

DE'LONGHI COOKING

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО УСТАНОВКЕ
ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МНОГОФУНКЦИОНАЛЬНАЯ
ВСТРАИВАЕМАЯ ПЕЧЬ

EAC



Уважаемые клиенты,

Спасибо за покупку и предоставление ваших предпочтений к нашему продукту.

Меры предосторожности и рекомендации, приведенные ниже для Вашей собственной безопасности и безопасности других. Также будут предоставлять средства, при помощи которых в полной мере Вы сможете использовать возможности, предлагаемые Вашим прибором.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию по эксплуатации. Это может быть полезным в будущем, либо для себя или для других в том случае, если сомнения возникнут в связи с его работой.

Этот прибор должен использоваться только для выполнения той задачи, для которой он был разработан, то есть для приготовления пищевых продуктов.

Любую другую форму использования следует рассматривать как нарушение и, следовательно, опасностью использования.

Производитель не несет ответственности в случае повреждения, вызванные неправильным или нелогичным использованием прибора.

Важные меры предосторожности и рекомендации

ВАЖНО: Этот прибор разработан и изготовлен исключительно для приготовления пищи домашней (бытовой) еды, и не подходят для любого не внутреннего применения и, следовательно, не должны использоваться в коммерческих целях.

Гарантия на устройство будут недействительны, если прибор используется не в домашних условиях, а в полу коммерческой, коммерческой или коммунальной среде.

Внимательно прочтайте инструкцию перед установкой и использованием прибора.

- Этот прибор был спроектирован и изготовлен в соответствии с применимыми стандартами для бытовых кухонных изделий, и он содержит все функции безопасности, показанные в этом руководстве.
Некоторые люди с чувствительной кожей могут иметь более выраженные элементы восприятия температуры в пределах, допускаемых нормами.
Полная безопасность использования прибора при использовании продукта, особенно в присутствии детей.
- После распаковки прибора, убедитесь, что он не поврежден. В случае сомнений, не используйте его и обратитесь к поставщику или квалифицированному специалисту.
- Элементы упаковки (то есть пластиковые пакеты, пенопласт, гвозди, упаковочные ленты и т.д.), не должно быть оставлены в пределах легкой досягаемости детей, так как это может привести к серьезным травмам.
- Некоторые приборы поставляются с защитной пленкой на стальных и алюминиевых деталей. **Эта пленка должна быть удалена перед использованием прибора.**
- **ВАЖНО:** использование соответствующей защитной одеждой / перчатки рекомендуется при обработке или очистке данного прибора.
- Не пытайтесь изменять технические характеристики прибора, поскольку это может стать опасным в использовании. Изготовитель не несет ответственность за возможные неудобства в результате несоблюдения этого условия.

- Не пользуйтесь прибором с помощью внешнего таймера или системой дистанционного управления.
- Не проводите очистку или операции по техническому обслуживанию прибора без предварительного отключеи его от электроснабжения.
- **ВНИМАНИЕ:** Убедитесь, что прибор выключен перед заменой ламп печи, во избежание поражения электрическим током.
- Не используйте пароочиститель, потому что влага может попасть в прибор ,таким образом сделать его небезопасным.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми или влажными руками (или ногами).
- Не используйте прибор находясь босиком.
- Когда Вы решите не использовать этот прибор больше (или решили заменить на другую модель), перед тем как избавиться от него, рекомендуется, чтобы он был приведен надлежащим образом в нерабочее состояние, согласно здоровья и правил окружающей среды, обеспечивая, в частности, чтобы все потенциально опасные части быть безвредны, особенно в отношении детей, которые могли бы играть с неиспользуемыми техникой.
- Различные компоненты прибора пригодны для вторичной переработки. Утилизируйте их в соответствии с правилами, действующими в Вашей стране. Если прибор для утилизации, выньте шнур питания.
- После использования убедитесь, что ручки находятся в выключенном состоянии.
- Дети младше 8 лет, должны находиться в стороне от прибора, либо под постоянным наблюдением.
- Этот прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше и лиц с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под наблюдением или инструктирования по вопросам использования прибора безопасным образом и понимать опасность использования. Дети не должны играть с прибором. Очистка и абонентское обслуживание не осуществляются детьми без присмотра.

- Производитель не несет ответственности за травмы или повреждение имущества, вызванные неправильным или ненадлежащего использования прибора.
- **ВНИМАНИЕ:** Во время использования прибора доступные части нагреваются; они остаются горячими в течение некоторого времени после использования.
 - Следует проявлять осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов.
 - Дверь горячая, используйте ручку.
 - Чтобы избежать ожогов, маленьких детей следует держать подальше.
- Убедитесь, что электрические кабели, соединяющие другие приборы в непосредственной близости от печи не могут быть прижаты дверцей духовки.
- **ВНИМАНИЕ:** При правильной установке, ваш продукт соответствует всем требованиям безопасности, установленным для данного вида продукции категории. Однако особое внимание должно быть вокруг задней или нижней части прибора, как эти области не предназначены, чтобы к ним прикасались и могут содержать острые края или шероховатости, которые могут привести к травмам.
- **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА** - рекомендуется выполнить следующие инструкции:
 - Отделайте внутреннюю часть духового шкафа, как описано в главе “Чистка и обслуживание”.
 - Включите пустую духовку на максимум для устранения смазки с нагревательных элементов.
 - Отключите прибор от сети электропитания, дайте печи остывть и очистите внутреннюю часть печи с тканью, смоченной в воде с нейтральным моющим средством, а затем тщательно высушите.
- **ВНИМАНИЕ:** Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к осыпанию стекла.

- Не выстилайте внутреннюю поверхность печи алюминиевой фольгой. Не ставьте лотки выпечки или поддон на основание камеры печи.
- **ПОЖАРООПАСНОСТЬ!** Не храните горючие материалы в духовке.
- Всегда используйте прихватки при снятии полки и подносов для продуктов из печи в горячем состоянии.
- Не вешайте полотенца, посудные полотенца или другие предметы на устройстве или его ручку - так как это может стать причиной возникновения пожара.
- Чистите регулярно и не позволяйте жиру или маслу накапливаться в основании духовки или лотка. Удаляйте разливы, как только они происходят.
- Не стойте на плите или на открытой дверце духовки.
- Всегда стоять в стороне от устройства при открытии дверцы духовки, чтобы пар и горячий воздух выходил, прежде чем снимать еду.
- **БЕЗОПАСНОСТЬ** при обращение с пищевыми продуктами: Оставляйте еду в духовке максимально короткого времени до и после приготовления пищи. Это позволит избежать порчи продуктов, которые могут вызвать пищевое отравление. Будьте особенно осторожны в теплую погоду.
- **ВНИМАНИЕ:** Позаботьтесь не поднимать плиту за дверную ручку.
- Прибор не должен быть установлен позади декоративной двери, чтобы избежать перегрева.
- Принадлежности духовки (например, противни) должны быть установлены надлежащим образом, как указано на странице 54 - 55.
- **Внимание:** решетки духовки (в некоторых видах духовок в наличии есть только одна) не предназначены для размещения пищевых продуктов непосредственно на них. Для приготовления пищи рекомендуется размещать продукты в специально предназначенных для них емкостях или посуде.
- Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только авторизованным сервисным агентом для того, чтобы избежать опасности.

- Если прибор не оснащен шнуром питания и вилкой, или другими средствами отключения от сети питания, имеющими разделение контактов на всех полюсах, которые обеспечивают полное отключение в условиях категории перенапряжения III, средства отключения должны быть встроены в фиксированные устройства. электромонтаж в соответствии с правилами электромонтажа.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибор и его доступные части нагреваются во время использования.
Следует соблюдать осторожность, чтобы не прикасаться к нагревательным элементам.
Дети менее 8 лет, должны находиться в стороне, если постоянно не контролируется.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ для правильной утилизации продукта

В конце срока службы, изделие не должно утилизироваться как городские отходы. Это должно быть сделано специальной местной службой дифференцированного центра сбора отходов или в предприятие, предоставляющих данную услугу. Утилизация бытовой техники отдельно позволяет избежать возможных негативных последствий для окружающей среды и здоровья, и утилизация составляющих материалов, позволяет получить значительную экономию энергии и ресурсов.

Рекомендации для монтажников

1

УСТАНОВКА

ВАЖНО

- Прибор разработан и одобрен для домашнего использования и не должны быть установлены в коммерческой, полу коммерческой или коммунальной среде.
Ваш продукт не будет на гарантии, если установлен в любой из вышеперечисленных сред.
- Данный прибор должен быть установлен только уполномоченным лицом в соответствии с действующим местным законодательством и в наблюдении инструкциями производителя.
Не соблюдение данного правила лишит устройство гарантии
- Неправильная установка, за которой производитель не несет никакой ответственности, может привести к травме повреждения.
- Данный прибор должен быть только обслуживается квалифицированным персоналом.
- Всегда отключайте электропитание перед выполнением работ по ремонту и обслуживанию.
- Стальные или алюминиевые элементы некоторых устройств покрыты специальной защитной пленкой. Эта пленка должна быть удалена перед использованием приборов.
- **Не разбирайте короб духового шкафа. Любой ремонт и обслуживание должно выполняться только квалифицированными специалистами.**
- **Важно: Использование соответствующей защитной одежды / перчаток рекомендуется при обработке или чистке этого прибора.**
- Стенки вокруг духового шкафа должны быть изготовлены из термостойкого материала.
- Стенки мебельных секций должны выдерживать воздействие температуры не менее чем на 70°C выше комнатной.
- Обратите внимание, что kleящее вещество, с помощью которого слоистый пластик крепится к мебели, должен выдерживать воздействие температуры не ниже 150°C, в противном случае произойдет расслоение.
- Не устанавливайте прибор вблизи легковоспламеняющихся материалов (например, занавески).

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

ВАЖНО

- Духовой шкаф можно встраивать в стандартные отсеки кухонной мебели шириной и глубиной 60 см.
- Для установки необходимо предусмотреть отделение, изображенное на рис.1.1 и 1.2.
Духовой шкаф должен опираться на кронштейны, способные выдержать его вес.
- Помните, что духовой шкаф не является свободно стоящим и обязательно должен быть встроен и закреплен.
- Не герметизируйте духовку в корпусе с помощью силикона или клея;**
это затрудняет дальнейшее обслуживание. Изготовитель не возмещает расходы по демонтажу печи или ущербу, причиненному этим демонтажом.
- Предупреждение!:!** Поднимать духовой шкаф за ручку ЗАПРЕЩЕНО.

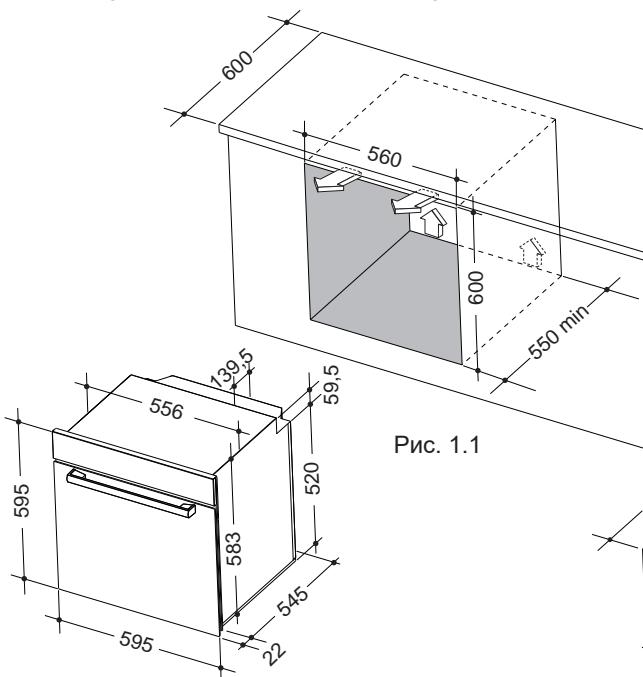


Рис. 1.1

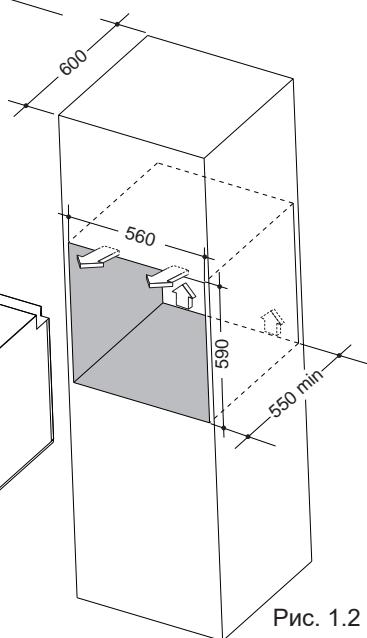
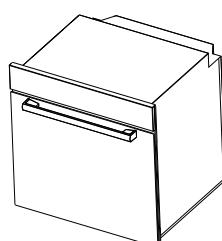


Рис. 1.2

Для вентиляции внутренней полости необходимо предусмотреть вентиляционные каналы, как указано на рис. 1.3 и 1.4.

Рис. 1.3

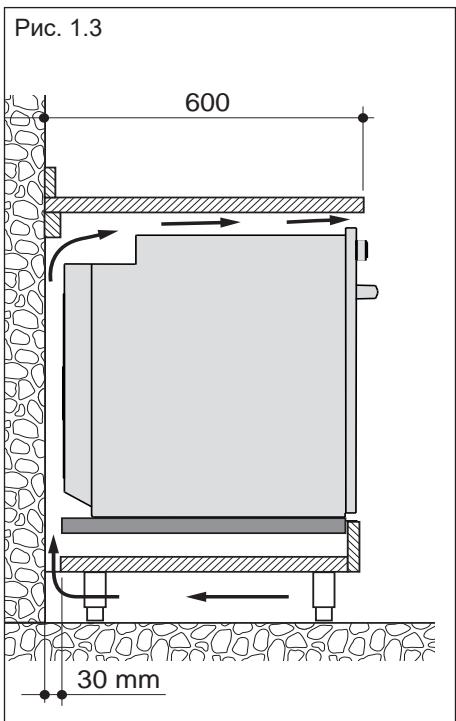
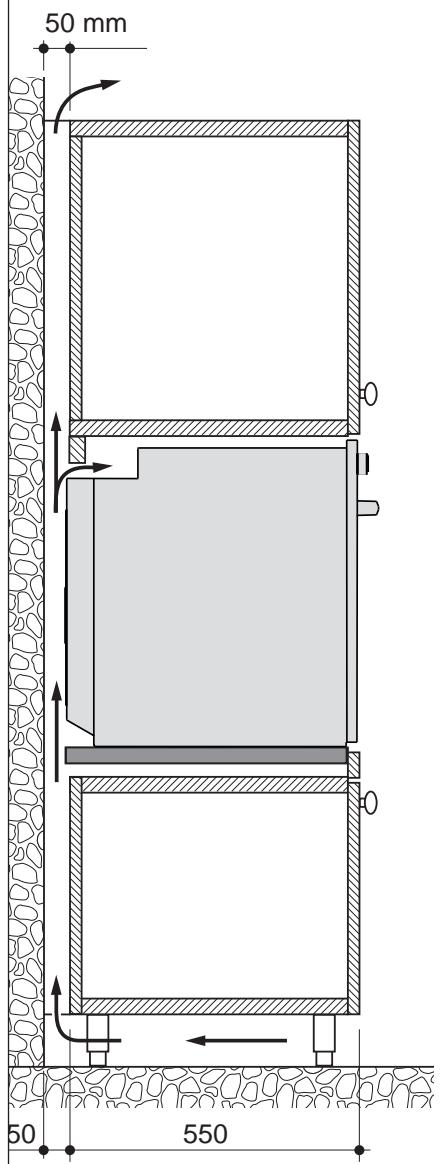


Рис. 1.4



ЗАКРЕПЛЕНИЕ ДУХОВКИ

Вставьте духовку в отверстие для мебели и закрепите ее двумя винтами (не прилагается), как показано на рисунке 1.5.

