

1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ	324
2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	326
3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ	328
4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ	329
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ	330
6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ	335
7. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ.....	340
8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	348
9. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	355
10. УСТАНОВКА ПРИБОРА	359



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ: содержат рекомендации по эксплуатации, описание органов управления и правильных операций по чистке и техническому обслуживанию прибора.



ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ УСТАНОВЩИКА: предназначены для квалифицированных техников, выполняющих установку, пуск в эксплуатацию и испытание прибора.



Подробную информацию о продукции можете получить на веб-сайте www.smeg.com



1. ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ЯВЛЯЕТСЯ НЕОТЪЕМЛЕМОЙ ЧАСТЬЮ АППАРАТА. НЕОБХОДИМО ХРАНИТЬ ЕГО В ЦЕЛОСТИ И СОХРАННОСТИ В ДОСТУПНОМ МЕСТЕ НА ПРОТЯЖЕНИИ ВСЕГО СРОКА СЛУЖБЫ АППАРАТА.

ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ НЕОБХОДИМО ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ ЭТО РУКОВОДСТВО И ВСЕ СОДЕРЖАЩИЕСЯ В НЕМ УКАЗАНИЯ. УСТАНОВКА ДОЛЖНА ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ. ДАННОЕ УСТРОЙСТВО ПРЕДНАЗНАЧЕНО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ И СООТВЕТСТВУЕТ ДЕЙСТВУЮЩИМ ДИРЕКТИВАМ ЕЭС. КОНСТРУКЦИЕЙ АППАРАТА ПРЕДУСМОТРЕНО ВЫПОЛНЕНИЕ СЛЕДУЮЩЕЙ ФУНКЦИИ: ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД; ЛЮБОЕ ИНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОЛЖНО СЧИТАТЬСЯ НЕСООТВЕТСТВУЮЩИМ.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПОЛНОСТЬЮ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА С ЦЕЛЬЮ, ОТЛИЧАЮЩЕЙСЯ ОТ ВЫШЕНАЗВАННОЙ.



ЭТОТ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО ДЛЯ ОБОГРЕВАНИЯ ПОМЕЩЕНИЙ.



НА ПРИБОР НАНЕСЕН СПЕЦИАЛЬНЫЙ ЗНАК В СООТВЕТСТВИИ С ДИРЕКТИВОЙ ЕЭС 2002/96/СЕ ОБ УТИЛИЗАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ (WASTE ELECTRICAL AND ELECTRONIC EQUIPMENT - WEEE).

В УКАЗАННОЙ ДИРЕКТИВЕ ОПРЕДЕЛЯЮТСЯ НОРМЫ СБОРА И ПЕРЕРАБОТКИ СНЯТЫХ С ЭКСПЛУАТАЦИИ АППАРАТОВ, ДЕЙСТВУЮЩИЕ НА ВСЕЙ ТЕРРИТОРИИ ЕВРОПЕЙСКОГО СОЮЗА.



НЕ ЗАГОРАЖИВАТЬ ОТВЕРСТИЯ, ПРОРЕЗИ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ВЕНТИЛЯЦИИ И ОТВОДА ТЕПЛА.



НЕ ОПИРАТЬСЯ И НЕ САДИТЬСЯ НА ОТКРЫТУЮ ДВЕРЦУ ПРИБОРА.



ИДЕНТИФИКАЦИОННАЯ ТАБЛИЧКА С ТЕХНИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ, ПАСПОРТНЫМ НОМЕРОМ И МАРКИРОВКОЙ ПРИКРЕПЛЕНА НА ВИДНОМ МЕСТЕ ПРИБОРА.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ ЭТУ ТАБЛИЧКУ.



ПЕРЕД ВВОДОМ АППАРАТА В ЭКСПЛУАТАЦИЮ ОБЯЗАТЕЛЬНО УДАЛИТЬ ВСЮ ЗАЩИТНУЮ ПЛЕНКУ, КОТОРАЯ НАХОДИТСЯ ВНУТРИ И С ВНЕШНЕЙ СТОРОНЫ АППАРАТА.



ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ, ЧТОБЫ В ДВЕРЦЕ ДУХОВКИ НЕ ОСТАВАЛОСЬ НИКАКИХ ПРЕДМЕТОВ.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЛЮБЫХ ОПЕРАЦИЙ НАСТОЙЧИВО РЕКОМЕНДУЕТСЯ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ТЕПЛОЗАЩИТНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ.



Общие меры предосторожности

RU



ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПОВЕРХНОСТИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ОСТРЫЕ СКРЕБКИ. СЛЕДУЕТ ПРИМЕНЯТЬ ОБЫЧНЫЕ НЕ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА, ПОЛЬЗУЯСЬ ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ ДЕРЕВЯННЫМИ ИЛИ ПЛАСТМАССОВЫМИ КУХОННЫМИ ПРИНАДЛЕЖНОСТЯМИ. ТЩАТЕЛЬНО ПРОПОЛОСКАТЬ И ПРОТЕРЕТЬ НАСУХО МЯГКОЙ ТКАНЬЮ ИЛИ ЗАМШЕЙ.



НЕ ДОПУСКАТЬ ЗАСЫХАНИЯ ВНУТРИ ДУХОВКИ ОСТАТКОВ ПРОДУКТОВ НА САХАРНОЙ ОСНОВЕ (НАПРИМЕР, ВАРЕНЬЯ). ПРИ СИЛЬНОМ ЗАСЫХАНИИ ОНИ МОГУТ РАЗРУШИТЬ ЭМАЛЬ, КОТОРАЯ ПОКРЫВАЕТ ВНУТРЕННЮЮ ЧАСТЬ ДУХОВКИ.



НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРИБОРАМИ ИЛИ ЕМКОСТЯМИ ИЗ ПЛАСТМАССЫ. ПОВЫШЕННЫЕ ТЕМПЕРАТУРЫ, ДОСТИГАЕМЫЕ ВНУТРИ ДУХОВКИ, МОГУТ РАСПЛАВИТЬ ЭТОТ МАТЕРИАЛ, ПОВРЕДИВ АППАРАТ.



НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЗАКРЫТЫЕ КОНСЕРВЫ ИЛИ ЕМКОСТИ. ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВНУТРИ КОНСЕРВНЫХ ЕМКОСТЕЙ МОГУТ СОЗДАВАТЬСЯ ИЗБЫТОЧНЫЕ ДАВЛЕНИЯ, СОЗДАВАЯ ОПАСНОСТЬ ВЗРЫВА.



НЕ ОСТАВЛЯТЬ ПРИБОР БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ, ПОСКОЛЬКУ МОЖЕТ ПРОИСХОДИТЬ ВЫДЕЛЕНИЕ ЖИРА И МАСЕЛ. ЖИРЫ И МАСЛА МОГУТ ЗАГОРЕТЬСЯ.



ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ ПОКРЫВАТЬ ДНО ДУХОВКИ АЛЮМИНИЕВЫМИ ЛИСТАМИ И НЕ СТАВИТЬ НА ДНО КАСТРЮЛИ ИЛИ ПРОТИВНИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ЭМАЛИРОВАННОЙ ПОВЕРХНОСТИ.



ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ЖАРКИ ПОВЕРХНОСТИ ЕЩЕ ОЧЕНЬ ГОРЯЧИЕ, НЕ НАЛИВАТЬ ВОДУ НЕПОСРЕДСТВЕННО В ПРОТИВЕНЬ. ВОДЯНОЙ ПАР МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ОЖОГАМ И ПОВРЕДИТЬ ЭМАЛИРОВАННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ.



ВСЕ ЖАРКИ ВЫПОЛНЯЮТСЯ ПРИ ЗАКРЫТОЙ ДВЕРЦЕ.



2. ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ИЗУЧИТЕ НОРМЫ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ИЛИ ГАЗОВЫХ ПРИБОРОВ И ПО ФУНКЦИЯМ ВЕНТИЛЯЦИИ, КОТОРЫЕ ПРИВОДЯТСЯ В ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ.

В ВАШИХ ИНТЕРЕСАХ И ДЛЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ ЗАКОНОМ ОПРЕДЕЛЕНО, ЧТО УСТАНОВКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ВСЕХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНЫ ВЫПОЛНЯТЬСЯ КВАЛИФИЦИРОВАННЫМ ПЕРСОНАЛОМ С СОБЛЮДЕНИЕМ ДЕЙСТВУЮЩИХ НОРМ.

НАШИ АВТОРИЗОВАННЫЕ МОНТАЖНИКИ ГАРАНТИРУЮТ УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНОЕ КАЧЕСТВО РАБОТЫ.

ОТКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВЫХ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ПРИБОРОВ ДОЛЖНО ПРОИЗВОДИТСЯ ТОЛЬКО КОМПЕТЕНТНЫМИ ЛИЦАМИ.



ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА К ЭЛЕКТРОСЕТИ ПРОКОНТРОЛИРОВАТЬ ДАННЫЕ, УКАЗАННЫЕ НА ИДЕНТИФИКАЦИОННОЙ ТАБЛИЧКЕ И ДАННЫЕ САМОЙ СЕТИ.



ПЕРЕД ВЫПОЛНЕНИЕМ РАБОТ ПО УСТАНОВКЕ / ЭКСПЛУАТАЦИИ УБЕДИТЬСЯ В ТОМ, ЧТОБЫ ПРИБОР НЕ НАХОДИЛСЯ ПОД НАПРЯЖЕНИЕМ.



ШТЕПСЕЛЬНАЯ ВИЛКА КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ И СООТВЕТСТВУЮЩАЯ РОЗЕТКА ДОЛЖНЫ БЫТЬ ОДНОГО ТИПА И СООТВЕТСТВОВАТЬ ДЕЙСТВУЮЩИМ НОРМАМ.

ВО ВСТРОЕННОМ ПРИБОРЕ РАЗЪЕМ КАБЕЛЯ ДОЛЖЕН БЫТЬ ДОСТУПЕН. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРИ ОТСОЕДИНЕНИИ ШТЫРЕВОГО КОНТАКТА ТЯНУТЬ ЗА КАБЕЛЬ.



В СЛУЧАЕ ПОВРЕЖДЕНИЯ ПРОВОДА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ, СЛЕДУЕТ НЕМЕДЛЕННО СВЯЗАТЬСЯ СО СЛУЖБОЙ ТЕХНИЧЕСКОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ ДЛЯ ЕГО ЗАМЕНЫ.



ЗАЗЕМЛЕНИЕ СОГЛАСНО ПРЕДУСМОТРЕННЫМ НОРМАМ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ УСТАНОВКИ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ.



СРАЗУ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УСТАНОВКИ АППАРАТА СЛЕДУЕТ ПРОИЗВЕСТИ ЕГО ПРОВЕРКУ, СЛЕДУЯ ПРИВЕДЕННЫМ НИЖЕ ИНСТРУКЦИЯМ. В СЛУЧАЕ ОТКАЗА ПРИ ВКЛЮЧЕНИИ ОТСОЕДИНИТЕ ПРИБОР ОТ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ И ОБРАТИТЕСЬ В БЛИЖАЙШИЙ ЦЕНТР ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОМОЩИ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ РЕМОНТИРОВАТЬ ПРИБОР САМОСТОЯТЕЛЬНО.



НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ И НЕ ОСТАВЛЯТЬ ВОСПЛАМЕНЯЮЩИЕСЯ МАТЕРИАЛЫ ВБЛИЗИ ПРИБОРА ИЛИ В ПОДСОБНОМ ПОМЕЩЕНИИ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПИЩИ В ГОРЯЧЕМ ВИДЕ.



В ПРОЦЕССЕ РАБОТЫ АППАРАТ СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. СТАРАТЬСЯ НЕ ПРИКАСАТЬСЯ НАГРЕВАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТОВ ВНУТРИ ДУХОВКИ.



Общие меры предосторожности

RU



ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭТИМ АППАРАТОМ НЕ РАЗРЕШАЕТСЯ ЛИЦАМ (ВКЛЮЧАЯ ДЕТЕЙ) С ПОНИЖЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ И УМСТВЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ, ИЛИ НЕ ИМЕЮЩИМ ОПЫТА ПОЛЬЗОВАНИЯ ЭЛЕКТРОАППАРАТУРОЙ, БЕЗ КОНТРОЛЯ ИЛИ ИНСТРУКТИРОВАНИЯ СО СТОРОНЫ ВЗРОСЛЫХ ЛИЦ, НЕСУЩИХ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ.



НЕ ПОЗВОЛЯТЬ ДЕТЯМ ПРИБЛИЖАТЬСЯ К ПРИБОРУ ВО ЕГО РАБОТЫ ИЛИ ДЕЛАТЬ ИЗ НЕГО ИГРУШКУ.



НЕ ВСТАВЛЯТЬ ОСТРЫЕ МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ (ПРИБОРЫ ИЛИ РЕЖУЩИЕ ИНСТРУМЕНТЫ) В ЩЕЛИ ПРИБОРА.



В СЛУЧАЕ, ЕСЛИ ПРИБОР УСТАНОВЛИВАЕТСЯ НА ЛОДКАХ ИЛИ В ПЕРЕДВИЖНЫХ ДОМАХ НА КОЛЕСАХ, НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЕГО КАК ОБОГРЕВАТЕЛЬ ПОМЕЩЕНИЯ.



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА. ПАР МОЖЕТ ПОПАСТЬ В ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ ЧАСТИ, ПОВРЕДИТЬ ИХ И ВЫЗВАТЬ КОРОТКОЕ ЗАМЫКАНИЕ.



ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ ПРИБОРА.



НЕ РАСПЫЛЯЙТЕ НИКАКИХ СПРЕЕВ ВБЛИЗИ ЭЛЕКТРОБЫТОВОГО ПРИБОРА, КОГДА ОН В РАБОТЕ.
НЕ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПРЕЯМИ ДО ТЕХ ПОР, ПОКА ПРИБОР НЕ ОСТЫНЕТ.



Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, причиненный людям и предметам, вызванный несоблюдением вышеуказанных предписаний, или по причине неправильного использования даже отдельной части аппарата и использования неоригинальных запчастей.



3. ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

3.1 Наша забота об окружающей среде



В соответствии Директивами 2002/95/CE, 2002/96/CE, 2003/108/CE, касающимися уменьшения использования опасных веществ в электронных и электрических аппаратах, а также по реутилизации отходов, символ перечеркнутой корзины, приводимый на аппаратуре, указывает, что изделие в конце срока его эксплуатации должно быть разобрано по частям, которые должны быть собраны отдельно от других отходов. Следовательно, пользователь по окончании срока службы аппаратуры должен передать ее в соответствующие центры дифференцированного сбора электрических и электронных отходов, или же передать продавцу на момент покупки равноценной аппаратуры, в соотношении один к одному. Соответствующий дифференцированный сбор для последующей передачи выведенной из эксплуатации аппаратуры, для обработки и переработки экологически совместимых отходов способствует избеганию негативных эффектов на окружающую среду и на здоровье и содействует рециркуляции материалов, из которых состоит сама аппаратура. Незаконная переработка изделия со стороны пользователя приводит к применению административных санкций. Изделие не содержит веществ в таких количествах, чтобы считать их опасными для здоровья и окружающей среды, в соответствии с актуальными европейскими директивами.

3.2 Ваша забота об окружающей среде

Для упаковки нашей продукции применяются экологически безвредные материалы, совместимые с окружающей средой и пригодные для повторного использования. Просим содействовать нам, принимая необходимые меры по правильной переработке упаковки. Информацию о сборе, повторной утилизации и переработке использованной упаковки можно получить у продавца или в специализированных местных организациях.



Не выбрасывайте и не оставляйте упаковку или ее части. Они могут стать источником опасности удушья детей, в частности, пластиковые мешочки.

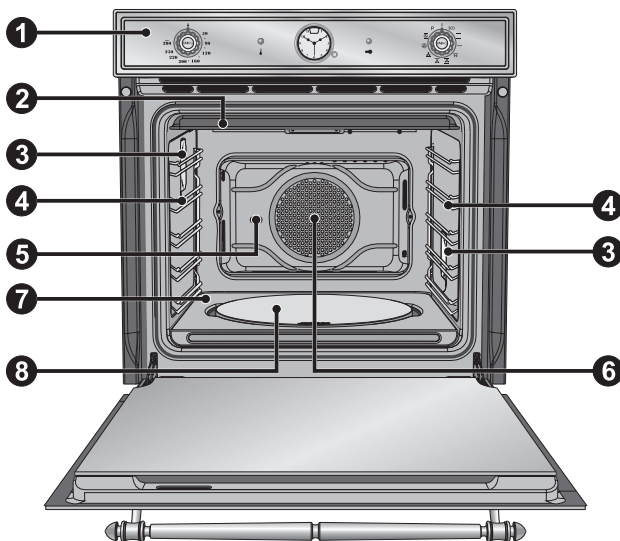
Соблюдение правил переработки требуется и при обращении с вашим старым аппаратом.

Внимание: сдать аппарат местному предприятию, которое имеет разрешение на сбор неиспользуемых бытовых электроприборов. Соблюдение правил по переработке отходов позволяет разумно возобновлять ценные материалы.

Прежде чем выбрасывать электробытовой прибор, необходимо снять дверцы и оставить полки, как при его использовании, чтобы дети, играя, не застряли внутри прибора. Необходимо также обрезать кабель подключения к электросети и удалить его вместе с вилкой.



