

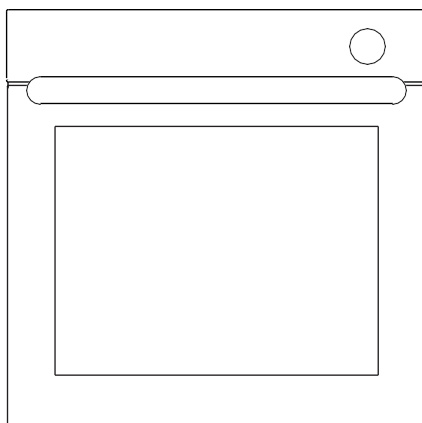
simfer

Electric built-in oven

РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

RU

Электрический
духовой шкаф
встраиваемый



Модель: B6ES89020

Данное руководство по эксплуатации предназначено для нескольких моделей, наличие режимов и функций может отличаться. Все рисунки схематичны. Функции и комплектующие, обозначенные знаком «*», являются дополнительной опцией и могут отсутствовать в Вашем изделии.

Внимательно прочтите руководство, в нём даются важные указания по безопасной установке, эксплуатации и техобслуживанию. Позаботьтесь о сохранности руководства по эксплуатации для использования его в дальнейшем. При передаче данного устройства новому владельцу не забудьте передать все документы.

Содержание

Важные предупреждения.....	3
Электробезопасность.....	9
Целевое назначение.....	12
Подключение электрических компонентов.....	12
Описание прибора.....	14
Аксессуары.....	15
Технические характеристики.....	16
Установка прибора.....	18
Эксплуатация духового шкафа.....	23
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	24
Работа в режиме «Гриль».....	55
Рекомендации по приготовлению пищи.....	56
Техническое обслуживание и чистка.....	59
Чистка и сборка дверцы духового шкафа.....	59
Чистка стекла духового шкафа.....	61
Каталитическая панель.....	61
Положения установки направляющих.....	62
Замена лампы в духовом шкафу.....	62
Поиск и устранение неисправностей.....	63
Правила обращения.....	65
Утилизация бытовой техники.....	66
Информация о производителе.....	67

ВАЖНЫЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

- 1. Установка и ремонт должны быть выполнены АВТОРИЗОВАННЫМ СЕРВИСНЫМ ЦЕНТРОМ**
Производитель не несет ответственности за работы, осуществляемые неофициальными сервисами.
- 2. Внимательно изучите данные инструкции по эксплуатации.** Так вы можете безопасно и правильно использовать прибор.
- 3. Следует использовать духовой шкаф в соответствии с инструкциями по эксплуатации.**
- 4. Не позволяйте детям младше 8 лет, и домашним животным приближаться к прибору, когда он работает.**
- 5. Некоторые части могут быть горячими во время использования. Не допускайте маленьких детей к печи.**
- 6. Пожароопасно: не храните какие-либо предметы в духовом шкафу.**
- 7. Во время работы духовка нагревается. Нельзя касаться внутренних элементов духовки без средств защиты.**
- 8. Характеристики данного прибора указаны на заводской табличке.**
- 9. Поверхности могут быть горячими при использовании гриля. Не подпускайте к печи маленьких детей.**

10. Данный прибор пред-назначен 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. Сначала выключите питание прибора, а затем закройте пламя крышкой или пожарным одеялом.

14. Дети до 8 лет должны находиться на расстоянии, если за ними не осуществляется постоянное наблюдение.

15. Следует избегать контакта с нагревательными элементами.

16. Не следует оставлять процесс приготовления без присмотра.

17. Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или при отсутствии опыта и знаний, только под присмотром, или в случае их инструктажа по использованию прибора, если указанные лица понимают степень 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.** Храните прибор и шнур питания в месте, недоступном для детей в возрасте младше 8 лет.
- 20.** Перед тем, как начать использовать прибор, уберите шторы, тюль, бумагу или любой воспламеняющийся (воспламеняемый) материал на безопасное расстояние. Не помещайте воспламеняющиеся или легковоспламеняющиеся материалы на прибор или в него.
- 21.** Держите вентиляционные каналы открытыми.
- 22.** Прибор не подходит для эксплуатации с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- 23.** Не нагревайте консервы и стеклянные банки. Давление может привести к взрыву банок.
- 24.** Ручка духового шкафа не является полотенцесушителем. Не вешайте полотенца и т. д. на ручку духового шкафа.
- 25.** Не размещайте противни, плиты или алюминиевую фольгу для духовки непосредственно на нижнюю часть духовки. Накопленное тепло может повредить основание печи.

26. При помещении продуктов питания в духовку или извлечении блюд из неё всегда используйте термостойкие перчатки.

27. Не используйте прибор в таких состояниях, которые могут повлиять на вашу умственную деятельность и координацию. Например под воздействием лекарств и/или алкоголя.

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

29. После каждого использования проверьте, выключен ли прибор.

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

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

32. Не используйте прибор, если стекло дверцы удалено или сломано.

33. 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.).

34. Не размещайте на приборе предметы, которые могут быть доступны для детей.

35. Важно правильно поместить решетку и противень на направляющие.

Поместите решетку или противень между двумя направляющими и убедитесь, что он надёжно держится, прежде чем положить на него пищу.

36. Чтобы предотвратить риск прикосновения к горячим элементам духовки, удалите лишние части бумаги для выпечки, которые могут выступать за края.

37. Никогда не используйте духовку при температурах выше, 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 выступают за края.

38. Не размещайте тяжёлые предметы на открытой дверце и не позволяйте детям сидеть на ней. Это может привести к опрокидыванию печи или к повреждению дверных петель.

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

40. 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.

- 41.** Пользователь не должен ремонтировать печь самостоятельно.
- 42.** 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.
- 43.** При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками.
- 44.** Не включайте прибор при чистке. Это может привести к поражению электрическим током.
- 45.** Питание духовки необходимо отключить во время строительных работ дома. После завершения работ повторное подключение духовки к электросети должно выполняться авторизованным сервисом.
- 46.** Прибор нельзя устанавливать за декоративным покрытием во избежание перегрева.
- 47.** Прежде чем снять хромирующие направляющие, выключите прибор. После очистки установите направляющие в обратном порядке.
- 48.** Точки крепления кабеля должны быть защищены.
- 49.** Пожалуйста, не готовьте пищу непосредственно на противне или решетке. Положите пищу в соответствующую посуду, 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. Следует использовать автоматические выключатели, автоматы защиты от тока утечки при подключении прибора.
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. **Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что питание прибора отключено.**

8. Перед обслуживанием отсоедините все соединения цепи от электро-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 дверце духовки и не прокладывайте 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. Прибор должен быть подключен к электросети через разделительное устройство, позволяющее отсоединить от сети все контакты.

18. Прибор может быть оснащен шнуром питания в зависимости от модели.

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 сушки одежды, полотенец путем подвешивания их для обогрева.
4. Производитель не несет ответственности за какие-либо повреждения, возникшие в результате неправильного использования устройства или обращения с ним.
5. Прибор можно использовать для размораживания, обжаривания, жарки и приготовления на гриле.
6. Срок службы приобретенного Вами прибора составляет 10 лет. В течение данного периода времени запасные части, необходимые для работы этого прибора, как определено, предоставляются 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 не несет ответственности за вред, причиненный в результате соединения прибора с не заземленной системой питания. Вилка Вашей духовки 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:

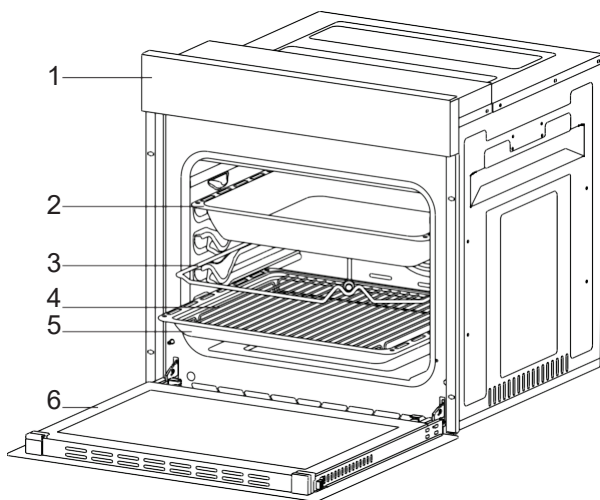
- Коричневый кабель в фазу (рабочий контакт)
- Синий кабель в нейтральный контакт
- Желто-зеленый кабель в контакт заземления

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

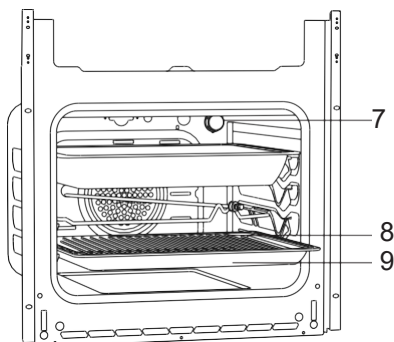
Кабель питания (кабель с вилкой) не должен контактировать с нагревающимися поверхностями прибора.

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

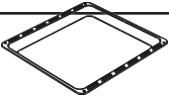

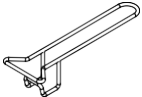


- | | |
|-------------------------------|--------------------------|
| 1. Панель управления | 4. Проволочная решетка |
| 2. Глубокий противень* | 5. Стандартный противень |
| 3. Вертел для жареной курицы* | 6. Дверца духового шкафа |



- | |
|--------------------------|
| 7. Лампа |
| 8. Проволочная решетка |
| 9. Стандартный противень |

Аксессуары (по отдельному заказу)

	<p>Глубокий противень *</p> <p>Используется для выпечки, запекания тяжелых блюд, водянистых блюд. Его также можно использовать в качестве емкости для сбора масла, если вы выпекаете пироги, замороженные продукты и мясные блюда непосредственно на решетке.</p>
	<p>Противень / стеклянный противень*</p> <p>Используется для кондитерских изделий (печенье, бисквит и т. д.), замороженных продуктов.</p>
	<p>Круглый противень*</p> <p>Используется для замороженных кондитерских изделий.</p>
	<p>Противень для сушки *</p> <p>Используется для продуктов, которые необходимо высушить.</p>
	<p>Решетка</p> <p>Используется для поджарки или размещения продуктов в желаемую направляющую.</p>
	<p>Телескопическая направляющая *</p> <p>Противни и направляющие можно легко снимать и устанавливать благодаря телескопическим направляющим.</p>
	<p>Решетка для гриля, используемая в противне *</p> <p>Продукты, которые прилипают во время приготовления, например, стейк, помещают на противень-гриль. Таким образом предотвращается контакт продуктов с противнем и прилипание.</p>
	<p>Камень для пиццы и лопатка*</p> <p>Используется для выпекания мучных изделий, таких как пицца, хлеб, блины, а также для извлечения испеченных продуктов из духового шкафа.</p>
	<p>Ручка для противня*</p> <p>Используется для удержания горячих противней.</p>

Технические характеристики

MGA1-8..... :

Мощность лампы	15-25 Вт			
Термостат	40-240/макс. °С			
Нижний нагреватель	1200 Вт			
Верхний нагреватель	1200 Вт			
Турбо нагреватель	1800 Вт			
Гриль-нагреватель	Малый гриль	1200 Вт	Большой гриль	2400 Вт
Напряжение питания	220В-240В 50/60 Гц			

MGA1-6..... :

Мощность лампы	15-25 Вт			
Термостат	40-240/макс. °С			
Нижний нагревательный элемент	1200 Вт			
Верхний нагревательный элемент	1000 Вт			
Нагревательный элемент «Турбо»	1800 Вт			
Нагревательный элемент для гриля	Малый гриль	1000 Вт	Большой гриль	2000 Вт
Напряжение питания	220В-240В 50/60 Гц			

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для повышения качества продукции технические характеристики могут меняться производителем без предварительного уведомления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Значения, представляемые вместе с прибором или в его сопроводительной документации, являются лабораторными согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут отличаться в зависимости от способа использования прибора и условий окружающей среды.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Рисунки в данном руководстве являются схематичными и могут частично не соответствовать вашему изделию.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

Проверьте правильность электромонтажа, чтобы привести прибор в рабочее состояние. При необходимости вызовите электрика и сантехника, чтобы провести требуемые коммуникации. Производитель не несет ответственности за ущерб, причиненный действиями, выполненными неуполномоченными лицами.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ответственность за подготовку места для установки изделия, а также за подготовку электропроводки лежит на покупателе.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При установке изделия необходимо соблюдать правила местных стандартов по электроустановкам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Перед установкой проверьте прибор на наличие повреждений. Не устанавливайте прибор, если он поврежден. Поврежденные продукты представляют угрозу для вашей безопасности.

