



English, 1



Русский, 13

70H 837 C.1 RU/HA

70H 837 C.1 IX RU/HA

## Содержание

RS

### Монтаж, 14-16

Расположение  
Электрическое подсоединение  
Паспортная табличка  
Техническое обслуживание

### Описание изделия, 17

Общий вид  
Панель управления

### Включение и эксплуатация, 18

Включение духового шкафа

### Программы, 19-20

Программы приготовления  
Практические советы по приготовлению  
Таблица приготовления

### Варочная панель, 21

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

### Электронный таймер программирования приготовления, 22

### Предосторожности и рекомендации, 23

Общие требования к безопасности  
Утилизация  
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

### Техническое обслуживание и уход, 24

Отключение электропитания  
Чистка изделия  
Чистка дверцы  
Замена лампочки

# Монтаж

RS

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

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

## Расположение

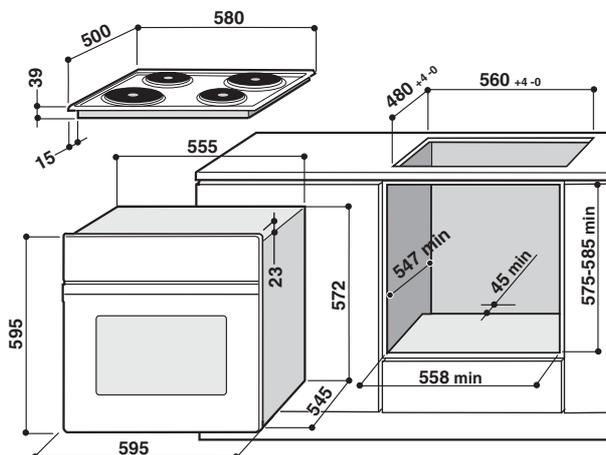
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковочные материалы должны быть уничтожены в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. *Предосторожности и рекомендации*).

! 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 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 под кухонным топом (см. *рисунок*) или в колонну ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:

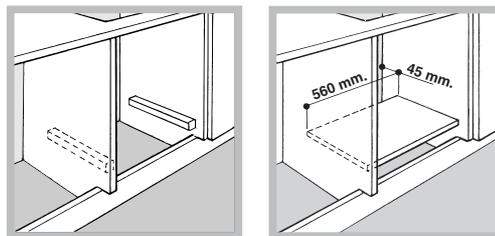


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическим частям.

Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.

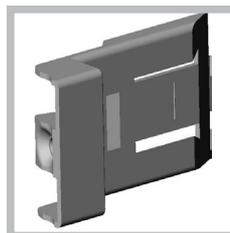
## Вентиляция

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 мм (см. *чертежи*).

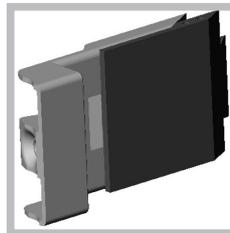


## Центровка и крепление

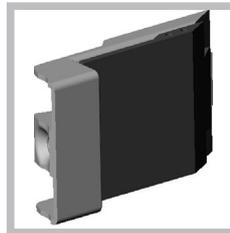
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



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*).

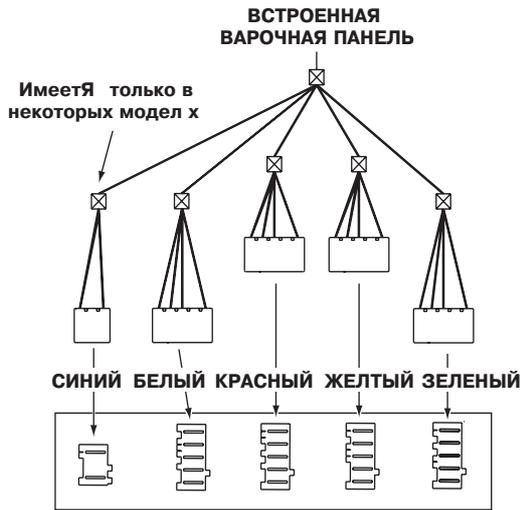
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в раме.

