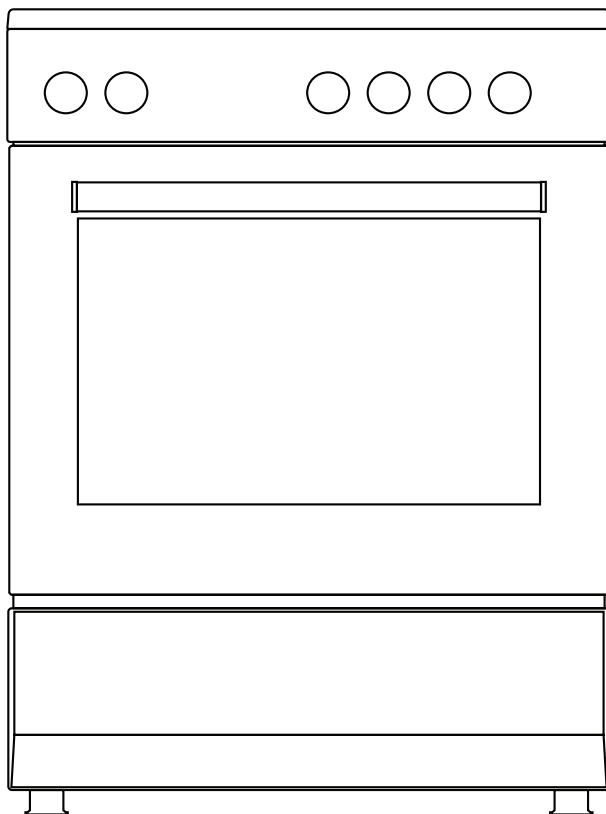


FREE STANDING OVEN

50x55 / 50x60 / 60x60

Electrical oven

Электрические духовые шкафы



H10-20-180-125 Rev 006

USER MANUAL **GB**
РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ **RU**

Уважаемый покупатель,

Мы стремимся обеспечить вам максимальную производительность с помощью данного продукта, который изготовлен на наших современных производственных предприятиях в условиях тщательной рабочей среды в соответствии с концепцией всеобщего контроля качества.

Поэтому мы рекомендуем вам внимательно прочитать руководство по эксплуатации прежде чем использовать продукт и постоянно держать его в доступном месте.

Примечание: Данное руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей. Некоторые функции, указанные в руководстве по эксплуатации, могут быть недоступными на вашем изделии.

Все наши приборы предназначены только для использования в бытовых условиях, а не для коммерческого использования.

Продукты, отмеченные (*), являются дополнительными.

**«Соответствует требованиям положений
Директивы ЕС об отходах электрического и
электронного оборудования (WEEE).»**

Содержание

Важные предупреждения.....	38
Способы защиты керамического стекла варочной поверхности.....	49
Электрическое соединение.....	50
Описание изделия.....	51
Принадлежности.....	52
Технические характеристики духового шкафа.....	53
Установка духовки.....	54
Иллюстрация крепления цепью.....	55
Панель управления.....	56
Использование духовки.....	57
Использование гриля.....	58
Использование обжаривания курицы.....	58
Использование варочной поверхности.....	59
Виды программ.....	61
Таблица приготовления.....	62
Обслуживание и уход.....	63
Монтаж дверцы плиты.....	64
Очистка и техническое обслуживание Передней стеклянной двери духовки.....	65
Каталитические стенки.....	65
Положения полок.....	66
Замена лампы.....	66
Использование отражающего листа гриля.....	67
Нахождение и устранение неисправностей.....	68
Правила обращения.....	70
Советы по энергосбережению.....	70
Утилизация с учетом экологических требований.....	71
Информация об упаковке.....	71

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

1. Установка и ремонт должны быть выполнены **«АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ»**. Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые несанкционированными лицами.

2. Внимательно изучите данные инструкции по эксплуатации. Только таким образом вы можете безопасно и правильно использовать прибор.

3. Следует использовать духовой шкаф в соответствии с инструкциями по эксплуатации.

4. Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.

5. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Доступные части могут быть горячими при использовании гриля. Хранить в недоступном для детей месте.

6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Пожароопасность: не храните материалы на варочной поверхности.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время эксплуатации данное устройство и его детали становятся горячими.

8. Условия регулировки данного прибора указаны на заводской табличке. (Или на табличке производителя)

9. Доступные поверхности могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте к печи маленьких детей.

10. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Данный прибор предназначен для приготовления пищи. Его нельзя использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

11. Не используйте пароочистители для чистки прибора.

12. После того, как вы положите пищу в духовку, убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта.

13. НИКОГДА не пытайтесь потушить огонь водой. Только выключите питание прибора, а затем закройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

14. Детей до 8 лет не следует подпускать к прибору, если они не находятся под постоянным присмотром.

15. Следует избегать прикосновения к нагревательным элементам.

16. ВНИМАНИЕ: Процесс приготовления нельзя оставлять без присмотра. Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.

17. Данный прибор может использоваться детьми старше 8 лет, людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с недостатком опыта или знаний; если они находятся под присмотром или они осведомлены об имеющихся опасностях.

18. Данный прибор разработан исключительно для использования в бытовых условиях.

19. Дети не должны играть с устройством. Чистка или обслуживание прибора не должны осуществляться детьми, если они не старше 8 лет и не находятся под присмотром взрослых.

20. Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.

21. Перед тем, как начать использовать прибор, поместите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняющийся (воспламеняемый) материал подальше от него. Не помещайте воспламеняющиеся или легковоспламеняющиеся материалы на прибор или в него.

22. Держите вентиляционные каналы открытыми.

23. Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.

24. Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.

25. Ручка духового шкафа не является полотенцесушителем. Не вешайте полотенца и т. д. на ручке духового шкафа.

26. Не размещайте противни, плиты или алюминиевую фольгу для духовки непосредственно на нижнюю часть духовки. Накопленное тепло может повредить основание печи.

27. При размещении продуктов питания в духовку или извлечении пищи из духовки и т. д. всегда используйте термостойкие перчатки.

28. Не используйте прибор в таких состояниях, как под воздействием лекарств и/или алкоголя, которое может повлиять на вашу способность к суждению.

29. Будьте осторожны при смешивании алкоголя с едой. Алкоголь испаряется при высоких температурах и вызвать пожар, если он соприкасается с горячими поверхностями.

30. После каждого использования проверьте, выключен ли прибор.

31. Если прибор неисправен или имеет видимые повреждения, не используйте его.

32. Не касайтесь штепсельную вилку мокрыми руками. Не тяните за шнур питания, чтобы отключить прибор от сети электропитания; всегда придерживайте вилку рукой.

33. Не используйте прибор, если стекло передней дверцы удалено или сломано.