Важно чтобы духовка опирается на поверхность, которая поддержит ее вес, поскольку крепеж болтами только дополнительный.

Примечание:

Важно, чтобы при установки Вашей духовки учитывалась циркуляция воздуха, как это указано на рис.1.1,1.2, 1.3 и 1.4.

Несоблюдение циркуляции воздуха может испортить работу Вашей духовки и может повлиять на соседние стенки из-за повышения температуры.

Осторожно! Поднимать духовой шкаф за ручку ЗАПРЕЩЕНО.

Отрегулируйте смежные с духовкой дверцы мебели, чтобы получился 4-5-миллиметровый промежуток между дверью мебели и рамкой духовки.

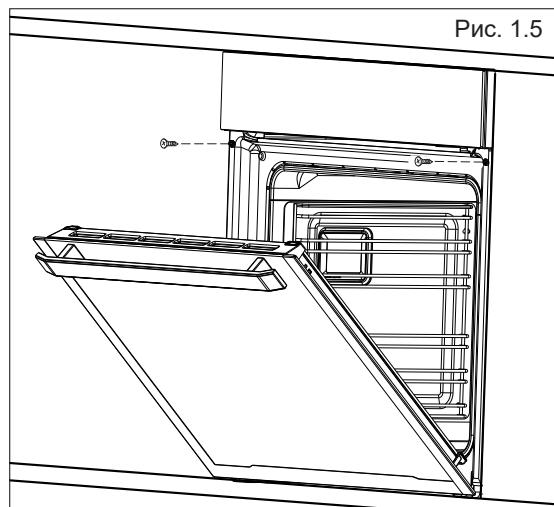


Рис. 1.5

ВАЖНО: (Только для некоторых моделей): При работе с духовкой следите за тем, чтобы не повредить рычаг датчика двери "L" (рис. 1.6) (возле верхнего левого угла уплотнения духовки).

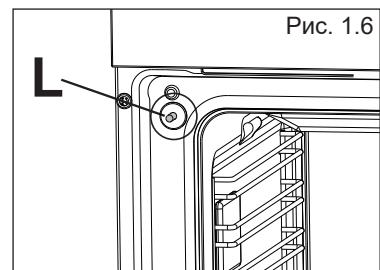


Рис. 1.6

2 ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ВАЖНО: Прибор должен быть установлен квалифицированным специалистом в соответствии с действующими местными нормами и в соответствии с инструкциями производителя.

Неправильная установка может привести вред и ущерб людям, животным или имуществу, за что производитель не несет никакой ответственности.

Перед проведением любых работ по электрической части прибора, он должен быть отключен от электросети.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ:

- Подключение к электрической сети должно проводиться только квалифицированными специалистами в соответствии с действующими нормами.
- При подключении духового шкафа к электрической сети необходимо, прежде всего, убедиться в том, что напряжение в сети соответствует значению, указанному на табличке с характеристиками духового шкафа, а сечение кабелей способно выдержать нагрузку, указанную на табличке.
- Если духовой шкаф поставляется без вилки, и вы не соединяете его с сетью напрямую, необходимо использовать стандартную вилку, способную выдержать проектную нагрузку.
- Цвета проводов в питающем кабеле духового шкафа могут не совпадать с цветами, указанными на зажимах вашей электрической вилки. Соединение вилки осуществляется следующим образом:
 - зеленый/желтый провод к контакту, помеченному буквой **E**, или символом заземления --- , или зеленым/желтым цветом;
 - голубой провод к контакту, помеченному буквой **N** или черным цветом;
 - коричневый провод к контакту, помеченному буквой **L** или красным цветом.

ПРИМЕЧАНИЕ: при подключении к сети не используйте переходники, редукторы или дифференциаторы, которые могут привести к перегреву или стать причиной получения ожогов.

При необходимости изменения местной электрической системы обратитесь за помощью к квалифицированному специалисту.

Последний должен убедиться, что сечение кабелей соответствует мощности, потребляемой данной установкой.

Подключение к хорошей системы проводки земли является абсолютно необходимым.

Изготовитель не несет никакой ответственности за любые неудобства, вызванные несоблюдением этого правила.

ПОДСОЕДИНЕНИЕ КАБЕЛЯ ПИТАНИЯ

ВНИМАНИЕ: Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен только квалифицированным специалистом.

Обратите внимание: Провод заземления должен быть на 3 см длиннее остальных проводов.

Операции должны выполняться квалифицированным специалистом.

ТИП СЕЧЕНИЯ ПОДВОДЯЩЕГО КАБЕЛЯ

“ТИП H05VV-F или H05V2V2-F (устойчив к температурам 90° С)”

220-240 В ac 3 x 1,5 mm² (*)

(*) соединение возможно при помощи вилки и розетки

Руководство пользователя

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ УТАПЛИВАЕМЫХ РУЧЕК УПРАВЛЕНИЯ (Только для некоторых моделей)

Утапливаемые ручки управления установлены на панели управления.

Используйте их следующим образом:

- a. Слегка нажмите на ручку (изображение A);
- b. Ручка выдвинется вперёд, как показано на изображении B.
- c. Поверните ручку в нужное положение (изображение C).
- d. Если Вы закончили готовить, верните ручку в положение OFF “0”, “O” или “□” (off) нажмите на неё (изображение D) после чего она должна зафиксироваться и принять исходное положение. (изображение F).

ВАЖНО:

ВАЖНО: Никогда не нажмайте ручку, если она находится не в положении OFF “0”, “O” или “□” (изображение E).

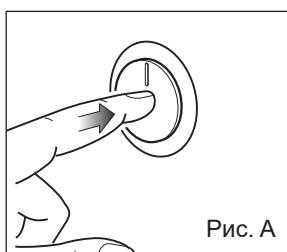


Рис. А

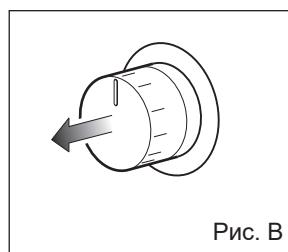


Рис. В

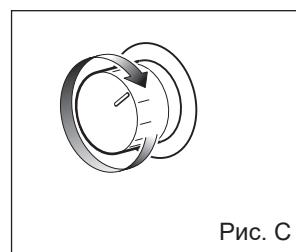


Рис. С

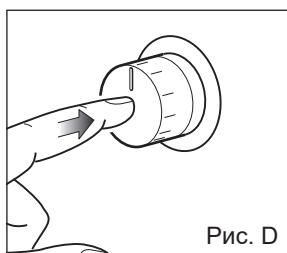


Рис. D

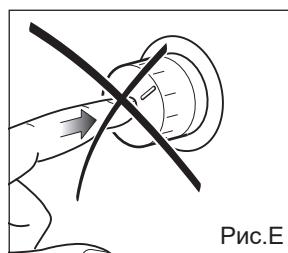


Рис. Е

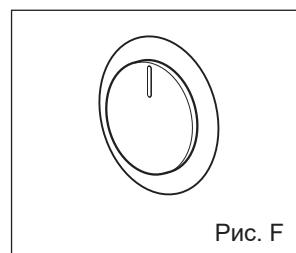


Рис. F

1 ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Рис. 1.1

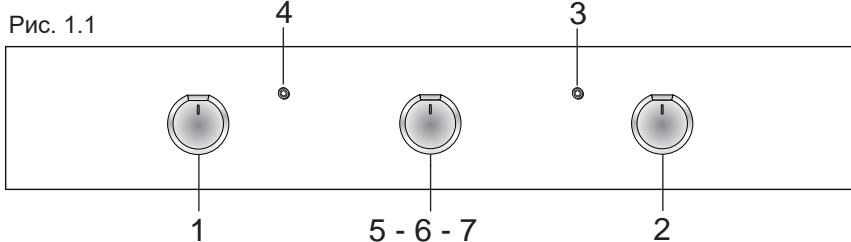


Рис. 1.2

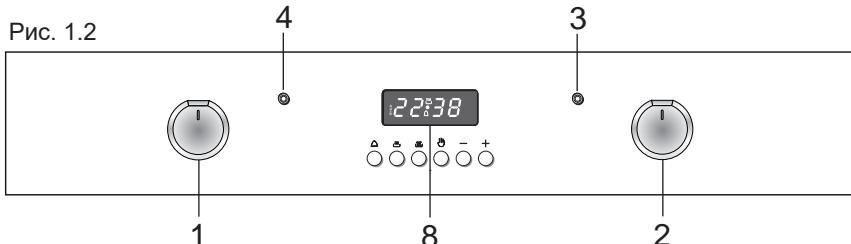


Рис. 1.3

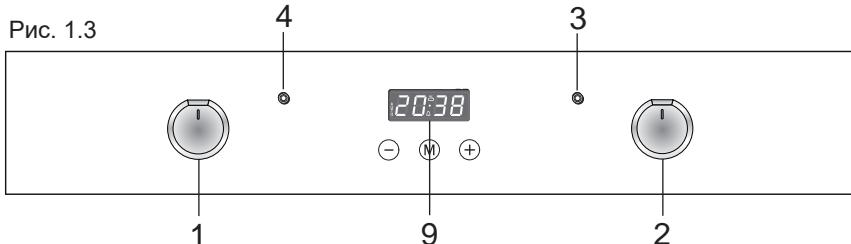


Рис. 1.4

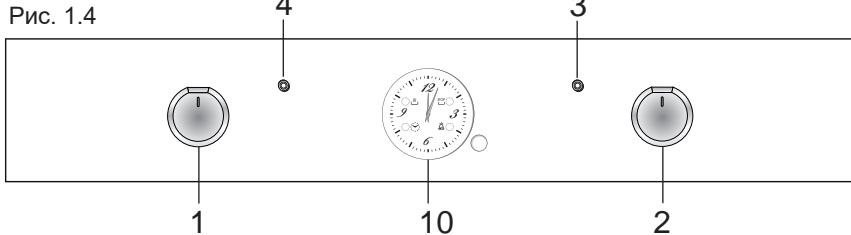
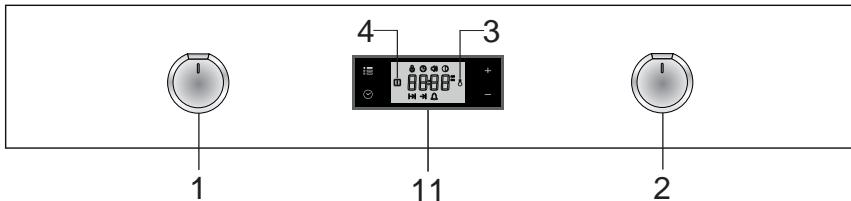


Рис. 1.5



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Ручка переключателя режимов духового шкафа
2. ОРучка термостата духовки
3. Индикатор температуры духового шкафа.
4. Световой индикатор включения
5. Счетчик минут (с подачей звукового сигнала по истечении 60 минут)
6. Счетчик минут (с подачей звукового сигнала по истечении 120 минут)
7. Таймер (с отключением через 120 минут)
8. Электронные часы / программатор
9. Часы и таймер с ключами «сенсорный контроль»
10. Электрические часы / программатор
11. Электронные часы / программатор «сенсорным управлением»

**Примечание: Кнопки и символы
могут быть другие.**

Примечание: Духовой шкаф оборудован охлаждающим вентилятором для достижения оптимальной эффективности управления и для охлаждения поверхностей духового шкафа.

Во время работы духового шкафа охлаждающий вентилятор включается / выключается в зависимости от температуры нагрева.

Вентилятор может работать даже после выключения духового шкафа на протяжении некоторого времени, которое зависит от уровня нагрева и продолжительности приготовления пищи.

2

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВЫМ ШКАФОМ

Внимание: Во время работы дверца духового шкафа сильно нагревается.

Не подпускайте детей близко к духу вому шкафу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Дверь горячая, используйте ручку.

Во время работы бытовой прибор нагревается. Будьте осторожны, не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духовки.

Не выстилайте внутреннюю поверхность печи алюминиевой фольгой. Не ставьте лотки выпечки или поддон на основание камеры печи.

РИСК НЕПОПРАВИМОГО ПОВРЕЖДЕНИЯ ЭМАЛИ.

Примечание: При первом использовании духовки, чтобы удалить любые следы веществ или запахи, оставшиеся после производственного процесса, включите духовку и дайте ей поработать пустой (без принадлежностей, которые следует мыть отдельно), соблюдая условия установки: достаточно вентилируемый:

- течение 60 минут в положении |—| (Термостат установлен на 250°C);
- течение 30 минут в положении |⊕| (Термостат установлен на 250°C);
- течение 15 минут в положении |---| (Термостат установлен на 225°C).

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от модели, ваша печь, возможно, имеет только некоторые из этих функций.

Когда духовка полностью остынет, отключите ее от сетевой розетки и очистите внутри, как описано в "ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ".

РУЧКА ТЕРМОСТАТА

Для включения поверните ручку переключателя режимов духового шкафа, установив ее в нужное положение, и задайте необходимую температуру с помощью регулятора.

Для установки температуры поверните регулятор так, чтобы индикатор на ручке указывал на необходимую температуру. Автоматическое включение / выключение нагревательных элементов осуществляется также с помощью регулятора.

Индикатор, расположенный на панели управления, показывает состояние нагревательных элементов.

ПРИМЕЧАНИЕ: Символы, показанные в этом разделе, предназначены только для справки и представляют основную функцию.

ПРИМЕЧАНИЕ: В зависимости от модели, ваша печь, возможно, имеет только некоторые из этих функций.

Для достижения наилучших результатов всегда предварительно разогревайте духовку.

