

RS

NL

Nederlands, 1

DE

Deutsch, 14

GR

Ελληνικά, 27

RS

Русский, 40

H 89 V.1/HA

H 89 V.1 IX/HA

Содержание

Установка, 44-46

Расположение
Электрическое подсоединение
Технические данные

Описание изделия, 47

Общий вид
Панель управления
Дисплей

Включение и эксплуатация, 48

Программирование цифровых часов
Программирование таймера.
Включение духового шкафа

Программы, 49-51

Программы приготовления
Программирование приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Варочная панель, 52

Модели варочной панели
Включение стеклокерамической варочной панели
Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

Предосторожности и рекомендации, 53

Общие требования к безопасности
Утилизация
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 54-55

Отключение электропитания
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки

Техническое обслуживание, 56

! 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

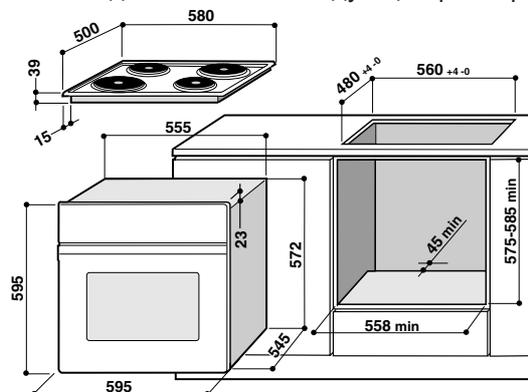
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Установка изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильная установка 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:

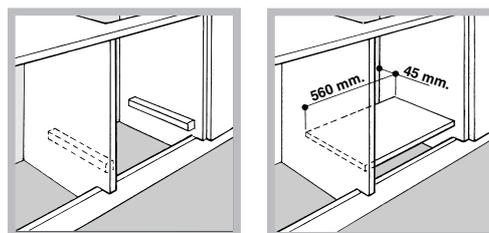
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала.
- клей кухонных элементов из фанерованного дерева должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа в нишу кухонного элемента должна иметь следующие размеры:



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

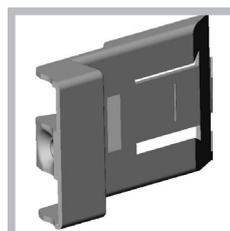
Вентиляция

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).

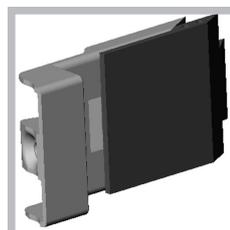


Центровка и крепление

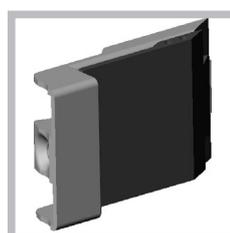
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



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



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



толщина 16 мм: использовать второй паз (см. рисунок).

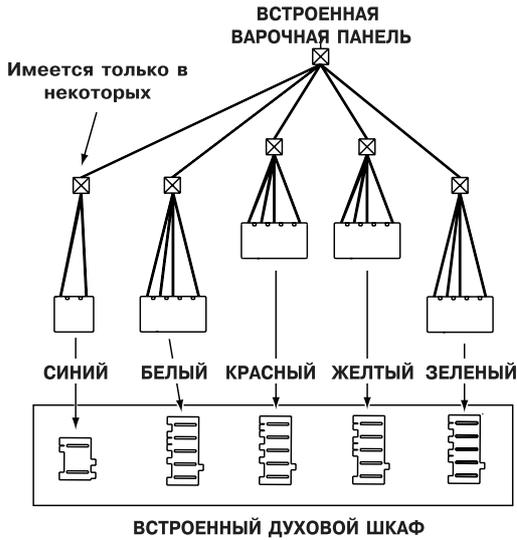
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и закрутите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в раме.

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

Электрическое подключение

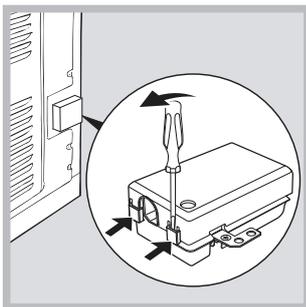
Электрическое подключение изделия выполняется с кухонной плитой, рассчитанной на переменный ток, с напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке (см. следующую страницу).

Варочная панель соединяется с кухонной плитой при помощи специального разъема.