Важные предупреждения для установки:

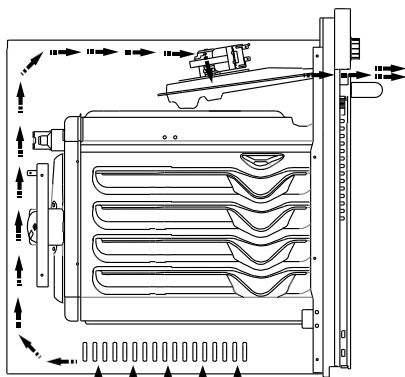


Рисунок 1

Охлаждающий вентилятор отводит лишний пар и предотвращает перегрев внешних поверхностей духового шкафа во время работы. Такое условие является необходимым для улучшения работы прибора и процесса приготовления пищи. Охлаждающий вентилятор должен продолжать работу после окончания готовки. Вентилятор автоматически останавливается после завершения охлаждения.

Для обеспечения эффективной и правильной работы прибора за шкафчиком, в котором будет размещен духовой шкаф, должен быть оставлен зазор. Этот зазор необходим для работы системы вентиляции прибора.

Подходящее место для установки

Конструкция прибора позволяет встраивать его в имеющиеся в продаже кухонные гарнитуры. Между прибором и стенками кухни или мебели должен оставаться безопасный зазор. См. чертежи в разделе по установке (см. стр. 18-21) для выбора подходящего зазора (размеры указаны в мм).

- Используемые поверхности, синтетические ламинаты и клеи должны быть термостойкими (минимум до 100°C).
- Кухонные шкафы должны быть на одном уровне с прибором и закреплены.
- Между духовым шкафом и полкой должна быть установлена решетка, если под духовым шкафом есть полка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не устанавливайте прибор рядом с холодильниками или холодильными установками. Тепло, излучаемое прибором, увеличивает энергопотребление охлаждающих устройств.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не используйте дверцу и/или ручку для переноски или перемещения прибора.

Установка и сборка духового шкафа

До начала установки следует определить рабочее пространство прибора. Запрещается устанавливать прибор в местах с интенсивным потоком воздуха. Переносите прибор как минимум вдвоем. Не тяните прибор, чтобы не повредить напольное покрытие.

Удалите все транспортировочные материалы внутри и снаружи упаковки. Удалите все материалы и документы из духового шкафа.

Установка под столешницей

Шкафчик должен соответствовать размерам, указанным на рисунке 2.

Для обеспечения необходимой вентиляции в заднем отсеке шкафа должен быть обеспечен зазор размерами, указанными на рисунке. После установки зазор, который нужно оставить между нижней частью столешницы и верхней частью прибора обозначены буквой «А» на рис. 5.

Он предназначен для вентиляции и не должен быть закрыт.

Установка в высокий шкаф

Шкаф должен соответствовать размерам, указанным на рисунке 4.

В задней части шкафа, сверху и снизу должны быть зазоры размерами, указанными на рисунке, для обеспечения необходимой вентиляции.

Условия установки

Размеры прибора приведены на рисунке 3.

Устанавливаемые поверхности мебели и используемые монтажные материалы должны выдерживать температуру не менее 100 °С.

Во избежание опрокидывания прибора устанавливаемый шкаф должен быть закреплен, а пол шкафа должен быть ровным.

Пол шкафа должен быть достаточно прочным, чтобы выдерживать нагрузку не менее 60 кг.

Размещение и крепление духового шкафа

Поместите духовой шкаф в шкафчик при помощи еще одного или двух человек.

Убедитесь, что каркас духового шкафа и передняя часть предмета мебели выровнены надлежащим образом.

Шнур питания не должен оставаться под духовым шкафом, застревать или перегибаться между духовым шкафом и мебелью.

Прикрепите духовой шкаф к мебели с помощью винтов, прилагаемых к прибору. Винты устанавливаются через пластик, закрепленный на каркасе прибора, как показано на рис. 5. Винты не следует затягивать слишком туго. В противном случае отверстия для винтов могут изнашиваться.

Убедитесь, что духовой шкаф не двигается после установки. Если духовой шкаф установлен не в соответствии с инструкцией по установке, существует опасность опрокидывания во время работы.

Подключение электропитания

В месте, где будет установлен прибор, должна быть надлежащая электропроводка.

Напряжение сети должно соответствовать номиналу, указанному на заводской табличке прибора.

Подключение прибора должно производиться в соответствии с местными и национальными электротехническими нормами.

Отключите питание от сети перед началом установки прибора.

Не подключайте прибор к сети до завершения установки.

Сборка

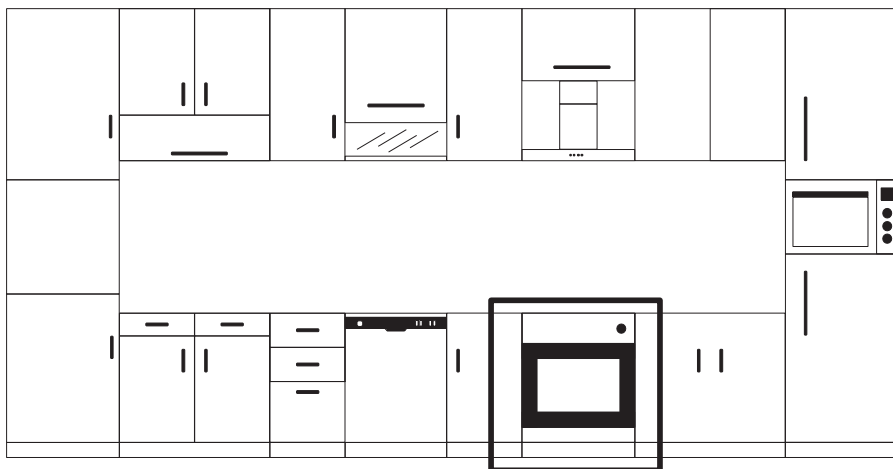


Рисунок 2

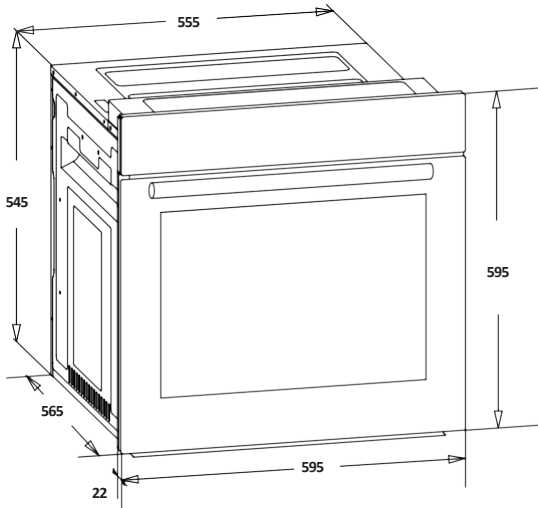
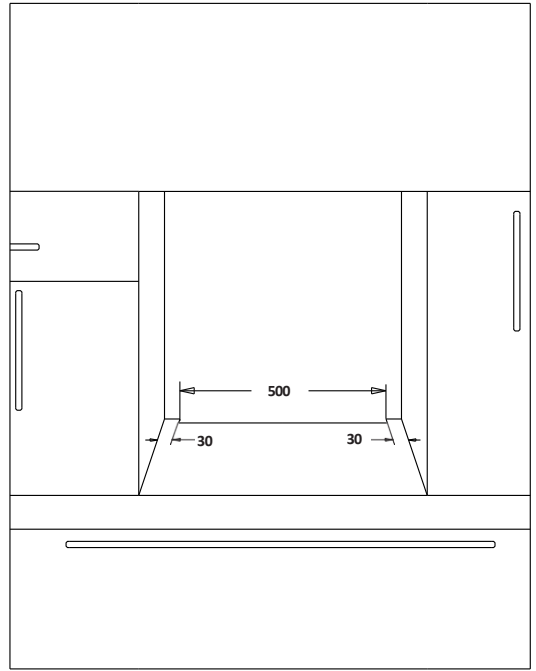
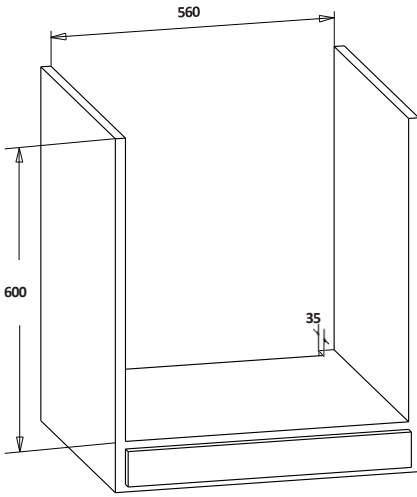


Рисунок 3

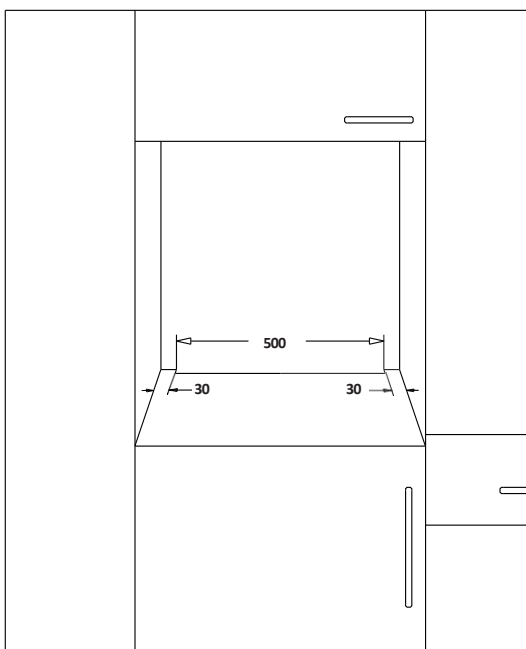
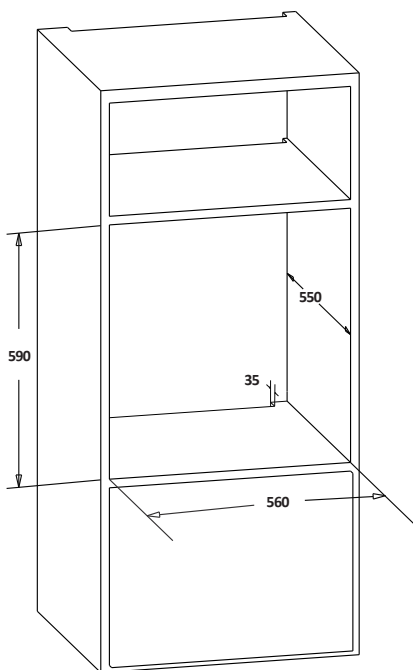
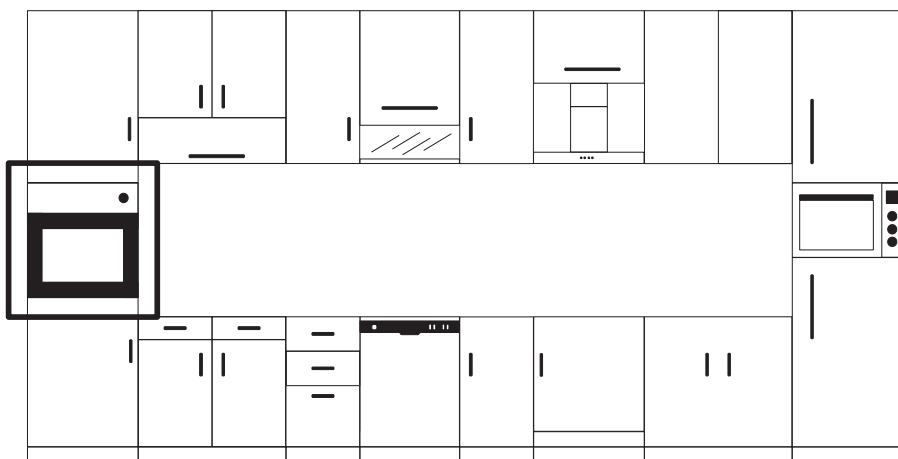