4. ПОЗНАКОМЬТЕСЬ С ВАШЕЙ ДУХОВКОЙ



1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

2 ВЕРХНЯЯ ЗАЩИТНАЯ ПАНЕЛЬ

3 ЛАМПЫ

4 ОПОРНЫЕ РАМКИ ДЛЯ РЕШЕТОК И ПРОТИВНЕЙ

5 ВСТАВКА ДЛЯ ШТАНГИ ШАМПУРА

6 ВЕНТИЛЯТОР ДУХОВКИ

7 НИЖНЯЯ ПАНЕЛЬ ДНИЩА (только на некоторых моделях)

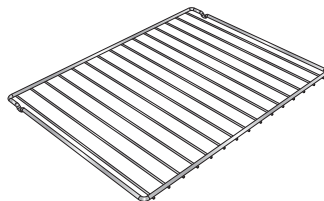
8 ВЫЕМКА С ПЛИТКОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ ИЛИ КРЫШКА (только на некоторых моделях)



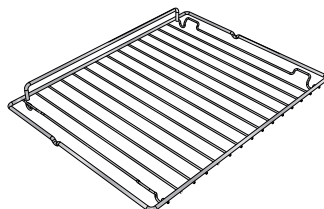
5. ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ ДУХОВКИ

ПРИМЕЧАНИЕ: Комплектация принадлежностями зависит от модели.

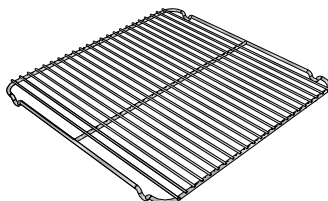
Решетка: служит в качестве подставки для емкостей с готовящимися блюдами.



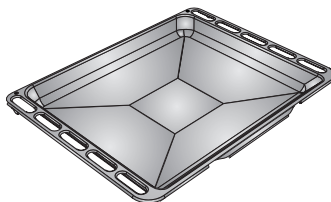
Решетка: служит в качестве подставки для посуды с готовящимися блюдами. Идеальна для использования на съемных направляющих.



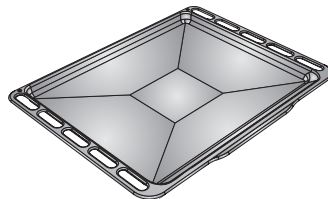
Решетка для противня: кладется сверху на противень при приготовлении блюд, которые могут стекать.



Противень для жарки: служит для сбора жиров, стекающих из блюд, положенных на решетку.

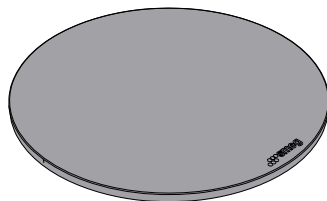


Противень для глубокой жарки: служит для приготовления пирогов, пиццы, выпечки.

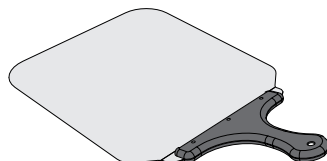




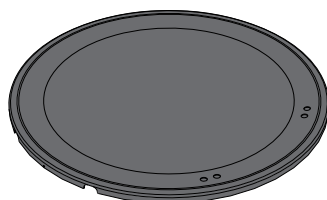
Противень для пиццы: разработан специально для приготовления пиццы и производных продуктов.



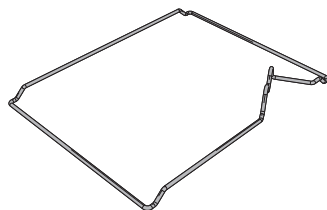
Лопатка для пиццы: удобна для выпечки пиццы в специальном противне.



Крышка противня для пиццы: удобна для накрытия противня пиццы, когда она не используется.



Рамка из круглого проката для шампура: служит для опоры штанги шампура.



Штанга шампура: служит для обжарки цыпленка и блюд, которые требуют однообразной обжарки по всей поверхности.



- Принадлежности духовки, которые могут соприкоснуться с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниям директивы ЕЭС 89/109 от 21.12.88 г. и Законод. постановления 108 от 25.01.92 г.



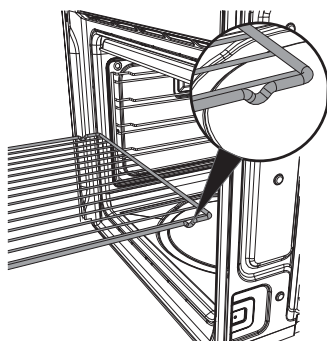
- Принадлежности, поставляемые по дополнительной заявке: Через Авторизованные сервисные центры можно запросить фирменные принадлежности, входящие в комплект поставки, или поставляемые дополнительно.
- Использовать только оригинальные принадлежности



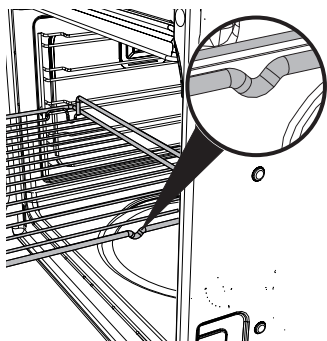
5.1 Пользование решеткой

Решетки оснащены предохранительной механической блокировкой, предотвращающей их случайное извлечение. Для корректной вставки решетки или противня проверить, чтобы эта разблокировка была повернута вниз (как показано на рисунке снизу).

Между тем, как будете вынимать решетку из боковых направляющих, для ее извлечения слегка поднять ее переднюю часть.



Механическая блокировка (или доборная планка, где имеется) должна быть всегда повернута к задней части духовки.

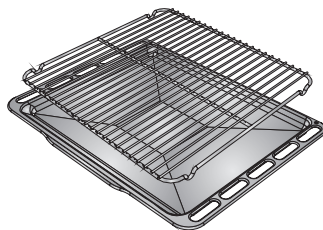


Вставить решетки и противни в духовку вплоть до упора.

5.2 Использование опорной решетки

Опорная решетка вставляется внутрь противня (как показано на рисунке).

Таким образом можно выполнять приготовление пищи со сбором жира, отделяя его от блюда, находящегося в процессе приготовления.





5.3 Использование штанги шампура

Для жарок с шампуром установить рамку из круглого проката на третьем уровне (см. 6.2.1 Полки для установки). Профилированная часть после вставления круглого проката должна оставаться повернутой к внешней стороне (как показано на рисунке).

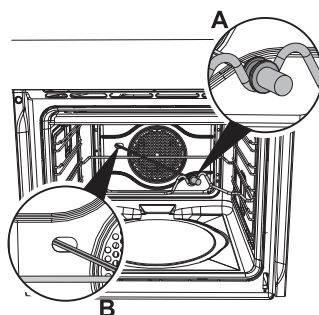
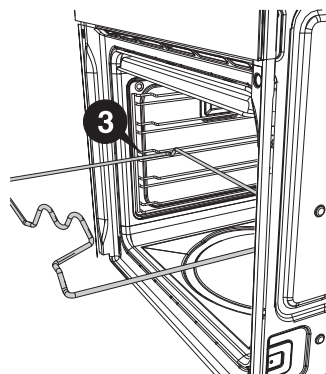
Далее подготовить шампур с пищей, используя вилки и клип в оснастке.

Для удобного перемещения шампура с пищей завинтить специальную ручку в оснастке.

После приготовления шампура с пищей установить его на направляющей рамке, как указано на рисунке.

Вставить шампур в отверстие (деталь В), таким образом, чтобы включился моторчик шампура.

Стараться, чтобы защелка была корректно вставлена в направляющую рамку (деталь А).



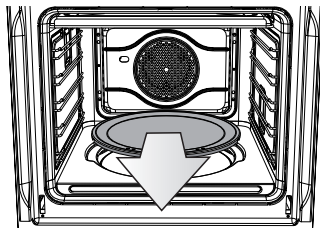


5.4 Пользование противнем для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)

Вынуть со дна холодной духовки круглую крышку (см. рисунок) и вставить плитку для приготовления пиццы.

Стараться корректно установить плитку в специальное гнездо.

Для жарки использовать специальную функцию пиццы .



Не использовать плитку для приготовления пиццы способом, отличающимся от описанного выше (например, не использовать ее в духовках с газовыми горелками или на стеклокерамических полках или в духовках, не предназначенных для использования этой принадлежности).



Если пицца заправляется маслом, рекомендуется делать это после того, как она извлечена из духовки, поскольку возможные пятна масла могут повредить эстетическому внешнему виду и функциональному состоянию плитки для приготовления пиццы.

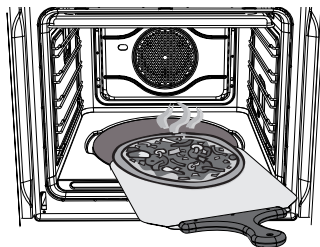


В моделях, где предусмотрено, если плитка для пиццы не используется, то дно плитки покрывают ее крышкой.

