

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Духовой шкаф

DELTAATTO

FSC 4500



АИ30

Благодарим Вас за выбор нашего прибора и поздравляем с отличным выбором. Надеемся, что он прослужит Вам в течение многих лет.

Данный новый прибор был тщательно спроектирован и изготовлен с использованием высококачественных материалов, скрупулезно протестирован, чтобы убедиться, что он полностью соответствует требованиям для приготовления пищи.

Пожалуйста, ознакомьтесь и соблюдайте эти простые рекомендации, которые позволят Вам добиться превосходных результатов с самого первого использования. Данный современный прибор перешел к Вам в руки с наилучшими нашими пожеланиями.

Данный прибор разработан для бытового использования.

Производитель снимает с себя ответственность за вред, нанесенный здоровью людей и имуществу, произошедший по причине неправильной установки или некорректного, неправильного или неподобающего использования.

Прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, тактильными или умственными способностями или людьми с недостаточным уровнем опыта или знаний без осуществления соответствующего инструктажа со стороны лица, ответственного за их безопасность, или без присмотра со стороны такого лица.

За детьми нужно следить, чтобы они не играли с прибором.

Не помещайте алюминиевую фольгу, посуду или схожие предметы на внутреннюю поверхность прибора для приготовления пищи. Нижний нагревательный элемент приводит к перегреву нижней части рабочей камеры, что приводит к повреждению прибора и другим серьезным последствиям (опасность возникновения пожара), а также к повреждению предмета мебели, в который встроен прибор.

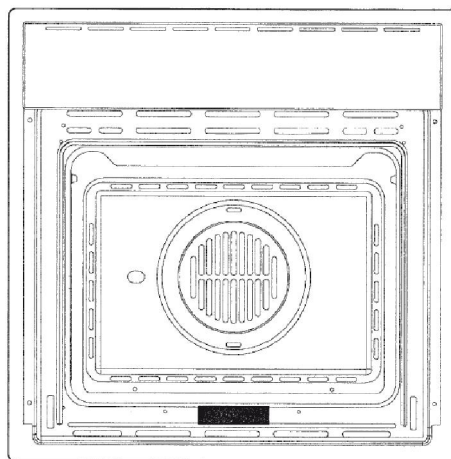
Не используйте жесткие абразивные средства и острые металлические скребки для очистки стеклянной поверхности дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность или привести к разрушению стекла.

Используйте только температурный зонд, рекомендованный для данного духового шкафа. Не используйте паровые очистители.

Инструкции для пользователя	4
Первое использование прибора.....	4
Самоочищающиеся каталитические панели.....	4
Защита окружающей среды.....	5
Знакомство с прибором	6
Установка и подключение	6
Первое использование	6
Демонстрационный режим.....	6
Установка часов	7
Действия с выключенным прибором	7
Включение духового шкафа.....	8
Функция блокировки (защита от детей)	8
Описание панели управления.....	9
Режимы приготовления	9
Функции панели управления.....	10
Инструкции по использованию.....	12
Температурный зонд.....	13
Использование температурного зонда.....	14
Специальные функции.....	18
Управление подсветкой.....	19
Простые команды	19
Установка температуры.....	20
Остаточное тепло	20
Программирование духового шкафа.....	21
Автоматические функции: рецепты	24
Демонтаж дверцы прибора.....	27
Замена лампы подсветки	28
Инструкции для установщика	29
Встраивание прибора высотой 45 см	29
Встраивание прибора высотой 60 см	30
Подключение к электрической сети	31

Важно

Типовая табличка прибора легко доступна даже после полного встраивания прибора. Типовую табличку можно увидеть, просто открыв дверцу прибора. . Всегда сообщайте идентификационные данные прибора при заказе запасных частей и при других обращениях в сервисную службу.

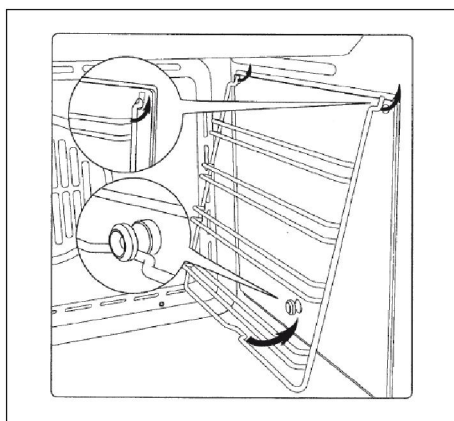


Инструкции для пользователя

Первое использование прибора

Тщательно очистите духовой шкаф с использованием мыльной воды и тщательно протрите. Для удаления боковых направляющих с идеально гладкой поверхности рабочей камеры осуществите действия, как показано на иллюстрации.

Включите духовой шкаф и дайте ему поработать в течение 30 минут при максимальной температуре, чтобы сжечь все следы жира, который в противном случае может привести к образованию неприятного запаха в процессе приготовления пищи.



Важно:

В качестве меры предосторожности перед очисткой прибора рекомендуется всегда отключать прибор от электрической сети, вынув вилку из розетки или отключив предохранитель. Не используйте для очистки прибора моющие и чистящие средства, содержащие кислоту или щелочь (например, лимонный сок, уксус, соль, томаты и т. п.). Не используйте хлорсодержащие вещества, кислоты или абразивные чистящие средства для очистки окрашенных поверхностей прибора.

Не используйте паровые очистители для очистки прибора.

Самоочищающиеся каталитические панели



Самоочищающиеся панели

Функция ОЧИСТКИ (в зависимости от модели) активизирует реакцию, которая приводит к очистке рабочей камеры.

На гладкие стенки рабочей камеры можно установить самоочищающиеся панели.

Эти панели просто навешиваются на крючки на стенках рабочей камеры перед установкой направляющих. Они покрыты специальной микропористой каталитической эмалью, которая окисляет и постепенно испаряет жир и масло при температуре выше 200°C.

Если духовой шкаф после приготовления жирных блюд остался грязным, включите его и дайте поработать при пустой рабочей камере в течение 60 минут (макс.) на максимальной температуре.

Никогда не мойте и не очищайте самоочищающиеся панели при помощи абразивных моющих и чистящих средств, а также средств, содержащих кислоту и щелочь.

Инструкции для пользователя

Защита окружающей среды

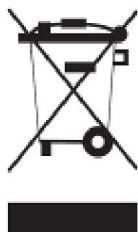
Для производства документации данного прибора используется бумага, отбеленная без хлора, или переработанная бумага для того, чтобы помочь защитить окружающую среду. Упаковочный материал разработан для предотвращения нанесения ущерба окружающей среде, могут быть переработаны или утилизированы, являясь экологически чистыми материалами.



Переработка упаковочного материала будет способствовать экономии сырья и сокращению объемов промышленных и бытовых отходов.

УПАКОВОЧНЫЙ МАТЕРИАЛ пригоден на 100% для вторичной переработки и помечен символом переработки. Упаковочный материал (целлофановые пакеты, пенопласт и т. п.) должен храниться вдали от детей, так как он потенциально опасен.

ДАННЫЙ ПРИБОР промаркирован в соответствии с европейской директивой 2002/96/ЕС, об утилизации электрических и электронных отходов (Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE)). Обеспечив правильную утилизацию прибора, пользователь предотвращает нанесения потенциального вреда окружающей среде и здоровью.



СИМВОЛ ПЕРЕЧЕРКНУТОГО КОНТЕЙНЕРА на приборе или сопроводительной документации указывает, что прибор нельзя считать бытовым отходом, его необходимо сдать в пункт приема электронного или электрического оборудования для утилизации.

УТИЛИЗАЦИЯ прибора должна производиться в соответствии с существующими местными нормами по утилизации.

Для получения **ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ИНФОРМАЦИИ** об утилизации и вторичной переработке прибора, свяжитесь с местной администрацией, занимающейся данными вопросами, с пунктом приема вторсырья или с магазином, где Вы приобрели прибор.

ПЕРЕД УТИЛИЗАЦИЕЙ выведи прибор из строя, отрезав сетевой кабель.

Инструкции для пользователя

Знакомство с прибором

Уважаемый пользователь, Ваш новый духовой шкаф оснащен электронной платой, которая постоянно контролирует функционирование прибора для достижения максимальной эффективности приготовления пищи.

Сенсорная панель управления современна, точна и надежна.

Интерфейс элегантен и эргономичен.

Несколько кнопок, множество функций и отсутствие сложных комбинаций или последовательностей нажатия кнопок, сложных для ввода, теперь Вы можете сконцентрироваться на приготовлении блюда, и прибор готов к работе за пару нажатий.

Установка и подключение

Уважаемый пользователь, данный духовой шкаф является современным электронным прибором, который классифицируется как товар длительного пользования. Установка прибора предполагает работу квалифицированных специалистов, как по подключению прибора к электрической сети, так и по встраиванию в предмет мебели.

(См. «Инструкции по установке»).

Первое использование

После первого подключения прибора к электрической сети на дисплее отобразится выбор языка.

При помощи кнопок ▼ ▲ выберите язык; для подтверждения выбора нажмите кнопку .



(с настоящего момента выбор языка останется неизменным даже в случае отключения электроэнергии).

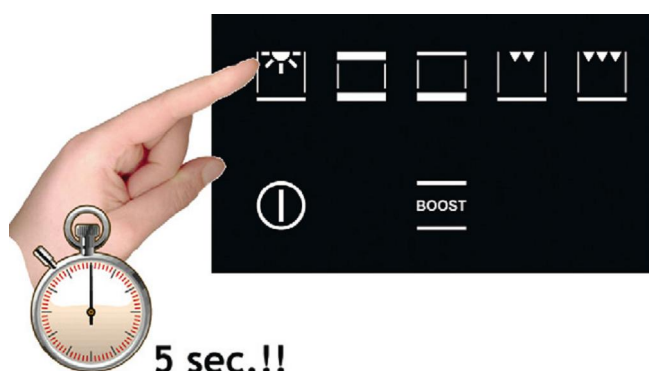
Теперь прибор переключится в демонстрационный режим.

