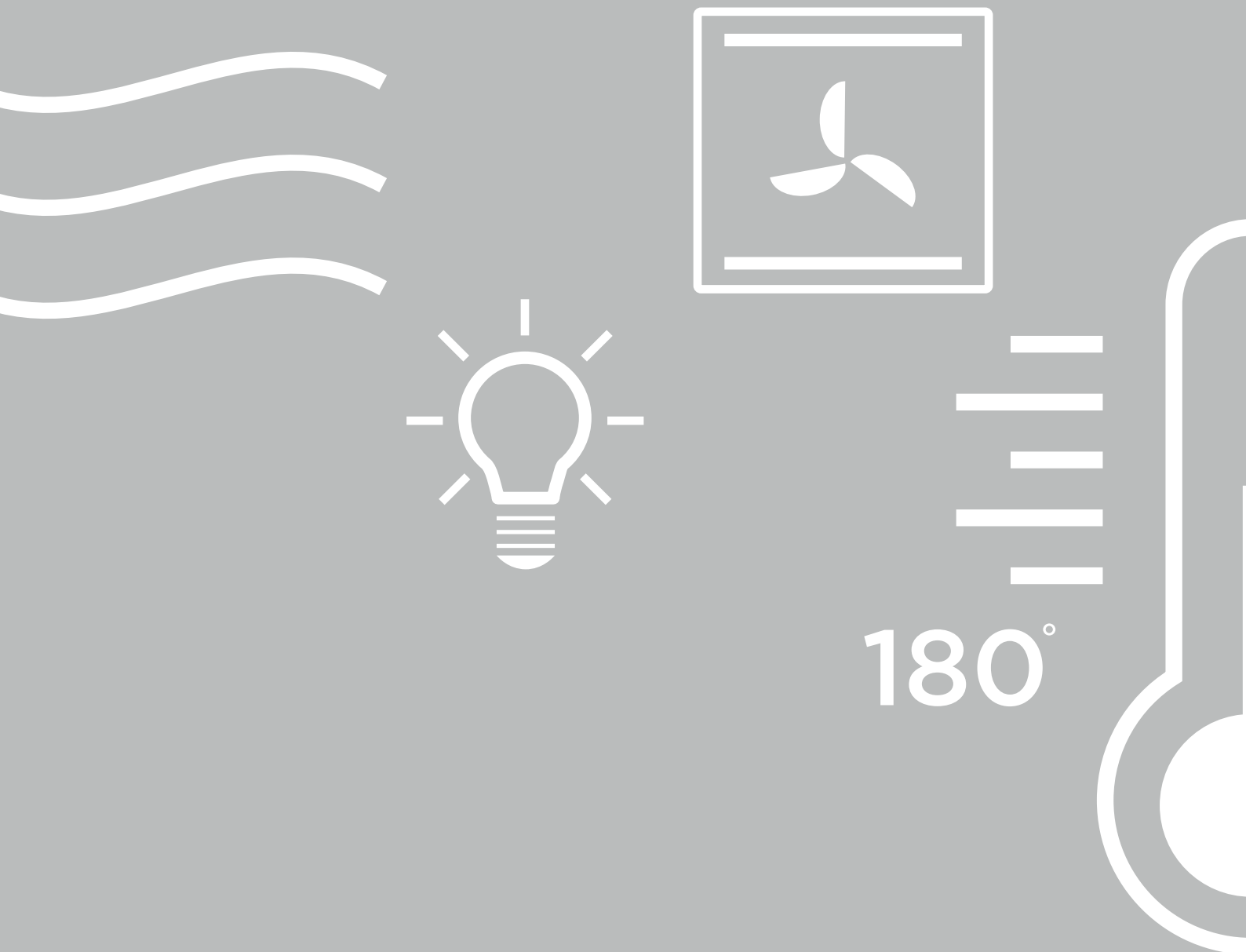




TR KULLANICI – Kullanım ve bakım / KURULUM GÖREVLİSİ – Kurulum ve bakım

RU ПОЛЬЗОВАТЕЛЬ – Использование и обслуживание / УСТАНОВЩИК – Установка и обслуживание

ET KASUTAJA – Kasutamine ja hooldus / PAIGALDAJA – Paigaldamine ja hooldus

LV LIETOTĀJS – Lietošana un apkope / UZSTĀDĪTĀJS – Uzstādīšana un apkope

LT NAUDOTOJAS – Naudojimas ir priežiūra / MONTUOTOJAS – Montavimas ir priežiūra

UA КОРИСТУВАЧ – Експлуатація та обслуговування / УСТАНОВНИК – Встановлення та обслуговування

AR قنایصل او بی کترتل – بی کترتل اب مئاقلا / قنایصل او مدختسالا – مدختسالا

ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

Характеристики устройств

Табличка с характеристиками, которые указаны также на обложке, прикреплена к притвору дверцы духовки и видна при открытой дверце.

ВНИМАНИЕ! Эти меры относятся к различным типам приборов. Будьте внимательны, чтобы правильно определить тип вашего устройства (см. табличку с характеристиками).



1. Перед использованием устройства внимательно прочтите руководство с инструкциями, которое содержит, среди прочего, очень важную информацию о безопасности при установке, использовании и обслуживании. Бережно храните руководство по эксплуатации для последующих консультаций и идентификации серийного номера.

2. Электрическая безопасность данного устройства гарантируется только в том случае, если было выполнено правильное заземление в соответствии с требованиями действующих стандартов. Очень важно убедиться, что эти требования соблюдены; в случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту для тщательной проверки электрической системы. Производитель не несет ответственности за ущерб, вызванный неправильной системой заземления.

3. Перед подключением прибора убедитесь, что технические характеристики, указанные на паспортной табличке, полностью соответствуют характеристикам электрической системы. Установку/регулировку должен выполнять квалифицированный персонал.

4. Убедитесь, что электрическая система и розетки рассчитаны на максимальную мощность устройства, указанную на паспортной табличке. В случае сомнений обратитесь к квалифицированному специалисту.

5. Устройство должно быть подключено непосредственно к источнику питания в соответствии с указанной полярностью. Для подключения необходимо предусмотреть устройство, обеспечивающее отключение от сети, с размыканием контактов, позволяющее выполнить полное отключение в условиях третьей категории избыточного напряжения в соответствии с правилами установки.

