



Nederlands, 1



Deutsch, 16



Русский, 31



Türkçe, 46



Polski, 61

FKQ 89 EL .20 /HA
FK 89 E.20 X /HA
FK 89 EL.20 X /HA
FK 89 E.20 /HA
FK 89 EL.20 /HA
FK 89 E C X /HA
FK 89 E C /HA
70FKQ 897EC RU/HA
70FK 897EJ X RU/HA
70FK 897EJ RU/HA
70FK 897ESC X RU/HA
70FK 897ESC RU/HA
70FK 898EC X RU/HA
70FK 898EC RU/HA
70FK 897EC X RU/HA
70FK 897EC RU/HA
70FKQ 897EC RU/HA
UT 89ELC X /HA
UT 89ELC /HA
UT 89ESC X /HA
UT 89ESC /HA
FK 996EC.20 X /HA
FK 996EC.20 /HA
FKQ 99EC /HA
FK 992EJ.20 X /HA
FK 992EJ.20 /HA
FK 99EJ.20 X /HA
FK 99EJ.20 /HA
FKQ 992EJ.20 /HA
UT 89EC.20 X/HA
UT 89EC.20 /HA

Содержание

Установка, 32-33

Расположение
Электрическое подсоединение
Технические данные

Описание изделия, 34

Общий вид
Консоль управления
Дисплей

Включение и эксплуатация, 35-36

Блокировка управлений
Настройка часов
Настройка таймера
Включение духового шкафа
Возврат к заводским настройкам
Режим энергосбережения

Программы, 37-40

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

Предосторожности и рекомендации, 41

Общие требования к безопасности
Утилизация
Энергосбережение и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 42-43

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

Неисправности и методы их устранения, 44

Сервисное обслуживание, 45

Установка

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 изделия, его эксплуатации и безопасности.

Расположение

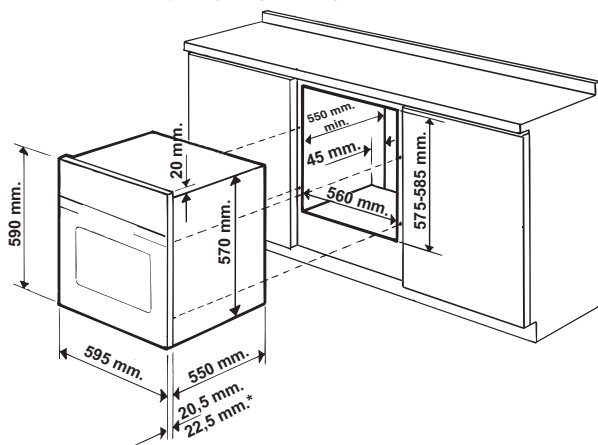
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! Монтаж 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 встраиваемого 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 шкаф-пенал ниша кухонного элемента** должна иметь следующие размеры:

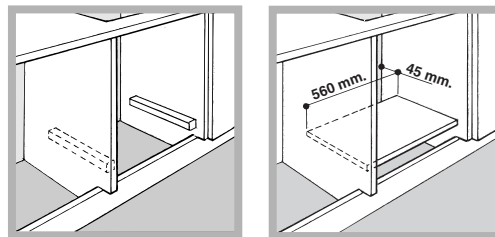


* Только для моделей из нержавеющей стали

! 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

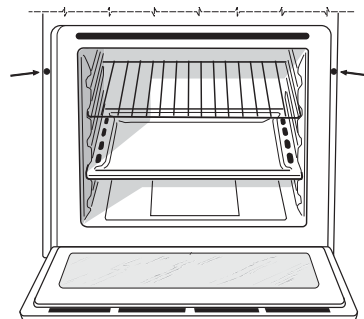
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. *схемы*).



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

- откройте дверцу духовки;
- выньте 2 резиновых заглушки, закрывающие крепежные отверстия в периметральной рамке;
- прикрепите духовой шкаф к нише 2 шурупами для дерева;
- установите на место резиновые заглушки.

