



Nederlands, 1



Deutsch, 14



Русский, 27



Türkçe, 40



Polski, 53



Українською, 66

FK 61 X /HA
FK 63J X /HA
FK 65 X /HA
FK 61 /HA
FK 63 /HA
FK 65 /HA
FKQ 61 /HA
FKQ 63S C/HA
FK 63S C X /HA
FK 63S C /HA
FK 63C X /HA
FKQ 63C /HA
FK 63C /HA
7OFK 637J X RU/HA
7OFK 637J RU/HA
7OFK 638J X RU/HA
7OFK 638J RU/HA
7OFK 637JC X RU/HA
7OFK 637JC RU/HA
UT 63SC X /HA
UT 63SC /HA
UTQ 63SC /HA
FK 619J X /HA
FK 619J /HA
FKQ 616J /HA
FK 63 X /HA
FK 736JC X /HA
FK 736JC /HA
FKQ 73C /HA
UT 63 C X/HA
UT 63 C/HA
FKS 610 X /HA
FKS 610 /HA
FK 637J X /HA
FKQ 637J /HA
FKQ 637 /HA

Содержание

Монтаж, 28-29

Расположение
Электрическое подсоединение
Паспортная табличка

Описание изделия, 30

Общий вид
Панель управления

Включение и эксплуатация, 31

Включение духового шкафа
Порядок использования таймера
Убирающаяся ручка

Аналоговый программмер, 32-33

Настройка таймера
Настройка времени
Программирование приготовления

Электронный таймер программирования приготовления, 34

Настройка часов
Настройка таймера
Программирование приготовления

Программы, 35-36

Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 37

Общие требования к безопасности
Утилизация
Энергосбережение и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 38-39

Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих
Сервисное обслуживание

Установка

RS

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

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

Расположение

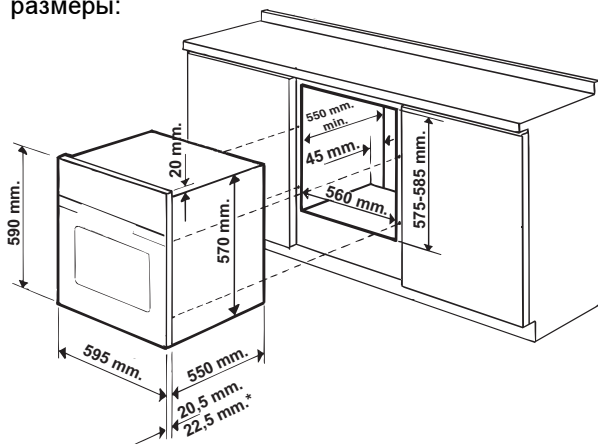
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами раздельного сбора мусора (см. Предосторожности и рекомендации).

! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный элемент должен иметь соответствующие характеристики:

- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов, шпонируемых деревом, должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (см. схему) **или в шкаф-пенал** ниша кухонного элемента должна иметь следующие размеры:

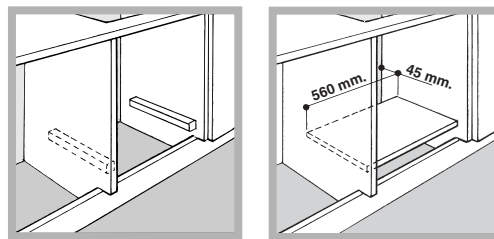


* Только для моделей из нержавеющей стали

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

Вентиляция

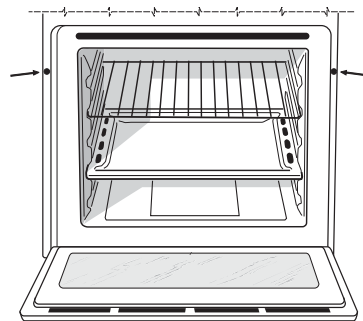
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (см. схемы).



Центровка и крепление

Для крепления изделия к кухонному элементу:

- откройте дверцу духовки;
- выньте 2 резиновых заглушки, закрывающие крепежные отверстия в периметральной рамке;
- прикрепите духовой шкаф к нише 2 шурупами для дерева;
- установите на место резиновые заглушки.