Рисунок 4

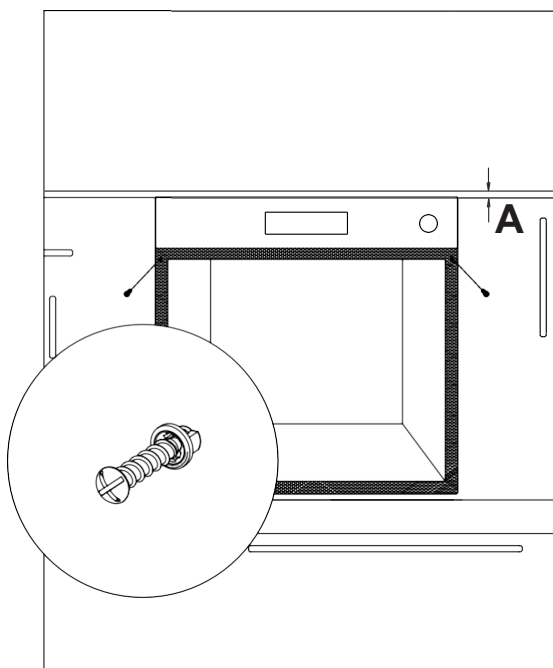
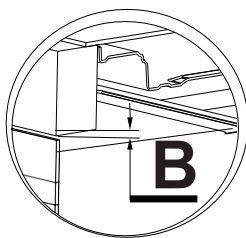
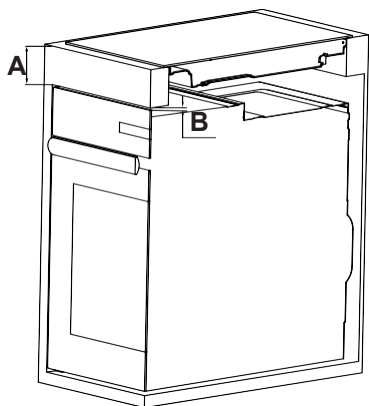


Рисунок 5



A	Мин. 80 мм
B (Выпуск воздуха)	5 мм

В передней части кухонной столешницы должно быть пространство минимум 5 мм от нижней части столешницы.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВОГО ШКАФА

Первое включение духового шкафа

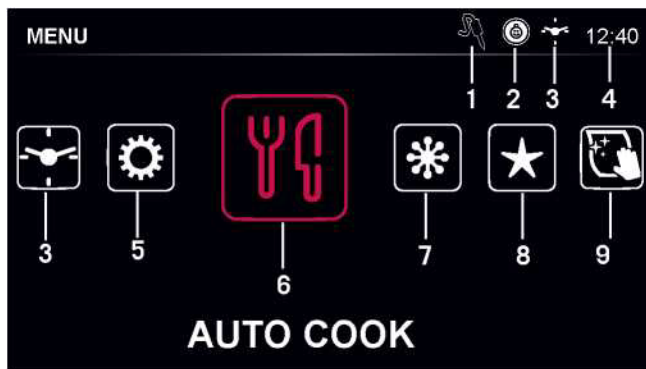
После того как вы выполнили необходимые подключения духового шкафа в соответствии с инструкцией, при начальной эксплуатации необходимо выполнить следующие действия:

1. Удалите все этикетки или аксессуары, закрепленные внутри духового шкафа. Если на передней панели прибора имеется защитная пленка, снимите ее.
2. Протрите духовой шкаф внутри влажной тряпкой, чтобы удалить пыль и остатки упаковочных материалов. Духовой шкаф должен быть пустой внутри. Подключите прибор.
3. Установите кнопку термостата на самую высокую температуру (макс. 240°C) и включите духовой шкаф на 30 минут с закрытой дверцей. В это время может появиться небольшое количество дыма и запаха; это нормально.
4. После того, как духовой шкаф остынет, протрите внутреннюю часть теплой водой с мягким моющим средством и вытрите насухо чистой тканью. Теперь вы можете пользоваться духовым шкафом.

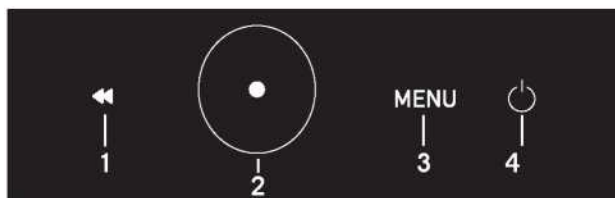
Нормальная эксплуатация духового шкафа

1. Чтобы начать приготовление, установите кнопку термостата, тип программы и уровень температуры в соответствии с блюдом, которое вы хотите приготовить.
2. По истечении времени приготовления в соответствии с введенными данными таймер отключает нагреватели и подает звуковой сигнал.
3. После завершения процесса приготовления система охлаждения прибора должна продолжать работать. Не отключайте питание прибора, необходимое для охлаждения прибора. После завершения охлаждения система автоматически отключается.

Рабочий блок управления духовым шкафом, общий вид



Пользовательские настройки



1. Кнопка возврата

- **Короткое нажатие:** Возврат назад при навигации по меню.
- **Длительное нажатие:** При приготовлении отменяет цикл приготовления.

2. Поворотная ручка

- **Поворот вправо/влево:** Перемещение между пунктами выбора.
- **Короткое нажатие:** Сохранить выбор.
- **Длительное нажатие:** Приостанавливает приготовление пищи, очистку и другие функции.

3. Кнопка MENU (МЕНЮ)

- Входит в меню.
- Добавляет, записывает и удаляет избранное.
- Включает напоминание и блокировку от детей во время цикла приготовления.

4. Кнопка включения/выключения

- **Короткое нажатие:** Включает/выключает духовой шкаф.
- **Длительное нажатие:** Отменяет цикл приготовления и выключает духовой шкаф во время приготовления.

1. Термощуп
2. Защита от детей
3. Таймер обратного отсчета
4. Часы
5. Настройки
6. AUTO COOK (Автоматическое приготовление)
7. Специальные функции
8. Избранное
9. Очистка

1. Кнопка возврата
2. Поворотная кнопка
3. Кнопка MENU (МЕНЮ)
4. Кнопка ВКЛ/ВЫКЛ

Символы на дисплее

Устройство оснащено TFT- дисплеем.



Специальные функции

Функциональные символы печи определены в следующей таблице.

	Эко (экономичное) приготовление		Приготовление при низкой температуре
	Термощуп		Шаббат
	Разморозка		Йогурт
	Тесто		Поддержка тепла


Температура

Символы температуры духового шкафа определены в следующей таблице.

	Быстрый нагрев (предварительный нагрев)		Термощуп
	Нагревательные стержни (отображение температуры в духовом шкафу)		Отображение температуры (°C)






Таймер

Символы таймера духового шкафа определены в следующей таблице.

	Нормальное приготовление		Отложенное приготовление
	Таймер обратного отсчета		

Приготовление

Символы приготовления духового шкафа определены в следующей таблице.

	Нижний нагрев		Верхний нагрев
	Гриль		Турбо
	Турбоконвекция		

Настройки

Символы настройки духового шкафа определены в следующей таблице.

	Сигнал нажатия кнопок		Защита от детей
--	-----------------------	---	-----------------




Меню автоматического приготовления

Символы меню автоматического приготовления определены в следующей таблице.

	Мясо		Пицца
	Птица		Хлеб
	Рыба		Печеная пища
	Торт		Специальное

Меню завершения приготовления

Символы меню завершения приготовления определены в следующей таблице.

	Сохранить избранное		Завершить приготовление		Продлить продолжительность
--	---------------------	---	-------------------------	---	----------------------------

Настройка

При первом включении духового шкафа

Духовой шкаф деактивирован при первом включении. На экране отображаются часы, которые не обновляются. Просто выполните несколько шагов ниже, чтобы настроить часы;

















- Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. Затем нажмите кнопку MENU (МЕНЮ), чтобы войти в меню.
- Выберите время суток, войдя в подменю настроек.
- Произведите настройку часов и минут с помощью поворотной ручки.

Примечание: Если вы хотите изменить настройку времени для последующих операций духового шкафа, обратитесь к разделу настройки времени в меню настроек.

Меню приготовления

Для каждой функции приготовления есть определенная температура и время приготовления. Предлагаемые температуры приготовления основаны на общепринятых правилах приготовления пищи и могут меняться в соответствии с личными предпочтениями.

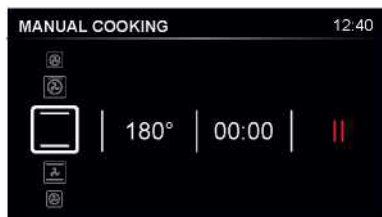
Дисплеи функций приготовления и их особенности

	Нижний и верхний нагрев работают вместе. Рекомендуемая температура 200°C. Позволяет готовить при температуре от 45°C до 240°C. Возможно до 6 часов приготовления.
	Нижний нагрев, верхний нагрев и конвекция работают вместе. Рекомендуемая температура 180°C. Позволяет готовить при температуре от 45°C до 240°C. Возможно до 6 часов приготовления.
	Турбо и конвекция работают вместе. Рекомендуемая температура 175°C. Позволяет готовить при температуре от 45°C до 240°C. Возможно до 8 часов приготовления.
	Нижний-верхний нагрев, турбо и конвекция работают вместе. Рекомендуемая температура 180°C. Позволяет готовить при температуре от 60°C до 240°C. Возможно до 5 часов приготовления.
	Гриль работает. Рекомендуемая температура 180°C. Позволяет готовить при температуре от 120°C до 230°C. Возможно до 1 часа приготовления.
	Гриль, верхний нагрев работают вместе. Рекомендуемая температура 200°C. Позволяет готовить при температуре от 120°C до 230°C. Возможно до 1 часа приготовления.
	Гриль, конвекция работают вместе. Рекомендуемая температура 175°C. Позволяет готовить при температуре от 120°C до 230°C. Возможно до 1 часа приготовления.
	Гриль, конвекция, верхний нагрев работают вместе. Рекомендуемая температура 185°C. Позволяет готовить при температуре от 120°C до 230°C. Возможно до 1 часа приготовления.
	Гриль, конвекция и турбо работают вместе. Рекомендуемая температура 220°C. Позволяет готовить при температуре от 120°C до 230°C. Возможно до 4 часов приготовления.
	Верхний нагрев работает. Рекомендуемая температура 150°C. Позволяет готовить при температуре от 120°C до 230°C. Возможно до 2 часов приготовления.
	Нижний нагрев работает. Рекомендуемая температура 200°C. Позволяет готовить при температуре от 60°C до 230°C. Возможно до 8 часов приготовления.
	Нижний нагрев, конвекция и турбо работают вместе. Рекомендуемая температура 150°C. Позволяет готовить при температуре от 45°C до 230°C. Возможно до 4 часов приготовления.
	Верхний нагрев, конвекция и турбо работают вместе. Рекомендуемая температура 150°C. Позволяет готовить при температуре от 45°C до 230°C. Возможно до 4 часов приготовления.
* 	Гриль, верхний нагрев и режим «Жареная курица» работают вместе. Рекомендуемая температура 200°C. Позволяет готовить при температуре от 120°C до 230°C. Возможно до 1 часа приготовления.
* 	Гриль, конвекция и режим «Жареная курица» работают вместе. Рекомендуемая температура 175°C. Позволяет готовить при температуре от 120°C до 230°C. Возможно до 1 часа приготовления.
* 	Гриль, конвекция, верхний нагрев и режим «Жареная курица» работают вместе. Рекомендуемая температура 185°C. Позволяет готовить при температуре от 120°C до 230°C. Возможно до 1 часа приготовления.

