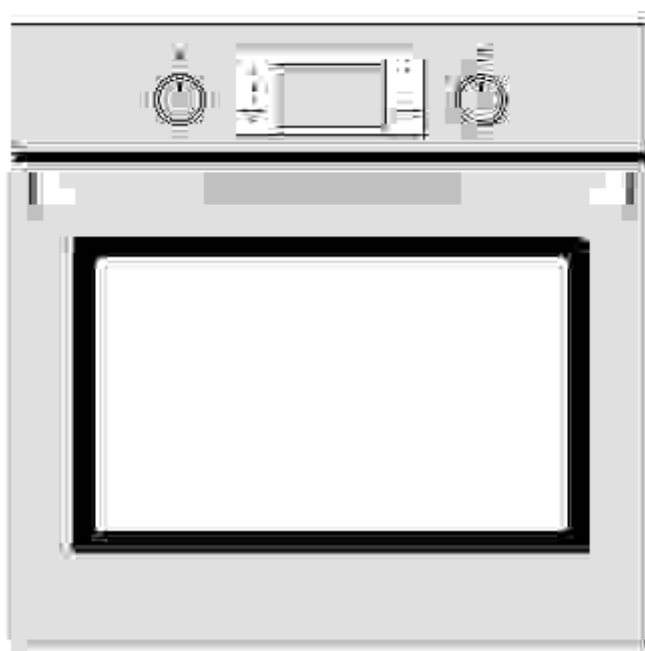


**ИНСТРУКЦИИ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО  
УСТАНОВКЕ, ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И  
ОБСЛУЖИВАНИЮ ВСТРАИВАЕМЫХ  
ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ ДУХОВОК**



**RU**

Настоящий прибор спроектирован и изготовлен в соответствии с европейскими нормами EN 60-335-1 и EN 60-- 335-2-6 с соответствующими поправками.

Прибор соответствует предписаниям нижеуказанных директив Европейского союза:

- СЕЕ 73/23 ++ 93/68 по электробезопасности (ВТ).
- СЕЕ 89/336 +92/31 ++ 93/68 по электромагнитной совместимости (ЕМС)

На его маркировочной этикетке и упаковке имеется символ 

---

Принадлежности духовки, которые могут находиться в контакте с пищевыми продуктами, изготовлены из материалов, соответствующих предписаниями директивы ЕЭС 89/109 от 21/12/88 г.

---

Настоящее изделие соответствует Директиве ЕС 2002/96/ЕС.

Изображенный на приборе символ зачеркнутого мусорного бака указывает на то, что по окончании срока своей службы изделие, которое подлежит отдельной от бытовых отходов переработке, должно быть отправлено в центр дифференцированного сбора электрической и электронной аппаратуры или же возвращено продавцу при приобретении нового эквивалентного оборудования.



Пользователь несет ответственность за отправку прибора по окончании срока его службы в соответствующие структуры по утилизации во избежание наложения на него взыскания, предусмотренного действующим законодательством об отходах.

Соблюдение правил дифференцированного сбора для последующей отправки отслужившего прибора на повторную переработку, обработку и безопасную для окружающей среды утилизацию способствует предотвращению возможных вредных последствий для окружающей среды и здоровья и повторному использованию материалов, из которых изготовлено изделие.

Для получения более подробной информации о возможных системах сбора, обратитесь в местную службу по утилизации отходов или в магазин, в котором была совершена покупка.

Производители и импортеры несут как индивидуальную, так и коллективную ответственность за проведение переработки, обработки и безопасной для окружающей среды утилизации прибора.

Настоящий прибор перед отгрузкой с фабрики был испытан и отлажен опытными квалифицированными специалистами для обеспечения наилучших результатов его работы.

**Любой ремонт или наладка, в которых может впоследствии возникнуть необходимость, должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированным персоналом.**

По этой причине рекомендуем Вам обращаться только в наш наиболее близкий к вам авторизованный сервисный центр, указав марку, модель, заводской номер и тип неисправности вашего прибора. Соответствующие данные указаны на маркировочной этикетке, наклеенной на боковой стенке прибора и приведенной в настоящей инструкции.

**Прим.: прикрепите ниже этикетку, чтобы всегда иметь эти данные под рукой.**

Эта информация позволит работнику сервисного центра подготовить необходимые запчасти и обеспечить своевременный и качественный ремонт.

Оригинальные запчасти и дополнительное оборудование могут быть приобретены только в наших сервисных центрах и у авторизованных дилеров.

## 1. ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ И ПРЕДПИСАНИЯ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ 4

## 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

|   |       |
|---|-------|
| Общее описание                                    | 5     |
| Описание панели управления                        | 6     |
| Описание ручек управления                         | 6-9   |
| Правила безопасности                              | 10    |
| Что делать при первом использовании               | 10    |
| Функции   | 11-12 |
| Как использовать вертел                           | 12    |
| Как использовать термощуп                         | 12    |
| Как использовать многофункциональную духовку      | 14-15 |
| Практические советы по приготовлению блюд         | 16    |
| Таблица приготовления блюд в духовке              | 17    |
| Таблицы приготовления блюд с использованием гриля | 17    |
| Чистка и обслуживание                             | 18-19 |

## 3. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 20

## 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 20

## 5. ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Техническая информация    | 21    |
| Встройка духовки          | 21-22 |
| Подключение к электросети | 23    |
| Текущее обслуживание      | 23    |

МЕСТО ДЛЯ ПРИКЛЕИВАНИЯ МАРКИРОВОЧНОЙ ЭТИКЕТКИ

От всей души благодарим вас за приобретение нашего изделия. Мы уверены, что эта новая, современная, функциональная и практичная духовка, выполненная из высококачественных материалов, сможет наилучшим образом удовлетворить ваши потребности. Этот новый прибор прост в использовании, однако, перед его установкой и включением, **следует внимательно прочитать данную инструкцию**, в которой содержится информация, касающаяся правил безопасности при установке, использовании и обслуживании. Сохраните эту инструкцию для обращения к ней в случае возникновения каких-либо вопросов.

Производитель оставляет за собой право на привнесение в свои изделия изменений, которые он считает необходимыми или полезными, в том числе, в интересах потребителей, без изменения основных функциональных характеристик и степени безопасности. Производитель не несет ответственности за возможные неточности, допущенные в настоящей инструкции в процессе ее печати.

Прим.: **оформление рисунков настоящей инструкции носит чисто условный характер. Установка и обслуживание (раздел "5. ИНСТРУКЦИЯ ПО УСТАНОВКЕ") должны выполняться только квалифицированным персоналом.**

- Прибор должен использоваться только в целях, для которых он предназначен, то есть для приготовления пищи в домашних условиях. Любое другое использование считается неправильным и, следовательно, опасным.
- Производитель не несет ответственности за возможный ущерб имуществу или физическим лицам, нанесенный вследствие неправильной установки, несоответствующего обслуживания или ошибочного использования прибора.
- После удаления внешней упаковки и упаковки различных внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнений не следует пользоваться прибором, а необходимо обратиться к услугам квалифицированных специалистов.
- Остатки упаковки (картон, мешки, пенопласт, гвозди и т.д.) следует хранить в недоступном для детей месте, поскольку они являются потенциальным источником опасности. В целях охраны окружающей среды, все детали упаковки изготовлены из экологически безопасных материалов и подлежат переработке для повторного использования.
- Электробезопасность данного прибора гарантирована только в случае его правильного заземления, как это предусмотрено нормами электробезопасности. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм. В случае возникновения сомнений следует обратиться к помощи квалифицированных специалистов для проверки соответствия электрооборудования.

- Прежде чем подсоединять прибор к электросети, следует удостовериться, что данные, приведенные на табличке с основными техническими характеристиками, соответствуют показателям электросети (раздел "4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ").