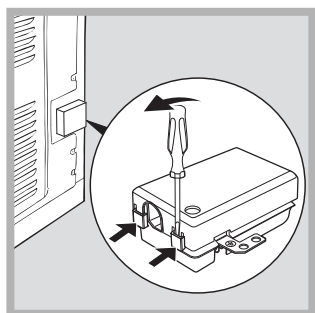


! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подсоединение

! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным сетевым кабелем, рассчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (см. ниже).

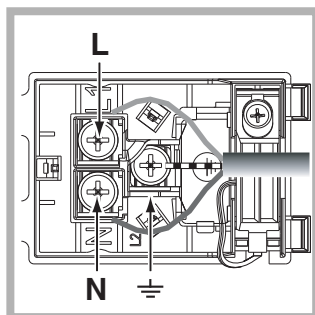
Подсоединение сетевого кабеля



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

2. Порядок подсоединения сетевого кабеля: отвинтите винт кабельного сальника и три винта контактов L-N- \perp и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый \perp (см. схему).

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



Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, рассчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (см. сбоку).

À ñéó÷-àà ïöyüâi ïiæëþ-áíèý è ñàðè ùææððíièðàíèý ïáæáó èçááèèè è ñàðüþ íáíáðíáèèi òñðáííáèèòü ïííáíïèþññíúé áúèèþ-àðáèü ñ íèíèíáèèüíi ðáññòíýíèáí ïáæáó èííðáèèðàèè 3 ï, ðáñ-èðáííúé ïà ááííóþ ïááððéó è ñííðááðñðáóþüèè áæñðáóþüèi ïíðáèèáàí (áúèèþ-àðáèü ïà áíèæáí ðáçíúèàòü ïðíáí çàçáíèáíèý). Ñàðááíè èáááèü áíèæáí áúòü ðáññíèíæáí ðàèèi ïáðáçíi, ÷òíáú ïè á íáííè òí-èá ááí ðáííáðáòòððá ïà ïðááúðæà ðáííáðáðððð ïííáúáíèý áíèáá ÷-áí ïà 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:

- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть рассчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортной табличке (см. ниже);
- напряжение сети электропитания должно находиться в пределах значений, указанных на паспортной табличке (см. ниже);
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельной вилкой изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используйте удлинители или тройники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевой кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

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

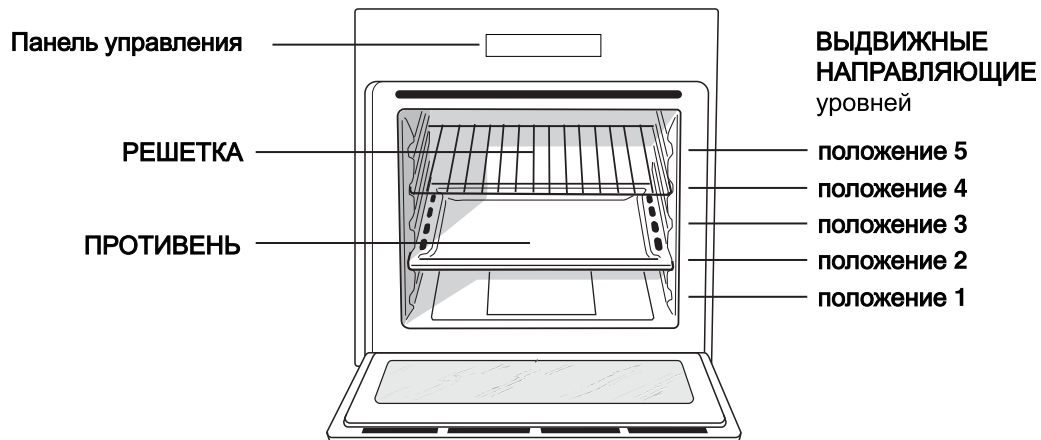
! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требований.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см
Объем	л 58
Электрическое подключение	напряжение 220-240В~ 50/60Гц или 50 Гц (см. паспортную табличку) макс.потребляемая мощность 2800Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	<p>Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматива EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – _____ Традиционная;</p> <p>Потребление электроэнергии при принудительной конвекции - в фазе нагревания;  Кондитерская выпечка.</p> <p>АЮ 77</p>
 	<p>Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) и последующим изменениям - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующим изменениям - 93/68/CEE от 22/07/93 и последующим изменениям. 2002/96/CE и последующим изменениям.</p>