5.5 Пользование плиткой для приготовления пиццы (только на некоторых моделях)

Взять лопатку для пиццы за деревянную ручку и поставить в духовку или вынуть из духовки пищу.

Рекомендуется слегка **посыпать** стальную поверхность мукой для облегчения скольжения свежих продуктов, которые, будучи влажными, могут прилипнуть к стальной поверхности.





6. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

6.1 Перед использованием прибором



- Удалить возможные этикетки (за исключением таблички с техническими данными), противней, лотков или с варочной поверхности.
- Удалить возможные защитные пленки внутри и извне прибора, включая противни, лотки, плитки для пиццы или с круглой крышки.
- Перед использованием аппарата в первый раз удалить все принадлежности из духовки и вымыть их, как показано в главе “8. ×ÈÑÒËÀ È ÒÀÕÍË×ÅÑËÎÀ ÍÃÑËÓÆËÀÏËÀ”.

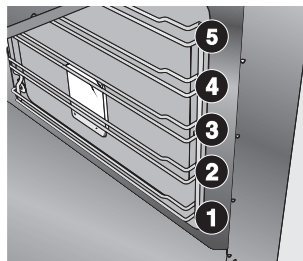


Нагреть аппарат впустую до максимальной температуры для удаления возможных остатков производства, которые могут придать неприятные запахи приготавливаемой пище.

6.2 Общее описание

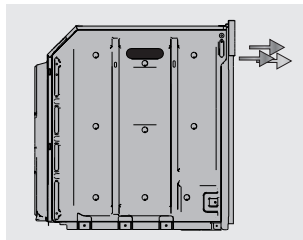
6.2.1 Полки для установки

Духовка снабжена **5 направляющими** для размещения противней и решеток на разной высоте. Уровни высот установки пронумерованы снизу вверх (см. рисунок).



6.2.2 Охлаждающая вентиляция

Духовка снабжена системой охлаждения, которая начинает работать с началом приготовления пищи. Вентилятором создается нормальный поток воздуха, который выходит над дверцей, и может продолжать поступать кратковременно также после выключения духовки.



6.2.3 Лампы внутреннего освещения

Лампы духовки зажигаются при открытии дверцы (только на некоторых моделях) или выбирая.



6.3 Общие меры предосторожности и рекомендации по пользованию



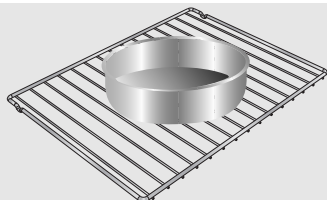
Приготовление любых блюд выполняется при закрытой дверце.



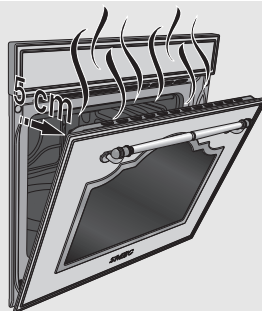
В процессе приготовления не покрывать дно духовки алюминиевой или оловянной фольгой, и не ставить на него кастрюли или противни во избежание повреждения эмалевого покрытия. Если захотите использовать бумагу для выпечки, размещайте ее так, чтобы она не мешала циркуляции горячего воздуха в духовке.



Для оптимальной жарки рекомендуется ставить посуду в центр решетки.



При необходимости удаления образовавшегося внутри духовки пара, открывать дверцу в два приема: сначала, поддерживая слегка приоткрытой (примерно на 5 см) в течение 4-5 секунд, затем открыть полностью. Если потребуется добавить что-либо в готовящиеся блюда, во избежание понижения температуры внутри духовки до отметки, при которой ухудшится качество приготовления, необходимо оставлять дверцу открытой на как можно более короткий промежуток времени.

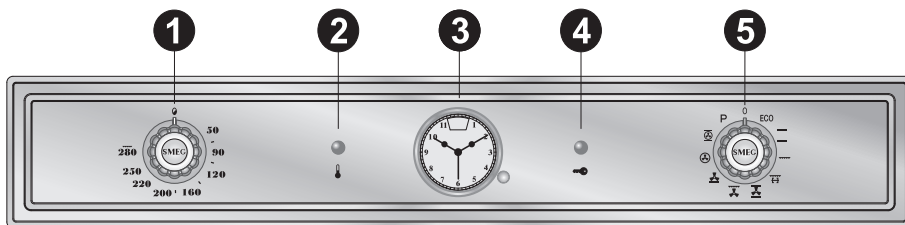


После окончания приготовления, во избежание чрезмерных образований конденсата на внутреннем стекле духовки, не рекомендуется оставлять горячие блюда внутри углубления на длительное время.



6.4 Описание команд управления на передней панели

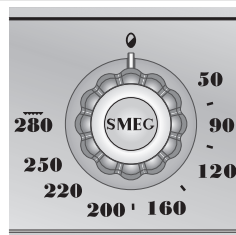
Все органы управления аппарата сгруппированы на передней панели.



РУЧКА ТЕРМОСТАТА ДУХОВКИ

1

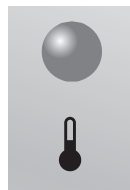
При помощи этой ручки можно выбирать температуру приготовления пищи. Повернуть ручку по часовой стрелке на желаемое значение от 50°C до 280°C.



ИНДИКАТОРНАЯ ЛАМПА ТЕРМОРЕГУЛЯТОРА

2

Когда мигает, означает, что духовка нагревается для достижения установленной температуры посредством ручки термостата. По достижении духовкой выбранной температуры индикатор прекращает мигать и остается включенным, пока духовка не выключится окончательно. Помимо этого, в некоторых моделях индикатор включается, когда начинается цикл автоматической чистки (пиролиз) и остается зажженным, пока цикл не закончится.

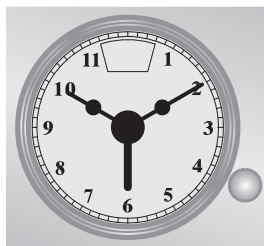




ЧАСЫ ПРОГРАММАТОР

3

Посредством часов программатора можно визуализировать текущее время и установить время программируемого приготовления.



УСТРОЙСТВО БЛОКИРОВКИ ДВЕРЦЫ

4

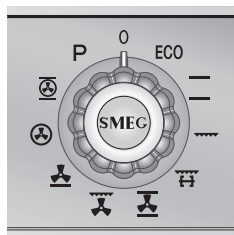
Этот индикатор загорается только тогда, когда активируется цикл автоматической чистки.



ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ФУНКЦИЙ

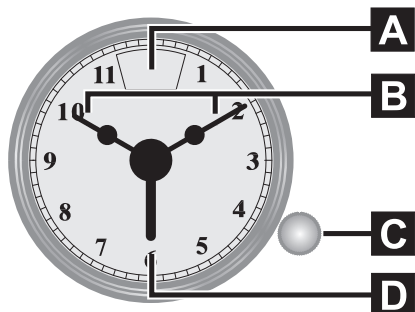
5

Повернуть ручку в направлении часовой стрелки или против часовой стрелки для выбора одной из следующих функций: (см. 7. ΕΛΕΓΙΪ ΔΑΔΙΟΥ ΑΟΪΑΕΕ).





6.5 Часы программатор



- Стрелка ручного режима приготовления или в режиме приготовления по таймеру
- A**
- Стрелки часы - минуты
- B**
- Ручка регулировки
- C**
- Стрелка начала приготовления
- D**

Программатор позволяет выбрать режим выбора приготовления вручную, таймер или установить долготу приготовления.



Включить желаемые функцию и температуру перед установкой долготы приготовления.

6.5.1 Установка времени суток

Для настройки точного времени нажать и повернуть по часовой стрелке ручку **C**.

6.5.2 Полуавтоматическое приготовление

Эта установка позволяет лишь автоматически выключить духовку в конце приготовления. Повернуть против часовой стрелки ручку **C** для установления в окошке **A** долготы пиролиза.

6.5.3 Автоматическое приготовление


Эта установка позволяет включать и выключать духовку полностью автоматически. Повернуть против часовой стрелки ручку **C** для установления в окошке **A** долготы пиролиза.

Потянуть и повернуть против часовой стрелки ручку **C**, давая совпасть стрелке **D** с желаемым временем начала приготовления.


6.5.4 Окончание приготовления

По окончании приготовления духовка отключается автоматически, и на некоторое время включается прерывистый звуковой сигнал.

6.5.5 Отключение звуковой сигнализации

Можно деактивировать ручную звуковой сигнал вращением ручки **A** против часовой стрелки до появления символа  в окошке **B**.