34. Положите бумагу для выпечки вместе с пищей в предварительно нагретую духовку, поместив ее в духовку или на аксессуар для духовки (противень, проволочная решетка и т. д.).

35. Не размещайте предметы на приборе, которые могут быть доступными для детей.

36. Важно правильно поместить проволочную решетку и противень на проволочные полки и / или правильно поместить противень на полку. Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он сбалансирован, прежде чем положить на него пищу.

37. Чтобы предотвратить риск прикосновения к нагревательным элементам духовки, удалите лишние части пекарской бумаги, которые висят от аксессуара или сосуда.

38. Никогда не используйте пекарскую бумагу при более высоких температурах духовки, чем максимальная температура использования, указанная на вашей пекарской бумаге. Не размещайте бумагу для выпечки на нижнюю часть духовки.

39. Когда дверца открыта, не помещайте тяжелый предмет на дверцу или не позволяйте детям сидеть на ней. Это может привести к опрокидыванию печи или к повреждению дверных петель.

40. Упаковочные материалы представляют опасность для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте.

41. Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла, так как царапины, которые могут возникать на поверхности стекла дверцы, могут привести к разбитию стекла.

42. Не ударяйте стеклянные поверхности керамической варочной конфорки твердым металлом; это может привести к повреждению резисторов. Это может привести к поражению электрическим током.

43. Пользователь не должен ремонтировать печь самостоятельно.

44. Соблюдайте осторожность при очистке газовых горелок. Это может привести к травмам.

45. Пища может пролиться, если ножка духовки разобрана или сломана; будьте осторожны. Это может привести к травмам.

46. При использовании внутренние и внешние поверхности духовки становятся горячими. Когда вы открываете дверцу духовки, отходите назад, чтобы избежать горячего пара, выходящего изнутри. Имеется риск ожога.

47. Верхняя крышка духовки может закрываться по какой-либо причине, вызывая опрокидывание кастрюли. Отходите назад, чтобы избежать горячей пищи. Имеется риск ожога.

48. Не размещайте тяжелые предметы на дверцу духовки, когда дверца открыта, возникает риск опрокидывания.

49. Не переместите резистор при чистке. Это может привести к поражению электрическим током.

50. Не удаляйте переключатели зажигания с прибора. В противном случае электрические кабели, находящиеся под напряжением, могут быть доступными. Это может привести к поражению электрическим током.

51. Питание духовки можно отключать во время любых строительных работ дома. После завершения работ повторное подключение духовки к электросети должно выполняться авторизованным сервисом.

52. Не положите металлические предметы, такие как нож, вилка, ложка на поверхность прибора, так как они становятся горячими.

53. Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.

54. Прежде чем снимать защитные устройства, выключите прибор. После очистки установите защитные устройства в соответствии с инструкциями.

55. Точки крепления кабеля должны быть защищены.

56. Пожалуйста, не готовьте пищу непосредственно на противне / решетке. Положите пищу в соответствующие инструменты, прежде чем положить ее в духовку.

57. ВНИМАНИЕ: Если стекло плиты сломано, немедленно выключите все нагревательные элементы и отсоедините прибор от источника питания, не прикасайтесь к поверхности прибора и не используйте прибор.

Электробезопасность

1. Подключите устройство в заземленную розетку, защищенную предохранителем, соответствующим значениям, приведенным в таблице технических характеристик.

2. Регулировка оборудования заземления должна быть выполнена квалифицированным электриком. Наша компания не несет ответственности за ущерб, который может возникнуть в результате эксплуатации прибора без заземления в соответствии с местными правилами.

3. Автоматические выключатели духовки должны быть размещены так, чтобы конечный пользователь мог их достичь, когда духовка установлена.

4. Шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) не должен соприкасаться с горячими частями прибора.

5. Если шнур питания (шнур со штепсельной вилкой) поврежден, такой шнур должен быть заменен производителем или его дилером по техническому обслуживанию или не менее квалифицированным персоналом во избежание опасности.

6. Никогда не мойте прибор путем распыления или наливания на него воды. Имеется риск поражения электрическим током.

7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что питание прибора отключено.

8. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед обращением с клеммами отсоедините все соединения цепи питания.

9. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если на поверхности имеются трещины, следует отключать устройство во избежание поражения электрическим током.

10. Не используйте порванные или поврежденные шнуры или удлинители; используйте только оригинальный шнур.

11. При подключении штепсельной вилки к розетке, убедитесь, что в розетке нет жидкости или влаги.

12. Задняя панель духовки также нагревается при эксплуатации. Электрические соединения не должны соприкасаться с задней панелью, в противном случае соединения могут быть повреждены.

13. Не закрепляйте соединительные кабели на дверцу духовки и не проложите кабели через горячие поверхности. Если шнур расплавится, это может привести к короткому замыканию духовки и даже к пожару.

14. Для установки, технического обслуживания, очистки и ремонта отключайте прибор от сети электропитания.

15. В случае повреждения шнура питания необходимо обратиться к производителю, в авторизованный сервисный центр или к любым другим квалифицированным специалистам для его замены на аналогичный во избежание опасных ситуаций.

16. Убедитесь, что штепсельная вилка плотно вставлена в розетку, чтобы избежать образования искр.

17. Не используйте пароочистители при очистке прибора, в противном случае может возникнуть поражение электрическим током.

18. Для установки требуется многополюсный переключатель, способный отключать источник питания. Отключение от источника питания должно быть снабжено переключателем или встроенным предохранителем, установленным на стационарном источнике питания в соответствии с условиями здания.

19. Прибор оснащен шнуром питания **типа «Y»**.

20. Неподвижные соединения должны быть подключены к источнику питания, обеспечивающему многополюсное отключение. Для приборов с защитой от перенапряжения ниже III категории, устройство отключения должно быть подключено к источнику питания с фиксированным напряжением в соответствии с кодом проводки.

Целевое использование

1. Данный прибор предназначен для использования в бытовых условиях. Коммерческое использование прибора не допускается.

2. Данный прибор можно использовать только для приготовления пищи. Его не следует использовать для других целей, таких как обогрев комнаты.

3. Данный прибор не следует использовать для нагрева пластин под решеткой, сушки одежды или полотенца путем подвешивания их на ручке или для обогрева.

4. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.

5. Духовку прибора можно использовать для размораживания, обжаривания, жарки и приготовления гриля.

6. Срок службы приобретенного Вами прибора составляет 10 лет. В течение данного периода времени запасные части, необходимые для работы этого прибора, как определено, предоставляется изготовителем.

Способы защиты керамического стекла варочной поверхности

Поверхность из керамического стекла является небьющейся и устойчивой к царапинам в определенной степени. Однако, сделайте следующее, чтобы избежать любого повреждения:

1. Никогда не выливайте холодную воду на горячие конфорки.

2. Не наступайте на керамическую стеклянную плиту.

