Инструкции по эксплуатации

ДУХОВОЙ ШКАФ

RS

GB English,1

RS **Русский, 13**

7OFH 837 C RU /HA
7OFTR 850 RU /HA
7OFH 937 C.1 RU/HA
7OFH 937 C.1 IX RU/HA
7OFH 837 C IX RU/HA
7OFQ 837 C.1 /HA

Содержание

Монтаж, 14-15
Расположение
Электрическое подключение

Описание изделия, 16
Общий вид
Консоль управления

Включение и эксплуатация, 17
Включение духового шкафа
Программирование окончания приготовления при помощи таймера
Паспортная табличка

Электронный таймер программирования приготовления, 18

Аналоговый программер, 19

Программы, 20- 22
Программы приготовления
Практические советы по приготовлению
Таблица приготовления

Предосторожности и рекомендации, 23
Общие требования по безопасности
Переработка
Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

Техническое обслуживание и уход, 24-25
Обесточивание изделия
Чистка изделия
Чистка дверцы
Замена лампочки
Крепление комплекта выдвижных направляющих
Сервисное обслуживание

Монтаж

RS

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

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

Расположение

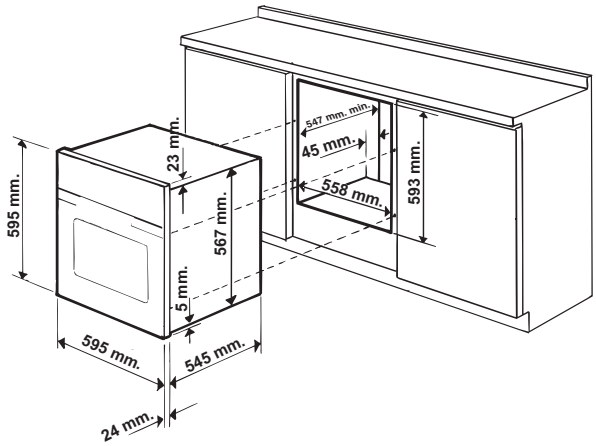
! Не разрешайте детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).

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

Встроенный монтаж

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

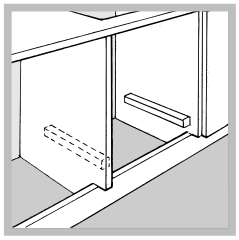
- панели кухонных элементов, прилегающих к духовому шкафу, должны быть выполнены из термостойкого материала;
- клей кухонных элементов элементов из фанерованного дерева должен быть устойчивым к температуре 100°C.
- для встраивания духового шкафа **под кухонным топом** (*см. схему)* **или в шкаф-пенал**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

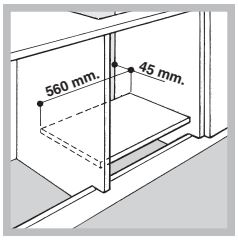


! После встраивания изделия в кухонный элемент должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.
Расход электроэнергии, указанный на паспортной табличке изделия, был замерен для данного типа монтажа.

Вентиляция

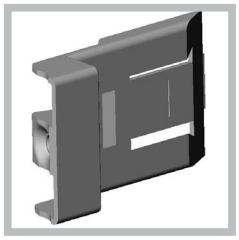
Для обеспечения надлежащей вентиляции необходимо снять заднюю панель ниши кухонного элемента. Рекомендуется установить духовой шкаф на два деревянных бруска или на сплошное основание с отверстием диаметром не менее 45 x 560 мм (*см схемы).*



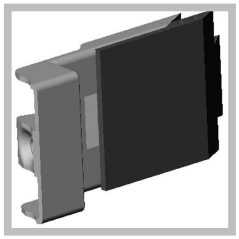


Центровка и крепление

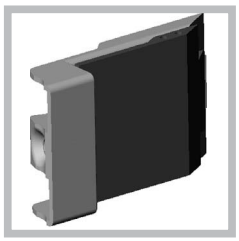
4 крепежных элемента с боков духового шкафа должны быть отрегулированы в соответствии с 4 отверстиями в раме в зависимости от толщины боковой панели кухонного элемента:



толщина 20 мм: полностью удалите съемную часть крепежного элемента (*см. схему);*



толщина 18 мм: используйте первый паз, согласно уже готовой конфигурации производителя *(см. схему);*



толщина 16 мм: используйте второй паз *(см. схему).*

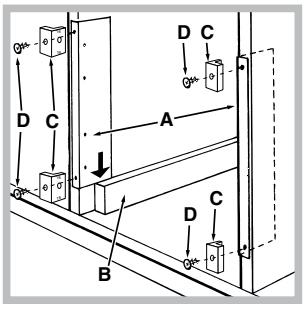
Для крепления изделия к кухонному элементу: откройте дверцу духового шкафа и завинтите 4 шурупа для деревянных панелей в 4 отверстия в периметральной раме.

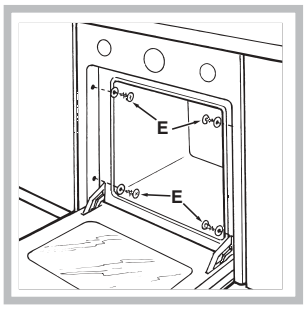
! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было

снять только при помощи специального инструмента.

Центровка и крепление*

1. Установить скобы **“A”** в край к духовому шкафу **“B”**.
2. Установить уголки **“C”** в край к скобам **“A”**. В частности, если толщина боковой панели мебельного элемента:
   • 16 мм: прикрепить уголок таким образом, чтобы проставленный на ней номер 16 был обращен к вам;
   • 18 мм: прикрепить уголок таким образом, чтобы сторона без надписей была обращена к вам;
   • 20 мм: не устанавливать уголок.
3. Прикрепить скобы и уголки к краю боковой панели мебельного элемента при помощи шурупов **“D”**.
4. Прикрепить духовой шкаф к мебельному элементу при помощи шурупов и пластмассовых шайб **“E”**.

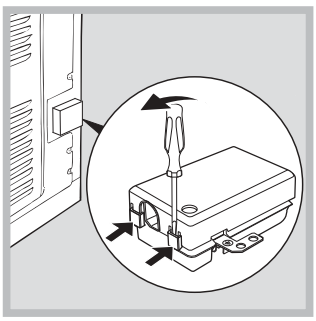




Электрическое подключение

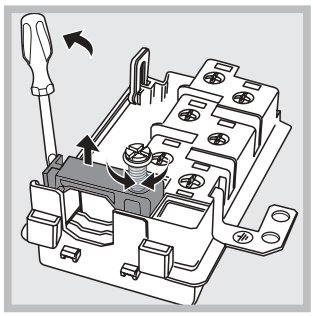
! Духовые шкафы, укомплектованные трехполюсным кабелем электропитания, расчитаны на функционирование с переменным током с напряжением и частотой электропитания, указанными на паспортной табличке с данными (*см. ниже*).

Подсоединение сетевого кабеля



1. Откройте зажимную коробку, нажав при помощи отвертки на выступы с боков крышки: потяните и откройте крышку (*см. схему).*
2. Отвинтите винт кабельного сальника и выньте его, поддев отверткой (см. схему).

***** Имеется только в некоторых моделях.



3. Отвинтите винты контактов L-N-⏚ и затем прикрепите провода под головками винтов, соблюдая цветовую маркировку Синий (N) Коричневый (L) Желто-зеленый (⏚).