Демонстрационный режим

Прибор переходит в демонстрационный режим каждый раз после отключения электроэнергии и после первого включения прибора. Целью данного режима является проинформировать пользователя, как управлять прибором с заданной последовательностью команд.



В данном режиме духовой шкаф на самом деле НИКОГДА не включается, т. е. нагревательные элементы не нагреваются. Панель управления неактивна, поэтому прибор не будет реагировать на нажатие кнопок.



Чтобы отключить демонстрационный режим, нажмите и удерживайте кнопку подсветки  в течение 5 секунд: панель управления переключится в обычный режим функционирования, а прибор готов к использованию.

Теперь можно установить значение текущего времени, но эта процедура не является обязательной для включения прибора.

Инструкции для пользователя

Установка часов

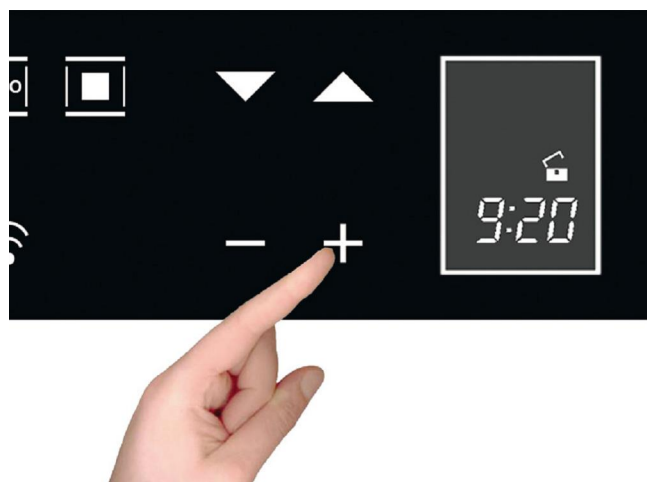


После подключения прибора к электрической сети раздастся двойной звуковой сигнал.

Для установки текущего времени нажмите кнопку «ФУНКЦИИ ТАЙМЕРА»  и удерживайте в течение 3 секунд.



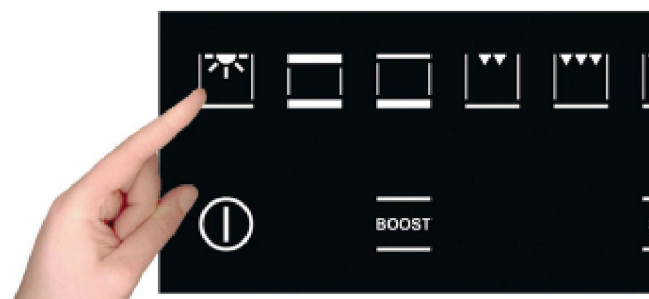
Любое нажатие кнопки подтверждается звуковым сигналом.



Установите текущее время при помощи кнопок + и -: в процессе установки двоеточие между значением часов и минут мигает, значение установлено, когда двоеточие горит постоянно.

Действия с выключенным прибором

- Включение подсветки



Включение и выключение подсветки осуществляется благодаря нажатию на кнопку подсветки, как показано на рисунке.

- Изменение языка

Когда духовой шкаф выключен, Вы можете изменить язык дисплея, одновременно нажав кнопки  и + снизу справа и удерживая их в течение 3 секунд.

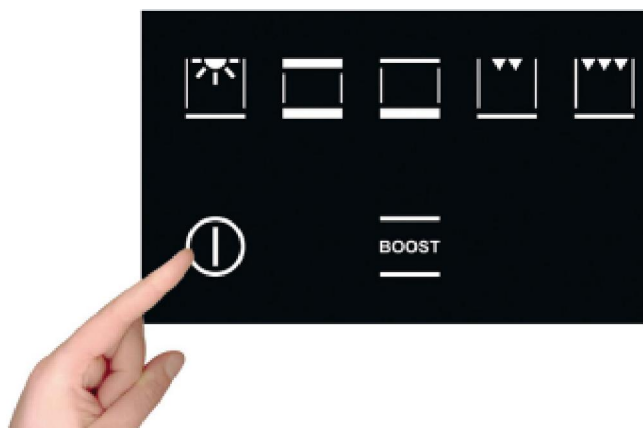
При помощи кнопок   выберите язык; для подтверждения выбора нажмите кнопку .

- Установка таймера

См. соответствующий раздел.

Инструкции для пользователя

Включение духового шкафа



Включите прибор, нажав на кнопку ①, как показано на рисунке.

Для активации функций духового шкафа необходимо всегда сначала нажимать кнопку ①, за исключением функций подсветки рабочей камеры и таймера, которые не зависят от включения прибора.

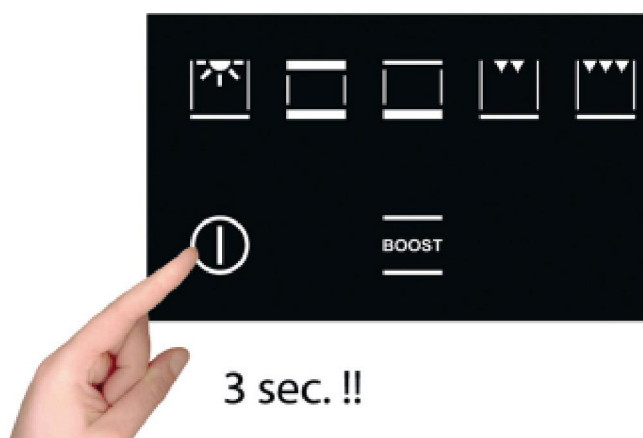
На панели управления загорятся символы всех функций.

Примечание: Помните, что духовой шкаф можно включить, только когда отключена функция блокировки.



На дисплее в течение минуты отобразится надпись ON. Панель управления ожидает выбора режима приготовления. В противном случае автоматика воспримет включение случайным и из соображений безопасности, отключит прибор, после чего на дисплее в течение нескольких секунд отобразится надпись OFF.

Функция блокировки (защита от детей)



Чтобы включить или отключить блокировку, нажмите кнопку ① и удерживайте в течение 3 секунд.

Вы можете в любой момент активировать или отключить режим работы прибора.



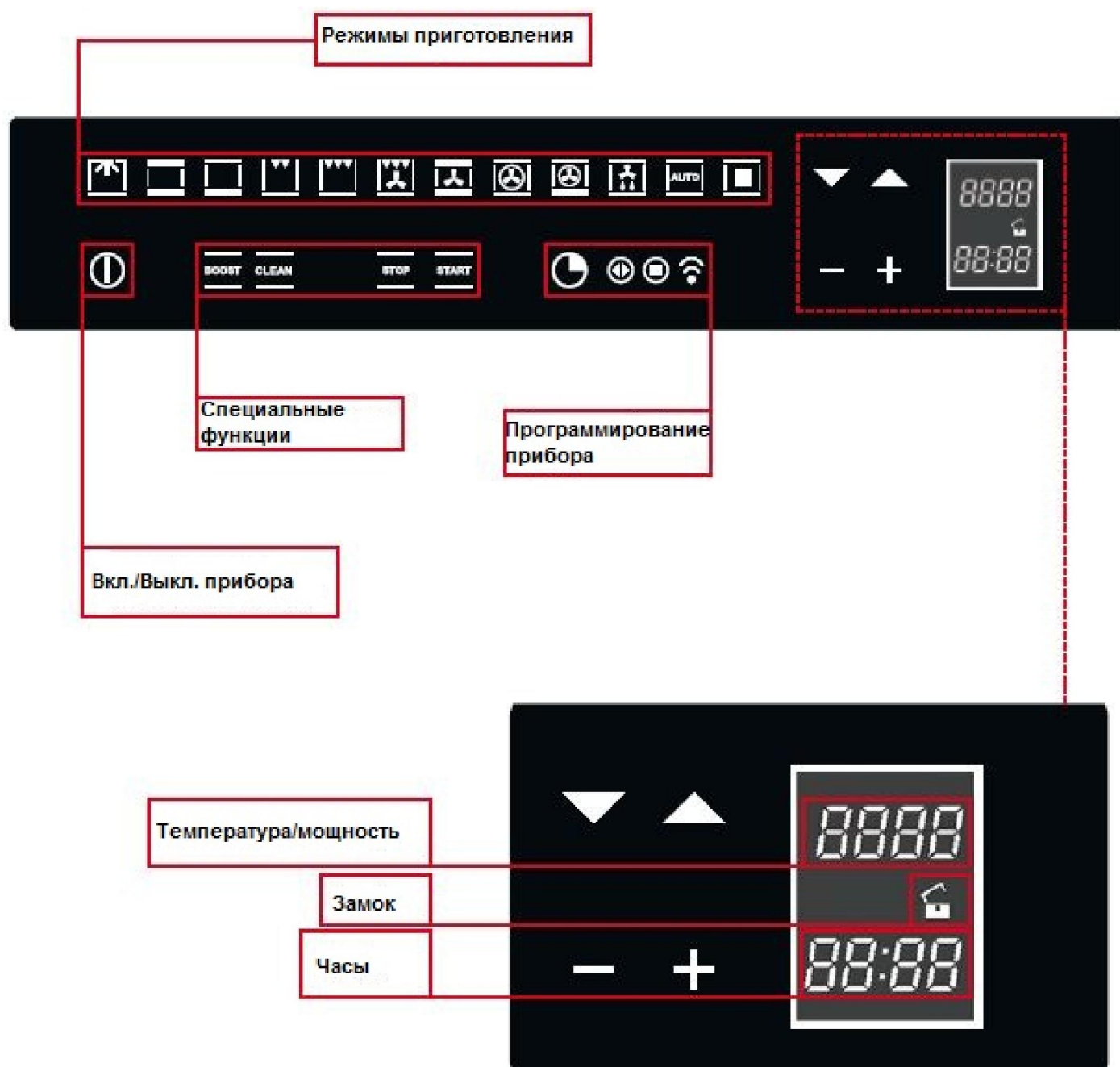
Если символ замка на панели управления ОТКРЫТ, то блокировка отключена.