3. Внезапный удар, например, падение солонки может быть критическим. Поэтому не размещайте такие объекты над конфорками.

4. После каждого использования убедитесь, что дно кастрюли и поверхности варочных зон чистые и сухие.

5. Не очищайте овощи на поверхностях варочной панели. Частицы песка, выпавшие из овощей, могут поцарапать керамическую стеклянную плиту.

6. Не кладите на духовке огнеопасные материалы, такие как картон или пластик. Предметы, как олово, цинк или алюминий (а также алюминиевая фольга или пустые кофейники) могут плавиться на горячих варочных поверхностях и, таким образом, вызвать повреждение.

7. Следите за тем, чтобы сладкие продукты питания или фруктовые соки не попадали в горячие зоны приготовления. Они могут оставлять пятна на поверхности керамического стекла.

Электрическое Соединение

1. Ваша духовка требует 40 Амперный предохранитель в зависимости от мощности прибора. При необходимости рекомендуется установка квалифицированным электриком.

2. Ваша духовка изготовлена в соответствии с параметрами электропитания: 220-240В / 380-415В переменного тока 50 / 60Гц. Если электросеть отличается от приведенных параметров, обратитесь в авторизованный сервис.

3. Электрическое подключение духовки должно производиться только в заземленные по правилам розетки. Если отсутствует надлежащее заземление розетки в том месте, где будет размещена духовка, немедленно обратитесь к квалифицированному электрику. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные по причине неправильно заземленных розеток. Если концы электрического соединительного кабеля открыты, в зависимости от типа устройства, сделайте правильный выключатель, установленный в сеть, с помощью которого все концы могут быть отключены в случае подключения / отключения от / к сети.

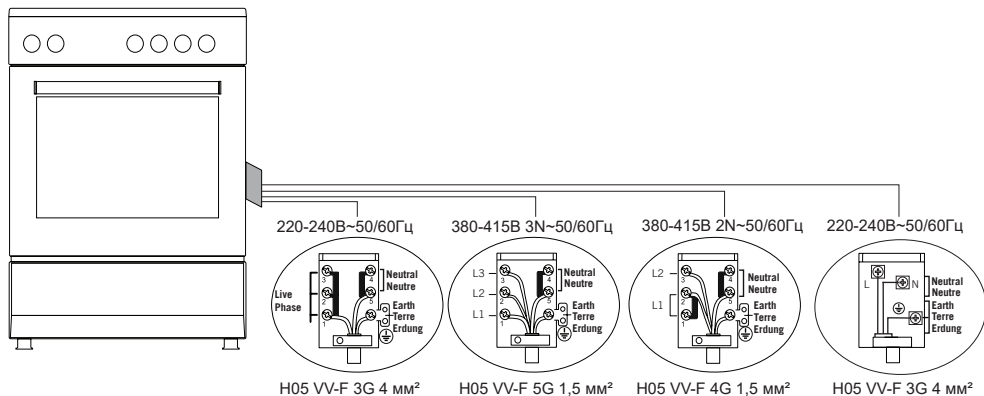
4. В случае неисправности электрического кабеля, его немедленно следует заменить авторизованным сервисным центром или квалифицированным электриком во избежание возникновения опасности.

5. Кабель устройства не должен соприкасаться с его горячими деталями.

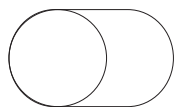
6. Используйте духовку в сухом месте.

7. При размещении духовки на место, убедитесь, что она находится на уровне столешницы. Доведите ее до уровня столешницы путем регулировки ножек, если это необходимо.

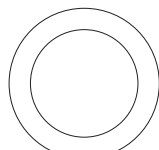
Схема электрического соединения



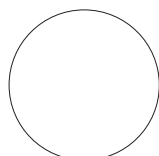
ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



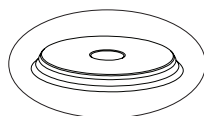
11



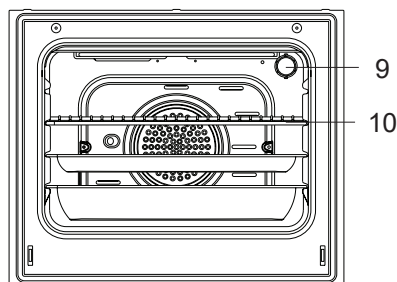
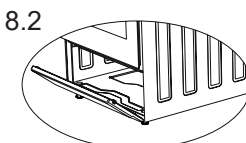
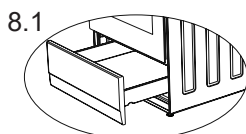
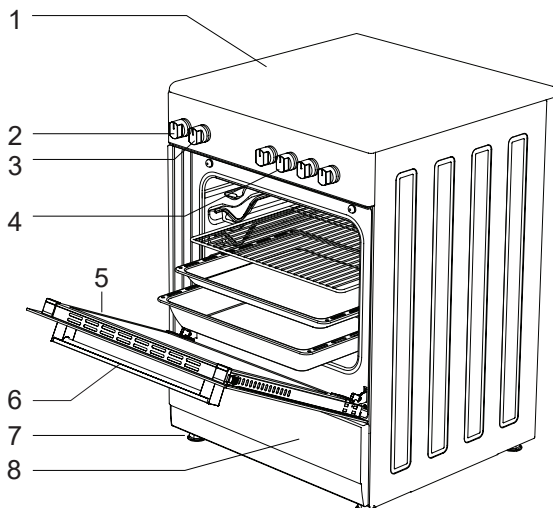
12



13



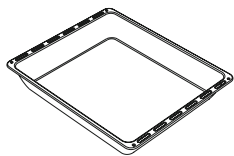
14



1. Стекла́нная верхняя плита
2. Ручка термостата
3. Ручка управления духовкой
4. Регуляторы керамических конфорок
5. Дверца печи
6. Ручка
7. Пластмассовая ножка
8. Дверца нижнего отсека

- 8.1. Выдвижной ящик
- 8.2. Откидная дверца
9. Лампа
10. Гриль
11. Керамический нагреватель (Ø140 мм / 250 мм)
12. Керамический нагреватель (Ø120 мм / 180 мм)
13. Керамический нагреватель (Ø140 мм или 180 мм)
14. Горячая плита (Ø145 мм или Ø185 мм)

Принадлежности



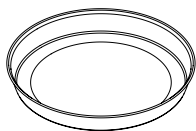
Глубокий поднос *

Используется для выпечки хлебо-булочных изделий, приготовления больших запеканок, жидких блюд. Используется для выпекания кексов, а также в качестве сборника для жира в случае запекания мясных продуктов или размораживания замороженных продуктов на гриле.



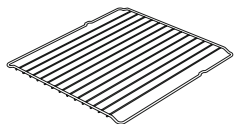
Поднос / Стекло поднос *

Используется для выпекания хлебо-булочных изделий (печенье, бисквиты, и т.д.), размораживания продуктов.