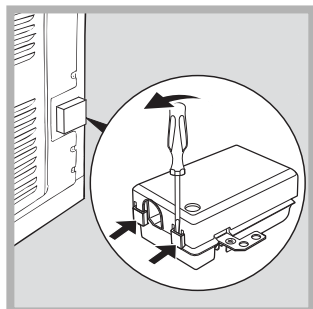


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подсоединение

! 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).

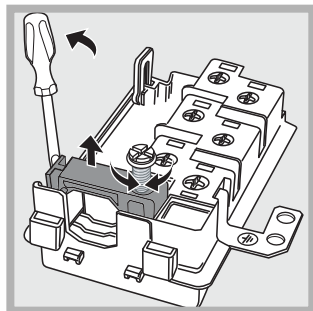
Подсоединение сетевого кабеля



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 (например, задняя панель духового шкафа).

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

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить 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 провода электропитания и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (см. Техническое обслуживание).

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

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА

Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем	58 л
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50/69 Гц (см. Паспортную табличку), максимальная поглощаемая мощность 2800 Вт

ENERGY LABEL*



АЮ 77

Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов.
Норматив EN 50304
Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - режим нагрева: ECO.



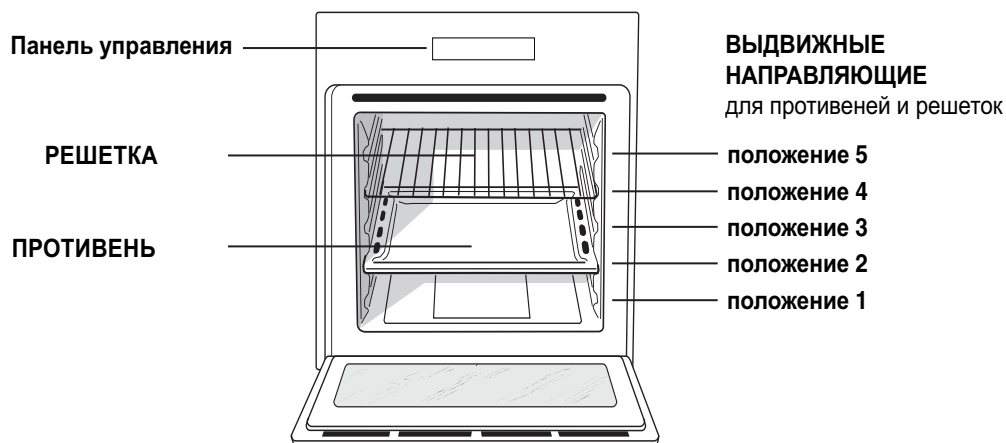
Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15.12.2004 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/CE с последующими изменениями. - 1275/2008 режим энергосбережения/выкл.