ФУНКЦИЯ	НАЗВАНИЕ ФУНКЦИИ	DESCRIPTION OF THE FUNCTION
	ЛАМПЫ ДУХОВКИ	<p>При повороте ручки селектора функций с этой установкой, освещение духовки загорится в полости печи.</p> <p>Освещение духовки работает на всех выбранных функциях.</p>
	ТРАДИЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИЕЙ	<p>Зажигаются нижний и верхний нагревательные элементы.</p> <p>Тепло распространяется за счет естественной конвекции, а температуру необходимо регулировать между минимальным и максимальным положением с помощью ручки терmostата.</p> <p>Рекомендовано для: продуктов, требующих одинаковой степени приготовления внутри и снаружи, например, для жаркого, свиных ребрышек, беф и т.п.</p>
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОНВЕКЦИЕЙ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	<p>Одновременная работа верхнего и нижнего нагревательных элементов и вентилятора.</p> <p>Поток тепла, направленный вверх и вниз, распределяется методом конвекции с вентиляцией.</p> <p>Температура должна регулироваться между минимальным и максимальным положением с помощью ручки терmostата.</p> <p>Рекомендовано для: больших порций продуктов, требующих равномерного приготовления внутри и снаружи; например, для жареных рулетов, индюка, ножек, пирогов и т.д.</p>
	НИЖНИЙ УРОВЕНЬ НАГРЕВА	<p>В этом положении включен только нижний элемент нагрева.</p> <p>Тепло распространяется методом естественной конвекции.</p> <p>Температура должна регулироваться между минимальной и максимальной 250°C.</p> <p>Рекомендовано для: приготовления блюд, которые требуют более высокого уровня нагрева в нижней части.</p>

	НИЖНИЙ НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ С ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	<p>Включены нижний нагревательный элемент и двигатель вентилятора. тепло, поступающее снизу, рассеивается принудительной конвекцией. Температура должна регулироваться между минимумом и максимумом 250°C с помощью ручки терmostата.</p> <p>Рекомендовано для: Для завершения приготовления блюд, требующих более высокой температуры внизу.</p>
	ВЕРХНИЙ УРОВЕНЬ НАГРЕВА	<p>В этом положении включен только верхний элемент нагрева. тепло распространяется методом естественной конвекции. Температура должна регулироваться между минимальным и максимальным положением с помощью ручки терmostата.</p> <p>Рекомендовано для: приготовления блюд, которые требуют более высокого уровня нагрева в верхней части.</p>
	ТРАДИЦИОННЫЙ ГРИЛЬ	<p>Инфракрасный нагревательный элемент включен. тепло распространяется за счет излучения. Используйте с закрытой дверцей духовки, а ручка терmostата должна быть отрегулирована между минимумом и максимумом 225°C. Для правильного использования см. главу "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ".</p> <p>Рекомендовано для: интенсивного зажаривания на гриле; подрумянивания, получения золотой корочки, обжаривания в сухарях или в тёртом сыре, приготовления тостов и т.п.</p>
	ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ	<p>Включается инфракрасный нагревательный элемент и верхний нагревательный элемент. тепло распространяется за счет излучения. Используйте с закрытой дверцей духовки, а ручка терmostата должна быть отрегулирована между минимумом и максимумом 225°C. Для правильного использования см. главу "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ".</p> <p>Рекомендовано для: интенсивного зажаривания на гриле; подрумянивания, получения золотой корочки, обжаривания в сухарях или в тёртом сыре, приготовления тостов и т.п.</p>
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ	<p>Включаются круговой элемент и вентилятор. тепло рассеивается за счет принудительной конвекции, а температуру необходимо регулировать между минимальным и максимальным положением с помощью ручки терmostата.</p> <p>Рекомендовано для: продуктов питания, которые должны быть хорошо прожарены снаружи, но сочными и мягкими внутри; например, для лазаньи, мяса ягненка, ростбифов, рыбы целиком и т.п.</p>

	ВЕНТИЛЯТОР С ДВОЙНОЙ ГРИЛЛОМ	<p>Излучаемое тепло от элемента инфракрасного решетки и верхних нагревательных элементов распределяется по всей печи вентилятора.</p> <p><u>Используйте с закрытой дверцей духовки, а ручка терmostата должна быть отрегулирована между минимумом и максимумом 200°C.</u></p> <p>Необходимо предварительно нагревать печь в течение 5 минут.</p> <p>Для правильного использования см. главу "ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И ЗАЖАРИВАНИЕ".</p> <p>Рекомендовано для: приготовления на гриле, если требуется быстрое подрумянивание снаружи, для того чтобы удержать мясной соус внутри, например, для бифштексов из телятины, отбивных, гамбургеров и т.п.</p>
 или 	РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ	<p>Включается только вентилятор внутри духового шкафа.</p> <p>Для выбора данного режима регулятор должен быть установлен в положение "●" (off) т.к. его установка в другие положения не принесет желаемого результата. Размораживание осуществляется с помощью простой вентиляции, без подогревания.</p> <p>Рекомендовано для: быстрого размораживания продуктов; для размораживания одного килограмма требуется приблизительно 1 час. Время работы зависит от количества и типа продукта питания, который предстоит разморозить.</p>
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ С ВЕРХНИМ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ	<p>Одновременно работают последовательно соединенные верхний и круговой нагревательные элементы, а также вентилятор.</p> <p>Тепло рассеивается за счет принудительной конвекции, а температуру необходимо регулировать между минимальным и максимальным положением с помощью ручки термостата.</p> <p>Рекомендовано для: приготовление замороженных продуктов. Эту функцию также можно использовать для быстрого предварительного нагрева. Установите ручку термостата на желаемую температуру; при достижении температуры предварительного нагрева индикатор температуры духового шкафа, расположенный на панели управления, гаснет. Затем вы можете выбрать желаемую функцию приготовления.</p>
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ С НИЖНИМ НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТОМ	<p>Круглый нагревательный элемент, двигатель вентилятора и нижние нагревательные элементы включены. Температура должна регулироваться между минимальным и максимальным положением с помощью ручки термостата.</p> <p>Рекомендовано для: Продукты, которые необходимо готовить с большим количеством тепла внизу, напр. пицца, киш и др.</p>

	БЕРЕЖНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Эта функция особенно удобна для щадящего приготовления небольшого количества продуктов на одном уровне. Рекомендуется размещать продукты на первой решетке снизу. Нет необходимости предварительно разогревать духовку и использовать ее при закрытой дверце духовки. Время приготовления может быть больше, чем стандартные функции. Не используйте эту функцию для предварительного разогрева духовки.
---	-------------------------------	--

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ К ОСНОВНОЙ ФУНКЦИИ

	EASY STEAM	см. главу "EASY STEAM"
	IDROCLEAN	Для Idroclean функцию, см. главу "ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ"
	ВЕРТЕЛЕ	см. главу "ВЕРТЕЛЕ" и "ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА"
	ФУНКЦИЯ ЗАКВАСКИ	см. главу "ФУНКЦИЯ ЗАКВАСКИ"
	ВОССТАНОВЛЕНИЕ - ПОДДЕРЖАНИЕ ЕДЫ ГОРЯЧЕЙ	см. главу "ВОССТАНОВЛЕНИЕ"
	ФУНКЦИЯ «ПИЦЦА»	см. главу ФУНКЦИЯ «ПИЦЦА»
 или 	TURBO / УСИЛИТЕЛЯ	Эта специальная функция обеспечивает быстрый предварительный нагрев камеры. Круговой нагревательный элемент, двигатель вентилятора и верхние нагревательные элементы включены. Установите ручку терmostата на желаемую температуру; при достижении температуры предварительного нагрева индикатор температуры духового шкафа, расположенный на панели управления, гаснет. Затем вы можете выбрать желаемую функцию приготовления. Для оптимального предварительного разогрева подождите не менее 20 минут, прежде чем помещать продукты в печь.

AIR FRY

С помощью функции Air Fry |^{AIR}| можно готовить пищу здоровым способом, без добавления масел и жиров. Работав со сочетанием круглым нагревательным элементом, двигателем вентилятора и верхним нагревательным элементом позволяет готовить без добавления приправ картофель фри, куриные крылышки, крокеты и другие замороженные или полуфабрикаты.

Кроме того, специальный эмалированный противень Air Fry (*) имеет перфорированную поверхность, что облегчает поступление воздуха и придает блюдам вкусную хрустящую корочку (см. специальный раздел).

Рекомендовано для: замороженные и/или полуфабрикаты. Эту функцию также можно использовать для быстрого предварительного нагрева. См. «НЕОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ ДОП. ФУНКЦИИ К ОСНОВНОЙ ФУНКЦИИ», функция «ТУРБО/БУСТЕР».

(*) Не все аксессуары/посуда входят в стандартную комплектацию.

EASY STEAM (Только для некоторых моделей)

Испаряя воду внутри духовки, функция Easy Steam помогает сделать пищу мягкой внутри и хрустящей снаружи.

1. В холодном духовом шкафу налейте 250 мл питьевой воды (или количество воды, указанное в таблицах для приготовления пищи) в круглое углубление на дне духового шкафа.
2. Поместите продукты в печь и активируйте функцию Easy Steam.

Внимание: никогда не открывайте дверцу и не доливайте воду во время приготовления пищи.

Опасность ожогов!

3. По окончании процесса приготовления медленно откройте дверцу и выпустите пар.

осторожность: известкового налета рекомендуется очищать дно духовки после каждого цикла приготовления с помощью Easy Steam, когда духовка полностью остывает.

Также рекомендуется вытираять конденсат со стекла дверцы мягкой тканью (см. "ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ").

Чередуйте циклы Easy Steam с обычными циклами приготовления.

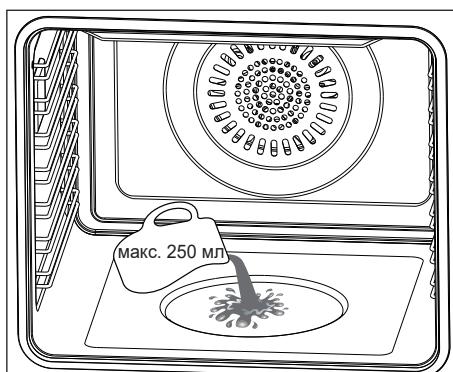


Рис. 2.1

ВЕРТЕЛЕ

(Только для некоторых моделей)

Печь оснащена шампуром для приготовления на вертеле с помощью гриля.

Это устройство состоит из:

- электродвигатель, установленный на задней части печи;
- нержавеющий стальной стержень, оборудован съемным атермическими сцеплением и 2 вилками;
- опорный стержень для вставки в центральные направляющие духовки.

Включение режима приготовления на вертеле осуществляется поворотом ручки в положение .

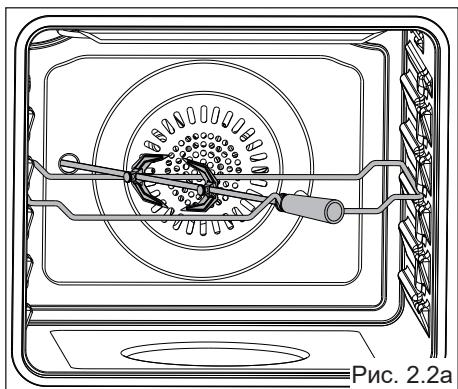


Рис. 2.2a

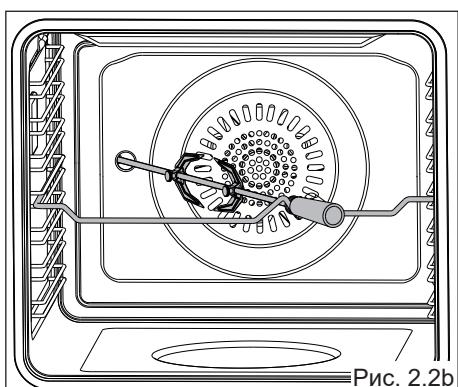


Рис. 2.2b

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ВЕРТЕЛА

(Рис. 2.2a, 2.2b)

- Вставьте противень в самый нижний держатель стойки духовки и вставьте опорный стержень в промежуточный держатель стойки (рис. 2.2a, 2.2b).
- Положите мясо, которое будет приготовлено, на стержень, будьте осторожны, когда закрепляете мясо в центре специальными вилками.
- **Важно!**
Осторожно, вилки острые
- Вставьте стержень в отверстие двигателя (рис. 2.2a, 2.2b). Он правильно установлен, только если стержень не поворачивается, когда вставляется. Он будет вращаться только тогда, когда двигатель работает (проверить правильность вращение стержня).
- Оставьте стержень на поддержке вертела (рис. 2.2a, 2.2b); затем снимите сцепление, повернув его влево
- Закройте дверцу духовки и установите функцию . Направление вращения вертела может быть либо по часовой стрелке или против часовой стрелки.

ОЧЕНЬ ВАЖНО: Вертел всегда должен использоваться при закрытой дверце духовки.

Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.

ВНИМАНИЕ: при выборе режима приготовления на гриле дверца духового шкафа нагревается. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

ВНИМАНИЕ: КОГДА ГРИЛЬ ВКЛЮЧЕН, НЕКОТОРЫЕ ЧАСТИ МОГУТ НАГРЕВАТЬСЯ. Держите детей вне досягаемости.

СТЕРИЛИЗАЦИЯ

Стерилизация продуктов питания с целью их последующего консервирования в герметичных банках осуществляется в следующем порядке:

- a. Установите переключатель в положение .
- b. Установите регулятор в положение 185°C и оставьте духовой шкаф для предварительного разогрева.
- c. Налейте горячей воды в противень.
- d. Установите банки на противень так, чтобы они не соприкасались друг с другом, и, промыв водой крышки, закройте духовой шкаф и установите ручку регулятора в положение 135°C.

Когда начнется процесс стерилизации, т.е. когда внутри банок начнут появляться пузырьки, выключите духовой шкаф и оставьте банки остывать

ВОССТАНОВЛЕНИЕ

Установите переключатель в положение  а ручку регулятора в положение 150°C. Хлеб станет душистым, если сбрызнуть его водой и поставить в духовой шкаф на 10 минут.

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Выбрав с помощью переключателя режим  или , Вы сможете одновременно приготовить несколько различных блюд.

Предусмотрена возможность одновременного приготовления таких продуктов, как рыба, мясо и пирог. При этом смешение ароматов и вкусовых оттенков полностью исключено.

Небольшие меры предосторожности, которые рекомендуется соблюдать:

- Необходимо установить значения температуры для всех блюд, несущественно отличающиеся друг от друга: максимальная температурная разница не должна превышать 20-25°C.
- Блюда ставятся в духовой шкаф в разное время, в зависимости от длительности приготовления каждого из них. Результат очевиден: этот способ приготовления позволит Вам сэкономить время и силы.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ И ЗАЖАРИВАНИЕ

Выбор  с помощью переключателя режимов позволит приготовить продукты на гриле (гриль + конвекция), поскольку горячий воздух равномерно обволакивает приготавливаемый продукт.

Установите ручку терmostата между минимумом и максимумом, После предварительного прогрева просто положите продукт на решетку гриля.

Закройте дверцу и оставьте духовой шкаф до завершения процесса приготовления на гриле.

Перед завершением приготовления добавьте несколько тонких ломтиков сливочного масла, это позволит подзолотить корочку, образовавшуюся в процессе зажаривания.

Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.

ВНИМАНИЕ: Когда гриль включен, некоторые части могут нагреваться. Держите детей вне досягаемости.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГРИЛЯ

Закрыв дверцу, оставьте гриль на 5 минут для предварительного прогрева. Поставьте в духовой шкаф продукты, которые предстоит готовить, установив решетку как можно ближе к грилю. Установите поддон под решетку, чтобы собрать сок, выделяющийся при приготовлении пищи.

В процессе приготовления на гриле дверца духового шкафа должна быть закрытой.

ВНИМАНИЕ: Функцию гриля можно использовать только после цикла приготовления в духовке, если установленная вами температура выше той, которая только что использовалась для приготовления в духовке.

Максимальное время приготовления на гриле – 60 минут.

ВНИМАНИЕ: Когда гриль включен, некоторые части могут нагреваться. Не подпускайте детей к духовому шкафу.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВКЕ

Прежде чем ставить продукты в духовку, необходимо предварительно разогреть ее до нужной Вам температуры.

После того, как внутри духовки будет достигнута желаемая температура, ставьте продукты, затем проверьте время приготовления, и выключите духовку за 5 минут до окончания теоретического времени приготовления, для того чтобы блюдо смогло забрать накопленное тепло.

КАМЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ (PIZZA STONE)

(ТОЛЬКО ДЛЯ НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЕЙ)

Камень для пиццы, камень для выпечки, который удерживает влагу из теста и равномерно распределяет тепло, изготовлен из материалов, способных достигать и поддерживать высокие температуры. Идеальный аксессуар для приготовления пиццы, хлеба и фокаччи.