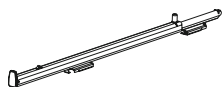
Круглый поднос *

Используется для выпекания хлебо-булочных изделий размораживания продуктов.



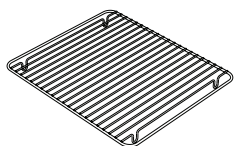
Решетка (гриль)

Используется для жарки, а также для размещения продуктов под запекание, жарку или размораживание на необходимом уровне.



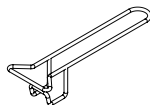
Телескопические направляющие *

Благодаря телескопическим направляющим подносы или решетки с легкостью устанавливаются и снимаются.



Решетка на поднос *

Продукты, которые могут пригореть во время запекания, такие как отбивная, укладываются на решетку внутри подноса. Таким образом предотвращается прилипание и пригорание продуктов к подносу.



Ручка противня *

Используется, чтобы держать горячие противни.

Технические Характеристики Духового Шкафа

Технические характеристики	50x55	50x60	60x60
Внешняя ширина	500 мм	500 мм	600 мм
Внешняя толщина	565 мм	630 мм	630 мм
Внешняя высота	855 мм	855 мм	855 мм
Мощность лампы	15-25 Вт		
Нижний нагревательный элемент	1000 Вт	1000 Вт	1200 Вт
Верхний нагревательный элемент	800 Вт	800 Вт	1000 Вт
Турбо-нагревательный элемент	-----	1800 Вт	2200 Вт
Нагревательный элемент гриля	1500 Вт	1500 Вт	2000 Вт
Напряжение питания	220-240В AC / 380-415В AC 50/60 Гц.		
Горячая пластина 145 мм *	1000 Вт		
Горячая пластина 180 мм *	1500 Вт		
Горячая пластина быстрая 145 мм *	1500 Вт		
Горячая пластина быстрая 180 мм *	2000 Вт		
Керамический нагреватель 140 мм *	1200 Вт		
Керамический нагреватель 180 мм *	1700 Вт / 1800 Вт		
Керамический нагреватель 140 мм / 250 мм *	1800 Вт		
Керамический нагреватель 120 мм / 180 мм *	1700 Вт		

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для внесения изменений в авторизованный сервис данная таблица должна быть учтена. Производитель не несет ответственности за любые проблемы, возникающие из-за каких-либо неправильных изменений.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для повышения качества продукции.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Значения, предоставляемые прибором или сопроводительными документами, являются лабораторными показаниями в соответствии со стандартами. Эти значения могут различаться в зависимости от условий использования и окружающей среды.

УСТАНОВКА ДУХОВКИ

Проверьте правильность электромонтажа, чтобы привести прибор в рабочее состояние. Если подключения прибора непригодны для эксплуатации обратитесь к электрику и сантехнику для подведения необходимых коммуникаций. Производитель не несет ответственности за повреждения, вызванные действиями, осуществляемые несанкционированными лицами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ответственность клиента заключается в том, чтобы подготовить место размещения продукта, а также подготовить электрическое подключение.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При установке продукта следует соблюдать правила местных стандартов в отношении электроустановок.

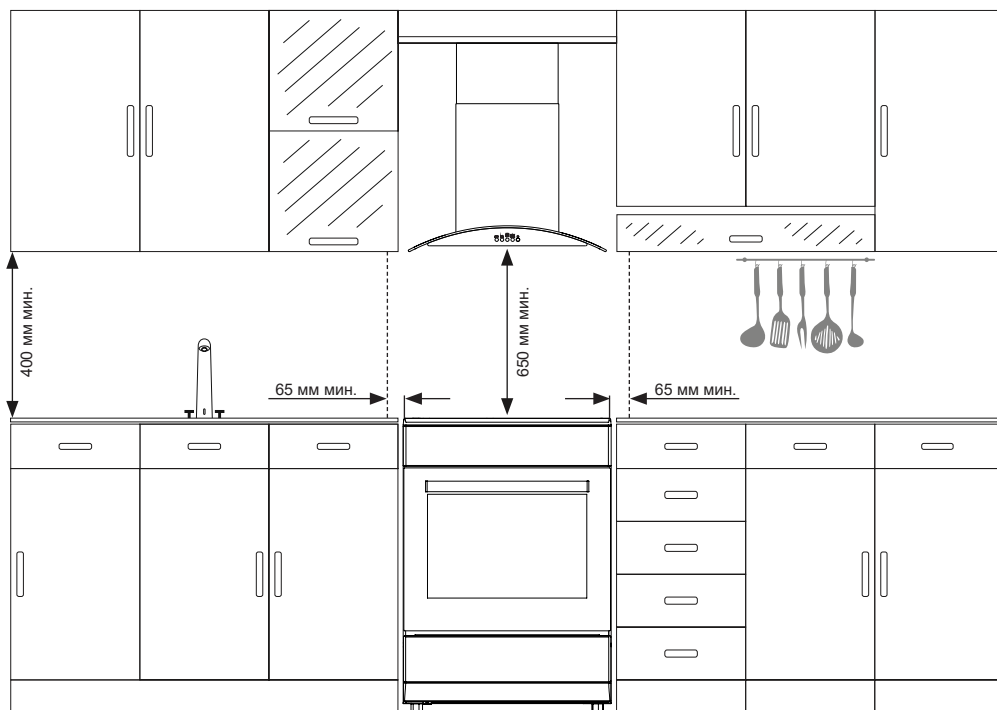
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений. Не эксплуатируйте прибор, если он поврежден. Поврежденные изделия подвергают риску Вашу безопасность.

Правильное место для установки и важные предупреждения

Ножки прибора не должны стоять на мягких поверхностях, таких как ковры. Кухонный пол должен быть достаточно прочным для веса прибора и любых других кухонных принадлежностей, которые могут использоваться в духовке.

Прибор следует использовать с зазором минимум 400 мм поверх верхних поверхностей варочной панели и 65 мм от боковых поверхностей внутри кухонной мебели.

Прибор подходит для использования на обеих боковых стенках без опоры или без установки в шкаф. Если над плитой будет установлена вытяжка или aspirатор, следуйте инструкциям производителя по высоте монтажа. (мин. 650 мм)

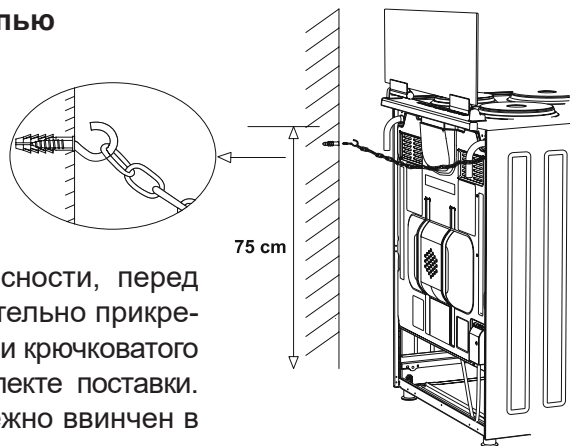


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Кухонная мебель рядом с прибором должна быть термостойкой.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте прибор рядом с холодильниками или морозильниками. Тепло, излучаемое прибором, увеличивает потребление энергии охлаждающими устройствами.