6. Если розетка не соответствует вилке, замените ее на подходящую. В этом случае обратитесь к квалифицированному специалисту, который также должен будет проверить, соответствует ли сечение кабеля розетки мощности, потребляемой устройством. Кабель питания поставляется без вилки. Информацию о подключении см. в разделе «Подключение к электросети». Не рекомендуется использовать переходники, тройники или удлинители.

7. Если устройство не используется в течение длительного времени, отсоедините кабель питания от сети и разомкните главный выключатель.

8. Не закрывайте вентиляционные отверстия и отверстия для отвода тепла.

9. Если кабель питания устройства поврежден, его замена должна производиться только в сервисном центре, авторизованном производителем.

10. Устройство следует использовать только для тех целей, для которых оно предназначено (приготовление пищи). Любое другое использование (например, обогрев помещения) является неправильным и поэтому опасным. Производитель снимает с себя всякую ответственность за ущерб, вызванный таким неправильным использованием.

11. Использование любого электроприбора подразумевает соблюдение некоторых базовых правил, а именно:

A. Ни в коем случае не касайтесь прибора мокрыми руками или ногами.

B. Не работайте с прибором босиком.

C. Не используйте удлинители и, по необходимости, принимайте все возможные меры предосторожности.

D. Не тяните за кабель питания, чтобы отключить его от розетки.

E. Не подвергайте прибор воздействию атмосферных явлений (дождь, солнце и т. д.).

F. Держите детей в возрасте до 8 лет вдали от прибора, если они не находятся под постоянным присмотром. - Данный прибор может использоваться детьми от 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или же с недостаточными знаниями и опытом, если они находятся под надлежащим наблюдением, или если они были обучены безопасному использованию прибора и осознают связанные с этим опасности. Дети не должны играть с прибором. Операции по чистке и обслуживанию не должны проводиться детьми без присмотра.

12. Устройство и его доступные части нагреваются в процессе использования. Не прикасайтесь к нагретым частям. Маленьких детей нужно держать вдали от прибора. Детей в возрасте до 8 лет следует держать вдали от прибора, если только они не находятся под постоянным присмотром.

13. Перед очисткой или выполнением обслуживания прибора отключите его, отсоединив кабель питания или отключив электричество с помощью соответствующего выключателя.

14. В случае поломки или неисправности выключите прибор и не пытайтесь отремонтировать его, поскольку ремонт должен выполняться исключительно авторизованным сервисным центром. Используйте только оригинальные запасные части. Несоблюдение приведенных выше указаний может негативно отразиться на безопасности прибора.

15. Настоятельно рекомендуется ограждать от свободного доступа части, которые могут представлять опасность, особенно если есть дети, которые могут играть с прибором.

16. Не используйте легковоспламеняющиеся жидкости (спирт, бензин и т. д.) рядом с работающим прибором.



17. Упаковка предназначена для защиты прибора от повреждений во время транспортировки. Упаковочные материалы легко перерабатываются, поскольку они были выбраны в соответствии с экологическими критериями. Их переработка снижает потребность в сырье и уменьшает объем отходов.

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. Они также содержат материалы, которые при неправильном обращении или утилизации могут быть потенциально опасны для здоровья человека и окружающей среды. Тем не менее, они необходимы для правильного функционирования прибора. Поэтому, пожалуйста, не выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, утилизируйте его в местном центре сбора/переработки отходов или обратитесь за консультацией к своему дилеру. Убедитесь, что оборудование недоступно для детей, пока оно не будет утилизировано.

18. Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки.

19. Не используйте агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.

20. В случае появления дыма не открывайте дверцу духовки: выключите прибор и отсоедините его от сети. Не открывайте дверцу, пока дым не рассеется, чтобы потушить пламя.

21. Используйте функцию блокировки органов управления, чтобы дети не могли самостоятельно включить прибор.

22. Следите за детьми, которые находятся в непосредственной близости от духовки. Не позволяйте детям играть с устройством.

23. Опасность удушья.

- Дети могут завернуться в упаковочный материал во время игры (например, пленку) или накинуть его себе на голову и таким образом задохнуться. Держите такие материалы в недоступном для детей месте.

24. Опасность ожога.

Детская кожа намного нежнее, чем у взрослых.

- Стеклянная дверца, панель управления и отверстия для выхода горячего воздуха из рабочей камеры прибора нагреваются. Не позволяйте детям прикасаться к прибору во время его работы.

25. Не используйте это устройство в нестационарных местах (например, на кораблях).

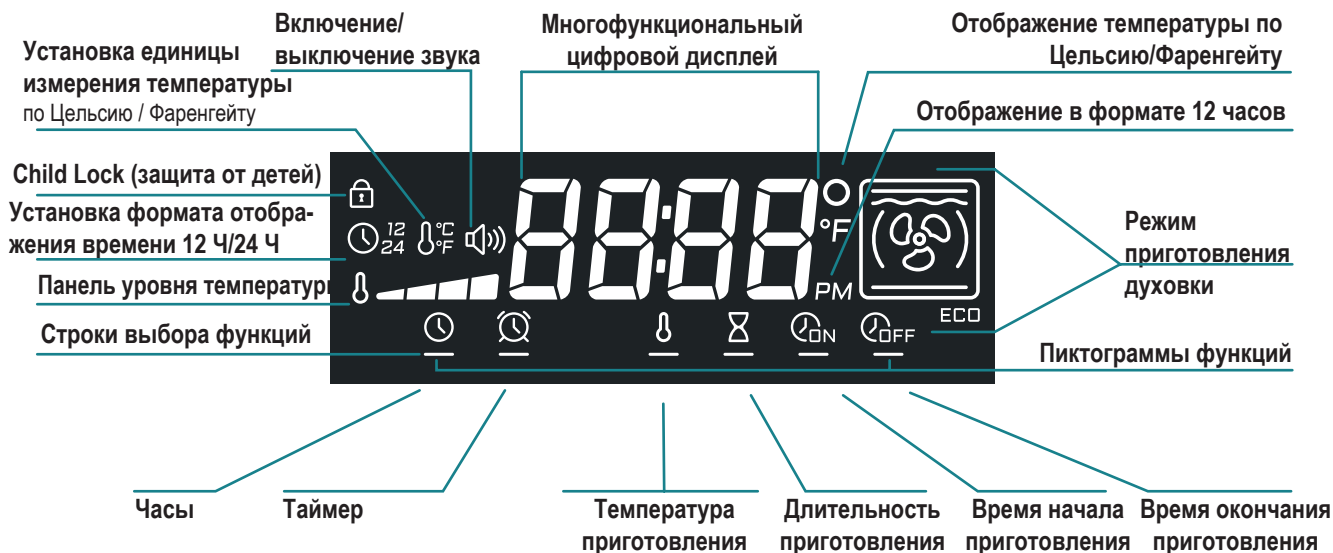
26. Внимание: перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.

■ ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

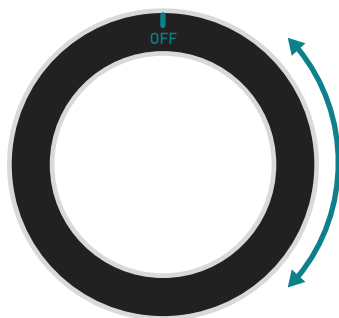
- При первом использовании духовки дайте ей поработать без загрузки примерно 1 час (230°C), по возможности оставив кухонные окна открытыми. При первом включении духовка издает неприятные запахи из-за остатков производства, таких как жиры, масла или смолы. По истечении указанного времени духовка готова к первому приготовлению. Когда духовка остынет, очистите ее, следуя инструкциям раздела «Чистка и уход».
- Не накрывайте внутреннюю часть духовки алюминиевой фольгой, чтобы облегчить очистку.
- Эта операция изменяет характеристики прибора и может повредить эмаль.
- Все принадлежности, непосредственно контактирующие с пищевыми продуктами, перед использованием необходимо тщательно очистить с помощью подходящих средств.

 Не допускается приготовление пищи в непосредственном контакте с решетками и противнями духовки.

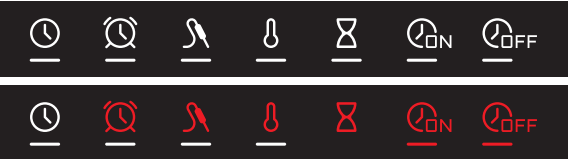
■ BRUGSANVISNING - LED-display



Условные обозначения кнопок и рукоятки



■ Основные функции духовки

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
КНОПКА ПОДСВЕТКИ 	- Включает и выключает освещение	- При ручном включении подсветка выключается через 10 минут. - Подсветка включается автоматически: в начале приготовления или при открытии дверцы в течение 5 минут в начале приготовления или при закрытии дверцы в течение 1 минуты
ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ КНОПКА 	- Просмотр активируемых функций	- Линия и значки указывают на состояние функции. Белая линия: выбрана Красная линия: установлена Чередование белой и красной линии: выбрана и заранее установлена Красный значок: активна - Значок часов всегда остается белым
	Примеры	
КНОПКИ РЕГУЛИРОВКИ 	- Установка значений функции	- Установка значений выбранной функции, подтверждение/сброс настроек - Для сброса нажмите и удерживайте одновременно кнопки — и +
КНОПКА ПУСКА/ОСТАНОВКИ 	- Запуск или остановка программы приготовления	- См. главу, посвященную настройке программы приготовления
РУКОЯТКА 	- Выбор программы приготовления Напр.: 	- См. главу, посвященную настройке программы приготовления

СИМВОЛ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
ШКАЛА УРОВНЯ ТЕМПЕРАТУРЫ a)  b) 	- Отображение уровня температуры духовки	a) Если красная - указывает температуру духовки во время приготовления b) Если белая - предупреждает об остаточном тепле после приготовления

ИНФОРМАЦИОННЫЙ РЕЖИМ		
- При отсутствии нажатий дисплей переходит в информационный режим , и отображаются только активные значки и значок часов. - Нажатием функциональной кнопки (□) осуществляется выход из информационного режима .		

1. Первое включение

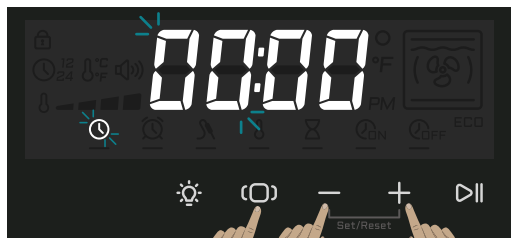


- При первом включении необходимо установить:

Часы, 12/24-часовой режим, дисплей ВКЛ (ON d) / ВЫКЛ (NO d), температура в °C или °F и звуки ВКЛ/ВЫКЛ.

- Чтобы установить параметры, нажмите **кнопки регулировки** — или + и **функциональную кнопку** (□) для подтверждения и перехода к следующей настройке:

1. Установите часы



Внимание: после сбоя питания продолжительностью более 10 с нужно будет снова установить время.

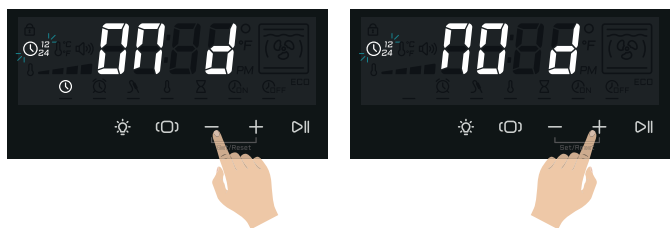
2. Установите 12-часовой/24-часовой режим.



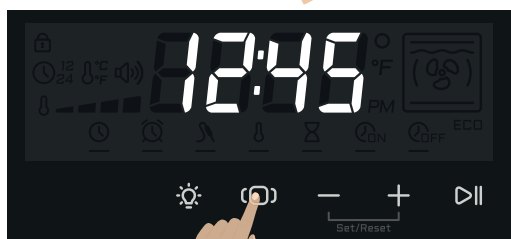
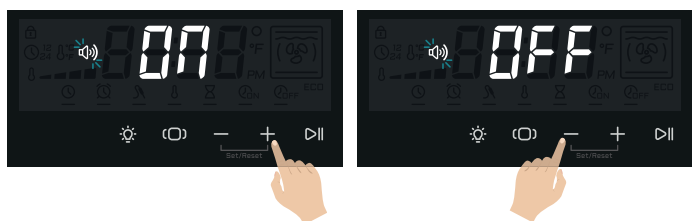
3. Установите температуру °C или °F.



4. Дисплей ВКЛ (ON d) / ВЫКЛ (NO d).



5. Включение/выключение звука



Изделие готово к использованию.

