

KZ

Қазақша

Пайдалану нұсқаулығы

ПЕШ

Мазмұны

Пайдалану нұсқаулығы,1
Ескертулер,3
Көмек,4
Құрылғы сипаттамасы,5
Құрылғы сипаттамасы,6
Орнату,27
Қосу және пайдалану,29
Тағам дайындау режимдері,30
Сақтандырулар мен кеңестер,34
Жөндеу және күтім,35
Ақаулықтарды жою,36

GB

English

Operating Instructions

OVEN

Contents

Operating Instructions,1
Warnings,2
Assistance,4
Description of the appliance,5
Description of the appliance,6
Installation,7
Start-up and use,9
Modes,10
Precautions and tips,14
Maintenance and care,15
Troubleshooting,16

RU

Русский

Руководство по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

Содержание

Руководство по эксплуатации,1
Предупреждения,2
Сервисное обслуживание,4
Описание изделия,5
Описание изделия,6
Установка,17
Включение и эксплуатация,19
Программы,20
Предосторожности и рекомендации,24
Техническое обслуживание и уход,25
Неисправности и методы их устранения,26

GB

Warnings

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

RU

Предупреждения

ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.

Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.

Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.

Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.

Не используйте абразивные вещества или режущие металлические скребки для чистки стеклянной дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбиванию стекла.

Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

ВНИМАНИЕ: Проверьте, чтобы изделие было выключено, перед заменой лампочки во избежание возможных ударов током.

! При установке решетки проверить, чтобы фиксатор был повернут вверх с задней стороны выемки.

Ескертулер

ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін. Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз. 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек. Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.

Пеш есігінің шынысын тазалау үшін қатты ысқыш тазалағыштарды немесе өткір метал ысқыштарды пайдаланбаңыз, себебі олар шыныны сызып, оның шағылуына әкелуі мүмкін.

Автоматты түрде тазарту кезінде құрылғының беті ыстық болатындықтан балаларды одан алыс жерде ұстаңыз.

Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.

ЕСКЕРТУ: Тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін шамды ауыстырмас бұрын құрылғы өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

! Тартпаны ішке салған кезде шектегіш жоғары қарап, қуыстың артқы жағында тұрғанына көз жеткізіңіз.

GB

Assistance

Warning:

The appliance is fitted with an automatic diagnostic system which detects any malfunctions. Malfunctions are signalled through messages of the following type: "F—" followed by numbers.

Call for technical assistance in the event of a malfunction.

Before calling for Assistance:

- Check whether you can fix the problem yourself.
- Restart the programme to check whether the malfunction has disappeared.
- If it has not, contact the Authorised Technical Assistance Service.

! Never use the services of an unauthorised technician.

Please have the following information to hand:

- The type of problem encountered.
- The message shown on the TEMPERATURE display.
- The appliance model (Mod.).
- The serial number (S/N).

The latter two pieces of information can be found on the data plate located on the appliance.

RU

Сервисное обслуживание

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 Центр 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 Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

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

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

KZ

Көмек

Ескерту:

Құрылғы кез келген дұрыс жұмыс істемеуін анықтайтын автоматты диагностикалық жүйе арқылы реттеледі. Ақаулықтар төмендегі түрдегі хабарлармен көрсетіледі: «F—» сандардың алдында келеді.

Ақаулық болған кезде техникалық қолдау қызметіне хабарласыңыз.

Техникалық қолдау орталығына хабарласпас бұрын:

- Ақаулықты өзінің түзете алатыныңызды тексеріңіз.
- Ақаулықтың жойылғанын тексеру үшін бағдарламаны қайта бастаңыз.
- Егер жойылмаса, Уәкілетті техникалық қолдау орталығына хабарласыңыз.

! Рұқсаты жоқ адамның қызметін ешқашан қабылдамаңыз.