Если символ замка на панели управления ЗАКРЫТ, то блокировка активна.

Инструкции для пользователя

Описание панели управления



Режимы приготовления

Прибор предоставляет на выбор 11 режимов приготовления. Для выбора режима просто прикоснитесь к соответствующему символу. Для каждого режима приготовления есть температурная установка, выбранная на основе тестов рецептов, которые обычно используются. Температуру можно легко изменить, исходя из Вашего личного опыта.

Внимание

В процессе работы доступными части прибора могут сильно разогреваться. Необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили к прибору. Также будьте осторожны, не прикасайтесь в нагревательным элементам внутри рабочей камеры.

Инструкции для пользователя

Функции панели управления



Подсветка рабочей камеры всегда включается, когда открывается дверца прибора.
В целях экономии электроэнергии подсветка контролируется системой в других режимах.



Верхний и нижний нагрев
Установка по умолчанию: 190°C
Установка термостата: от 50°C до макс.



Нижний нагрев
Установка по умолчанию: 50°C
Установка термостата: от 50°C до макс.



Гриль (верхний нагрев, маленький маломощный)
Установка по умолчанию: макс.
Установка термостата: от 50°C до макс.



Гриль большой площади (двойной верхний нагрев)
Установка по умолчанию: макс.
Установка термостата: от 50°C до макс.



Гриль большой площади (двойной верхний нагрев) с обдувом
Установка по умолчанию: 165°C
Установка термостата: от 50°C до макс.



Верхний и нижний нагрев с обдувом
Установка по умолчанию: 165°C
Установка термостата: от 50°C до макс.



Кольцевой нагревательный элемент с обдувом
Установка по умолчанию: 165°C
Установка термостата: от 50°C до макс.



Нижний нагрев + кольцевой нагревательный элемент с обдувом
Установка по умолчанию: 230°C
Установка термостата: от 50°C до макс.



Размораживание с обдувом
Установка термостата: от 0°C до 60°C



Доступ к автоматическим рецептам



Быстрый разогрев

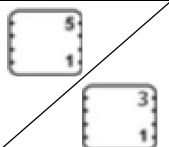


Быстрая очистка (для духовых шкафов с каталитическими самоочищающимися панелями)

Инструкции для пользователя

В таблице приведены результаты кулинарных тестов, проведенных в лабораторных условиях профессиональными поварами. В любом случае приведенные данные являются ориентировочными, запрограммированные данные могут стать отправной точкой для Ваших экспериментов с новыми рецептами для достижения наилучших результатов.

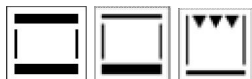
								
								
	160-200	160-180	140-160	200-230	210-220	160-180	190	230-макс.
	2-3	2	2	1-3	2	2-3	2-3	4-5 2-3
	30-50	20-40	10-40	10-20	45-60	45-60	60-70	14-18

									
									
	225-250	160-180	210-230	160-190	200-220	160-180	175-190	190-210	170-190
	2	2	2	2	2-3	2	2	2	2-3
	120-150	120-160	90-120	90-120	50-60	45-60	60-70	40-50	40-50

Инструкции для пользователя

Инструкции по использованию

Традиционное приготовление

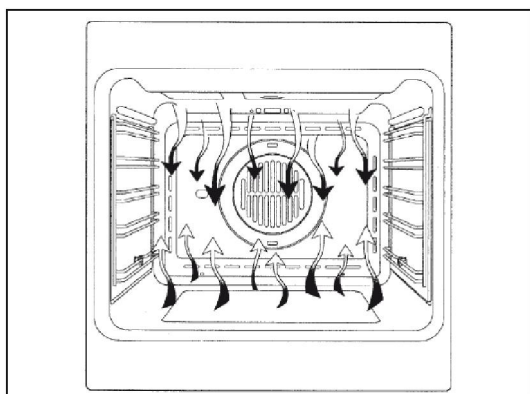


Традиционное приготовление использует верхний и нижний нагрев для приготовления одного блюда.

Поместите продукты для приготовления в рабочую камеру, только когда будет достигнута установленная температура, когда заблокировано °C и раздастся звуковой сигнал.

Если Вы хотите увеличить или уменьшить температуру верхнего и нижнего нагрева до конца цикла приготовления, нажмите на наиболее подходящий символ режима приготовления и измените температуру.

Рекомендуется открывать дверцу духового шкафа как можно реже в процессе приготовления.



Приготовление с обдувом



При выборе данных режимов приготовления вентилятор, расположенный сзади рабочей камеры, позволяет горячему воздуху циркулировать внутри рабочей камеры, обеспечивая равномерный нагрев. Таким образом, процесс приготовления ускоряется по сравнению с традиционными методами.

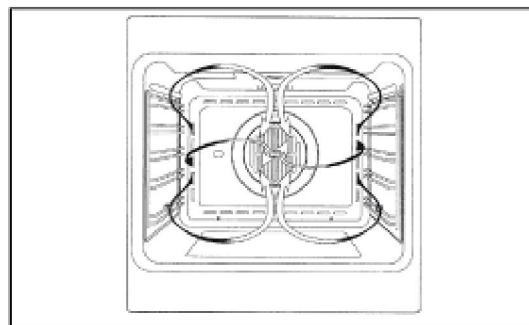
Данные режимы подходят для приготовления сразу нескольких блюд на разных уровнях, особенно если готовятся различные продукты (рыба, мясо и т. п.).

Размораживание



При выборе одного из режимов с обдувом и установке температуры на 0°C вентилятор позволяет холодному воздуху циркулировать внутри рабочей камеры. Таким образом, замороженные продукты, быстро размораживаются.

Нет необходимости разогревать рабочую камеру, хотя при приготовлении выпечки это рекомендуется. Температуру можно увеличить до 60°C.



Приготовление с грилем



Используйте гриль для жарения или подрумянивания блюд. Некоторые духовые шкафы могут быть оснащены вертелом и электрическим мотором для вращения вертела.

Поместите блюдо на первый или второй уровень сверху.

Предварительно нагрейте рабочую камеру в течение 5 минут. Установите термостат на температуру от 50°C до макс..

Вентилятор охлаждения корпуса

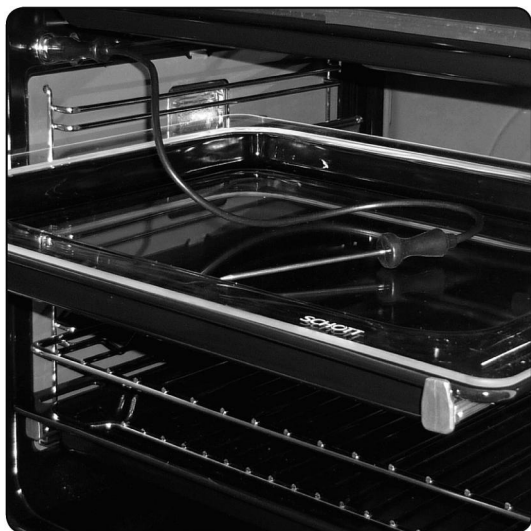
Вентилятор расположен в верхней части духового шкафа и создает циркуляцию холодного воздуха внутри предмета мебели и снаружи прибора.

Вентилятор охлаждения включается, когда температура корпуса прибора достигнет 80°C.

Вентилятор отключится, когда температура корпуса прибора упадет ниже 60°C.

Инструкции для пользователя

Температурный зонд

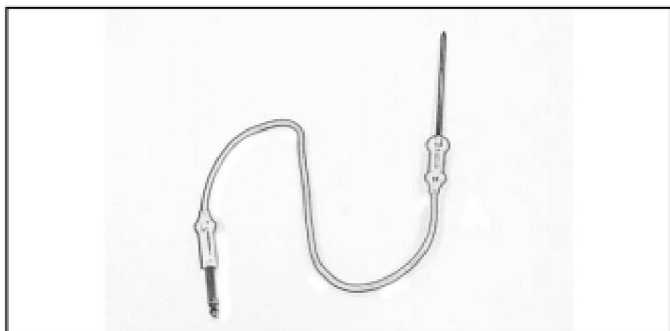


Температурный зонд

Нежность, вкус и запах являются результатом точного и функционального контроля.

Температурный зонд – это термометр, который при расположении внутри продукта позволяет измерить температуру сердцевины и исходя из этого измерения определить окончание приготовления.

Например, мясо может выглядеть готовым снаружи, но быть сырым внутри!



Температура продукта, достигаемая в процессе приготовления, тесно связана с проблемами со здоровьем и гигиеной. Бактерии могут содержаться в любом типе мяса, птицы, рыбы, а также в сырых яйцах.

Некоторые типы бактерий приводят к гниению мяса, в то время как другие, например, сальмонелла, кампилобактерии, листерия моноцитогенная, кишечная палочка, золотистый стафилококк могут нанести серьезный вред здоровью человека.

Бактерии очень быстро размножаются при температуре от 4,4°C до 60°C. Фарш находится в особой группе риска с этой точки зрения.

Для предотвращения размножения бактерий, необходимо предпринять следующие меры:

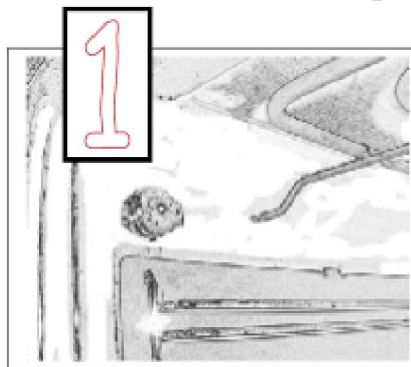
- Не размораживать мясо при комнатной температуре, а только в холодильнике или в духовом шкафу со специальной функцией размораживания. В противном случае необходимо незамедлительно приготовить мясо после размораживания.
- Фаршировать цыпленка непосредственно перед употреблением в пищу. Никогда не покупать упакованного фаршированного цыпленка, только уже приготовленного фаршированного цыпленка, если Вы планируете употребить его в пищу в течение 2 часов.
- Мариновать мясо в холодильнике, а не при комнатной температуре.
- Использовать температурный зонд для проверки температуры сердцевины мяса, рыбы, птицы, если кусок толще 5 см, чтобы убедиться, что была достигнута минимальная температура приготовления.