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

## Электрическое подсоединение

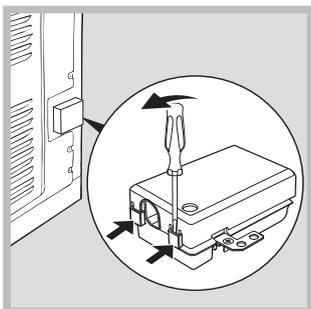
Электрическое подсоединение изделия выполняется с кухонной плитой, рассчитанной на переменный ток, с напряжением и частотой, указанными на паспортной табличке (см. следующую страницу).

Варочная панель соединяется с кухонной плитой при помощи специального разъема.

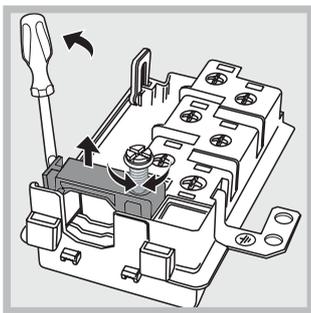


Установите на место защитную металлическую заглушку после электрического подключения варочной панели. В случае демонтажа варочной панели необходимо установить на свое место красную заглушку на красный разъем.

### Подсоединение сетевого шнура



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

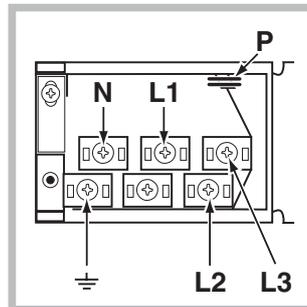
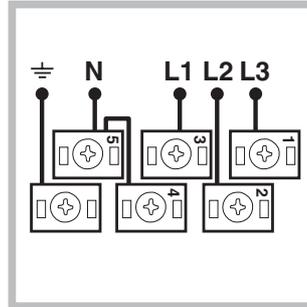


2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (см. схему).

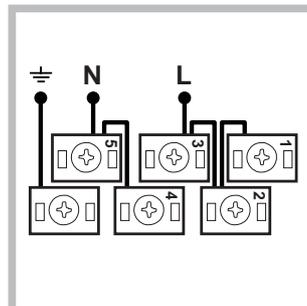
3. Отвинтите винты контактов L-N-PE и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (PE).

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

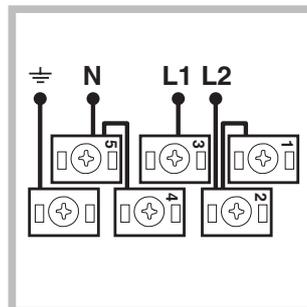
400В 3N~H05RR-F  
5x2.5 CEI-UNEL 35363



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



230В ~H05RR-F 3x4  
CEI-UNEL 35363



400В 2N~H05RR-F 4x4  
CEI-UNEL 35363

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

## Подсоединение сетевого шнура 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:

- 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 электрический провод и сетевая розетка были легко доступны.

**!** Электрический провод 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*).

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

## Техническое обслуживание

**!** 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.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
<b>Габаритные размеры</b>	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
<b>Объем</b>	л 58
<b>Электропитание</b>	напряжение 230 – 400 В ~ 3N – 50/60 Гц или 50 Гц (см. паспортную табличку) макс. поглощаемая мощность 10800 Вт или 10700 Вт (см. паспортную табличку)
<b>МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ</b>	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 - Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция – режим нагрева:  / Стандартная;  Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагрева:  / Кондитерская выпечка: 
 	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/СЕЕ от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/СЕЕ от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96/ СЕ с последующими изменениями.

