

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ
СРЕДЫ**

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ**

УХОД И ОЧИСТКА

**РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы максимально использовать возможности духовки, внимательно изучите руководство по эксплуатации и храните его под рукой для обращения к нему в будущем.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов

- Упаковочный материал может быть полностью утилизирован, о чем свидетельствует соответствующий символ .
- Различные части упаковки не следует выбрасывать с бытовым мусором. Они должны быть удалены в соответствии с действующими местными нормами.



Удаление старой бытовой техники

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE). Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы предотвратите потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.

За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

Энергосбережение

- Пользуйтесь функцией предварительного прогрева только если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению пищи в Листке описания прибора или в рецепте блюда.
- Используйте темные или черные эмалированные формы, обеспечивающие хорошее поглощение тепла.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

Внимание!

- Дети и больные могут пользоваться духовкой только под наблюдением.
- Не допускайте никаких игр детей с прибором.
- Доступные для контакта детали духовки нагреваются в процессе пользования ею, поэтому необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору.
- Нельзя пользоваться абразивными материалами или составами для чистки СТЕКОЛ, в противном случае можно повредить стекла.
- Во время пользования прибором происходит его сильное нагревание. Необходимо соблюдать осторожность, чтобы не коснуться нагревательных элементов внутри духовки.
- Эта духовка предназначена для использования исключительно в домашних условиях для приготовления пищи. Запрещается использовать духовку для любых других целей.

- Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные ненадлежащим или неправильным использованием прибора.
- Ремонт и другие операции должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных агентов.
- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу. Это может привести к повреждению петель и внутренней камеры духовки.
Не прислоняйтесь к дверце духовки.
- Не вешайте тяжелые предметы на ручку дверцы духовки.
- **Не покрывайте дно духовки фольгой или другими предметами.**
- Дверца духовки должна надлежащим образом закрываться. Сохраняйте уплотнения дверцы в чистоте.
- Не наливайте воду непосредственно внутрь горячей духовки. Это может привести к повреждению эмали.

- Капающие с противней фруктовые соки оставляют стойкое загрязнение. Прежде чем пользоваться духовкой рекомендуется очистить ее.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по днищу духовки, вы могли бы его поцарапать.
- Образующийся после приготовления пищи конденсат может с течением времени привести к повреждению духовки и окружающей мебели.
Рекомендации:
 - установите более низкую температуру;
 - накройте пищу;
 - выньте пищу из духовки;
 - высушите влажные поверхности после остывания духовки.
- Передняя панель и ручка дверцы нагреваются, когда духовка работает при высокой температуре в течение долгого времени.
- Не прикасайтесь к духовке влажными руками или другими частями тела и не пользуйтесь ей будучи с голыми ногами.
- Не тяните за духовку или за кабель питания, чтобы отсоединить прибор от штепсельной розетки.
- **Не допускайте детей к следующим предметам:**
 - духовка и ее органы управления, особенно в процессе работы или сразу после завершения, когда она очень горячая;
 - упаковочные материалы (мешки, полистирол, металлические части и т.д.);
 - духовка, приготовленная для отправки на свалку.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в двери духовки.
- Некоторые модели духовки снабжены системой воздушного охлаждения, исключающей перегрев передней части и корпуса духовки.
Внимание! горячий воздух выходит через отверстие, расположенное между панелью управления и дверцей духовки. Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не ставьте в духовку или вблизи ее предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Используйте прихватки, чтобы вынуть кастрюли и другие принадлежности из горячей духовки.
- Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.) не забывайте, что при высокой температуре спирт испаряется. Пары спирта могут воспламениться при контакте с электрическим нагревательным элементом.
- Не ставьте в духовку пищевые продукты в закрытых банках. Давление, возникающее внутри упаковки может привести к их разрыву и к повреждению духовки.
- Не используйте для приготовления пищи емкости из синтетического материала (за исключением предназначенных для этой цели; см. указания изготовителя). Они могут расплавиться при высокой температуре.
- Следите за духовкой, если при приготовлении используется много жира или масла. Масло и жир могут раскалиться и воспламениться!
- Не вынимайте из духовки принадлежности, если они слишком нагружены. Будьте очень осмотрительными при выполнении этой операции.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C в течение около часа, чтобы удалить запах и дымовые газы, выделяемые изоляционным материалом и консервационной смазкой. Во время этой операции оставьте окно на кухне открытым.
- Прежде чем пользоваться духовкой удалите:
 - наклейки с передней части и с дверцы духовки, за исключением паспортной таблички;
 - картонную упаковку и защитную пленку с панели управления и других частей духовки;
 - наклейки с принадлежностей (например, наклейка на нижней части поддона).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