**Использование любого электроприбора требует соблюдения некоторых основных правил:**

- > Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками.
- > Не пользуйтесь прибором, если вы не обуты.
- > Не тяните за шнур питания, чтобы вынуть вилку из розетки.
- > Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождя, солнца и т.д.)
- > Не разрешайте пользоваться прибором без вашего присмотра детям или недееспособным лицам.
- Перед первым использованием духовки следует прогреть ее пустой с закрытой дверцей при максимальной температуре примерно в течение двух часов до исчезновения характерного запаха термоизоляции. Во время выполнения этой операции следует хорошо проветривать помещение.
- Во время и после использования стекло дверцы духовки и окружающие его детали могут быть очень горячими, поэтому следует держать детей на безопасном расстоянии от прибора.
- Духовку следует содержать в чистоте, поскольку остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Не используйте выключенную духовку для хранения пищи или посуды: при случайном включении это может привести к убыткам и несчастным случаям.
- При использовании расположенной вблизи от прибора розетки удостоверьтесь, что провода других используемых электроприборов не касаются его и находятся на достаточном расстоянии от нагретых частей прибора.
- После использования прибора проверьте, чтобы все ручки управления были установлены в положение "выключено" или "закрыто".
- Перед выполнением любой операции, связанной с чисткой или обслуживанием прибора, следует отключить его от электросети.
- В случае неисправности и/или неудовлетворительной работы следует выключить прибор и отключить его от электросети. Не пытайтесь самостоятельно разбирать прибор. Любой ремонт или наладка должны выполняться с максимальным вниманием и осторожностью квалифицированным персоналом. По этой причине рекомендуем Вам обращаться только в ближайший к Вам авторизованный сервисный центр, указав тип неисправности и модель Вашего прибора.

### ОБЩЕЕ ОПИСАНИЕ

С помощью электрической многофункциональной духовки возможно готовить в режиме естественной или принудительной (при помощи вентилятора) конвекции и, следовательно, возможно выбрать наиболее подходящий для приготовления различных блюд тип нагрева. Духовка оснащена телескопическими направляющими (рис. 1), на которых могут быть установлены следующие принадлежности:

- решетка духовки (рис. 2)
- поддон или лоток для сбора жира высота 34 мм (рис. 3)
- противень для выпечки или пиццы высота 20 мм (рис. 4)
- опора для вертела + шампур + вилки + ручка термощуп

Ниже приводятся основные характеристики различных устройств безопасности, гарантирующих пользователю эффективное и безопасное использование духовки:

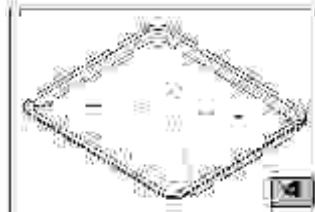
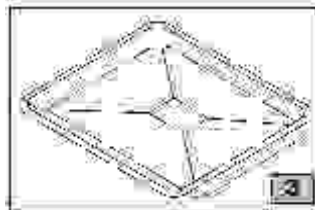
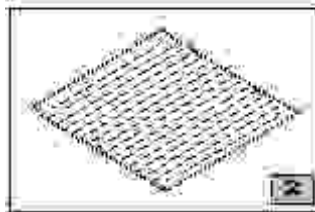
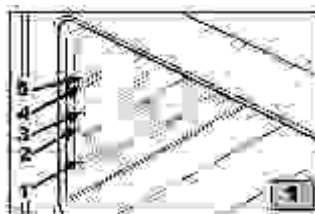
- 1. Ограничитель температуры или термостат безопасности.** Включается в случае обнаружения неисправности главного термостата. В этом случае электропитание временно отключается, предотвращая тем самым перегрев духовки. **Не пытайтесь самостоятельно исправить неисправность. Выключите духовку и обратитесь в ближайший сервисный центр.**
- 2. Охлаждающий или тангенциальный вентилятор.** Его задачей является охлаждение панели управления, регуляторов, ручки дверцы духовки и электрических компонентов. Включается автоматически во время использования духовки, а также продолжает работать после выключения духовки во избежание перегрева и для ускорения охлаждения еще в течение около 7-8 минут.
- 3. Устройства безопасности на ДАТЧИКЕ ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ:**

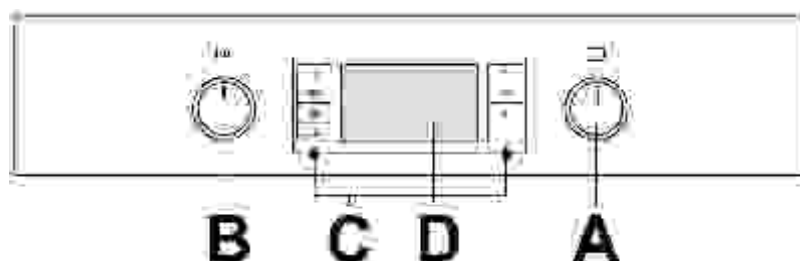
Если в датчике происходит короткое замыкание, то сразу же после запуска программы срабатывает звуковой сигнал (сопровождается появлением мигающей буквы "E" в зоне действительной температуры духовки).

Если датчик разомкнут, следует проверить, чтобы после 8 минут приготовления, температура в духовке составляла не менее 60°C. В противном случае, духовка начинает работать в аварийном режиме. Обратите внимание на то, что это защитное устройство срабатывает также в случае использования духовки с открытой дверцей. Естественно, функция 1 (размораживание при комнатной температуре) не предусматривает этой проверки.

### 4. Защитные устройства на ТЕРМОЩУПЕ (при его наличии):

- Если в термощупе происходит короткое замыкание, то несколько секунд спустя после запуска программы (макс. 5 секунд) срабатывает звуковой сигнал (сопровождается появлением мигающей буквы "E" в зоне внутренней температуры духовки).
- Если термощуп разомкнут, он ни при каких обстоятельствах не может быть "выявлен" программой. Поэтому даже при его включении на дисплее не происходит появления соответствующего символа.
- При включении термощупа в режиме выбора одной из программ гриля (8,9,10) раздается звуковой сигнал и происходит отключение всех нагрузок (кроме подсветки).



**ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**

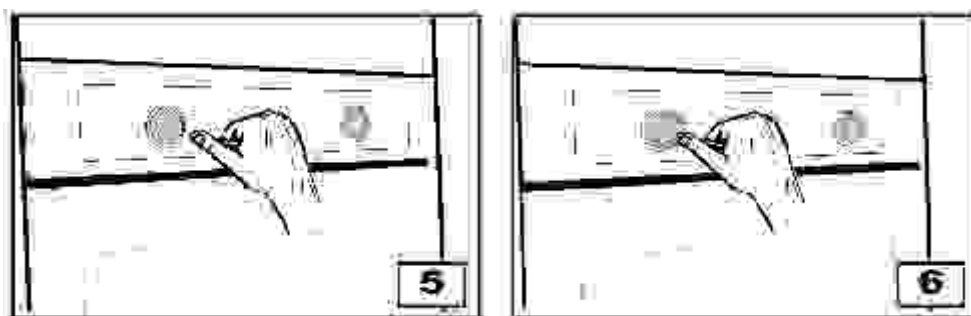
- A. Ручка выбора программ (в положении STOP)
- B. Ручка термостата (в положении STOP)
- C. Кнопки программирования
- D. Дисплей с часами и показом программы

**ОПИСАНИЕ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ**

Духовка оснащена утапливаемыми ручками.

Для пользования духовкой необходимо извлечь ручки наружу, нажав на них (см. рис. 5 и 6).

Во время использования духовки удостоверьтесь, что ручки находятся снаружи панели управления для предотвращения их перегрева.




## 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU



### КНОПКА ВКЛЮЧЕНИЯ


**Включена** всегда, за исключением случая, когда ручка выбора программ (A) находится в положении STOP. При нажатии на нее активизируются все программы, а после подтверждения загорается символ .




После запуска или завершения программы она **отключается**. Для ее восстановления, установите на 1 секунду ручку выбора программ (A) в положение STOP и выберите новую программу.



### КНОПКА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Отключена**, когда ручка выбора программ (A) находится в положении STOP.

Включается только после ввода времени приготовления при помощи кнопки .

При ее последовательном нажатии вводится: мигающие цифры час, мигающие цифры минуты, конец мигания. Мигающие цифры могут быть изменены при помощи кнопок  +  и/или .






### КНОПКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**Отключена**, когда ручка выбора программ (A) находится в положении STOP.

При однократном нажатии начинается мигание цифр длительности приготовления.

При повторном нажатии эта функция отключается. Во время

мигания время приготовления может быть изменено при помощи кнопок  +  и/или .