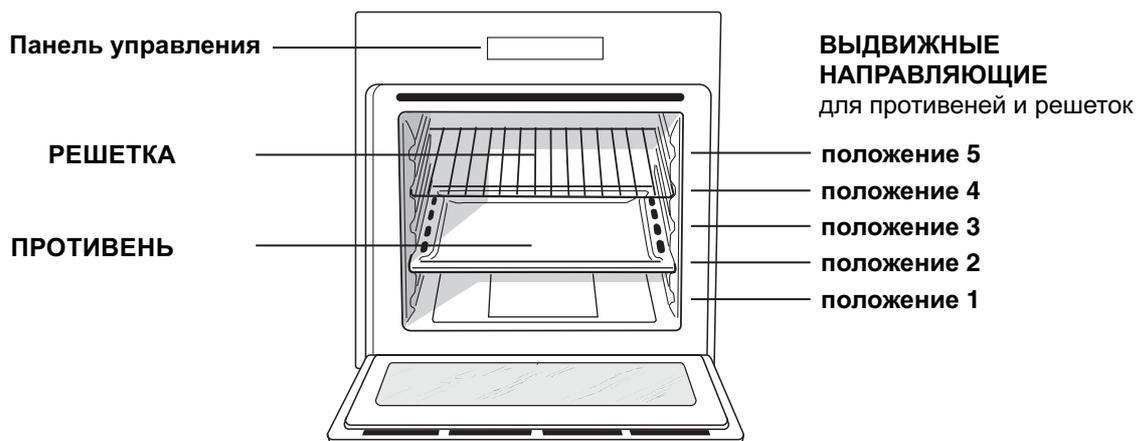


АЮ 77

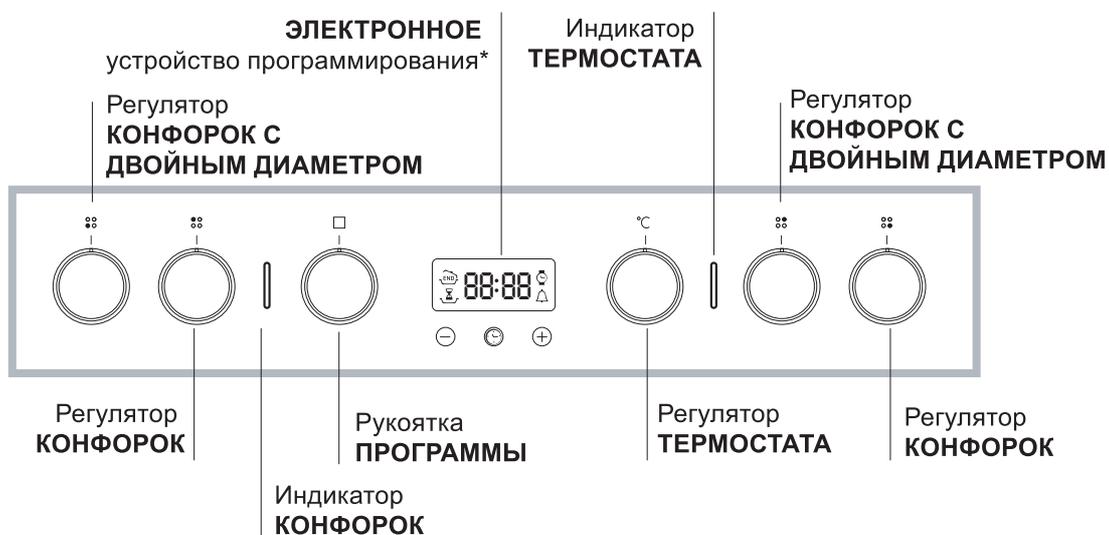
# Описание изделия

RS

## Общий вид



## Панель управления



\* Имеется только в некоторых моделях

# Включение и эксплуатация

RS

! 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.

## Включение духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы). Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.

В процессе приготовления в любой момент можно:

- изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
- изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
- прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! 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 вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охлаждающим вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

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

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

## Освещение духового шкафа

Загорается при выборе  при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Остается включенной при выборе программы приготовления.