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

Установите на сетевой кабель нормализованную штепсельную вилку, расчитанную на нагрузку, указанную на паспортной табличке (*см. сбоку).*
В случае прямого подключения к сети электропитания между изделием и сетью необходимо установить многополюсный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм, расчитанный на данную нагрузку и соответствующий действующим нормативам (выключатель не должен размыкать провод заземления). Сетевой кабель должен быть расположен таким образом, чтобы ни в одной точке его температура не превышала температуру помещения более чем на 50°C.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрической сети и за соблюдение правил безопасности.
Перед подключением изделия к сети электропитания проверьте следующее:

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

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

! Сетевой кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

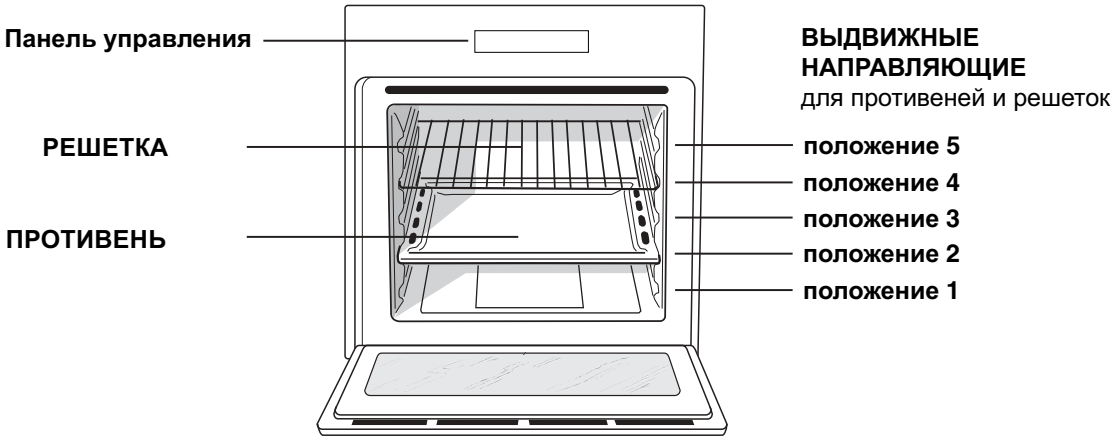
! Регулярно проверяйте состояние сетевого кабеля и в случае необходимости поручите его замену только уполномоченным техникам (*см. Техническое обслуживание*).

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

Описание изделия

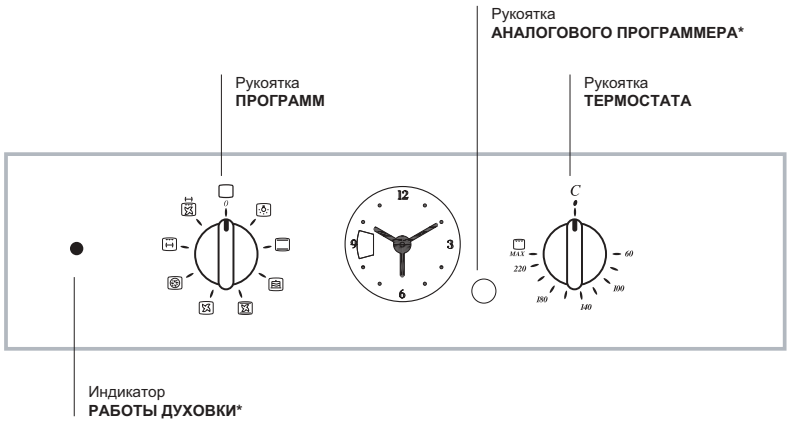
RS

Общий вид



Консоль управления





* Имеется только в некоторых моделях.

Включение и эксплуатация

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

Включение духового шкафа

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

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

! Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охладительная вентиляция

Для понижения температуры вокруг работающего духового шкафа некоторые модели оснащаются охладительным вентилятором. Этот вентилятор направляет струю воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.
! По завершении приготовления вентилятор продолжает работать вплоть до надлежащего охлаждения духовки.

Освещение духового шкафа

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

* Имеется только в некоторых моделях.