В зависимости от модели духовки в комплект входят различные принадлежности. Перечень входящих в комплект духовки принадлежностей приведен в отдельном листке описания прибора (в параграфе “Принадлежности”).

Поддон (1)

Предназначен для сбора жира и кусков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Для сбора брызг жира и ограничения образования дыма налейте в поддон небольшое количество воды.

Противень (2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (3)

Используется для приготовления пищи, а также в качестве опоры для кастрюлей, форм для пирожных и других емкостей для приготовления пищи. Ее можно ставить на любой уровень в духовке. Решетку можно установить с загнутым краем, обращенным кверху или книзу.

Боковые каталитические панели (4)

Каталитические панели имеют микропористое покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления особенно жирной пищи рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки духовки (см. раздел “Уход и очистка”).

Вертел (5)

Используется по назначению, следуя указаниям, приведенным в соответствующем разделе листка описания прибора.

Жаровня (6)

В комплект жаровни входят решетка (6а), эмалированный поддон (6b) и один или два прихвата (6с).

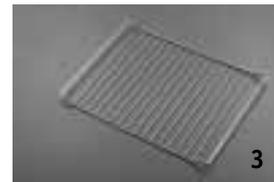
Этот набор должен устанавливаться на решетку (3) для приготовления продуктов на гриле.



1



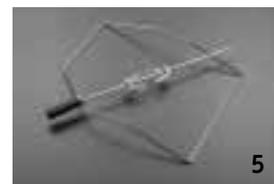
2



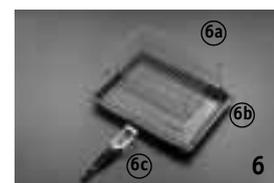
3



4



5



6

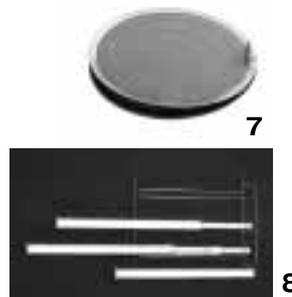
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

Жироулавливающий фильтр (7)

Используется **только** при приготовлении особенно жирной пищи. Прикрепите фильтр к задней стенке духовки перед вентилятором. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине; его не следует установить при использовании функции "Вентиляционный обогрев".

Выдвижные направляющие (8)

С их помощью удобнее вставлять и вынимать решетки и поддоны в процессе приготовления. На направляющие можно установить все принадлежности и их можно мыть в посудомоечной машине.



УХОД И ОЧИСТКА

Внимание! не используйте распылители воды под высоким давлением или пароочистители.

Внешние поверхности духовки

- Протрите влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытрите насухо сухой тряпкой.
- Не используйте коррозионные или абразивные чистящие средства, которые могут повредить покрытие. При попадании таких веществ на поверхность духовки, немедленно очистите ее влажной тряпкой.
- Незначительные отличия цвета передней части прибора объясняются использованием разных материалов, таких как стекло, пластик и металла.

Духовки с алюминиевой передней панелью

- Очищайте мягким моющим средством с помощью салфетки для очистки окон или тряпкой из микроволокна, которая не оставляет волокон на поверхности. Протирайте в горизонтальном направлении, не надавливая.
- Не используйте агрессивные чистящие средства, жесткие губки или грубую ткань. Протрите алюминиевые поверхности сухой тряпкой.