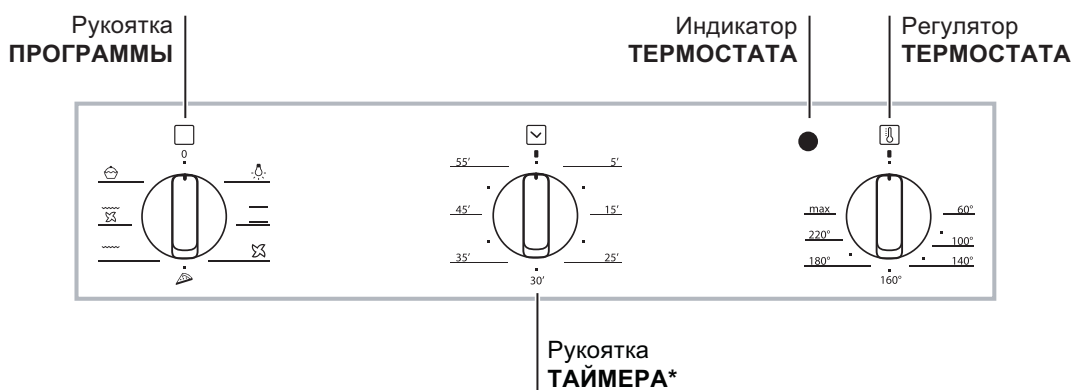
Описание изделия

RS

Общий вид



Панель управления



* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

! При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение часа при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для предохранения духового шкафа.

Некоторые модели укомплектованы петельной системой, позволяющей плавно закрыть дверцу, не прижимая ее рукой. Для правильного использования системы перед закрытием дверцы:

- полностью открыть дверцу.
- избегать закрывания дверцы с силой.

Порядок включения духового шкафа

1. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
2. Выберите температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ. В специальной таблице приводится перечень типов приготовления с соответствующими рекомендуемыми температурами (см. Программы).
3. Включенный индикатор ТЕРМОСТАТА означает текущую фазу нагрева духовки до заданной температуры.
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
 - изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ;
 - изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ;
 - прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

! Никогда не ставьте никаких предметов на дно духового шкафа, так как они могут повредить эмалированное покрытие.


! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для понижения температуры снаружи духового шкафа охлаждающий вентилятор создает поток воздуха между передней панелью, дверцей духового шкафа и нижним краем дверцы духовки.

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

Освещение духового шкафа

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

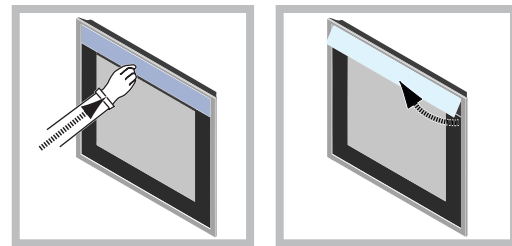
Порядок использования таймера*

1. Прежде всего необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАЙМЕР по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАЙМЕРА должны совпасть с отметками времени на панели управления.
3. Таймер отсчитывает время в обратном порядке: по истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.

! Таймер не управляет включением или выключением духового шкафа.

Убирающаяся ручка

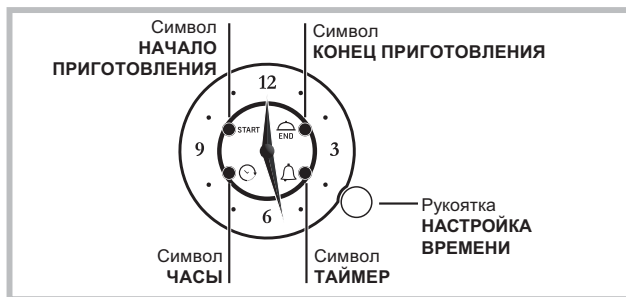
Некоторые модели укомплектованы убирающейся ручкой, встроенной в дверцу духового шкафа. Достаточно легкого нажима, и система открывания push/push облегчит захват ручки для открывания и закрывания духовки. По завершении эксплуатации ручку можно убрать с легким нажимом.



* Имеется только в некоторых моделях.