Программирование окончания приготовления при помощи таймера*

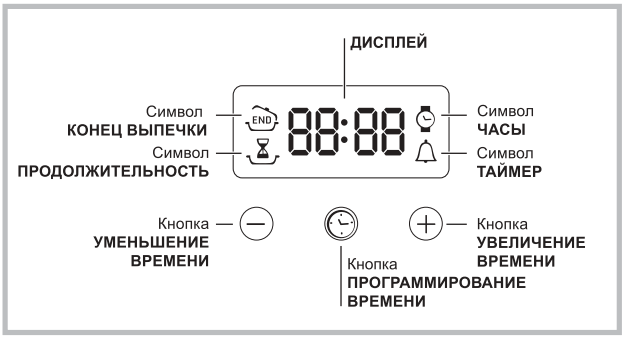
1. Прежде всего необходимо завести таймер, повернув рукоятку ТАЙМЕР ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ по часовой стрелке почти на один полный оборот.
2. Поворачивая рукоятку обратно, против часовой стрелки, задается нужное время – минуты на рукоятке ТАЙМЕРА ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ должны совпасть с отметками на панели управления.
3. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается.
4. Когда духовой шкаф выключен, таймер программирования окончания приготовления может быть использован в качестве обычного таймера.

! для использования духового шкафа в ручном режиме, т.е. исключив устройство программирования окончания приготовления, необходимо, чтобы фиксированная отметка на передней панели духовки совпала с символом ✋.

ПАСПОРТНАЯ ТАБЛИЧКА	
Габаритные размеры	ширина 43,5 см. высота 32 см. глубина 41,5 см.
Объем	л 58
Электрическое подключение	напряжение 220-240 В ~ 50 Гц макс. поглощаемая мощность 2800 Вт
МАРКИРОВКА ПОТРЕБЛЕНИЯ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ	Директива 2002/40/CE об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 Расход электроэнергии Натуральная конвекция – функция нагревания: / Традиционная: Заявление о расходе электроэнергии класса принудительной конвекции - функция нагревания: / Кондитерская выпечка.
CE ♻	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12.12.06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями – 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями – 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. 2002/96/CE с последующими

Электронный таймер программирования выпечки

RS



Программирование часов

! Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии что не было задано время окончания выпечки.
После подключения к электрической сети или после отключения электроэнергии, начнет мигать икона и четыре цифры на ДИСПЛЕЕ.

1. Нажмите несколько раз кнопку и удерживайте до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает икона и четыре цифровых значения;

2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.

Программирование таймера

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

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;

2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.
На дисплее будет показан обратный отсчет времени, по завершении которого включится звуковой сигнал.

Программирование выпечки

! Запрограммировать готовку можно только после выбора соответствующей программы.

Порядок программирования продолжительности выпечки
1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и три цифровые значения;
2. при помощи "+" и "-" регулируется время; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
3. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.
4. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.

- Пример: в 9.00 вы программируете выпечку, на которую потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Порядок программирования окончания выпечки
! Запрограммировать окончание выпечки можно только после настройки ее продолжительности.

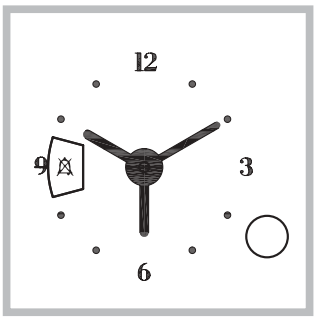
1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок программирования продолжительности;
2. затем нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока на ДИСПЛЕЕ не замигает символ и четыре цифровых значения;
3. при помощи "+" и "-" регулируется время окончания готовки; при их удерживании цифры меняются быстрее, что облегчает установку.
4. подождите 10 сек. или нажмите снова на кнопку для фиксирования установки.
5. по истечении заданного времени на дисплее показывается надпись END (КОНЕЦ), и духовой шкаф завершает приготовление со звуковым сигналом.
Включенные символы и указывают, что произведено программирование. На ДИСПЛЕЕ попеременно показывается время окончания и продолжительность выпечки.

Отмена программирования
Порядок отмены запрограммированного значения:

- нажимать на кнопку до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать символ установки, который нужно отменить, и цифры. Нажимать на кнопку "-" до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 00:00.