Келесі мәліметтерді оңай жерде ұстаңыз:

- Туындаған проблема түрі.
- ТЕМПЕРАТУРА (TEMPERATURE) бейнебетінде көрсетілетін хабар.
- Құрылғының моделі (Мод.).
- Сериялық нөмірі (С/Н).

Мәліметтердің соңғы екі бөлігін құрылғының деректер тақтасынан көре аласыз.

GB

Description of the appliance

Overall view

1. POSITION 1
2. POSITION 2
3. POSITION 3
4. POSITION 4
5. POSITION 5
6. GUIDES for the sliding racks
7. DRIPPING PAN
8. GRILL
9. Control panel

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

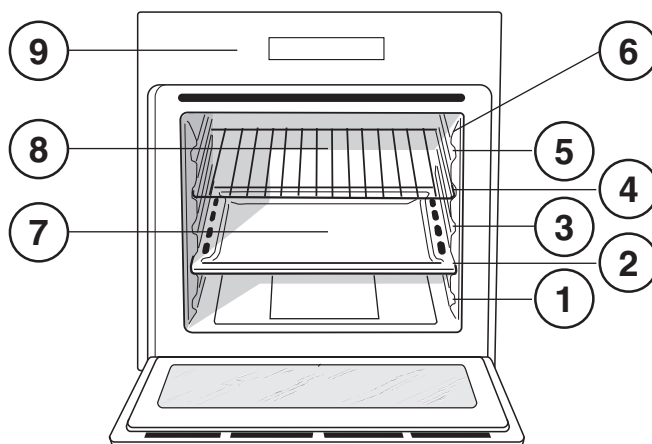
- 1 1-ПОЗИЦИЯ
- 2 2-ПОЗИЦИЯ
- 3 3-ПОЗИЦИЯ
- 4 4-ПОЗИЦИЯ
- 5 5-ПОЗИЦИЯ
- 6 Сырғымалы сөрелерге арналған **СЫРҒЫТПАЛАР**
- 7 **МАЙ ЖИНАЙТЫН ТАБА**
- 8 **ГРИЛЬ**
- 9 Басқару тақтасы

RU

Описание изделия

Общий вид

1. ПОЛОЖЕНИЕ 1
2. ПОЛОЖЕНИЕ 2
3. ПОЛОЖЕНИЕ 3
4. ПОЛОЖЕНИЕ 4
5. ПОЛОЖЕНИЕ 5
6. **ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ** уровней
7. **ПРОТИВЕНЬ**
8. **РЕШЕТКА**
9. Панель управления



GB

Description of the appliance

Control panel

1. MANUAL COOKING MODE Icons
2. TEMPERATURE display
3. TEMPERATURE icon
4. DURATION icon
5. TIME display
6. END OF COOKING Icon
7. CONTROL PANEL LOCK icon
8. START / STOP
9. LIGHT icon
10. CLOCK icon
11. MINUTE MINDER Icon
12. TIME / TEMPERATURE ADJUSTMENT Icons
13. PREHEATING / RESIDUAL HEAT icons
14. AUTOMATIC/ECO COOKING MODE icons
15. CONTROL PANEL POWER BUTTON