Принадлежности

- Сразу после использования погружайте принадлежности в воду с чистящим средством для посуды. Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Камера духовки

- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Используйте только специальные чистящие средства для духовок, придерживаясь указаний соответствующего изготовителя.
- После использования дайте духовке остыть, затем очистите ее, чтобы исключить скопления присохших остатков пищи.
- Во время приготовления пищи, требующей много времени, или пищи, содержащей много воды (пицца, фаршированные овощи и т.д.) на нескольких уровнях, на внутренней поверхности дверцы и на уплотнении может образоваться конденсат. Когда духовка остынет, протрите внутреннюю поверхность дверцы тряпкой или губкой.
- Для чистки стекла дверцы используйте подходящее жидкое моющее средство.
- Дверцу можно снять для более удобной очистки. Верхний нагревательный элемент можно опустить (только на некоторых моделях) для очистки верхней части духовки.

Каталитические панели и задняя стенка (если установлены) - Цикл очистки

- Прогрейте пустую духовку до температуры 200°C в течение часа.
- В конце цикла, после остывания духовки, протрите панели влажной губкой для удаления оставшихся кусочков пищи.
- **Не используйте для очистки каталитических панелей и задней стенки абразивные средства, жесткие щетки, металлические мочалки для кастрюль или распылители для очистки духовок, которые могут повредить каталитическое покрытие, вызывая потерю свойств автоматической очистки.**

Внимание! При выполнении нижеописанных операций рекомендуется одеть защитные перчатки. Чтобы исключить травмы, а также повреждение дверцы и петель духовки, тщательно соблюдайте приведенные ниже указания.

Демонтаж дверцы духовки:

1. Полностью откройте дверцу духовки (смотреть рис. 1).
2. Поднимите два фиксатора и переместите их вперед до отказа (смотреть рис. 2).
3. Снимите дверцу, частично прикрыв ее и потянув вверх (смотреть рис. 3).

Установка дверцы на место:

1. Введите петли в направляющие отверстия и полностью опустите дверцу.
2. Опять опустите фиксаторы.
3. Полностью закройте дверцу духовки.

Внимание! чтобы не повредить дверцу духовки и петли, а также для исключения травм, тщательно соблюдайте вышеприведенные инструкции.

Опускание верхнего нагревательного элемента (только на некоторых моделях)

Выполните очистку духовки только после ее полного охлаждения.

- Снимите боковые решетки, используемые для установки принадлежностей.
- Немного оттяните (4) нагревательный элемент и опустите его (5).



1



2



3



4



5

Замена задней лампочки освещения духовки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки открутите защитный колпачок лампочки (смотреть рис. 1).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Поставьте на место защитный колпачок лампочки.
5. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.



Замена боковой лампочки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите левую боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпачок лампочки и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Установите защитный колпачок на место и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.
5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.



Замена боковой галогенной лампы (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпак лампы и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).
3. Не заменяйте галогенную лампу голыми руками. Выньте галогенную лампу из патрона и замените ее новой (см. примечание).
4. Поставьте на место защитный колпак лампы и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.
5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампы на 20 Вт/12 В, тип G4, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! Не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпак лампы не установлен на место.



РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить не устранена ли неполадка.

ВНИМАНИЕ!

- Проверьте, что переключатель духовки не находится в положении "0" или у символа "лампа" .
 - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "STOP", то справьтесь в приложенном листке описания прибора и/или в описании электронного программирующего устройства.
 - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "F XX", то свяжитесь с ближайший Центр Сервисного Обслуживания. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".
 - Проверьте, что механическое устройство программирования (если есть) находится в положении "ручное".

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в Центр Сервисного Обслуживания

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в "Руководство по поиску неисправностей".
2. Выключите духовку и снова включите ее, чтобы проверить не устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий Вам не удалось устранить неисправность, то обратитесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке) расположен с правой стороны на внутренней стенке духовки (виден при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном обязательстве;
- Ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный Центр Сервисного Обслуживания** (Сервисный центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора).