Приготовление вручную (MANUAL COOKING)

Обычное приготовление

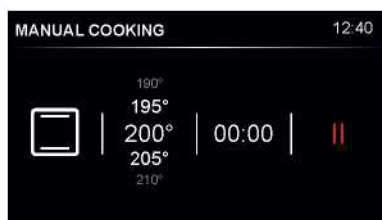
Благодаря системе управления и предустановленным температурным значениям духовой шкаф очень прост в эксплуатации. Ниже описаны шаги, которые необходимо выполнить для начала приготовления.



1. Включите духовой шкаф нажатием кнопки включения/выключения. Затем, один раз нажмите на поворотную ручку, чтобы открыть меню приготовления.

2. Вращайте поворотную ручку для перехода между функциями. Нажмите поворотную ручку, чтобы выбрать функцию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При навигации между функциями значения температуры, отображаемые на дисплее, являются рекомендуемыми значениями температуры. Температуру можно изменять между максимальной и минимальной температурами, указанными с интервалом в 5°C.



3. Поверните вращающуюся ручку для выбора температуры и нажмите на вращающуюся ручку для выбора времени.



4. Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать время.



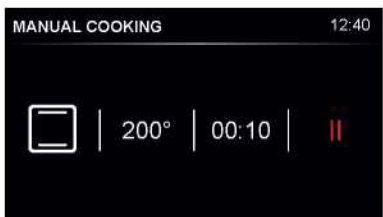
5. Перед началом цикла приготовления отображается экран сводной информации. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы начать приготовление, или нажмите кнопку возврата, чтобы изменить настройки.



6. Как только начинается приготовление, отображается экран сбоку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Просто нажмите вращающуюся ручку на 1 секунду, чтобы приостановить приготовление пищи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Просто нажмите и удерживайте кнопку возврата в течение 2 секунд, чтобы полностью отменить приготовление.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Для изменения настроек приготовления нажмите кнопку возврата после приостановки цикла приготовления и вернитесь к настройке времени приготовления, температуры и функции приготовления. Цикл приготовления можно перезапустить с желаемыми настройками.

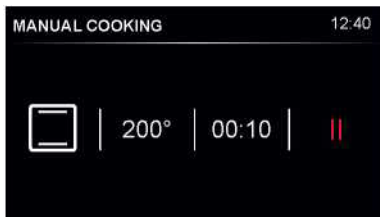


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время приготовления можно установить напоминание или активировать блокировку от детей, нажав кнопку МЕНЮ.

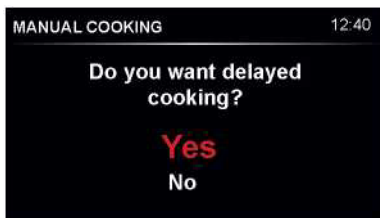


7. После завершения приготовления пользователю будет предоставлено 3 варианта. Поверните вращающуюся ручку вправо или влево, чтобы выбрать один из вариантов «закончить приготовление», «завершить приготовление» и «добавить в избранное». При выборе значка «Закончить приготовление» цикл приготовления заканчивается, а при выборе значка «Продолжить приготовление» цикл приготовления продлевается.

Отложенное приготовление



После выбора функции приготовления, температуры и времени на экране сводной информации нажмите кнопку MENU (МЕНЮ).



После нажатия кнопки MENU (МЕНЮ) пользователю будет предложено отложить приготовление. Если выбрать Yes (Да), запрашивается время окончания цикла.

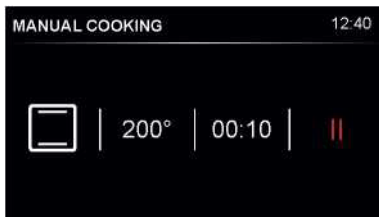


После выбора окончания цикла нажмите вращающуюся ручку, чтобы начать цикл приготовления.

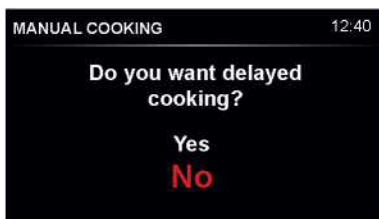


На изображении показан пример приготовления с отсрочкой на 5 минут. Синяя часть индикатора выполнения представляет собой время отсрочки, а красная часть представляет время приготовления.

Приготовление с предварительным разогревом



После выбора функции приготовления, температуры и времени на экране сводной информации нажмите кнопку MENU (МЕНЮ).




На этом экране пользователю предлагается отложить приготовление. Выберите **No (Нет)**.



После выбора **No (Нет)** пользователю предлагается опция предварительного нагрева. При выборе **Yes (Да)**, цикл приготовления начнется с предварительного нагрева.



Значок предварительного нагрева  появится во время приготовления с предварительным нагревом. По окончании предварительного нагрева этот значок исчезнет и прозвучит короткий звуковой сигнал.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При выборе отложенного приготовления нельзя выбрать предварительный нагрев.

Автоматическое приготовление



Меню автоматического приготовления представляет пользователю 54 рецепта, подготовленные опытными шеф-поварами. В меню автоматического приготовления пользователь просто выбирает нужный рецепт и начинает готовить. Функция приготовления, температура, время приготовления и положение решетки будут выбраны и применены умным духовым шкафом Simfer в зависимости от типа и веса продукта.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: При использовании автоматического приготовления убедитесь, что предварительный нагрев закончен, прежде чем помещать продукты в духовой шкаф.

Для запуска цикла автоматического приготовления;



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. Затем нажмите кнопку MENU (МЕНЮ) и поверните поворотную ручку, чтобы выбрать подменю приготовления пищи. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в меню AUTO COOK (автоматическое приготовление).



После входа в меню автоматического приготовления выберите мясо, птицу, рыбу, кексы, пиццу, хлеб, блюда в духовом шкафу или специальные категории блюд в зависимости от желаемого блюда.



После выбора категории продуктов выберите нужный рецепт.



После выбора рецепта отображается экран настроек приготовления. На экране настроек приготовления поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать вес в граммах, и нажмите вращающуюся ручку, чтобы подтвердить выбор.

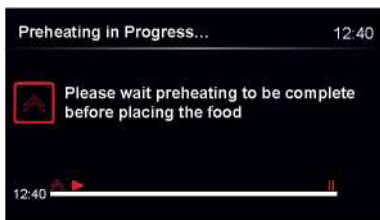


Затем выберите интенсивность приготовления и нажмите на вращающуюся ручку, чтобы подтвердить выбор.



После выбора интенсивности приготовления отобразится экран со сводной информацией.

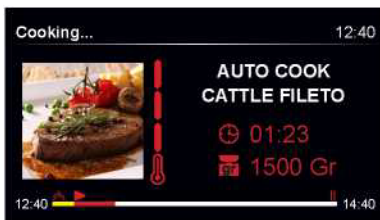
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Требуется ввести вес и интенсивность приготовления (MINOR (низкая), NORMAL (нормальная), GOOD (высокая) для категории мяса, птицы и рыбы. Для других рецептов эта функция неприменима.



Нажмите поворотную ручку один раз, чтобы начать цикл приготовления. После начала цикла приготовления активируется предварительный нагрев, дождитесь окончания предварительного нагрева, прежде чем помещать продукты в духовой шкаф.



После завершения предварительного нагрева звучит предупреждающий сигнал и на экране отображается рекомендуемый номер направляющей. На этом этапе поместите продукты в рекомендованную направляющую. Нажмите поворотную ручку, чтобы сбросить предупреждение.



После того, как предупреждение о завершении предварительного нагрева исчезнет, отобразится экран приготовления. Желтая часть индикатора выполнения представляет собой предварительный нагрев, а красная часть — время приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Просто нажмите и удерживайте поворотную ручку в течение 1 секунды, чтобы остановить приготовление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Просто нажмите и удерживайте кнопку возврата в течение 2 секунд, чтобы полностью отменить приготовление.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После завершения автоматического приготовления пользователь может закончить приготовление или увеличить время приготовления.

Специальные функции



	Функция термощупа <ul style="list-style-type: none">• Термощуп обеспечивает приготовление пищи при желаемой температуре.
	Функция эко-приготовления <ul style="list-style-type: none">• Вы можете экономить энергию, используя этот режим.• Рекомендуемая температура 170°C. Температуру можно установить от 45°C до 240°C.• Максимальное время работы - 8 часов.
	Функция томления <ul style="list-style-type: none">• Позволяет готовить при низкой температуре.• Рекомендуемая температура 100°C. Температуру можно установить от 45°C до 150°C.• Максимальное время работы - 6 часов.
	Шаббат <ul style="list-style-type: none">• Рекомендуемая температура 100°C. Температуру можно установить от 45°C до 100°C.• Время работы - 24 часа.
	Разморозка <ul style="list-style-type: none">• Используется для разморозки.• Максимальное время работы - 8 часов.
	Йогурт <ul style="list-style-type: none">• Используется для приготовления йогурта.• Рекомендуемое время работы 5 часов.
	Тесто <ul style="list-style-type: none">• Используется для теста.• Рекомендуемое время работы 5 часов.
	Функция сохранения тепла <ul style="list-style-type: none">• Эта функция используется для поддержания температуры духового шкафа.• Рекомендуемая температура 70°C. Температуру можно установить от 45°C до 100°C.• Максимальное время работы - 6 часов.

Чтобы воспользоваться специальными функциями, включите печь с помощью кнопки ВКЛ/ВЫКЛ и нажмите кнопку МЕН. В этом меню выберите подменю специальных функций и выберите нужную специальную функцию.

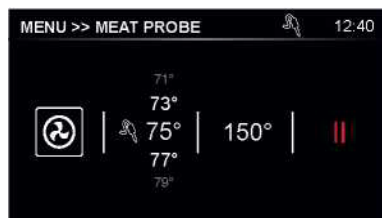
Функция термощупа



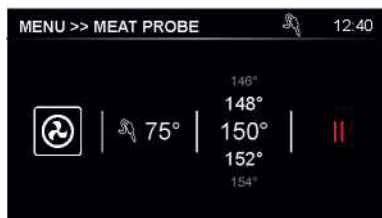
Для использования термощупа (MEAT PROBE) вставьте термощуп в гнездо внутри духового шкафа в главном меню, на экране отобразится значок термощупа. Затем нажмите вращающуюся ручку, чтобы перейти в меню настроек приготовления.



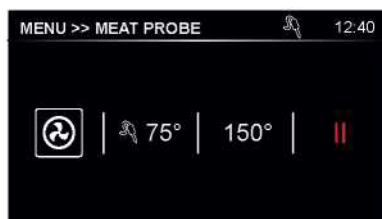
При использовании термощупа можно выбрать 3 функции (гриль, конвекция, турбоконвекция и гриль). Выберите одну из них и нажмите вращающуюся ручку.



На этом этапе выберите целевую температуру для термощупа. При изменении температуры термощупа соответственно изменяется и температура внутри духового шкафа. Когда выбор температуры завершен, нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в настройку температуры духового шкафа.



Если требуется изменение температуры духового шкафа, можно отрегулировать различные температуры.



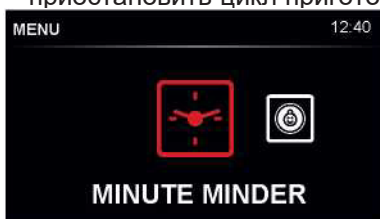
После завершения настройки температуры нажмите вращающуюся ручку, чтобы отобразить экран сводной информации.



Нажмите вращающуюся ручку еще раз, чтобы начать цикл приготовления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Рекомендуемая температура для приготовления с термощупом составляет 75°C. Минимальная температура настройки составляет 55°C, а максимальная - 98°C.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Нажмите и удерживайте поворотную ручку, чтобы приостановить цикл приготовления.

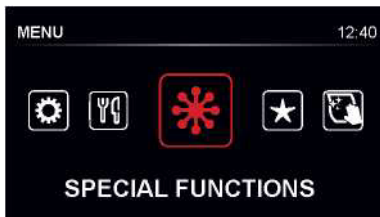


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время приготовления можно установить напоминание или активировать блокировку от детей, нажав кнопку MENU (МЕНЮ).