\* Имеется только в некоторых моделях

# Программы

RS

## Программы приготовления

! Для всех программ можно задать температуру от 60°C до МАКС кроме:

- ГРИЛЬ (рекомендуется устанавливать только МАКС. температуру);
- ПОДРУМЯНИВАНИЕ (рекомендуется не превышать температуру 200°C).



### Программа РАССТОЙКА

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



### Программа ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА

Включаются два нагревательных элемента: нижний и верхний. В режиме традиционного приготовления рекомендуется использовать только один уровень: при использовании нескольких уровней распределение температуры будет неоптимальным.



### Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. 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)

Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар. Программа не нуждается в предварительном нагреве. Данная программа особенно рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженных или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.



### Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ

#### ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) 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 ПИЦЦА

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если

используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.



### 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. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.



### Программа GRATIN (Подрумянивание)

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

## 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 функций ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ поместите противень на уровень 1 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

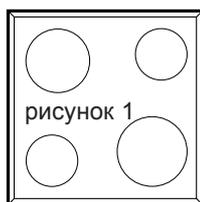
- Используйте противень из легкого алюминия, устанавливая его на прилегающую решетку. При использовании противеня время выпечки удлинится, что затрудняет получение хрустящей пиццы.
- В случае выпечки пиццы с обильной начинкой рекомендуется положить на пиццу сыр моццарелла в середине выпечки.

## Таблица приготовления

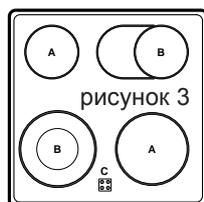
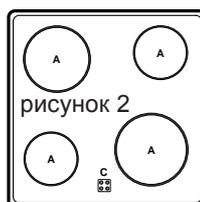
Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагрева (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
<b>Расстойка</b>	Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)					
<b>Традиционная духовка</b>	Утка	1	2	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	2	15	180	30-35
<b>Кондитерская выпечка</b>	Песочный торт с начинкой	0.5	2	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	2	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	2	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	1 и 3	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	1 и 3	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	1 и 3	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 2 и 4	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 2 и 4	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 2 и 4	15	90	180
<b>Быстрое приготовление</b>	<b>Мороженые продукты</b>					
	Пицца	0.3	1	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	1	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	1	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	1	-	200	25
	Лазанья	0.5	1	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	1	-	220	15-20
	<b>Полуфабрикаты</b>					
	Жареные куриные крылышки	0.4	1	-	200	20-25
	<b>Сырые продукты</b>					
	Печенье (песочное)	0.3	1	-	200	15-18
	Кекс	0.6	1	-	180	45
Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	1	-	210	10-12	
<b>Одновременное приготовление</b>	Пицца (на 2-х уровнях)	1	1 и 3	15	230	15-20
	Лазанья	1	2	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	1 и 3	15	200	60-70
	Скумбрия	1	1 и 2	10	180	30-35
	Кекс	1	1 и 2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	1 и 3	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	1 и 3	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	1 и 2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	1 и 3	10	170	20-25
Несладкие торты	1.5	2	15	200	25-30	
<b>Пицца</b>	Пицца	0.5	2	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	1	10	220	25-30
	Курица	1	1 или 2	10	180	60-70
<b>ГРИЛЬ</b>	Камбала и каракатицы	0.7	3	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	3	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0.6	3	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0.8	3	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0.4	1 и 3	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	3	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	3	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0.6	3	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	3	-	Макс.	15-20
	Фаршированный горячий бутерброд (или обжаренный хлеб)	4 и 6	3	-	Макс.	3-5
	<b>Gratin (Подрумянивание)</b>	Курица-гриль	1.5	2 и 3	10	200
Каракатицы		1.5	2 и 3	10	200	30-35