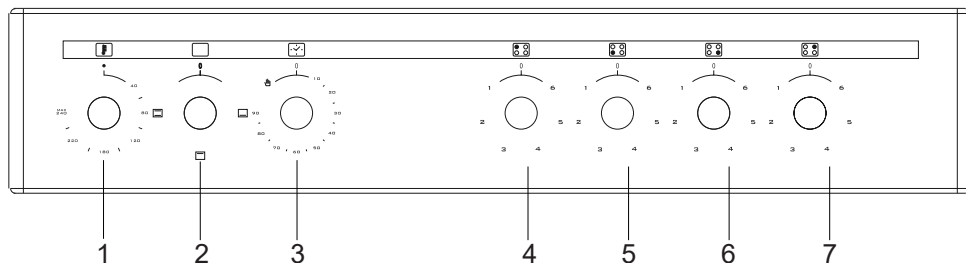
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте дверцу и / или ручку при переносе или перемещении прибора.

Иллюстрация Крепления Цепью



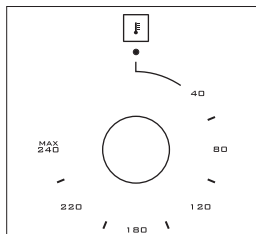
В целях обеспечения безопасности, перед использованием прибора обязательно прикрепите его к стене с помощью цепи и крючкового винта, которые входят в комплекте поставки. Убедитесь в том, что крючок надежно ввинчен в стену.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

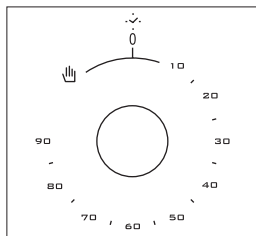


- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Термостат 2. Кнопка выбора функции 3. Механический таймер * 4. Задняя левая электрическая конфорка | <ol style="list-style-type: none"> 5. Передняя левая электрическая конфорка 6. Передняя правая электрическая конфорка 7. Задняя правая электрическая конфорка |
|--|--|

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Панель управления, указанная, приведена только в качестве примера. Принимайте во внимание панель управления, установленная на вашем приборе.



Термостат: Используется для определения температуры приготовления блюда. Поместив пищу в духовку, поверните переключатель, чтобы настроить желаемую температуру от 40 до 240 °С. Для температуры приготовления различных продуктов питания см. таблицу приготовления пищи.



Механический таймер*: Используется для определения продолжительности приготовления в духовке. По истечении установленного времени питание на нагреватели отключается и выдается звуковое предупреждение. Механический таймер можно отрегулировать на желаемую продолжительность от 0 до 90 минут. Чтобы увидеть продолжительность приготовления, см. таблицу приготовления.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Использование Нагревательных Элементов Духовки

1. При эксплуатации духовки в первый раз, будет распространяться запах, вызванный работой нагревательных элементов. Для того, чтобы избавиться от него, включите пустую духовку на 45-60 минут при температуре 240 °С.
2. Переключатель управления духовкой должен быть установлен на требуемое значение; в противном случае духовка не будет работать.
3. Виды блюд, время приготовления и положения термостата приведены в таблице приготовления блюд. Значения, приведенные в таблице, были получены в результате испытаний, проведенных в нашей лаборатории. Вы сможете готовить блюда по вашему вкусу в зависимости от способа приготовления и привычек.
4. Вы можете готовить курицу на вертеле с помощью специальных аксессуаров.
5. Время приготовления: Результаты могут меняться в зависимости от напряжения местной электросети и ингредиентов различного качества, количества и температуры.
6. Во время приготовления в духовке не следует часто открывать ее дверцу. В противном случае циркуляция тепла станет несбалансированной, и результаты могут измениться.

Использование Гриля

1. Когда вы помещаете гриль на верхнюю полку, продукты питания на гриле не должны соприкасаться с решеткой.

2. Вы можете предварительно разогревать гриль в течение 5 минут. Если необходимо, вы можете перевернуть пищу.

3. Пища должна находиться в центре гриля, чтобы обеспечить максимальный поток воздуха через духовку.

Чтобы включить гриль;

1. Приведите кнопку выбора функций в символ гриля.

2. Затем установите его на желаемую температуру гриля.

Выключение гриля;

Приведите кнопку выбора функций в положение «Выкл.».

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Держите дверцу закрытой во время приготовления на гриле. (электрический гриль)

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Держите дверцу открытой во время приготовления на гриле. (газовый гриль)

Использование Обжаривания Курицы *

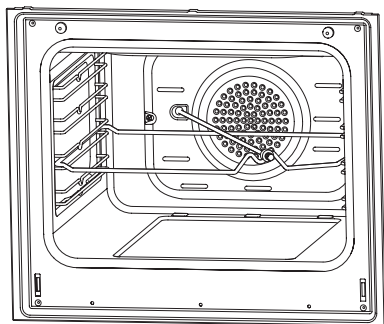


Рис. 1

Поместите вертел на раму. Передвиньте раму с вертелом на нужный уровень в печи. Поместите поддон для сбора жира в нижнюю часть. Добавьте воду в поддон для облегчения последующей чистки, не забудьте снять с вертела пластиковую деталь. После приготовления на гриле, привинтите пластиковую ручку к вертелу и вытащите готовое блюдо из печи.

Использование Варочной Поверхности

Использование варочной панели для стеклокерамики

	Уров. 1	Уров. 2	Уров. 3	Уров. 4	Уров. 5	Уров. 6	Уров. 7	Уров. 8	Уров. 9	Мак.
Ø140 мм Коммутатор	130 Вт	206 Вт	350 Вт	500 Вт	850 Вт	1200 Вт	---	---	---	---
Ø180 мм Коммутатор	180 Вт	470 Вт	790 Вт	850 Вт	1230 Вт	1700 Вт	---	---	---	---
Ø180 мм Регулятор	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	1800 Вт	---
Ø140/250 мм Овальная	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1000 Вт	1800 Вт
Ø120/180 мм Двойная	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	700 Вт	1700 Вт

1. Чтобы использовать варочную панель, используйте кольцевые переключатели на контрольной панели плиты. Этот переключатель регулирует температуру и поддерживает выбранный вами уровень.