Наибольший риск представляет недостаточно прожаренный цыпленок, из-за наличия в нём сальмонеллы

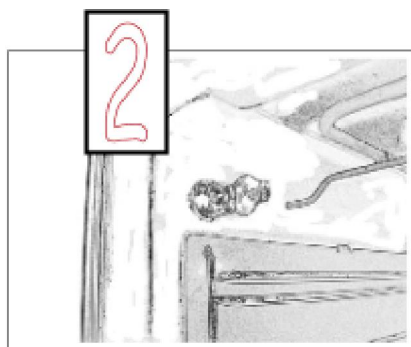
- Не прерывать процесс приготовления, особенно хранение не до конца приготовленных продуктов, а затем завершение процесса приготовления. Такая последовательность приводит к бурному росту бактерий из-за «теплых» температур, достигаемый внутри продукта.
- Жарить мясо и птицу в духовом шкафу при температуре не менее 165°C.

Инструкции для пользователя

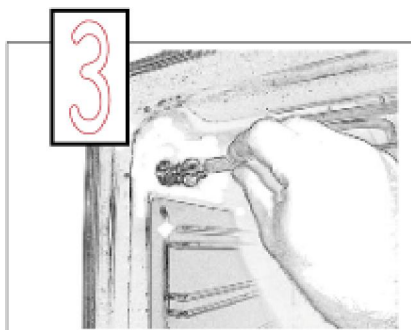
Использование температурного зонда



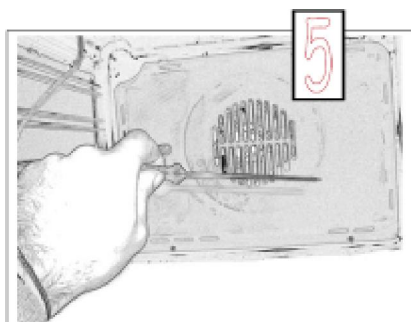
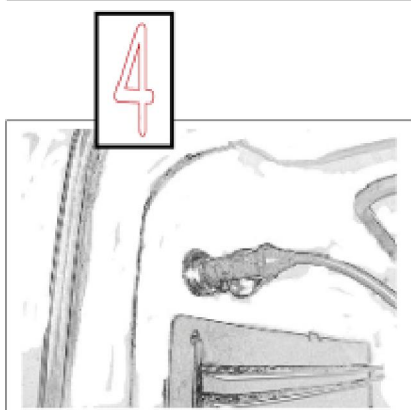
Розетка температурного зонда расположена в верхнем переднем углу рабочей камеры, она защищена металлической крышкой (1).



Приподнимите металлическую крышку (2).



Вставьте вилку до конца. Если температурный зонд правильно подключен, то панель управления издаст двойной звуковой сигнал (3).

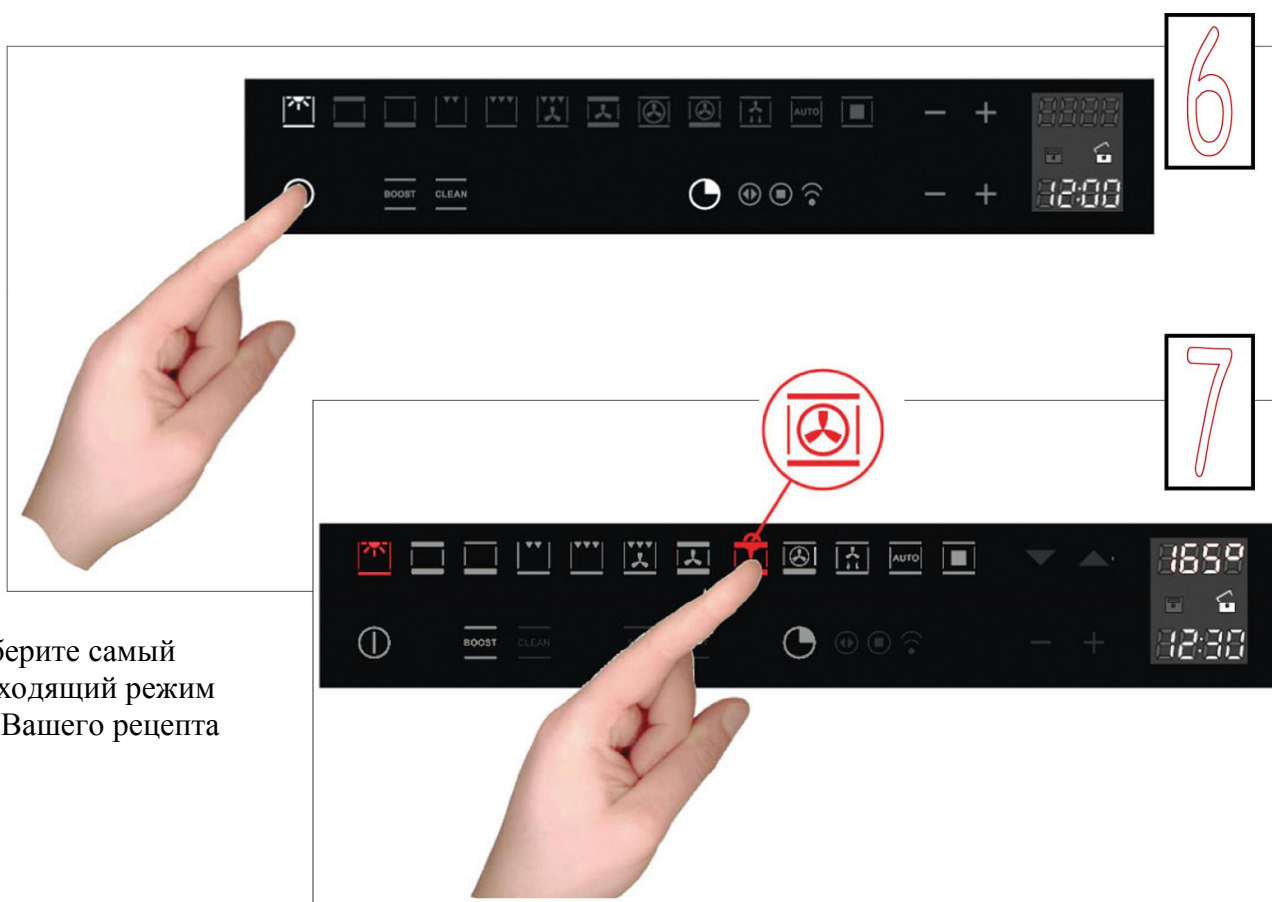


Вставьте температурный зонд в середину продукта, не прикасаясь к костям или прослойкам жира.

Инструкции для пользователя



Запомните, что температурный зон не будет работать, если он подключен, когда духовой шкаф уже включен.



Выберите самый подходящий режим для Вашего рецепта



После 5 секунд дисплей температуры переключится в режим отображения температуры сердцевины, например, температура, которая должна быть достигнута внутри продукта.



При помощи кнопок ▼ ▲ Вы можете изменить минимальное значение температуры сердцевины в диапазоне от +30°C до +99°C, рекомендуется свериться с таблицей на следующей странице, данные в которой приведены из «National Food Safety Database (USA)».

Инструкции для пользователя

Помните, что для изменения значения температуры температурного зонда или температуры рабочей камеры необходимо произвести следующие действия:

- При помощи кнопок ▼ ▲ сделайте выбор (белый для температурного зонда и красный для рабочей камеры),
- с помощью  Вы можете увеличить или уменьшить температуру по желанию.

ПРОДУКТ	МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА СЕРДЦЕВИНЫ
Фарш	
Гамбургер	71°C
Говядина, телятина, ягнятина, свинина	74°C
Цыпленок, индейка	74°C
Говядина, телятина, ягнятина	
Жаркое и стейки	
С кровью	Температура сердцевины для мясных блюд с кровью не определена «National Food Safety Database (USA)», так как подобный способ приготовления является небезопасным из соображений влияния на здоровье.
Средняя готовность с кровью	63°C
Средняя готовность	71°C
Хорошая прожаренность	77°C
Свинина	
Отбивные, жаркое, ребрышки	
Средняя готовность	71°C
Хорошая прожаренность	77°C
Свежая ветчина	71°C
Свежие сосиски	71°C
Птица	
Цыпленок целиком и части цыпленка	82°C
Утка	82°C
Индейка целиком (не фаршированная)	82°C
Грудка индейки	77°C



Если удалить вилку температурного зонда из розетки после начала процесса приготовления, то активируется блокировка панели управления и звуковой сигнал указывает на ошибку: вставьте вилку температурного зонда в розетку и продолжите процесс приготовления!

Инструкции для пользователя



При приготовлении пищи с использованием температурного зонда всегда предустановленные значения температур изменяются, чтобы соответствовать философии использования, до 165°C: они могут варьироваться от 120°C до 250°C. По тем же причинам функция размораживания будет неактивна.

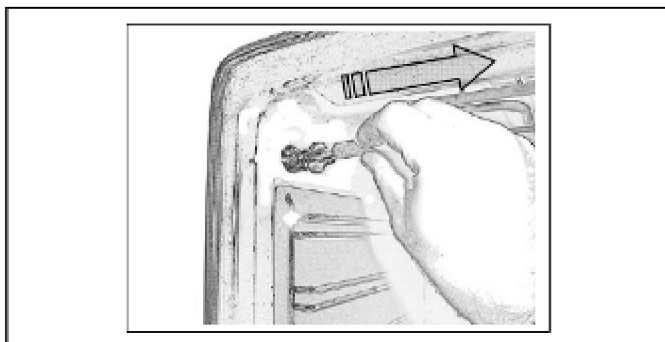


Окончание приготовления определяется достижением температуры сердцевины значения, установленного для температурного зонда. Все функции, установленные для духового шкафа (функции таймера) отключаются, за исключением звукового сигнала (таймера).