Для ручного режима работы духовки по окончании программирования необходимо повернуть ручку **C** до появления символа  в окошке **A**



7. РЕЖИМЫ РАБОТЫ ДУХОВКИ

ЕСО (ЭКОНОМИЧНЫЙ):

ЕСО

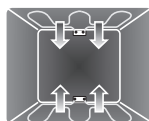
Сочетание гриля и нижнего нагревательного элемента особенно рекомендуется для жарки на отдельной полке, с малым потреблением энергии.



СТАТИЧЕСКИЙ:



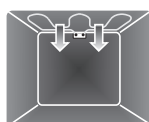
Тепло, одновременно поступающее сверху и снизу, позволяет готовить особые типы блюд. Традиционная жарка, называемая также статической или теплоизлучающей, подходит для приготовления одного блюда за раз. Идеальна для приготовления жареных блюд любого типа, жаркого, хлеба, пирогов с начинкой, и, особенно подходит для жирного мяса типа гуся или утки.



ГРИЛЬ:



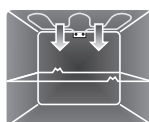
Тепло, производимое нагревательным элементом гриля, позволяет получить наилучшие результаты при жарке на гриле прежде всего кусков мяса средней / малой толщины, и, в сочетании с шампуром (если входит в комплект), позволяет создать в конце жарки единообразную корочку. Идеален для приготовления сосисок, свиных отбивных, бекона. Эта функция позволяет поджаривать под грилем большие количества одинаковых блюд, в частности, мясных. (3° или 4° полка).



ГРИЛЬ С ШАМПУРОМ:



Шампур применяется в сочетании с нагревательным элементом гриля, обеспечивая получение безукоризненной золотистой корочки.



СТАТИЧЕСКИЙ С ОБДУВОМ:



Работа вентилятора в сочетании с традиционной жаркой гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеален для приготовления печенья, тортов и пирогов, в том числе и при их приготовлении на нескольких уровнях. (Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



ГРИЛЬ С ОБДУВОМ:



Воздух, поступающий от вентилятора, смягчает резкую волну тепла, производимого грилем, обеспечивая оптимальную жарку на гриле также для блюд большой толщины. Идеален для больших кусков мяса (напр., свиная нога).

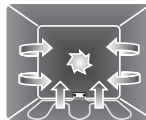




ДНО С ОБДУВОМ:



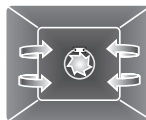
Сочетание вентилятора только с нижним нагревательным элементом обеспечивает ускоренную жарку. Эта система рекомендуется для завершения жарки блюд, которые хорошо проварились сверху, но не внутри, и поэтому требуют умеренного тепла сверху. Идеален для приготовления любых блюд.



КОЛЬЦЕВОЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ:



Сочетание вентилятора и кольцевого нагревательного элемента (встроенного в задней части духовки) обеспечивает жарку различных блюд на большем количестве уровней, при условии, что для их приготовления требуются одинаковые температуры и одинаковый тип жарки. Циркуляция горячего воздуха гарантирует мгновенное и единообразное распределение тепла. Можно, например, готовить одновременно (на нескольких полках) рыбу, овощи и печенье, при этом не будет происходить смешения запахов и вкусовых оттенков. (Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



ТУРБО:



Сочетание вентилируемой жарки с традиционной жаркой позволяет очень быстро и эффективно приготовить различные блюда на большем количестве уровней, без смешения запахов или вкусовых оттенков. Идеально для приготовления блюд больших объемов, которые требуют интенсивной жарки. (Для жарок на более чем одной полке рекомендуется использовать 2-ю и 4-ю полки).



ПИРОЛИЗ:



Устанавливая эту функцию, духовка достигает температур, достигающих до 500°C, разрушая все загрязнения и жиры, образовавшиеся на ее внутренних стенках.

ПИЦЦА (только на некоторых моделях):



Работа вентилятора в сочетании с грилем и нижним нагревательным элементом гарантирует однородное прожаривание даже сложных рецептов. Идеальна не только для пиццы, но и для печеня и тортов.








7.1 Рекомендации и советы по способам жарки

7.1.1 Общие рекомендации

Рекомендуется ставить блюда в духовку после ее предварительного разогрева.

- При готовке на нескольких уровнях рекомендуется использовать функцию с обдувом ( ,  , ) для получения единообразной жарки на всех уровнях.
- Как правило, нельзя сокращать время жарки, повышая температуры (блюдо может оказаться пережаренным снаружи и недожаренным внутри).
- В процессе приготовления выпечки или овощей может иметь место чрезмерное образование конденсата на стекле. Во избежание этого явления, открыть дверцу пару раз в процессе жарки, соблюдая при этом осторожность.

7.1.2 Рекомендации для жарки мяса

- Темпы жарки, особенно для мясных блюд, зависят от толщины, качества начального продукта, и от вкуса потребителя.
- Рекомендуется использовать термометр для мяса в процессе приготовления жареных блюд, или просто нажимать ложкой на поджариваемое мясо, и если оно жесткое, значит оно готово, в противном случае, блюдо следует дожаривать еще несколько минут.

7.1.3 Рекомендации по выпечке тортов и печенья



- Предпочтительно пользоваться металлическими формами для темных выпечек, они обеспечивают лучшее поглощение тепла.
- Температура и продолжительность выпечки зависят от качества и консистенции теста.
- Проверить качество пропекания внутри: по окончании выпечки вставить зубочистку в самую высокую точку пирога. Если тесто не прилипнет к зубочистке, значит выпечка готова.
- Если после извлечения из духовки выпечка оседает, то при следующем приготовлении уменьшите установленную температуру приблизительно на 10 °, установив в случае необходимости большее время выпекания.



7.1.4 Рекомендации по размораживанию и поднятию теста

- Рекомендуется размещать замороженные пищевые продукты в емкости без крышки на первом уровне духовки.
- Блюдо должно размораживаться без упаковки.
- Размораживаемые пищевые продукты должны быть размещены равномерно, избегая наложения друг на друга.
- При размораживании мяса рекомендуется использовать решетку, расположенную на второй полке, где расположена еда, и разместить один противень на первом уровне. Таким образом, блюдо не будет контактировать с жидкостью от размораживания.
- Самые чувствительные к теплу части могут покрываться тонкой алюминиевой фольгой.
- Целесообразно для наилучшего результата поднятия теста на дне духовки поместить сосуд с водой.

7.1.5 Советы для жарок в режиме Гриль или Вентилируемый гриль

- В режиме гриль  жарка мяса на гриле может выполняться также при холодной духовке, если желаете изменить качество жарки, рекомендуется предварительный нагрев.
- В функции вентиляруемый гриль , напротив, рекомендуем предварительный нагрев духовки перед жаркой на гриле
- Рекомендуется размещать пищу по центру решетки.

















7.2 Для экономии энергии

Для экономии энергии во время пользования прибором можно пользоваться следующими рекомендациями:

- Приостановить жарку на несколько минут раньше до окончания обычного времени. Жарка продолжится на несколько минут теплом, скопившимся внутри духовки.
- Во избежание рассеивания тепла понизить до минимума открытие дверцы.
- Использовать функцию ЭКО для жарки на отдельной полке.
- Всегда поддерживать внутреннюю часть прибора в чистоте.












7.3 Таблица режимов жарки

БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
ПЕРВЫЕ БЛЮДА		
ЛАЗАНЬЯ	3 кг	 Статический
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ В ДУХОВКЕ		 Статический
МЯСО		
ЖАРКОЕ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ	1 кг	 Статический с обдувом
СВИНОЙ ОКОРОК	1 кг	 Статический с обдувом
СВИНАЯ ЛОПАТКА	1 кг	 Турбо
ЖАРКОЕ ИЗ КРОЛИКА	1 кг	 Кольцевой
ФИЛЕ ИНДЕЙКИ	1 кг	 Статический с обдувом
ЗАПЕЧЕННАЯ ЗАДНЯЯ ЧАСТЬ СВИНОЙ ГОЛОВЫ	1 кг	 Турбо
ЦЫПЛЕНОК ТАБАКА	1 кг	 Турбо
МЯСО НА ГРИЛЕ		
СВИНАЯ ОТБИВНАЯ		 Гриль с обдувом
СВИНОЕ ФИЛЕ		 Гриль
ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ		 Гриль
ЛОМТИКИ ПЕЧЕНИ		 Гриль с обдувом
СОСИСКИ		 Гриль с обдувом
КОТЛЕТЫ		 Гриль
РЫБА		
СИМА (ИЗ ЛОСОСЕВЫХ)	0,7 Кг	 Обдув дна



НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °С	ВРЕМЯ В МИНУТАХ	
1 или 2	220 - 230	40 - 50	
1 или 2	220 - 230	40	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	90 - 100	
2	180 - 190	70 - 80	
2	180 - 190	110 - 120	
2	180 - 190	190 - 210	
2	190 - 200	60 - 70	
		1° СТОРОНА	2° СТОРОНА
4	250 - 280	7 - 9	5 - 7
3	250 - 280	9 - 11	5 - 9
3	250 - 280	9 - 11	9 - 11
4	250 - 280	2 - 3	2 - 3
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
3	250 - 280	7 - 9	5 - 6
2	160 - 170	35 - 40	






БЛЮДА	ВЕС	ФУНКЦИЯ
ПИЦЦА		 Статический с обдувом
ХЛЕБ		 Кольцевой
ЛЕПЕШКА		 Турбо
ВЫПЕЧКА		
КРЕНДЕЛЬ		 Статический с обдувом
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ		 Статический с обдувом
ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ		 Статический
ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО		 Кольцевой
ТОРТЕЛЛИНИ (ПЕЛЬМЕНИ) С НАЧИНКОЙ		 Турбо
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)		 Статический с обдувом
АНГЕЛЬСКИЙ БИСКВИТ (БИСКВИТ ПАРАДИЗ)		 Статический
ЗАВАРНОЕ ПИРОЖНОЕ		 Турбо
КЛАССИЧЕСКИЙ БИСКВИТ		 Кольцевой
РИСОВЫЙ ПИРОГ		 Турбо
РИСОВЫЙ ПИРОГ		 Статический
СЛАДКАЯ БУЛКА (БРИОШ)		 Кольцевой
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ		 Статический
СДОБНАЯ БУЛКА (на нескольких полках)		  
ПЕЧЕНЬЕ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА (на нескольких полках)		  

Время, указанное в следующих таблицах, дано без учета длительности предварительного разогрева.



НОМЕР НАПРАВЛЯЮЩЕЙ УРОВНЯ (СНИЗУ ВВЕРХ)	ТЕМПЕРАТУРА °C	ВРЕМЯ В МИНУТАХ
1	250 - 280	6 - 10
2	190 - 200	25 - 30
2	180 - 190	15 - 20
2	160	55 - 60
2	160	30 - 35
2	170	35 - 40
2	160 - 170	20 - 25
2	160	20 - 25
2	160	55 - 60
2	170	50 - 60
2	150 - 160	40 - 50
2	150 - 160	45 - 50
2	160	40 - 50
2	170	50 - 60
2	160	25 - 30
3	180	60
2 и 4	160 - 170	16 - 20
2 и 4	160 - 170	16 - 20



Для жарок на нескольких полках рекомендуется использовать исключительно следующие функции  ,  ,  и пользоваться 1° и 3° полками.



8. ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ



НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ ПРИБОРА СТРУЮ ПАРА.



Рекомендуется использование чистящих средств, предлагаемых фирмой-изготовителем.



Для чистки компонентов из стали или с металлическим покрытием (например, анодирование, никелирование, хромирование) не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор, нашатырный спирт, отбеливающее средство или хлорку.

8.1 Чистка поверхностей

Чтобы поверхности духовки хорошо сохранились, необходимо их регулярно чистить по окончании каждого использования, после того, как они остынут.

8.2 Обычная ежедневная чистка

Для чистки и сохранения внешнего вида поверхностей (медь, латунь, окрашенные, и т.п.), всегда пользуйтесь **только** специальными чистящими средствами, не содержащими абразивов или кислотных веществ на основе хлора.

Способ применения: налить состав на влажную ткань и провести по поверхности, затем аккуратно промыть водой и вытереть насухо мягкой тканью или салфеткой из микрофибры.

8.3 Пятна от продуктов или остатков пищи

Во избежание повреждения поверхности строго запрещается использовать металлические губки и острые скребки.

Применяйте обычные неабразивные средства для ухода за стальными изделиями, используя, при необходимости, деревянные или пластмассовые инструменты. Тщательно прополоскать и протереть насухо мягкой тканью или замшей.

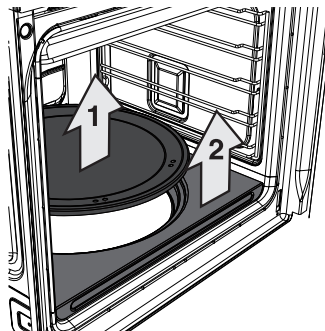
Не допускайте засыхания внутри духовки продуктов питания на основе сахара (например, варенья). Подобные пересохшие пятна могут разрушить эмаль, покрывающую духовку изнутри.





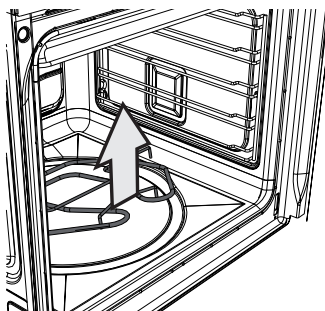
Только для моделей пицца для чистки дна духовки необходимо сначала выполнить следующие операции:

Удалить в последовательности крышку и основание, на котором она установлена. Основание должно быть поднято вверх на несколько мм и затем вынута полностью крышка.



Поднять вверх на несколько сантиметров окончания нижнего нагревательного элемента и почистить дно.

Поставить на место основание плитки пиццы, подталкивая ее до упора с задней частью плиты и давая вклиниться в пластинку сопротивления на основании самой плиты.

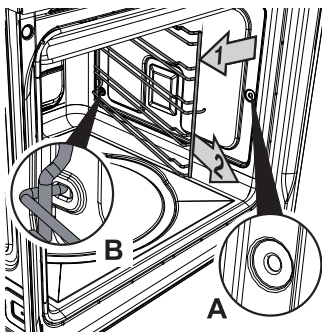


По окончании операции рекомендуется тщательно протереть насухо влажные части.

8.5.1 Удаление направляющих рамок

Удаление направляющих рамок позволяет дополнительное упрощение чистки боковых стенок, кроме этого, эта операция должна выполняться каждый раз, когда используется автоматический цикл чистки (только на некоторых моделях).

- Для удаления направляющих рамок потянуть рамку во внутреннюю сторону таким образом, чтобы отсоединить его от места вклинивания **A**, далее вынуть ее из гнезд, расположенных сзади **B**.
- По окончании чистки повторить все только что описанные операции для повторной установки направляющих рамок.





8.6 Чистка плитки для приготовления пиццы (только для некоторых моделей)

Плитка для приготовления пиццы промывается отдельно в следующем порядке:

оставить камень для пиццы внутри духовки и включить функцию пиролиза; по ее окончании, когда камень остынет и станет прохладным, удалить возможные остатки пищи влажной салфеткой из микрофибры.

- До начала чистки удалить грязь, нагоревшую на камне, с помощью металлического шпателя или скребка для чистки стеклокерамических жарочных полок.
- Для оптимальной чистки камень должен быть еще теплым или, в качестве альтернативы, должен промываться горячей водой.
- Использовать мочалки из металлической сетки или не абразивные мочалки фирмы Scotch Brite, пропитанные лимонным раствором или уксусом.
- Запрещается использовать моющие средства.
- Запрещается мыть в посудомоечной машине.
- Запрещается помещать камень в воду надолго для размочания и размягчения грязи.
- Запрещается пользоваться влажным камнем раньше, чем через 8 часов после его чистки.
- Со временем на поверхности камня могут появиться точки морщинистости. Это всего лишь результат нормального расширения, возникающего при высоких температурах в эмалевом покрытии камня.



8.7 Пиролиз: автоматическая очистка духовки

P

Пиролиз - это процесс автоматической чистки при высокой температуре, которая приводит к разложению загрязнений. Благодаря этому процессу можно очень легко очистить внутреннюю часть духовки.



Во время первого цикла автоматической чистки могут появиться неприятные запахи, происходящие от обычного испарения маслянистых веществ, используемых при изготовлении духовки. Речь идет о нормальном явлении, которое исчезает уже после первого цикла чистки.



Перед началом цикла автоматической чистки убедиться, чтобы в духовке не находилось продуктов питания или крупных следов перелива через край, появившихся в ходе предыдущих жарок.



В ходе цикла пиролиза блокирующее дверцу устройство препятствует каждой попытке открывания.



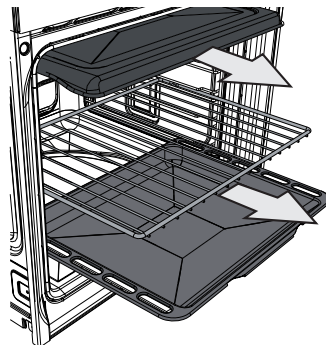
ЕСЛИ ДУХОВКА УСТАНОВЛЕНА ПОД ЖАРОЧНОЙ ПОЛКОЙ, ПРОВЕРЬТЕ, ЧТОБЫ ВО ВРЕМЯ ЦИКЛА АВТОМАТИЧЕСКОЙ ЧИСТКИ ГОРЕЛКИ ИЛИ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ НАГРЕВАТЕЛИ ПОЛКИ БЫЛИ ВЫКЛЮЧЕНЫ.