По окончании приготовления цикл можно завершить или продлить. Чтобы продлить цикл приготовления, выберите более высокую температуру термощупа.

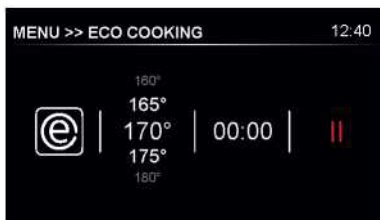
Функция экономичного приготовления



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. Нажмите кнопку MENU (МЕНЮ) и поверните ручку, чтобы выбрать меню SPECIAL FUNCTIONS (специальные функции). Нажмите поворотную ручку, чтобы войти в меню специальных функций.



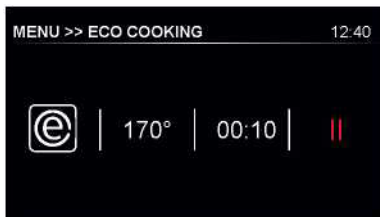
После входа в меню специальных функций нажмите поворотную ручку, чтобы выбрать режим ECO COOKING, и нажмите вращающуюся ручку, чтобы установить температуру и время.



Поверните вращающуюся ручку для выбора температуры и нажмите для выбора времени.



Поверните ручку, чтобы выбрать время.



Перед началом цикла приготовления отображается экран со сводной информацией. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы начать приготовление.

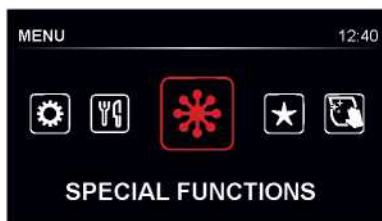


Как только начинается приготовление, отображается экран, показанный слева.

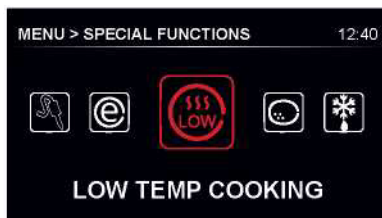


ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Во время приготовления можно установить напоминание или активировать блокировку от детей, нажав кнопку MENU (МЕНЮ).

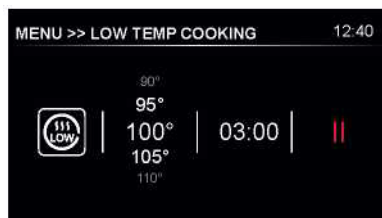
Функция томления



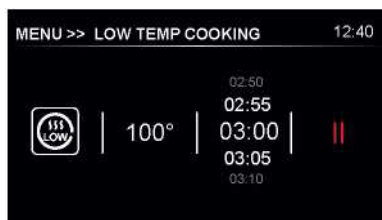
Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. Нажмите кнопку MENU (МЕНЮ) и поверните поворотную ручку, чтобы выбрать меню SPECIAL FUNCTIONS (специальные функции). Нажмите поворотную ручку, чтобы войти в меню специальных функций.



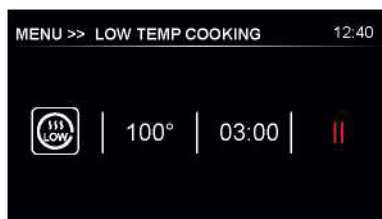
После входа в меню специальных функций нажмите вращающуюся ручку, чтобы выбрать функцию приготовления при низкой температуре LOW TEMP COOKING, и нажмите вращающуюся ручку, чтобы настроить температуру и время.



Поверните вращающуюся ручку для выбора температуры и нажмите на вращающуюся ручку для выбора времени.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать время.

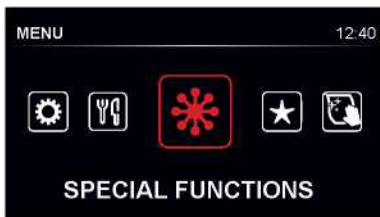


Перед началом цикла приготовления отображается экран со сводной информацией. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы начать приготовление.



Как только начинается приготовление, отображается экран слева.

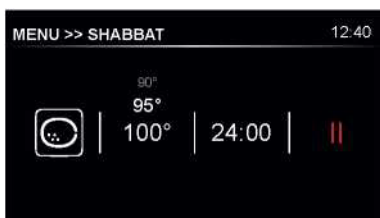
Функция «Шаббат»



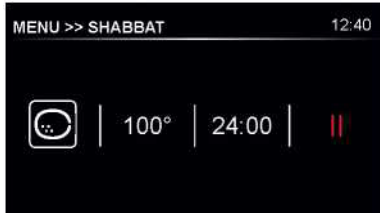
Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. Нажмите кнопку MENU (МЕНЮ) и поверните поворотную ручку, чтобы выбрать меню SPECIAL FUNCTIONS (специальные функции). Нажмите поворотную ручку, чтобы войти в меню специальных функций.



После входа в меню специальных функций нажмите вращающуюся ручку, чтобы выбрать функцию приготовления SHABBAT (Шаббат), и нажмите вращающуюся ручку, чтобы настроить температуру и время.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать температуру.



Перед запуском функции отображается экран со сводной информацией. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы запустить функцию.



После запуска функции SHABBAT (Шаббат) отображается экран слева.

Функция разморозки



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. Нажмите кнопку MENU (МЕНЮ) и поверните поворотную ручку, чтобы выбрать меню SPECIAL FUNCTIONS (специальные функции). Нажмите поворотную ручку, чтобы войти в меню специальных функций.



После входа в меню специальных функций нажмите вращающуюся ручку, чтобы выбрать функцию DEFROST (разморозка), и нажмите вращающуюся ручку, чтобы установить время.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать время.



Перед запуском функции разморозки отображается экран со сводной информацией. Нажмите поворотную ручку, чтобы запустить функцию разморозки.

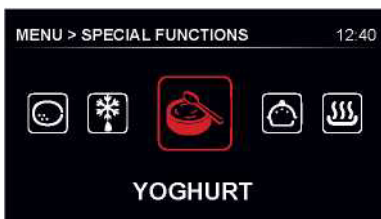


После запуска функции разморозки отображается экран слева.

Функция «Йогурт»



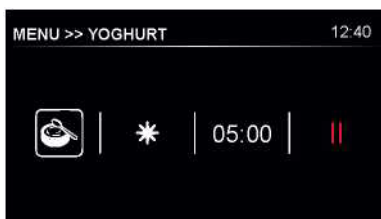
Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. Нажмите кнопку MENU (МЕНЮ) и поверните поворотную ручку, чтобы выбрать меню SPECIAL FUNCTIONS (специальные функции). Нажмите поворотную ручку, чтобы войти в меню специальных функций.



После входа в меню специальных функций нажмите вращающуюся ручку, чтобы выбрать функцию YOGHURT (йогурт), и нажмите вращающуюся ручку, чтобы установить время.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать время.



Перед запуском функции YOGHURT (йогурт), отображается экран сводной информации. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы запустить функцию YOGHURT (йогурт).



После запуска функции YOGHURT (йогурт) отображается экран слева.

Функция «Тесто»



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. Нажмите кнопку МЕНЮ (MENU) и поверните ручку, чтобы выбрать меню SPECIAL FUNCTIONS (специальные функции). Нажмите поворотную ручку, чтобы войти в меню специальных функций.



После входа в меню специальных функций нажмите вращающуюся ручку, чтобы выбрать функцию DOUGH (тесто), и нажмите вращающуюся ручку, чтобы установить время.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать время.

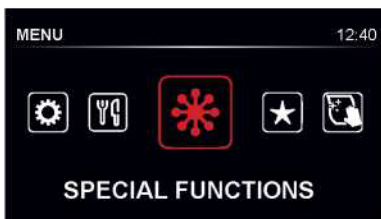


Перед запуском функции DOUGH (тесто) отображается экран сводной информации. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы запустить DOUGH (тесто).



После запуска функции DOUGH (тесто) отображается экран слева.

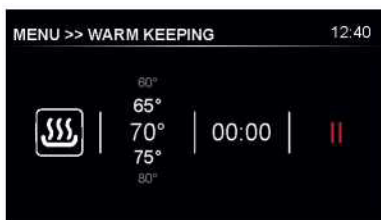
Функция поддержания тепла



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. Нажмите кнопку MENU (МЕНЮ) и поверните поворотную ручку, чтобы выбрать меню SPECIAL FUNCTIONS (специальные функции). Нажмите поворотную ручку, чтобы войти в меню специальных функций.



После входа в меню специальных функций нажмите поворотную ручку, чтобы выбрать функцию WARM KEEPING (поддержание тепла), и нажмите вращающуюся ручку, чтобы установить температуру и время.



Поверните вращающуюся ручку для выбора температуры и нажмите на вращающуюся ручку для выбора времени.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать время.



Перед запуском функции WARM KEEPING (поддержание тепла) отображается экран сводной информации. Нажмите поворотную ручку, чтобы включить функцию WARM KEEPING (поддержание тепла).



После запуска функции WARM KEEPING (поддержание тепла) отображается экран слева.

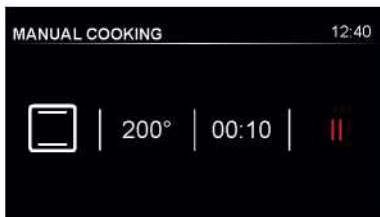
Настройка режима «Избранное»



Настройки приготовления можно сохранить, если вы захотите снова использовать их. Ваш духовой шкаф имеет память на 32 режима категории «Избранное».

Вы можете добавлять свои блюда в «Избранное» двумя способами:

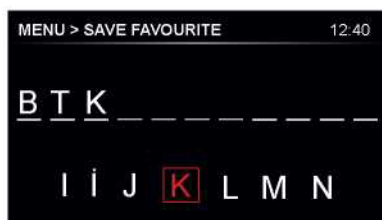
1. Добавление в «Избранное» во время приготовления;



После установки функции приготовления, температуры приготовления и желаемого времени приготовления остановите приготовление, нажмите и удерживая вращающуюся ручку в течение 1 секунды, пока блюдо готовится в духовом шкафу.



Нажмите кнопку MENU (МЕНЮ) один раз, и на экране отобразится меню SAVE FAVOURITE (добавление в «Избранное»).



Вращайте ручку для перехода между символами и нажимайте ручку для выбора нужного символа. При желании нажмите вращающуюся ручку, чтобы удалить выбранный символ. С помощью этой процедуры пользователи могут дать название блюду в «Избранном».



После выбора названия нажмите кнопку MENU (МЕНЮ), чтобы сохранить его. Будет отображено подтверждающее сообщение.

2. Добавление в «Избранное» после приготовления;



После завершения ручного приготовления пользователю будет представлено меню добавления в «Избранное» (ADD FAVOURITE). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы выбрать опцию добавления в «Избранное».



На экране отобразится меню ADD FAVOURITE.



Вращайте ручку для перехода между символами и нажимайте ручку для выбора нужного символа. При желании нажмите вращающуюся ручку, чтобы удалить выбранный символ. С помощью этой процедуры пользователи могут дать название блюду в «Избранном».



После выбора названия нажмите кнопку MENU (МЕНЮ), чтобы сохранить его. Будет отображено подтверждающее сообщение.

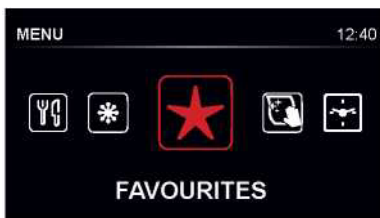


Если имя, присвоенное избранному, уже используется, на экран будет выведено изображение, показанное сбоку. При сохранении это избранное заменит предыдущее.

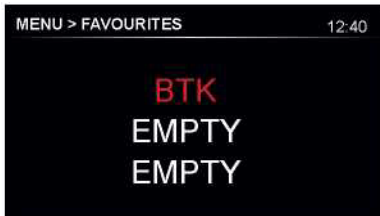
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Настройки остаются в памяти даже при отключении питания.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Настройки Избранного нельзя использовать для приготовления с термощупом и автоматического приготовления.

Удалить «Избранное»



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. После нажатия кнопки MENU (МЕНЮ) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать меню FAVOURITES (избранное). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в это меню.