### КНОПКА ЧАСЫ + ТАЙМЕР

**Включена**, даже когда ручка выбора программ (A) находится в положении STOP.




При ее удерживании в течение 2 секунд происходит вход в режим НАСТРОЙКИ ЧАСОВ, позволяющий установить время. Процедура ввода описана далее.

При обычном нажатии кнопки устанавливается описанный ниже режим ТАЙМЕРА.



### КНОПКА ПОДСВЕТКИ ДУХОВКИ

**Включена**, даже когда ручка выбора программ (A) находится в положении STOP.


При ее нажатии включается и выключается подсветка. Если удерживать ее нажатой, то при помощи кнопок  +  и/или  можно отрегулировать контрастность дисплея.



### КНОПКА БЛОКИРОВКИ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ


**Включена**, даже когда ручка выбора программ (A) находится в положении STOP.

При ее удерживании нажатой в течение 3 секунд включается функция БЛОКИРОВКИ РУЧЕК

УПРАВЛЕНИЯ, на дисплее появляется символ  и с этого момента отключаются как все РУЧКИ УПРАВЛЕНИЯ, так и КНОПКИ ПРОГРАММИРОВАНИЯ. Для выхода из функции БЛОКИРОВКИ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ следует снова держать нажатой эту кнопку в течение 3 секунд.




### КНОПКА ПЕРЕВОДА ВРЕМЕНИ ВПЕРЕД

Увеличивает значение мигающих на дисплее цифр. При ее удерживании в течение около 1,5 секунд происходит ускорение возрастания цифр. Ее нажатие одновременно с кнопкой  позволяет отрегулировать контрастность дисплея.















### КНОПКА ПЕРЕВОДА ВРЕМЕНИ НАЗАД

Уменьшает значение мигающих на дисплее цифр. При ее удерживании в течение около 1,5 секунд происходит ускорение убывания цифр. Ее нажатие одновременно с кнопкой  позволяет отрегулировать контрастность дисплея.

**НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ**










Духовка оснащена цифровыми часами, указывающими часы и минуты. После отключения прибора от электросети и **установки ручки выбора программ (А) в положение STOP** вы можете настроить часы на текущее время, выполнив следующие действия:


|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Держите нажатой кнопку  несколько секунд до звукового сигнала. После ее отпускания замигают цифры <u>часа</u>.</li> <li>• Настройте час при помощи кнопок  +  и/или .</li> </ul> |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вновь нажмите на кнопку . После ее отпускания замигают цифры минут.</li> <li>• Настройте минуты при помощи кнопок:  +  и/или .</li> </ul>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вновь нажмите кнопку  для подтверждения операции.</li> <li>• После этого на дисплее появится установленное время и две мигающие точки, подтверждающие успешное завершение операции.</li> </ul>  |  |

**Прим.:** Вышеописанные действия должны быть выполнены в течение 5 секунд, иначе мигание цифр автоматически прекратится и произойдет выход из режима НАСТРОЙКИ ЧАСОВ.

**НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА**



Настройку таймера можно выполнить практически всегда, за исключением использования режима запрограммированного приготовления, поскольку цифры, используемые таймером, совпадают с цифрами ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• При нажатии на кнопку  появляются мигающие символ  и цифра "0" минут</li> <li>• Установите количество минут при помощи кнопок:  +  и/или  (макс. 199).</li> </ul> |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вновь нажмите кнопку  для подтверждения операции. После этого на дисплее будет мигать только символ  и начнется обратный отсчет установленных минут. По окончании запрограммированного времени в течение 1 минуты будет звучать звуковой сигнал. Для его прерывания можно нажать на любую кнопку.</li> </ul>   |  |

**Прим.:** ТАЙМЕР может быть отключен до окончания своей работы нажатием на кнопку .

**РЕГУЛИРОВКА КОНТРАСТНОСТИ**

Контрастность дисплея может быть отрегулирована на основании угла просмотра, который зависит от высоты духовки над уровнем пола и/или от роста пользователя:

Нажмите на кнопку , затем на кнопку  для смещения угла просмотра вверх

Нажмите на кнопку , затем на кнопку  для регулировки фронтального видения



## 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

### РУЧКА ВЫБОРА ПРОГРАММ (поз. А)

- Поворачивая ручку по или против часовой стрелки, можно выбрать необходимую программу, которая немедленно выводится на дисплей.
- Если во время выполнения программы ручка выбора будет переведена в положение STOP, то произойдет немедленное завершение программы.
- Во время выполнения программы невозможно изменить выбранную функцию. Для этого необходимо вернуться в положение STOP и перепрограммировать духовку.

### РУЧКА ТЕРМОСТАТА или СТЕПЕНИ ГОТОВНОСТИ НА ГРИЛЕ (поз. В)

- Служит для выбора **температуры духовки** при выборе программ, не использующих гриль (2,3,4,5,6,7,11), или **степени готовности** при выборе программ с использованием гриля (8,9,10).
- При выборе любой функции приготовления в духовке или жарки на гриле на дисплее появляется предустановленное значение в зависимости от выбранной программы. Это значение можно увеличить или уменьшить, повернув ручку по часовой или против часовой стрелки.
- Допустимое максимальное значение температуры зависит от программы, в то время как максимальная степень готовности на гриле всегда составляет 100%.
- Допустимое минимальное значение температуры всегда составляет 50°C, в то время как минимальная степень готовности на гриле всегда равна 10%.

### ДИСПЛЕЙ

|  |  |
|--|--|
| При установке ручки выбора программ (А) в положение STOP на дисплее высвечивается только время и можно использовать кнопки ТАЙМЕРА, ПОДСВЕТКИ и БЛОКИРОВКИ УПРАВЛЕНИЯ. |  |
| При установке ручки выбора программ (А) не в положении STOP на дисплее высвечивается время и символ выбранной программы.   |  |
| При выборе программ приготовления без гриля высвечиваются также УСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА и изменяющаяся во время работы ДЕЙСТВИТЕЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ.           |  |
| При выборе программ с использованием гриля высвечивается СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ НА ГРИЛЕ.  |  |

### ПРЕРЫВАНИЕ ПОДАЧИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

После кратковременного прерывания подачи электроэнергии (примерно на 4 минуты) духовка вернется к нормальному режиму своей работы.

Если подача электроэнергии будет прервана на более длительное время, после возвращения напряжения, следует переустановить функции приготовления, необходимую программу, а также текущее время.

**ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ:**

- Не оставляйте духовку без присмотра во время приготовления пищи. Предотвратите возможность игр детей с духовкой.
- При открытии дверцы духовки беритесь только за центральную часть ее ручки. Не подвергайте чрезмерным нагрузкам открытую дверцу.
- Не беспокойтесь, если в процессе приготовления на дверце и на внутренних стенках духовки образуется конденсат. Это не влияет на ее работу.
- При открытии дверцы духовки будьте осторожны, чтобы не обжечься паром.
- Во время работы духовка сильно нагревается. Старайтесь не прикасаться к нагревательным элементам внутри духовки. При помещении и извлечении емкостей из духовки пользуйтесь кухонными рукавицами.
- При извлечении или помещении блюд в духовку, следите за тем, чтобы на ее дно не выливался соус в значительных количествах (раскаленные масло и жир легко воспламеняются).
- Используйте посуду, устойчивую к воздействию температур, указанных на ручке термостата.
- В процессе приготовления, чтобы избежать неприятных последствий, убедительно рекомендуем не накрывать дно духовки или решетки алюминиевой фольгой или другими материалами.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе его жарки на гриле, следуя инструкциям параграфа **“ П Р А К Т И Ч Е С К И Е С О В Е Т Ы П О ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД ”**.
- После использования прибора проверьте, чтобы все ручки управления были установлены в положение “выключено” или “закрыто”.
- **ВНИМАНИЕ !!!** Во время и после использования, стекло дверцы духовки и окружающие его части могут быть очень горячими, поэтому следует держать детей на безопасном расстоянии от прибора.

**ВНИМАНИЕ!!!** Во время использования духовки и гриля дверца духовки должна быть закрыта.

**ЧТО ДЕЛАТЬ ПРИ ПЕРВОМ ИСПОЛЬЗОВАНИИ**

Проверьте, чтобы духовка была запрограммирована на ручной режим. Затем, чтобы удалить характерный запах стекловатной изоляции, прогрейте пустую духовку с закрытой дверцей при максимальной температуре в течение около двух часов.

