medžiagos (kartonas, maišeliai, polistirolas, viniai...) neturi būti paliekamos vaikams prieinamoje vietoje, nes tai gali būti potencialus pavojaus šaltinis. Visos pakuotės medžiagos yra ekologiškos bei gali būti perdirbamos.
- Šio prietaiso elektros sauga yra užtikrinta tik kai jis yra taisyklingsai prijungtas prie elektros tinklo su įžeminimu, pagal visus elektros saugos reikalavimus. Gamintojas atsiriboja nuo bet kokios atsakomybės dėl šių nurodymų nepaisymo. Jei abejojate dėl elektros saugumo, kreipkitės į specializuotą personalą dėl jūsų elektros sujungimų patikrinimo.
- Prieš prijungdami prietaisą, įsitikinkite, ar jo duomenys atitinka elektros srovės tiekimo dydžius (4. skyrius «TECHNINIAI DUOMENYS»).

Naudojant bet kokį elektrinį prietaisą būtina laikytis šių pagrindinių taisyklių:

- > Niekada neliesti prietaiso drėgnomis ar šlapiomis rankomis.
- > Nenaudokite prietaiso basomis kojomis.
- > Niekada netraukite už maitinimo laido norėdami atjungti prietaisą nuo maitinimo tinklo.
- > Niekada nepalikite prietaiso vietoje, kurioje jį galėtų tiesiogiai paveikti atmosferos reiškiniai (lietus, saulė...)
- > Neleiskite prietaiso naudoti vaikams arba neveiksniams asmenims be Jūsų priežiūros.
- Prieš pradėdami naudoti prietaisą pirmą kartą, patartina jį įkaitinti tuščią iki maksimalios temperatūros bei uždarius dureles, ir palikti įjungtą dviem valandom, tokiu būdu bus pašalintas terminė izoliacijai būdingas kvapas. Šios operacijos metu vėdinti aplinką.
- Naudojimo metu ir po jo, orkaitės durų stiklas ir kitos lengvai pasiekiamos dalys gali būti labai karštos, todėl yra labai svarbu, kad prie jo nepatektų vaikai.
- Prietaisas turi būti visada švarus. Maisto liekanos gali sukelti gaisrą.
- Vengti naudoti išjungtą orkaitę kaip vietą maisto ar indų laikymui: atsitiktinio įsijungimo atveju tai gali sukelti nuostolių arba būti gaisro priežastimi.
- Jei naudojate elektros lizdą, esantį netoliese prietaiso, įsitikinkite, kad naudojamų elektros prietaisų laidai jo neliestų bei būtų pakankamai nutolę nuo įkaitusių prietaiso dalių.
- Baigę naudoti prietaisą, įsitikinkite, kad visi valdymo mygtukai būtų išjungti.
- Prieš atlikdami bet kokius valymo ar techninės priežiūros darbus, atjunkite prietaisą nuo elektros maitinimo tinklo.
- Gedimo ir/ar problematiško veikimo atveju, išjunkite prietaisą ir atjunkite jį nuo elektros tinklo.
- Nebandykite jo taisyti patys. Bet kokius prietaiso taisymo ar jo derinimo darbus turi atlikti tik kvalifikuotas personalas. Darbai turi būti atliekami atidžiai laikantis saugos nurodymų. Dėl šios priežasties patariame kreiptis į artimiausią mūsų igaliotąjį
- Techninio aptarnavimo centrą. Visada nurodykite gedimo rūšį ir Jūsų turimo prietaiso modelį.