2. Для достижения наилучшего результата при готовке кастрюли должны быть иметь максимально плоское и толстое дно.

3. Дно кастрюли должно соответствовать размеру той области зоны варки, куда она помещается. По возможности закрывайте кастрюли крышками. Всегда помещайте посуду в зону варки прежде, чем включите плиту. Выключайте плиту заранее, так как некоторое время приготовленная пища будет подогреться остаточным теплом.

4. Нажмите на ручку крана и поверните ее по часовой стрелке. Постепенно температура достигнет выбранной вами отметки. (одинарная зона)

5. В двойной зоне варки первый кольцевой переключатель работает так же, как в одинарной; второй переключатель работает при повторном нажатии и повороте до упора по часовой стрелке до отметки "max". При повороте крана против часовой стрелки первый переключатель останется на максимальной отметке, а второй снизит температуру до выбранного уровня. В положении «0» все горелки выключаются.

Использование Зон Нагрева

	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3	Уровень 4	Уровень 5	Уровень 6
Ø80 мм	200 Вт	250 Вт	450 Вт	----	----	----
Ø145 мм	250 Вт	750 Вт	1000 Вт	----	----	----
Ø180 мм	500 Вт	750 Вт	1500 Вт	----	----	----
Ø145 мм интенсивная	500 Вт	1000 Вт	1500 Вт	----	----	----
Ø180 мм интенсивная	850 Вт	1150 Вт	2000 Вт	----	----	----
Ø145 мм	95 Вт	155 Вт	250 Вт	400 Вт	750 Вт	1000 Вт
Ø180 мм	115 Вт	175 Вт	250 Вт	600 Вт	850 Вт	1500 Вт
Ø145 мм интенсивная	135 Вт	165 Вт	250 Вт	500 Вт	750 Вт	1500 Вт
Ø180 мм интенсивная	175Вт	220Вт	300Вт	850Вт	1150Вт	2000 Вт
Ø220 мм	220 Вт	350 Вт	560 Вт	910 Вт	1460 Вт	2000 Вт

1. Электрические конфорки имеют 6 стандартных температурных уровней.
(Как описано выше)

2. При первичном использовании включите конфорку в положении 6 на 5 минут. Это приведет к затвердеванию вещества на горячей пластине путем сжигания.

3. Используйте кастрюли с ровным дном, полностью контактирующие с конфоркой, поскольку это позволит использовать энергию более продуктивно.



Корректный



Некоррект.

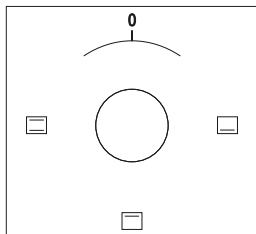


Некоррект.



Некоррект.

ВИДЫ ПРОГРАММ



Кнопка выбора функции: Используется для определения нагревателей, которые будут использоваться при приготовлении блюд в духовке. Типы программ нагревателя и их функции описаны ниже. Некоторые типы нагревателей и типы программ, состоящие из этих нагревателей, могут быть недоступны на некоторых моделях.

	Вертел		Вентилятор
	Нижний и верхний нагревательные элементы		Турбо нагреватель и вентилятор
	Подсветка		Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор		Гриль и вентилятор
	Нагревательный элемент гриля		Гриль
	Гриль с подсветкой		Верхний нагревательный элемент
	Таймер		Нижний нагревательный элемент

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Некоторые типы нагревателей и типы программ, состоящие из этих нагревателей, могут быть недоступны на некоторых моделях.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед размещением продуктов в печь, ее следует предварительно нагреть в течение 10 минут.

Блюда	Функция Приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	Статический / Статический+Вентилятор	170-180	2	35-45
Небольшие торты	Статический / Турбо+Вентилятор	170-180	2	25-30
Пэtti	Статический / Статический+Вентилятор	180-200	2	35-45
Торт	Статический	180-190	2	25-30
Печенье	Статический	170-180	3	20-25
Яблочный пирог	Статический / Турбо+Вентилятор	180-190	2	50-70
Бисквит	Статический	200/150 *	2	20-25
Пицца	Статический+Вентилятор	180-200	3	20-30
Лазанья	Статический	180-200	2	25-40
Меренга	Статический	100	2	60
Курица	Статический+Поклонник / Турбо+Вентиля.	180-190	2	45-50
Курица на гриле **	Гриль	200-220	4	25-30
Жареная рыба **	Гриль+Вентилятор	200-220	4	25-30
Стейк без костей **	Гриль+Вентилятор	Max.	4	15-20
Фальшивый заяц **	Гриль	Max.	4	20-25

* Без предварительного нагрева. Первая половина приготовления при 200 °C, а вторая при 150 °C.

** По истечении первой половины переверните.

ОБСЛУЖИВАНИЕ И УХОД

- 1.** Выключите вилку кабеля питания из розетки электроснабжения.
- 2.** Во время работы и сразу после неё отдельные части плиты могут быть очень горячими. Вы должны избегать касания нагретых элементов.
- 3.** Никогда не чистите внутренние части, панель, крышку, листы и другие части плиты абразивными приспособлениями, чистящими пастами или ножами. Не используйте абразивы, царапающие материалы и растворители.
- 4.** После мытья внутренних частей мыльным раствором, сполосните их и протрите насухо мягкой хлопчатобумажной тканью.
- 5.** Очищайте стеклянные поверхности специальными растворами для мойки стекла.
- 6.** Не мойте вашу плиту агрессивными веществами.
- 7.** Перед открыванием варочной панели, уберите с поверхности жидкость. Также убедитесь что плита достаточно остыла.
- 8.** Никогда не используйте для мойки плиты пожароопасные жидкости, такие как ацетон растворитель или бензин .
- 9.** Никогда не стирайте в нижнем ящике.
- 10.** Для чистки переднего стекла двери духовки; установите фиксирующие штифты в отверстия дверных шарниров окрыв предварительно дверь, снимите дверь, открутите отвёрткой винты и снимите эмалированный кожух двери. Затем вымойте и протрите стекло. После мойки, установите кожух двери в обратном разборке порядке.