ФУНКЦИЯ «ПИЦЦА»

1. Поместите камень для пиццы на решетку духовки. Вставьте сетку на первый уровень боковой стойки, считая снизу.
2. Включите и разогрейте духовку с камнем внутри. Выберите функцию  «Пицца» и установите температуру на 300°C. Теперь прогрейте не менее 30 минут. Не разогревайте духовку с помощью функции турбо/бустер.
3. Как только духовка нагреется до 300°C, поместите пиццу на камень для пиццы.
4. Для оптимального приготовления см. таблицу функций пиццы.
5. После приготовления оставьте камень в духовке до полного остывания.

ОЧИСТКА КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ

Когда камень для пиццы остынет, протрите его мягкой влажной тканью, избегая прямого контакта с водой.

При необходимости используйте металлическую лопатку или нож, чтобы удалить остатки пищи перед чисткой тканью.

Камень изготовлен из пористого материала, поэтому его нельзя мыть моющими средствами.

Предупреждение! Не в посудомоечной машине.

При использовании на камне для пиццы могут появиться темные пятна: на качество приготовления это не влияет.



ФУНКЦИЯ ЗАКВАСКИ (РАЗРЫХЛЕНИЯ ТЕСТА) (только для некоторых моделей)

Функция разрыхления сокращает время, необходимое для подъема теста.

Поместите тесто в жаропрочную емкость и поставьте емкость на решетку духовки на третьем уровне.

Поверните ручку переключателя на функцию разрыхления и установите термостат на 40°C. См. соответствующие значки.

Оставьте тесто подниматься в духовке, пока оно не увеличится вдвое по сравнению с первоначальным объемом. Время заквашивания может варьироваться в зависимости от типа теста и комнатной температуры.

ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА (только для некоторых моделей)

Алюминиевый противень, идеально подходящий для приготовления печенья и выпечки. Противень имеет плоскую поверхность с антипригарным покрытием, поэтому нет необходимости смазывать его жиром или использовать бумагу для выпечки, чтобы получить идеальную выпечку.

Предупреждение! Не в посудомоечной машине.

AIR FRY ПОДНОС ЭМАЛИРОВАННЫЙ (Только для некоторых моделей)

Специальный эмалированный противень Air Fry имеет перфорированную поверхность, что облегчает поступление воздуха, придавая блюдам вкусную хрустящую корочку без добавления приправ.

Рекомендуется для:

Картофель фри (замороженный картофель классический или деревенский), куриные крылышки, картофельные крокеты и другие замороженные или полуфабрикаты.

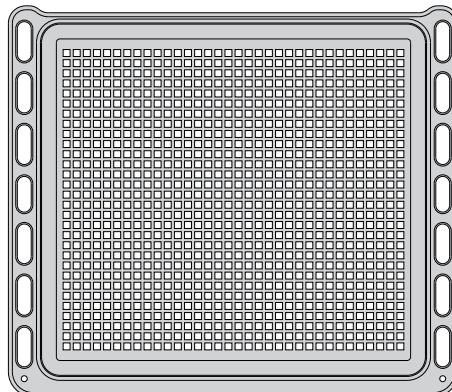


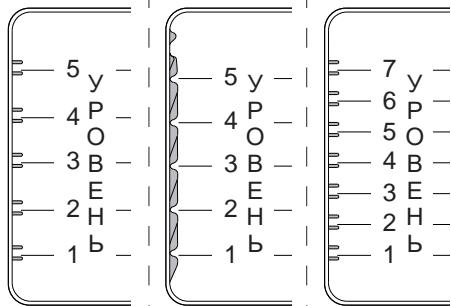
Рис. 2.3

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Параметры приготовления, указанные в таблицах ниже, являются ориентировочными и могут различаться в зависимости от типа и количества ингредиентов и типа используемых принадлежностей.

Производительность прибора может отличаться от производительности вашего предыдущего прибора. Поэтому вам может потребоваться пересмотреть настройки, которые вы обычно используете (температура, время приготовления и уровень, на который вы ставите решетку духовки) в соответствии с рекомендациями, приведенными в таблицах.

ТИПА 1 ТИПА 2 ТИПА 3



Не забывайте использовать жаропрочную посуду и при необходимости регулировать температуру духовки во время приготовления. Для достижения наилучших результатов всегда предварительно разогревайте духовку.

Не все аксессуары/посуда входят в стандартную комплектацию. Те, что не входят в комплект, можно заказать в качестве дополнительных аксессуаров или приобрести на открытом рынке.



ПИЦЦА

	ВЕС [Г]	ТЕМПЕР. [°C]	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ [1÷5]	УРОВЕНЬ [1÷7]	ВРЕМЯ [МИН.]	ВОДА [МЛ]	АКСЕССУАРЫ / ПОСУДА
МАРГАРИТА ПИЦЦА	180	300	 или 	1 или 2-3	1 или 3-4	4 - 5		камень для пиццы
Капричоза ПИЦЦА	180	300	 или 	1 или 2-3	1 или 3-4	5 - 6		камень для пиццы
КАЛЬЦОНЕ ПИЦЦА	180	300	 или 	1 или 2-3	1 или 3-4	5 - 7		камень для пиццы



ВЫПЕЧКА

	ВЕС [Г]	ТЕМПЕР [°C]	Функция	УРОВЕНЬ [1÷5]	УРОВЕНЬ [1÷7]	ВРЕМЯ [МИН.]	ВОДА [МЛ]	АКСЕССУАРЫ / ПОСУДА
ХЛЕБ	390-410	210-230	○○	2	2	25-35	110-130	камень для пиццы
ХЛЕБ КУСОЧКАМИ	90-110 piece	225-240	○○	2-3	3	30-40	100-170	камень для пиццы
Фокачча С ОЛИВКАМИ	400-500	245-260	—	2-3	3	20-25		алюминиевый противень для выпечки
КЛАССИЧЕСКАЯ Фокачча	400-500	225-240	—	2-3	3	20-25		алюминиевый противень для выпечки



ПЕРВЫЕ БЛЮДА

	ВЕС [Г]	ТЕМПЕР [°C]	Функция	УРОВЕНЬ [1÷5]	УРОВЕНЬ [1÷7]	ВРЕМЯ [МИН.]	ВОДА [МЛ]	АКСЕССУАРЫ / ПОСУДА
ЛАЗАНЬЯ	900-1000	175-190	○○	2-3	3	25-35		алюминиевый противень для выпечки
БАКЛАЖАН ПАРМЕЗАН	600-750	180-200	○○	2-3	3	20-30		алюминиевый противень для выпечки
ПЛЕТЕННЫЙ ТОРТ	800-900	190-210	○○	2-3	3	40-50		алюминиевый противень для выпечки



ОВОЩИ

	ВЕС [Г]	ТЕМПЕР [°C]	Функция	УРОВЕНЬ [1÷5]	УРОВЕНЬ [1÷7]	ВРЕМЯ [МИН.]	ВОДА [МЛ]	АКСЕССУАРЫ / ПОСУДА
КАРТОФЕЛЬ	240-260	170-190	○	2-3	3	35-45		Противень
МОРКОВЬ	150-170	170-190	○	2-3	3	30-40		Противень
БРОККОЛИ	150-160	165-180	○○	2-3	3	20-30	155-165	Противень
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА	400-500	165-180	○○	2-3	3	20-30		Противень



МЯСО

	ВЕС [Г]	ТЕМПЕР [°C]	Функция	УРОВЕНЬ [1÷5]	УРОВЕНЬ [1÷7]	ВРЕМЯ [МИН.]	ВОДА [МЛ]	АКСЕССУАРЫ / ПОСУДА
Жаркое из телятины	350-450	160-180		2-3	3	80-100	150-170	Противень



РЫБА

	ВЕС [Г]	ТЕМПЕР [°C]	Функция	УРОВЕНЬ [1÷5]	УРОВЕНЬ [1÷7]	ВРЕМЯ [МИН.]	ВОДА [МЛ]	АКСЕССУАРЫ / ПОСУДА
СИБАС	900-1000	175-190		3	4	30-40		Противень
ФОРЕЛЬ 2 ПОРЦИИ	1100-1300	175-190		3	4	20-30	195-210	Противень
МОРСКОЙ ЛЕЩ	500-650	175-190		2-3	3	25-35	100-125	Противень
ЗАПЕЧЕННЫЙ МОРСКОЙ ЛЕЩ	450-550	175-180		2-3	3	25-35		Противень
ЛОСОСЬ	150-250	190-210		2-3	3	10 - 15	100-125	Противень



ПТИЦА

	ВЕС [Г]	ТЕМПЕР [°C]	Функция	УРОВЕНЬ [1÷5]	УРОВЕНЬ [1÷7]	ВРЕМЯ [МИН.]	ВОДА [МЛ]	АКСЕССУАРЫ / ПОСУДА
ИНДЕЙКА	400-450	170-190		2-3	3	40-50	90-110	Противень
КУРИЦА	1100-1300	190-210		2	2	65-75		Противень
жаркое из курицы	1200-1400	190-210				85-95		Противень



СЛАДОСТИ

	ВЕС [Г]	ТЕМПЕР [°C]	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ [1÷5]	УРОВЕНЬ [1÷7]	ВРЕМЯ [МИН.]	ВОДА [МЛ]	АКСЕССУАРЫ / ПОСУДА
БИСКВИТ	360-430	175-180		2-3	3	20-30		Круглая форма для торта
ТАРТ С ДЖЕМ	700-800	175-185		2-3	3	20-30		Форма для торта
Сливовый пирог	450-550	160-180		2	2	30-40		Прямоугольная форма для торта
МАФФИН	350-450	160-180		2	2	20-35	140-160	чашки для маффинов
ШТРУДЕЛЬ	650-750	175-185		2-3	3	25-35		Противень
ФУНТОВЫЙ ТОРТ	680-730	175-185		2-3	3	35-45		Круглая форма для торта
ЯБЛОЧНЫЙ ПИРОГ	1350-1500	175-185		2-3	3	35-45		Круглая форма для торта
ПЕЧЕНЬЕ	135-150	175-185		2	2	12-18		Десертное блюдо
ПЕЧЕНЬЕ	270-300	175-185		Многоуровневый 2 и 4	Многоуровневый 2 и 4	12-18		ДЕСЕРТНЫЕ БЛЮДА



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

	ВЕС [Г]	ТЕМПЕР [°C]	ФУНКЦИЯ	УРОВЕНЬ [1÷5]	УРОВЕНЬ [1÷7]	ВРЕМЯ [МИН.]	ВОДА [МЛ]	АКСЕССУАРЫ / ПОСУДА
ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ТРАДИЦИОННЫЙ	580-620	195-205		3	3	12 - 15		Air fry противень
ЗАМОРОЖЕННЫЙ КАРТОФЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	600-700	215-225		3	3	12 - 15		Air fry противень
НАГГЕТЫ	220-270	175-185		3	4	12 - 17		Air fry противень
КАРТОФЕЛЬ КРОКЕТЫ	700-800	215-225		3	4	14 - 17		Air fry противень
Овощи в кляре	450-550	215-225		3	3	12 - 15		Air fry противень

3 ТАЙМЕР / СЧЕТЧИК МИНУТ НА 60 МИН / НА 120 МИН – 120° ТАЙМЕР ВЫКЛЮЧЕНИЯ

МОДЕЛИ С ТАЙМЕРОМ НА 60 или 120 МИНУТ (Рис. 3.1, 3.2)

Таймер подает звуковой сигнал по истечении определенного периода времени. Время устанавливается до 60 или 120 минут.

Необходимо установить ручку регулятора в положение «60 или 120 минут», повернув ее по часовой стрелке, а затем установить нужное время, повернув ее против часовой стрелки.

ВАЖНОЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Это только сигнал тревоги, который НЕ выключает духовку или гриль.

НЕ ЗАБУДЬТЕ ОТКЛЮЧИТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ/ГРИЛЬ ВРУЧНУЮ.

МОДЕЛИ С ТАЙМЕРОМ ОТКЛЮЧЕНИЯ НА 120 МИНУТ (Рис. 3.3a, 3.3b)

С помощью данного устройства можно заранее установить время приготовления пищи в духовом шкафу.

1. Запуск.

Задав с помощью переключателя нужный режим и установив с помощью регулятора температуру в духовом шкафу, поверните ручку таймера по часовой стрелке и выберите нужное время приготовления (макс. 120 минут) (рис. 3.3a).

По завершении выбранного периода времени таймер вернется в положение “0” и духовой шкаф автоматически выключится.

2. Положение ручной настройки.

В случае если время приготовления превышает два часа или если Вы хотите вручную настроить работу духового шкафа и самостоятельно выключить его тогда, когда это будет необходимо, поверните ручку в положение  (рис. 3.3b).

Примечание: Кнопки и символы могут быть другие. Символы могут быть напечатаны на самой ручке.

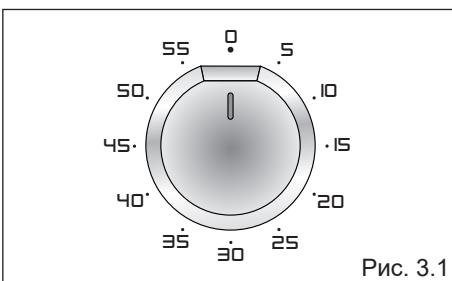


Рис. 3.1

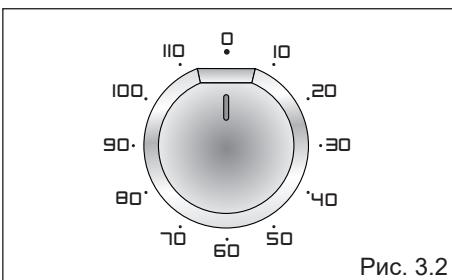


Рис. 3.2

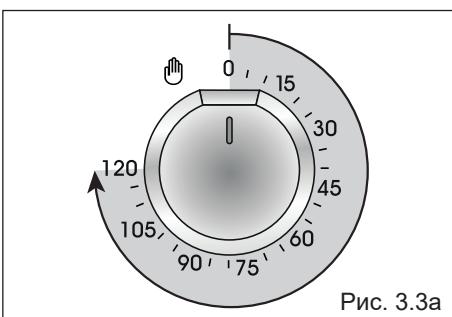


Рис. 3.3a

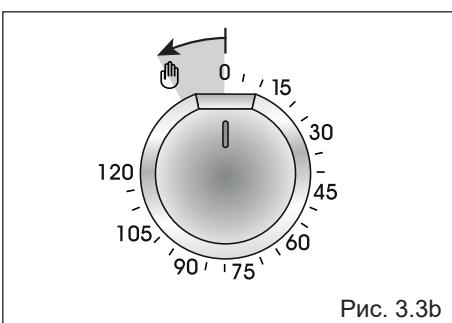


Рис. 3.3b

4 ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ / ПРОГРАММАТОР

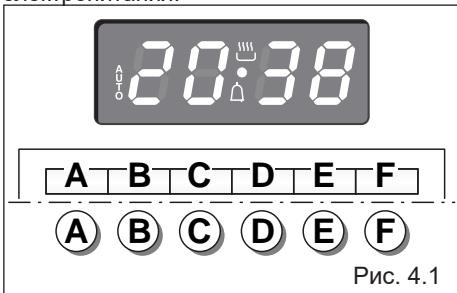
Электронный программатор – это устройство, объединяющее в себе следующие функции:

- Часы на 24 часа на светящемся дисплее;
- Таймер (до 23 часов и 59 минут);
- Программа автоматического приготовления в духовом шкафу;
- Программа полуавтоматического приготовления в духовом шкафу.