Аналоговый программер*

RS



! Можно выполнить любую настройку, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отсутствия энергоснабжения больше 10 секунд программер останавливается: после возобновления энергоснабжения символ ЧАСЫ мигает, показывая, что случился сбой в энергоснабжении, и что необходимо вновь настроить время.

Если сбой в энергоснабжении произойдет в процессе запрограммированного приготовления, отсчет заданного времени возобновится с момента, в который он прервался (например, если была запрограммирована продолжительность приготовления 1 ч., и в это время произойдет сбой в энергоснабжении на 30 минут, программа приготовления завершится через 1 час и 30 мин.). В этом случае также символ ЧАС мигает, и необходимо вновь настроить время.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

Если не задано никакой программы, можно использовать духовой шкаф в ручном режиме при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ и ТЕРМОСТАТ.

Настройка таймера

! Данная функция не прерывает приготовление и не зависит от работы духового шкафа. Она позволяет включить звуковой сигнал по истечении заданного времени. Таймер можно использовать, только если не выполняется никакой программы.

Для включения таймера 3 раза нажмите на рукоятку вплоть до мигания символа ТАЙМЕР. Настройка таймера такая же, что и настройка времени окончания приготовления (см. соответствующий параграф).

Настройка времени

Для настройки времени, показываемого стрелками нажать 4 раза на рукоятку вплоть до мигания символа ЧАСЫ.

Следовательно, для увеличения или уменьшения времени, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против.

* Имеется только в некоторых моделях.

По истечении 10 секунд с последней настройки программер автоматически выходит из режима настройки.

Программирование приготовления

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом
Программирование времени окончания приготовления позволяет незамедлительно начать и автоматически выключить приготовление в зависимости от заданного времени.

Для программирования времени окончания приготовления нажать 2 раза рукоятку вплоть до мигания символа ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Для увеличения или уменьшения времени приготовления, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против.

Символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжает мигать в течение 10 секунд после последнего вращения рукоятки. Программу можно подтвердить, нажав на рукоятку или по истечении 10 секунд, при условии, что была задана хотя бы 1 минута приготовления.

Включенный символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ означает, что программирование сделано.

Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.

Духовка сразу же включается и выключается по истечении заданного времени окончания приготовления.

Для визуализации заданной программы нажать и отпустить рукоятку; стрелки и символы покажут заданную программу.

По завершении приготовления символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ мигает, и звуковой сигнал включается на 1 минуту (для его отключения нажать на рукоятку).

Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение "0".

- Пример: в 9:00 задается время окончания приготовления в 10:15. Программа сразу же включается и автоматически заканчивается в 10:15 с продолжительностью приготовления один час 15 минут.

Программирование продолжительности приготовления с отложенным началом
Программирование времени начала приготовления позволяет автоматически начать и выключить приготовление в зависимости от заданной продолжительности.

Для программирования времени начала приготовления нажать 1 раза рукоятку вплоть до мигания символа НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

Для увеличения или уменьшения времени начала приготовления, показываемого поминутно, повернуть рукоятку по часовой стрелке или против, и стрелка минут переместится по 1-ой минуте по часовой стрелке или против.

Символ НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ продолжает мигать в течение 10 секунд после последнего вращения рукоятки. Если в течение этого времени рукоятка не поворачивается и не нажимается, стрелки автоматически вновь показывают время, и программа отменяется. Задав время начала приготовления (символ НАЧАЛО ПРИГОТОВЛЕНИЯ включен), вновь нажав рукоятку, производится переключение на настройку времени окончания приготовления (символ ОКОНЧАНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ включается и начинает мигать), при условии, что была задана хотя бы 1 минута приготовления, в противном случае программирование отменяется.

Программирование времени окончания приготовления выполняется в описанном выше порядке.

Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовка включится в заданное время начала приготовления и выключится в заданное время окончания приготовления.

- Пример: в 9:00 задается время 11:00 как начало приготовления и 12:15 как окончание приготовления. Программа сразу же включается автоматически в 11:00 и заканчивается в 12:15 с продолжительностью приготовления один час 15 минут.

! Для отмены программы нажать рукоятку на 3 секунды: программирование отменяется, и программист возвращается в ручной режим приготовления.

Электронный таймер программирования выпечки*

RS



Программирование часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии что не было задано время окончания выпечки.