Монтаж Дверцы Плиты

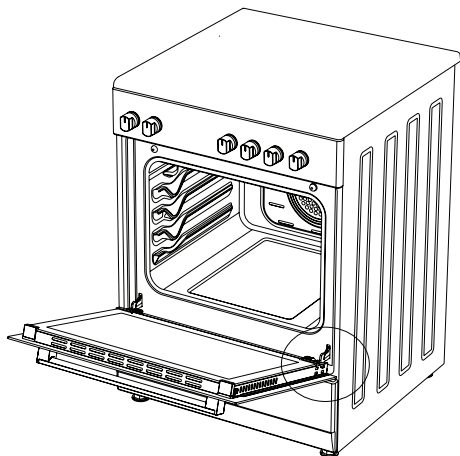


Рис 2

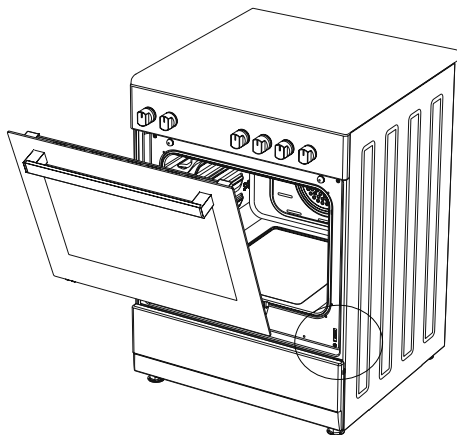


Рис 3

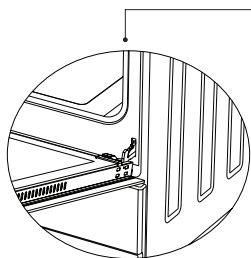


Рис 2.1

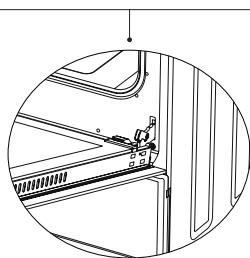


Рис 2.2

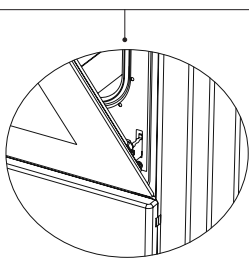


Рис 3.1

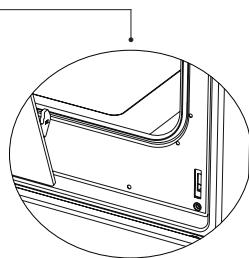


Рис 3.2

Раскройте дверцу духовки до конца потянув ее движением на себя. Затем как показано на **рис.2.1** с помощью отвертки потянув вверх петли замка осуществите процедуру открытия замка.

Приведите петлю замка к самому большому углу как это показано на **рис.2.2**. Приведите к такому же положению все две петли, которые прикрепляют дверцу к духовке.

Затем закройте раскрытую дверцу духовки до тех пор пока она полностью не сядет на петли замка как показано на **рис.3.1**.

Для снятия дверцы печи, после того как дверца приведена в положение, близкое к закрытому, потяните ее вверх, держа обеими руками как показано на **рис.3.2**.

Для обратной установки дверцы печи примените в обратном порядке очередность, примененную для извлечения дверцы.

Очистка И Техническое Обслуживание Передней Стеклопанели Двери Духовки

Снимите профиль, нажав на пластиковые защелки слева и справа, как показано на рис. 4, и вытяните профиль на себя, как показано на рис. 5. Затем удалите внутренний стеклянный элемент, как показано на рис. 6. При необходимости средний стеклянный элемент можно снять точно таким же образом. После очистки и технического обслуживания, установите стекла и профиль в обратном порядке. Убедитесь, что профиль надежно зафиксирован.

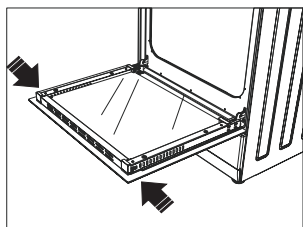


Рис. 4

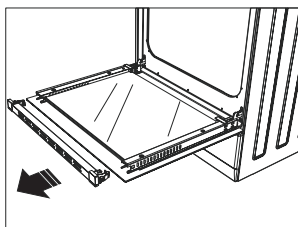


Рис. 5

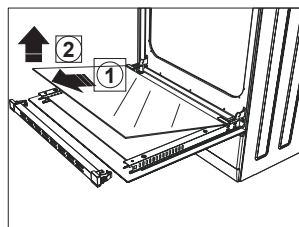


Рис. 6

Каталитические Стенки *

Каталитические стенки расположены слева и справа от камеры под направляющими. Эти стенки удаляют неприятные запахи и максимально повышают производительность во время приготовления пищи. Кроме того, каталитические стенки поглощают остатки масла и чистят печь во время ее работы.

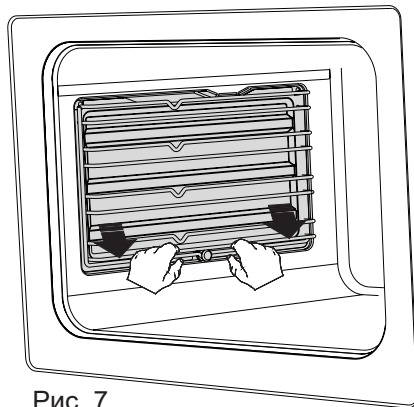
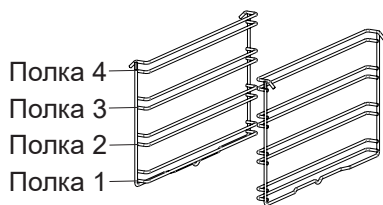


Рис. 7

Снятие каталитических стенок

Чтобы снять каталитические стенки, выньте направляющие. После этого стенки извлекаются автоматически. Их следует менять через 2-3 года.

Положения Полок



Правильная установка проволочной решетки в духовку является важной частью установки. Не позволяйте проволочной решетке соприкоснуться с задней стенкой духовки. Положения полок показаны на следующем рисунке. Вы можете разместить глубокий противень или стандартный противень в нижней и верхней полках.

Установка и снятие проволочных полок

Чтобы снять проволочные полки, нажмите на защелки, показанные стрелками на рисунке, сначала снимите нижнюю, а не верхнюю сторону от места установки. Чтобы установить проволочные полки; выполните процедуру удаления проволочной полки в обратном порядке.

Замена Лампы

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания. (Отключение от цепи питания означает отключение от магистральной сети).

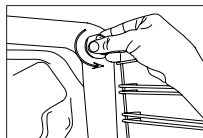
Сначала отключите питание прибора и убедитесь в том, что он остыл.

Поверните и снимите стеклянный плафон как показано на рисунке. В случае затруднения при повороте плафона, используйте пластиковые перчатки.

Затем, выкрутите старую и установите новую лампу с такими же характеристиками.

Установите плафон на место, подключите кабель питания к розетке и завершите процедуру замены лампы. Теперь Вы можете использовать свою печь.

Тип G9 Лампы



220-240 В, AC
15-25 Вт

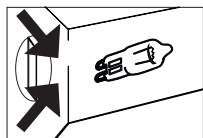


Рис. 8

Тип E14 Лампы



220-240 В, AC
15 Вт



Рис. 9

Использование Отражающего Листа Гриля *

1. Защитная панель предназначена для защиты панели управления и кнопок, когда духовка находится в режиме гриля. (рисунок 10)

2. Используйте данную защитную панель, чтобы избежать повреждения панели управления и кнопок из-за перегрева, когда духовка работает в режиме гриля.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Доступные части могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте маленьких детей к духовке.