Когда температурный зонд фиксирует температуру, которая для него была установлена, то духовой шкаф отключается автоматически, а пользователь информируется при помощи звукового сигнала, на дисплее отображается надпись «Program finished remove the dish» («Программа завершена, удалите блюдо»).

Когда время приготовления завершено, не забудьте отключить температурный зонд и вынуть его из рабочей камеры.

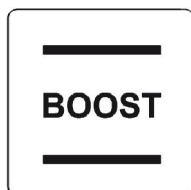
ВНИМАНИЕ: температурный зонд после приготовления очень горячий.



Инструкции для пользователя

Специальные функции

Быстрый разогрев (Boost)



BOOST – БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

Для уменьшения продолжительности приготовления благодаря быстрому разогреву

Специальная функция может быть активирована после выбора режима приготовления и используется для сокращения времени, необходимого для достижения температуры приготовления.



В любой момент можно отключить быстрый разогрев или изменить режим приготовления.

Функция очистки (быстрая очистка)

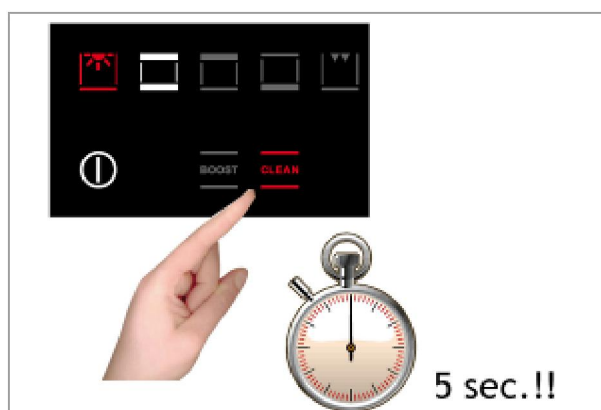


ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ОЧИСТКА

Высокотемпературный цикл (250°C) в сочетании с самоочищающимися панелями для бережной, непроникающей очистки рабочей камеры.

Правильное функционирование сочетается с использованием боковых панелей и каталитической панели на вентиляторе: духовой шкаф покрыт специальной эмалью с микропористой структурой, которая расщепляет отложившийся жир благодаря процессу каталитического окисления, в процессе которого остатки пищи превращаются в газообразные вещества.

Функцию турбоочистки можно активировать, только когда не выбран ни один из режимов приготовления, поэтому включите духовой шкаф и прикоснитесь к символу, как показано на рисунке, и удерживайте в течение 5 секунд.



Инструкции для пользователя



Процесс очистки осуществляется при температуре 250°C и длится около часа. Не используйте этот режим для приготовления пищи.

Включается внутренняя подсветка, она может быть выключена и снова включена в любой момент времени.

Все самоочищающиеся панели будут эффективно справляться со своей задачей в течение тридцати циклов очистки, после этого их необходимо заменить.

Панели необходимо очищать только водопроводной водой. Панели можно заказать через авторизованного дилера.

Управление подсветкой

Управление подсветкой активно при выполнении любого режима приготовления и не зависит от самого процесса приготовления, т. е. Вы можете по своему желанию выключать или включать подсветку, когда захотите!

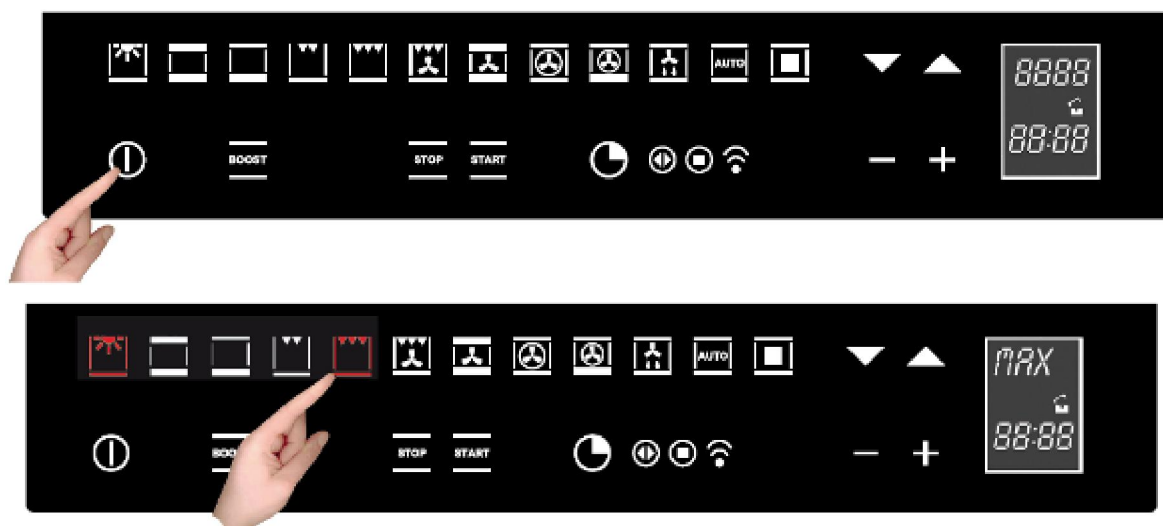
Обычно подсветка горит в течение всего процесса разогрева и в течение первых 3 минут после того, как будет достигнута температура приготовления. После этого подсветка отключается для сохранения электроэнергии.

Для проверки процесса приготовления может быть необходимо включить внутреннюю подсветку. Для этого достаточно всего лишь прикоснуться к символу лампы на панели управления: подсветка будет гореть в течение 3 минут, а затем отключится автоматически. Естественно Вы можете выключить ее сразу же, снова нажав на символ лампы.

Некоторые модели оснащены дверным переключателем. Данный механизм использует сенсорную технологию для определения положения дверцы для управления подсветкой: открывание дверцы сигнализируется звуковым сигналом, а подсветка загорается. Подсветка выключается, когда дверца снова закрывается.

Простые команды

Благодаря современной панели управления достаточно всего двух прикосновений для установки режима приготовления: включите духовой шкаф и выберите режим приготовления, наиболее подходящий для блюда, которые Вы собираетесь приготовить. Вы выбираете его и нажимаете на символ!



Панель управления предложит температуру для каждого режима приготовления, которую можно изменить в любой момент, но если Вы посчитаете температуру подходящей, то не нужно будет ничего делать, прибор начнет выполнение работы автоматически через всего несколько секунд!

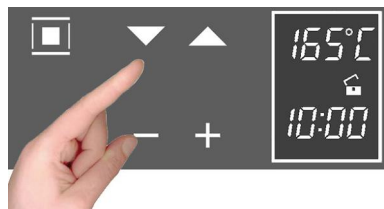
Инструкции для пользователя

Установка температуры

В приборе установлен датчик, который определяет температуру с точностью $\pm 5^{\circ}\text{C}$ для максимальной надежности процесса приготовления.

В любой момент Вы можете изменить значение температуры. После выбора режима приготовления, достаточно прикоснуться к кнопкам ▼ ▲ и установить температуру в диапазоне от 50°C до макс.

Нет необходимости подтверждать измененное значение, панель управления примет установку автоматически после нескольких секунд.



В процессе разогрева, символ градусов ($^{\circ}\text{C}$) мигает, чтобы показать, что идет процесс разогрева и установленная температура не достигнута. Когда температура установлена, прибор издаст звуковой сигнал.

Примечание: у некоторых моделей на дисплее может отображаться текущая температура рабочей камеры, пока температура не достигнет установленного значения. Если Вы хотите проверить установленную температуру, нажмите любую из кнопок ▼ ▲ и, при желании, Вы можете использовать их же для изменения значения температуры.

Остаточное тепло

В процессе приготовления стенки рабочей камеры разогреваются. Это тепло изолировано от предмета мебели благодаря богатой теплоизоляции и определенным структурным особенностям.

Тепло постепенно рассеивается со временем и его можно использовать: на панели управления отображается температура рабочей камеры после отключения духового шкафа, пока она не упадет ниже 50°C .



Используйте эту особенность для сохранения блюд в теплом состоянии или для завершения процесса приготовления различных блюд!

Инструкции для пользователя

Программирование духового шкафа

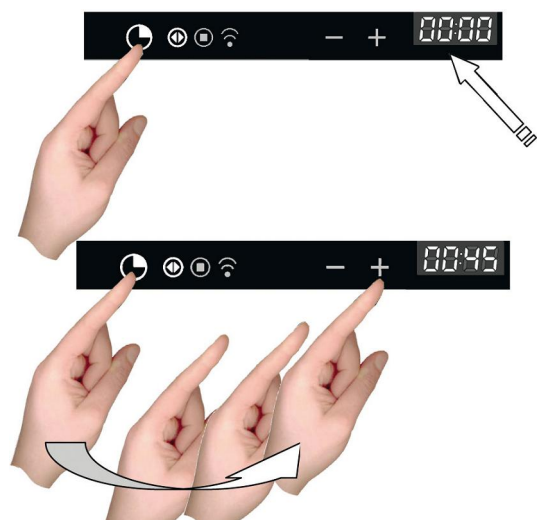
Программирование прибора предполагает возможность установки трех функций таймера для контроля процесса приготовления. Они могут быть использованы в комбинации с обычными функциями приготовления.



Функции таймера могут быть выбраны последовательно, слева направо, прикосновением к символу часов.

При каждом прикосновении символы загораются по порядку.

Продолжительность приготовления



Прикоснитесь однократно к символу часов, загорится соответствующий символ. К тому же на дисплее часов вместо текущего времени будет отображаться продолжительность приготовления.

Разделительное двоеточие мигает, это означает, что Вы можете установить значение продолжительности приготовления.