2. Функции настройки

2.1 Настройка функций



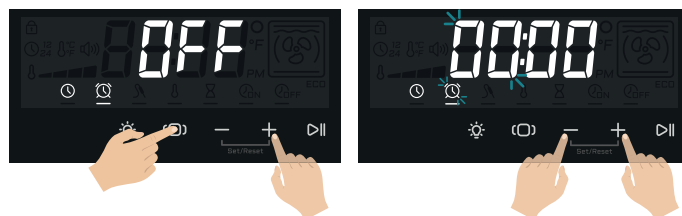
- При нажатии в течение 6 с на функциональную кнопку  активируется режим, описанный в главе «1. Первое включение» для настройки режима отображения времени 12 Ч/24 Ч , единицы измерения температуры , включения/выключения звука .

2.2 Настройка часов 00:00



Удерживая нажатыми кнопки регулировки - или +, можно настроить часы; для настройки выполните действия, указанные в главе «1. Первое включение».

2.3. Настройка таймера



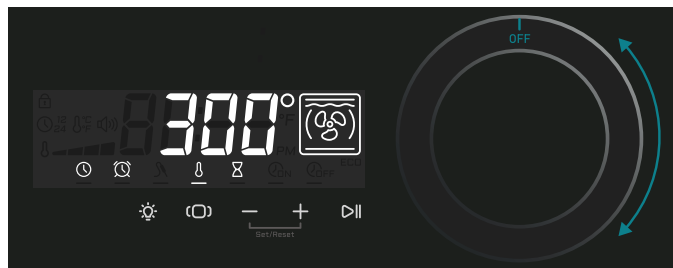
- Выбрав функцию таймера , можно установить значение часов, а затем минут с помощью кнопок регулировки - или +. Обратный отсчет запускается нажатием функциональной кнопки  или через 10 сек.
- Таймер можно сбросить, одновременно удерживая нажатыми кнопки регулировки - и +.

2.4 Child Lock



- При выключенной духовке, нажатие в течение 3 с функциональной кнопки  включает/выключает блокировку от детей .

3. Настройка программы приготовления

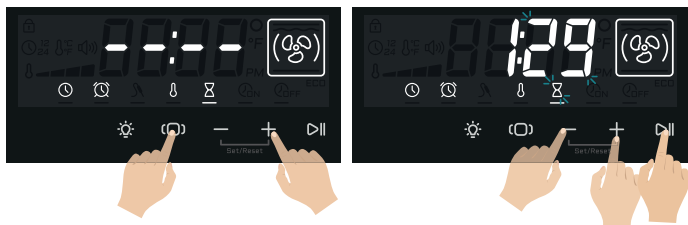


- Поворот ручки выбирает одну из программ приготовления с температурой по умолчанию.

- Температуру приготовления можно изменить с помощью кнопок регулировки — или +.

- Программа приготовления запускается нажатием кнопки «Пуск/Стоп» ▷||.

4. Настройка длительности приготовления



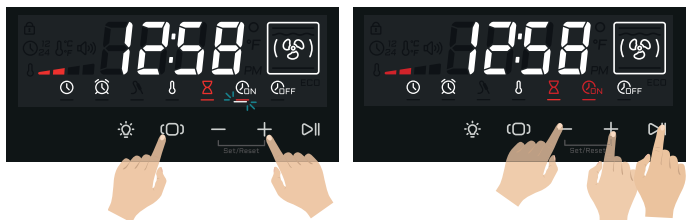
- Выбрав функцию длительности приготовления с помощью функциональной кнопки (□), можно установить значение часов, а затем минут с помощью кнопок регулировки — или +.

- Обратный отсчет начинается, когда фактически начинается приготовление: когда нажата кнопка «Пуск/Стоп» ▷|| или по окончании задержки, запрограммированной в разделе «Время приготовления».

- Таймер длительности приготовления можно сбросить, одновременно удерживая нажатыми кнопки регулировки — и +.

5. Настройка графика приготовления (начало ON или конец OFF).

Время начала приготовления ON и Время окончания приготовления OFF - это две альтернативные функции, которые нельзя активировать одновременно.



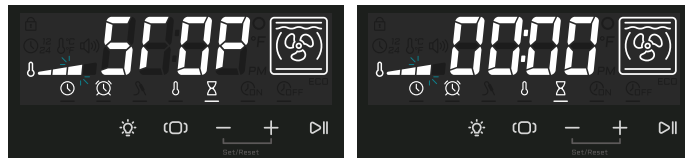
- Если длительность приготовления установлена, можно получить доступ к функциям настройки времени приготовления: **Время начала** ON или **Время окончания** OFF .

- Выбрав функцию **Время начала** ON или **Время окончания** OFF приготовления, можно установить значение часов, а затем минут с помощью кнопок регулировки — или +.

- При нажатии кнопки «Пуск/Стоп» ▷|| настройки будут активны.

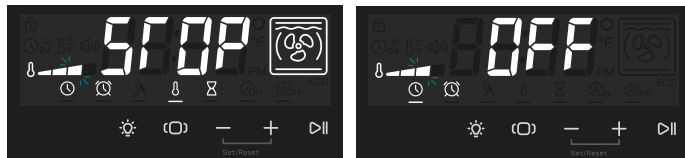
- Эти таймеры можно сбросить, одновременно удерживая нажатыми кнопки регулировки — и +.

6. Конец программы приготовления



- Духовка сигнализирует об окончании приготовления по истечении времени таймера длительности приготовления звуковым сигналом в течение 1 минуты.

6.1. ОСТАНОВКА и ВЫКЛЮЧЕНИЕ духовки



Духовку можно выключить следующими способами:

- Нажатием кнопки «Пуск/Стоп» ▷|| во время приготовления.

- Поворотом ручки в положение ВЫКЛ.

- Если выбран режим ожидания **ВЫКЛ (NO d)**, через 5 минут бездействия и отсутствия активных функций духовка автоматически выключается.

7. Открытие дверцы

- Если дверца открыта, программа приостанавливается до тех пор, пока она не будет закрыта.

- Если дверца не закрывается в течение 3 минут, программа прерывается.

8. Сброс к заводским настройкам



Чтобы вернуть прибор к заводским условиям и включить его как в первый раз, установите ручку в положение **ВЫКЛ** и одновременно нажмите функциональную кнопку (□), кнопки регулировки — и + в течение 10 секунд.

- В нижней части дисплея в течение 30 секунд будут отображаться пробегающие линии. В течение этого времени одновременно нажмите кнопки регулировки — и +.

