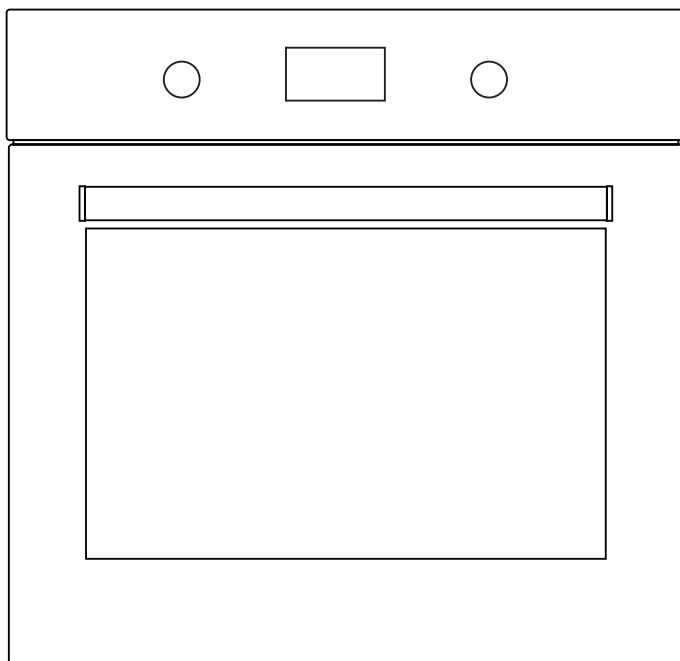


BUILT-IN OVEN

60 cm

Electrical

Электрическая



Уважаемый покупатель,

мы благодарим Вас за доверие, оказанное данному продукту. Наша цель - обеспечить для Вас наиболее производительное использование данного продукта, который был произведен в соответствии с нашим пониманием качества, на современных заводах, в чистой рабочей атмосфере и без вреда окружающей среде.

Рекомендуем Вам внимательно изучить и сохранить для дальнейшего пользования данное руководство по эксплуатации в целях обеспечения наиболее долгого сохранения приобретенной Вами электрической плитой своих первоначальных особенностей.

Примечание: Настоящее руководство по эксплуатации подготовлено для нескольких моделей. Некоторые из характеристик, указанных в руководстве, могут отсутствовать в Вашем приборе.

Рисунки прибора представлены в схематическом отображении.

Настоящий прибор был изготовлен без вреда для окружающей среды на современных заводах.

Особенности, отмеченные знаком * являются выборочными.

**"Соответствует требованиям
Положения АЕЕЕ."**

Содержание

Важные примечания.....	39
Электрическое соединение.....	49
Описание прибора.....	50
Аксессуары.....	51
Технические характеристики.....	52
Установка прибора.....	52
Панель управления.....	58
Использование всплывающей кнопки.....	59
Эксплуатация.....	60
Использование гриля.....	61
Использование обжаривания курицы.....	61
Виды программ.....	62
Рекомендации по приготовлению.....	63
Таблица приготовления.....	64
Выпечка с камнем для выпечки пиццы.....	65
Уход и чистка.....	66
Пароочистка.....	66
Чистка и установка дверцы.....	67
Чистка стекла.....	68
Каталитические стенки.....	68
Положения полок.....	69
Замена лампы.....	69
Нахождение и устранение неисправностей.....	70
Правила обращения.....	72
Советы по энергосбережению.....	72
Экологически безопасная утилизация.....	73
Информация об упаковке.....	73

ВАЖНЫЕ ПРУДУПРЕЖДЕНИЯ

- 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 духовый шкаф в соответствии с инструкциями по эксплуатации.
- 4.** Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.
- 5.** **Доступные детали могут быть горячими во время использования. Не допускайте маленьких детей к печи.**
- 6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Опасность пожара: не храните какие-либо предметы на варочной панели.
- 7. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы плита нагревается. Необходимо соблюдать осторожность при касании горячих элементов внутри печи.
- 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. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не осуществляется постоянное наблюдение.

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 в возрасте 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или с отсутствием опыта и знаний, под присмотром или в случае инструктирования их по использованию прибора безопасным способом и если такие лица понимают существующие опасности. Дети не должны играть с оборудованием. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без присмотра взрослых.

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 духовку при более высоких температурах, чем максимальная температура, указанная на вашей бумаге для выпечки. Не размещайте бумагу для выпечки на дне духовки. Из-за риска прикоснуться к нагревательным элементам духовки, удалите лишние части бумаги для выпечки, которые висят от аксессуара или сосуда.

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. Пользователь не должен ремонтировать печь самостоятельно.

43. 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.

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

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

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

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

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

49. Точки крепления кабеля должны быть защищены.

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

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

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

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

12. 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.

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

14. 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.

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

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

17. 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.

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

19. 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.

Электрическое Соединение

Установка и соединения данной печи должны выполняться уполномоченным сервисом и в соответствии с указаниями производителя.

Прибор следует устанавливать в отсек для печи, обеспечивающий хорошую вентилируемость.

Соединение прибора с электрической сетью следует выполнять только через розетки с надлежащей системой заземления. Если в месте установки прибора нет розеток с системой заземления, свяжитесь с уполномоченным персоналом. Производитель ни в коем случае не несет ответственность за вред, причиненный в результате соединения прибора с не заземленной системой питания.

Вилка Вашей печи оснащена заземлением, убедитесь, что розетка для подключения также заземлена. После установки прибора, розетка должна располагаться в легко доступном месте.