Несоблюдение этих указаний может быть причиной нарушения безопасности и ухудшения качества прибора.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Настоящий электробытовой прибор рассчитан на то, что он будет соприкасаться с пищевыми продуктами, и соответствует требованиям Директивы ЕС 89/109/СЕЕ.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи. Любое другое применение прибора (например, для отопления помещения) недопустимо и потенциально опасно.
- Духовка разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии со следующими нормами:
 - требования к безопасности Директивы ЕЭС "Низкое напряжение" 73/23;
 - требования к защите директивы "EMC" 89/336/СЕЕ.
 - требования директивы 93/68/СЕЕ.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

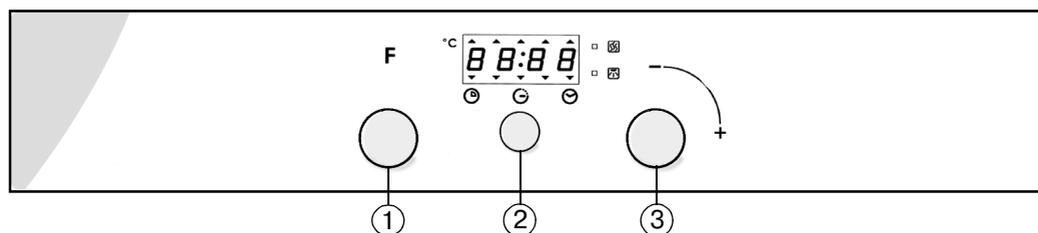
Решетка:



Поддон:



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка включения/выключения и выбора режимов
2. Кнопка выбора и подтверждения программы
3. Ручка изменения заданных значений (температура, время, уровень)

Режимы работы духовки

Режим	Заданная температура	Пределы регулирования температуры	Описание
- Духовка выключена	-	-	-
ПОДСВЕТКА	-	-	• Включение внутреннего освещения духовки.
ДВОЙНОЙ РЕЖИМ 35°/60°	35°C - 60°C	-	• Для поддержания постоянной температуры внутри духовки. • 35°C: для закаливания теста для хлеба, пиццы и т.п. • 60°C: для сохранения блюда горячим после завершения его приготовления. • Рекомендуется использовать первый уровень.
СТАТИЧЕСКИЙ	200°C	50°C - 250°C	• Для приготовления мяса, рыбы и птицы на одном уровне. • Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры приготовления и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как загорятся все индикаторы термостата. • Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем.
ВЕНТИЛЯЦИЯ	175°C	50°C - 250°C	• Для приготовления блюд не более чем на двух уровнях. • Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления.
ГРИЛЬ	3	-	• Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. • В этом режиме используются несколько уровней мощности (1 - минимальная мощность, 5 - максимальная). • Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. • В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. • При приготовлении мяса для сбора брызг жира и уменьшения объема дыма налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. • Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
ТУРБОГРИЛЬ	3	-	• Для жаренья крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). • В этом режиме используются несколько уровней мощности (1 - минимальная мощность, 5 - максимальная). • Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. • В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. • При приготовлении мяса для сбора брызг жира и уменьшения объема дыма налейте в поддон (установленный на первом уровне) небольшое количество воды. • Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
ПИЦЦА/ХЛЕБ	-	P1- 260°C P2- 220°C	• Для приготовления пиццы, хлеба, лепешек.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный нагрев	Позиция (считая снизу)	Уровень подрумянивания	Температура (°C)	Время приготовления (минуты)
МЯСО Ягнятина, козлятина, баранина	☐	X	2	2	200	95 - 110
	☒	X	2	-	200	100 - 110
Жаркое (телятина, свинина, говядина) (1 кг)	☐	X	2	2	200	95 - 110
	☒	X	2	-	200	90 - 100
Курица, кролик, утка	☐	X	2	3	200	80 - 90
	☒	X	2	-	200	85 - 95
Индейка (4-6. кг) + Уровень 3 подрумянивания	☐	X	1	3	200	160 - 180
	☒	X	1	-	210	180 - 190
Гусь (2 кг)	☐	X	2	3	210	100 - 130
	☒	X	2	-	200	100 - 130
РЫБА (ЦЕЛИКОМ) (1-2 кг) Дората, каменный окунь, тунец, лосось, треска	☐	X	2	1	200	45 - 55
	☒	X	2	-	200	50 - 60
РЫБА (КУСКАМИ) (1 кг) Рыба-меч, тунец	☐	X	2	2	200	40 - 50
	☒	X	3	-	200	40 - 50
ОВОЩИ Фаршированные перец и помидоры	☐	X	2	-	220	50 - 60
	☒	X	2	-	200	50 - 60
Картофель, запеченный в духовке	☐	X	2	3	220	50 - 60
ВЫПЕЧКА, КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ И Т.П. Пироги из дрожжевого теста	☐	X	2	-	190	40 - 50
	☒	X	2	-	180	40 - 50
Пироги с начинкой (творожной/сырной)	☐	X	2	-	190	80 - 90
	☒	X	2	-	180	80 - 90
Песочные торты с фруктами	☐	X	2	-	190	40 - 50
	☒	X	2	-	180	40 - 50
Фруктовый пирог (штрудель)	☐	X	2	-	200	50 - 55
	☒	X	2	-	200	50 - 55
Бисквитное печенье	☐	X	2	-	170	20 - 30
	☒	X	2	-	200	20 - 30
Эклеры	☐	X	2	-	180	35 - 45
	☒	X	2	-	180	40 - 50
Соленые пироги	☐	X	2	-	200	40 - 50
	☒	X	2	-	190	40 - 50
Лазанья	☐	X	2	1	200	45 - 60
	☒	X	2	-	200	45 - 60
Пироги с фруктовой начинкой, например, ананасом, персиками	☐	X	2	-	190	50 - 60
	☒	X	2	-	190	40 - 50
Безе	☐	X	2	-	120	120 - 150
	☒	-	2	-	120	120 - 150
Волованы (слоеные пироги)	☐	X	2	-	200	35 - 45
	☒	X	2	-	190	35 - 45
Суфле	☐	X	2	-	200	40 - 50
	☒	X	2	-	190	45 - 55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ

ПРОДУКТЫ	Режим	Предварительный нагрев	Позиция (считая снизу)	Уровень мощности	Время приготовления (минуты)
Антрекоты	☒	X	4	5	35 - 45
Отбивные котлеты	☒	X	4	5	30 - 40
Шпикачки	☒	X	3 - 4	5	30 - 40
Бифштексы	☒	X	4	5	35 - 45
Рыба (кусками)	☒	X	3 - 4	5	35 - 45
Куриные окорочка	☒	X	3 - 4	5	40 - 50
Шашлыки	☒	X	3 - 4	5	40 - 50
Ребра	☒	X	3 - 4	5	35 - 45
Половинки курицы	☒	X	3	5	45 - 55
Половинки курицы	☒	X	3	5	45 - 55
Целая курица	☒	X	3	5	60 - 70
Жаркое (свинина, говядина)	☒	X	2	5	60 - 70
Утка	☒	X	2	5	70 - 80
Ягнечья ножка	☒	X	3	5	70 - 80
Ростбиф	☒	X	3	5	50 - 60
Картофель, запеченный в духовке	☒	X	3	5	50 - 60
Рыба (дората, форель)	☒	X	3	5	50 - 60

Примечание.:при приготовлении мяса в режимах "Конвекция" и "Статический" рекомендуется использовать функцию подрумянивания с уровнем от 1 до 3.

Время и температура приготовления блюд имеют ориентировочный характер.

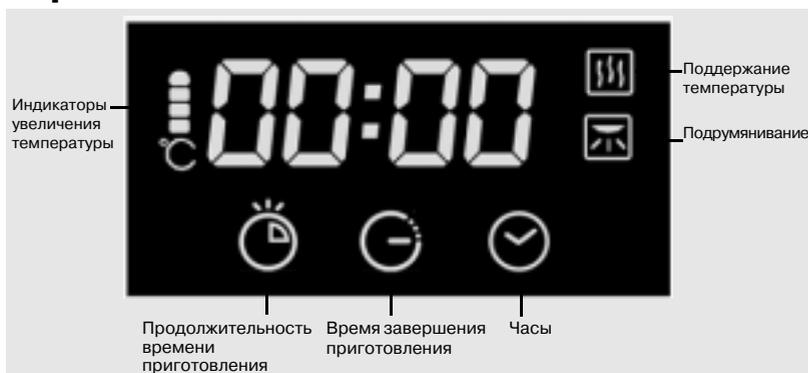
ИНСТРУКЦИИ ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОННЫМ УСТРОЙСТВОМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Электронное устройство программирования

Дисплей



- ① Ручка включения/выключения и выбора режимов
- ② Кнопка выбора программы и подтверждения
- ③ Ручка изменения заданных значений (температура, время, уровни)



Быстрое включение духовки

После первого подключения духовки к электрической сети или же после сбоя подачи электроэнергии на дисплее отображается слово "STOP".