После подключения к электрической сети или после отключения электроэнергии, начнет мигать икона и четыре цифры на ДИСПЛЕЕ.

1. Нажмите несколько раз кнопку и удерживайте до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает икона и четыре цифровых значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.

Программирование таймера

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

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.
На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

Порядок программирования продолжительности выпечки

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ , и три цифровые значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.
4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом. Для ее остановки нажмите любую кнопку.
 - Пример: в 9.00 вы программируете выпечку, на которую потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания выпечки

! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок программирования продолжительности;
2. затем нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и четыре цифровых значения;
3. при помощи "+" и "-" регулируется время окончания готовки; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
4. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксации установки.
5. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом. Для ее остановки нажмите любую кнопку.
Включенные символы и указывают, что произведено программирование. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания и продолжительность выпечки.
 - Пример: в 9:00 Вы программируете продолжительность 1 час. В 12:30 планируется завершить цикл. Программа автоматически запускается в 11:30.

Отмена программирования

Порядок отмены запрограммированного значения:

- нажимать на кнопку до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ установки, который нужно отменить, и цифры. Нажимать на кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 00:00.
- одновременно нажать и удерживать кнопки "+" и "-"; таким образом отменяются все заданные установки, включая таймер.

* Имеется только в некоторых моделях.

Программы

Программы приготовления

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

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

— Программа ТРАДИЦИОННАЯ ДУХОВКА

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

✘ Программа ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Включаются все нагревательные элементы (верхний, нижний и круглый) и вентилятор. Так как жар является постоянным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Можно одновременно использовать не более двух уровней в духовке.