Во время выполнения этой операции следует выйти из помещения и обеспечить в нем циркуляцию свежего воздуха. По окончании операции дайте духовке остыть, а затем промойте ее изнутри горячей водой с добавлением мягкого моющего средства.

Перед использованием следует вымыть также все принадлежности (решетку, противень, поддон, шампур и т.д.).

**Перед тем как приступить к мойке, следует отключить прибор от электросети.**

Далее вы найдете следующую информацию:





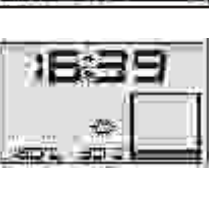


- на стр. 11-12 описание различных функций
- на стр. 12 “Как использовать вертел”
- на стр. 13 “Как использовать термощуп”
- на стр. 14-15 “Как использовать многофункциональную духовку”
- на стр. 16 “Практические советы для достижения оптимальных результатов”.
- на стр. 17 таблицы по приготовлению блюд в духовке и с использованием гриля.

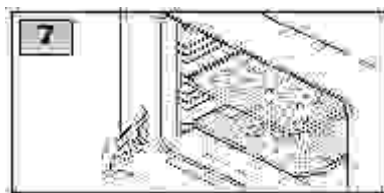
## 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ





RU

### ФУНКЦИИ

Поворачивая ручку выбора программ (А) по часовой или против часовой стрелки, можно выбрать 11 различных функций, которые мгновенно высвечиваются на дисплее.

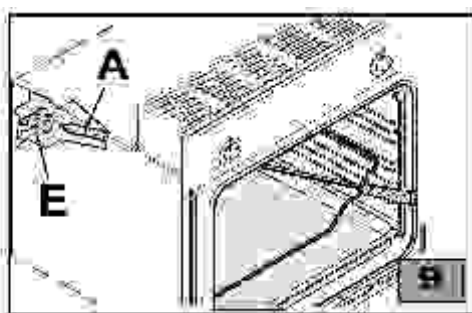
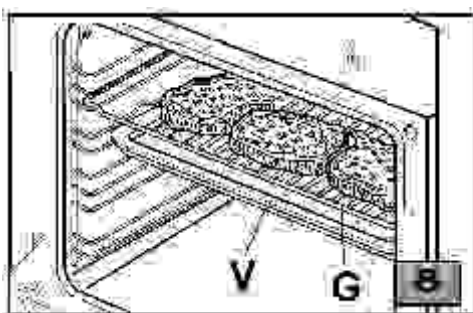
|   |   |
|---|---|
| <p><b>1. РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ</b><br/>При выборе этой функции включается только вентилятор, который обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг замороженных продуктов и очень медленно их размораживает. Время размораживания зависит от количества и типа продуктов.</p>   |    |
| <p><b>2. ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b><br/>При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы, распределяющие тепло над и под приготавливаемым блюдом. Эта функция подходит для любого типа продуктов (мяса, рыбы, хлеба, пиццы, кондитерских изделий и т.д.)</p>   |    |
| <p><b>3. ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ</b><br/>При выборе этой функции включаются верхний и нижний нагревательные элементы, а выделяемое ими тепло распространяется по камере вентилятором. Эта функция особо подходит для быстрого и одновременного приготовления блюд на разных уровнях (рис. 7).</p>  |    |
| <p><b>4. РАЗМОРАЖИВАНИЕ И ПОДОГРЕВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ</b><br/>При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент, а выделяемое им тепло распространяется по камере вентилятором. Эта функция особо подходит для размораживания и разогревания уже готовых продуктов.</p>  |   |
| <p><b>5. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ НИЖНЕМ НАГРЕВАТЕЛЬНОМ ЭЛЕМЕНТЕ</b><br/>При выборе этой функции включается нижний нагревательный элемент. Эта функция особо подходит для приготовления блюд, требующих умеренного нагрева верхней части блюда (например, кондитерских блюд, покрытых фруктами или вареньем, кондитерских блюд с сыром, блюд с корочкой) или в качестве последнего этапа приготовления, сохраняя уже достигнутую степень готовности. Кроме того, она подходит для разогревания уже готовых продуктов.</p> |  |
| <p><b>6. ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОБДУВОМ ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ЗАДНЕМ КРУГОВОМ НАГРЕВАТЕЛЬНОМ ЭЛЕМЕНТЕ</b><br/>При выборе этой функции включается задний нагревательный элемент, а выделяемое им тепло распространяется по камере вентилятором. При этом тепло быстро и равномерно распространяется по камере духовки, позволяя одновременно готовить различные блюда на разных уровнях (рис. 7).</p>  |  |
| <p><b>7. ФУНКЦИЯ “ПИЦЦА”</b><br/>При выборе этой функции включаются нижний и задний нагревательные элементы, а выделяемое ими тепло распространяется по камере вентилятором. Эта функция особо подходит для приготовления пиццы (хрустящей снизу и мягкой сверху).</p>  |  |



|   |  |
|---|--|
| <p><b>8. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ + ВЕРТЕЛЕ</b><br/>         При выборе этой функции включается центральный верхний нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо. Одновременно со включением гриля автоматически включается вертел (см. отдельные инструкции).</p>  |   |
| <p><b>9. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ</b><br/>         При выборе этой функции включается центральный верхний нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо (рис. 8). Помимо жарки на гриле, эта функция может использоваться также для легкого подрумянивания уже приготовленных блюд.</p>  |   |
| <p><b>10. ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С ОБДУВОМ</b><br/>         При выборе этой функции включается центральный верхний нагревательный элемент, а выделяемое им тепло распространяется по камере вентилятором. Эта функция особо подходит для смягчения прямого воздействия верхнего нагревательного элемента при более низкой температуре духовки, что позволяет получить однородную и хрустящую золотистую корочку. Идеальна для жаркого и курицы.</p> |   |
| <p><b>11. ПОДРУМЯНИВАНИЕ ПРИ ВКЛЮЧЕННОМ ВЕРХНЕМ НАГРЕВАТЕЛЬНОМ ЭЛЕМЕНТЕ</b><br/>         При выборе этой функции включается верхний периферический нагревательный элемент, подающий тепло непосредственно на приготавливаемое блюдо. Эта функция особо подходит для легкого подрумянивания верхней части блюд или для обжаривания хлеба.</p>  |  |

#### КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ВЕРТЕЛ (рис. 9)

- Насадите курицу или кусок мяса на шампур, тщательно закрепив его между двумя треногами и хорошо уравновесив, чтобы избежать излишних усилий электромотора.
- Вставив опору в паз 4, установите на нем шампур и вставьте конец (А) в соответствующее гнездо мотора (Е).
- **Обязательно используйте поддон для сбора сока, следуя инструкциям параграфа “ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД”.**
- Отвинтите и снимите ручку шампура, **закройте дверцу духовки** и включите функцию приготовления



## 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ




RU

### КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТЕРМОЩУП (только для некоторых моделей)

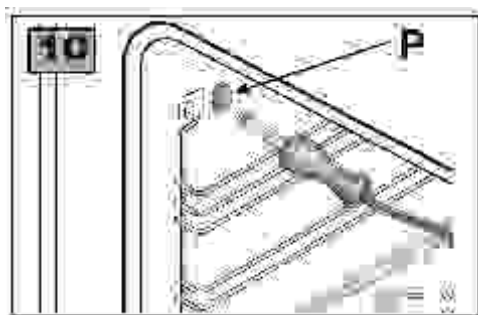
Наша электродуховка позволяет готовить блюда, используя термощуп, измеряющий температуру внутри готовящихся блюд.

