

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 14

RS

Русский, 27

KZ

Қазақша, 39

UA

Українською, 52

FQ 103.1 /HA
FZ 1032 C.1 IX /HA
FZ 1032.1 IX /HA
FQ 103 C.1 /HA
FQ 1032 C.1 /HA
F 1039 C.1 IX /HA
F 1039 C.1 /HA
FQ 1037 C.1 /HA
FZ 103 C.1 IX/HA
FZ 103 C.1 /HA
FH 103 /HA
FH 103 IX /HA
FH 1037C /HA
FH 1037C IX /HA
FZ 103.1 /HA
FZ 103.1 IX /HA
F 1032.1 IX /HA
F 1032.1 /HA
FH 103 C /HA
FH 103 C IX/HA
FH 1039 XA/HA

Inhoud

Installatie, 2-3

Plaatsing
Elektrische aansluiting
Typeplaatje

Beschrijving van het apparaat, 4

Aanzichttekening
Bedieningspaneel

Starten en gebruik, 5

Blokkering bedieningspaneel
Demomodus
Instellen klok en timer
De oven starten

Programma's, 6-9

Handmatige kookprogramma's
Automatische kookprogramma's
De bereiding programmeren
Praktische kooktips
Kooktabel

Voorzorgsmaatregelen en advies, 10

Algemene veiligheid
Afvalverwijdering
Energiebesparing en milieubehoud

Onderhoud en verzorging, 11-12

De elektrische stroom afsluiten
Reinigen van het apparaat
De ovendeur reinigen
Vervangen van het lampje
Montage van de Geleiders Kit

Service, 13

NL



Nederlands, 1



Deutsch, 14



Русский, 27



Қазақша, 39



Українською, 52

FQ 103.1 /HA
FZ 1032 C.1 IX /HA
FZ 1032.1 IX /HA
FQ 103 C.1 /HA
FQ 1032 C.1 /HA
F 1039 C.1 IX /HA
F 1039 C.1 /HA
FQ 1037 C.1 /HA
FZ 103 C.1 IX/HA
FZ 103 C.1 /HA
FH 103 /HA
FH 103 IX /HA
FH 1037C /HA
FH 1037C IX /HA
FZ 103.1 /HA
FZ 103.1 IX /HA
F 1032.1 IX /HA
F 1032.1 /HA
FH 103 C /HA
FH 103 C IX/HA
FH 1039 XA/HA

Содержание

Монтаж, 28-29

Расположение
Электрическое подключение
Паспортная табличка

Описание изделия, 30

Общий вид
Консоль управления

Включение и эксплуатация, 31

Блокировка управлений
Режим DEMO
Настройка часов и таймера
Включение духового шкафа

Программы, 32-35

Программы приготовления в ручном режиме
Программы приготовления в автоматическом режиме
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 36

Общие требования по безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 37-38

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих
Техническое обслуживание

Монтаж

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультаций. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.

! Внимательно прочитайте инструкции: в них содержатся важные сведения об установке, эксплуатации и безопасности изделия.

Расположение

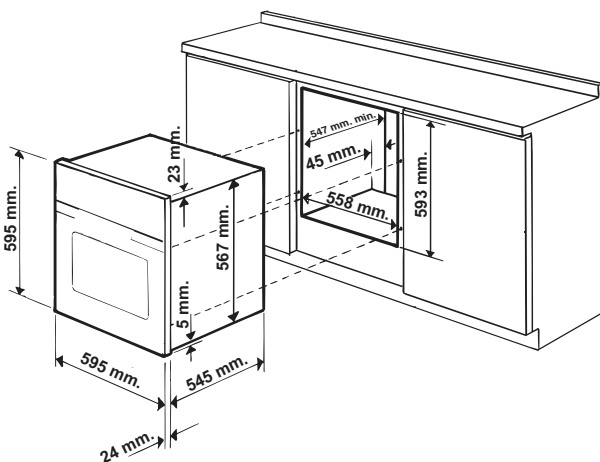
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

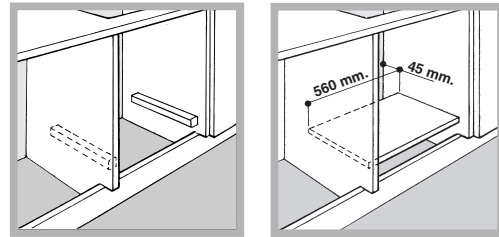
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям. Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерян для данного типа монтажа.