Ваша печь изготовлена в соответствии с электропитанием 220-240 V 50/60 Hz. AC и требует установки предохранителя мощностью 16 Amp. Если Ваша сеть отличается от указанных значений, свяжитесь с уполномоченным сервисом или профессиональным электриком.

В случае необходимости замены электрического предохранителя, убедитесь, что электрическое соединение выполнено следующим образом:

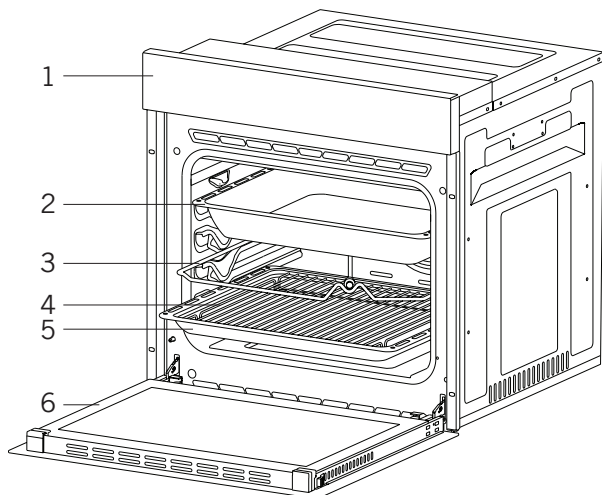
- Коричневый кабель в фазу (рабочий контакт)
- Синий кабель в нейтральный контакт
- Желто-зеленый кабель в контакт заземления

Разъединители цепи питания должны быть расположены в доступном для пользователя месте.

Кабель питания (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

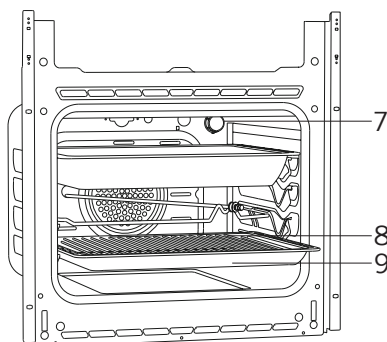
В случае повреждения кабеля питания (кабель с вилкой), он должен быть заменен изготовителем или его сервисным агентством или профессионалом в целях предотвращения возникновения опасных ситуаций.

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА



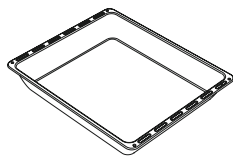
- 1. Панель управления
- 2. Глубокий поднос *
- 3. Шампур для за жарки курицы *

- 4. Решетка на поднос
- 5. Стандартный поднос
- 6. Крышка печи



- 7. Лампа
- 8. Решетка на поднос
- 9. Стандартный поднос

Аксессуары (выборочно)



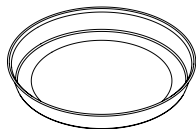
Глубокий поднос *

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.



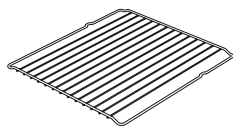
Поднос / Стекло поднос *

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



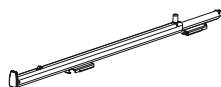
Круглый поднос *

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.



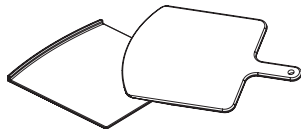
Телескопические направляющие *

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



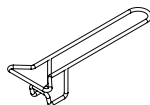
Решетка на поднос *

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



Камень пиццы и доска для пиццы *

Они используются для выпечки пирожных, таких как пицца, хлеб, блины и вынимание выпеченной пиццы из духовки.



Ручка противня *

Используется, чтобы держать горячие противни.

Технические Характеристики

Характеристики	Встраиваемая печь 60 см (MFA1-6.....)			
Мощность лампы	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижний нагреватель	1200 Вт			
Верхний нагреватель	1000 Вт			
Турбо нагреватель	1800 Вт			
Нагреватель гриля	Малая решетка	1000 Вт	Большая решетка	2000 Вт
Напряжение	220-240 В 50/60 Гц.			

Характеристики	Встраиваемая печь 60 см (MFA1-8.....)			
Мощность лампы	15-25 Вт			
Термостат	40-240 / Max °C			
Нижний нагреватель	1200 Вт			
Верхний нагреватель	1200 Вт			
Турбо нагреватель	1800 Вт			
Нагреватель гриля	Малая решетка	1200 Вт	Большая решетка	2400 Вт
Напряжение	220-240 В 50/60 Гц.			

В прибор могут вноситься изменения без предварительного предупреждения в целях улучшения его технических характеристик.

Значения, имеющиеся на обозначениях изделия, или декларируемые на поставляемой вместе с изделием дополнительной печатной документации, являются значениями, полученными в лабораторных условиях в соответствии с установленными стандартами. Эти значения могут изменяться в зависимости от способа использования изделия и условий его эксплуатации.

Рисунки, представленные в руководстве, являются схематическими и могут не отражать настоящий вид продукта.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

В целях обеспечения работоспособности прибора убедитесь, что электрическое оборудование соответствует требованиям. В случае несоответствия, вызовите профессионального электрика или ремонтника для выполнения соответствующих корректировок. Производитель не несет ответственности за вред, причиненный в результате выполнения операций не уполномоченными лицами, что ведет к прекращению действия гарантии.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Покупатель несет ответственность за подготовку места для расположения прибора и электрического оборудования.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время монтажа изделия следует соблюдать правила, установленные местными стандартами в части электрических работ.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой прибора, проверьте его на наличие каких либо повреждений. Не выполняйте установку если прибор поврежден. Поврежденные приборы несут риск для Вашей безопасности.