**ВНИМАНИЕ !!** При использовании термощупа рекомендуем брать большие куски мяса, по возможности без костей, затрудняющих измерение температуры. В связи с этим, не рекомендуем готовить курятину и крольчатину. Термощуп сообщает о достижении 3 температур внутри готовящихся блюд:

- 50°C для ростбифа или филе
- 70°C для жаркого из телятины
- 90°C для жаркого из говядины или свинины

|   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Вставьте острый конец термощупа в готовящееся блюдо.</li><li>• Поднимите крышку гнезда для термощупа и вставьте в нее контакт (см. рис. 10). После этого на дисплее загорится символ .</li><li>• <b>Проверьте, что термощуп не касается стенки духовки</b>, затем включите необходимую функцию приготовления.</li></ul>                      |   |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• В процессе приготовления, при достижении внутренней температуры 50°C, раздастся звуковой сигнал и символ термощупа начинает мигать с низкой частотой.</li><li>• При достижении 70°C раздастся другой звуковой сигнал, в то время как удваивается частота мигания символа термощупа.</li><li>• При достижении 90°C раздастся еще один звуковой сигнал, в то время как утраивается частота мигания символа термощупа.</li></ul> |  |

**Прим.** Не допускается введение термощупа при выполнении программ, использующих гриль (8, 9 и 10). Звуковой сигнал сообщает о выборе программ с использованием гриля при введении термощупа или при введении термощупа в процессе выбора или выполнения программы приготовления на гриле. В целях безопасности, во время звучания сигнала происходит отключение всех нагрузок (за исключением подсветки).





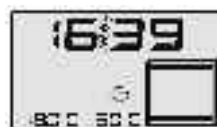
**КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНУЮ ДУХОВКУ**

Наша электродуховка позволяет выбрать 3 различных рабочих режима:


**● ОСНОВНАЯ РАБОТА БЕЗ ПРОГРАММИРОВАНИЯ**

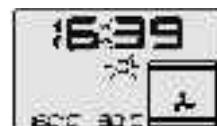
Духовка может использоваться без программирования. В этом случае начало и конец приготовления блюда (включение и выключение) задаются вручную.




- Выберите необходимую функцию при помощи ручки выбора программ (А).
- Если необходимо, отрегулируйте ручкой (В) **температуру приготовления** в программах без использования гриля (2,3,4,5,6,7,11) или **степень готовности** в программах с использованием гриля (8,9,10).
- Нажмите на кнопку  для включения функции, подтвержденного звуковым сигналом.
- Загоревшийся символ  указывает на начало приготовления блюда.
- По окончании приготовления **выключите духовку, установив ручку выбора программ (А) на STOP**. Выключение подтверждается звуковым сигналом.

**2. РАБОТА С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



Духовка может использоваться в режиме программирования времени приготовления блюда. В этом случае начало приготовления задается вручную, а выключение происходит автоматически.

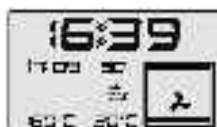
- Выберите необходимую функцию при помощи ручки выбора программ (А).
- Если необходимо, отрегулируйте ручкой (В) **температуру приготовления** в программах без использования гриля (2,3,4,5,6,7,11) или **степень готовности** в программах с использованием гриля (8,9,10).
- Нажмите на кнопку . На дисплее появится мигающая цифра "0".




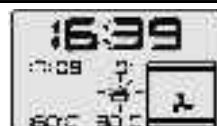
- Установите время при помощи кнопок  и/или  (макс. 199) в течение 5 секунд. При задержке цифра исчезнет с дисплея.
- Снова нажмите на кнопку  для подтверждения операции. При этом значение длительности приготовления перестанет мигать. В ином случае, мигание цифр прекратится автоматически по истечении 5 секунд и останется действительным последнее введенное значение.



- Нажмите на кнопку  для включения функции, подтвержденного звуковым сигналом.
- Загоревшийся символ  указывает на начало приготовления блюда. На дисплее показано **ВРЕМЯ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, представляющее собой сумму значения **ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ** + введенного значения **ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и одновременно начнется обратный отсчет длительности приготовления до 0.



- По истечении установленного времени произойдет автоматическое выключение духовки, подтвержденное звуковым сигналом и символом . Не забудьте перевести ручку выбора программ (А) в положение STOP.













## 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

### 3. РАБОТА С ПРОГРАММИРОВАНИЕМ НАЧАЛА И КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Духовка может быть запрограммирована на определенный момент начала приготовления блюда. В этом случае начало и окончание приготовления выполняются автоматически.

|   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите необходимую функцию при помощи ручки выбора программ (А).</li> <li>• Если необходимо, отрегулируйте ручкой (В) <b>температуру приготовления</b> в программах без использования гриля (2,3,4,5,6,7,11) или <b>степень готовности</b> в программах с использованием гриля (8,9,10).</li> <li>• Нажмите на кнопку . На дисплее появится мигающая цифра "0".</li> </ul>  |    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите время при помощи кнопок <math>\pm</math> и <math>\square</math> (макс. 199).</li> <li>• Снова нажмите на кнопку <math>\square</math>. Значение длительности приготовления перестанет мигать и появится значение <b>ВРЕМЕНИ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> (выведенного из суммы значения <b>ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ</b> + введенного значения <b>ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>) с мигающими цифрами часа.</li> </ul>   |    |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройте <b>ЧАС</b> при помощи кнопок <math>\pm</math> и <math>\square</math>.</li> <li>• Снова нажмите на кнопку <math>\square</math>. Цифры часа перестают мигать и начинается мигание цифр <b>МИНУТ</b>.</li> </ul>  |   |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Настройте <b>МИНУТЫ</b> при помощи кнопок <math>\pm</math> и <math>\square</math>.</li> <li>• Снова нажмите на кнопку <math>\square</math> для подтверждения операции. После этого значение времени конца приготовления перестанет мигать. В ином случае, мигание цифр прекратится автоматически через 5 секунд и останется <math>\square</math>.</li> <li>• действительным последнее введенное значение.</li> <li>• Нажмите на кнопку для активизации функции, подтвержденной звуковым сигналом.</li> <li>• Символ  начнет мигать для индикации текущего режима программирования.</li> </ul>   |  |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Символ  перестанет мигать с началом приготовления блюда, то есть когда время конца приготовления совпадет с суммой значения <b>ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ</b> + введенного значения <b>ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b> и одновременно начнется обратный отсчет длительности приготовления до 0.</li> <li>• По окончании установленного времени произойдет автоматическое выключение духовки, подтверждаемое звуковым сигналом и символом . Не забудьте перевести ручку выбора программ (А) в положение STOP.</li> </ul> |  |

**Прим.:** Если кнопка  будет нажата до ввода значения времени **ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, она не включится.

Соответствующая система безопасности предотвращает возможность несоответствия между **ТЕКУЩИМ ВРЕМЕНЕМ**, **ДЛИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** и **ВРЕМЕНЕМ ОКОНЧАНИЯ**. Введенное значение **ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** превагирует над другими значениями.

### ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ БЛЮД Кондитерские изделия и хлеб:

- До начала приготовления кондитерских изделий или хлеба прогрейте духовку как минимум в течение 15 минут.
- В процессе приготовления дверца духовки не должна открываться, поскольку поступающий снаружи холодный воздух препятствует поднятию теста.
- По окончании приготовления выключите духовку и оставьте в ней готовые изделия примерно на 10 минут.
- Не используйте эмалированный противень духовки или поставляемый в комплекте с ней поддон для приготовления выпечки.
- Как узнать, готова ли выпечка? Примерно за 5 минут до окончания приготовления, воткните заточенную деревянную палочку в самую высокую часть изделия. Если палочка окажется чистой, значит изделие готово.
- Если выпечка “оседает”. В следующий раз следует использовать меньше жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если выпечка слишком сухая. Прodelайте зубочисткой небольшие отверстия в изделии и налейте туда несколько капель фруктового сока или алкогольного напитка. В следующий раз увеличьте температуру на 10°C и сократите время приготовления.
- Если поверхность выпечки слишком темная. В следующий раз поставьте ее на уровень ниже, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Если выпечка подгорела сверху. Отрежьте подгоревшую часть и посыпьте изделие сахаром, либо намажьте сливками, вареньем, кремом и т.д.
- Если выпечка подгорела снизу. В следующий раз поставьте ее на уровень выше и снизьте температуру.
- Если хлеб или выпечка сверху пропеклись, а внутри остались непропеченными. В следующий раз следует использовать меньше жидкости, уменьшить температуру и увеличить время приготовления.
- Если выпечка не отделяется от формы. Отделите изделие от краев формы ножом. Накройте его влажным полотенцем и переверните форму. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и посыпьте ее мукой или панировочными сухарями.
- Если печенье не отделяется от противня. Поставьте противень обратно в духовку на короткое время и отделите печенье до того как оно остынет. В следующий раз используйте вощеную бумагу для выпечки, чтобы избежать подобных неудобств.