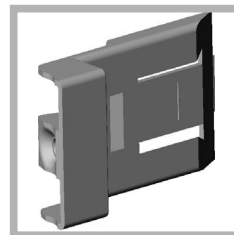
Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. схемы).

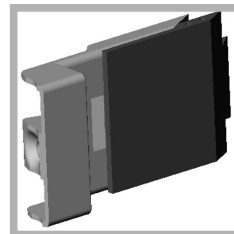


Центровка и крепление

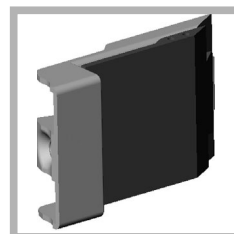
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (см. схему);



толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя (см. схему);



толщина 16 мм: используйте второй паз (см. схему).

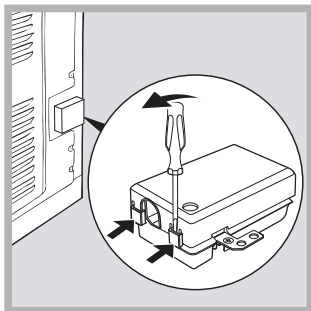
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и закрутите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

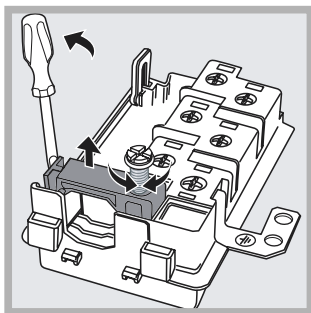
! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. схему).

2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (см. схему).



3. Отвинтите винты контактов L-N- \perp и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (\perp).

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на

максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);

- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Сервисное обслуживание).

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 40 см.
Объем	56 л
Габаритные размеры*	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем*	58 л
Электрическое подключение	напряжение при 220-240 В ~ 50 Гц макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ**	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304
	Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: 
 	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/CE с последующими изменениями. 1275/2008 standby/off mode