Включение духовки

1. Установите ручку ① в положение 0.
2. Нажмите кнопку ②. На дисплее высветятся символы "--:--".

Настройка часов

1. Нажмите три раза кнопку ②.
2. В течение 15 секунд поверните ручку ②, чтобы зафиксировать время дня. На дисплее при этом будет мигать значение времени.
3. Нажмите кнопку ② или же подождите 15 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

Изменение значения времени

Нажмите дважды кнопку ②. Индикатор мигает на дисплее. Повторите описанные выше действия.

Выбор режима приготовления

1. Установите ручку ① на нужный режим: на дисплее будет мигать значение температуры или заданное значение уровня мощности гриля.
2. Если это значение правильно, нажмите кнопку ② для подтверждения или же подождите около 10 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

Изменение предварительно настроенной температуры или уровня мощности гриля

1. Поверните ручку ③: на дисплее будет мигать значение температуры (или уровень гриля в случае, если ручка ① установлена в положение).
2. Нажмите кнопку ② для подтверждения или же подождите около 10 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

Включение духовки произойдет примерно через 5 секунд после подтверждения: при этом на дисплее будут последовательно загораться индикаторы увеличения температуры на градуированной шкале °C, отображая процесс роста температуры.

Примечание:

заданные значения можно изменять и в процессе приготовления блюд.

Завершение приготовления

Выключите духовку, установив ручку ① в положение 0. На дисплее будет снова отображаться значение времени суток.

Важные замечания

Для отмены любого сделанного выбора поверните ручку ① в положение 0.

Удержание кнопки ② в нажатом положении в течение 5 секунд отключает звуковой сигнал, подаваемый при операциях с ручками и кнопками.

Чтобы снова включить подачу сигнала, следует опять нажать кнопку ② на 5 секунд. По соображениям безопасности

духовка выключается автоматически после 4,5 часов непрерывной работы (за исключением режимов и .

Работа духовки при использовании электронного устройства программирования

Выбор продолжительности приготовления блюда

Функция, определяющая продолжительность приготовления, обеспечивает включение духовки (при использовании любого режима) на определенный промежуток времени, по истечении которого духовка автоматически выключается. Максимальное программируемое значение продолжительности приготовления составляет 3 часа 59 минут.

1. Задайте режим и температуру или уровень мощности гриля (см. разделы "Быстрое включение духовки" и "Выбор режима приготовления").
2. Нажмите несколько раз кнопку ②, на дисплее начнет мигать индикатор и появятся цифры "-0:00".
3. Поверните ручку ③ по часовой стрелке: на дисплее будет мигать значение выбранного времени. Появление знака - указывает на то, что выбранное время уменьшается (пока не достигнет значения 0).
4. По прошествии 20 секунд после операции настройки в духовке начинается процесс приготовления, а на дисплее отображается время, оставшееся до его конца.

Примечание: для отображения или изменения ранее заданной температуры поверните на один щелчок ручку ③. Для возврата к отображению оставшегося времени приготовления подождите 20 секунд или нажмите кнопку ②.

Сведения о специальных режимах подрумянивания и поддержания температуры приведены в разделе "Специальные режимы".

Изменение заданной температуры или уровня гриля

Поверните ручку ③ и выполните подтверждение, нажав кнопку ②, или же подождите около 10 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

Отображение на дисплее слова (КОНЕЦ)

По истечении ранее заданного интервала времени (конец процесса приготовления) на дисплее отображается слово (КОНЕЦ), и включается звуковой сигнал, который подается с паузами в течение 15 минут. Духовка автоматически выключается, а лампочка освещения духовки остается включенной в течение 25 мин.

1. Для отключения звукового сигнала нажмите кнопку ②.
2. Установите ручку ① в положение 0. Лампочка при этом погаснет.