- одновременно нажать и удерживать кнопки "+" и "-"; таким образом отменяются все заданные установки, включая таймер.

Аналоговый программер



Настройка часов*

1. Нажмите рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее по часовой стрелке вплоть до установки значения текущего времени.
! Настройка часов возможна, только если духовой шкаф подключен к сети электропитания. В случае отключения электропитания ПРОГРАММЕР останавливается: при включении электропитания необходимо вновь выставить время.

Включение духового шкафа*

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⏲”.
2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее по часовой стрелке вплоть до установки красной стрелки напротив текущего времени. По завершении операции вы услышите щелчок.
3. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “✋”.
4. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
5. Для выключения духового шкафа поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

***** Имеется только в некоторых моделях.

Программирование приготовления*

Программирование продолжительности приготовления с мгновенным началом

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.
2. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается незамедлительно и работает на протяжении всего заданного времени приготовления.
3. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⏲”.
4.Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.

- Пример: в 9:00 вы задаете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут. Приготовление автоматически завершится в 10:15.

Программирование продолжительности приготовления с отложенным началом

1. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⏲”.
2. Потяните за рукоятку ПРОГРАММЕРА и поверните ее по часовой стрелке вплоть до установки красной стрелки напротив нужного времени начала приготовления.
3. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке требуемой продолжительности приготовления.
4. Выберите нужную программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ. Духовой шкаф включается в момент, заданный в качестве начала приготовления, и будет работать на протяжении всего заданного времени приготовления.
5. По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал. Поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “⏲”.
6. Поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение “0”.

- Пример: в 9.00 вы программируете приготовление, на которое потребуется 1 час 15 минут, и задаете время начала приготовления в 11:00. Программа автоматически начинается в 11:00 и завершается в 12:15.

! Для отмены программирования поверните рукоятку ПРОГРАММЕРА по часовой стрелке вплоть до появления в окошке символа “✋”.

Программы

RS

Программы приготовления

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

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

Программа **РАССТОЙКА**

Духовка нагревается и поддерживает температуру 40°C, независимо от положения регулятора ТЕРМОСТАТ. Данная программа идеально подходит для расстойки дрожжевого теста.

Программа **ТРАДИЦИОНАЛЬНАЯ ДУХОВКА**

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

Программа **КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА**

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

Программа **FAST COOKING** (Быстрое приготовление

Включаются нагревательные элементы и вентилятор, обеспечивая постоянный и однородный жар.
Программа не нуждается в предварительном нагреве духовки. Данная программа в особенности рекомендуется для быстрого приготовления полуфабрикатов (мороженых или готовых блюд). Оптимальные результаты получаются при использовании только одного уровня.

Программа **ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

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

Программа **ПИЦЦА**

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

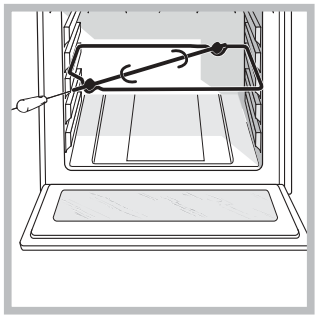
Программа **ГРИЛЬ**

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

Программа **ЗАПЕКАНКА**

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

Вертел (имеется только в некоторых моделях)



Для включения вертела (*см. схему)* выполните следующие операции:
1. установите противень на 1-ый уровень;
2. установите держатель вертела на 3-ый уровень и вставьте вертел в специальное отверстие в задней стенке духового шкафа;
3. включите вертел при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ / или / ;

! После начала выполнения программы / при открывании дверцы духовки вертел останавливается.

Практические советы по приготовлению

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

! При использовании ГРИЛЬ и ЗАПЕКАНКА, особенно с функцией вертела, поместите противень на 1-ый уровень для сбора жидкостей, выделяемого при жарке (сок и/или жир).

ОДНОВРЕМЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

ГРИЛЬ

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

ПИЦЦА

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

RS

Таблица приготовления

Программы	Продукты	Вес (кг)	Уровень	Время нагревания (мин.)	Рекомендуемая температура	Продолжит-ть приготовления (минуты)
Расстойка	Расстойка дрожжевого теста (булочки, хлеб, торты, круассаны и т.д.)					
Традиционная духовка	Утка	1	2	15	200	65-75
	Жаркое из телятины или говядины	1	2	15	200	70-75
	Жаркое из свинины	1	2	15	200	70-80
	Печенье (песочное)	-	2	15	180	15-20
	Песочный торт с начинкой	1	2	15	180	30-35
Кондитерская выпечка	Песочный торт с начинкой	0.5	2	15	180	20-30
	Фруктовый торт	1	2 или 3	15	180	40-45
	Кекс	0.7	2	15	180	40-50
	Бисквит	0.5	2	15	160	25-30
	Блины с начинкой (на 2-х уровнях)	1.2	1 и 3	15	200	30-35
	Мелкие кексы (на 2-х уровнях)	0.6	1 и 3	15	190	20-25
	Печенья из слоеного теста с сыром (на 2-ух уровнях)	0.4	1 и 3	15	210	15-20
	Эклеры (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 2 и 4	15	180	20-25
	Печенье (на 3-х уровнях)	0.7	1 и 2 и 4	15	180	20-25
	Безе (на 3-х уровнях)	0.5	1 и 2 и 4	15	90	180
Быстрое приготовление	**Мороженные продукты**					
	Пицца	0.3	1	-	250	12
	Смесь цуккини с креветками в кляре	0.4	1	-	200	20
	Несладкий торт со шпинатом	0.5	1	-	220	30-35
	Пирожки	0.3	1	-	200	25
	Лазанья	0.5	1	-	200	35
	Рыбные котлеты в панировке	0.4	1	-	180	25-30
	Кусочки курицы	0.4	1	-	220	15-20
	Полуфабрикаты					
	Жареные куриные крылышки	0.4	1	-	200	20-25
	Сырые продукты					
	Печенье (песочное)	0.3	1	-	200	15-18
	Кекс	0.6	1	-	180	45
	Печенье из слоеного теста с сыром	0.2	1	-	210	10-12
Одновременное приготовление	Пицца (на 2-х уровнях)	1	1 и 3	15	230	15-20
	Лазанья	1	2	10	180	30-35
	Баранина	1	2	10	180	40-45
	Курица с картошкой	1+1	1 и 3	15	200	60-70
	Скумбрия	1	1 и 2	10	180	30-35
	Кекс	1	1 и 2	10	170	40-50
	Эклеры (на 2-х уровнях)	0.5	1 и 3	10	190	20-25
	Печенье (на 2-х уровнях)	0.5	1 и 3	10	180	10-15
	Бисквит (на 1-ом уровне)	0.5	1 и 2	10	170	15-20
	Бисквит (на 2-ух уровнях)	1	1 и 3	10	170	20-25
	Несладкие торты	1.5	2	15	200	25-30
Пицца	Пицца	0.5	2	15	220	15-20
	Жаркое из телятины или говядины	1	1	10	220	25-30
	Курица	1	1 или 2	10	180	60-70
ГРИЛЬ	Камбала и каракатицы	0.7	3	-	Макс.	10-12
	Кальмары и креветки на шампурах	0.6	3	-	Макс.	8-10
	Каракатицы	0.6	3	-	Макс.	10-15
	Филе трески	0.8	3	-	Макс.	10-15
	Овощи-гриль	0.4	1 о 3	-	Макс.	15-20
	Телячий бифштекс	0.8	3	-	Макс.	15-20
	Колбаски-шпикачки	0.6	3	-	Макс.	15-20
	Гамбургер	0.6	3	-	Макс.	10-12
	Скумбрия	1	3	-	Макс.	15-20
	Фаршированый горячий бутерброт (или обжаренный хлеб)	4 и 6	3	-	Макс.	3-5
	На вертеле (если имеется)				Макс.	
	Телятина на вертеле	1.0	-	-	Макс.	80-90
	Курица на вертеле	1.5	-	-	Макс.	70-80
	Баранина на вертеле	1.0	-	-	Макс.	70-80
Gratin (Подрумянивание)	Курица-гриль	1.5	2 и 3	10	200	55-60
	Каракатицы	1.5	2 и 3	10	200	30-35
	На вертеле (если имеется)	1.5	-	10	200	70-80
	Телятина на вертеле	1.5	-	10	200	70-80
	Баранина на вертеле	1.5	-	10	200	70-75
	Курица (на вертеле) + картошка (на противене)	-	2	10	200	70-75