8.7.1 Перед началом цикла автоматической чистки

Пиролиз может выполняться в любое время дня или ночи (если вы планируете воспользоваться ночным тарифом за пользование электрической энергией).

- Удалить полностью все комплектующие из духовки и верхнюю защиту, как указано на рисунке.



- Удалить направляющие рамки, см. “8.5.1 Удаление направляющих рамок”.
- По окончании чистки, когда духовка остынет, вставить рамки повторив в обратном порядке операции, выполненные ранее.
- Проверить, чтобы дверца духовки была плотно закрыта.

Ссылаться на следующую схему для установки долготы цикла чистки:

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ЧИСТКИ	СЛАБАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ	СРЕДНЯЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ	СИЛЬНАЯ ЗАГРЯЗНЕННОСТЬ
	90 МИНУТ	135 МИНУТ	180 МИНУТ



Во время автоматической чистки вентиляторы вырабатывают достаточно интенсивный шум, вызванный наибольшей скоростью вращения; это нормальная работа, предусмотренная для благоприятствованию рассеяния тепла.

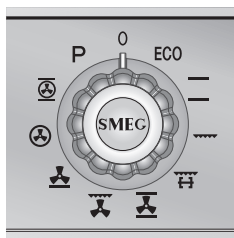
По окончании пиролиза вентиляция будет продолжаться автоматически на период времени, достаточный во избежание перегревов стенок мебели и передней части духовки.




8.7.2 Установка цикла чистки

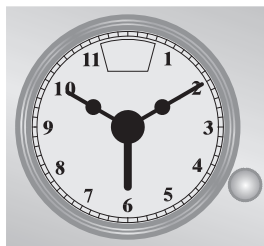
Повернуть ручку выбора функции для выбора цикла чистки (Пиролиз) **P**.

Для пуска цикла чистки (пиролиз) необходимо установить его долготу, от минимум 1ч 30 мин. до максимум 3 часов.



Повернуть против часовой стрелки ручку для установления в окошке программатора долготу пиролиза.


Через две минуты после начала цикла чистки (пиролиза) срабатывает устройство блокировки дверцы, которое препятствует открыванию дверцы. О срабатывании этого блокировочного устройства сигнализирует свечение символа .



По окончании цикла чистки блокировка дверцы остается включенной до тех пор, пока температура внутри духовки не снизится до безопасной. Когда духовка охладится, собрать влажной тканью из микроволокна остатки от автоматической чистки.

Для выбора цикла чистки с задержкой цикл чистки может быть запрограммирован таким образом, что будет иметь начало в установленное время.

После установки долготы цикла потянуть и повернуть против часовой стрелки ручку, давая совпасть стрелку с желаемым часом начала цикла.

Невозможно выбирать функции при включенном устройстве блокировки дверцы. Ждать, пока индикатор  не погаснет.





9. ВНЕПЛАНОВОЕ ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Периодически требуется выполнять операции по техническому обслуживанию духовки или по замене таких изнашиваемых частей, как прокладки, лампочки и т.п. Ниже предоставляются специальные инструкции по выполнению каждой операции данного типа.



Перед началом каждой операции, предусматривающей контакт с находящимися под напряжением частями, необходимо отключить электрическое питание с устройства.

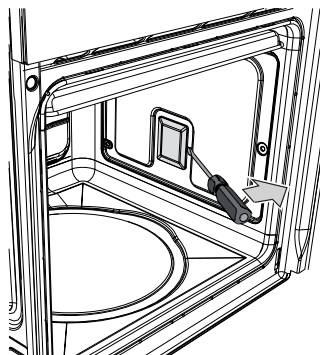


Если проблема не может быть решена посредством текущего планового ремонта или при возникновении неисправностей других типов, обращайтесь в местное сервисное предприятие.

9.1 Замена лампочки освещения

В случае необходимости замены лампочки (поломана или перегорела), для удаления направляющих рамок см. “8.5.1 Удаление направляющих рамок”.

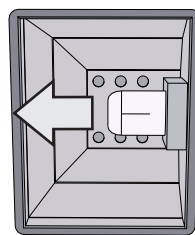
Далее снять крышку с лампочки при помощи специального инструмента (например, отвертки).



Снять лампочку, как указано.

Только на некоторых моделях: лампочки - галогенные, следовательно, **не дотрагиваться к ним**, а воспользоваться изолирующей прокладкой.

Заменить лампочку такой же (40W). Установить заново корректно крышку, оставляя профиль внутреннего стекла обращенным к дверце.



Нажать до конца на крышку таким образом, чтобы она плотно прилегалась к патрону лампочки.

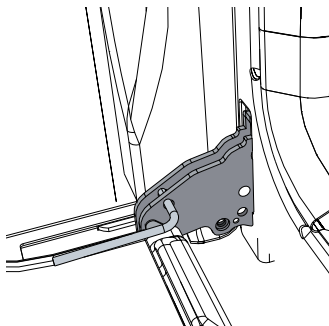


9.2 Демонтаж дверцы

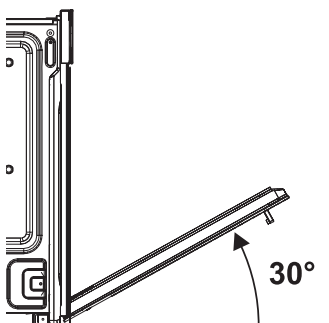
9.2.1 Со стержнями

Полностью открыть дверцу.

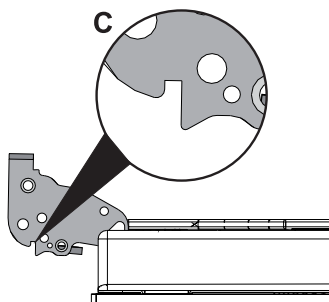
Вставить два стержня в отверстия указанных петель **A** двух петель сзади их самих до их закрепления.



Взять дверцу за обе стороны двумя руками рядом с петлями, приподнять ее под углом приблизительно 30° и вынуть.



Для повторной установки вставить петли в специальные отверстия, имеющиеся в духовке, убедившись в том, что желобки **C** прислоняются полностью на отверстия. Опустить дверцу вниз и после ее установки вынуть стержни из отверстий петель.





9.3 Демонтаж внутренних стекол

Рекомендуется постоянно поддерживать их в чистоте. Чтобы облегчить операции чистки, можно снять дверцу (см. 9.2 Демонтаж дверцы) и поместить ее на парусину; или открыть ее и заблокировать петли для снятия стекол.

Стекла, из которых состоит дверца, могут быть сняты полностью в следующем порядке.



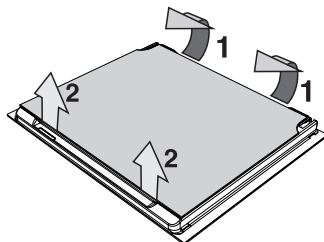
Внимание: перед извлечением стекол проверить, чтобы была заблокирована по крайней мере одна петля открытой дверцы как описано в параграфе “9.2 Демонтаж дверцы”. Необходимость в проведении этой операции может возникнуть еще раз в фазе извлечения стекол, если дверца непредвиденно разблокируется.



1

Снятие внутреннего стекла:

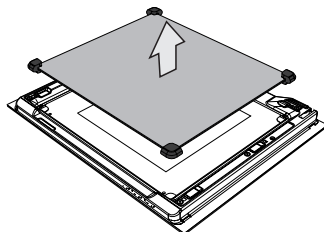
- Снять внутреннее стекло, осторожно вытягивая его в сторону задней части кверху, следуя направлению, указанному стрелками (1).
- Далее потянуть стекло к передней части кверху (2).
- Таким образом, разблокируются 4 стержня, прикрепленные к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки.



2

Снятие промежуточных стекол:

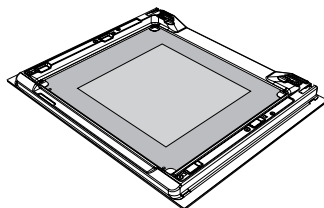
- Имеются два промежуточных стекла, соединенных посредством 4 блоками. Снять промежуточные стекла, приподнимая их кверху.



3

Чистка:

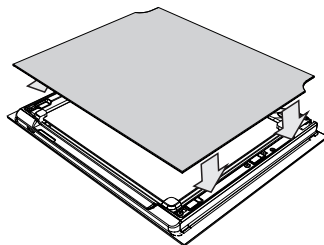
- Теперь возможно произвести чистку предварительно снятых стекол. Для чистки пользоваться кухонной впитывающей бумагой. В случае трудно отчищающихся загрязнений промыть влажной губкой и нейтральным чистящим средством.