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Басқару тақтасы

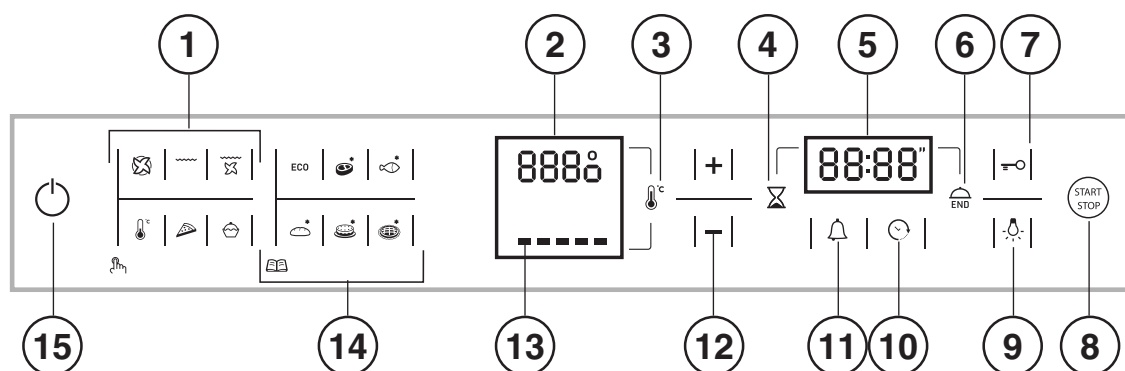
- 1 ҚОЛМЕН ПІСІРУ РЕЖИМІ белгішелері
- 2 ТЕМПЕРАТУРА дисплейі
- 3 ТЕМПЕРАТУРА белгішесі
- 4 ҰЗАҚТЫҚ белгішесі
- 5 УАҚЫТ дисплейі
- 6 ПІСІРУ АЯҚТАЛДЫ белгішесі
- 7 БАСҚАРУ ТАҚТАСЫН ҚҰЛЫПТАУ белгішесі
- 8 БАСТАУ/ТОҚТАТУ
- 9 ЖАРЫҚ белгішесі
- 10 САҒАТ белгішесі
- 11 ЕСКЕ САЛҒЫШ белгішесі
- 12 УАҚЫТТЫ/ТЕМПЕРАТУРАНЫ РЕТТЕУ белгішелері
- 13 АЛДЫН АЛА ҚЫЗДЫРУ / ҚАЛҒАН ҚЫЗУ белгішелері
- 14 АВТОМАТТЫ/ЭКО ПІСІРУ РЕЖИМІ белгішелері
- 15 БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚУАТ ТҮЙМЕСІ

RU

Описание изделия

Панель управления

1. Символы ПРОГРАММ РУЧНОГО РЕЖИМА
2. Дисплей ТЕМПЕРАТУРЫ
3. Символ ТЕМПЕРАТУРА
4. Символ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
5. Дисплей ВРЕМЯ
6. Символ КОНЕЦ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
7. Символ БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЙ
8. ПУСК / ОСТАНОВКА
9. Символ ОСВЕЩЕНИЕ
10. Символ ЧАСЫ
11. Символ ТАЙМЕР
12. Символы НАСТРОЙКИ ВРЕМЕНИ / ТЕМПЕРАТУРЫ
13. Символы НАГРЕВ / ОСТАТОЧНОЕ ТЕПЛО
14. Символы АВТОМАТИЧЕСКИХ/ЭКО ПРОГРАММ
15. ВКЛЮЧЕНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Установка

! 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

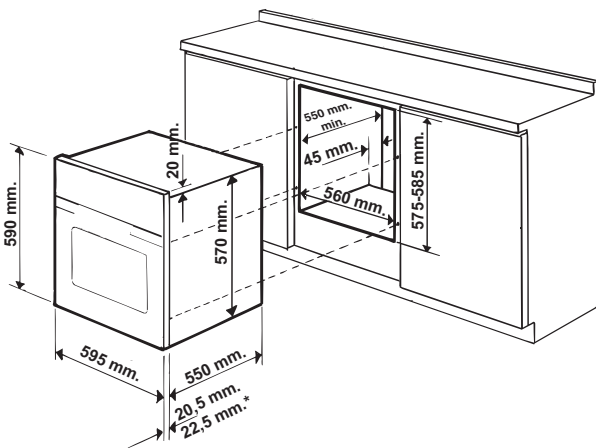
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! 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:

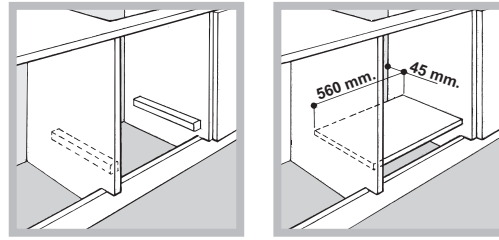
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в пенал** ниша кухонного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