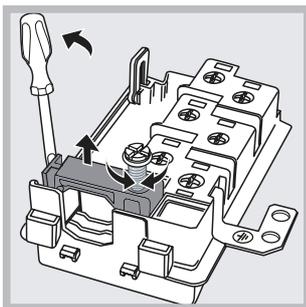


Установите на место защитную металлическую заглушку после электрического подключения варочной панели. В случае демонтажа варочной панели необходимо установить на свое место красную заглушку на красный разъем.

Подсоединение сетевого шнура



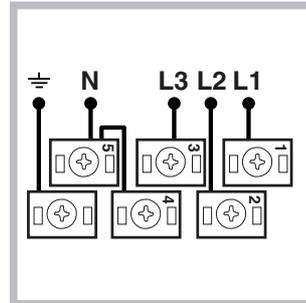
1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (см. рисунок).



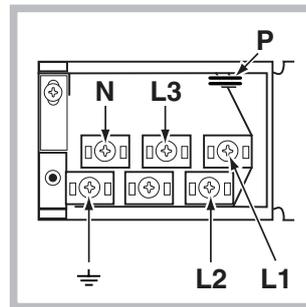
2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (см. схему).

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

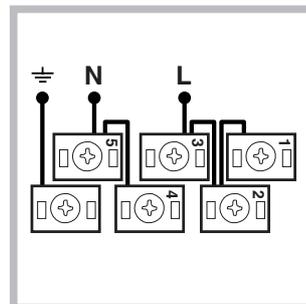
Зажимная коробка рассчитана на трехфазное электропитание 400 В (см. рисунки ниже).



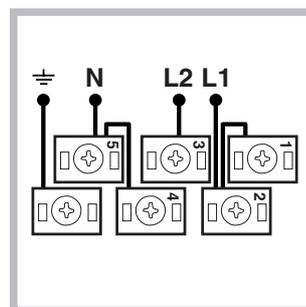
400В 3N~H05RR-F
5x2.5 CEI-UNEL 35363



Если электропроводка имеет другие характеристики (см. рисунки ниже), для электрического подсоединения используйте соединительные перемычки, расположенные внутри коробки P.



230В 1N~H07RN-F 3x4
CEI-UNEL 35364



400В 2N~H05RR-F
4x2.5 CEI-UNEL 35363

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

Подсоединение сетевого шнура изделия к сети электропитания

Установите на сетевой шнур нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку). В случае прямого подключения к сети электропитания между кухонной плитой и сетью необходимо установить мультиполярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, рассчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой шнур 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 подсоединением сетевого шнура 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 шнур и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой шнур изделия не должен быть согнут или сжат.

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

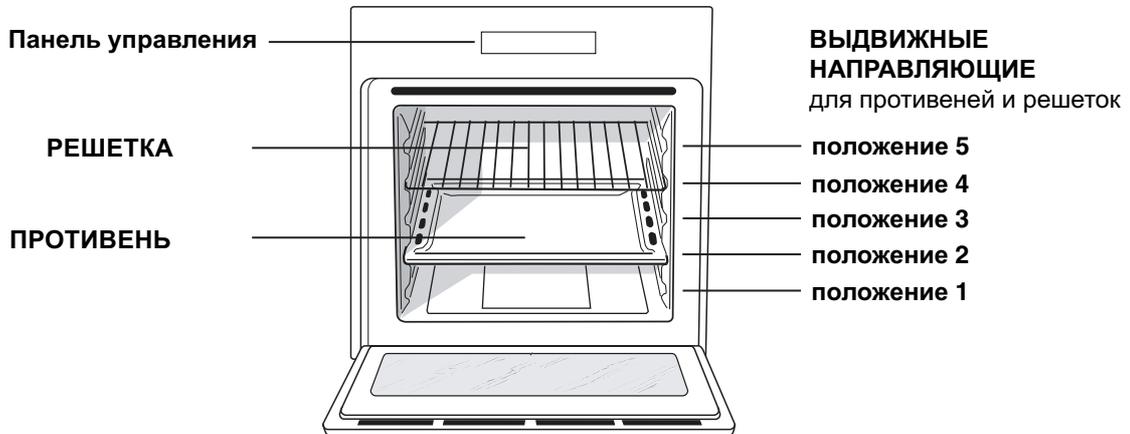
! Фирма снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения вышеописанных правил.

| ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ | |
|---|--|
| Габаритные размеры | ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см. |
| Объем | л 58 |
| Электропитание | напряжение 230 В/ 400 В ~ 3N 50 Гц, макс. поглощаемая мощность 10800 Вт |
| МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ | Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 – Расход электроэнергии – натуральная конвекция – режим нагревания: <input type="checkbox"/> Традициональная; Потребление электроэнергии Класс принудительной конвекции - режим нагрева: <input checked="" type="checkbox"/> Кондитерская выпечка. |
|   | Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 73/23/CEE от 19/02/73 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 89/336/CEE от 03/05/89 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/CE |

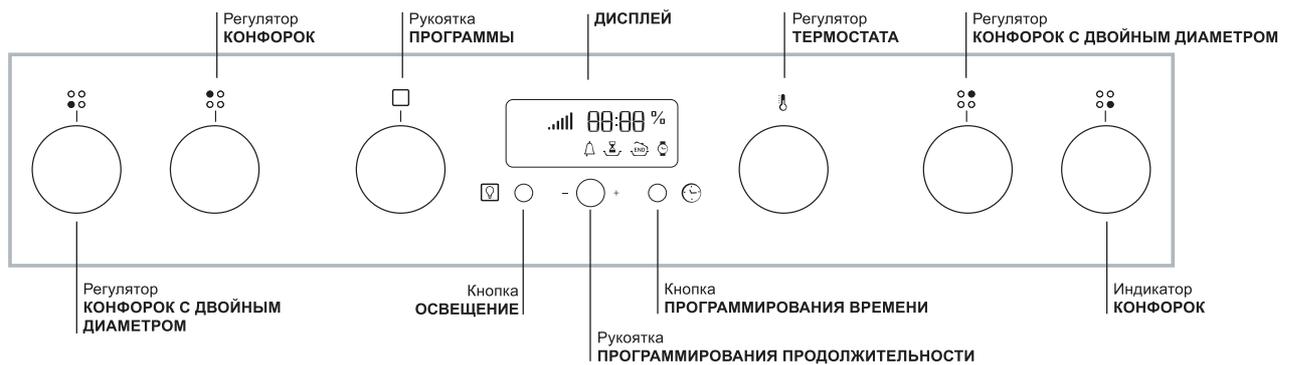
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления



Дисплей



! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут 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.

Программирование часов

! Часы можно запрограммировать как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было запрограммировано время окончания приготовления.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ  и первые два цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-" для настройки часов;
3. вновь нажмите кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
4. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-" для настройки минут;
5. вновь нажмите кнопку  для подтверждения.

Программирование таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и три цифровые значения;
2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-" для настройки минут;
3. вновь нажмите кнопку  для подтверждения. На дисплее начнется обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Духовой шкаф начнет фазу предварительного нагрева, и загорится соответствующий индикатор. Настройка температуры производится при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.
3. Когда индикатор предварительного нагрева погаснет  и раздастся звуковой сигнал завершения нагрева духовки: поместите в нее продукт.

4. В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- запрограммировать продолжительность и время окончания приготовления (*см программы приготовления*);
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

5. По истечении двух часов духовой шкаф автоматически выключается. это время запрограммировано в целях безопасности для всех программ приготовления.

Продолжительность приготовления может быть изменена (*см программы приготовления*).

6. 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 возобновления электропитания и должно быть выполнено повторно.

! В программах FAST COOKING (Быстрое приготовление) и BARBECUE (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 в процессе приготовления, охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью и дверцей духового шкафа. В программе FAST COOKING (Быстрое приготовление) вентилятор включается автоматически через десять минут работы духового шкафа. В программе КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА вентилятор включается только при разогревом духовом шкафу. В начале программы пиролизической чистки FAST CLEAN вентилятор охлаждения работает на малой скорости;

! 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

! 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 **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**
В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.

 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**
Поворачивая регулятор ТЕРМОСТАТ, на дисплее показываются все возможные уровни мощности от 50% 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 **GRATIN** (Подрумянивание)
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.

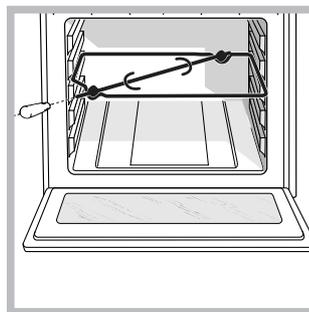
 Программа **ПИЦЦА**
Данная программа позволяет быстро разогреть духовку с основным жаром, сосредоточенным в ее нижней части. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

 Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**
Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

 Программа **FAST COOKING** (Быстрое приготовление)
Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

 Программа **РАССТОЙКА**
Духовка нагревается и поддерживает температуру 40°C, независимо от положения регулятора ТЕРМОСТАТ. Данная программа идеально подходит для расстойки дрожжевого теста.