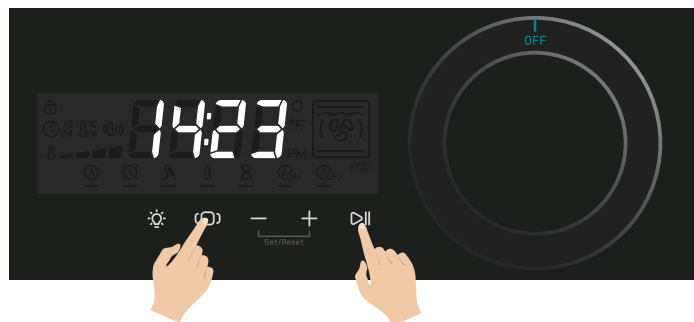
На дисплее появится сообщение **CIAO**.



Отключите духовку от сети. При следующем включении все параметры будут сброшены, и духовка снова предложит последовательность первого включения.

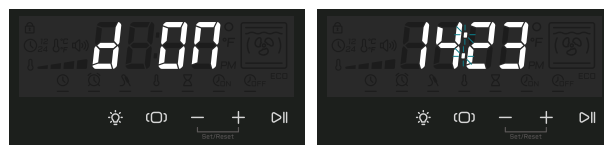
9. Демонстрационный режим

В **ДЕМОНСТРАЦИОННОМ** режиме можно перемещаться по функциям без нагрева духовки.



ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ режим активируется с помощью следующей процедуры:

- ручка в положении **ВЫКЛ** и все функции выключены
- одновременное нажатие **функциональной кнопки** (□) и кнопки «Пуск/Стоп» ▷|| в течение 8 секунд.



- Когда режим активен, точки **часов 14:23** мигают, и на дисплее появляется сообщение **d 00** в течение 3 секунд (сообщение повторяется при первом нажатии активной кнопки после 3 минут бездействия духовки)
- Для выхода из демонстрационного режима повторите процедуру включения

■ ЗНАЧКИ

ЗНАЧКИ	ОПИСАНИЕ	ФУНКЦИЯ
	ПИЦЦА	Эта функция особенно подходит для приготовления пиццы, фокаччи и хлеба. Основным источником тепла является нижний нагревательный элемент, который работает в сочетании с другими нагревательными элементами в духовке.
	ОБЫЧНОЕ СТАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Это классическая функция электрической духовки, особенно подходящая для приготовления следующих продуктов: свиные отбивные, колбасы, треска, тушеное мясо, дичь, жаркое из телятины, беэ и печенье, запеченные фрукты и т. д.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ	Это наиболее подходящий способ для завершения приготовления блюд, особенно кондитерских изделий (печенье, беэ, дрожжевые десерты, фруктовые десерты и т. д.) и других блюд.
	ЭКО-ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Эта функция позволяет готовить со значительной экономией электроэнергии. Чтобы максимально использовать эту функцию, полезно, прежде чем активировать функцию ЭКО, поместить блюдо в духовку, расположив его в центре камеры. При активации функции ЭКО время приготовления адаптировано для медленного приготовления, например, тушеного мяса, белого мяса, пасты, нежной выпечки. Примечание. Приготовление в режиме ЭКО нельзя выбрать, если вставлен термощуп для мяса.
	СТАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ	Функция предназначена для быстрого и глубокого приготовления на гриле, для подрумянивания и запекания мяса в целом, филе, флорентийских ребрышек, рыбы на гриле, а также овощей на гриле. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °C.
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ С КОНВЕКЦИЕЙ	Особенно быстрая и глубокая, со значительной экономией энергии, эта функция подходит для многих блюд, таких как: свиные отбивные, колбасы, свиной шашлык или шашлык из разных видов мяса, дичь, ньокки по-римски и т. д. Приготовление на электрическом гриле должно осуществляться при температуре 180 °C.
	ИНТЕНСИВНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Это функция быстрого и интенсивного приготовления различных блюд; подходит для рыбы в фольге, тушеных овощей, шашлыка, утки, курицы и т.д.
	МНОГОУРОВНЕВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ	Эта функция позволяет одновременно готовить разные блюда без смешивания запахов; можно приготовить лазанью, пиццу, круассаны и булочки, пироги, пирожные и т.д.
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Эта функция используется для ускорения предварительного разогрева вашей духовки. Рекомендуется использовать эту функцию при установке температуры приготовления в диапазоне от 200 до 300 °C. Использование функции при температурах ниже 200 °C не дает особых преимуществ. ВНИМАНИЕ: функция НЕ подходит для приготовления блюд, она используется только для более быстрого предварительного разогрева духовки. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФУНКЦИЮ БОЛЕЕ 20 МИНУТ

■ УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ - Принадлежности

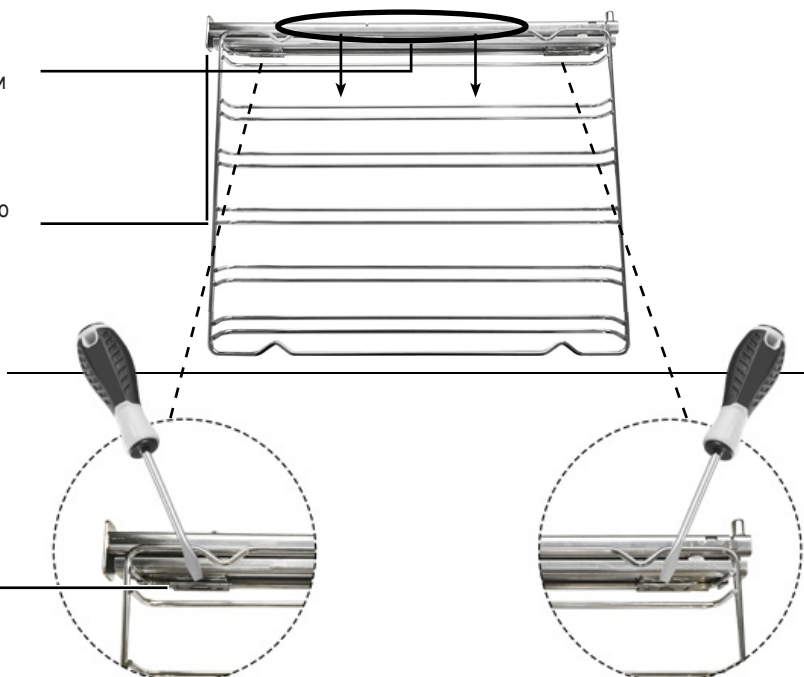
Использование вертела (только на некоторых моделях)

Насадите мясо на шампур, закрепив его специальными вилками. Установите шампур на специальные опоры, предварительно установленные на поддон, и вставьте его в патрубок гриля. Включите функцию статического гриля с закрытой дверцей. Чтобы извлечь шампур вместе с поддоном, выдвиньте его ровно настолько, чтобы обеспечить полное извлечение.