Описание светящихся символов:

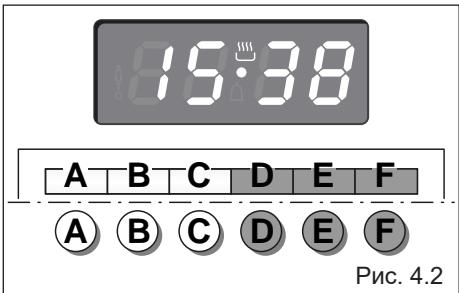
AUTO мигающий символ	Программатор в автоматическом или полуавтоматическом положении, но не запрограммирован.
AUTO горящий, немигающий символ	Программатор в автоматическом или полуавтоматическом положении со вставленной программой.
	Набор духовых шкафов для ручного приготовления или автоматического/полуавтоматического приготовления.
	Включен таймер.
и AUTO мигающие символы	Ошибка программирования. (период между временем начала и окончания приготовления превосходит 1 день).

Примечание: Выберите режим с помощью соответствующих кнопок и через 5 секунд установите необходимое время, используя кнопки “E” / “F” (управление одной рукой). Все значения программатора и программы обнуляются и удаляются при каждом отключении от электропитания.



Описание кнопок:

A	или ДРУГОЙ эквивалентный СИМВОЛ	Таймер
B	или ДРУГОЙ эквивалентный СИМВОЛ	Время приготовления
C	или ДРУГОЙ эквивалентный СИМВОЛ	Время окончания приготовления
D	или ДРУГОЙ эквивалентный СИМВОЛ	Ручная настройка и сброс заданных программ
E	или ДРУГОЙ эквивалентный СИМВОЛ	Уменьшение числа на цифровом дисплее.
F	или ДРУГОЙ эквивалентный СИМВОЛ	Увеличение числа на цифровом дисплее



ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ (Рис. 4.2)

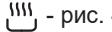
Программатор оснащен электронными часами со светящимися цифрами, на которых указываются часы и минуты. При подключении духового шкафа и после прерывания питания на дисплее программатора мигают три нуля.

Для установки времени необходимо нажать кнопку “D”, а затем установить точное время с помощью кнопки “E” или “F” (рис. 4.2).

Другой метод предполагает одновременное нажатие двух кнопок “B” / “C” и параллельное использование “E” или “F” .

Примечание: Настройка часов ведет к сбросу заданных программ.

ОБЫЧНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЕЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРОГРАММАТОРА

Для эксплуатации духового шкафа в ручном режиме, т.е. без помощи программатора, необходимо отменить режим AUTO нажатием на кнопку “D” (надпись AUTO погаснет, а появится символ  - рис. 4.3).

Внимание: Если надпись AUTO не мигает (это означает, что программа приготовления была уже установлена), нажатие кнопки “D” позволяет удалить программу и перейти к ручному режиму управления.

Если духовой шкаф включен, его выключение осуществляется вручную.

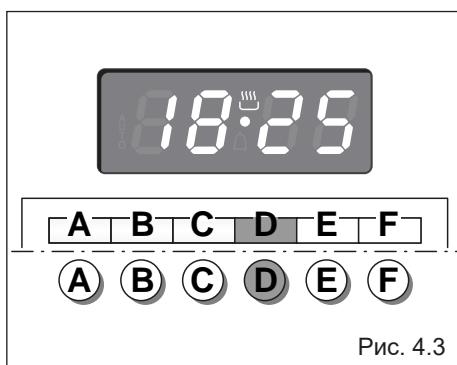


Рис. 4.3

ЭЛЕКТРОННЫЙ ТАЙМЕР

Программа работы таймера включает только активизацию звуковой сигнализации по истечении установленного периода времени, максимальная протяженность которого может быть 23 часа 59 минут.

Если мигает надпись AUTO нажмите кнопку “D” .

Для регулирования времени нажмите кнопку “A” а затем нажимайте на кнопку “E” или “F” до тех пор, пока на циферблате не появится нужное время(рис. 4.4).

По завершении установки на дисплее вновь появится время и символ  .

По завершении установки на экране появится текущее время и высветится символ “A” .

По истечении установленного временного периода символ  погаснет, и включится звуковая сигнализация, которая отключается по истечении 7 минут или после нажатия на любую клавишу (кроме кнопок “E” / “F”). По истечении некоторого времени на экране вновь отобразится время.

УСТАНОВКА ЧАСТОТЫ ПОДАЧИ ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Предусмотрена возможность установки одного из трех тонов сигнала с помощью кнопки“E” при отображении на экране текущего времени.

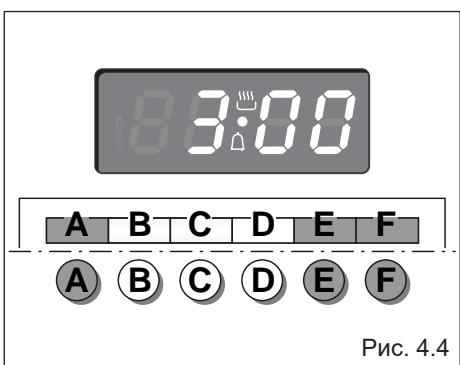


Рис. 4.4

А В Т О М А Т И Ч Е С К О Е ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Для приготовления пищи в духовом шкафу в автоматическом режиме, необходимо выполнить следующее:

1. Задайте время приготовления.
2. Задайте время окончания приготовления.
3. Задайте температуру и программу приготовления в духовом шкафу.

Данные операции выполняются в следующем порядке:

1. Задайте время приготовления, нажав на кнопку “**B**”, а затем на кнопку “**F**” для увеличения или на кнопку “**E**” т- для уменьшения временного периода (рис. 4.5). Появится надпись **AUTO** и символ .
2. Для установки времени окончания приготовления нажмите на кнопку “**C**” (появится время приготовления, уже прибавленное к времени на часах) и кнопки “**F**” (рис. 4.6); В случае если вы пропустите необходимое время, вы можете вернуться, нажав на кнопку “**E**”.

По завершении установки исчезнет символ  Если после установки на дисплее мигает надпись **AUTO** и звучит звуковой сигнал, это говорит о том, что была допущена ошибка программирования, и произошло наложение цикла приготовления на время на часах. В этом случае необходимо изменить время окончания приготовления или время приготовления, согласно вышеописанным операциям.

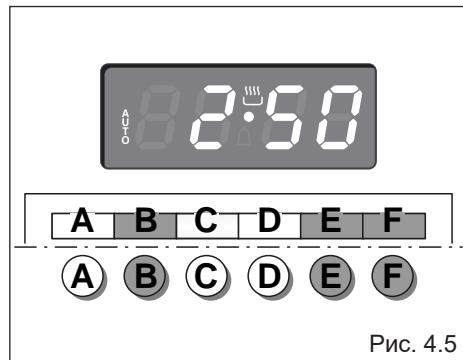


Рис. 4.5

Задайте температуру и режим приготовления в духовом шкафу с помощью соответствующих ручек переключателя режимов и регулятора (см. главы , в которых описываются эти действия).

3. Задайте температуру и режим приготовления в духовом шкафу с помощью соответствующих ручек переключателя режимов и регулятора (см. главы , в которых описываются эти действия).

Теперь программирование работы духового шкафа завершено, и все функции будут выполняться в автоматическом режиме.

Духовой шкаф включится в нужный момент и завершит свою работу в установленное время.

В течение всего периода приготовления постоянно горит символ .

Для просмотра времени, оставшегося до конца приготовления, нажмите на кнопку “**B**” .

Предусмотрена возможность сброса программы приготовления нажатием на кнопку “**D**” .

По завершении времени приготовления духовой шкаф  автоматически выключается, символ  начинает мигать, и раздается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием на любую клавишу, кроме кнопок “**E**” / “**F**” .

Установите в исходное положение ручку переключателя режимов и регулятор, и переведите программатор в режим ручной настройки, нажав на кнопку “**D**” .

Внимание: перебои с электропитанием ведут к сбросу времени на часах и аннулированию всех заданных программ. При подключении духового шкафа и после прерывания питания на дисплее программатора мигают три нуля.

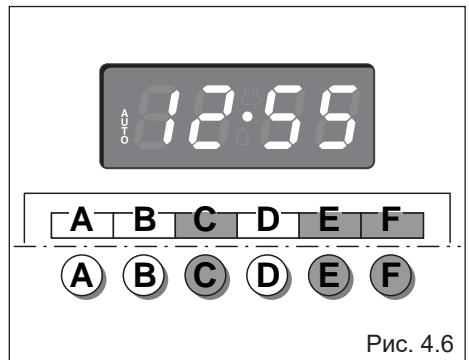


Рис. 4.6

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Это используется для автоматического выключения духового шкафа после истечения необходимого времени приготовления.

Существует два способа настроить печь:

1. Задайте время приготовления, нажав на кнопку “**B**” а затем на кнопку “**F**” - для увеличения или на кнопку “**E**” если вы пропустили нужное время (рис. 4.7).
или
2. Установите конец времени приготовления, нажав кнопку “**C**” и кнопку “**F**” чтобы продвинуться вперед “**E**” по времени, или чтобы вернуться назад, если вы прошли желаемое время (рис. 4.8).

Появятся надпись  **и символ.**

Затем установите температуру и задайте программу приготовления в духовом шкафу с помощью соответствующей ручки переключателя режимов и регулятора (см. главы, в которых описываются эти действия).

Духовой шкаф начнет работать, а по наступлении времени окончания приготовления автоматически отключится.

В течение всего периода приготовления постоянно горит символ  Для просмотра времени, оставшегося

до конца приготовления, нажмите соответственно на кнопку “**B**” .

Предусмотрена возможность сброса программы приготовления нажатием на кнопку “D”.

По завершении времени приготовления духовой шкаф выключается, символ  , гаснет, надпись **AUTO** начинает мигать, и раздается звуковой сигнал, который можно отключить нажатием на любую клавишу, кроме кнопок “**E**” / “**F**” .

Установите в исходное положение ручку переключателя режимов и регулятор, и переведите программатор в режим ручной настройки, нажав на кнопку “**D**” .

Внимание: перебои с электропитанием ведут к сбросу времени на часах и аннулированию всех заданных программ.

При подключении духового шкафа и после прерывания питания на дисплее программатора мигают три нуля.

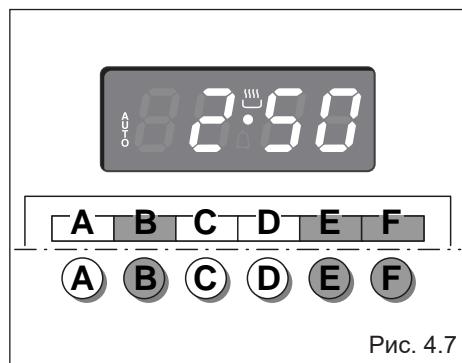


Рис. 4.7

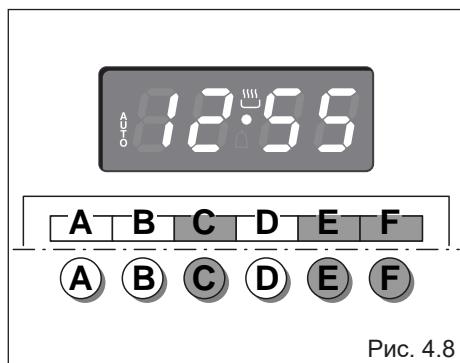


Рис. 4.8

5

ЧАСЫ И ТАЙМЕР С СЕНСОРНЫМ УПРАВЛЕНИЕМ

ВЫБОР КНОПОК:

A и C	⊕ и ⊖ или △ и ▽ или ДРУГОЙ ЭКВИВАЛЕНТНЫЙ СИМВОЛ	Одновременное нажатие кнопок (больше 2 секунд): <ul style="list-style-type: none"> установка часов; установка громкости таймера (нажав один раз вместе с клавишей «B»); отменить автоматическое приготовление в любое время.
B	MODE или ДРУГОЙ ЭКВИВАЛЕНТНЫЙ СИМВОЛ	Выбор функции (нажатие больше чем 2 секунды): <ul style="list-style-type: none"> установка часов (только после первой связи или после перебоя в питании); таймер; автоматическое приготовление "dur" (продолжительность) - сколько времени займет для приготовления еды (прикосновением к "B" снова ключ); автоматическое приготовление "End" - время, когда Вы хотели бы, чтобы печь выключилась (прикосновением к "B" ключевые еще два раза).
A	⊖ или ▽ или ДРУГОЙ ЭКВИВАЛЕНТНЫЙ СИМВОЛ	Уменьшает число показаний на дисплее
C	⊕ или △ или ДРУГОЙ ЭКВИВАЛЕНТНЫЙ СИМВОЛ	Увеличивает число показаний на дисплее

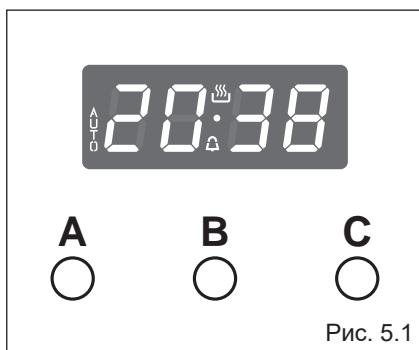


Рис. 5.1

СИМВОЛЫ НА ДИСПЛЕЕ:

AUTO	мигающий	Автоматическое приготовление завершено, печь в автоматическом положении, но не задана
AUTO	устойчивая подсветка	Духовка установлена для автоматического приготовления, приготовление еды все еще не происходит
🔔	мигающий	Таймер установлен
🔔	устойчивая подсветка	Таймер в работе
 	устойчивая подсветка	Духовка установлена для ручного приготовления пищи
 и AUTO	AUTO мигающий	Духовка установлена для автоматического приготовления
 и AUTO	устойчивая подсветка	Духовка установлена для автоматического приготовления, пищи

“TOUCH-CONTROL” (сенсорные) СИМВОЛЫ

Использование сенсорного управления осуществляется пальцами (надо дотронуться до необходимой отметки).

При сенсорном управлении лучше нажимать подушечкой пальца, а не кончиком.

Де-активация символов происходит автоматически:

- Через 8 секунд после последнего нажатия; де-активация сопровождается звуковым сигналом («бип»).

Для активации снова нажмите символ “B” или “A” и “C” keys (одновременно) на время более 2 секунд.

УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом подключении или после сбоя питания, цифры и “AUTO” будут отображаться на дисплее.

Важно: Печь не работает, в ручном приготовлении пищи, если предварительно не установлены часы.

Для установки часов, нажмите “B” на 2 секунды и более, а затем “A” или “C” .

Для установки часов, когда устройство уже включено, нажмите “A” и “C” (одновременно) на время более 2 секунд.), затем “A” или “C” .

Важно:

- изменение времени удалит любые автоматические программы;
- при настройке часов, печь начнет работать в выбранной функции (ручной приготовление пищи). Символ “” будет отображен устойчивой подсветкой.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер в любое время, даже когда не используете духовку.

Таймер не выключает духовку.

Таймер может быть установлен на время до 23 часов 59 минут.

- Для установки таймера: нажмите и удерживайте “B” более 2 секунд (символ “

42

УСТАНОВКА ГРОМКОСТИ ЗВУКА ТАЙМЕРА

Доступно 3 уровня звукового сигнала.