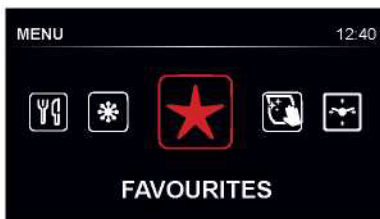


Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать избранное, которое нужно удалить, и нажмите кнопку MENU (МЕНЮ).

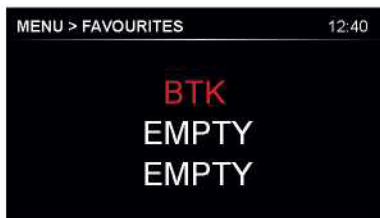


При выборе Yes (Да) на вопрос, появившийся на экране при нажатии вращающейся ручки, выбранное избранное будет удалено.

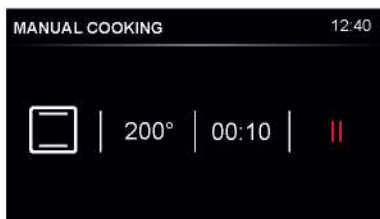
Использование сохраненного избранного



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. После нажатия кнопки MENU (МЕНЮ) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать меню избранного. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в меню избранного.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать избранное, которое будет использоваться, и нажмите вращающуюся ручку.



На экране появится сводная информация о сохраненном избранном. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы начать приготовление блюда из «Избранного», или нажмите кнопку НАЗАД, чтобы изменить настройки.

Очистка

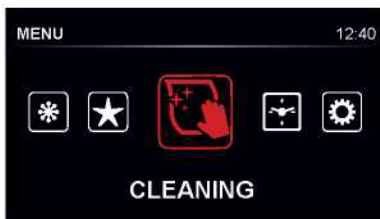


Эта функция позволяет очищать загрязнения, размягченные паром, образовавшимся внутри шкафа.

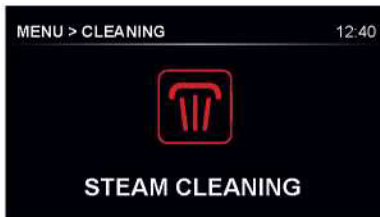
Перед началом очистки паром необходимо выполнить следующие шаги:

1. Выньте все принадлежности из духового шкафа.
2. Налейте в противень пол-литра воды и поставьте его на дно духового шкафа.
3. Включите функцию очистки паром.
4. После работы духового шкафа в течение 30 минут откройте дверцу и протрите внутренние поверхности влажной тканью.
5. Очистите духовой шкаф, используя средство для мытья посуды, теплую воду и мягкую ткань, чтобы избавиться от трудноудаляемых загрязнений, и протрите место, которое вы очистили, сухой тканью.

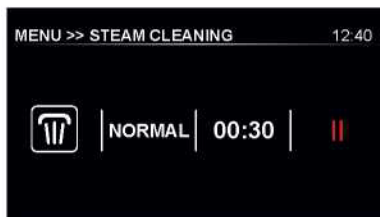
Для настройки функции очистки паром:



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. После нажатия кнопки MENU (МЕНЮ) поверните ручку, чтобы выбрать меню CLEANING (Очистка). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в это меню.



Выберите функцию STEAM CLEANING (очистка паром).



Перед запуском функции очистки паром отображается экран со сводной информацией. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы запустить функцию очистки паром.



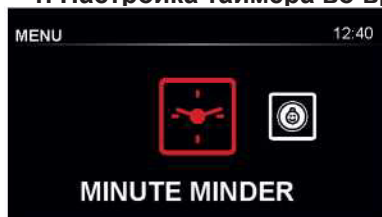
После запуска очистки паром отображается экран слева.

Таймер обратного отсчета



Таймер обратного отсчета — это будильник, который можно установить как для цикла приготовления, так и отдельно. Таймер обратного отсчета можно использовать двумя способами:

1. Настройка таймера во время цикла приготовления



Во время цикла приготовления нажмите кнопку MENU (МЕНЮ), поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать MINUTE MINDER (таймер), и нажмите ручку, чтобы открыть экран настройки таймера.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать время таймера, и нажмите вращающуюся ручку, чтобы подтвердить выбор.



Если требуется время, отличное от предустановленного, поверните ручку, чтобы выбрать опцию **ADJUST TIME (настройка времени)**.

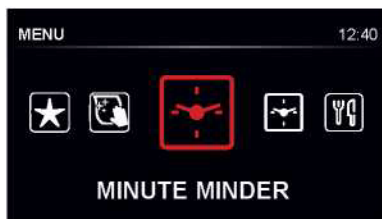


Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в опцию **ADJUST TIME (настройка времени)** и поверните ручку, чтобы выбрать время. Нажмите вращающуюся ручку еще раз, чтобы подтвердить выбор времени.



Значок напоминания будет отображаться на экране. По истечении времени таймера будет подан звуковой сигнал.

2. Настройка таймера независимо от цикла приготовления



Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. После нажатия кнопки MENU (МЕНЮ) поверните ручку, чтобы выбрать MINUTE MINDER (таймер). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в меню таймера.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать время таймера, и нажмите вращающуюся ручку, чтобы подтвердить выбор.



Если требуется время, отличное от предварительно установленного времени, поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать опцию **ADJUST TIME (настройка времени)**.




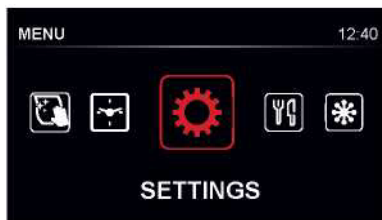
Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в опцию **ADJUST TIME (настройка времени)** и поверните ручку, чтобы выбрать время. Нажмите вращающуюся ручку еще раз, чтобы подтвердить выбор времени.



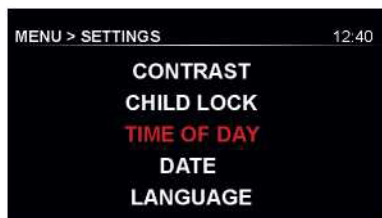
Значок напоминания будет отображаться на главном экране. По истечении времени напоминания раздается предупреждающий сигнал.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Предупреждающий сигнал будет подаваться в течение 7 минут, если ни одна кнопка не будет нажата.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Значок напоминания () исчезнет с экрана, когда отключится предупреждающий сигнал.



1. Время суток

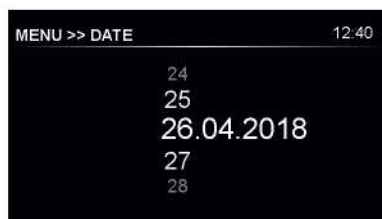
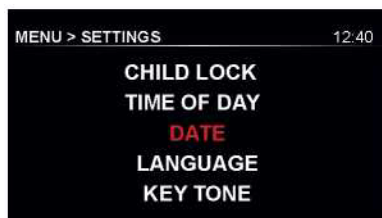


Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. После нажатия кнопки MENU (МЕНЮ) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать меню SETTINGS (настройки). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в меню настроек.

После входа в меню SETTINGS (настройки) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать TIME OF DAY (время суток). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в настройку времени суток.

Поверните вращающуюся ручку, чтобы отрегулировать часы и минуты. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы подтвердить настройку.

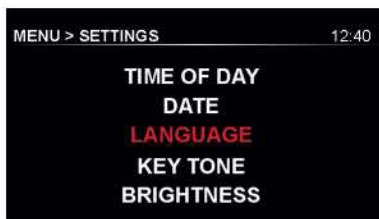
2. Дата



После входа в меню SETTINGS (настройки) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать DATE (дата). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в настройку даты.

Поверните вращающуюся ручку, чтобы настроить дату, месяц и год. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы подтвердить настройку.

3. Язык

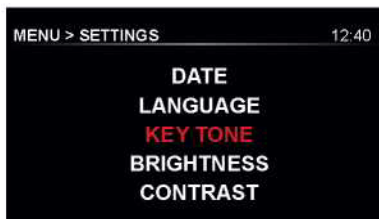


После входа в меню SETTINGS (настройки) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать настройку LANGUAGE (язык). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в настройку языка.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы настроить язык. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы подтвердить настройку.

4. Сигнал нажатия кнопок

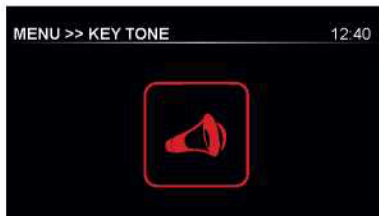


После входа в меню SETTINGS (настройки) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать настройку KEY TONE (сигнал нажатия кнопок). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в настройку сигнала нажатия кнопок.

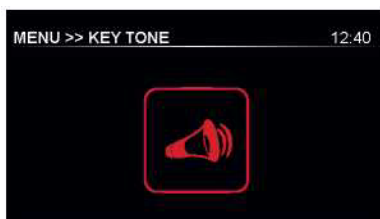
Поверните вращающуюся ручку, чтобы отрегулировать сигнал нажатия кнопок из 3 различных вариантов. При изменении громкости сигнал нажатия кнопок также меняется. Кроме того, сигнал нажатия кнопок может быть отключен. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы подтвердить настройку.



Когда сигнал нажатия кнопок отключен, отображается экран слева.



Когда сигнал нажатия кнопок настроен на 1-й уровень, отображается экран слева.



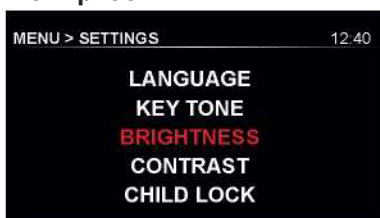
Когда сигнал нажатия кнопок настроен на 2-й уровень, отображается экран слева.



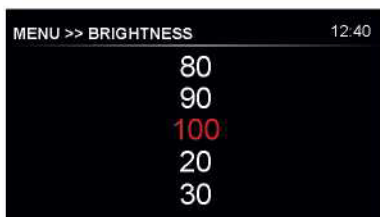
Когда сигнал нажатия кнопок настроен на 3-й уровень, отображается экран слева.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: В конце цикла приготовления или при установке напоминания прибор издает предупреждающий сигнал, даже если он находится в беззвучном режиме.

5. Яркость



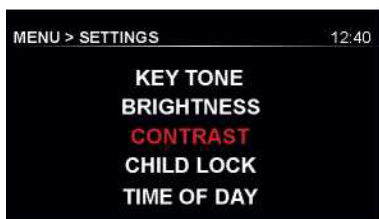
После входа в меню SETTINGS (настройки) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать BRIGHTNESS (яркость). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти.



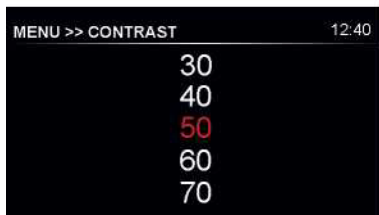
Поверните вращающуюся ручку, чтобы отрегулировать уровень яркости. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы подтвердить настройку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Рекомендуемый уровень яркости — 100.

6. Контрастность



После входа в меню SETTINGS (настройки) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать CONTRAST (контрастность). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в настройку контрастности.



Поверните вращающуюся ручку, чтобы отрегулировать уровень контрастности. Нажмите вращающуюся ручку, чтобы подтвердить настройку.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Рекомендуемый уровень контрастности 50.

7. Бокировка от детей

Блокировку от детей можно активировать двумя способами.

1. Активация блокировки от детей во время цикла приготовления



Во время цикла приготовления нажмите кнопку MENU (МЕНЮ) и поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать CHILD LOCK (блокировка от детей).

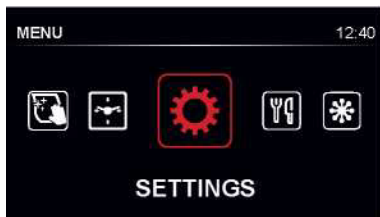


Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в настройку блокировки от детей.

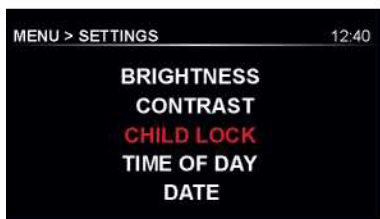


Нажмите вращающуюся ручку, чтобы активировать блокировку от детей.