Потяните часть, выделенную красным, вниз, чтобы снять ее со стенки духовки.

Поверните и положите их на полку со стороны выдвижной направляющей.



Чтобы освободить зажим, ослабьте его плоской отверткой.

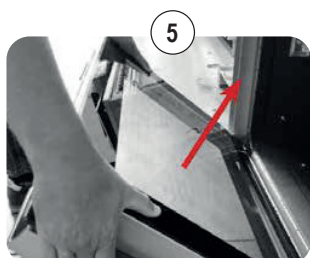
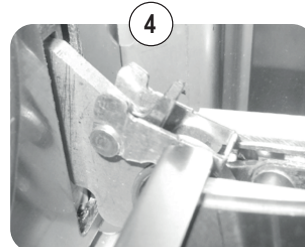
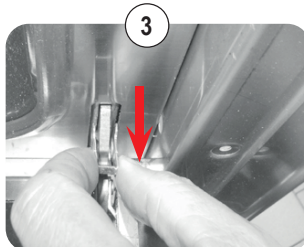
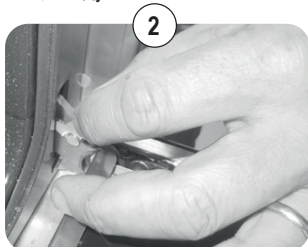
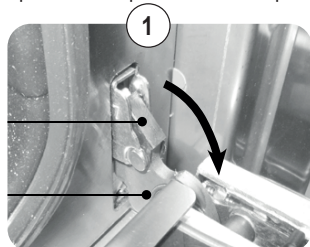
Повторите операции в обратном порядке, чтобы установить направляющую на место.

■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Снятие дверцы

Порядок выполнения

Чтобы облегчить тщательную очистку духовки, целесообразно снять дверцу, следуя приведенным ниже инструкциям:

- откройте дверцу
- переместите крючок C в секторе петли D, следуя шагам:



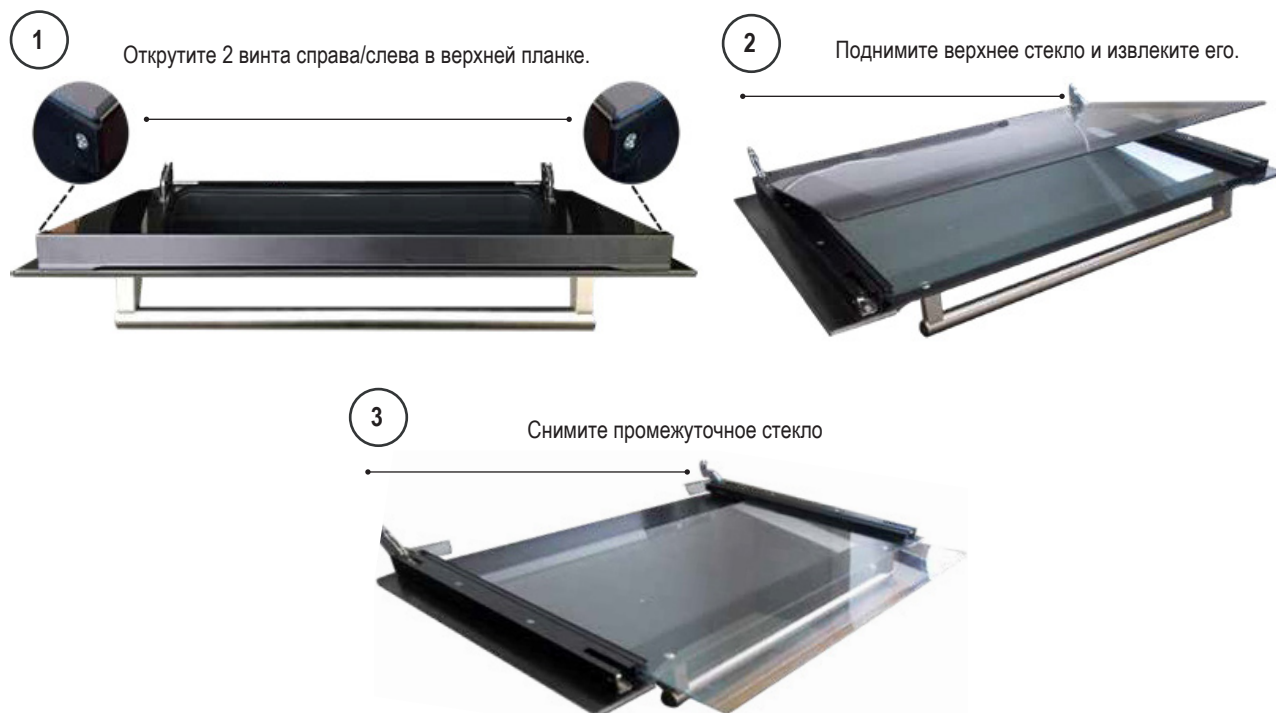
■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Снятие и очистка стекол

Порядок действий

Дверца духовки состоит из трех стекол. Стекла чистят с помощью неабразивной впитывающей кухонной бумаги и обычного моющего средства. Не используйте грубые абразивные материалы или острые металлические скребки для очистки стеклянных дверец духовки, так как они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла. Внутренние стекла снимаются, чтобы облегчить очистку. Для этого необходимо разобрать дверцу духовки или, как вариант, поместить ее в промежуточное фиксированное положение.

Последовательность снятия стекол

! ВНИМАНИЕ! Любая операция всегда должна выполняться после снятия дверцы с духовки и ее размещении на подходящей поверхности, чтобы не повредить ее переднюю часть.



■ ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Советы по очистке духовки и передней панели

ДУХОВКА

КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Внутренние поверхности духовки	Духовку рекомендуется очищать после каждого использования. В этом случае грязь очищается легче, поскольку не пригорает повторно при высоких температурах. Снимите все съемные детали и вымойте их отдельно горячей водой с неабразивным моющим средством. Чтобы облегчить очистку рабочей камеры, налейте на дно небольшое количество воды (100 мл, что соответствует половине стакана). Затем активируйте цикл «Нижний нагрев» при 90 °C на 20 минут. По окончании цикла подождите, пока духовка остынет, и завершите очистку мягкой тканью.	Не используйте пароочистители для чистки внутренней поверхности духовки. Не используйте абразивные/агрессивные моющие средства или металлические заостренные инструменты для чистки стеклянной дверцы, поскольку они могут повредить поверхность и привести дверцу в негодность.
Поддон	Погрузите в раствор теплой воды и нейтрального мыла. Высушите после мойки.	Удаляйте остатки пищи сразу после использования.
Решетки	Очистите теплой водой с неабразивными моющими средствами или подходящим обезжиривающим средством.	В случае образования корки и затвердевшей грязи рекомендуется оставить решетки отмачиваться на несколько часов перед очисткой.

ПАНЕЛЬ

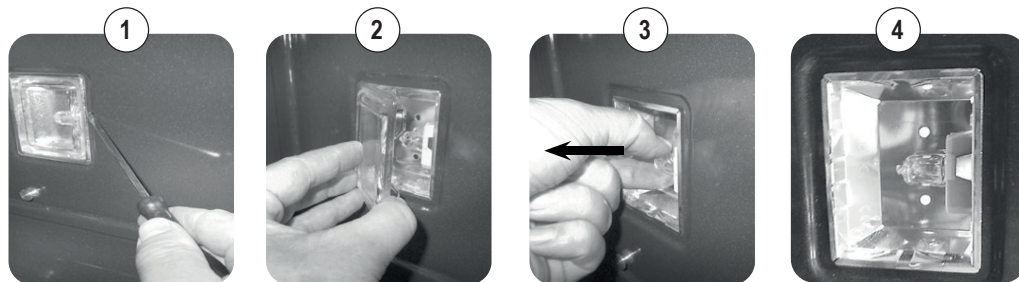
КОМПОНЕНТ	СПОСОБ ОЧИСТКИ	ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Стальные поверхности	Очистите детали теплой водой и неагрессивным жидким моющим средством, а затем высушите их мягкой тканью или тканью из микрофибры.	Блеск поддерживается периодической чисткой специальными средствами, обычно доступными в продаже. Запрещено использовать абразивные порошки.
Окрашенные поверхности	Для сохранения характеристик окрашенных деталей необходимо регулярно мыть их мыльной водой.	Не оставляйте на окрашенных деталях кислотные или щелочные вещества (уксус, лимонный сок, соль, томатный сок и т. д.) и не мойте их, пока они еще горячие.

■ ЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ - Замена лампы

Порядок действий

Если освещение духовки не работает, отключите прибор от сети, снимите защитное стекло лампы и замените лампу.

Замените лампу на подходящую галогенную лампу мощностью 40 Вт (G9).



- 1) Открутите плоской отверткой.
- 2) Снимите защитное стекло лампы.
- 3) Извлеките лампу.
- 4) Замените лампу и установите стекло на

■ ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- Неисправности общего характера



ВНИМАНИЕ!

- В течение гарантийного срока ремонт может выполняться только авторизованной службой послепродажного обслуживания или разомкните соответствующий выключатель.
- Перед ремонтом отключите прибор от сети, т.е. отсоедините кабель питания или разомкните соответствующий выключатель.
- Несанкционированное вмешательство и ремонт могут привести к поражению электрическим током или короткому замыканию, поэтому не выполняйте их. Поручите эти работы уполномоченным техническим специалистам.
- В случае небольших неисправностей можно попытаться решить проблему, следуя советам руководства.
- Выполнение работ сервисным центром в течение гарантийного срока оплачивается, если прибор неисправен из-за неправильного использования.
- Устранение неисправностей или сбоев, вызванных неправильным использованием или установкой, не покрывается гарантией. Гарантийные расходы несет пользователь.

Системные ошибки

ОПИСАНИЕ	Идентификатор ошибки
Прерванный зонд NTC	Er00
Короткое замыкание зонда NTC	Er01
Перегрев дисплея	Er04

■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Конвекционная духовка (значения указаны ориентировочно)

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
МЯСО			
Жаркое из говядины	170-180	2/3	40/50
Жаркое из быка	170-190	2/3	40/60
Жаркое из телятины	160-180	2/3	65/90
Жаркое из баранины	140-160	2	100/130
Ростбиф	180-190	2/3	40/45
Жаркое из зайца	170-180	2/3	80/100
Жаркое из кролика	160-170	2	80/100
Жаркое из индейки	160-170	2	160/240
Жаркое из гуся	160-180	2/3	120/160
Жаркое из утки	170-180	2/3	100/160
Жаркое из курицы	180	2/3	90/120

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
РЫБА	160-180	2/3	15/25
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
Фруктовый торт	180-200	2	40/50
Торт Маргарита	180-190	2	40/45
Булочки	170-180	2	40/60
Бисквит	190-200	2	25/35
Пончики	160-180	2	35/45
Слойки	180-200	2	20/30
Виноградный пирог	190-200	2	30/40
Штрудель	160	2	25/35
Печенье с какао	150-180	2	50/60
Яблочные оладьи	180-200	2	18/25
Пудинг Савоярди	170-180	2	30/40
ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
Хлеб	180-200	3	45
Пицца	250	3	10/20
Тосты	185-195	2	7

■ ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ - Статическая духовка (значения указаны ориентировочно)

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
МЯСО			
Жаркое из говядины	225	2/3	40/50
Жаркое из быка	250	2/3	50/60
Жаркое из телятины	225	2/3	60/80
Жаркое из баранины	225	2	40/50
Ростбиф	230	2/3	50/60
Жаркое из зайца	250	2/3	40/50
Жаркое из кролика	250	2	40/50
Жаркое из индейки	250	2	50/60
Жаркое из гуся	225	2/3	60/70
Жаркое из утки	250	2/3	45/60
Жаркое из курицы	250	2/3	40/45
РЫБА	200-225	1/2	15/25
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ			
Фруктовый торт	225	2	35/40
Торт Маргарита	175-200	2	50/60
Булочки	175-200	2	25/30

БЛЮДО	ТЕМП. С°		МИН.
Бисквит	220-250	2	20/30
Пончики	180-200	2	30/40
Слойки	200-220	2	15/20
Виноградный пирог	250	2	25/35
Штрудель	180	2	20/30
Печенье с какао	180-200	2	40/50
Яблочные оладьи	200-220	2	15/20
Пудинг Савоярди	200-220	2	20/30
ХЛЕБО-БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ			
Хлеб	220	3	30
Пицца	250	2	15/20
Пицца	250	3	10/20
Тосты	250	3	5

- Важно

Помещайте блюда после разогрева духовки.