3. Поместите защитную панель под панелью управления, открыв переднюю стеклянную крышку духовки. (рисунок 11)

4. Затем закрепите защитную панель между духовкой и передней крышкой, осторожно закрыв крышку. (рисунок 12)

5. Важно, чтобы держать крышку открытой на заданном расстоянии при приготовлении в режиме гриля.

6. Защитная панель обеспечит идеальное приготовление, а также защищает панель управления и кнопки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Если кухонная плита имеет «**функцию закрытого гриля**» с термостатом, вы можете оставить дверцу духовки закрытой во время работы; в этом случае отражающий лист не будет нужным.

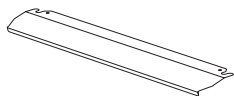


Рис. 10

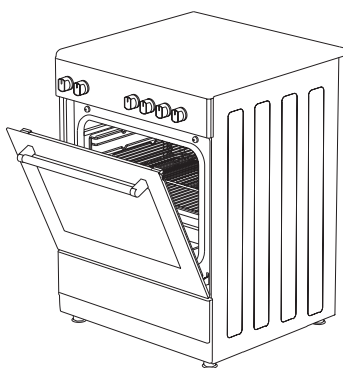


Рис. 11

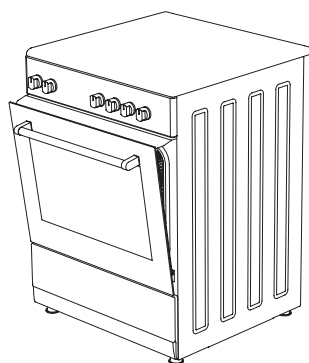


Рис. 12

НАХОЖДЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Вы можете решить проблемы, с которыми вы можете столкнуться в приборе, проверив следующие пункты перед тем, как обратиться в техническую службу.

Контрольные точки

Если у вас возникла проблема с духовкой, сначала проверьте таблицу ниже и попробуйте устранить неполадку, выполнив рекомендации.

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации По Устранению
Духовка не работает.	Источник питания недоступен.	Проверьте источник питания.
Духовка останавливается во время приготовления.	Возможно, вилка отсоединена от настенной розетки.	Вставьте штепсельную вилку в настенную розетку.
Отключается во время приготовления.	Непрерывная работа в течение слишком долгого времени.	Дайте духовке остыть после длительных циклов приготовления.
	Несколько устройств подключены к одной розетке.	Подключите только один прибор к одной розетке.
Дверца духовки не открывается должным образом.	Пищевые остатки заклинивали между дверцей и внутренним пространством.	Очистите духовку и попытайтесь снова открыть дверцу.
Поражение электрическим током при касании духовки.	Заземление не выполнено должным образом.	Убедитесь, что источник питания заземлен правильно.
	Используется розетка без заземления.	
Вода капает.	Вода или пар могут образовываться при определенных условиях в зависимости от приготовленной пищи. Это не является неисправностью прибора.	Дайте духовке остыть и вытрите тканью.
Пар выходит из трещины на дверце духовки.		
Вода в духовке.		

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации По Устранению
Дым выходит во время работы.	При работе духовки в первый раз из нагревателей	выходит дым. Это не является неисправностью. После 2-3 циклов работы дыма больше не будет.
	Остатки пищи на нагревателе.	Дайте духовке остыть и очистите остатки пищи от нагревателя.
При работе духовки образуется запах гари или пластики.	Внутри печи используются пластиковые или другие нетермостойкие принадлежности.	При высоких температурах используйте подходящие стеклянные посуды.
Микроволновая печь не греет.	Дверца духовки открыта.	Закройте дверцу и перезапустите прибор.
	Регуляторы духовки неправильно отрегулированы.	Прочтите раздел, касающийся работы духовки, и выполните сброс духовки.
	Предохранитель сгорел или автоматический выключатель сработал.	Замените плавкий предохранитель или сбросьте автоматический выключатель. Если это повторяется часто, обратитесь к электрику.
Духовка не приготовит должным образом.	Дверца духовки часто открывается во время приготовления.	Не открывайте дверцу духовки часто, если еда, которую вы готовите, не требует переворачивания. Если вы часто открываете дверцу, внутренняя температура падает, и будет влиять на результат приготовления.
Внутренний свет тусклый или не включается.	Посторонний предмет покрывает лампу во время приготовления.	Очистите внутреннюю поверхность духовки и снова проверьте.
	Возможно, неисправна лампа.	Установите новую лампу с теми же характеристиками.

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ

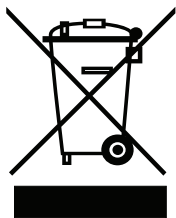
1. Не используйте дверцу и / или ручку при переносе или перемещении прибора.
2. Переносите и перевозите в оригинальной упаковке.
3. При погрузке / разгрузке и обращении соблюдайте крайнюю осторожность.
4. Перед переносом и транспортировкой убедитесь, что упаковка надежно закрыта.
5. Защитите от внешних факторов (таких как влажность, вода и т. д.), которые могут повредить упаковку.
6. Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор из-за ударов, сбоев, капель и т. д. во время переноса и транспортировки, а также не сломать и не деформировать его во время работы.

СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Следующие детали помогут вам эксплуатировать данный прибор в экологически и экономически выгодном виде.

1. Используйте темные и эмалевые сосуды, теплопроводность которых является лучшим.
2. Когда вы готовите пищу, если рецепт или руководство пользователя указывают, что требуется предварительный нагрев, предварительно нагрейте духовку.
3. Не открывайте дверцу духовки во время приготовления.
4. Старайтесь не готовить несколько блюд одновременно в духовке. Вы можете готовить несколько блюд одновременно, поставив две сосуды на проволочную решетку.
5. Приготовьте несколько блюд одно за другим. Духовка не теряет тепло.
6. Выключите духовку за несколько минут до окончания времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духовки.
7. Перед приготовлением размораживайте замороженные продукты питания.

ЭКОЛОГИЧЕСКИ БЕЗОПАСНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ



Производите утилизацию экологически безопасным способом.

Данный прибор маркирован в соответствии с Европейской директивой 2012/19 / ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (отработанное электрическое и электронное оборудование - WEEE). Данная директива определяет рамку по возврату и переработку утилизированных приборов, и действует на всей территории ЕС.

ИНФОРМАЦИЯ ОБ УПАКОВКЕ

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого сырья в соответствии с нашими Национальными нормами по защите окружающей среды. Запрещается выбрасывать упаковочные материалы вместе с бытовыми и другими отходами. Отправьте их в точки сбора упаковочных материалов, указанные местными органами власти.