Важные примечания по установке:

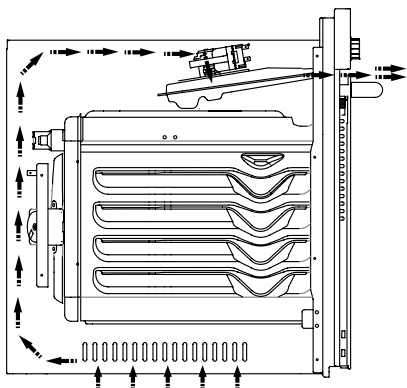


Рис. 1

Во время работы печи, охлаждающий вентилятор будет выводить лишний пар наружу и предотвращать чрезмерное нагревание внешних поверхностей прибора. Это необходимо для правильной работы прибора и равномерного приготовления блюд.

После окончания процесса готовки, вентилятор будет продолжать работать. Вентилятор отключится автоматически, когда охлаждение будет завершено. В задней части отсека для установки прибора необходимо предусмотреть пространство для качественной и правильной работы прибора.

Не следует упускать это пространство, так как оно необходимо для исправной работы системы вентиляции прибора.

Правильное место для монтажа

Дизайн изделия разработан в соответствии с доступными на рынке столешницами. Между прибором и стенами кухни или мебелью следует оставить безопасное расстояние. Для подходящих промежутков см. диаграмму, представленную на следующей странице. (значения указаны в мм)

- Используемые поверхности, синтетический ламинат и клеящие материалы должны быть жароустойчивыми. (минимум 100 °C)
- Кухонные шкафы должны находиться на одном уровне с прибором и должны быть закреплены.
- Если под печью имеется выдвижной ящик, между печью и ящиком следует установить панель.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте прибор вблизи холодильников или охлаждающих приборов. Жар, исходящий от прибора может повысить энергопотребление охлаждающих приборов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте дверцу или ручку дверцы для передвижения прибора.

Сборка и установка встраиваемой печи 60 см

Перед началом установки следует определить место использования прибора.

Не следует устанавливать прибор в местах с сильными потоками воздуха.

Прибор следует передвигать минимум вдвоем. Не тащите прибор по полу во избежание повреждения полового покрытия.

Удалите все перевозочные материалы снаружи и внутри прибора. Выньте все материалы и документацию из прибора.

Установка под столешницу

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 2.

В задней части отсека следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Пространство между столешницей и верхней частью прибора, которое должно оставаться после установки, отмечено буквой "А" на рисунке 5. Это пространство необходимо для вентиляции и не должно закрываться.

Установка в шкаф

Отсек должен соответствовать меркам, указанным на рисунке 4.

В задней части отсека, в нижней верхней частях следует обеспечить пространство как указано на рисунке, в целях обеспечения необходимой проветриваемости.

Условия установки

Размеры прибора приведены на рисунке 3.

Поверхность мебели и монтажные материалы, используемые для установки, должны обладать минимальной жароустойчивостью в 100°C.

Во избежание переворачивания прибора, отсек для установки должен быть закреплен а основание должно быть плоским.

Основание отсека должно выдерживать минимальную нагрузку в 60 кг.

Установка и закрепление печи

Установите печь в отсек при помощи двух или более человек.

Убедитесь, что рамка прибора и передняя часть мебели выровнены.

Кабель питания не должен оставаться под печью, зажиматься между печью и мебелью и сгибаться.

Закрепите печь к окружающей мебели при помощи болтов, предоставленных вместе с прибором. Болты следует вкручивать продев их в пластиковые крепежи, установленные на раме прибора, как показано на рисунке 5. Болты не следует закручивать чрезмерно туго. В противном случае резьба может повредиться.

После установки убедитесь, что печь не двигается. Если установка печи выполнена не в соответствии с инструкциями, существует риск опрокидывания во время использования.

Подключение к сети

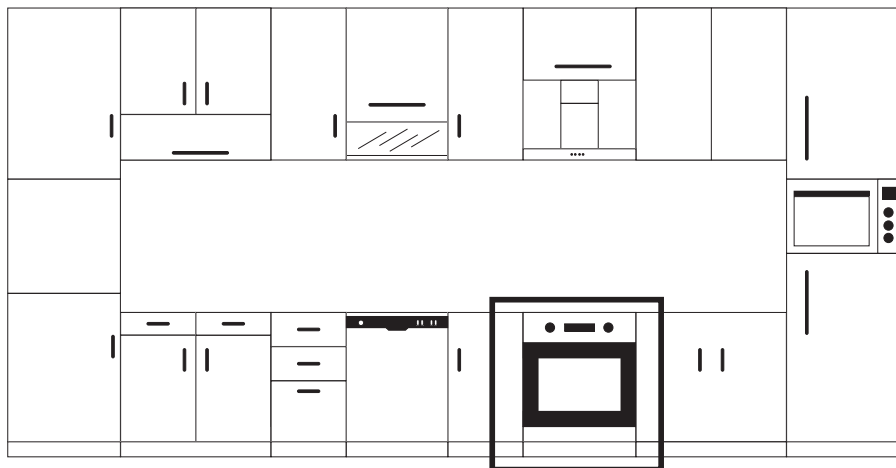
Место подключения печи должно обладать подходящим электрическим оборудованием.

Напряжение сети должно соответствовать значениям, указанным на типовой этикетке прибора.

Сетевое соединение прибора должно выполняться в соответствии с местными и национальными стандартами электричества.

Перед началом установки прибора отключите питание в сети. Не подключайте прибор к сети до завершения процедуры установки.