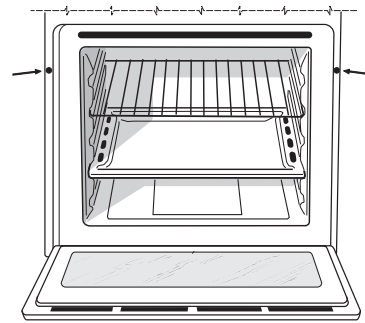
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см чертежи).



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.

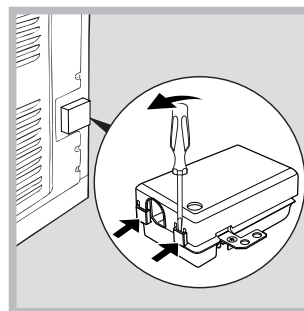


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

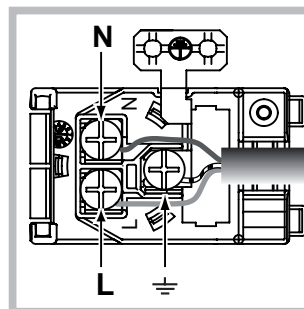
Электрическое подключение

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. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N- \perp и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый \perp (см. схему).

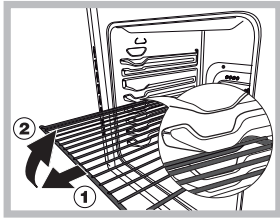
3. Закрепите сетевой кабель в специальном кабельном сальнике.
4. Закройте крышку зажимной коробки.

Изделие:	Электрический независимый духовой шкаф		
Торговая марка:	 Hotpoint		
Торговый знак изготовителя:	 ARISTON		
Модель:	OL 1038 LI RFH (CF) OL 1038 LI RFH (DS)		
Изготовитель:	Indesit Company		
Страна-изготовитель:	ИТАЛИЯ		
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 В		
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Гц		
Максимальная потребляемая мощность	2800 Вт		
Класс защиты от поражения электрическим током	Класс защиты 1		
Габаритные размеры	60 x 60 x 57 см (ВxШxГ)		
Объем	59*		
Объем	62**		
В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com .	  		
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXXX * XXXXXXXXXX), следующим образом:	<ul style="list-style-type: none"> - 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года. 		
Производитель:	Indesit Company S.p.A. Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия		
Импортер:	ООО "Индезит РУС"		
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1		

*Только для моделей с направляющими, изготовленными методом вытяжки.

** Только для моделей с направляющими из прута

Включение и эксплуатация



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф укомплектован системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1).

Для полного вынимания решеток достаточно поднять их, как показано на схеме, взяв их за

передний край, и потянуть на себя (2).

! 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 облегчения настройки держите нажатыми кнопки “+” и “-”: цифры на дисплее будут сменяться быстрее.

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

! Активировать сенсорные кнопки touch в перчатках нельзя.

! Для оптимизации приготовления в момент активирования выбранной функции производится настройка параметром изделия, которая может вызвать задержку включения вентилятора и нагревательных элементов.

Некоторые модели укомплектованы петельной системой, позволяющей плавно закрыть дверцу, не прижимая ее рукой. Для правильного использования системы перед закрытием 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 ТЕМПЕРАТУРЫ появляется символ ключа “O—n”. Включенный символ означает, 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 ВРЕМЯ мигают в течение 10 секунд.

Настройка часов:

1. Нажмите кнопку .
 2. Выставьте время при помощи кнопок “+” и “-”.
 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. Настроить нужное время при помощи кнопок “+” и “-”.
3. Выставив нужное время, вновь нажмите кнопку .

Включенный символ показывает, что таймер включен.