### Горячие блюда:

- Если время приготовления горячих блюд превышает 40 минут, выключите духовку за 10 минут до окончания приготовления и используйте остаточное тепло (для экономии электроэнергии).
- Жаркое будет более сочным, если готовить его в закрытой посуде. Оно получится более румяным с хрустящей корочкой, если его готовить в открытой посуде.
- Для приготовления белого мяса, птицы и рыбы обычно используется средняя температура (ниже 200°C).
- Для приготовления красного мяса с кровью требуется высокая температура (выше 200°C) и немного времени.
- Для получения ароматного жаркого мясо следует нашпиговать и посыпать специями. Если жаркое получилось жестким. В следующий раз дольше маринуйте мясо.
- Если жаркое подгорело сверху или снизу. В следующий раз поставьте его на уровень ниже или выше, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.
- Жаркое плохо прожарено? Порежьте его на ломтики, положите на поддон со стекшим с него соком и завершите приготовление.

### Приготовление блюд на гриле:

- Перед жаркой на гриле слегка смажьте и посыпьте специями используемые продукты.
- Обязательно используйте поддон для сбора сока, выделяемого мясом в процессе приготовления. Разместите его под грилем (рис. 8) или поставьте на дно духовки (рис. 9) при использовании вертела. В поддон обязательно налейте немного воды. Вода препятствует возгоранию жира, которое сопровождается появлением неприятного запаха и дыма. В процессе приготовления добавляйте воду по мере ее испарения.
- Переворачивайте продукты, когда они прожарятся наполовину.
- В случае приготовления жирной птицы (гуся), примерно через час проколите кожу под крыльями для выхода жира.


**Алюминий является материалом, легко разъедаемым при прямом контакте с органическими кислотами, содержащимися в пищевых продуктах или добавках для приготовления пищи (например, в уксусе, лимоне и др.). В связи с этим, рекомендуем никогда не размещать продукты непосредственно на алюминиевых и эмалированных принадлежностях, а использовать специальную вощеную бумагу для духовки.**



## 2. ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД В ДУХОВКЕ

| ПРОДУКТЫ  | Вес кг | Противень или форма | № паза снизу (рис. 1) | ДУХОВКА С ЕСТЕСТВ. КОНВЕКЦИЕЙ |                         | ДУХОВКА С ПРИНУДИТ. КОНВЕКЦИЕЙ (с помощью вентилятора) |                         |
|---|--------|---------------------|-----------------------|-------------------------------|-------------------------|--|-------------------------|
|   |        |                     |                       | Температура °С                | Время пригот. в минутах | Температура °С   | Время пригот. в минутах |
| <b>МЯСО</b>   |        |                     |                       |                               |                         |  |                         |
| Жареная телятина  | 1      | 1                   | 2                     | 200-220                       | 90-100                  | 190-210  | 90-100                  |
| Жареная свинина   | 1      | 1                   | 2                     | 200-220                       | 100-120                 | 190-210  | 100-120                 |
| <b>ПТИЦА</b>  |        |                     |                       |                               |                         |  |                         |
| Жареная курица  | 1      | 1                   | 2                     | 200-220                       | 90-100                  | 190-210  | 90-100                  |
| Жареная индейка   | 6      | 1                   | 2                     | 200                           | 150                     | 190  | 150                     |
| Жареная утка  | 1.5    | 1                   | 2                     | 200-220                       | 120-150                 | 190-210  | 120-150                 |
| <b>РЫБА</b>   |        |                     |                       |                               |                         |  |                         |
| Жареная рыба  | 1      | 1                   | 2                     | 200                           | 30-35                   | 170-190  | 25-30                   |
| Тушеная рыба  | 1      | 1                   | 2                     | 175                           | 20-25                   | 160-170  | 15-20                   |
| <b>ПИЦЦА</b>  |        |                     |                       |                               |                         |  |                         |
|  Жареная пицца | 1      | 1                   | 2                     | 225-230=                      | 25-30                   | 225-230  | 20-25                   |
|   | 1 x 2  | 2                   | 1 и 3                 | =                             | =                       | 200-220  | 25-35                   |
|   | 1      | 1                   | 2                     | =                             | =                       | 220  | 20                      |
| <b>ХЛЕБ</b>   | 1      | 1                   | 2                     | 200-220                       | 20-27                   | 220  | 20                      |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>  |        |                     |                       |                               |                         |  |                         |
| Печенье   |        | 1                   | 2                     | 190                           | 15                      | 190  | 15                      |
| Печенье   |        | 2                   | 1 и 3                 | =                             | =                       | 170-190  | 15-18                   |
| Кокосовое печенье   |        | 2                   | 1 и 3                 | =                             | =                       | 170-190  | 20-25                   |
| Лимонное печенье  |        | 2                   | 1 и 3                 | =                             | =                       | 170-190  | 23-27                   |
| Кексы   |        | 2                   | 1 и 3                 | =                             | =                       | 160-170  | 25-30                   |
| <b>ТОРТЫ/ПИРОГИ</b>   |        |                     |                       |                               |                         |  |                         |
| Торт "Парадизо"   | 0.8    | 1                   | 2                     | 190                           | 52                      | 190  | 45                      |
| Яблочный пирог  | =      | 1                   | 2                     | 190                           | 60                      | 180-190  | 45-55                   |
| Кростата с вареньем   | =      | 1                   | 2                     | 190-200                       | 50-60                   | 190  | 45                      |
| Кростата с вареньем   | =      | 2                   | 1 и 3                 | =                             | =                       | 175-190  | 40-50                   |
| Струдель  | =      | 2 или 3             | 1                     | 180-190                       | 50-60                   | 180-190  | 40-50                   |
| Овощной пирог   | =      | 2 или 3             | 1                     | 200-210                       | 60                      | 190-200  | 45-55                   |

Приведенные в таблице цифры (температура и время приготовления) являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от кулинарных привычек.

(\*) специальная функция для этого блюда

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД НА ГРИЛЕ

| ПРОДУКТЫ           | Вес кг | Противень или форма | № паз снизу (рис. 1) | ДУХОВКА С ЕСТЕСТВ. КОНВЕКЦИЕЙ |                         |           | ДУХОВКА С ПРИНУДИТ. КОНВЕКЦИЕЙ |                         |           |
|--------------------|--------|---------------------|----------------------|-------------------------------|-------------------------|-----------|--------------------------------|-------------------------|-----------|
|                    |        |                     |                      | Степень готовности            | Время пригот. в минутах |           | Степень готовности             | Время пригот. в минутах |           |
|                    |        |                     |                      |                               | 1ая стор.               | 2ая стор. |                                | 1ая стор.               | 2ая стор. |
| <b>МЯСО</b>        |        |                     |                      |                               |                         |           |                                |                         |           |
| Отбивная           | 0,50   | 2                   | 4 или 5              | 100 %                         | 12-15                   | 12-15     | =                              | =                       |           |
| Бифштекс           | 0,15   | 1 или 2             | 4 или 5              | 50 %                          | 5                       | 5         | =                              | =                       |           |
| Курица (половинка) | 1      | 1 или 2             | 4                    | 100 %                         | 20                      | 20        | =                              | =                       |           |
| <b>РЫБА</b>        |        |                     |                      |                               |                         |           |                                |                         |           |
| Форель             | 0,50   | 2                   | 4                    | 60 %                          | 18                      | 18        | 60 %                           | 10                      |           |
| Лаврак             | 0,15   | 1                   | 4 или 5              | 60 %                          | 15                      | 15        | 60 %                           | 10-12                   |           |
| Камбала            | 1      | 2                   | 4 или 5              | 50 %                          | 10                      | 10        | 50 %                           | 8-9                     |           |
| <b>Вертел (*)</b>  |        |                     |                      |                               |                         |           |                                |                         |           |
| <b>КУРИЦА</b>      | 1,3    | 1                   | 3                    | 100 %                         | 90-80                   |           | =                              | =                       |           |

(\*) Только в некоторых моделях.