Монтаж



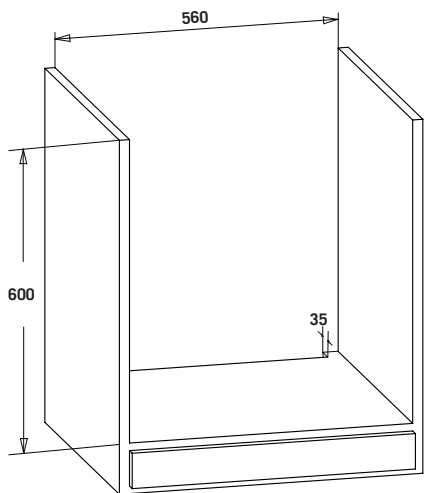


Рис. 2

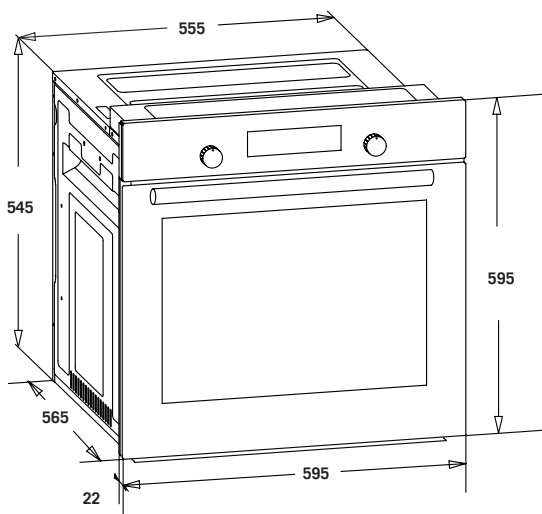
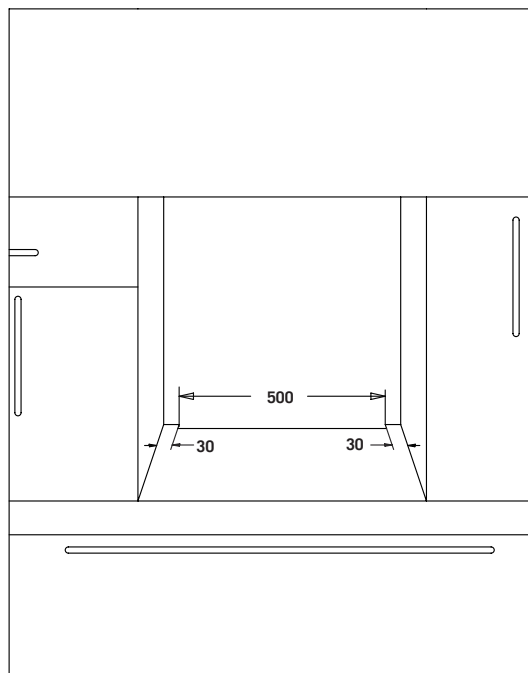


Рис. 3

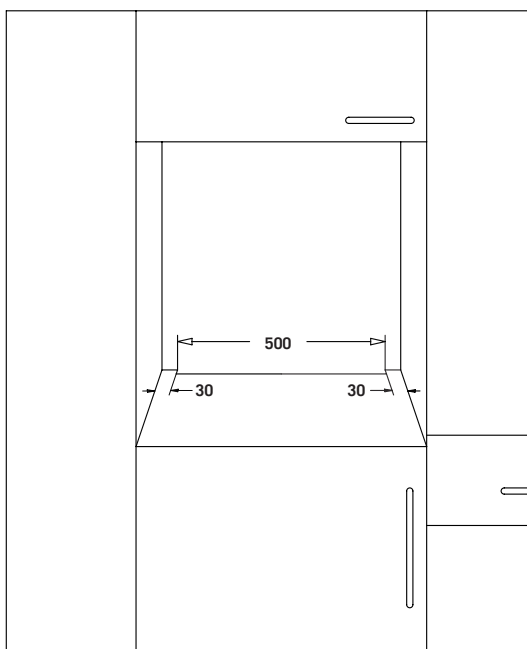
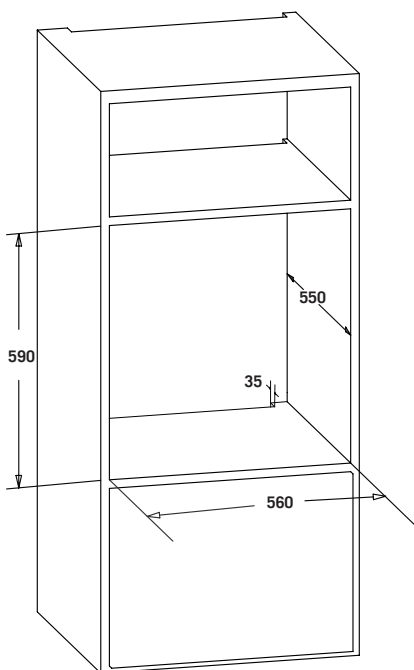
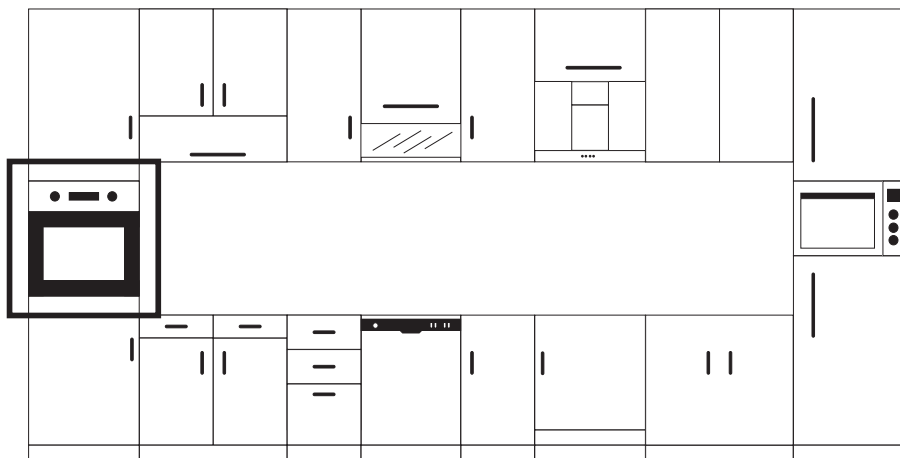