Для отмены функции таймера нажмите кнопку и при помощи кнопок “+” и “-” 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. Нажмите кнопку нужной программы приготовления. На дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается:

- если выбрана программа приготовления в ручном режиме, температура данной программы;
 - “Auto” при выборе приготовления в автоматическом режиме.
- на дисплее ВРЕМЯ показывается:
- при выборе программы приготовления в ручном режиме, текущее время;
 - продолжительность при выборе приготовления в автоматическом режиме.

3. Нажмите кнопку 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 при помощи кнопки , затем кнопок “+” и “-” (только в программах ручного режима);
- 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 прилегающую решетку.


Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью, дверцей духового шкафа и нижним краем дверцы духовки.

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

Освещение духового шкафа

Освещение включается при открывании дверцы духовки или в момент запуска программы приготовления. В моделях, оснащенных индикатором LED INSIDE при запуске приготовления включаются индикаторы для лучшего освещения всех уровней 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.


Режим Demo


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

Для включения режима DEMO 1 раз нажмите кнопку , затем кнопки "+" и "-" одновременно на 6 секунд и затем 1 раз кнопку . Раздается звуковой сигнал, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ появляется "dEoF".

Для отключения режима DEMO при выключенной духовке нажмите одновременно кнопку  и кнопку "-" на 3 секунды. Раздается звуковой сигнал, на дисплее показывается надпись «dEoF».

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 обнуления настроек выключите духовку, держите нажатой 6 секунд одновременно кнопку первого приготовления в ручном режиме в левом верхнем углу и кнопку . 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 управлений или дверцы, изделие автоматически

переключается в режим энергосбережения. Режим энергосбережения показывается «Кнопкой Часы» с яркой подсветкой. При первом же использовании управлений изделия, система возвращается в рабочий режим.

Программы

! Для обеспечения идеальной нежности и хрустящей корочки блюд духовка поддерживает влажность в форме водяного пара, которая обычно выделяется при приготовлении. Таким образом можно получить оптимальные результаты приготовления любых блюд.

! 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 ниже фактической температуры в духовке, на дисплее ТЕМПЕРАТУРЫ показывается надпись «Hot». В любом случае Вы можете включить приготовление.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ**

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). 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»).

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»).

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 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 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 ЕСО

Задний нагревательный элемент включен, и вентилятор начинает работать, обеспечивая плавное и равномерное нагревание внутри печи. Эта программа используется для медленного приготовления продуктов любого вида при температуре до 200°C; данная программа также подходит для разогрева продуктов и для завершения процесса приготовления. Эта программа особенно пригодна для медленного приготовления мяса и рыбы, так как мясо становится более мягким, и обеспечивается экономия электроэнергии. Для повышения энергоэффективности, когда изделие включено, световой индикатор горит только в течение 30 секунд; для включения светового индикатора

нажмите кнопку «».

Программы приготовления в автоматическом режиме

! Температура и продолжительность приготовления задаются автоматически системой С.О.Р.® (Оптимальное запрограммированное приготовление), что автоматически гарантирует идеальный результат приготовления. Приготовление автоматически завершается, и духовой шкаф включает звуковой сигнал, означающий, что блюдо готово. Приготовление может быть начато в холодной или в горячей духовке.

Можно персонализировать продолжительность приготовления согласно Вашим личным вкусам, изменяя ее на $\pm 5/20$ минут в зависимости от выбранной программы. После начала приготовления также можно изменить его продолжительность. 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 ТЕМПЕРАТУРЫ 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 ГОВЯДИНА

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



Программа РЫБНОЕ ФИЛЕ

Этот режим подходит для приготовления рыбного филе малых и средних размеров. Поместите рыбу в духовку без предварительного нагрева.



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 50гр (0,5 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.
- Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.

• Включите приготовление  ХЛЕБ

• По завершении выпечки выложите готовые булки на решетку вплоть до их полного охлаждения.