На дисплее будет снова отображаться значение времени суток.



Выбор времени завершения приготовления блюда

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления. Максимальное программируемое значение времени 23 часа 59 минут.

1. Задайте режим и температуру или уровень мощности гриля. См раздел: “Быстрое включение духовки”, пункт “Выбор режима приготовления”.
2. В данном примере время 10.00: нажмите кнопку (2), при этом начнет мигать индикатор , а на дисплее появляются символы “- 0:00”.
3. Задайте продолжительность времени приготовления (например, 45 минут), повернув ручку (3): на дисплее будет мигать заданное значение времени.
4. Нажмите кнопку (2) для подтверждения настройки (например, 45 минут): при этом мигает индикатор , а на дисплее отображается время дня плюс время приготовления (например, 10:00 + 45 минут = 10:45).
5. Выберите значение времени, когда необходимо завершить приготовление, повернув ручку (3) (например, 12.30).
6. Нажимайте кнопку (2), пока не появится время дня (10:00), или же подождите около 20 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.



Духовка автоматически включится в момент времени, соответствующий времени завершения приготовления минус продолжительность приготовления (например, 11:45): на дисплее включатся индикаторы   .

Для проверки настройки температуры или уровня гриля поверните ручку (3) на один щелчок.

Для проверки или изменения времени приготовления (например, 45 мин.) или времени завершения приготовления (например, 12:30) нажмите кнопку (2).

Специальные режимы (Подрумянивание и Поддержание температуры)

Эти режимы доступны только при условии выбора продолжительности приготовления и времени завершения приготовления.

Эти два режима могут быть выбраны как одновременно, так и по отдельности.

Подрумянивание

Данный режим позволяет подрумяживать приготавливаемые продукты (например, жаркое) в процессе приготовления. Можно выбирать один из трех уровней 1-2-3, причем 1 соответствует наименьшей степени подрумянивания, а цифра 3 - наибольшей.

Этот режим может задаваться только в сочетании с режимами   .

Задание специального режима Подрумянивание

1. Задайте продолжительность приготовления или время завершения приготовления. См. разделы “Быстрое включение духовки” и “Выбор режима приготовления”.
2. Нажимайте кнопку (2), пока не начнет мигать символ  и на дисплее не появится цифра 0.
3. Поверните ручку (3) для выбора уровня подрумянивания блюда: 1, 2 или 3.
4. Нажмите дважды кнопку (2) или же подождите 20 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.



Поддержание температуры

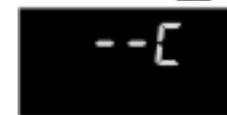
Этот режим позволяет поддерживать температуру на уровне 60°C в конце приготовления при автоматической работе духовки.

Режим Поддержание температуры может задаваться только в сочетании с режимами



Задание специального режима Поддержание температуры

1. Задайте продолжительность приготовления или время завершения приготовления. См. разделы: “Быстрое включение духовки” и “Выбор режима приготовления”.
2. Нажмите несколько раз кнопку (2), на дисплее начнет мигать индикатор , и отображаются символы “-- C”.
3. Установите ручку (3) в положение 60C.
4. Нажмите кнопку (2) или же подождите 20 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.

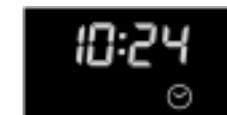


Таймер

Таймер может использоваться только при выключенной духовке; максимальный задаваемый промежуток времени составляет 3 часа 59 минут.

Настройка таймера

1. Ручка (1) должна находиться в положении 0. На дисплее будет отображаться значение времени суток.
2. Нажмите кнопку (2), на дисплее будет мигать символ .
3. Поверните ручку (3) по часовой стрелке. На дисплее будет мигать заданное значение времени. Появление знака - указывает на то, что выбранное время уменьшается (пока не достигнет значения 0).
4. Нажмите кнопку (2) или же подождите около 20 секунд для получения автоматического подтверждения выполнения настройки.



По истечении заданного времени приготовления

Подается звуковой сигнал, а на дисплее появляется слово **End** (КОНЕЦ).

Нажмите кнопку (2): звуковой сигнал будет отключен. На дисплее будет снова отображаться значение времени суток.