Рис. 4

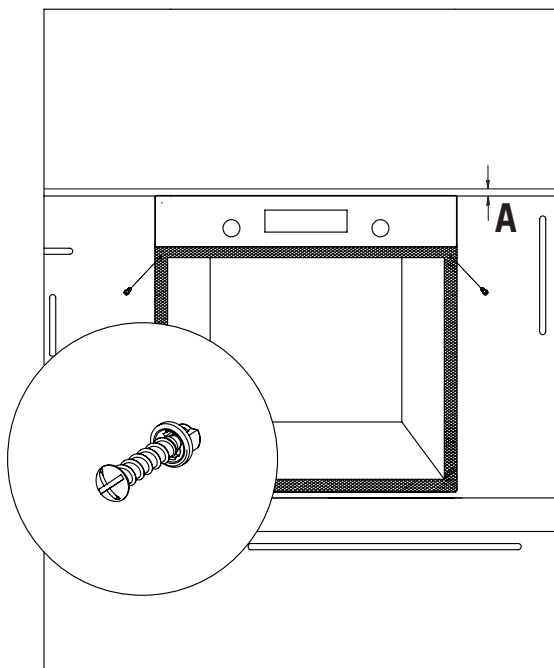
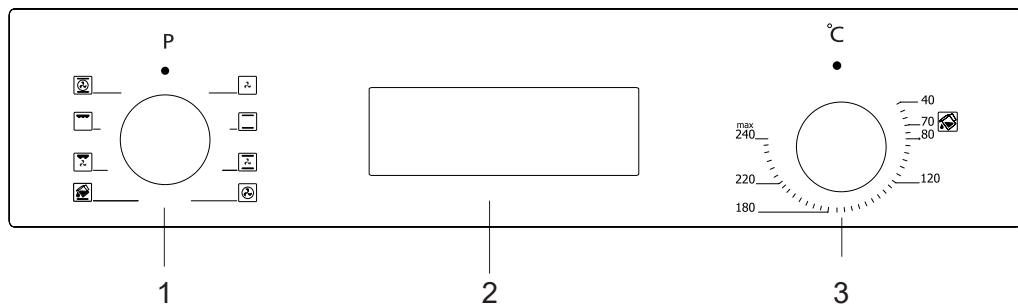


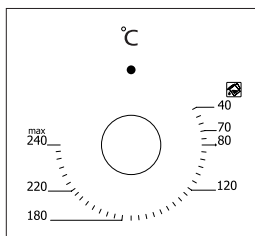
Рис. 5

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

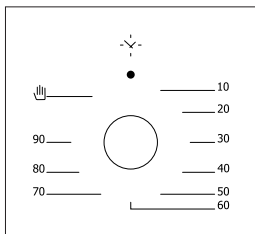


1. Функциональная кнопка
2. Механический или цифровой таймер
3. Термостат

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



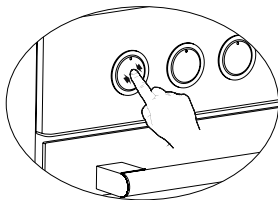
Реле Термостата: Используется для установки температуры приготовления пищи в печи. После размещения блюда в печи, поверните реле и установите желаемую температуру. См. таблицу приготовления пищи, чтобы узнать температуру приготовления различных продуктов.



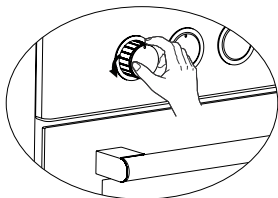
Механическое реле таймера *: Используется для установки времени приготовления пищи. Когда установленное для приготовления время истекает, таймер отключает нагревательные элементы и издает характерный звон. Для времени приготовления различных продуктов см. таблицу приготовления.

Использование Всплывающей Кнопки *

В моделях с выдвигающимися реле настройка может осуществляться только когда реле выдвинуто.



Нажмите и отпустите реле, чтобы оно выдвинулось, как показано на рисунке слева.



Когда реле выдвинуто вперед, можно осуществлять необходимые настройки поворотами влево или вправо.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ

Первое использование

После выполнения необходимых соединений согласно инструкциям, необходимо совершить следующие действия:

1. Выньте все этикетки и аксессуары, находящиеся внутри печи. Удалите защитную пленку на внешней стороне прибора.

2. Протрите внутреннюю часть печи от пыли и частиц упаковки при помощи влажной тряпки. Внутренность печи должна быть пустой. Вставьте вилку устройства в розетку.

3. Установите реле термостата на максимальную температуру (240 Макс. °С) и дайте печи проработать с закрытой дверцей в течение 30 минут. При этом может появиться легкий дым и запах, это нормально.

4. После этой процедуры, дождитесь охлаждения печи, протрите внутреннюю часть теплой мыльной водой и просушите при помощи чистой сухой тряпки. Теперь Вы можете использовать свою печь.