2. Активация блокировки от детей независимо от цикла приготовления



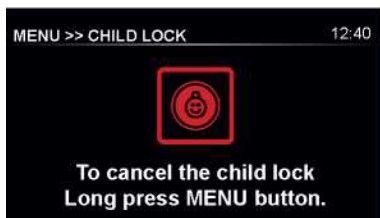
Нажмите кнопку ВКЛ/ВЫКЛ, чтобы включить духовой шкаф. После нажатия кнопки MENU (МЕНЮ) поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать меню SETTINGS (настройки). Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в меню SETTINGS (настройки).



После входа в меню настроек поверните вращающуюся ручку, чтобы выбрать CHILD LOCK (блокировка от детей).



Нажмите вращающуюся ручку, чтобы войти в настройку блокировки от детей.



Нажмите вращающуюся ручку, чтобы активировать блокировку от детей.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы отменить блокировку от детей, нажмите и удерживайте кнопку **MENU (МЕНЮ)**.

Работа в режиме «Курица Гриль»*

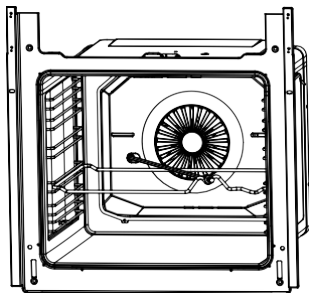


Рисунок 6

Нанизайте целую курицу на вертел. Чтобы обеспечить здоровую прожарку, расположите курицу по центру и закрепите ее с помощью фиксирующих крючков с каждой стороны вертела. Поместите вертел на решетку для жарки кур и вставьте ее внутрь духового шкафа, убедившись, что конец вертела находится на корпусе двигателя для жарки курицы. Перед закрытием дверцы духового шкафа не забудьте снять пластиковую ручку с вертела, повернув ее.

Закрыв дверцу, переведите печь в режим гриля и установите температуру термостата на максимальный уровень. В процессе приготовления на дно ставится поддон для сбора стекающего жира. После приготовления на гриле установите пластиковую ручку, повернув ее, и извлеките вертел из духового шкафа. Для облегчения очистки добавьте в поддон немного воды.

Приступите к жарке курицы

Режим жарки курицы является опцией. Для обжаривания курицы сначала вставьте вертел. Предусмотрены три функции приготовления.

Это функции **гриль + верх, конвекция + гриль, конвекция + гриль + верх**. Выберите необходимую функцию приготовления в меню Ручное приготовление.

Работа гриля

1. При установке гриля на верхнюю стойку находящиеся на нем продукты не должны касаться решетки.
2. Можно предварительно разогреть духовой шкаф в течение 5 минут во время приготовления на гриле. При необходимости можно перевернуть продукт вверх дном.
3. Продукты должны находиться в центре гриля, чтобы обеспечить максимальный поток воздуха через духовой шкаф.

Включение гриля

1. Отрегулируйте функцию приготовления на гриле в вашем духовом шкафу.
2. Затем установите в желаемую температуру гриля.

Выключение гриля

Выключите функцию приготовления на гриле.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Держите дверцу духового шкафа закрытой во время приготовления на гриле.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ В РЕЖИМЕ РУЧНОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Ниже приведена информация о продуктах, которые были протестированы в наших лабораториях для определения времени их приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества приготавливаемых ингредиентов и температуры. Блюда, приготовленные с использованием этих значений, могут не понравиться вам. Вы можете открыть для себя различные значения, проводя эксперименты для получения различных вкусов и результатов, которые придется вам по вкусу.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Духовой шкаф должен быть предварительно прогрет в течение 7-10 минут, прежде чем помещать в него продукты.

Таблицы по приготовлению пищи в ручном режиме

Духовой шкаф, модель 8 функций (*):

Продукты питания	Функция приготовления	Температура приготовления (°C)	Направляющая для приготовления	Время приготовления (мин.)
Кекс	Стат. выпек. / Стат. выпек. + конвекция	170-180	2-3	35-45
Маленький кекс	Стат. выпек. / Турбо+конвекция	170-180	2-3	25-30
Пирог	Стат.выпек./Стат.выпек.+ конвекция	180-200	2-3	35-45
Булочки	Стат. выпек.	180-190	2	35-45
Печенье	Стат.выпек. / Турбо + конвекция	170-180	2-3	20-25
Яблочный пирог	Стат. выпек. / Турбо + конвекция	180-190	2-3	50-70
Бисквит	Стат. выпек. / Турбо + конвекция	200/150*	2-3	20-25
Пицца	Стат. выпек. /Турбо+нижний нагрев	180-200	3	20-30
Лазанья	Стат. выпек.	180-200	2-3	25-30
Миндальное печенье	Стат.выпек/ Нижний-верхний нагрев+конвекция	100	2-3	50-70
Курица-гриль**	Гриль / Нижний-верхний нагрев+конвекция	200-220	2-3	25-35
Рыба-гриль**	Гриль	190-200-220	3-4	25-35
Стейк из телятины**	Гриль	230	5	30-35
Фрикадельки на гриле**	Гриль	230	5	25-30

* Без предварительного нагрева. Мы рекомендуем готовить при температуре 200°C в течение первой половины времени приготовления и при 150°C в течение оставшейся половины.

** По истечении половины времени приготовления продукты переворачивают вверх дном.

Духовой шкаф, модель 6 функций (*):

Продукты питания	Функция приготовления	Температура приготовления (°C)	Направляющая для приготовления	Время приготовления (мин.)
Кекс	Стат. выпек. / Стат. выпек. + конвекция	170-180	2-3	35-45
Маленький кекс	Стат. выпек. / Турбо+конвекция	170-180	2	25-30
Пирог	Стат. выпек. / Стат. выпек. + конвекция	180-200	2	35-45
Булочки	Стат. выпек.	180-190	2	20-25
Печенье	Стат. выпек.	170-180	2	20-25
Яблочный пирог	Стат. выпек. / Турбо+конвекция	180-190	1	50-70
Бисквит	Стат. выпек.	200/150*	2	20-25
Пицца	Стат. выпек. + конвекция	180-200	3	20-30
Лазанья	Стат. выпек.	180-200	2-3	25-40
Миндальное печенье	Стат. выпек.	100	2	50
Курица-гриль**	Гриль+конвекция	200-220	3	25-35
Рыба-гриль**	Гриль+конвекция	200-220	3	25-35
Стейк из телятины**	Гриль+конвекция	Макс.	4	15-20
Фрикадельки на гриле**	Гриль+конвекция	Макс.	4	20-25

* Без предварительного нагрева. Мы рекомендуем готовить при температуре 200°C в течение первой половины времени приготовления и при 150°C в течение оставшейся половины.

** По истечении половины времени приготовления продукты перевернуть.

Выпечка с камнем для пиццы *

При выпечке на камне для пиццы поместите камень для пиццы на решетку и предварительно разогрейте духовой шкаф в режиме «Пицца» (турбо + нижний нагрев) при температуре 230°C в течение 30 минут. После завершения предварительного нагрева, не вынимая камень для пиццы, положите на него пиццу при помощи лопатки (не кладите замороженную пиццу) и выпекайте при 180°C в течение 20-25 минут. По окончании выпечки извлеките пиццу из печи с помощью лопатки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не помещайте камень для пиццы в предварительно разогретый духовой шкаф.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: После завершения выпечки не вынимайте камень для пиццы, пока он горячий, и не кладите его на холодную поверхность. В противном случае камень для пиццы может треснуть.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не подвергайте камень для пиццы воздействию влаги.

Сушка

Продукты питания	Функция приготовления	Температура приготовления (°C)	Направляющая для приготовления	Продолжительность приготовления (часы)
Нарезанный банан	Функции приготовления с конвекцией	100	2	4-5
Нарезанное яблоко	Функции приготовления с конвекцией	100	2	4-5
Нарезанный апельсин	Функции приготовления с конвекцией	100	2	4-5

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чем тоньше ломтики, тем быстрее продолжительность сушки и лучше сохраняется аромат продуктов.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Не открывайте дверцу духового шкафа до завершения процесса сушки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Сушку следует проводить только в сушильном поддоне.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Сушка проводится без предварительного нагрева.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ И ОЧИСТКА

Периодическая очистка продлевает срок службы прибора и снижает количество частых проблем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отключите прибор от сети. Опасность удара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Подождите, пока прибор остынет, прежде чем чистить его.

Горячие поверхности могут явиться причиной ожогов.

1. Не чистите внутренние детали, панель, противни и другие части прибора острыми инструментами, такими как щетки, стальная мочалка или ножи. Не используйте абразивные и царапающие материалы или моющие средства.
2. После очистки внутренних частей прибора мыльной тканью тщательно промойте и высушите их мягкой тканью.
3. Очищайте стеклянные поверхности специальными чистящими средствами для стекол.
4. Не чистите прибор с помощью пароочистителей.
5. Не используйте легковоспламеняющиеся материалы, такие как кислоты, растворитель или газ, для очистки вашего прибора.
6. Не мойте какие-либо компоненты прибора в посудомоечной машине.
7. Используйте стеарат калия (мягкое мыло) для удаления грязи и пятен.
8. Протрите панель управления влажной тканью, а затем вытрите ее сухой тканью.
9. Изделие необходимо тщательно очищать после каждого использования. Таким образом можно будет легко удалить остатки пищи и предотвратить их пригорание при повторном использовании прибора.
10. Обязательно полностью вытрите оставшуюся жидкость после очистки и сразу же вымойте посуду, разбрызганную во время приготовления.
11. Некоторые моющие или чистящие средства могут повредить поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы или острые предметы во время чистки.

Чистка и сборка дверцы духового шкафа

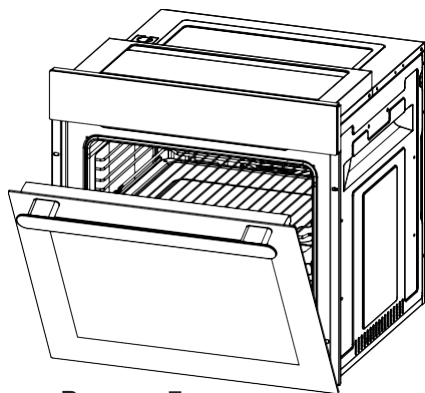


Рисунок 7

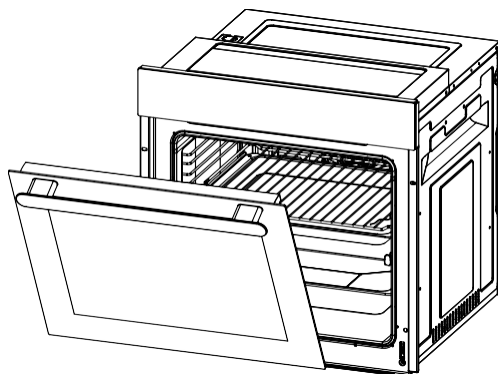


Рисунок 8

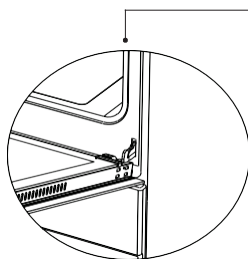


Рисунок 7.1

Полностью откройте дверцу, потянув ее на себя. Затем, как показано на **Рисунке 7.1**, потяните замок шарнира вверх с помощью отвертки и выполните операцию разблокировки.

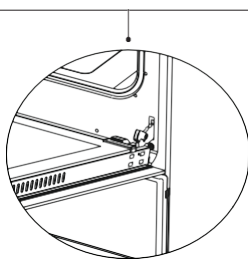


Рисунок 7.2

Как показано на **Рисунке 7.2**, установите замок петли на максимальный угол. Установите обе петли, соединяющие дверцу духового шкафа с духовым шкафом, в одинаковое положение.

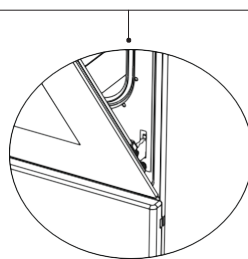


Рисунок 8.1

Затем закройте открытую дверцу духового шкафа так, чтобы она прислонилась к замку петли, как показано на **Рисунке 8.1**.