- Нажмите “A” и “C” одновременно и удерживайте 2 секунды.
- Нажмите “B” key; на дисплее отобразится действующий сигнал (“ton1”, “ton2” или “ton3”).
- Нажмите “A” чтобы прослушать или изменить громкость таймера.
- Громкость таймера установлена: последняя, которая была отражена на дисплее.
- После 8 секунд и акустического сигнала («бип») установка громкости подтверждена; на дисплее отобразится актуальное время.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Использование автоматического приготовления для автоматического включения духовки, приготовления пищи, а затем выключения духовки.

1. Проверьте, что часы показывают правильное время.
2. Выберите функцию и температуру (функция и температура ручки). Печь начнет работу.
3. Решите, как долго пища будет готовиться, учитывая время для подогрева в случае необходимости.
4. Нажмите кнопку “B” на время более 2 секунд, а затем снова прикоснитесь к кнопке; “dur” покажет (продолжительность). Использование клавиши “C” и “A” установите время приготовления.
5. Решите время, в котором хотели бы выключить духовку; нажмите клавишу “B” более чем на 2 секунды, а затем прикоснитесь к ней два раза еще раз; дисплей покажет “End”. Используйте клавиши “C” и “A” чтобы установить время выключения.

Примечание: во время отображения “dur” i вы можете переключить, чтобы дисплей показывал “End” просто касаясь один раз клавишу “B” (в пределах 8 секунд от последнего выбора).

При наличии времени ожидания до начала приготовления пищи, текущее время суток и значок “AUTO” будет показан на дисплее часов. Печь выключится, но только, если духовка установлена на автоматическое приготовление.

Если вы уже дома, чтобы включить духовку и готовить normally, и только хотите поставить печь на автоматическое выключение, начинайте готовить как обычно, затем выполните шаг 4 или шаг 5, чтобы установить время, для автоматической остановки духовки.

Когда начинается автоматическое приготовление “” будет отображаться на дисплее, а печь включится.

- Чтобы увидеть оставшееся время приготовления, следуйте шаг 4 до отображения “dur” (продолжительность).
- Чтобы увидеть время остановки, выполните шаг 5 до отображения “End”.
- Для отмены автоматического приготовления в любой момент, нажмите клавиши “A” и “C” одновременно (более 2 секунд) и поверните ручки температуры и функций в положение ВЫКЛ.

При наступлении времени остановки, печь выключится, таймер подает звуковой сигнал, и иконка “AUTO” будет мигать на дисплее:

- Нажмите любую клавишу, чтобы остановить звуковой сигнал.
- Нажмите кнопку “B” более 2 секунд, чтобы вернуться духовку в ручной режим (“” символа устойчиво горит на дисплее).
- Поверните ручки температуры и функций в положение выкл.

Внимание: После сбоя питания любая автоматическая программа удаляется. Выключите духовку вручную.manually.

6 ЭЛЕКТРОННЫЕ ЧАСЫ / ПРОГРАММАТОР



Рис. 6.1

Электронные часы / Программатор – это устройство, которое имеет следующие функции:

- 12-часовые аналоговые часы
 - Минутный таймер напоминания (до 3х часов)
 - Автоматическое приготовление пищи (*см. примечание ниже);
 - Звуковой сигнал, который активируется по истечении таймера напоминания или при использовании программы автоматического приготовления пищи.
- (*) Максимальное программируемое время (МПВ) зависит от времени начала приготовления.

МПВ = 15 часов – это разница в часах между временем начала приготовления и временем суток (например, суточное время – 08:00, время начала приготовления – 11:00, МПВ = 15 – 3 = 12 часов).

Электронные часы

В темное время суток или в темном помещении электронные часы будут мигать. Это означает, что необходимо проверить, соответствует ли установленное на часах время со временем суток.

- Если время установлено верно, нажмите на кнопку настройки таймера и держите ее в таком положении до тех пор, пока часовой индикатор не погаснет.
- Для того чтобы установить время суток, повторно нажимайте на кнопку настройки таймера до тех пор, пока часовой индикатор не замигает. Затем поворачивайте кнопку установки таймера (налево или направо) для установки времени. После окончания настройки нажмите на кнопку установки таймера и держите ее в таком положении до тех пор, пока часовой индикатор не погаснет.

Минутный таймер напоминания

Минутный таймер напоминания состоит из зуммера, который автоматически активируется в конце установленного времени (до 3х часов).

Важно: данная функция не будет работать при использовании программы автоматического приготовления пищи.

Для того чтобы установить минутный таймер напоминания, нажмите на кнопку настройки таймера, замигает индикатор. Затем поворачивайте кнопку настройки таймера (налево или направо) для установки времени.

После окончания настройки нажмите на кнопку установки таймера и держите ее в таком положении до тех пор, пока индикатор минутного таймера напоминания не перестанет мигать.

После настройки таймера начнется отсчет времени. По окончании установленного времени индикатор минутного таймера напоминания начнет мигать, в течение одной минуты будет звучать зуммер. Нажмите на кнопку настройки таймера. Зуммер отключится, индикатор минутного таймера напоминания погаснет.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: функция минутного таймера напоминания является лишь сигналом об окончании приготовления блюда. **НЕ ЗАБУДЬТЕ ВЫКЛЮЧИТЬ ГРИЛЬ ИЛИ ДУХОВОЙ ШКАФ.**

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Используйте функцию автоматического приготовления пищи для автоматического включения, готовки и отключения духового шкафа.

1. Убедитесь, что часы показывают верное время.
2. Установите программу и температуру приготовления. Духовой шкаф начнет работать.
3. Нажмите на кнопку настройки, замигает индикатор начала приготовления пищи. Затем поворачивайте (налево или направо) для установки времени начала приготовления (не менее 2x минут и не более 12 часов от настоящего времени). Для окончания установки программы автоматического приготовления пищи нажмите на кнопку настройки и удерживайте до тех пор, пока индикатор не перестанет мигать.
4. Выберите время окончания приготовления пищи. Для этого нажмите на кнопку настройки, замигает индикатор окончания приготовления пищи. Затем поворачивайте (налево или направо)

для установки времени окончания приготовления (не менее 2x минут от времени начала приготовления). Для окончания установки нажмите на кнопку настройки и удерживайте до тех пор, пока индикатор не перестанет мигать.

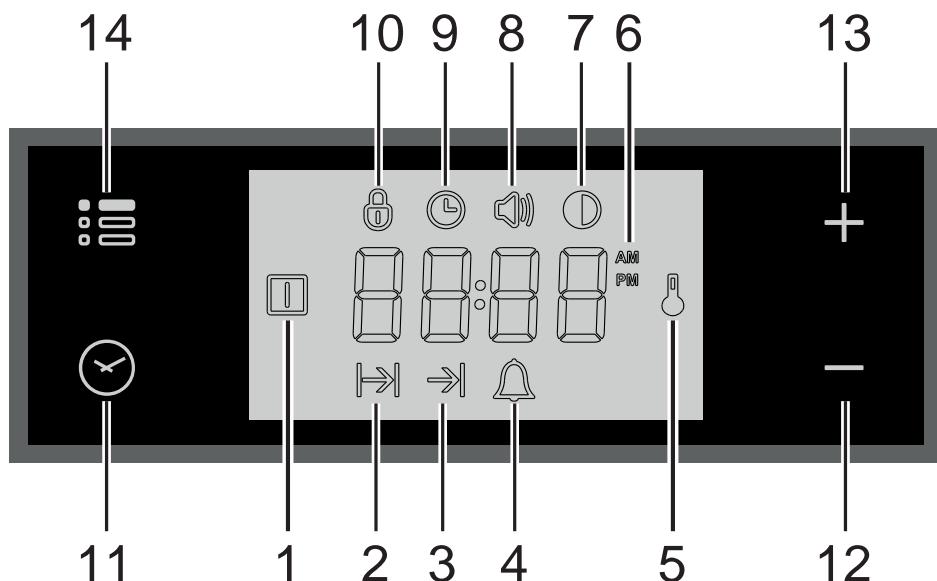
Если Вы хотите установить только время окончания приготовления пищи, начните обычную готовку, а затем сразу перейдите к шагу 4.

- Чтобы посмотреть время начала приготовления, нажмите на кнопку настройки, замигает индикатор начала приготовления пищи.
- Чтобы посмотреть время окончания приготовления, нажмите на кнопку настройки (один или несколько раз), замигает индикатор окончания приготовления пищи.
- Для отмены программы автоматического приготовления пищи нажмите на кнопку настройки и удерживайте в течение трех секунд до тех пор, пока индикатор начала приготовлений / окончания приготовления не отключится. **НЕ ЗАБУДЬТЕ ВЫКЛЮЧИТЬ ДУХОВОЙ ШКАФ.**

По истечению времени автоматического приготовления пищи духовой шкаф выключится, индикатор окончания приготовления начнет мигать, в течение одной минуты будет звучать зуммер.

- Нажмите на кнопку настройки, чтобы отключить зуммер и индикатор окончания приготовления пищи.
- Переведите регулятор духового шкафа и ручку переключателя режимов в позицию ВЫКЛ.

Внимание: После сбоя питания автоматические программы не удаляются, часовой индикатор будет мигать. Это означает, что рекомендуется проверить, правильно ли установлено время суток.



Описание отображаемых символов:

1. Духовка включена
2. Время приготовления
3. Окончание времени приготовления
4. Таймер
5. Температура духовки
6. Формат времени АМ/PM
7. Яркость экрана
8. Громкость акустического сигнала
9. Настройка времени суток
10. Программатор «сенсорная» блокировка клавиш панели управления

Описание символов панели «сенсорное управление»:

11. Выбор программы
12. Установка цифр назад для всех функций
13. 13. Настройка переадресации цифр для всех функций
14. 14. Выбор меню

ВАЖНОЕ ПРИМЕЧАНИЕ: При использовании таймера и время полуавтоматического или автоматического приготовления на дисплее преобладает обратный отсчет функции с меньшим оставшимся временем.

ВНИМАНИЕ - САМОЕ ВАЖНОЕ:

ОЧИСТКА ДИСПЛЕЯ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

Строго соблюдайте информацию, указанную в главе «ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

КЛАВИШИ «СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ»

Клавиши «сенсорного управления» должны управляться пальцами (просто касаясь клавиши).

При использовании сенсорного управления лучше использовать подушечку пальца, а не кончик. Выбор программы и меню: после запуска процедуры выбор автоматически деактивируется прибл. 5 секунд с момента последнего прикосновения к дисплею.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

При первом подключении или после сбоя питания на дисплее мигает слово «OFF» и горит «» символ часов. Отрегулируйте время, касаясь кнопки «+» или «-».

Важно: Духовка не работает в ручном режиме без предварительной установки часов.

Чтобы изменить время на уже установленном приборе, прикоснитесь к кнопке «» более чем на 2 секунды, затем коснитесь ее еще раз, пока не начнет мигать символ «». Затем отрегулируйте время в пределах 5 секунд, используя «+» или «-».

Важно: Во время выполнения программы приготовления настроить часы невозможно.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТАЙМЕРА

Вы можете использовать таймер в любое время, даже когда духовка не используется.

ВНИМАНИЕ - САМОЕ ВАЖНОЕ: Это только сигнал тревоги, который НЕ выключает духовку или гриль.

НЕ ЗАБУДЬТЕ ВЫКЛЮЧИТЬ ДУХОВКУ/ГРИЛЬ ВРУЧНУЮ.

Таймер можно установить на максимальное время 23 часа 59 минут.

1. Для установки таймера, когда прибор уже подключен, коснитесь кнопки «» (несколько раз) до того как «» символ заморгает на дисплее. Установите время (увеличение в минутах) в пределах 5 секунд с помощью «+» или «—». Ключ. По окончании регулировки на дисплее отображается обратный отсчет.
2. По окончании отсчета таймер издает звуковой сигнал, а на дисплее мигает символ «». Коснитесь любой клавиши, чтобы отключить звуковой сигнал, который в противном случае прекратился бы через 7 минут.
3. Выключите духовку вручную (ручки переключателя и термостата в положении «выключено»), если вы не желаете продолжать ручное приготовление пищи.

Чтобы сбросить работающий таймер в любое время:

- 1A. Активна только функция таймера (не выполняется полуавто- или авто-приготовление): нажмите "  " си мв ол н а 3 .
- 1B. При полуавто- или авто- приготовлении: нажмите кнопку несколько раз."  " до того "  " символ заморгаетна дисплее. Затем коснитесь " — " символ в течение 5 с до " 00:00 " появится на экране.
2. На дисплее отображается время суток.

ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Используется для автоматического выключения духовки по истечении заданного времени приготовления. Убедитесь, что часы показывают правильное время.

Полуавтоматическая программа приготовления может быть установлена максимум на 10 часов.

1. Выберите функцию и температуру (ручки функций и). Включится духовка.
2. Коснитесь «» символа пока «» символ температуры не загорится на дисплее. Установите время (увеличение минут - при необходимости учитывать время предварительного прогрева) в течение 5 секунд кнопками «+» или «—». По окончании регулировки на дисплее отображается обратный отсчет.
3. По окончании отсчета печь выключается, таймер издает звуковой сигнал, мигает символ «», а на дисплее появляется слово «**Конец**».
4. Поверните ручки температуры и функций в выключенное положение.
5. Коснитесь «» для отключения звукового сигнала (который в противном случае прекратится через 7 минут) и возврата программатора в ручной режим (время отображается на дисплее). Если вместо этого звуковой сигнал деактивирован одной из других клавиш, после деактивации также коснитесь клавиши «», чтобы вернуть программатор в ручной режим (время отображается на дисплее).

Чтобы в любой момент отменить полуавтоматическую программу приготовления:

- 1A. Активна только полуавтоматическая функция приготовления (таймер не используется): коснитесь кнопки «» символ на 3 с «» символ и слово «**End**» (хорошо) отображаются на дисплее.
- 1B. При активном таймере: коснитесь кнопки «» несколько раз, пока символ «» не начнет мигать. Затем коснитесь кнопки «—» в течение 5 секунд, пока на дисплее не появится «:00», который через несколько секунд сменяется символом «» и словом «**End**».
2. Коснитесь кнопки «» еще раз, чтобы вернуть программатор в ручной режим (на дисплее отображается время суток). Если приготовление закончено, поверните ручки температуры и функций в положение «выключено», в противном случае продолжите приготовление, а затем не забудьте выключить духовку вручную.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Используйте автоматическое приготовление, чтобы автоматически включать духовку, готовить, а затем выключать духовку. Убедитесь, что часы показывают правильное время.

1. Выберите функцию и температуру (ручки функций и температуры). Включится духовка.
2. Определите время приготовления с учетом времени предварительного нагрева, если необходимо, и установите его, как описано выше в главе «ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ».
3. Коснитесь кнопки «» несколько раз, пока на дисплее не появится символ «». Затем установите время, в которое вы хотите, чтобы духовка выключалась, касаясь кнопки «+» или «—».
4. Если приготовление не начнется немедленно, на дисплее появится текущее время суток и символы «» и «». Духовка выключается, но теперь она настроена на автоматический режим.

- Чтобы проверить время приготовления, коснитесь кнопки «» один раз, символ «» начнет мигать.
- Чтобы проверить время выключения, прикоснитесь к кнопке «» несколько раз, пока символ «» не начнет мигать.