Стандартная эксплуатация печи

1. Для начала приготовления, установите реле термостата в положение желаемой температуры в соответствии с продуктами.

2. На моделях с механическим таймером, Вы можете установить желаемое время готовки при помощи реле таймера. По истечении установленного времени таймер отключает нагреватели и издает характерный звонок.

3. На моделях с цифровым таймером, по истечении времени готовки в соответствии с установленными данными, таймер отключает нагреватели и издает характерный звонок.

4. После завершения процедуры готовки система охлаждения прибора будет продолжать работать. Не отключайте питание прибора до полного охлаждения прибора в таком режиме. После завершения охлаждения система отключится автоматически.

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.

Использование Обжаривания Курицы *

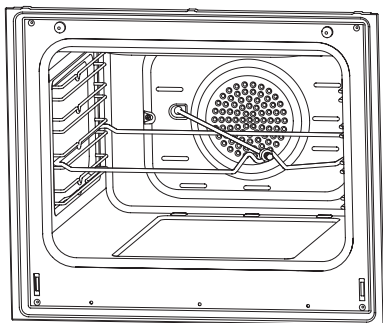
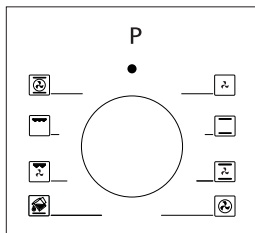


Рис. 6

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.

ВИДЫ ПРОГРАММ



Реле программы готовки: Используется для определения программы приготовления продуктов, размещенных в печи. Виды программ, расположенных на реле, и их функции описаны далее. Не все модели могут быть оснащены всеми видами нагревателей и соответствующими видами программ.

Виды программ приготовления пищи и важные пояснения к ним предоставлены ниже с целью предоставления Вам возможности приготовления различных блюд на свой вкус.

	Нижний и верхний нагревательные элементы		Вентилятор
	Нижний нагревательный элемент и вентилятор		Турбо нагреватель и вентилятор
	Гриль и шампур для за жарки курицы		Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор
	Верхний нагревательный элемент и вентилятор		Гриль и вентилятор
	Мульти-функциональное приготовление (3D)		Гриль
	Нижний нагревательный элемент		Верхний нагревательный элемент
	Малая решетка и вентилятор		Парочистка

Нижний нагревательный элемент: Выбирайте эту программу ближе к концу времени готовки для обеспечения пропекания нижней части блюда.

Верхний нагревательный элемент: Используется для приготовления или разогрева мелких продуктов.

Нижний и верхний нагревательный элемент: Программа, используемая для приготовления таких продуктов, как кексы, пицца, бисквиты, печенье.

Нижний нагревательный элемент и вентилятор: Используется для приготовления фруктовых кексов и похожих продуктов.

Нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор: Программа, подходящая для приготовления кексов, бисквитов, лазаньи и подобных блюд. Также подходит для приготовления мясных блюд.

Решетка (гриль): Решетка используется для приготовления таких продуктов, как бифштексы, сосиски и рыбы на гриле. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

Турбо нагреватель и вентилятор: Подходит для приготовления и жарки пищи в печи. Устанавливайте температуру немного ниже, чем для программы “Верхнего и нижнего нагревательного элемента”, так как жар быстро распространяется при помощи потока воздуха.

Решетка и вентилятор: Подходит для приготовления мясных блюд. Во время приготовления пищи на гриле, под решетку следует установить поднос с небольшим количеством воды.

Мульти-функциональная готовка (3D): Подходит для приготовления и жарки пищи в печи. Помимо быстрого распространения жара посредством потока воздуха, также работают и верхней и нижней нагревательные элементы. Подходит для приготовления блюд на одном подносе, требующих интенсивного нагрева.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Информация о различных продуктах, которые мы протестировали в наших лабораториях и установили значения для их приготовления, приведена в таблицах ниже. Время приготовления может меняться в зависимости от напряжения сети, особенностей, количества и температуры продуктов. Блюда, приготовленные с применением предоставленных значений, могут не подойти Вам по вкусу. Вы можете определить новые значения экспериментируя и находя более подходящие для Вас.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед размещением продуктов в печь, ее следует предварительно нагреть в течение 7-10 минут.

Таблица Приготовления

MFA1-6..... :

Блюда	Функция приготовления	Температура (°C)	Полка	Время (мин.)
Торт	Статический / Статический+поклонник	170-180	2-3	35-45
Небольшие торты	Статический / Турбо+поклонник	170-180	2	25-30
Пэtti	Статический / Статический+поклонник	180-200	2	35-45
Торт	Статический	180-190	2	20-25
Печенье	Статический	170-180	2	20-25
Яблочный пирог	Статический / Турбо+поклонник	180-190	1	50-70
Бисквит	Статический	200/150 *	2	20-25
Пицца	Статический+поклонник	180-200	3	20-30
Лазанья	Статический	180-200	2-3	25-40
Меренга	Статический	100	2	50
Курица на гриле **	Гриль+поклонник	200-220	3	25-35
Жареная рыба **	Гриль+поклонник	200-220	3	25-35
Стейк без костей **	Гриль+поклонник	Max	4	15-20
Фрикаделька **	Гриль+поклонник	Max	4	20-25

* без предварительного нагрева Первая половина времени приготовления при температуре 200 °C, остальное время - 150 °C.