* Без выдвижных направляющих

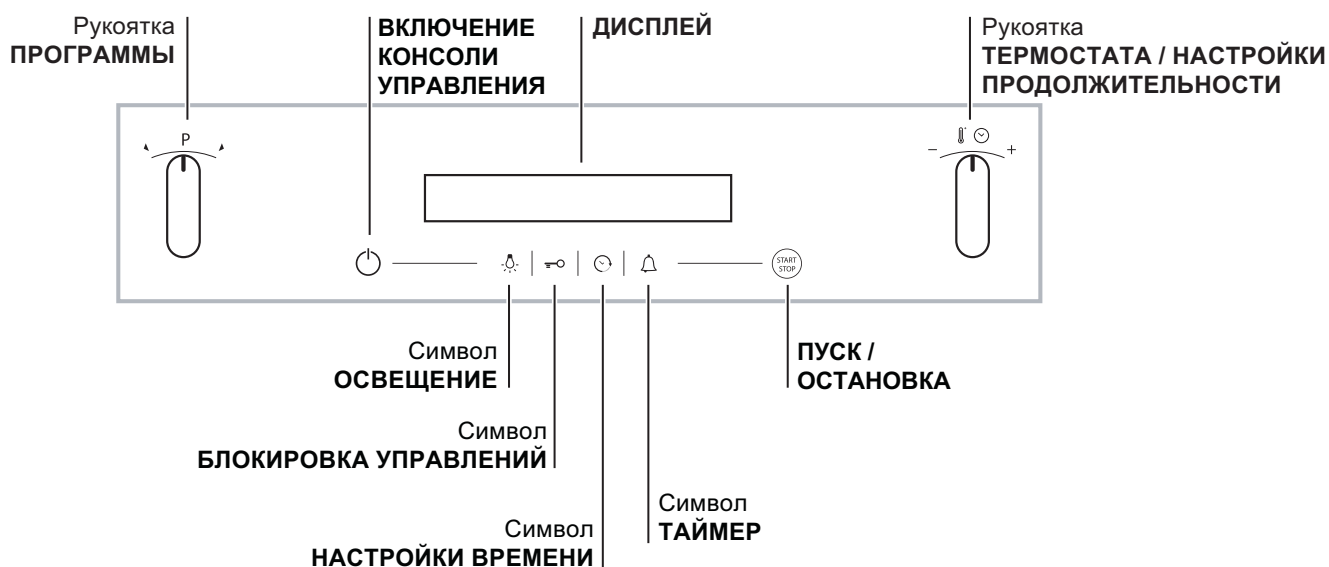
Описание изделия

RS

Общий вид



Консоль управления



Дисплей



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.

! Для упрощения настройки оставьте рукоятку в выбранном положении: цифры на дисплее сменяются быстрее.

! Каждая настройка автоматически сохраняется в памяти по прошествии 10 секунд.




! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

Некоторые модели укомплектованы петельной системой, позволяющей плавно закрыть дверцу, не прижимая ее рукой. Для правильного использования системы перед закрыванием дверцы:

- полностью открыть дверцу.
- избегать закрывания дверцы с силой.


Блокировка управлений


! управления можно заблокировать при выключенной духовке, после начала или по завершении приготовления и в процессе программирования.



Для блокировки управлений духовки нажмите кнопку  примерно на 2 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее появляется символ ключа "n—O". Включенные символы  показывают, что блокировка активирована. Для разблокировки вновь нажмите примерно на 2 секунды кнопку .


Настройка часов

! Настройка часов производится только при выключенной духовке. Если духовка в режиме энергосбережения, при первом нажатии кнопки

 показывается текущее время. Вновь нажмите эту кнопку для настройки времени.

После подключения к электросети или после отключения энергоснабжения кнопка  и цифры на дисплее мигают в течение 10 секунд. Настройка часов:

1. Нажмите кнопку .
 2. поверните регулятор НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-" для настройки часов;
 3. Выставив точное время, вновь нажмите кнопку .
 4. повторить вышеописанную операцию для выставления минут.
- В случае прерывания энергоснабжения



необходимо вновь выставить время. Символ , мигающий на дисплее, показывает, что часы настроены неправильно.

Настройка таймера

! Настроить таймер можно как при включенном, так и при выключенном духовом шкафу. Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.


По истечении заданного времени таймер включает звуковой сигнал, который прерывается через 30 секунд или после нажатия на любую активированную кнопку.

Порядок настройки таймера:

1. Нажмите кнопку .
2. Выставьте нужное время , повернув рукоятку НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-".
3. Выставив нужное время, вновь нажмите кнопку





Включенный символ  показывает, что таймер включен. На ДИСПЛЕЕ показывается обратный отсчет.

Для отмены функции таймера нажмите кнопку  и при помощи рукоятки установите время на

00:00. Вновь нажмите кнопку .


Выключение символа  означает отключение таймера.