Чтобы в любой момент отменить автоматическую программу приготовления, выполните действия, описанные в главе «ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ».

Поверните ручки температуры и функций в положение «выключено», в противном случае продолжайте готовить, а затем не забудьте выключить духовку вручную.

ВНИМАНИЕ - ОЧЕНЬ ВАЖНО (АВТОМАТИЧЕСКОЕ ИЛИ ПОЛУАВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ):

Если происходит очень короткое отключение питания, духовка сохраняет программу.

Если перерыв превышает несколько десятков секунд, автоматическое приготовление отменяется. В этом случае поверните ручки температуры и функций в положение «выключено» и при необходимости перезапустите программирование.

НАСТРОЙКИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИХ ПРЕДПОЧТЕНИЙ

БЛОКИРОВКА КНОПОК ПАНЕЛИ ПРОГРАММАТОРА «СЕНСОРНОЕ УПРАВЛЕНИЕ»

Эта функция используется для предотвращения случайного прикосновения к клавишам выбора программатора и для предотвращения непреднамеренной активации или изменения его функций.

Блокировку кнопок можно активировать в любое время, во время приготовления или при выключенном духе.

Заблокировать:

- Коснитесь «» си ввол более чем 2 с до тех пор пока «» индикатор не начнет моргать. Затем коснитесь клавиши «+», чтобы активировать блокировку клавиш, на дисплее появится слово «**Вкл.**», подождите несколько секунд, пока операция не будет завершена. Когда эта функция активна, горит индикатор «».

Чтобы разблокировать:

- Коснитесь «» имв” оп более чем 2 с до тех пор пока «» индикатор не начнет моргать. Когда коснитесь кнопки «—», чтобы отключить блокировку кнопок, на дисплее появится слово «**OFF**», подождите несколько секунд, пока операция не будет завершена. Когда эта функция не активна, индикатор «» не горит.

НАСТРОЙКА ЗВУКОВОГО СИГНАЛА

Можно выбрать три звуковых тона.

- Коснитесь «» сим вол более чем на 2 с , затем коснитесь того же символа несколько раз пока «»символ не заморгает.
- Коснитесь «+» или «—»; символа; на дисплее отображается установленный тон («**b-01**», «**b-02**» или «**b-03**»).
- Последний отображаемый сигнал остается активным.

НАСТРОЙКА ЯРКОСТИ ЭКРАНА

Можно выбрать три уровня яркости.

- Коснитесь «» более чем 2 с, затем дотроньтесь того же символа несколько до того «» раз время “ символ замигает.
- Коснитесь “+” или “—”; ключ; на дисплее отображается установленная яркость («d-01», «d-02» или «d-03»).
- Последняя отображаемая яркость остается активной.

ФОРМАТ ВРЕМЕНИ

Можно выбрать 24-часовой или 12-часовой формат часов.

- Активировать 12-ч формат дотроньтесь «+», символ более чем 5 с до того как « AM » или « PM » символ активизируется.
- Активировать 24-ч формат дотроньтесь «+», символ более чем 5 с до того как « AM » или « PM » символ активизируется.

8

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед тем как приступать к очистке оборудования, отключите плиту от электрической сети и подождите, пока она остынет.
- Чистку, особенно эмалированных поверхностей, рекомендуется проводить после того, как духовой шкаф остынет.
- Не оставляйте следы щелочных или кислотных веществ (например, лимонного сока, уксуса и т.п.) на поверхностях.
- Не используйте моющие средства с хлором или на кислотной основе.
- Проводите очистку, используя соответствующее вещество.
- Важно:** рекомендуется использовать защитную одежду / перчатки при очистке устройства.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

После правильной установки, ваш прибор отвечает всем требованиям безопасности для этого типа приборов. Однако, необходимо дополнительно позаботиться о задней и нижних частях прибора, т.к. эти части не предназначены, чтобы их трогали и могут иметь острые и грубые края, о которые можно пораниться.

ПОСЛЕ УСТАНОВКИ:

ПОДСКАЗКА:

ЭМАЛИРОВАННЫЕ ДЕТАЛИ

Все эмалированные детали моются с помощью мыльной воды или другого подобного раствора, не содержащего абразивных веществ.

Вытирая детали рекомендуется мягкой тряпочкой.

Вещества, содержащие кислоту, например сок лимона, консервированных томатов, уксус или другие подобные продукты, при длительном контакте с эмалью разрушают ее, придавая ей матовый оттенок.

ДЕТАЛИ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ, АЛЮМИНИЯ И ПОВЕРХНОСТИ, ОКРАШЕННЫЕ ШЕЛКОТРАФАРЕТНОЙ ПЕЧАТЬЮ

Проводите очистку, используя соответствующее вещество. Аккуратно вытирайте.

ОБРАТИТЕ ВНИМАНИЕ: во избежание появления царапин и истирания аккуратно мойте эти детали.

Используйте мягкую тряпочку и нейтральное мыло, применение средств, содержащих абразивные вещества, запрещено.

ВНИМАНИЕ: Не используйте абразивные вещества или ненейтральные моющие средства, так как они могут непоправимо повредить поверхность.

Важно: Производитель отказывается от ответственности за возможные повреждения, вызванные использованием неподходящих продуктов для чистки прибора.

Прибор сильно нагревается, в основном вокруг кухонь. Очень важно, чтобы дети не оставались одни на кухне во время приготовления пищи.

Хранить легковоспламеняющиеся материалы в духовом шкафу запрещено.

Использовать пароструйные приборы запрещено, поскольку влага может проникнуть внутрь устройства, что представляет опасность для работы оборудования.

Не используйте грубые абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки или стеклянной крышки (только для моделей со стеклянной крышкой), поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к осыпанию стекла.

МОДЕЛИ СО СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ (только для некоторых моделей)

Очистка должна проводиться с помощью соответствующих средств, после очистки необходимо насухо вытереть поверхности.

Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки панели управления, так как они могут поцарапать поверхность, что может привести к осыпанию стекла.

ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММЕР ОЧИСТКА ДИСПЛЕЯ

(только для некоторых моделей)

Очищайте дисплей программатора с помощью мягкой ткани, теплой воды и нейтрального мыла или мягкой ткани с жидким моющим средством (неабразивным).

При чистке следите за тем, чтобы ткань двигалась только в одном направлении. Затем протрите дисплей влажной тканью и высушите его мягкой тканью.

ВАЖНО: ЗАПРЕЩАЕТСЯ
использовать чистящие средства на основе хлора или кислоты, абразивные средства или ненейтральные моющие средства, поскольку они могут нанести непоправимый ущерб поверхности. **НЕ** распыляйте чистящие жидкости непосредственно на дисплей программатора.

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ ДУХОВОГО ШКАФА

Печь всегда следует чистить после использования, когда она остывает.

Очистку духового шкафа необходимо проводить с помощью специальных средств после каждого использования.

При очистке поверхности надо использовать мягкие моющие средства и теплую воду.

Подходящие моющие средства могут быть использованы только по рекомендации производителя и только после тестирования их на небольшом участке внутренней поверхности.

Абразивные чистящие вещества или губки/ткани не должны использоваться при чистке внутренней поверхности духовок

ПРИМЕЧАНИЕ: производитель не несет ответственность за повреждения, причиненные чистящими средствами.

Дайте духовке остуть и обращайте особое внимание, не дотрагивайтесь до горячих элементов внутри духовки.

ОЧИСТКА КРУГЛОГО КОЛОДЦА НА ДНЕ ПЕЧИ

После использования функций Easy Steam и Idroclean рекомендуется очистить и высушить круговой лоток на дне духовки.

Все эмалированные детали моются с помощью мыльной воды или другого подобного раствора, не содержащего абразивных веществ, и губки.

Вытираять детали рекомендуется кусочком мягкой ткани.

IDROCLEAN ⚡ (только для НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЕЙ)

1. Когда духовка остынет, снимите все принадлежности, налейте 100 мл питьевой воды в круглое углубление на дне духовки и включите функцию Idroclean ⚡ при температуре 80-90°C. Не используйте моющие средства любого типа.
2. Включите функцию не менее чем на 35 минут, в зависимости от типа загрязнения: влага, образующаяся внутри духового шкафа, поможет удалить грязь.
3. Когда духовка полностью остынет, протрите внутреннюю часть духовки влажной тканью, чтобы удалить все остатки, и используйте мягкую ткань, чтобы вытереть конденсат с внутренней стороны духовки или внутренней части стекла дверцы.

Idroclean обеспечивает быструю ежедневную очистку без моющих средств, но не заменяет более тщательную очистку, необходимую для удаления пригоревших загрязнений: для этой цели очистите вручную, используя специальные средства. Для достижения наилучших результатов следует использовать функцию Idroclean после каждого цикла приготовления.

ВНИМАНИЕ: никогда не открывайте дверцу духовки и не доливайте воду в углубление на дне духовки, когда работает функция Idroclean.

Опасность ожогов!

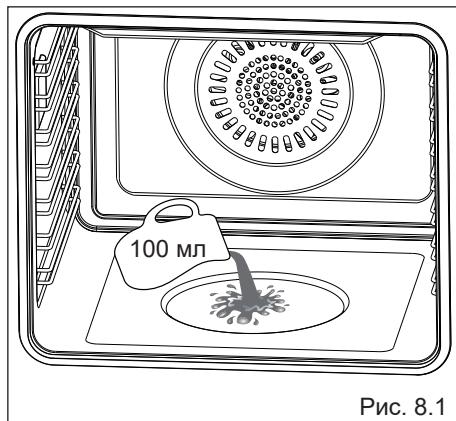


Рис. 8.1

ОСНАЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

1. МОДЕЛИ С ПРОВОЛОЧНЫМИ РЕШЕТКАМИ-ДЕРЖАТЕЛЯМИ:

МОНТАЖ И ДЕМОНТАЖ БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

- Вставьте задние штыри боковой стойки в отверстия "A" на задней панели печи (рис. 8.2а).
- Вставьте передний выступ боковой полки в отверстия в передней части духовки (рис. 8.2б).
- Вставьте в, направляющие, полки и противень (рис. 8.2с).

Полка должна быть установлена таким образом, чтобы безопасный паз, который останавливает его выскальзывания, сталкивается с внутренней частью печи; ограждающая рейка должна быть на задней стороне духовки.

- Демонтаж осуществляется в обратной последовательности.

Установите каталитическую панель на боковую стойку (только для некоторых моделей)

- Убедитесь, что панели расположены правильно "A" (со стрелкой вверх): вырез подходит по свету (только для некоторых моделей), а отверстие для крепежного винта направляется к передней части печи.
- Панели должны располагаться между внутренней стенкой печи и боковой стойкой. Как только каталитические панели будут на месте, закрепление боковой стойки также закрепит панели.

2. МОДЕЛИ С РИФЛЕННОЙ ВНУТРЕННЕЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ:

- Во избежание случайного выпадения полочек из духового шкафа предусмотрен специальный блок безопасности. Вставка полочек осуществляется, как показано на рис. 8.2д.
- Демонтаж осуществляется в обратной последовательности.

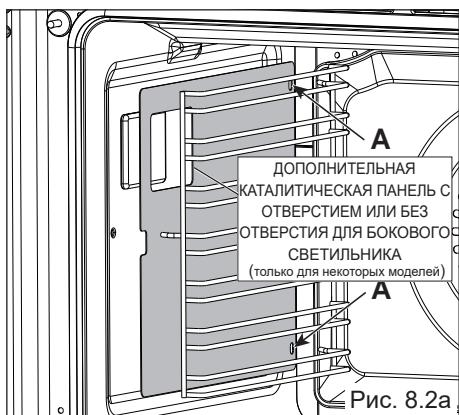


Рис. 8.2а

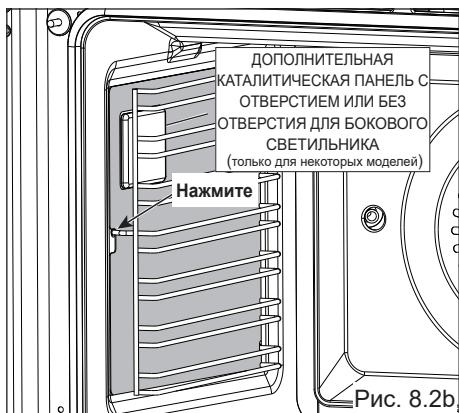


Рис. 8.2б

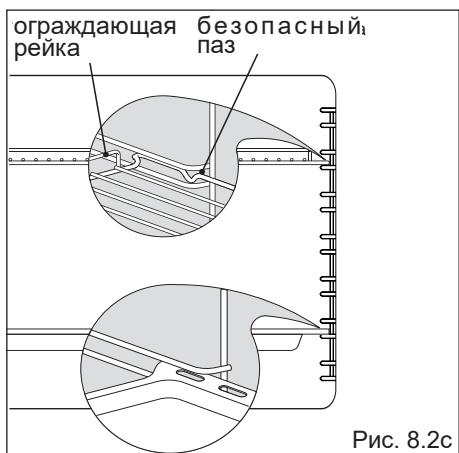


Рис. 8.2с

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ТЕХНИЧЕСКОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ КАТАЛИТИЧЕСКИХ ПОЛОЧЕК (только для некоторых моделей)

Каталитические панели покрываются специальной микропористой эмалью, которая поглощает и удаляет брызги масла и жира в процессе обычного приготовления при 200°C.

Если после приготовления очень жирных блюд панели стали очень грязными, включите пустой духовой шкаф на максимальную температуру примерно на 30 минут. Эти панели не требуют очистки. Однако рекомендуется регулярно извлекать их из духового шкафа (по крайней мере, боковые панели), мыть в теплой мыльной воде и протирать мягкой тканью.

МЫТЬ ПАНЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЯ АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА ИЛИ ВЕЩЕСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ КИСЛОТЫ ИЛИ ЩЕЛОЧИ, ЗАПРЕЩЕНО.

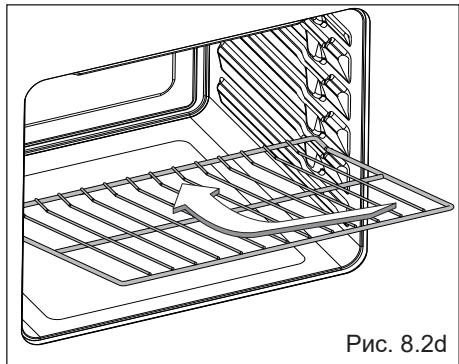


Рис. 8.2d

ФИЛЬТР-ЖИРОУЛОВИТЕЛЬ (только для некоторых моделей)

- Специальный заслон, установленный на задней стороне духового шкафа для улавливания частиц жира, образующихся при приготовлении мяса. Вставьте жироулавливающие фильтры на задней стенке печи, как показано на рис. 8.3.
- При выпечке печенья и т.д. этот фильтр должен быть удален.
- **После каждого приготовления необходимо проводить очистку фильтра!**
Предусмотрена возможность демонтажа фильтра-жироуловителя для последующей чистки с помощью горячей мыльной воды. Всегда очищайте фильтры после приготовления пищи, так как любые твердые остатки на них могут неблагоприятно повлиять на работу печи.
- Необходимо насухо вытереть фильтр, прежде чем устанавливать его в прежнее положение.