🍕 Программа ПИЦЦА

Включаются нижний и круглый нагревательные элементы и вентилятор. Такое сочетание позволяет быстро разогреть духовку с более сильным выделением жара снизу. Если используются несколько уровней одновременно, необходимо менять местами блюда в середине их приготовления.

~~~~ Программа ГРИЛЬ

Включается верхний нагревательный элемент и вертел (если он имеется). Высокая температура и жар прямого действия гриля рекомендуется для приготовления продуктов, нуждающихся в высокой поверхностной температуре. Готовьте блюда с закрытой дверцей духового шкафа.

✘ Программа ПОДРУМЯНИВАНИЕ

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

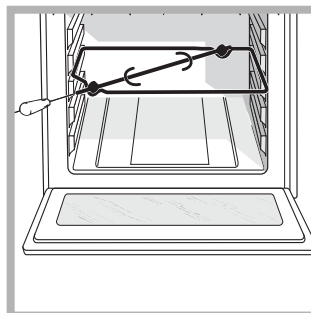
* Имеется только в некоторых моделях.



Программа КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА

Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная функция рекомендуется для приготовления деликатных блюд (например, кондитерских изделий, требующих подъема теста) и мелкой выпечки одновременно на трех уровнях.

Вертел*



Порядок включения вертела (см. схему):

1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ий уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;

3. включите вертел, повернув рукоятку

ПРОГРАММЫ на или ;

Практические советы по приготовлению

! В режиме вентилируемого приготовления не используйте 1-ый и 5-ый уровни: они подвергаются прямому воздействию горячего воздуха, который может сжечь деликатные продукты.

! При использовании функций ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ поместите противень на уровень 1 для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Используются 2-ой и 4-ый уровни, на 2-ой помещаются продукты, требующие более интенсивного жара.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ГРИЛЬ

- Установите решетку на уровень 3 или 4, поместите продукты в центр решетки.
- Рекомендуется настроить духовой шкаф на максимальную мощность. Не беспокойтесь, если верхний элемент не остается постоянно включенным: его работа управляется термостатом.

ПИЦЦА

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

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Расположение уровней	Время нагревания (минуты)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)	
Традици-ональная	Утка	1	3	15	200	65-75	
	Жаркое из телятины или говядины	1	3	15	200	70-75	
	Жаркое из свинины	1	3	15	200	70-80	
	Печенье (песочное)	-	3	15	180	15-20	
	Песочный торт с начинкой	1	3	15	180	30-35	
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	2 до 4	15	230	15-20	
	Лазанья	1	3	10	180	30-35	
	Баранина	1	2	10	180	40-45	
	Жареная курица с картошкой	1+1	2 до 4	15	200	60-70	
	Скумбрия	1	2	10	180	30-35	
	Бисквитный кекс	1	2	10	170-180	40-50	
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	2 до 4	10	190	20-25	
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	2 до 4	10	180	10-15	
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	2	10	170	15-20	
	Бисквит (на 2-х уровнях)	1	2 до 4	10	170	20-25	
Несладкие торты	1.5	3	15	200	30-40		
Пицца	Пицца	0.5	3	15	220	15-20	
	Лепешки	1	2 или 3	10	200	15-20	
Гриль	Камбала	1	4	5	MAX	8-10	
	Кальмары и креветки на шампурах	1	4	5	MAX	6-8	
	Филе трески	1	4	5	MAX	10	
	Овощи-гриль	1	3 или 4	5	MAX	10-15	
	Телячий бифштекс	1	4	5	MAX	15-20	
	Отбивные	1	4	5	MAX	15-20	
	Гамбургер	1	4	5	MAX	7-10	
	Скумбрия	1	4	5	MAX	15-20	
	Горячие бутерброды	4 шт.	4	5	MAX	2-3	
	На вертеле (если имеется)						
		Телятина на вертеле	1.0	-	-	100%	80-90
		Курица на вертеле	1.5	-	-	100%	70-80
		Баранина на вертеле	1.0	-	-	100%	70-80
Запеканка	Курица-гриль	1.5	2	5	200	55-60	
	Карактицы	1.5	2	5	200	30-35	
	На вертеле (если имеется)						
		Телятина на вертеле	1.5	-	10	200	70-80
		Баранина на вертеле	1.5	-	10	200	70-80
		Курица (на вертеле) + картошка (на противене)	1.5	-	10	200	70-75
		-	-	2	10	200	70-75
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	3	15	180	20-30	
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45	
	Бисквитный кекс	0.7	3	15	180	40-50	
	Бисквитное тесто	0.5	3	15	160	25-35	
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	2 до 4	15	200	30-35	
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	2 до 4	15	180-190	20-25	
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	2 до 4	15	200-210	15-20	
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1, 3 до 5	15	180	20-25	
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1, 3 до 5	15	180	20-25	
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1, 3 до 5	15	90	180	

! Указанная продолжительность приготовления служит только в качестве примера и может быть изменена в соответствии с Вашими личными предпочтениями.

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашей безопасности.

Общие правила безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духовки подвергаются сильному нагреву. Необходимо проявлять осторожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемые предметы: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении "●"/"○", когда изделие не используется.