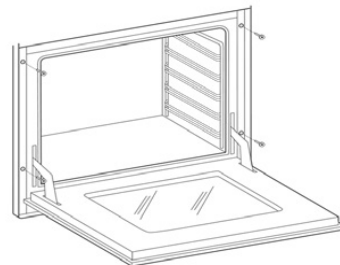
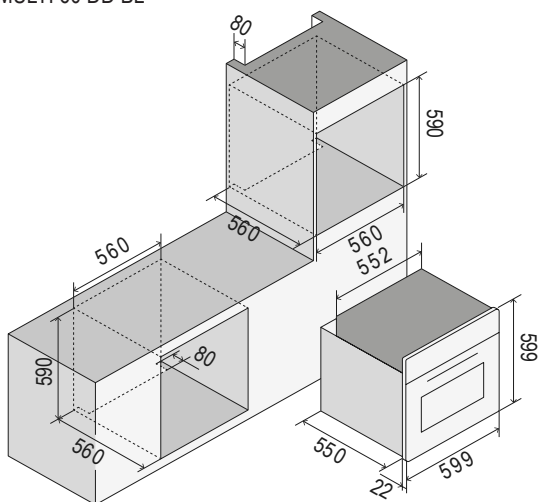
- Приготовление на гриле

В приборах с электрогрилем приготовление пищи осуществляется при закрытой дверце при температуре 180 °С. Продукты для гриля желательно размещать на соответствующем гриле на четвертой полке.

УСТАНОВКА - Указания по установке

 Паспортная табличка расположена на дверце духовки и показана на странице 1. Она видна при открытой дверце и содержит все данные, необходимые для установки, например, модель прибора, номинальное напряжение и потребляемую мощность. Сначала измерьте и проверьте нишу для встраивания в мебели, которая должна точно соответствовать размерам, указанным на рисунке А. Убедитесь, что мебельная отделка, шпон или другое покрытие приклеены термостойким клеем (150 °С). Если покрытие или клей не являются термостойкими, покрытие может деформироваться или расколоться, особенно в самых узких местах мебели. Убедитесь, что мебель для встроенной духовки имеет прочное дно и может выдержать вес прибора. В комплект входят все винты и принадлежности, необходимые для крепления духовки к мебели. Следующие рисунки будут полезны для крепления и правильной вставки прибора в мебель.

VIRTUS MULTI 60 DD BL



■ УСТАНОВКА - Подключение к электросети



Следующие инструкции предназначены для квалифицированного лица, которое будет выполнять установку прибора, его настройку и техническое обслуживание, а также позаботится о том, чтобы эти операции выполнялись максимально правильно и в соответствии с действующими нормами. Важно: любую регулировку, техническое обслуживание и т. д. следует выполнять после отключения электрической вилки прибора от сети.

Правила установки

Это оборудование соответствует следующим директивам:

ДИРЕКТИВА 2002/96/СЕ

ДИРЕКТИВА ПО НИЗКОВОЛЬТНОМУ ОБОРУДОВАНИЮ 2014/35/EU

ДИРЕКТИВА ПО ЭЛЕКТРОМАГНИТНОЙ СОВМЕСТИМОСТИ 2014/30/EU

РЕГЛАМЕНТ № 1935/2004 (контакт с пищевыми продуктами).

Установка должна выполняться профессионально и в полном соответствии с действующими правилами монтажа электрооборудования.

В противном случае, производитель снимает с себя всякую ответственность.

В этом руководстве вы также найдете электрическую схему вашего прибора.

Приборы предназначены для подключения к сети с напряжением, указанным на табличке технических данных.

Перед подключением прибора к сети убедитесь, что:

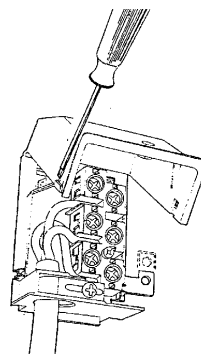
- характеристики электромагнитного выключателя или розетки могут выдерживать нагрузку прибора (см. данные на паспортной табличке);
- система электропитания имеет эффективное заземление.

Прибор поставляется с кабелем без вилки: подключение должно выполняться с учетом того, что желто-зеленый кабель является заземляющим проводом и ни в коем случае не должен прерываться.

Розетка должна быть видна и доступна, чтобы прибор можно было легко отключить.

Для прямого подключения к сети необходимо, чтобы:

- предохранительный клапан и домашняя система могли выдержать нагрузку прибора (см. паспортную табличку);
- система электропитания имела эффективное заземление;
- многополюсная розетка или выключатель с минимальным зазором между контактами 3 мм были легко доступны после установки прибора;
- был встроен сетевой выключатель, в соответствии с правилами установки



Желто-зеленый провод заземления никогда не должен прерываться, даже выключателем. Кабель питания должен быть расположен так, чтобы он не соприкасался с поверхностями, температура которых превышает температуру окружающей среды более чем на 50°C. Если вам необходимо заменить кабель питания, обратитесь в сервисный центр.

УСТАНОВКА - Электрические схемы Потребля- мая мощность (кВт)

МОДЕЛЬ	кВт (230 В)
OV60	3,2

Условные обозначения

00	Черный	K13	“ “ grill
11	Коричневый	N	Нейтраль
22	красный	M	Клеммные колодки
33	Белый	MP	Микровыключатель дверцы
44	Желтый		
45	Желто-зеленый	NTC	Датчик температуры
55	Серый	P	Таймер/программатор
66	Синий	R1	Верхний нагревательный элемент
C	Переключатель	R2	Нижний нагревательный элемент
EF	Энкодер функций	R3	Нагревательный элемент гриля
F	Фаза	R4	Круговой нагревательный элемент
K1	JЗаземляющий провод клеммной колодки	TS	Защитный термостат
K3	“ “ вентилятор духовки	TT	Термостат кругового нагера- вательного элемента
K6	“ “ лампа духовки 1	V	Вентилятор духовки
K7	“ “ лампа духовки 2	VT	Вент. охлаждения
K9	“ “ мотовентилятор кругового на- гревательного элемента		

Электрические схемы