Порядок включения духового шкафа


1. Включите консоль управления при помощи кнопки . Изделие издает три звуковых сигнала возрастающей громкости, и последовательно загораются все кнопки.
2. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. На дисплее показывается:
 - если выбрана программа приготовления в ручном режиме, температура данной программы;
 - "Auto", переменяющееся с продолжительностью при выборе приготовления в автоматическом режиме.
3. Нажмите кнопку XXX для начала приготовления.
4. Духовка начнет нагреваться, индикаторы нагрева будут загораться по мере повышения температуры.
5. Звуковой сигнал и включение всех индикаторов нагрева означает, что фаза предварительного нагрева завершена. На данном этапе можно поместить в духовку продукты.
6. В процессе приготовления в любой момент можно:
 - изменить температуру , повернув рукоятку

ТЕРМОСТАТА (только для программ приготовления в ручном режиме);

- запрограммировать продолжительность приготовления (см. Программы);

- прервать приготовление при помощи кнопки .

В этом случае изделие запоминает температуру, которая могла быть изменена ранее (только в программах ручного режима).

- выключить духовку, держа нажатой кнопку  3 секунды.

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 запуска программы, не сохраняется после возобновления энергоснабжения и должно быть выполнено повторно (например: было запрограммировано начало приготовления в 20:30. В 19:30 прервалось энергоснабжение. При возобновлении энергоснабжения необходимо вновь выполнить программирование).

! В программах ГРИЛЬ фаза предварительного нагрева не предусмотрена.

! Никогда не ставьте никаких предметов 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 охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между консолью управления, дверцей духового шкафа, а также нижним краем дверцы духовки. В программе FAST COOKING вентилятор включается автоматически через десять минут после запуска программы.

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

Освещение духового шкафа

Освещение включается при момент запуска программы приготовления.

В моделях, оснащенных индикатором *LED INSIDE* при запуске приготовления включаются индикаторы для лучшего освещения всех уронеи приготовления.


Кнопка  позволяет включать и выключать освещение в любой момент.


Индикаторы остаточного тепла

Изделие укомплектовано индикатором остаточного тепла. При выключенной духовке дисплей показывает остаточное тепло в духовке включением шкалы остаточного тепла. Отдельные сегменты шкалы последовательно гаснут, по мере того как температура в духовке понижается.

Возврат к заводским настройкам

Духовой шкаф может быть настроен на исходные заводские значения, что изменит все настройки, сделанные пользователем (часы и персонализированная продолжительность приготовления). Для сброса выключить духовку, держать рукоятку ПРОГРАММЫ повернутой по часовой стрелке и одновременно нажать кнопку

 на 6 секунд. После обнуления раздается

звуковой сигнал. При первом нажатии кнопки  духовка возвращается в режим первого включения.

Режим энергосбережения

Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. Если в течение 30 минут не производится никаких операций и не активирована блокировка управления или дверцы, изделие автоматически переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается символом «Символ Часы» с яркой подсветкой. При первом же использовании управления изделия, система возвращается в рабочий режим.

Программы

! При каждом включении духовой шкаф показывает первую программу приготовления в ручном режиме.

Программы приготовления в ручном режиме

! Каждая программа имеет заданную температуру приготовления. Температура может быть настроена вручную, от 30°C до 250°C (300°C для программы ГРИЛЬ). Возможные изменения температуры сохраняются в памяти, и эти значения показываются при последующем использовании этой программы. Если выбранная температура выше фактической температуры в духовке, на дисплее показывается надпись «Hot». В любом случае Вы можете включить приготовление.



Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

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). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. «Практические рекомендации по приготовлению»).



XXX Программа **ЗАПЕКАНКА**

Включается верхний нагревательный элемент, и в определенный момент цикла также круглый нагревательный элемент, включаются вентилятор и вертел (если он имеется). Сочетает однонаправленное выделение жара с принудительной циркуляцией воздуха внутри духового шкафа.

Это препятствует обгоранию поверхности продуктов, повышая проникающую способность жара. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой (см. «Практические рекомендации по приготовлению»).



Программа **FAST COOKING**

Данная программа в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженных или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только

одного уровня.



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.



Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа предназначена для приготовления деликатных продуктов (например, кондитерская выпечка из дрожжевого теста).