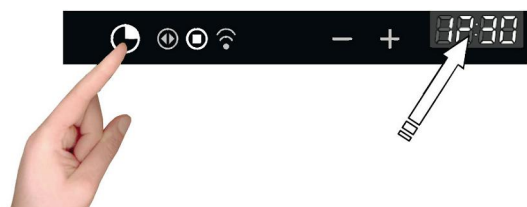
После установки продолжительности приготовления, на дисплее снова начнет мигать текущее время, а символ продолжительности приготовления будет гореть.

Обратный отсчет начнется с этого момента. После завершения установленного промежутка времени, прибор издаст звуковой сигнал, а процесс приготовления будет завершен. На дисплее отобразится следующее сообщение «Program finished remove the dish» («Программа завершена, удалите блюдо»): нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал, или откройте дверцу.

Через минуту духовой шкаф автоматически отключится, если не был установлен другой режим работы.

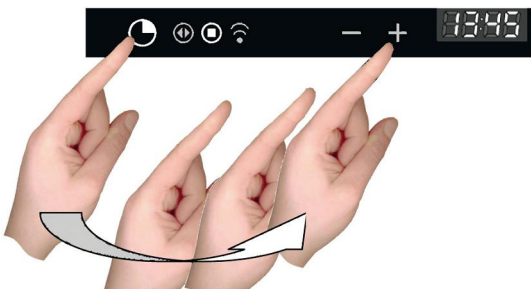
Инструкции для пользователя

Окончание приготовления



Прикоснитесь дважды к символу часов, загорится соответствующий символ.

Разделительное двоеточие мигает, это означает, что Вы можете установить значение времени окончания приготовления.



Установите значение времени окончания приготовления при помощи кнопок «+» и «-».



После установки окончания приготовления, на дисплее снова начнет мигать текущее время, а символ окончания приготовления будет гореть.

Обратный отсчет начнется с этого момента. После достижения установленного времени, прибор издаст звуковой сигнал, а процесс приготовления будет завершен. На дисплее отобразится следующее сообщение «Program finished remove the dish» («Программа завершена, удалите блюдо»): нажмите любую кнопку, чтобы отключить звуковой сигнал, или откройте дверцу.

Через 8 секунд духовой шкаф автоматически отключится, если не был установлен другой режим работы.

Отсрочка старта

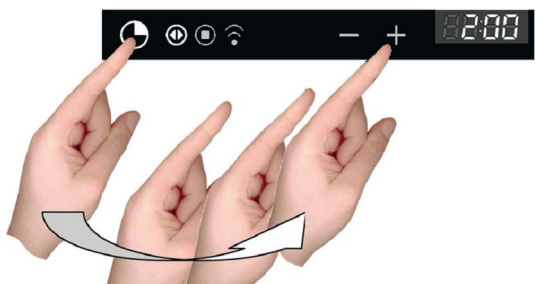
При комбинировании двух функций (продолжительности приготовления и окончания приготовления) Вы можете запрограммировать отсрочку старта по сравнению с текущим временем.

Например, если Вы хотите выйти из дома в 8:30, а жаркое чтобы приготовилось в 13:00, сделайте следующее:



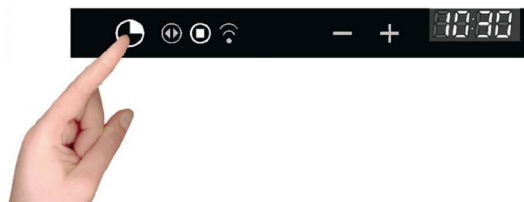
Приготовьте мясо для приготовления и поместите его внутрь прибора.

Включите прибор, выберите режим приготовления и установите температуру.



Затем установите продолжительность приготовления, которую мы запланируем равной 2 часам.

Инструкции для пользователя



Теперь установите окончание приготовления: панель управления обычно добавляет продолжительность приготовления к текущему времени, т. е. прибор предлагает время окончания приготовления, в данном случае это будет 10:30 (8:30+2:00).



Измените время окончания приготовления на то, которое Вам нужно, например, 13:00.

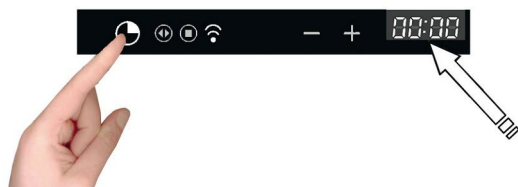
Духовой прибор перейдет в режим ожидания, подсветка отключится.



Панель управления включит прибор в 11:00 (13:00-2:00) и отключит прибор в 13:00. Жаркое будет готов к Вашему возвращению!

Таймер

Таймер это функция, которая не зависит от работы духового шкафа, например, процесс приготовления пищи не прекращается, а духовой шкаф не отключается, данная функция работает как сигнализация. Вы можете установить таймер в любое время, чтобы сигнализировать необходимость проверки процесса приготовления на варочной панели, в дополнение к духовому шкафу, а также для напоминания о других задачах по дому. Функция доступна, даже когда духовой шкаф отключен, в таком случае просто однократно прикоснитесь к символу таймера. Но если Вы используете таймер, когда духовой шкаф включен, то необходимо прикоснуться к символу таймера три раза:



Разделительное двоеточие мигает, это означает, что Вы можете установить промежуток времени.

Установите значение минут при помощи кнопок «+» и «-».

Обратный отсчет начнется с этого момента. После завершения установленного промежутка времени прибор издаст звуковой сигнал и на панели управления начнет мигать соответствующий символ: чтобы отключить звуковой сигнал.

Отмена функций таймера

Для отмены функции таймера необходимо установить значение таймера на ноль или включить духовой шкаф.

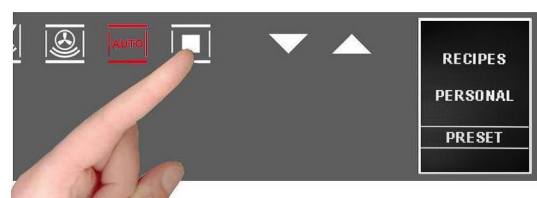
Инструкции для пользователя

Автоматические функции: рецепты

Для доступа к меню рецептам, сделайте следующее:

Включите духовой шкаф при помощи ①:

Выберите АВТОМАТИЧЕСКУЮ функцию (AUTO).



На дисплее отображаются два варианта:

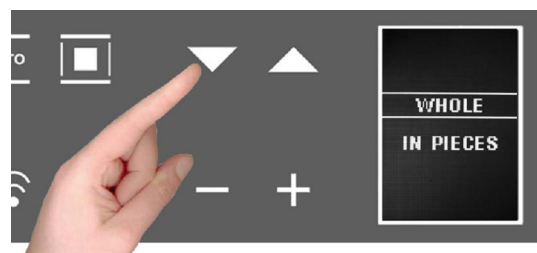
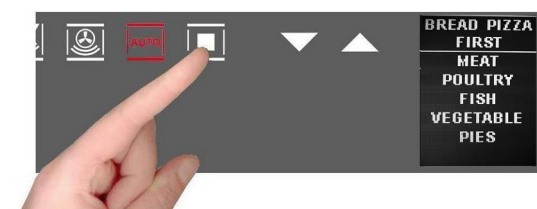
- личные рецепты;
- предустановленные рецепты.

Выберите желаемую установку при помощи кнопок ▼ ▲;

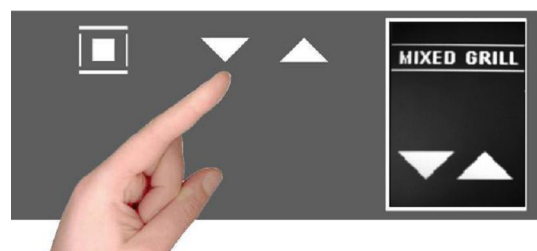
при помощи кнопки □ подтвердите выбор;

на дисплее отобразится следующее меню;

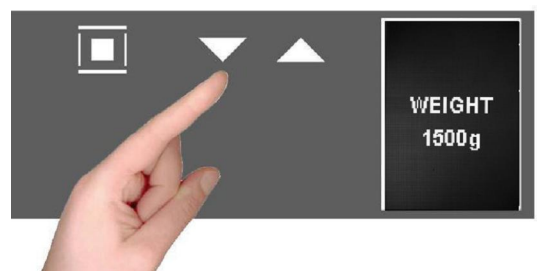
при помощи кнопок ▼ ▲ выберите тип блюда и при помощи кнопки □ подтвердите выбор.



При помощи кнопок ▼ ▲ выберите тип и при помощи кнопки □ подтвердите выбор.



При помощи кнопок ▼ ▲ выберите тип и при помощи кнопки □ подтвердите выбор.



На дисплее отображается дисплей веса. При помощи кнопок ▼ ▲ выберите одно из предустановленных значений и при помощи кнопки □ подтвердите выбор.

Инструкции для пользователя



После завершения установок для рецепта на дисплее будут отображены все детали. Двоеточие в продолжительности приготовления (00:30) будет мигать, указывая на то, что она может быть изменена.

Для изменения используйте кнопки «+» и «-».

Или выберите функцию  напрямую и, таким образом, процесс приготовления начнется с обратным отсчетом в течение предустановленного на дисплее времени.

ВНИМАНИЕ: в определенных рецептах используется предварительный нагрев, поэтому поместите блюдо в духовой шкаф, когда будет достигнута установленная температура и на дисплее появится надпись «PRE-HEATING FINISHED PUT IN THE DISH» («Предварительный нагрев завершен, поместите блюдо»).

Когда процесс приготовления завершен, на дисплее отобразится следующее сообщение «PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH» («Программа завершена, удалите блюдо»), в то же время духовой шкаф издаст звуковой сигнал, пока Вы не нажмете любую кнопку или откроете дверцу.

Примечание: в любой момент если Вы обнаружите, что совершили ошибку при выборе настроек и/или Вы хотите изменить настройки Вашего рецепта, Вы можете выбрать , эта кнопка отменяет рецепт и позволяет установить настройки и начать процесс приготовления с самого начала.