** В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

МФА1-8..... :

Блюда	Функция приготовления	Температура (°С)	Полка	Время (мин.)
Торт	Статический / Статический+поклонник	170-180	2-3	30-35
Небольшие торты	Статический / Турбо+поклонник	170-180	2-3	25-30
Пэйти	Статический / Статический+поклонник	180-200	2-3	30-35
Торт	Статический	180-190	2	25-30
Печенье	Статический / Турбо+поклонник	170-180	2-3	20-30
Яблочный пирог	Статический / Турбо+поклонник	180-190	2-3	40-50
Бисквит	Статический / Турбо+поклонник	200/150 *	2-3	25-30
Пицца	Статический / Турбо+нижний	180-200	3	20-30
Лазанья	Статический	180-200	2-3	20-25
Меренга	Статический / Нижний-верхний+поклонник	100	2-3	60-70
Курица на гриле **	Гриль / Нижний-верхний+поклонник	200-220	2-3	25-30
Жареная рыба **	Гриль	190-200-220	3-4	20-25
Стейк без костей **	Гриль	230	5	25-30
Фрикаделька **	Гриль	230	5	20-35

* без предварительного нагрева Первая половина времени приготовления при температуре 200 °С, остальное время - 150 °С.

** В середине продолжительности приготовления необходимо перевернуть продукты.

Выпечка С Камнем Для Выпечки Пиццы *

При использовании камня для выпечки пиццы положите камень для выпечки пиццы поверх проволочной полки и предварительно нагрейте духовку в режиме пиццы (турбо + низкий) при 230 °С в течение 30 минут. После завершения предварительного нагрева, не удаляя камень для выпечки пиццы, положите пиццу поверх него с помощью совка (не размещайте замороженную пиццу) и запекайте при температуре 180 °С в течение 20-25 минут. Как только выпечка завершена, удалите испеченную пиццу из духовки, используя совок.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не размещайте камень для выпечки пиццы в предварительно разогретой духовке.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Когда выпечка завершена, не удаляйте камень для выпечки пиццы в горячем состоянии и не размещайте его на холодных поверхностях. В противном случае могут возникнуть трещины на камне для выпечки пиццы.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не подвергайте камень для выпечки пиццы воздействию влаги.

УХОД И ЧИСТКА

1. Отсоедините вилку питания от розетки.
2. Не используйте жесткие щетки, металлические щетки или ножи для чистки внутренних частей, панели, подносов и прочих частей печи. Не используйте абразивные, царапающие материалы или моющие средства.
3. Протрите части печи мыльной тканью и прополоскайте водой, а затем тщательно обсушите мягкой тканью.
4. Очищайте стеклянные поверхности специальными средствами для чистки стекол.
5. Не используйте парогенераторные очистители для чистки прибора.
6. Для чистки печи никогда не пользуйтесь кислотой, растворителем и керосином и другими горючими веществами.
7. Не мойте какие-либо части печи в посудомоечной машине.
8. Для удаления грязи и пятен используйте стеарат калия (нейтральное мыло). Осуществляйте чистку мягкой тряпкой в соответствии с рисунками ниже во избежание возникновения царапин.

Пароочистка *

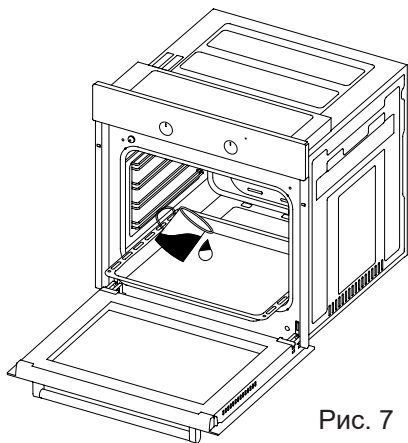


Рис. 7

Это дает возможность очистить размягченные загрязнения благодаря пару, образующемуся в печи.

1. Удалите все аксессуары из духовки.
 2. Залейте пол литра воды в поднос и Поместите лоток в нижней части котла.
 3. Установите переключатель на режим очистки паром.
 4. Установите термостат на 70 °С градусов и включите печь в течение 30 минут.
5. После работы печи в течение 30 минут откройте дверцы печи и протрите внутреннюю поверхность влажной тряпкой.
 6. Используйте жидкость для мытья посуды, теплую воду и мягкую тряпку для стойких загрязнений, затем просушите очищенное пространство сухой тряпкой.

Чистка И Установка Дверцы

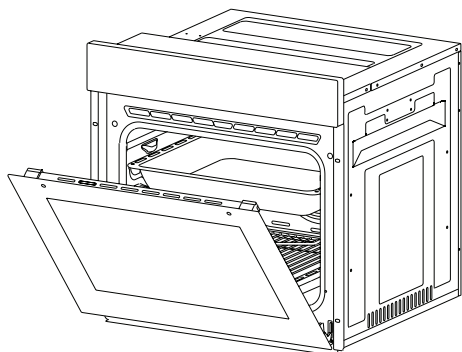


Рис. 8

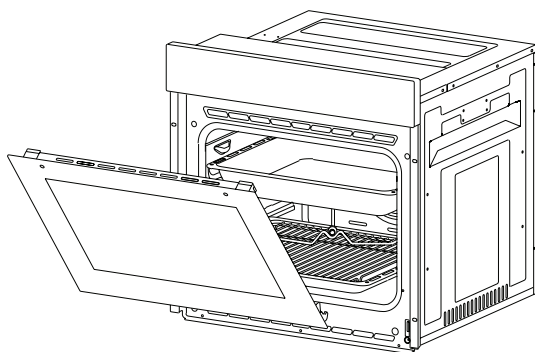


Рис. 9

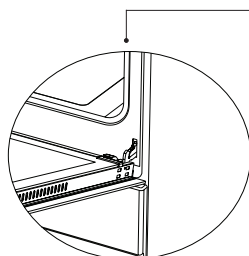


Рис. 8.1

Потяните дверцу печи на себя и откройте ее до предела. Затем, потяните замок петли при помощи отвертки и выполните процедуру открытия замка, как показано на **рисунке 8.1**.