4

Установка стекол на место:

- Вставить стекла на прежнее место в обратном порядке.
- Установить заново внутреннее стекло, обращая внимание на тщательную центровку 4 стержней, прикрепленных к стеклу со стороны своих гнезд на дверце духовки, слегка надавив на них





10. УСТАНОВКА ПРИБОРА

10.1 Подключение электропитания



Опознавательная табличка с техническими данными, паспортным номером и маркировкой расположена на видимом месте прибора. Запрещается снимать эту табличку.



Согласно предусмотренным нормам по безопасности электрической установки, выполнение заземления обязательно.

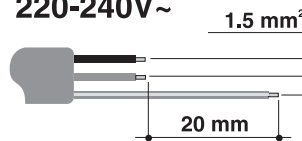


Если прибор будет подключаться к сети посредством неподвижного соединения, предусмотрите на линии питания многополюсный выключатель в соответствии с правилами установки, разместив его в легкодоступном месте поблизости от прибора.



При использовании подключения типа розетка - штекер, следует проверить, чтобы они были одного типа. Избегать использования переходников, адаптеров или ответвителей, так как они могут явиться причиной нагрева или ожога.

Работа при 220-240 В ~: используйте **220-240V~** трехполюсный кабель типа H05V2V2-F (кабель 3 x 1,5 мм²).



На конце, который будет подсоединяться к аппарату, должна иметься желто - зеленая жила заземления, длина которой должна составлять, по крайней мере, 20 мм.



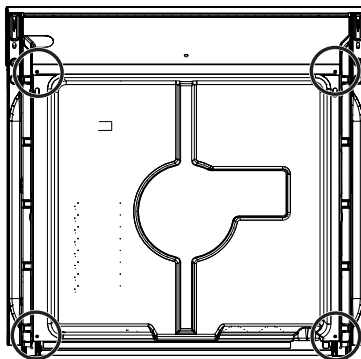
ВНИМАНИЕ: Вышеуказанные значения относятся к внутреннему токопроводящему кабелю.



10.2 Замена кабеля

В случае замены кабеля питания снять задний картер, отвинтив винты для получения доступа к клеммной панели.

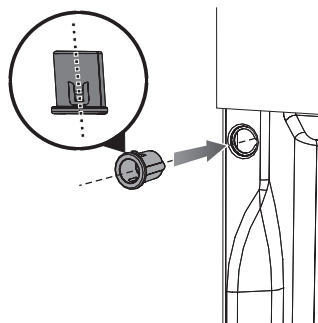
Заменить кабель. Сечение кабеля не должно быть менее 1,5мм (3 x 1,5). Убедиться в том, чтобы кабели (духовка или возможная варочная панель) имели оптимальный проход во избежание любого контакта с духовкой.



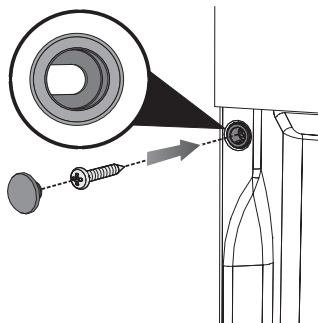
ВНИМАНИЕ: Момент затяжки винтов проводников питания клеммной панели должен быть равен 1,5 - 2 Nm.

10.3 Вставка муфт крепления

Для корректного крепления прибора к мебели вставить (как указано на рисунке) муфты в комплекте поставки в передней части духовки.



Далее, после установки прибора при встраиваемой версии прикрепить его к мебели винтами. Муфта позволит наклон винта примерно на 30°. После крепления прибора покрыть муфту пробками в комплекте поставки.





10.4 Расположение духовки



Запрещается использовать дверцу в качестве рычага при встраивании духовки в мебель. Запрещается прикладывать чрезмерное усилие на открытую дверцу.



Рекомендуется производить установку духовки вдвоем.



На основании, где будет расположена духовка, должна быть укомплектованной, как показано на рисунке ниже.

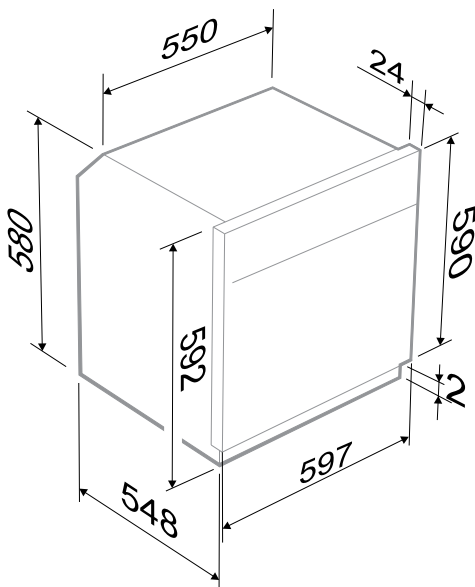
Прибор пригоден для встраивания в мебель из любого теплостойкого материала, лишь бы он был теплостойким. На рисунке сбоку приводятся ориентировочные размеры прибора.

При **размещении под столешницами** соблюдать размеры, указанные в параграфе “10.4.1 Размещение под столешницами”.

При **вертикальном расположении** соблюдать размеры, указанные в параграфе “10.4.2 Вертикальное расположение”, учитывая, что в верхней/задней части мебели должно быть предусмотрено отверстие глубиной примерно 35-40 мм.

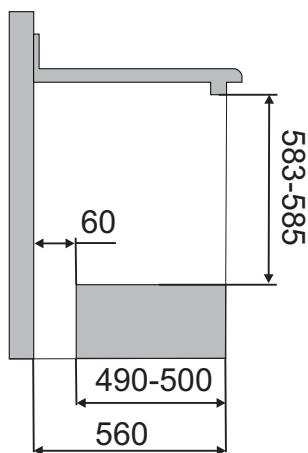
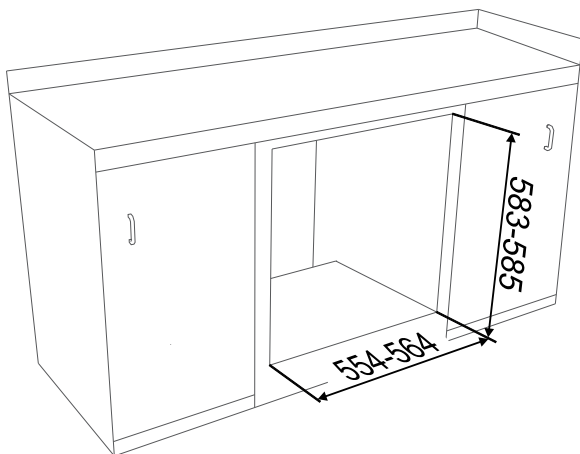
При размещении под столешницами убедиться в том, задняя/нижняя часть мебели располагает отверстием примерно в 60 мм (как указано на следующих рисунках).

Сведения о размещении и креплении варочной панели содержатся в соответствующих инструкциях, прилагаемых к аппарату данного типа.

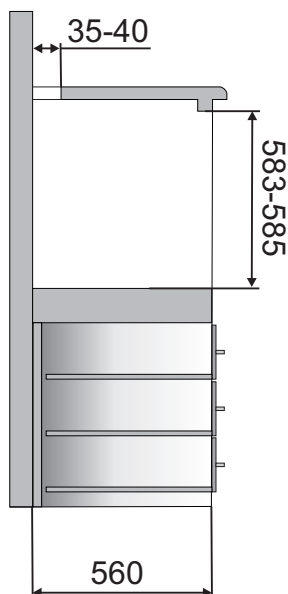
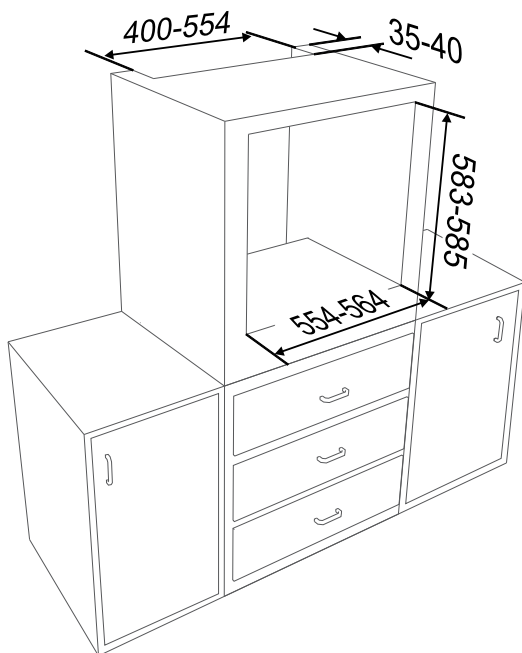




10.4.1 Размещение под столешницами



10.4.2 Вертикальное расположение



914774435/A