Примечание: если Вы внесли изменения в базовые настройки рецепта, пока прибор издает звуковые сигналы, на дисплее отобразится:



«ВЫ ХОТИТЕ СОХРАНИТЬ РЕЦЕПТ? НЕТ ДА»

См. в следующем разделе, как сохранить рецепт.

Личные рецепты

Как только Вы изменили продолжительность приготовления предустановленного рецепта и провели процесс приготовления, Вы можете сохранить рецепт на будущее с измененными параметрами (весом и продолжительностью приготовления).

В конце цикла приготовления измененного рецепта, на дисплее появится следующее сообщение, для сохранения рецепта сделайте следующее:

«ВЫ ХОТИТЕ СОХРАНИТЬ РЕЦЕПТ? НЕТ ДА»

- при помощи кнопки «+» выберите «YES» («ДА»),

- при помощи кнопки  подтвердите выбор, на дисплее отобразится продолжительность приготовления,

- измените значение при помощи кнопок   и при помощи кнопки  подтвердите выбор, на дисплее отобразится вес продукта,

- измените значение при помощи кнопок   и при помощи кнопки  подтвердите выбор, на дисплее отобразится следующее сообщение

«Recipe saved POS. 001» («Рецепт сохранен POS. 001») и так далее, по возрастанию.

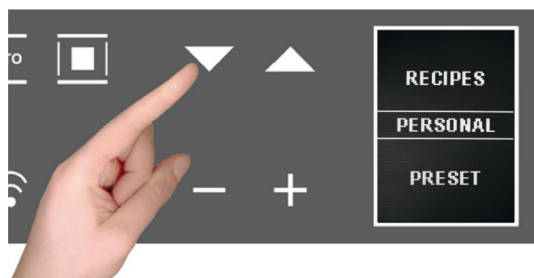
При входе в меню «PERSONAL RECIPES» («Личные рецепты») Вы обнаружите свой рецепт.

Инструкции для пользователя

MEMORY
FULL
UNABLE
TO SAVE

Если в памяти прибора недостаточно памяти для сохранения личного рецепта, то на дисплее отобразится следующее сообщение: «MEMORY FULL UNABLE TO SAVE» («Память заполнена, невозможно сохранить»).

Перед сохранением рецепта необходимо удалить другие рецепты из памяти прибора следующим образом:



- выберите функцию ,

- выберите раздел «PERSONAL RECIPES» («Личные рецепты»), где Вы найдете все сохраненные рецепты,

- при помощи кнопок   пролистайте меню и выберите рецепт, который Вы хотели бы удалить.

Примечание: меню предоставляет названия по умолчанию.

Когда отобразится название рецепта, который Вы хотели бы удалить, нажмите кнопку  и удерживайте, пока на дисплее не появится следующее сообщение:

«DO YOU WANT TO REMOVE RECIPE?» («Вы хотите удалить рецепт?»).

По умолчанию будет предложен ответ «NO» («НЕТ»), но нажав кнопку «+» или «-» можно выбрать «YES» («ДА») и подтвердить выбор при помощи кнопки .



RICETTA
ELIMINATA

- Дисплей показывает, что рецепт был успешно удален.

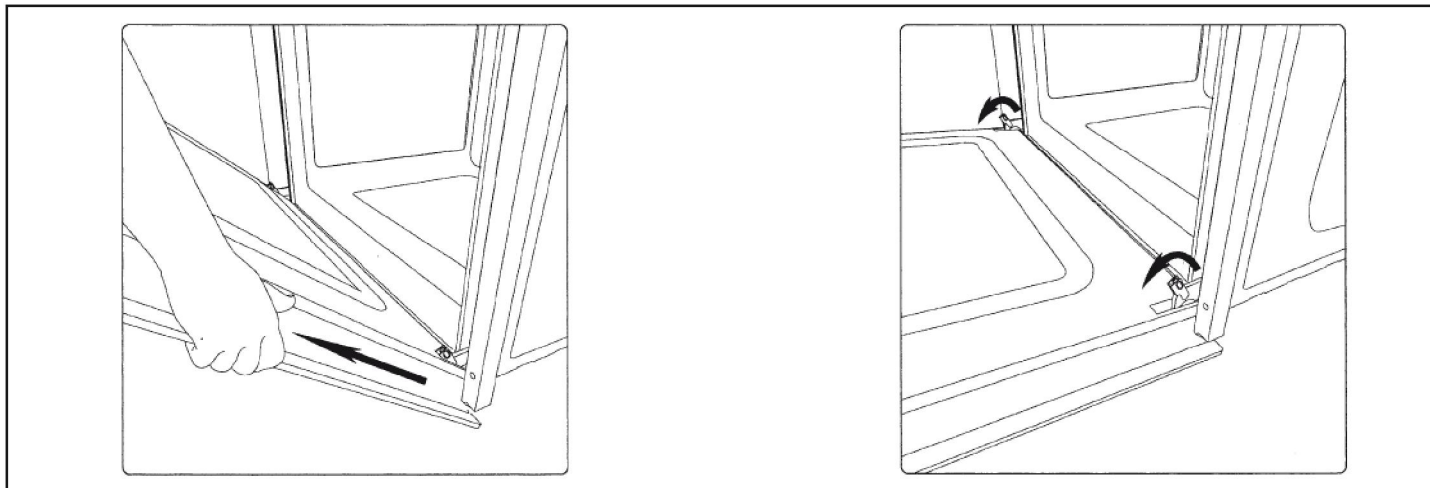
Инструкции для пользователя

Демонтаж дверцы прибора

Дверцу прибора можно снять легко и просто. Для этого сделайте следующее:

- Полностью откройте дверцу.
- Приподнимите два рычага, как показано на рисунке.
- Прикройте дверцу до первой остановки (упор в приподнятые рычаги).
- Поднимите дверцу по направлению вверх и на себя, чтобы снять ее с креплений.

Для установки дверцы на место совместите петли и их крепления и опустите оба рычага.



Инструкции для пользователя

Замена лампы подсветки

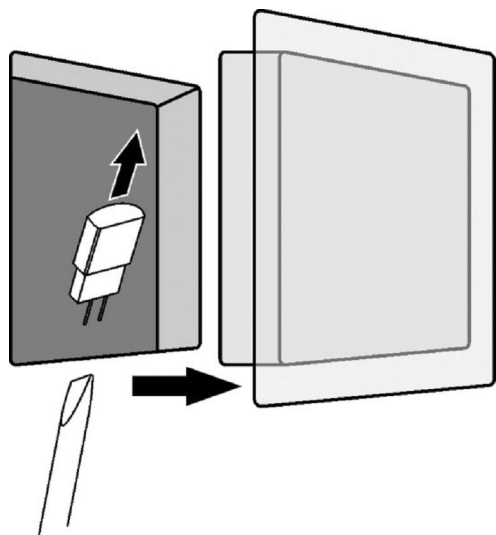


ВАЖНО: Перед заменой лампы подсветки отключите прибор от электрической сети, вынув вилку из розетки или отключив предохранитель, во избежание удара электрическим током!

Лампа подсветки должна обладать данными характеристиками:

- a) лампа должна быть устойчива к высоким температурам (до 300°C),
- b) характеристики электрической сети: напряжение и частота (В/Гц) указаны на типовой табличке,
- c) мощность 25 Вт,
- d) соединение G9.

- Во избежание нанесения ущерба положите внутрь прибора полотенце;



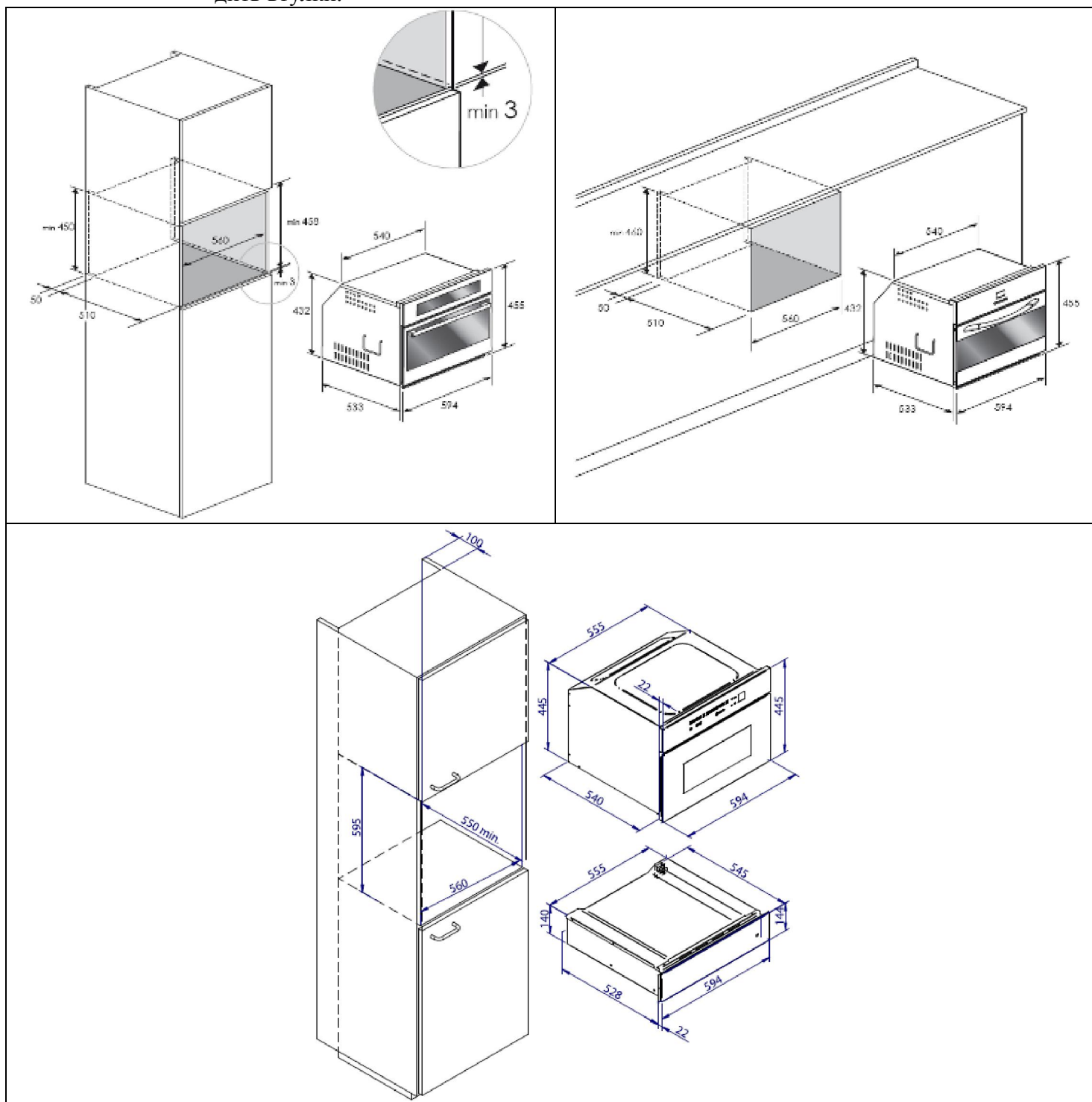
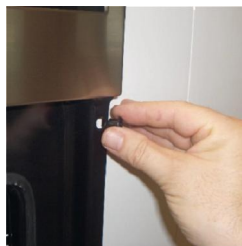
- При помощи отвертки снимите стеклянную крышку, установленную поверх лампы.
- Снимите старую лампу, вынув ее из крепления. Будьте осторожны, не повредите целостность лампы.
- Вставьте новую лампу. Будьте осторожны, не прикасайтесь к новой лампе руками. Рекомендуется воспользоваться одноразовыми латексными перчатками.
- Установите на место стеклянную крышку, плотно нажав на нее и закрепив в держателе, пока крышка не будет полностью установлена на место.
- Подключите прибор к электрической сети.