Приведенные в таблице цифры (температура и время приготовления) являются приблизительными и могут изменяться в зависимости от кулинарных привычек. В частности, при приготовлении мяса на гриле эти значения во многом зависят от толщины мяса и личного вкуса.

**УХОД И ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Перед тем как приступить к выполнению какой-либо операции по уходу и техобслуживанию, следует отключить прибор от электросети.  
Прим: Не допускается использование при чистке паровых приборов.

**ВНЕШНИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ**

Духовку следует мыть мягкой тряпкой, смоченной в мыльной воде.

Запрещается использовать абразивные губки или продукты, а также ароматические или алифатические растворители для удаления пятен или следов клея с окрашенных или нержавеющей поверхностей.

**ВНУТРЕННИЕ ЧАСТИ ДУХОВКИ**

Рекомендуется мыть духовку после каждого использования для удаления остатков пищи, жира или сахара, которые при последующем использовании духовки сгорают и образуют наложения или несмываемые пятна и неприятный запах. Духовку следует вымыть до ее остывания мыльной водой, после чего тщательно промыть чистой водой и вытереть ее стенки. Запрещается использовать абразивные губки и продукты. Не забудьте промывать также используемые принадлежности.

Не допускайте длительного контакта эмалированных поверхностей с уксусом, кофе, молоком, соленой водой, лимонным или томатным соком.

Для его возвращения на место следует повторить эту операцию в обратном порядке, вставив задние язычки в соответствующие отверстия на задней стенке духовки.

**Не распыляйте на электрические резисторы или баллон термостата и не мойте их средствами на кислотной основе (проверяйте этикетку используемого вами продукта).**  
Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, нанесенный вследствие неправильного ухода за изделиями.

**УПЛОТНЕНИЕ ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ**

Уплотнение дверцы духовки обеспечивает ее герметичность и, следовательно, гарантирует исправную работу духовки. Рекомендуется:

- мыть его без использования абразивных предметов или продуктов.
- периодически проверять его состояние.

**Если уплотнитель затвердел или испортился, следует обратиться в ближайший сервисный центр и не пользоваться духовкой до устранения дефекта.**

**ВНУТРЕННЕЕ СТЕКЛО ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ**

Одним из преимуществ наших духовок является возможность легкого снятия без помощи специалистов внутреннего стекла дверцы духовки для его лучшей очистки. Для этого достаточно открыть дверцу духовки и извлечь крепящую стекло раму (см. рис. 11 а или 11 б).

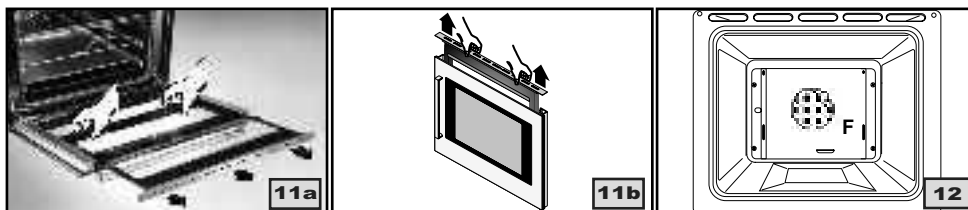
**ВНИМАНИЕ!! В процессе снятия стекла с горизонтальной дверцы (рис. 11а), возможно ее резкое захлопывание.**

**ЗАЩИТНЫЙ ФИЛЬТР ВЕНТИЛЯТОРА ДУХОВКИ**

Духовка оснащена защитным фильтром вентилятора, препятствующим чрезмерному проникновению жирных паров в вентилятор в процессе приготовления.

Рекомендуем тщательно его мыть (можно в посудомоечной машине) каждый раз после использования духовки.

Для извлечения фильтра из духовки необходимо подтолкнуть вверх язычок (F) (рис. 12).



**БОКОВЫЕ РЕШЕТКИ ДУХОВКИ (рис. 13)**

Для лучшей чистки боковых решеток духовки, их можно извлечь наружу следующим образом:

- Нажмите пальцем на последний паз, чтобы освободить решетку от блокирующего ее штифта.
- Приподнимите ее и извлеките решетки. Для их установки в духовке выполните вышеописанные действия в обратном порядке.

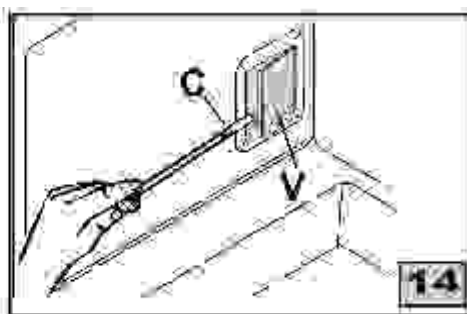
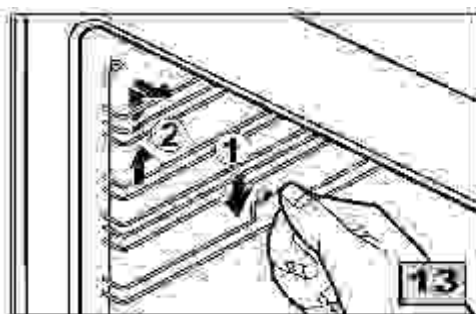
**УВАГА!!** Перш ніж здійснювати заміну лампочки, необхідно від'єднати прилад від електромережі.

**ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ДУХОВКИ (рис. 14)**

При необходимости замены одной или обеих лампочек подсветки духовки следует использовать лампочки со следующими характеристиками: 15W - 230V~ - 50Hz - E 14 устойчивые к высоким температурам (300°C).

Для замены лампочки следует выполнить следующие действия:

- Извлеките боковые решетки, следуя приведенным в предыдущем параграфе инструкциям.
- Снять защитное стекло (V) патрона, поддев его отверткой (C) и отсоединив от внутренней стенки духовки.
- Замените лампочку и установите детали на свое место, выполнив вышеописанные действия в обратном порядке.



### 3. УСТРАНЕНИЕ ВОЗМОЖНЫХ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Некоторые проблемы в работе духовки могут быть вызваны небрежным уходом или забывчивостью и могут быть легко устранены без необходимости обращения к специалистам.

| ПРОБЛЕМА   | РЕШЕНИЕ  |
|--|--|
| Духовка не работает                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте подсоединение вилки к сети питания</li> <li>• Проверьте правильность установки ручек для приготовления блюд и настройку программатора или таймера</li> <li>• на ручной режим. Затем повторите действия, указанные в данной инструкции</li> <li>• Проверьте аварийные выключатели (предохранители) электросети. Если сеть неисправна, обратитесь к электрику.</li> </ul> |
| Во время использования не загорается лампочка термостата | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите термостат на более высокую температуру</li> <li>• Установите ручку переключателя на другую функцию</li> </ul>  |
| Не загорается внутренняя подсветка духовки               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите ручку переключателя на другую функцию</li> <li>• Проверьте, хорошо ли вкручена лампочка подсветки</li> <li>• Приобретите в нашем сервисном центре лампочку, устойчивую к высоким температурам, и установите ее в соответствии с ииприведенными в на стр. 19 инструкциями соответствия</li> </ul>   |

### 4. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| МИНИМАЛЬНЫЕ РАЗМЕРЫ НИШИ ДЛЯ ВСТРОЙКИ (рис. 15)      | высота<br>мм | ширина<br>мм | глубина<br>мм | Объем<br>дм <sup>3</sup> |
|--|--------------|--------------|---------------|--------------------------|
| духовка с принудительной конвекцией (с вентилятором) | 570          | 560          | 550           | 50                       |

#### ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ КОМПОНЕНТЫ

| Описание                                     | Номинальные данные              |
|--|---------------------------------|
| нижний нагревательный элемент духовки        | 170 + 800 W                     |
| верхний нагревательный элемент духовки-гриля | 800 +1800 W                     |
| задний нагревательный элемент духовки        | 2000 W                          |
| нагревательный элемент гриля                 | 1800 W                          |
| лампочка подсветки                           | 15 W - E 14 - T 300             |
| электромотор вертела                         | 4 W                             |
| тангенциальный вентилятор                    | 18..22 W                        |
| электровентилятор                            | 25..29 W                        |
| шнур питания                                 | H05 RR-F 3x 1.5 mm <sup>2</sup> |

**ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Перечисленные в настоящем разделе работы по установке и текущему обслуживанию должны выполняться только квалифицированными специалистами.