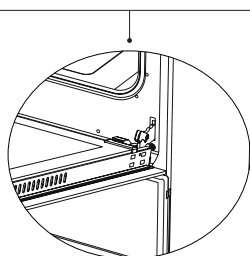


Рис. 8.2

Приведите замок петли в максимально открытое положение, как показано на **рисунке 8.2**. Переведите обе петли, соединяющие дверцу с печью, в одинаковое положение.

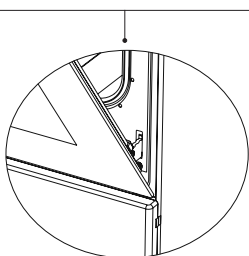


Рис. 9.1

Затем, прикройте дверцу до того момента как она будет упираться в замок петли, как показано на **рисунке 9.1**.

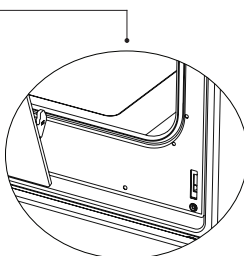


Рис. 9.2

Для снятия дверцы, приведите ее в практически закрытое положение и потяните ее вверх обеими руками, как показано на **рисунке 9.2**.

Для установки дверцы на место выполняйте действия, описанные для снятия, в обратном порядке.

Чистка Стекла

Нажмите на пластиковые защелки по левой и правой стороне дверцы, как показано на рисунке 10 и потяните планку на себя, как показано на рисунке 11. Как показано на рисунке 12, после снятия профиля, стекло остается свободным. Осторожно потяните на себя освобожденное стекло. Внешнее стекло закреплено на профиле дверцы печи. После снятия стекол, Вы можете с легкостью их очистить. После завершения процедуры чистки и ухода, выполните процедуру в обратном порядке и установите стекла на место. Убедитесь, что профиль плотно установлен на свое место.

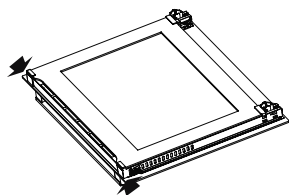


Рис. 10

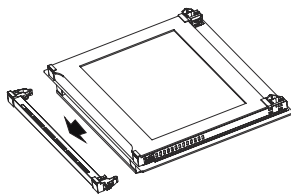


Рис. 11

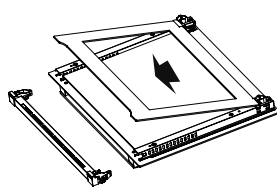


Рис. 12

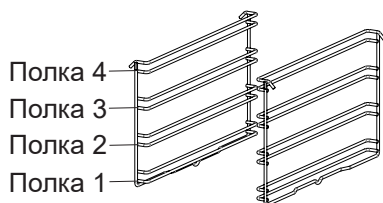
Каталитические Стенки *

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.

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

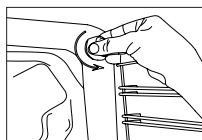
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во избежание поражения электрическим током, перед заменой лампы убедитесь, что прибор отключен от цепи питания. (Отключение от цепи питания означает отключение от магистральной сети) Сначала отключите питание прибора и убедитесь в том, что он остыл.

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, АС
15-25 Вт

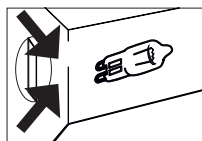


Рис. 13

Тип E14 Лампы



220-240 В, АС
15 Вт



Рис. 14

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 наличие электропитания.
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.
	Охлаждающий вентилятор не работает.	Слушайте звук от охлаждающего вентилятора.
	Духовка не установлена в хорошо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
	Несколько устройств подключены к одной розетке.	Подключите только один прибор к одной розетке.
Наружные поверхности прибора сильно нагреваются во время работы.	Духовка не установлена в хорошо проветриваемом месте.	Удостоверьтесь, что соблюдены зазоры, указанные в инструкциях по эксплуатации.
Дверца духовки не открывается должным образом.	Пищевые остатки заклинивали между дверцей и внутренним пространством.	Очистите духовку и попытайтесь открыть дверцу снова
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.
Поражение электрическим током при касании духовки.	Заземление не выполнено должным образом.	Убедитесь, что источник питания заземлен правильно.
	Используется розетка без заземления.	

Неисправность	Вероятная причина	Рекомендации По Устранению
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.		
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Вентилятор работает в течение определенного периода времени для вентиляции внутреннего пространства духовки.	Это не является неполадкой прибора; поэтому вам не нужно беспокоиться.
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 сработал или автоматический выключатель выключен.	Замените плавкий предохранитель или сбросьте автоматический выключатель. Если это повторяется часто, обратитесь к электрику.
Дым выходит во время работы.	При работе духовки в первый раз	Выходит дым из нагревателей. Это не является неисправностью. После 2-3 циклов работы дыма больше не будет.
	Остатки пищи на нагревателе.	Дайте духовке остыть и очистите остатки пищи на дне духовки и поверхности верхнего нагревателя.
При работе духовки образуется запах гари или пластика.	Внутри печи используются пластиковые или другие нетермостойкие принадлежности.	При высоких температурах используйте подходящие стеклянные посуды.
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.

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.