Предосторожности и рекомендации

RS

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

Общие требования по безопасности

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздействие на него дождя и грозы является чрезвычайно опасным.
- Для перемещения изделия всегда беритесь за специальные ручки, расположенные с боков духового шкафа.
- Не прикасайтесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- **В процессе эксплуатации изделия нагревательные элементы и некоторые части дверцы духового шкафа сильно нагреваются. Необходимо проявлять острожность во избежание контактов с этими частями и не разрешать детям приближаться к духовке.**
- Следите, чтобы сетевые шнуры других бытовых электроприборов не прикасались к горячим частям духового шкафа.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Беритесь за ручку дверцы в центре: с боков она может быть горячей.
- Всегда надевайте кухонные варежки, когда ставите или вынимаете блюда из духовки.
- Не покрывайте дно духового шкафа фольгой.
- Не храните в духовом шкафу возгораемых предметов: при случайном включении изделия такие материалы могут загореться.
- Всегда проверяйте, чтобы регуляторы находились в положении “●”/“○” , когда изделие не используется.
- Не тяните за сетевой кабель для отсоединения вилки изделия из сетевой розетки, возьмитесь за вилку рукой.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда отсоединяйте штепсельную вилку из сетевой розетки.
- В случае неисправности категорически запрещается открывать внутренние механизмы изделия с целью их самостоятельного ремонта. Обращайтесь в Центр Сервисного обслуживания (*см. Техобслуживание*).
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу духового шкафа
- Эксплуатация изделия лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.

Переработка

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

Экономия электроэнергии и охрана окружающей среды

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

Техническое обслуживание и уход

RS

Отключение электропитания

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

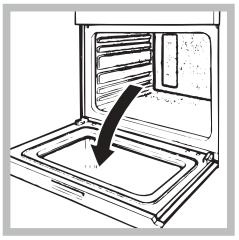
Чистка изделия

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

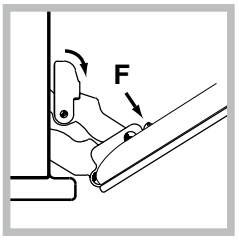
! Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

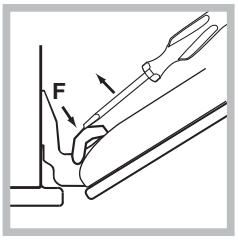
Чистка дверцы

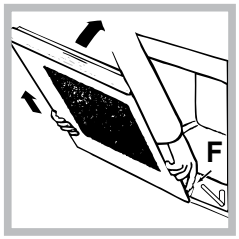
Для чистки стекла дверцы используйте неабразивные губки и чистящие средства, затем вытрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте твердые абразивные материалы или острые металлические скребки, которые могут поцарапать поверхность и разбить стекло.
Для более тщательной чистки можно снять дверцу духовки.



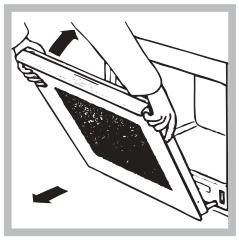
1. полностью откройте дверцу духовки (*см. рисунок*);
2. при помощи отвертки поднимите и поверните шпонки **F** на двух шарнирах *(см. схему)*;







3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью; Нажмите на упоры **F**, затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель (*см. рисунок*).*



3. возьмитесь за дверцу руками с двух сторон, плавно закройте ее, но не полностью. Затем потяните дверцу на себя, снимая ее с петель *(см. схему)*.*

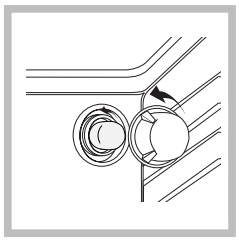
Для установки дверцы на место выполните вышеописанные операции в обратном порядке.