Инструкции для установщика

Встраивание прибора высотой 45 см

Духовой шкаф может быть установлен под столешницей, встроен в колонну или скомбинирован с подходящим подогревателем посуды. На рисунках отображены размеры ниши для встраивания. Убедитесь, что материалы, из которых изготовлена мебель, устойчивы к высоким температурам.

Расположите прибор по центру по отношению к стенкам ниши в предмете мебели, окружающим прибор, и закрепите прибор при помощи шурупов, входящих в комплект поставки. Следите за тем, чтобы не прикладывать излишние усилия, которые могут повредить втулки.



Инструкции для установщика

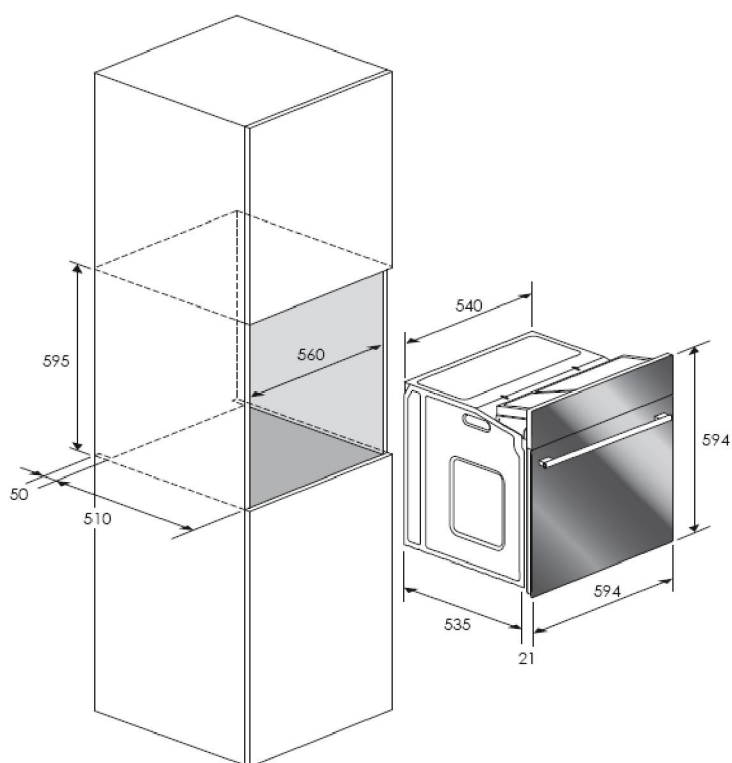
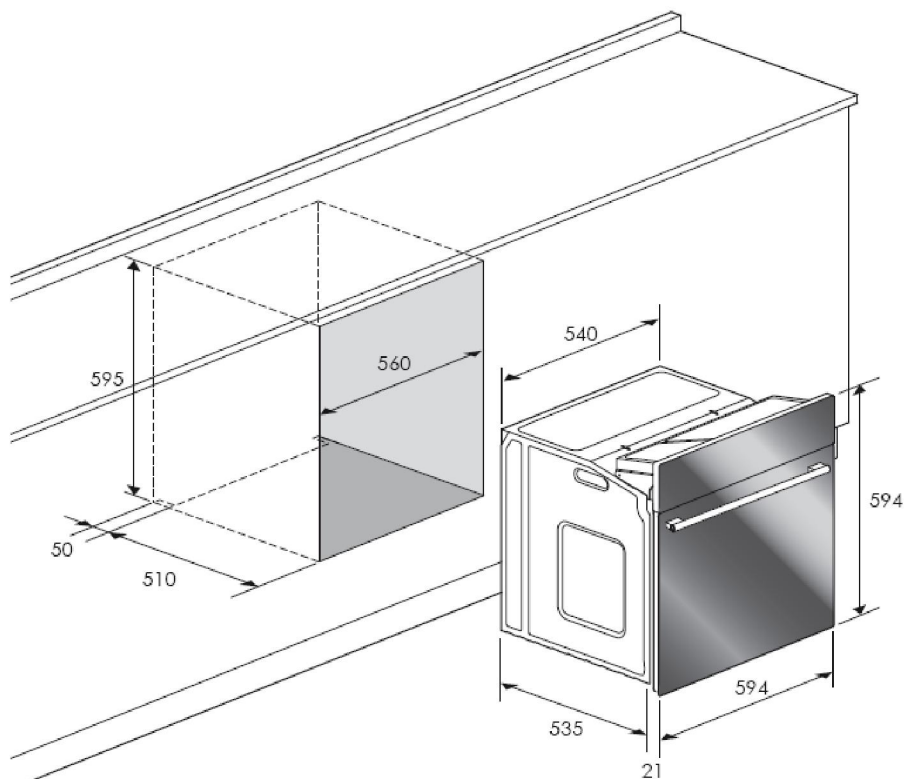
Встраивание прибора высотой 60 см

Духовой шкаф может быть установлен под столешницей или встроен в колонну. На рисунках отображены размеры ниши для встраивания.

Убедитесь, что материалы, из которых изготовлена мебель, устойчивы к высоким температурам. Расположите прибор по центру по отноше-

нию к стенкам ниши в предмете мебели, окружающим прибор, и закрепите прибор при помощи шурупов, входящих в комплект поставки.

См. руководства по эксплуатации для газовых варочных панелей в случае комбинирования духового шкафа с такими приборами.



Инструкции для установщика

Подключение к электрической сети

Перед подключением прибора к электрической сети убедитесь в следующем:

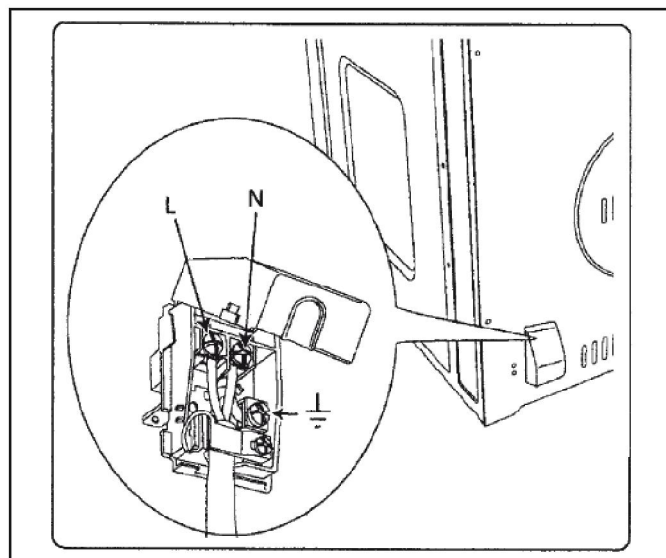
- Напряжение электрической сети соответствует техническим характеристикам прибора, указанным на типовой табличке.
- Электрическая сеть оснащена эффективным заземлением, соответствующим существующим нормам и правилам. Правильное заземление – обязательное требование по закону.

Температура сетевого кабеля ни при каких обстоятельствах не должна превышать на 50°C температуру окружающей среды в любой точке по всей длине.

Если прибор не оснащен сетевым кабелем и вилкой или размыкающим устройством для прямого включения в электрическую сеть с расстоянием между контактами в разомкнутом состоянии достаточным для защиты от перенапряжения класса III, то такое устройство необходимо предусмотреть при подключении прибора в соответствии с существующими нормами и правилами, регулирующими электрическое подключение.

Розетка или переключатель должны быть легко доступны после полной установки прибора.

Примечание: Производитель снимает с себя ответственность за нанесения ущерба и вреда здоровью в случае несоблюдения вышеуказанных рекомендаций.



ТИПЫ КАБЕЛЕЙ И МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР

	SASO
H05RR-F 3x1,5 мм ²	H05RR-F 3x2,5 мм ²
H05VV-F 3x1,5 мм ²	H05VV-F 3x2,5 мм ²
H05RN-F 3x1,5 мм ²	H05RN-F 3x2,5 мм ²
H05V2V2-F 3x1,5 мм ²	H05V2V2-F 3x2,5 мм ²