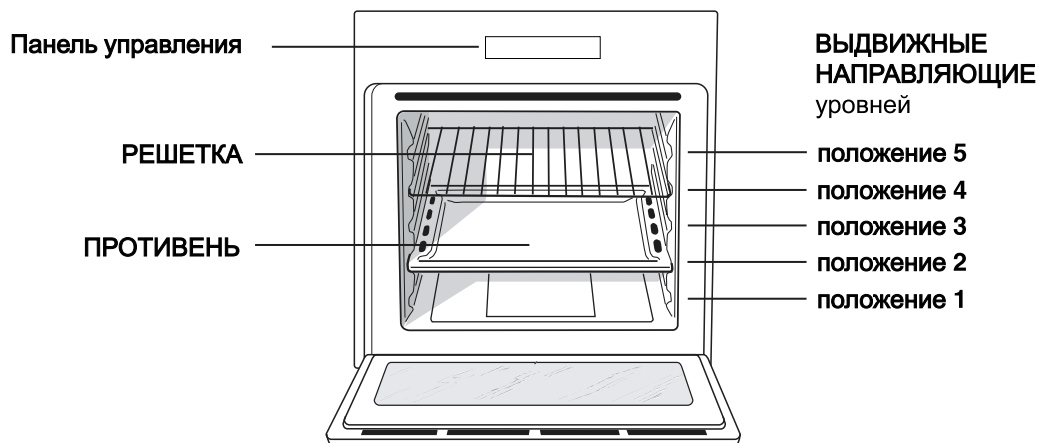
*С двойной стеклянной дверцей

**Без выдвигающих направляющих

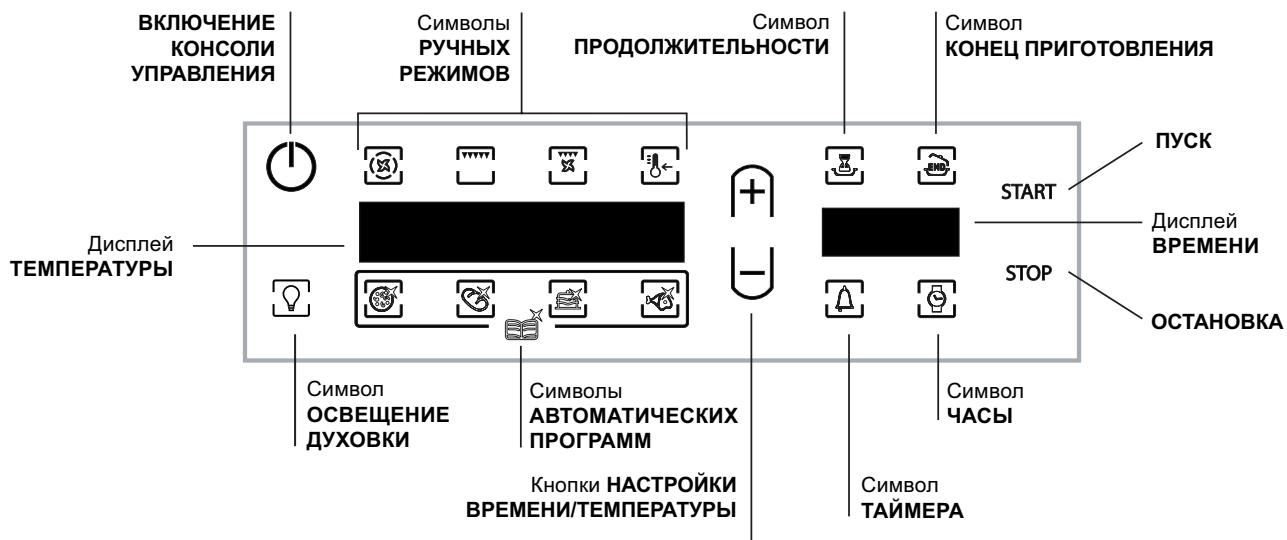
Описание изделия

RS

Общий вид



Консоль управления





Включение и эксплуатация

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

! Функции “Блокировка управлений” и “Режим DEMO” могут быть включены/отключены, даже если панель управления отключена.

Блокировка управлений

Для блокировки управлений духового шкафа

нажмите одновременно кнопки  и . Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется “Loc”.

Вновь нажмите эти кнопки для разблокировки управлений. Кнопка «STOP» всегда включена.

Режим Demo

Духовой шкаф может работать в режиме DEMO: отключаются все нагревательные элементы, остаются включенными только управления.

Для включения режима DEMO нажмите


одновременно кнопки “+”, , и “START”.

Раздается звуковой сигнал, на дисплее ВРЕМЕНИ появляется “dEMO”.

Для отключения режима DEMO нажмите одновременно кнопки “+” и “START”. Раздается звуковой сигнал, на дисплее ВРЕМЕНИ гаснет надпись «dEMO».


Настройка часов и таймера



После осуществления подсоединения к сети электропитания или после отключения напряжения

кнопка  и цифры на дисплее ВРЕМЕНИ мигают. Порядок настройки времени:


1. Нажмите кнопки “+” и “-”; если держать их нажатыми, значения сменяются быстрее для более быстрой настройки.

2. Выставив точное время, подождите 10 сек. для сохранения настройки в памяти или вновь нажмите

кнопку  для сохранения настройки.

Для возможной корректировки выключите консоль управления при помощи кнопки ; нажмите кнопку  и выполните указанный порядок действий.

По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 6 секунд или после нажатия на любой включенный символ.

Для настройки таймера нажмите кнопку  и выполните операции по настройке часов.

Включенная кнопка  показывает, что таймер включен.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Включение духового шкафа

1. Включите консоль управления при помощи кнопки



2. Нажмите кнопку нужной программы приготовления. На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается температура выбранной программы; на дисплее ВРЕМЕНИ показывается текущее время.

3. Нажмите кнопку «START» для начала приготовления.

4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы текущей температуры будут загораться по мере повышения температуры. Можно изменить температуру при помощи кнопок «+» и «-».

5. Звуковой сигнал и одновременное включение всех индикаторов температуры на одну секунду означает, что фаза предварительного нагрева завершена: поместите в духовой шкаф продукт.

6. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить температуру при помощи кнопок «+» и «-»;

- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы);

- прервать приготовление при помощи кнопки «STOP».