- Не тяните за кабель электропитания для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.

- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (см. *Сервисное обслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдайте местные нормативы по утилизации упаковочных материалов.
- Согласно Европейской Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и переработки составляющих их материалов, а также для безопасности окружающей среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющийся на всех приборах, служит напоминанием об их отдельной утилизации. За более подробной информацией о правильной утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

- Если Вы будете пользоваться духовым шкафом вечером и до раннего утра, это поможет сократить нагрузку потребления электроэнергии электростанциями.
- Рекомендуется всегда готовить в режиме ГРИЛЬ и ПОДРУМЯНИВАНИЕ с закрытой дверцей: это необходимо для значительной экономии электроэнергии (примерно 10%), а также для лучших результатов приготовления.
- Содержите уплотнения в исправном и чистом состоянии, проверяйте, чтобы они плотно прилегали к дверце и не пропускали утечек тепла.

Техническое обслуживание и уход

RS

Обесточивание изделия

Перед началом какой-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

- Наружные эмалированные элементы или детали из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнения можно протирать губкой, смоченной в теплой воде или в растворе нейтрального моющего средства. Для удаления особо трудных пятен используйте специальные чистящие средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно удалить остатки моющего средства влажной тряпкой и высушить духовку. Не используйте абразивные порошки или коррозионные вещества.
- Следует производить внутреннюю чистку духового шкафа после каждого его использования, не дожидаясь его полного охлаждения. Используйте теплую воду и моющее средство, ополосните и протрите мягкой тряпкой. Избегайте использования абразивных средств.
- Съемные детали можно легко вымыть как любую другую посуду, также в посудомоечной машине за исключением выдвижных направляющих.

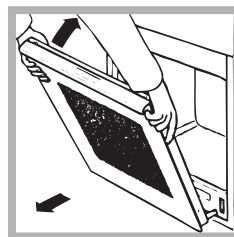
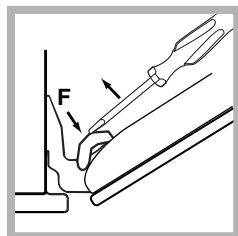
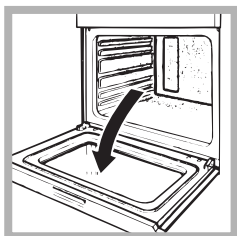
! Не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

Чистка дверцы

Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.

Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.

1. полностью откройте дверцу духовки (см. схему);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки F на двух петлях (см. схему);



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее со своего гнезда (см. схему). Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

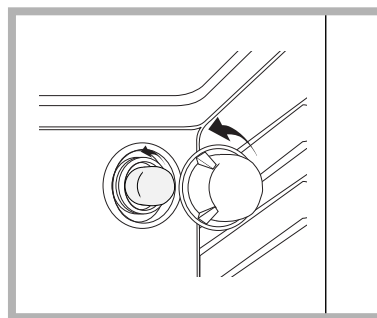
Проверка уплотнений

Регулярно проверяйте состояние уплотнения вокруг дверцы духового шкафа. В случае повреждения уплотнения обращайтесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания (см. Сервисное обслуживание). Не рекомендуется пользоваться духовкой с поврежденным уплотнением.

Замена лампочки

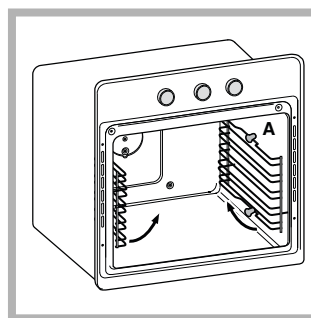
Замена лампочки в духовом шкафу:

1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;



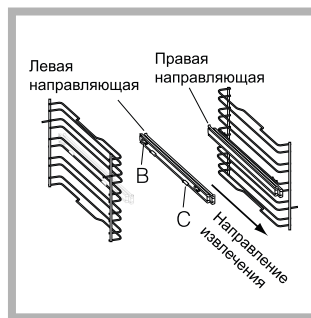
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
3. Установите крышку на место (см. схему).

Крепление комплекта выдвижных направляющих



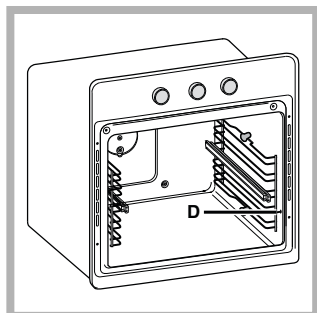
Порядок монтажа выдвижных направляющих:

1. Отсоедините две рамы, сняв их с распорных элементов А (см. схему).



2. Выберите уровень, на который будет установлена выдвижная направляющая. Проверив направление выкатывания самой направляющей, установите на раму сначала крепление В, а затем С.

* Имеется только в некоторых моделях.



3. Закрепите две рамы с установленными направляющими в специальных отверстиях в стенках духового шкафа (см. схему). Отверстия левой направляющей расположены сверху, а правой – снизу.

4. В завершение

вставьте рамы в распорные элементы А.

! Не вставляйте выдвижные направляющие на 5-ый уровень.

Боковые и задние каталитические панели*

Это панели, покрытые специальной эмалью, поглощающей жиры, выделяющиеся в процессе приготовления.

Эта эмаль является довольно устойчивой для обеспечения установки различных аксессуаров (решеток, противней и т.п.), не деформируясь. Незначительные белые налеты на поверхности являются нормальными.

Тем не менее следует избегать:

- царапания по эмали острыми предметами (например, ножом);
- использовать моющие средства или абразивные вещества.

Сервисное обслуживание

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Технического Обслуживания необходимо сообщить:

- Тип неисправности;
 - модель изделия (Мод.)
 - номер тех. паспорта (серийный №)
- Вы найдете эти данные на паспортной табличке, расположенной на изделии и/или на упаковке.

* Имеется только в некоторых моделях.