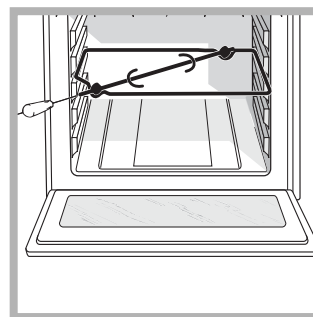
Программа **ПИЦЦА**

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Эта комбинация позволяет быстро нагреть духовку. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

Программа **ECO**

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Режим экономии энергии рекомендован для небольших блюд и идеально подходит для подогрева и доведения блюда до готовности.

Вертел (имеется только в некоторых моделях)





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 при помощи рукоятки

ПРОГРАММЫ  или  ;

После запуска обеих программ  или  при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления заданы по умолчанию системой С.О.Р.® (Оптимальное Запрограммированное Приготовление), автоматически обеспечивающей оптимальный результат. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может начато в холодной или в разогретой духовке . Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на $\pm 5/20$ минут в зависимости от выбранной программы. Если изменение производится до запуска программы, оно сохраняется в памяти и вновь показывается при последующем использовании этой программы. Если температура внутри духовки выше температуры, указанной для выбранной программы, на дисплее показывается надпись «Hot», и начать приготовление невозможно; подождать охлаждения духовки.

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

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



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 выпечки.



* Программа ХЛЕБ

Эта программа предназначена для выпечки хлеба. 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 противня 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.
 - Курица помещается в духовку без 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.





Порядок настройки продолжительности приготовления



1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигают символ  и цифры;
2. поверните рукоятку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ на «+» и «-» для настройки нужной продолжительности; если оставить рукоятку в этом положении, цифры будут сменяться быстрее, что облегчает настройку.
3. Установив нужную продолжительность, вновь нажмите кнопку . На дисплее попеременно показываются заданные продолжительность и температура.
4. Нажмите кнопку  для начала приготовления.
5. По завершении приготовления на дисплее 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.

Настройка окончания приготовления

! Настроить окончания приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

! Для оптимального использования программы с отложенным запуском необходимо, чтобы часы были настроены правильно.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности;
2. Нажмите 2 раза кнопку : мигают символ  и цифры на дисплее;
3. поверните рукоятку НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ в сторону «+» и «-» для настройки завершения приготовления;
4. Выставив нужное время завершения программы, вновь нажмите кнопку . На дисплее попеременно показывается продолжительность, время завершения приготовления и заданная температура.
5. Нажмите кнопку  для активации программирования.

Включенные символы  и  означают, что была задана какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность

приготовления.

6. По завершении приготовления на дисплее 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.

Для отмены программирования нажмите кнопку



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.