Производитель не несет ответственности за ущерб, который может быть нанесен имуществу или лицам вследствие неправильной установки прибора

**УСТАНОВКА**

- После снятия внешней упаковки и упаковки различных внутренних подвижных деталей следует проверить целостность прибора. В случае сомнений не пользуйтесь прибором и обратитесь в ближайший сервисный центр.
- Некоторые детали устанавливаются на прибор с защитной пластиковой пленкой. Перед использованием прибора пленку следует полностью удалить. Для снятия пленки рекомендуется провести по ее краям острым лезвием или концом обычной булавки.
- При поднятии или перемещении духовки не тяните ее за ручку дверцы.

Детали упаковки (картон, полиэтиленовые пакеты, пенопласт, гвозди и т.д.) не следует оставлять в доступных для детей местах, поскольку они представляют собой потенциальный источник опасности.

В целях защиты окружающей среды все использованные упаковочные материалы являются экологически безопасными и подлежат переработке (деревянные детали не подвергались химической обработке. Картон на 80% - 100% состоит из переработанной бумаги. Пакеты изготовлены из полиэтилена (PE), полипропиленовой ленты (PP) и пенопластового наполнителя (PS) без хлорфторуглеродов. Благодаря обработке и повторной утилизации экономится сырье и сокращается количество отходов. Отходы упаковки для их утилизации можно отнести в магазин, в котором был приобретен прибор, или в пункты приема вторсырья.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Прилегающие или расположенные вблизи от духовки стенки должны быть устойчивы к нагреву, соответствующему 70 К.

Чтобы предотвратить отслаивание обшивки, клей, используемый для крепления пластикового ламината к мебели, должен выдерживать температуру не менее 150°C.

**ВСТРОЙКА И КРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ**

Духовка может быть встроена в шкаф-колонку или в рабочий стол, в которых следует подготовить место для встройки, как показано на рис. 15.

Чтобы обеспечить достаточную вентиляцию прибора, следует убрать заднюю стенку мебели или предусмотреть отверстие (А), как показано на рис. 15.

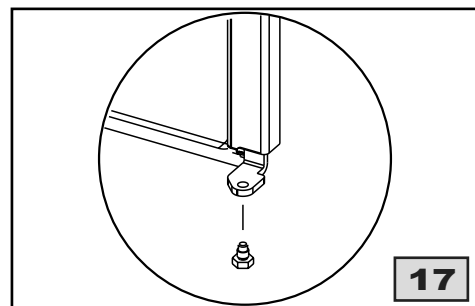
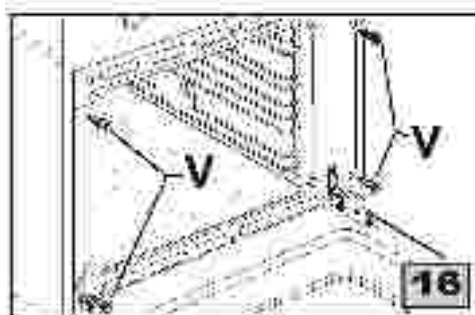
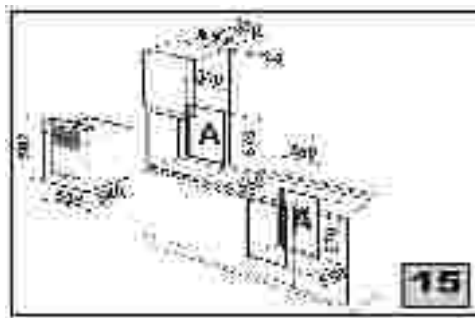
**Крепление духовок с горизонтальной дверцей**

- Вставьте духовку в отверстие в мебели.
- Откройте дверцу и закрепите духовку специальными винтами (V) (рис. 16).

**Духовки с боковым открытием дверцы**

- **Закрыв дверцу**, отвинтите нижний винт/штифт (рис. 17) шестигранным гаечным ключом № 8 (не входит в комплект) и снимите дверцу с верхнего штифта.
- Вставьте духовку в отверстие в мебели и закрепите ее специальными винтами (V) (рис. 16).
- Подвесьте дверцу на верхний штифт, закройте ее и вновь зажмите нижний винт/штифт.

Духовка должна стоять на поверхности, выдерживающей ее вес, так как крепление духовки винтами применяется исключительно для предотвращения ее выхода из соответствующего отделения мебели.



## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Подключение к электросети должно выполняться в соответствии с нормами и положениями действующего законодательства.

Перед тем как приступить к подключению следует убедиться в том, что:

- Токоемкая способность и напряжение в сети и розетках соответствуют значениям, указанным на маркировочной этикетке духовки, находящейся на ее боковой стенке и в инструкции.
- Розетка и электропроводка надежно заземлены в соответствии с нормами и положениями действующего законодательства. Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения вышеуказанных норм.
- Используемая розетка или всеполюсный выключатель находятся в сфере досягаемости установленного прибора.

Если подсоединение к сети осуществляется через розетку:

- Подсоедините к шнуру питания стандартную вилку (если таковая не предусмотрена в комплекте), выдерживающую нагрузку, указанную на маркировочной этикетке духовки.

**Подсоедините провода, соблюдая нижеуказанные соответствия и используя более длинный, чем фазовые провода заземляющий провод:**

|                        |   |                             |
|------------------------|---|-----------------------------|
| буква L (фаза)         | = | провод коричневого цвета    |
| буква N (нейтральный)  | = | провод синего цвета         |
| символ $\perp$ (земля) | = | провод желто-зеленого цвета |

- Шнур питания должен быть расположен таким образом, чтобы ни один из его участков не нагревался до температуры 75°C.
- Не используйте для подсоединения к сети укороченные провода, переходники или тройники, поскольку они могут привести к опасному перегреву.

Если подсоединение осуществляется непосредственно к электросети:

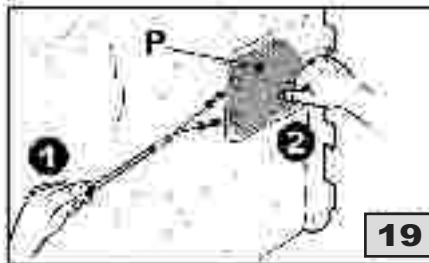
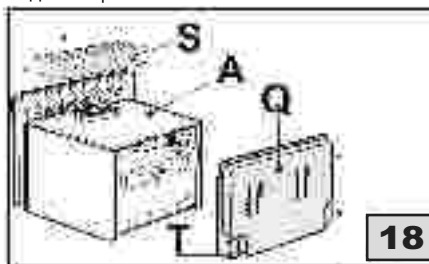
- Установите между духовкой и сетью всеполюсный выключатель, рассчитанный на нагрузку прибора с минимальным расстоянием между контактами 3 мм. Помните, что шнур заземления не должен прерываться выключателем.

## ТЕКУЩЕЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ЗАМЕНА

Перед тем как приступить к замене любых деталей настоятельно рекомендуем отключить прибор от электросети.

## ЗАМЕНА ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ КОМПОНЕНТОВ

- Для замены лампочки подсветки см. инструкции на стр. 19.
- Для доступа к другим электрическим компонентам необходимо извлечь духовку из соответствующего отделения, отвинтив винты (V) (рис. 16). Вынув духовку, вы получите доступ к клеммной коробке (рис. 18).
- **В случае необходимости замены шнура питания, провод заземления должен быть длиннее фазовых проводов. Кроме того, следует соблюдать инструкции, приведенные в параграфе “ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ”.**
- Снимите заднюю панель (Q), чтобы получить доступ к редуктору, резисторам и ограничителю температуры (рис. 18).
- Для замены патрона лампочки (P) снимите верхнюю (A) и боковую панели, затем подцепите отверткой концы двух блокировочных язычков (см. рис. 19) и снимите патрон в направлении задней стенки духовки.
- Для замены термостата, коммутатора и электронной платы снимите защитный кожух (S) (рис. 18). Снимите ручки и отвинтите находящиеся под ними винты, чтобы освободить подлежащие замене компоненты.



461306321 (MCM-001)