Проверка уплотнений

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

Замена лампочки

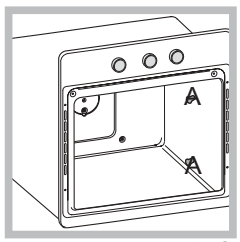
Замена лампочки в духовом шкафу:
1. Отвинтите стеклянную крышку плафона лампочки;
2. Выкрутите лампочку и замените ее на новую такого же типа: мощность 25 Вт, резьба E 14.
Восстановите крышку на место (*см. рисунок*).



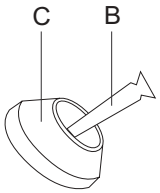
***** Имеется только в некоторых моделях

Крепление комплекта выдвижных направляющих

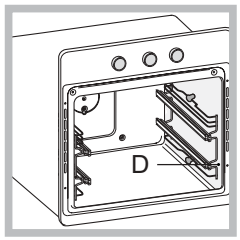
Порядок монтажа выдвижных направляющих:



1. Отвинтите два шурупа A (*см. рисунок*). Если духовой шкаф оснащен самочистящимися панелями, они окажутся временно снятыми.



2. Замените шурупы A на шурупы и распорные элементы (B+C) из комплекта.
3. Завинтите новые шурупы B и соответствующие распорные детали C, восстанавливая на место также самочистящиеся панели.



4. Закрепите два крепежных элемента D направляющей в специальных отверстиях в стенках духовки (*см. рисунок*). Отверстия левой направляющей расположены сверзу, а правой – снизу.

5. В завершение вставьте направляющую на распорную деталь C.

! Не вставляйте выдвижные направляющие в пололжении 5.

Мы заботимся о своих покупателях и стараемся сделать сервисное обслуживание наиболее качественным. Мы постоянно совершенствуем наши продукты, чтобы сделать Ваше общение с техникой простым и приятным.

Уход за техникой

Продлите срок эксплуатации и снизьте вероятность поломки техники.
Воспользуйтесь профессиональными средствами для ухода за техникой от Indesit Professional для наиболее простого, эффективного и легкого ухода за Вашей бытовой техникой.
Продукты Indesit Professional производятся в Италии с соблюдением высоких европейских стандартов в области качества, экологии и безопасности использования и созданы с учетом многолетнего опыта производителя техники.
Узнайте подробнее на сайте **www.hotpoint-ariston.ru** в разделе «Сервис» и спрашивайте в магазинах Вашего города.

Авторизованные сервисные центры

Чтобы быть ближе к нашим потребителям, мы создали широкую сервисную сеть, особенностью которой является высокая подготовка, профессионализм и честность сервисных мастеров. На сегодняшний день она насчитывает около 350 сервисных центров на территории России и СНГ.
Их контакты Вы можете найти в сервисном сертификате и на сайте **www. hotpoint-ariston.ru** в разделе «Сервис».

Если вам надо обратиться в сервисный центр:
Внимание! При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Сервисное обслуживание

Перед тем как обратиться в Сервисное Обслуживание:

- Вновь включите программу для проверки исправности машины;
- В противном случае обратитесь в уполномоченный Центр Технического обслуживания.

! Никогда не обращайтесь к неуполномоченным техникам.

При обращении в Центр Сервисного обслуживания сообщите:

- Модель изделия (Мод.)
- Номер тех. паспорта (серийный №)

Эти данные вы найдете на паспортной табличке, расположенной на изделии.

Другую полезную информацию и новости Вы можете найти на сайте www. hotpoint-ariston.ru в разделе «Сервис».

RS