Вертел (имеется только в некоторых моделях)



Для включения вертела (см. рисунок) 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 начала выполнения программа , при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Программирование приготовления

! Запрограммировать приготовление можно только после выбора программы приготовления.

Порядок программирования продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и три цифровые значения;
 2. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-" для программирования нужной продолжительности;
 3. вновь нажмите кнопку  для подтверждения.
 4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.
- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания приготовления

! Запрограммировать окончания приготовления можно только после настройки продолжительности приготовления.

1. Следуйте инструкциям 1 – 3, описывающим продолжительность;
 2. затем нажмите кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и два цифровые значения;
 3. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-" для настройки часов;
 4. вновь нажмите кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигают другие два цифровые значения;
 5. поверните регулятор ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ в сторону "+" и "-" для настройки минут;
 6. вновь нажмите кнопку  для подтверждения.
 7. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.
- Включенные символы  и  означают, что была запрограммирована какая-либо функция. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания приготовления и продолжительность приготовления.
- Для отмены программы поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

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

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- 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 выбрать максимальную мощность духовки. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

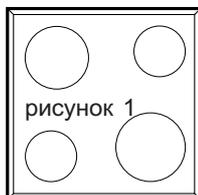
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилагающуюся решетку. При использовании противня время выпечки удлиняется, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моцарелла в середине выпечки.

Таблица приготовления

| Программы | Продукты | Вес (кг) | Уровень | | Предварительный нагрев | Рекомендуемая температура (°C) | Продолжительность приготовления (минуты) |
|---|---|--------------|--------------------------|------------------------|------------------------|--------------------------------|--|
| | | | стандартные направляющие | выдвижные направляющие | | | |
| Традиционная духовка | 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; 180 | 15-20 |
| | Песочный торт с начинкой | 1 | 2 | 1 | Да | | 30-35 |
| 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 |
| | Печенье из слоеного теста с сыром на 2-ух уровнях | | 2 и 4 | 1 и 3 | Да | 210 | 20-25 |
| ГРИЛЬ* | Несладкие торты | | 1 и 3 | 1 и 3 | Да | 200 | 20-30 |
| | 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 |
| Каракалицы | | 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 |
| Пицца | Пицца | 0,5 | 2 | 1 | Да | 220 | 15-20 |
| | Булка | 0,5 | 2 | 1 | Да | 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 |
| | 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 |
| | Бисквит | 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 |
| 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 |
| | Кекс | 0,6 | 2 | 1 | - | 180 | 45 |
| Печенье из слоеного теста с сыром | 0,2 | 2 | 1 | - | 210 | 10-12 | |
| Расстойка | Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.) | | 2 | 1 | | 40 | 30-60 |

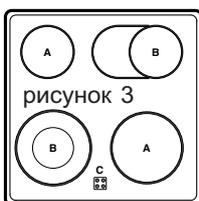
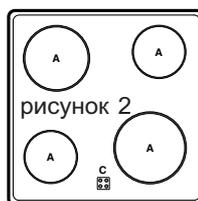
! Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с личными вкусами. Время разогревания духовки является фиксированным и не может быть изменено вручную.

Модели варочной панели



Духовой шкаф соединен с варочной панелью, которая может иметь два вида нагревательных элементов: чугунные электрические конфорки (см. рисунок 1) или стеклокерамические конфорки, которые могут быть

традиционными (см. рисунок 2) с расширяющимися варочными зонами (см. рисунок 3).



Включение стеклокерамической варочной панели

Традиционные конфорки

Традиционные нагревательные элементы (А) состоят из круглых спиралей, раскаляющихся докрасна только по прошествии нескольких десятков секунд после их включения.

Каждая конфорка управляется регулятором, позволяющим выбрать 9 различных температур от минимального значения 1 до максимального 9.

Расширяющиеся конфорки

Расширяющиеся нагревательные элементы (В) отличаются наличием двойной нагревательной зоны. Можно включить только внутреннюю часть конфорки или обе.

Регулятор позволяет выбрать один из двух уровней мощности, оба из которых настраиваются от минимального значения 1 до максимального 9.

- поворачивая регулятор по часовой стрелки с 1 на 9, задается более низкий уровень мощности.
- повернув рукоятку до упора (●), что заметно по легкому щелчку, подключается максимальная мощность, которая может быть в свою очередь отрегулирована от 9 до 1, поворачивая рукоятку против часовой стрелки. Для возврата к минимальной мощности необходимо повернуть рукоятку в положение 0.