# Варочная панель,

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

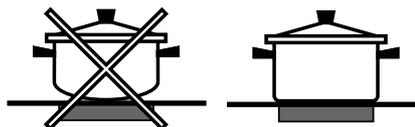
Мощность	Электрическая конфорка
0	Выключено
1	Для растапливания сливочного масла или шоколада
2 и 3	Нагрев жидкостей
4	Приготовление кремов или соусов
5	Вареное мясо
6	Приготовление макаронных изделий или риса
7 и 8	Приготовления на сильном огне мяса, рыбы, омлетов
9	Фритюр
●	Включение обеих зон нагревания

## Практические рекомендации по использованию стеклокерамической варочной панели

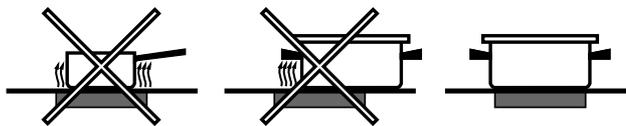
! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки. Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который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

Для оптимальной эксплуатации варочной панели следует:

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



- использовать кастрюли с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть зону нагревания 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 нагревания включенной, не поместив на нее посуду, так как она быстро достигает максимального нагрева, что может повредить нагревательные элементы.

# Электронный таймер программирования приготовления

RS



## Программирование часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии что не было задано время окончания выпечки. После подключения к электрической сети или после отключения электроэнергии, начнет мигать икона  и четыре цифры на ДИСПЛЕЕ.

1. Нажмите несколько раз кнопку  и удерживайте до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает икона  и четыре цифровых значения;

2. при помощи “+” и “-” регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.

3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку  для фиксации установки.

## Программирование таймера

! Данная функция не прерывает процесса выпечки и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет только 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. при помощи “+” и “-” регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.

3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку  для фиксации установки.

На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

## Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

## Порядок программирования продолжительности выпечки

1. Нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и три цифровые значения;

2. при помощи “+” и “-” регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.

3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку  для фиксации установки.

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 выпечку, на которую потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

## Порядок программирования окончания выпечки

! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок программирования продолжительности;

2. затем нажмите несколько раз кнопку  до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ  и четыре цифровых значения;

3. при помощи “+” и “-” регулируется время окончания готовки; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.

4. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку  для фиксации установки.

5. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

Включенные символы  и  указывают, что произведено программирование. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания и продолжительность выпечки.

## Отмена программирования

Порядок отмены запрограммированного значения:

- нажимать на кнопку  до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ установки, который нужно отменить, и цифры. Нажимать на кнопку “-” до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 00:00.

- одновременно нажать и удерживать кнопки “+” и “-”; таким образом отменяются все заданные установки, включая таймер.

# 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 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 прикасаться 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 духовки подвергаются сильному нагреву. 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 рукоятки находились в положении "●"/"○", когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой шнур 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.

- 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 повредить варочную панель.
- Не допускается эксплуатация изделия лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), неопытными лицами или лицами, необученными обращению с изделием без контроля со стороны лица, ответственного за их безопасность или после надлежащего обучения обращению с 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 рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации.
- За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

## Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ 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

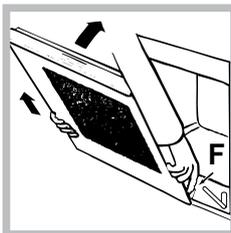
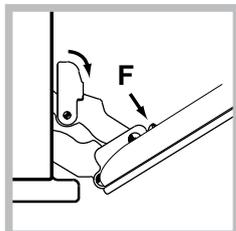
- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется 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 за исключением выдвижных направляющих.

**!** 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);

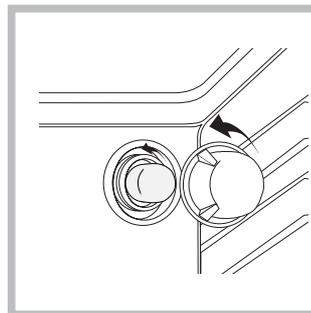


3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью; Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (см. рисунок). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

## 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 E 14.

Восстановите крышку на место (см. рисунок).