7. В случае внезапного отключения электропитания, если температура в духовом шкафу не слишком понизилась, срабатывает система, возобновляющая программу приготовления с момента, в который она была прервана. Программирование, сделанное в ожидании продолжения программы, не сохраняется после возвращения электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программе ГРИЛЬ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

! Никогда не ставьте никакие предметы на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа в процессе приготовления, охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа.

! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа может быть включено в любой момент при выключенной духовке при помощи кнопки.

Программы

RS

Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 40°C до 250°C.

В программе ГРИЛЬ заданное значение является уровнем мощности, выраженной в %. Этот уровень может быть также настроен вручную.



Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Включаются нагревательные элементы и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Одновременно можно использовать не более двух уровней духового шкафа.



Программа **ГРИЛЬ**

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). При помощи кнопок «+» и «-», расположенных слева, на дисплее **ТЕМПЕРАТУРЫ** показываются имеющиеся уровни мощности от 5% до 100%. Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программа **ЗАПЕКАНКА**

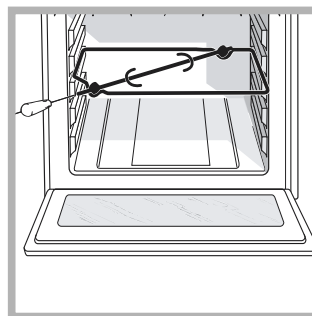
Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа. Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



Программы **НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА**



Этот режим приготовления служит для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. В данном режиме можно выбрать одну из следующих температур: 40, 65, 90°C.


Вертел*



Для включения вертела (см. схему) выполните следующие операции:

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;

3. включите вертел, выбрав программы  или .

! После начала выполнения программы  при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой **С.О.Р.® (Оптимальное запрограммированное приготовление)**, что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. В зависимости от выбранной программы только ее продолжительность может быть изменена на $\pm 5/10$ минут. Приготовление автоматически продукт завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в холодной или в горячей духовке.

! В начале фазы начала приготовления духовой шкаф включает звуковой сигнал.

! Не открывайте дверцу духовки во избежание изменения температуры и продолжительности приготовления.



Программа **МЯСО**

Эта программа предназначена для приготовления телятины, свинины, баранины. Пицца помещаются в духовку без ее предварительного нагрева. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

* Имеется только в некоторых моделях.

**Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Эта программа идеально подходит для выпечки тортов из дрожжевого, недрожжевого теста и бисквитов. Изделия помещаются в холодную духовку. Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее продукта.

**Программа ПИЦЦА**

Эта программа предназначена для выпечки пиццы. Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе.

**Программа ХЛЕБ**

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. Смотрите рецепт и описание программы в следующем параграфе.

**Программа ПИЦЦА**

Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:

- соблюдайте рецепт;
- вес теста должен быть от 500 до 700 гр.
- слегка смажьте противень сливочным маслом.

Рецепт ПИЦЦЫ:

1 противень, нижний уровень, холодная или горячая духовка

Рецепт для 3-х пицц весом примерно 550 гр: 1000 гр. муки, 500 гр. воды, 20 гр. соли, 20 гр. сахара, 10 л3 оливкового масла, 20 гр. Пивных дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)

- Расстойка теста при комнатной температуре: 1 час.
- Тесто помещается в холодную или разогретую духовку.

• Включите приготовление  ПИЦЦА

**Программа ХЛЕБ**

Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям:


- соблюдайте рецепт;
- максимальный вес на противень;
- не забывайте налить 1 дл холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне;
- расстойка теста осуществляется при комнатной температуре в течение 1 - 1,5 часа в зависимости от температуры в помещении, вплоть до увеличения объема теста вдвое.

Рецепт ХЛЕБА:

1 противень макс. на 1000 гр, нижний уровень
2 противеня макс. на 1000 гр, нижний и средний уровни

Рецепт на 1000 гр. теста: 600 гр. муки, 360 гр. воды, 11 гр. соли, 25 гр. свежих дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей)




Приготовление:

- Смешайте в большой миске муку с солью.
- Разведите дрожжи в теплой воде (примерно 35°C).
- Сделайте в центре муки лунку.
- Налейте в лунку разведенные в воде дрожжи.
- Замесите в течение 10 минут однородное, эластичное тесто, не прилипающее к рукам.
- Сформируйте из теста шар, поместите его в миску и накройте его прозрачной кухонной пленкой во избежание засыхания поверхности теста. Поместите миску с тестом на расстойку в духовой шкаф, включив ручной режим НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА 40°C и дайте ему подняться примерно в течение 1 часа (тесто должно увеличиться вдвое в объеме).
- Разделите подошедшее тесто на части.
- Разложите булки на противене на листе бумаги для духовки.
- Посыпьте булки мукой.
- Сделайте сверху булок надрезы.
- не забудьте налить 1 дл холодной воды в противень, установленный на 5-ый уровень; Для чистки рекомендуем использовать воду с уксусом.
- Пицца помещаются в духовку без ее предварительного нагрева.
- Включите приготовление  ХЛЕБ
- По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.






Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Программирование продолжительности




1. Нажмите кнопку ; кнопка  и значения на дисплее ВРЕМЕНИ мигают.
2. Для настройки продолжительности нажмите кнопки "+" и "-"; если держать их нажатыми, значения сменяются быстрее для более быстрой настройки.
3. Задав нужную продолжительность, подождите 10 сек. для сохранения настройки в памяти или вновь нажмите кнопку  для сохранения настройки.
4. Нажмите кнопку «START» для включения программы.
5. По истечении заданного времени на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
 - Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование приготовления с задержкой

1. Нажмите кнопку  и выполните операции от 1 до 3, описанные для программирования продолжительности.
 2. Затем нажмите кнопку  и настройте время окончания приготовления при помощи "+" и "-"; если держать их нажатыми, значения сменяются быстрее для более быстрой настройки.
 3. Выставив нужное время окончания приготовления, подождите 10 сек. для сохранения настройки в памяти или вновь нажмите кнопку  для сохранения настройки.
 4. Нажмите кнопку «START» для включения программы.
 5. По истечении заданного времени на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись END (КОНЕЦ) и раздается звуковой сигнал.
 - Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и время 12:30, когда приготовления должно завершиться. Программа автоматически запускается в 11:15:00.
- Кнопки  и  мигают, показывая, что была задана программа. По завершении программирования в период ожидания начала приготовления на дисплее ВРЕМЕНИ попеременно показывается продолжительность и

время окончания приготовления.

Для отмены программы нажмите кнопку «STOP».

! При выборе программы приготовления включается кнопка , но не кнопка . При настройке продолжительности включается кнопка , и можно запрограммировать включение приготовления с задержкой.

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется настроить духовой шкаф на максимальную мощность. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилегающую решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что препятствует получению хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжить приготовление (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	Да	220-230	20-25
	Песочный торт на 2-х уровнях/торты на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	180	30-35
	Бисквит (на 2-ух уровнях)		2 и 4	1 и 3	Да	170	20-25
	Жареная курица с картошкой	1+1	1 и 2/3	1 и 3	Да	200-210	65-75
	Баранина	1	2	1	Да	190-200	45-50
	Скумбрия	1	1 или 2	1	Да	180	30-35
	Лазанья	1	2	1	Да	190-200	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	20-25
	Печенье на 2-х уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	190	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях		2 и 4	1 и 3	Да	210	20-25
Несладкие торты		1 и 3	1 и 3	Да	200	20-30	
ГРИЛЬ*	Скумбрия	1	4	3	Нет	100%	15-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	Нет	100%	8-10
	Филе трески	0,7	4	3	Нет	100%	10-15
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	Нет	100%	15-20
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	Нет	100%	15-20
	Колбаски-шпикачки	0,7	4	3	Нет	100%	15-20
	Гамбургер	4 или 5	4	3	Нет	100%	10-12
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	Нет	100%	3-5
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80
Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	Нет	100%	70-80	
Gratin (Подрумянивание)*	Курица-гриль	1,5	2	2	Нет	210	55-60
	Каракатицы	1	2	2	Нет	200	30-35
	Курица на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	70-80
	Утка на вертеле (если имеется)	1,5	-	-	Нет	210	60-70
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	2	Нет	210	60-75
	Жаркое из свинины	1	2	2	Нет	210	70-80
Низкая температура	Баранина	1	2	2	Нет	210	40-45
	Размораживание		2 или 3	2	Нет	-	-
	Расстойка		2 или 3	2	Нет	-	60-90
	Разогревание готовых блюд		2 или 3	2	Нет	-	-
Пицца в автоматическом режиме	Пастеризация		2 или 3	2	Нет	-	-
	Пицца (см. рецепт)	1	2	2	Нет	-	23-33
	Лепешка (замес теста)	1	2	2	Нет	-	23-33
Хлеб в автоматическом режиме	Хлеб (см. рецепт)	1	2	2	Нет	-	55
Кондитерская выпечка в автоматическом режиме	Выпечка из дрожжевого теста	1	2 или 3	2	Нет	-	35-55
Мясо в автоматическом режиме	Жаркое	1	2 или 3	2	Нет	-	60-80

* Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие требования по безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве.
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения штепсельной вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. *Сервисное обслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью вторичного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями. Дополнительные функции программ, в особенности «приготовление с задержкой» (см. *Программы*) позволят Вам сэкономить электроэнергию.
- Рекомендуется всегда готовить в режимах ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 2-х минут не производится никаких действий, изделие автоматически переходит в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается символом «кнопки ЧАСЫ» со слабой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Техническое обслуживание и уход

Обесточивание изделия

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

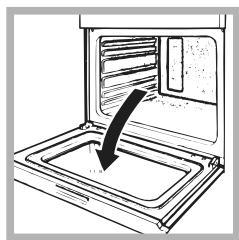
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине.

! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

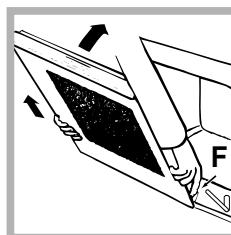
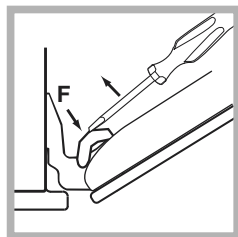
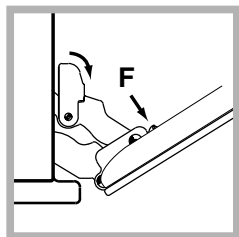
Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

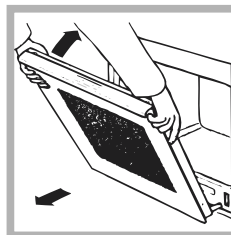
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



1. полностью откройте дверцу духовки (см. рисунок);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух шарнирах (см. схему);



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью; Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. рисунок).*



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. схему).*

Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

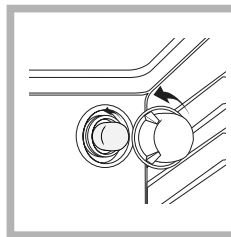
Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

Замена лампочки в духовом шкафу:

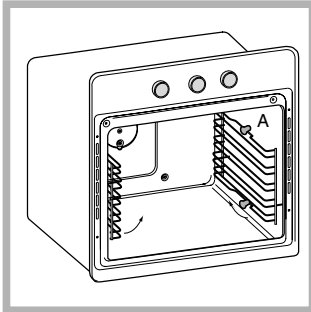
1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14. Восстановите крышку на место (см. рисунок).



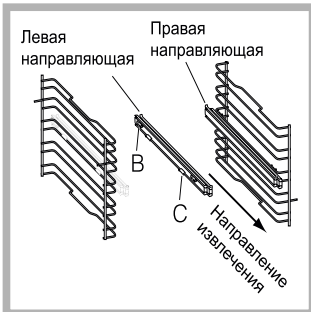
* Имеется только в некоторых моделях

Крепление комплекта выдвижных направляющих

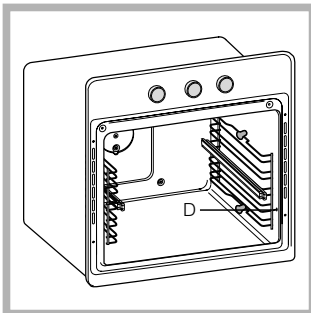
Порядок монтажа выдвижных направляющих:



1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов А (см. схему).



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление В, а затем С.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.

4. В завершение вставьте рамы в распорные элементы А.

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Сервисное обслуживание

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: “ER” с последующими номерами. В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Сервисное Обслуживание:

- Проверьте, можно ли устранить неисправность самостоятельно (:)
- Вновь запустите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Сервисного обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного обслуживания сообщите:

- сообщение, показываемое на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ
 - Модель изделия (Мод.)
 - Номер тех. паспорта (серийный №)
- Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.