BARBECUE

- 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 затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжить приготовление (минуты)	
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие				
Ручной режим								
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 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	190	20-25	
	Печенье на 3-х уровнях		1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	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	300	15-20	
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	300	10-15	
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	300	8-10	
	Филе трески	0,7	4	3	нет	300	10-15	
	Овощи-гриль	0,5	3 или 4	2 или 3	нет	300	15-20	
	Телячий бифштекс	0,8	4	3	нет	300	15-20	
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	300	15-20	
	Гамбургер	4 или 5	4	3	нет	300	10-12	
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 или 6	4	3	нет	300	3-5	
	Курица на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80	
	Ягненок на вертеле (если имеется)	1	-	-	нет	300	70-80	
	Запеканка*	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	
Баранина		1	2	2	нет	210	40-45	
Fast cooking* (Быстрое приготовление*)		Мороженые продукты						
	Пицца	0,3	2	1	-	250	12	
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0,4	2	1	-	200	20	
	Несладкий торт со шпинатом	0,5	2	1	-	220	30-35	
	Пирожки	0,3	2	1	-	200	25	
	Лазанья	0,5	2	1	-	200	35	
	Рыбные котлеты в панировке	0,4	2	1	-	180	25-30	
	Кусочки курицы	0,4	2	1	-	220	15-20	
	Полуфабрикаты							
	Жареные куриные крылышки	0,4	2	1	-	200	20-25	
	Сырые продукты							
	Печенье (песочное)	0,3	2	1	-	200	15-18	
	Бисквитный кекс	0,6	2	1	-	180	45	
Печенье из слоеного теста с сыром	0,2	2	1	-	210	10-12		
Низкая температура*	Утка	1,5	2	1	да	200-210	70-80	
	Курица	1,5	2	1	да	200-210	60-70	
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	1	да	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	2	1	да	200-210	70-80	
	Печенье (песочное)	-	2	1	да	180	15-20	
	Песочный торт с начинкой	1	2	1	да	180	30-35	
Кондитерская выпечка*	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	1 или 2	да	180	25-35	
	Фруктовый торт	1	2 или 3	1 или 2	да	180	40-50	
	Бисквитный кекс	0,7	2 или 3	1 или 2	да	170-180	45-55	
	Мелкие кексы на 2-х уровнях	0,7	2 и 4	1 и 3	да	180-190	20-25	
	Бисквитное тесто	0,6	2 или 3	1 или 2	да	160-170	30-40	
	Эклеры на 3-х уровнях	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180-190	20-25	
	Печенье на 3-х уровнях	0,7	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	180	20-25	
	Блины с начинкой	0,8	2	1	да	200	30-35	
	Безе на 3-х уровнях	0,5	1 и 3 и 5	1 и 2 и 4	да	90	180	
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,5	2	1	да	210	20-25	
ЕСО*	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	1 или 2	да	200	30-40	
	Мелкие кексы на 2-х уровнях	0,7	2 и 4	1 и 3	да	200	20-25	
	Бисквитное тесто	0,6	2 или 3	1 или 2	да	180	35-40	
	Печенье на 2-х уровнях	0,7	1 и 3	1 и 2	да	200	20-25	
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,5	2	1	да	200	20-30	
	Безе на 2-х уровнях	0,5	1 и 3	1 и 2	да	90	180	
	Рыбное филе	0,5	2 о 3	1 о 2	да	200	20-25	
	Жаркое мелкими порциями	0,5	2 о 3	1 о 2	да	200	20-25	
	Гамбургер	0,5	2 о 3	1 о 2	да	200	20-25	
Пицца*	Пицца	0,5	2	1	да	220	15-20	
	Лепешки	0,5	2	1	да	200	20-25	
Автоматические режимы**								
Кондитерская выпечка	Кондитерская выпечка	1	2 или 3	2	нет			
Хлеб***	Хлеб (см. рецепт)	1	1 или 2	1	нет			

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

** Продолжительность приготовления в автоматическом режиме задается автоматически. Пользователь может изменить значения, начиная с заданной продолжительности.

*** По рецепту налейте 100 гр (1 дл) воды в противень, установленный на 5-ый уровень.

Предосторожности и рекомендации

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

Общие требования к 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, а также находясь 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. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **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.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении "●"/"○", когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения 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. Обратитесь в Центр Сервисного обслуживания (см. *Сервисное обслуживание*).
- Не ставьте предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- 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.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации 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 переработки 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 специальный центр по сбору вторсырья 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. Эту возможность вас дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. *Программы*) и «автоматическая пиролизическая чистка с задержкой» (см. *Техническое обслуживание и уход*).
- 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.

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

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

Чистка изделия

- Причиной незначительных различий в оттенках на фасаде духового шкафа является использование разных материалов: стекла, пластика или металла.
- Возможные разводы на стекле дверцы, похожие на полосы, вызваны отражением света лампочки духовки.
- Эмаль закаливается огнем при очень высоких температурах. В процессе закаливания могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Край тонких металлических листов невозможно покрыть эмалью полностью, поэтому края могут остаться не эмалированными. Это не компрометирует защиту от коррозии.
- 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 за исключением выдвижных направляющих.
- Рекомендуется не разбрызгивать моющие средства непосредственно на регуляторы, а на губку.