В случае двойных конфорок первая часть поворота регулятора включает меньшую зону (внутреннюю). Для включения обеих зон (внутренней и внешней) необходимо повернуть регулятор до упора (●) и выбрать нужный уровень мощности от 9 до 1.

Индикаторы остаточного тепла (имеются только в некоторых моделях)

Индикаторы (С) показывают, что температура соответствующей конфорки выше 60°C даже после отключения нагревательного элемента.

Рекомендуемые уровни мощности для различных типов приготовления:

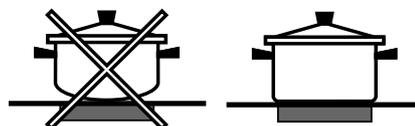
| Мощность | Электрическая конфорка |
|----------|---|
| 0 | Выключено |
| 1 | Для растапливания сливочного масла или шоколада |
| 2 и 3 | Нагрев жидкостей |
| 4 | Приготовление кремов или соусов |
| 5 | Вареное мясо |
| 6 | Приготовление макаронных изделий или риса |
| 7 и 8 | Приготовления на сильном огне мяса, рыбы, омлетов |
| 9 | Фритюр |
| ● | Включение обеих зон нагрева |

Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

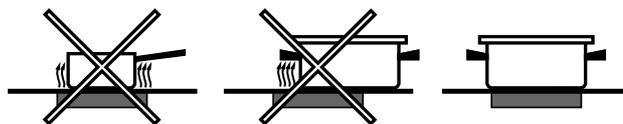
! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.

Для оптимальной эксплуатации варочной панели следует:

- использовать посуду с плоским дном, идеально прилегающим к зоне нагрева.



- использовать кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть зону нагрева для оптимального использования всего выделяемого тепла.



- проверить, чтобы дно используемой посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к конфорке и для долгого срока службы как варочной панели, так и самой посуды.

- не следует использовать ту же посуду, использованную на газовых конфорках: концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к нагревательной зоне;

- никогда не оставлять какую-либо зону нагрева включенной, не поместив на нее посуду, так как она быстро достигает максимального нагрева, что может повредить нагревательные элементы.

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 правила 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.**
- Избегайте касания проводов электропитания других бытовых электроприборов 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 возгораемых предметов. При случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы конфорок находились в положении "●"/"○", когда варочная панель не используется.
- Не тяните за провод электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимайте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Технического обслуживания (см. *Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Стеклокерамическая варочная панель устойчива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым

предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.

- Если поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
- Помните, что температура конфорок остается очень высокой в течение тридцати минут после их выключения.
- Держите на безопасном расстоянии от варочной панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминий или изделия из сахара. Обращайте особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячей или теплой поверхности, они могут серьезно повердить варочную панель.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.

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 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. 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. Эту возможность вас дадут опции планирования программ, в частности «приготовление с задержкой» (см. *Программы*) и «автоматическая пиролитическая чистка с задержкой» (*vedi Техническое обслуживание и уход*).
- Рекомендуется всегда готовить в режах ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ 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.

Отключение электропитания

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.

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

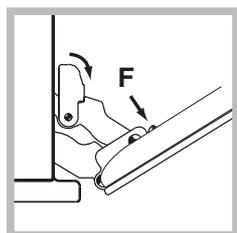
Чистка дверцы

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.

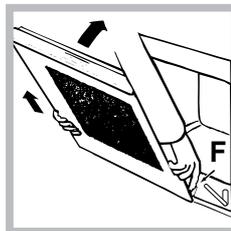
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



1. полностью откройте дверцу духовки (см. рисунок);



2. поднимите и поверните шпонки на двух шарнирах (см. рисунок);



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). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в

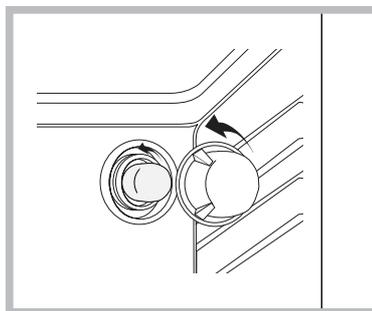
обратном порядке.

Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Технического Обслуживания (см. Техническое 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 Е 14. Восстановите крышку на место (см. рисунок).

Внимание:

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

В этом случае необходимо вызвать техника из сервиса техобслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического обслуживания сообщите:

- Тип неисправности;
- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

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