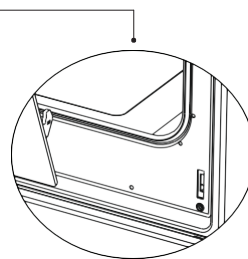


Рисунок 8.2

Чтобы снять дверцу духового шкафа, возьмите дверцу обеими руками, когда она находится на уровне, близком к закрытому положению, и потяните ее вверх, как показано на **Рисунке 8.2**.

Для повторной замены дверцы печи выполните процедуру снятия дверцы в обратном порядке.

Чистка стекла духового шкафа

Откройте дверцу духового шкафа. Вытяните пластиковые защелки с правой и левой стороны как показано на Рисунке 9 и потяните профиль на себя, как показано на Рисунке 10. После удаления профиля стекло становится свободным, как показано на Рисунке 11. Осторожно потяните на себя освободившееся стекло. Внешнее стекло крепится к профилю дверцы духового шкафа. Вы можете легко очистить стекла после их разделения. После завершения очистки и обслуживания вы можете заменить стекла, выполнив процедуру снятия в обратном порядке. Убедитесь, что профиль установлен правильно.

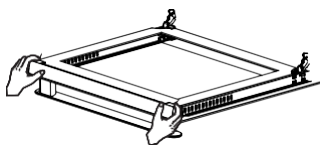


Рисунок 9

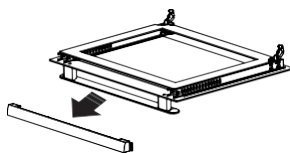


Рисунок 10

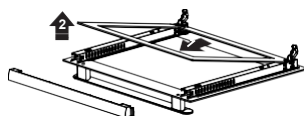


Рисунок 11

Каталитическая панель *

Находится за решетками духового шкафа, у правой и левой стенок. Каталитическая панель убирает неприятный запах и обеспечивает максимально эффективное использование прибора. Со временем запахи масла и пищи проникают в эмалированные стенки и нагревательные элементы. Каталитическая панель поглощает любые запахи пищи и масла и сжигает их во время приготовления, очищая духовой шкаф.

Снятие каталитической панели

Чтобы снять каталитическую панель; сначала снимите решетки. После удаления направляющих каталитическая панель будет свободна. Каталитическую панель рекомендуется менять раз в 2-3 года.

Положения направляющих

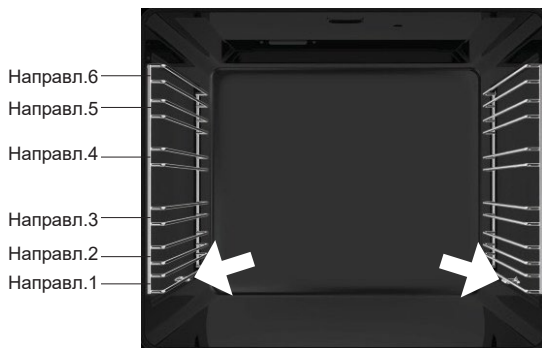


Рисунок 12

Установка и демонтаж направляющих

Для снятия направляющих нажмите на фиксаторы, показанные на рисунке стрелками, сначала снимите нижнюю, а затем верхнюю сторону с места установки. Чтобы установить направляющие выполните процедуру снятия в обратном порядке.

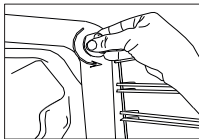
Замена лампы в духовом шкафу

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Отключите электропитание и подождите, пока духовой шкаф остынет, чтобы исключить риск поражения электрическим током, прежде чем заменять лампу. Горячие поверхности могут явиться причиной ожогов.

Снимите защитное стекло, повернув его. Использование пластиковых перчаток может помочь вам, если вам трудно вращать его.

Затем снимите лампу, повернув ее, и установите новую лампу с такими же характеристиками. Установите на место защитное стекло, подключите прибор к сети и завершите процедуру замены. Теперь вы можете пользоваться духовым шкафом.

Лампа типа G9



220-240 В перем.
тока 15-25 Вт

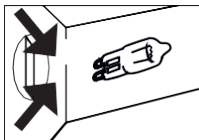


Рисунок 13

Лампа типа E14



220-240 В перем.
тока 15 Вт

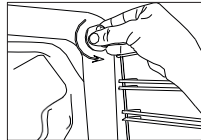


Рисунок 14

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Этот продукт содержит источник света класса энергоэффективности G.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Вы можете решить проблемы, с которыми вы можете столкнуться при работе с вашим продуктом, проверив следующие пункты, прежде чем звонить в службу технической поддержки.

Контрольные пункты

Если у Вас возникли проблемы с духовым шкафом, сначала ознакомьтесь с приведенной ниже таблицей и опробуйте предложенные варианты.

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не работает.	Блок питания неисправен.	Проверьте питание.
Духовой шкаф останавливается во время приготовления.	Вилка отходит от розетки.	Снова вставьте вилку в розетку.
Выключается во время приготовления.	Слишком долгая непрерывная работа.	Дайте духовому шкафу остыть после длительных циклов приготовления.
	Вентилятор охлаждения не работает.	Прислушайтесь к звуку вентилятора охлаждения.
	Духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией.	Следите за соблюдением зазоров, указанных в инструкции по эксплуатации.
	К настенной розетке подключены несколько приборов.	Подключайте только один прибор в одну розетку.
Внешняя поверхность духового шкафа сильно нагревается во время работы.	Духовой шкаф установлен в месте с плохой вентиляцией.	Следите за соблюдением зазоров, указанных в инструкции по эксплуатации.
Дверца духового шкафа плохо открывается.	Остатки пищи застряли между дверцей и внутренней полостью.	Хорошо очистите духовой шкаф и попробуйте снова открыть дверцу.
Внутренний свет тусклый или не работает.	Посторонний предмет, закрывающий лампу во время приготовления пищи.	Очистите внутреннюю поверхность духового шкафа и проверьте еще раз.
	Лампа может выйти из строя.	Замените на лампу с такими же характеристиками.
Поражение электрическим током при прикосновении к печи.	Отсутствует нормальное заземление.	Убедитесь, что источник питания правильно заземлен.
	Используется незаземленная настенная розетка.	

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Капает вода	Вода или пар могут образовываться при определенных условиях в зависимости от приготавливаемого продукта. Это не является неисправностью прибора.	Дайте духовому шкафу остыть, а затем вытрите насухо салфеткой.
Пар выходит из трещины на дверце духового шкафа.		
Вода, оставшаяся внутри печи.		
Вентилятор охлаждения продолжает _ работать _ после окончания приготовления.	Вентилятор работает определенное время для вентиляции внутренней камеры духового шкафа.	Это не является неисправностью прибора, поэтому можно не беспокоиться.
Духовой шкаф не греет.	Открыта дверца духового шкафа.	Закройте дверцу и перезапустите.
	Неправильно отрегулированы элементы управления духовым шкафом.	Обратитесь к разделу, посвященному эксплуатации духового шкафа, и выполните сброс настроек духового шкафа.
	Сработал предохранитель или выключился автоматический выключатель.	Замените предохранитель или переустановите автоматический выключатель. Если это повторяется часто, вызовите электрика.
Выделение дыма во время работы.	При первом использовании духового шкафа.	Из радиаторов выходит дым. Это не является неисправностью. После 2-3 циклов дыма больше не будет.
	Пища попала на нагревательный элемент.	Дайте духовому шкафу остыть и удалите остатки пищи с основания духового шкафа и поверхности верхнего нагревательного элемента.
При работе духового шкафа появляется запах горелого или пластика.	Внутри печи используются пластиковые или другие не термостойкие принадлежности.	При высоких температурах используйте подходящие стеклянные принадлежности.
Духовой шкаф плохо готовит.	Во время приготовления пищи дверца духового шкафа часто открывается.	Не открывайте дверцу духового шкафа часто, если готовящееся блюдо не требует переворачивания. При частом открывании дверцы внутренняя температура снижается, что влияет на результат приготовления.

ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ

1. Не используйте дверцу и/или ручку для переноски или перемещения прибора.
2. Осуществляйте перемещение и транспортировку в оригинальной упаковке.
3. Уделяйте максимальное внимание устройству во время погрузки/разгрузки и обращения с ним.
4. Убедитесь, что упаковка надежно закрыта во время погрузочно-разгрузочных работ и транспортировки.
5. Защищайте от воздействия внешних факторов (таких как влажность, вода и т.д.), которые могут повредить упаковку.
6. Будьте осторожны, чтобы не повредить прибор толчками, ударами, падениями и т. д. при переноске и транспортировке, а также не сломайте и не деформируйте его во время работы.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

Следующая информация поможет вам использовать ваш продукт экологично и экономично.

1. Используйте темные и эмалированные емкости, которые лучше проводят тепло в духовом шкафу.
2. Во время приготовления пищи, если в рецепте или руководстве пользователя указано, что требуется предварительный нагрев, предварительно разогрейте духовой шкаф.
3. Не открывайте часто дверцу духового шкафа во время приготовления.
4. Старайтесь не готовить несколько блюд одновременно. Вы можете готовить одновременно, поставив на направляющую две емкости для приготовления пищи.
5. Готовьте несколько блюд подряд. Духовой шкаф не будет терять тепло.
6. Выключите духовой шкаф за несколько минут до истечения времени приготовления. В этом случае не открывайте дверцу духового шкафа.
7. Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВОЙ ТЕХНИКИ

1. Данное изделие не содержит опасных и запрещенных веществ. Соответствует требованиям положений Директивы ЕС об отходах электрического и электронного оборудования
2. Данное изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые могут быть переработаны и повторно использованы.
3. Не следует выбрасывать ваше изделие вместе с бытовыми отходами по истечении его срока службы. Необходимо сдать его в пункт сбора для переработки отходов электрического и электронного оборудования.

Помогите защитить окружающую среду и природные источники путем переработки отработанных изделий.

УПАКОВКА

Материалы упаковки устройства произведены из перерабатываемого материала в соответствии с нашим национальным законодательством. Не выбрасывайте упаковочные материалы вместе с бытовыми и иными отходами, сдавайте их в пункты сбора упаковочных материалов.

В целях безопасности детей перед утилизацией данного изделия необходимо отрезать электрический кабель, чтобы предотвратить его включение.



Страна происхождения - Турция

Изготовитель:

«СЕРСИМ ДАЙАНЫКЛЫ ТЮКЕТИМ МАЛЛАРЫ САНАЙИ ВЕ ТИДЖАРЕТ КОЛЛЕКТИФ ШИРКЕТИ ИБРАХИМ ВЕ МУСТАФА УСТАОГЛУ»,

Юр.адрес: Кайсери Сербест Бёлгеси, Анбар SB Махаллеси, 12 Джадде, Серсим ситеси KSR-125/130, Апартаман №17, Меликгази, Кайсери, Турция

Адрес производства: Сербест Бёлге, 12 Джадде №18, Меликгази, Кайсери, Турция

«SERSIM DAYANIKLI TUKETIM MALLARI SANAYI VE TIGARET KOLLEKTIF SIRKETI IBRAHIM VE MUSTAFA USTAOGLU»,

Legal address: Kayseri Serbest Bolgesi, Anbar SB Mahallesi, 12 Cadde, Sersim Sitesi, KSR-125/130, Apartman №17, Melikgazi, Kayseri, Turkiye

Manufacturer's address: Serbest Bolge 12. Cadde No.18, Melikgazi, Kayseri, Turkiye

Импортер/Организация, уполномоченная на принятие претензий от покупателей:

ООО «СИМРУС» ИНН 7717705825, КПП 771901001, ОГРН 1117746641891

Юридический /фактический адрес: 105318, Москва, Ткацкая ул. д. 5, корп.7, этаж 2

При возникновении гарантийного случая необходимо обращаться в авторизованные сервисные центры. Список авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе Вы можете по телефонам: 8 (495) 969-02-86, 969-02-87

Срок гарантии - 24 месяца

Срок службы - 10 лет

Дата изготовления – указана на изделии