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 ПЕСОЧНЫЕ ТОРТЫ

Данный режим идеально подходит для любых рецептов песочных тортов (обычно требующих хорошего пропекания снизу). Курица помещается в духовку без предварительного нагрева.







Тем не менее Вы можете разогреть духовку перед помещением в нее выпечки.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

! При выборе программы приготовления активируется кнопка  после чего Вы можете запрограммировать продолжительность приготовления. Задав продолжительность приготовления, активируется кнопка , после чего Вы можете запрограммировать отложенный запуск приготовления.









Программирование продолжительности

1. Нажмите кнопку ; кнопка  и цифры на дисплее ВРЕМЯ мигают.
2. Для выбора продолжительности нажмите кнопки  и .
3. Установив нужную продолжительность, вновь нажмите кнопку .
4. Нажмите кнопку  для начала приготовления.
5. По завершении приготовления 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 отложенным запуском

! Настроить окончание приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

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

1. Нажмите кнопку  и выполните операции от 1 до 3, описанные для программирования продолжительности. 2. Затем нажмите кнопку  и настройте время завершения приготовления при помощи кнопок  и .
 3. Выставив нужное время завершения приготовления, вновь нажмите кнопку .
 4. Нажмите кнопку  для активации программирования.
- Кнопки  и  попеременно мигают, показывая, что было выполнено программирование; в процессе ожидания начала приготовления на дисплее ВРЕМЯ попеременно показывается продолжительность и время завершения приготовления.
5. По завершении приготовления 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.

Для отмены программы 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.

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противеня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней		Предварительный нагрев	Рекомендуемая температура (°C)	Продолжить-ть приготовления (минуты)
			стандартные направляющие	выдвижные направляющие			
Ручной режим							
Одновременное приготовление на нескольких уровнях *	Пицца (на 2-х уровнях)		2 и 4	1 и 3	да	210-220	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	160-170	20-30
	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	180-190	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	180	10-20
	Печенья из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях Несладкие торты		2 и 4 1 и 3	1 и 3 1 и 3	да да	210 190-200	20-25 25-35
Гриль*	Скумбрия	1	4	3	нет	300	10-20
	Камбала и каракатицы	0,7	4	3	нет	300	10-15
	Кальмары и креветки на шампурах	0,7	4	3	нет	300	10-15
	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	10-20
	Жареные колбаски	0,7	4	3	нет	300	10-20
	Гамбургер	n° 4 или 5	4	3	нет	300	10-12
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжар. хлеб)	n° 4 или 6	4	3	нет	300	3-5
	Курица на вертеле (если имеется) Ягненок на вертеле (если имеется)	1 1	- -	- -	нет нет	300 300	70-80 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
Низкая температура*	Расстойка / размораживание	-	2	1	нет	40	-
	Белое безе	-	2	1	нет	65	8-12 часов
	Мясо / Рыба	-	2	1	нет	90	90-180
Пицца*	Пицца	0,5	2	1	да	210-220	15-20
	Лепешки	0,5	2	1	да	190-200	20-25
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	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	35-40
	Эклеры на 2-х уровнях	0,7	1 и 3	1 и 2	да	180-190	20-30
	Печенье на 2-х уровнях	0,7	1 и 3	1 и 2	да	180	20-25
	Блины с начинкой	0,8	2	1	да	200	30-35
	Безе на 2-х уровнях	0,5	1 и 3	1 и 2	да	90	180
	Печенье из слоеного теста с сыром	0,5	2	1	да	210	20-25
	Автоматические режимы**						
Говядина	Жаркое	1	2 или 3	2	нет		
Рыбное филе	Треска	0,4-0,5	2 или 3	2	нет		
	Черна	0,4-0,5	2 или 3	2	нет		
	Форель	0,4-0,5	2 или 3	2	нет		
Хлеб***	Хлеб (см. рецепт)	1	1 или 2	1	нет		
Кондитерская выпечка	Кондитерская выпечка	1	2 или 3	2	нет		
Песочный торт с начинкой	Песочный торт с начинкой	0,5	2 или 3	2	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 50 гр (0,5 дл) воды в противень, установленный на 5-ый уровень.