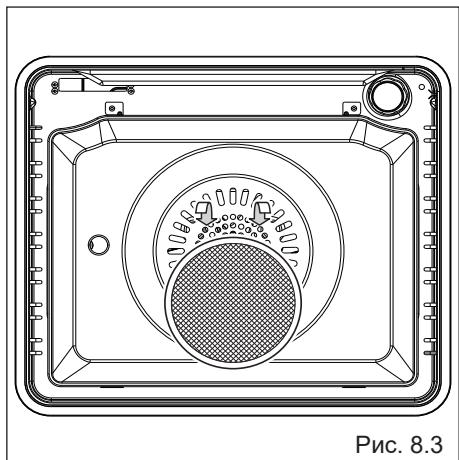


Рис. 8.3

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (только для некоторых моделей)

Телескопические направляющие облегчают процесс вставки и извлечения противней при приготовлении пищи.

При выдвижении на максимальную длину телескопы блокируются

Важно! Примеряя телескопические направляющие, обратите внимание.

- Телескопы для верхнего уровня не подходят для нижнего.
- Установите телескопы таким образом, чтобы они выдвигались в сторону двери.
- Телескопы по обеим сторонам двигаются.
- Оба телескопа установлены на одном уровне.

Установка телескопов на проволочные решетки-держатели:

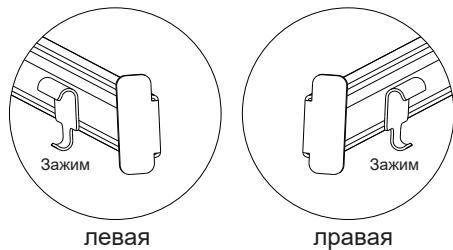
- Закрепите телескопические направляющие на верхнюю часть проволочной решетки-держателя и нажмите. Услышите щелчок, когда замок защелкнется на направляющей решетке.

ВАЖНО: При приготовлении пищи с вертелом Не устанавливайте гриль лоток на скользящих опорах полки.

- Демонтаж осуществляется в обратной последовательности.

Очистка направляющих:

- Протрите направляющие влажной тканью и мягким моющим средством.
- Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине, промойте их в мыльной воде или используйте чистящее средство для духовки.



левая

правая

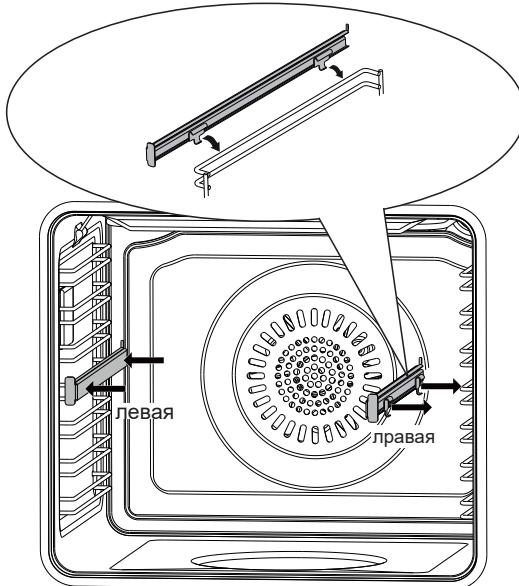


Рис. 8.4

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПЕЧИ

(Примечание: В зависимости от модели, ВАША ПЕЧЬ МОЖЕТ ИМЕТЬ ТОЛЬКО НЕКОТОРЫЕ ИЗ ЭТИХ ЛАМП)

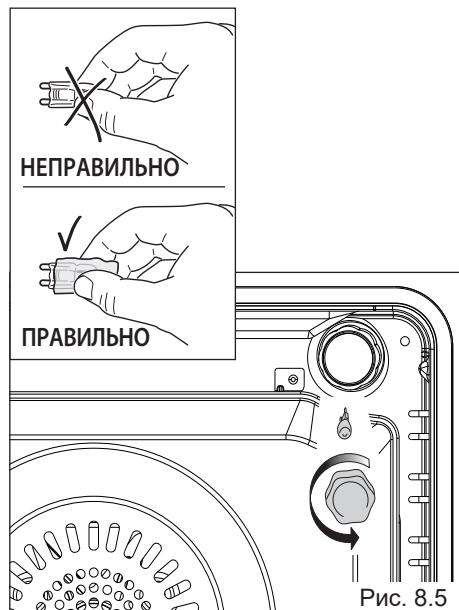
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Убедитесь, что прибор выключен перед заменой лампы, чтобы избежать поражения электрическим током.

- Подождите, пока остынут внутренняя полость духового шкафа и нагревательные элементы.
 - Отключите источник питания;
 - Снимите защитное покрытие (рис. 8.5 - 8.6).
 - Отвинтите и замените галогенную лампу на новую подходящую для высоких температур, имеющую следующие технические характеристики: 220-240V, 50-60Hz, и такую же мощность (проверить ватт энергии, на штампе самой лампочки).
- ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ:** Никогда не меняйте лампочку голыми руками; загрязнение от пальцев может привести к режевременной поломке. Всегда используйте чистую ткань или перчатки.
- Установите защитное покрытие на.

ПРИМЕЧАНИЕ: гарантия не распространяется на замену лампочки.

Лампа, установленная на этом приборе, предназначена для освещения камеры духового шкафа и, таким образом, помогает пользователю лучше контролировать пищу во время приготовления. Эта лампа не подходит для другого использования (например, для освещения окружающей среды).

Этот продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.



СНЯТИЕ И ЗАМЕНА ВНУТРЕННЕГО И СРЕДНЕГО СТЕКЛА ДВЕРИ ДЛЯ ЧИСТКИ

Если Вы хотите почистить внутреннее стекло дверцы духовки, внимательно следуйте инструкциям и соблюдайте меры предосторожности

Неправильное извлечение стекла дверцы духовки может привести к повреждению прибора и аннулированию гарантии.

ВАЖНО!

- Будьте осторожны, дверца духовки тяжелая. Если у вас есть сомнения, не пытайтесь снять дверь.
- Убедитесь, что все детали духового шкафа остывли. Не пытайтесь прикасаться к частям горячей духовки.
- Будьте предельно осторожны при обращении со стеклянным стеклом. Избегайте ударов краев стекла о любую поверхность. Это может привести к разрушению стекла.
- **ВАЖНО!**
Не используйте твердые абразивные чистящие материалы или металлические губки для чистки стекла дверцы, т.к. они могут оставить царапины, что может привести к разрушению стекла.
- Если Вы заметите какие-либо признаки повреждения на стекле (например, сколы или трещины), не используйте духовой шкаф. Позвоните в Сервисный центр.
- Убедитесь, что Вы правильно установили стекло. Не используйте духовой шкаф, если стекло установлено неверно.
- Если стекло трудно снять или заменить, не применяйте силу. Обратитесь за помощью в авторизованный ремонтный центр или в службу поддержки клиентов.
примечание: посещение сервисной службы для помощи в использовании или обслуживании печи не покрывается вашей гарантией.

ДЕМОНТАЖ ДВЕРЦЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Демонтаж дверцы духового шкафа осуществляется в следующем порядке:

- Полностью откройте дверцу духового шкафа (рис. 8.8).
- Полностью откройте рычаг "A" на правом и левом шарнирах (рис. 8.9).
- Возьмитесь за дверцу, как показано на рис. 8.7.
- Немного закройте дверцу (рис. 8.8), так чтобы рычаги "A" правого и левого шарниров зацепились за часть "B" дверцы (рис. 8.9).
- Вытащите крючки шарнирного соединения из пазов, как показано стрелочкой "C" (рис. 8.11).
- Положите дверцу на мягкую поверхность.
- Для установки дверцы выполнайте все перечисленные операции в обратном порядке.

Внимание!

Всегда держите безопасную дистанцию от дверных петель, уделяя особое внимание на положение ваших рук.

Если дверные петли не правильно установили, они могли отцепиться и закрыться внезапно и неожиданно с риском травмы для Вас.

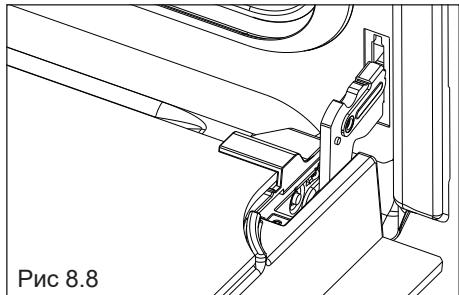


Рис 8.8

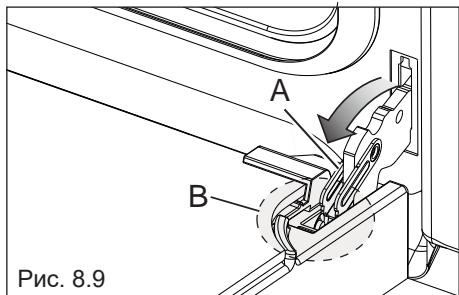


Рис. 8.9

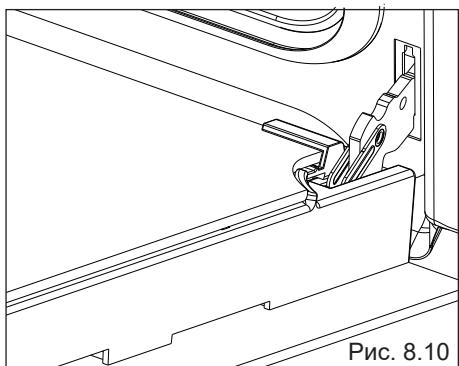


Рис. 8.10

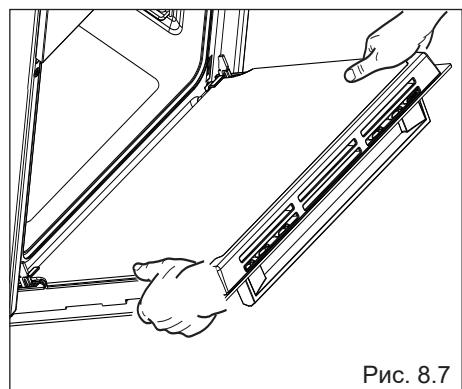


Рис. 8.7

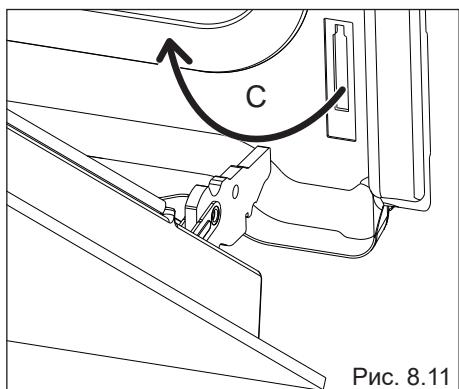


Рис. 8.11

Снятие внутреннего стекла дверцы духового шкафа

- Дотроньтесь до выступов фиксатора стекла с обеих сторон двери и снимите фиксатор стекла (рис. 8.12, 8.13).
- Аккуратно поднимите и вытащите внутреннее стекло, высвободив его из нижних фиксаторов. Не наклоняйте панель слишком сильно, так как вы можете повредить стекло (рис. 8.14).

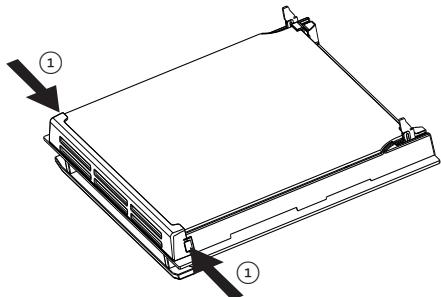


Рис. 8.12

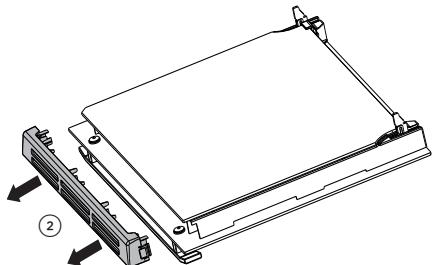


Рис. 8.13

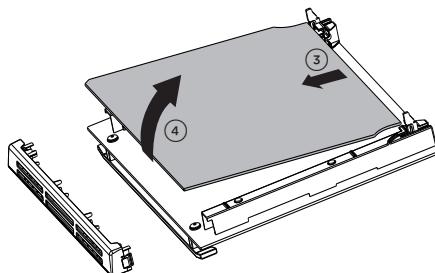


Рис. 8.14

Чтобы удалить среднюю панель (только для некоторых моделей)

- Аккуратно поднимите и вытащите среднее стекло, высвободив его из нижних фиксирующих пазов. (рис. 8.15).

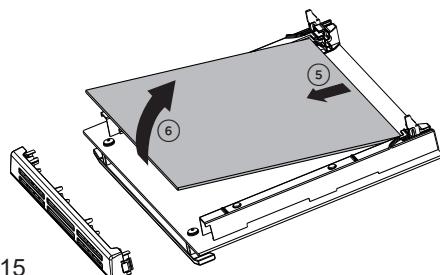


Рис. 8.15

После очистки замените дверные стекла.

После установки стекла убедитесь, что:

- вы правильно заменили внутреннюю панель, как показано на рисунке. Панель должна находиться в положении, описанном ниже, чтобы вписаться в дверь и убедиться, что печь работает безопасно и правильно;
- вы проявляете особую осторожность, чтобы не ударить по краям стекла с каким-либо предметом или поверхностью, вы не применяете силу для вставки панелей на месте. Если вы столкнулись с трудностями при замене панелей, удалите их и снова начните процесс с самого начала. Если это все еще не помогает, обратитесь в службу поддержки клиентов.

Заменить среднюю панель (только для некоторых моделей)

Убедитесь, что панель находится в правильном направлении (текст предупреждения должен быть читаем задом наперед, если стекло установлено правильно).

- Вставьте нижнюю часть стекла в нижний паз в нижней части двери.
- Расположите стекло, осторожно опустив его.

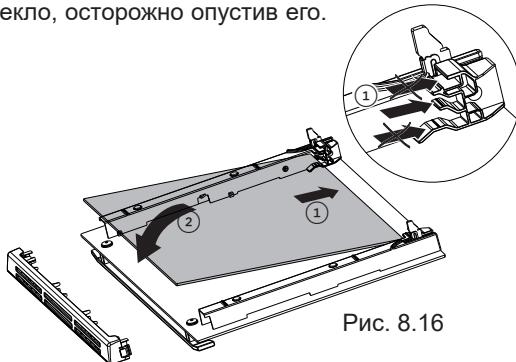


Рис. 8.16

Заменить внутреннюю панель

Убедитесь, что вы установили стекло правильно, со скошенным верхним углом в правильном положении.

- Вставьте нижнюю часть стекла в нижний паз в нижней части двери.
- Расположите стекло, осторожно опустив его.
- Сдвиньте держатель стекла на место и убедитесь, что он надежно закреплен на месте.

ВАЖНО!

Убедитесь, что стеклянный фиксатор правильно и надежно закреплен, а стеклянная панель надежно закреплена.

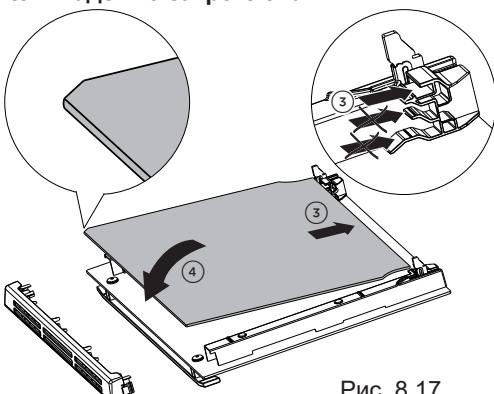


Рис. 8.17