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

Чистка дверцы

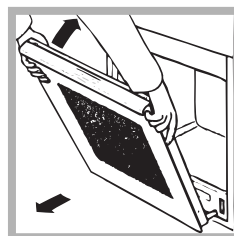
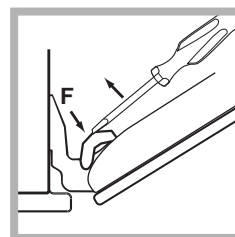
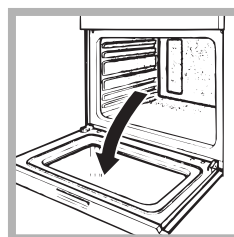
! В моделях, укомплектованных LED INSIDE, дверцу снять нельзя.

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. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух петлях (см. схему);

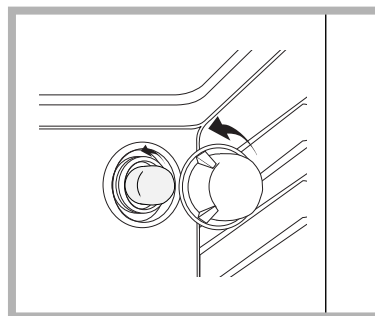


3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

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



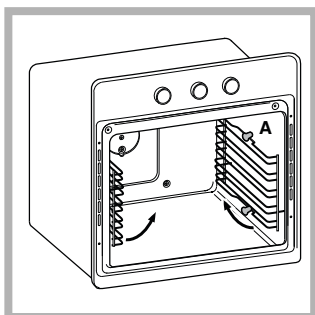
Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же

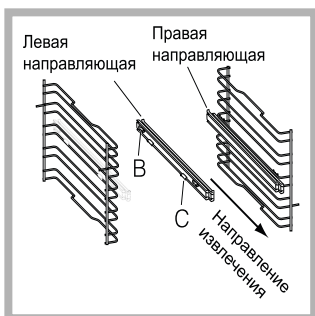
типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.

3. Установите крышку на место (см. схему).

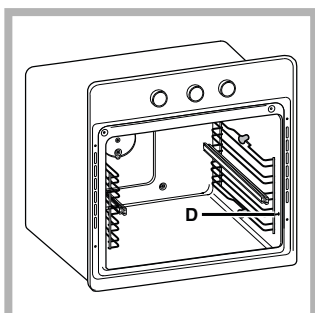
Крепление комплекта выдвижных направляющих



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.

Неисправности и методы их устранения

RS

Неисправность	Возможные причины	Методы устранения
«Кнопка Часы» и цифры на дисплее мигают.	Изделие только что подключено к электросети или имел место сбой в энергоснабжении.	Настроить часы.
Программа приготовления не включается.	Имел место сбой в энергоснабжении.	Вновь запрограммировать приготовление.
Только «Кнопка Часы» включена с яркой подсветкой.	Изделие находится в режиме энергосбережения.	Дотроньтесь до любой кнопки для выхода из режима энергосбережения.
Вы выбрали программу приготовления в автоматическом режиме. На дисплее показывается «Hot», и приготовление не начинается.	Температура в духовке выше значения, заданного для выбранной программы.	Дождитесь охлаждения духовки.
Вы выбрали приготовление в вентилируемом режиме, и блюдо подгорело.	Уровни 1 и 5: на эти уровни горячий воздух воздействует напрямую, что может привести к подгоранию деликатных блюд.	Рекомендуется перевернуть противени в середине приготовления.

Сервисное обслуживание

RS

Внимание:

Изделие оснащено системой автоматической диагностики, позволяющей выявить возможные неисправности. Неисправности показываются на дисплее посредством следующих сообщений: "F" с последующими цифрами.

В этом случае необходимо вызвать техника из центра сервисного обслуживания.

Перед тем как обратиться в Сервис Технического обслуживания:

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

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Сервис Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- сообщение, показываемое на дисплее
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.