! Программа ECO: Эта программа используется для медленного приготовления продуктов любого вида при температуре до 200°C; данная программа также подходит для разогрева продуктов и для завершения процесса приготовления.

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.
- 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. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. Сервисное обслуживание).
- Не ставьте 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.
- **Изделие не рассчитано на включение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления**

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2012/19/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 корзина, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. Старые бытовые электроприборы могут быть переданы в общественный центр утилизации, отвезены в специальные муниципальные зоны или, если это предусмотрено национальными нормативами, возвращены в магазин при покупке нового изделия аналогичного типа. Все ведущие производители бытовых электроприборов содействуют созданию и управлению системами по сбору и утилизации старых электроприборов.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- По возможности избегайте предварительного разогрева печи и всегда старайтесь заполнять ее. Открывайте дверцу печи как можно меньше, так как каждый раз при открытии дверцы имеет место потеря тепла. Для значительной экономии электроэнергии выключайте плиту за 5-10 минут до завершения процесса приготовления и используйте тепло, которое печь продолжает генерировать.
- Автоматические программы предположительно должны использоваться для стандартных продуктов питания.
- Уплотнительные прокладки должны содержаться чистыми для предотвращения потери энергии.
- Если у вас имеется контракт на подачу электричества по таймированному тарифу, опция «отложенное приготовление» будет способствовать экономии денег за счет переключения на более дешевые интервалы времени.

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения.

Техническое обслуживание и уход

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 закалики могут возникнуть различия в оттенках. Это является нормальным и ни коим образом не компрометирует работу изделия. Края 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.

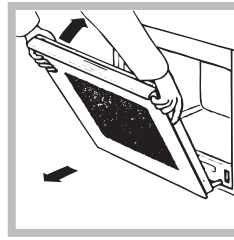
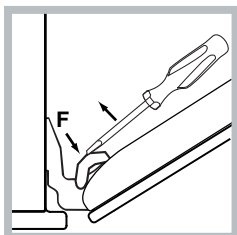
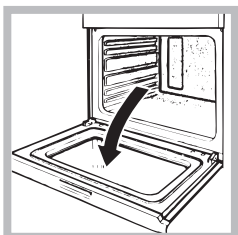
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

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



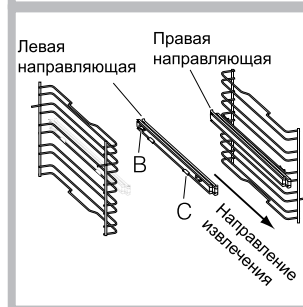
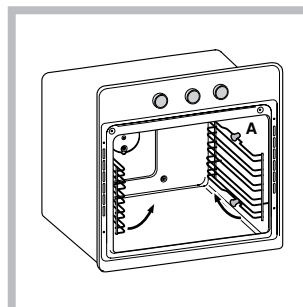
Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Снимите стеклянную крышку плафона лампочки.
2. Выньте лампочку и замените ее на новую такого же типа: галогенная лампа, напряжение 230 В, мощность 25 Вт, резьба G 9.
3. Установите крышку на место (см. схему).

! Не касайтесь руками лампы.

! Не используйте лампочку духового шкафа для освещения помещения.

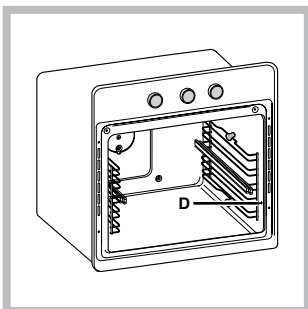
Крепление комплекта выдвижных направляющих



Порядок монтажа выдвижных направляющих:

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

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



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

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 противень в середине приготовления.