

Gebrauchsanweisung

Instructions for use

Mode d'emploi

Gebruiksaanwijzing

Istruzioni per l'uso**Οδηγίες χρήσης**

Instrukcje użytkowania

Használati utasítás

Инструкция за употреба

הוראות שימוש**Brugsanvisning**

Bruksanvisning

Käyttöohje

Manual de utilização

Instrucciones para el uso**Návod k použití**

Návod na použitie

Instrucțiuni de utilizare

Инструкции по эксплуатации

تعليمات الاستعمال**SENSING THE DIFFERENCE****AXMT 6332/IX/1**

ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ

RU

ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ВАЖНО ИЗУЧИТЬ И СЛЕДОВАТЬ ИМ

Перед началом использования тщательно изучите разделы "Здоровье и безопасность" и "Эксплуатация и уход".

Храните эту инструкцию под рукой для дальнейшего использования.

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ОКРУЖАЮЩИХ ИМЕЕТ ОЧЕНЬ БОЛЬШОЕ ЗНАЧЕНИЕ

Это руководство и сам прибор содержат важные предупреждения о соблюдении техники безопасности, которые необходимо изучить и всегда учитывать.

Это предупреждающий символ.



Этот символ предупреждает о потенциальной опасности, которая может привести к летальному исходу или получению травм.

Все сообщения о безопасности сопровождаются символом безопасности или словом "DANGER" / "ОПАСНО" или "WARNING" / "ВНИМАНИЕ". Эти слова означают:



ОПАСНО!

Указывает на опасную ситуацию, которая, если не будет устранена, приведет к серьезным травмам.



ВНИМАНИЕ!

Указывает на опасную ситуацию, которая, если не будет устранена, приведет к серьезным травмам.

Все предупреждения о соблюдении техники безопасности содержат подробные данные о существующем потенциальном риске и указывают на то, как снизить риск получения травм, повреждения или поражения электрическим током в результате ненадлежащей эксплуатации прибора. Тщательно соблюдайте нижеприведенные указания.

Несоблюдение этих указаний может привести к возникновению риска. Производитель не несет ответственности за получение травм лицами или животными либо повреждение собственности в случае несоблюдения данных рекомендаций или мер предосторожности.

- Очень маленькие дети (от 0 до 3 лет) и дети младшего возраста (от 3 до 8 лет) должны находиться на достаточном расстоянии от прибора, если они не находятся под надзором.
- Дети от 8 лет и выше, а также лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями либо с отсутствием опыта и знаний могут эксплуатировать данный прибор только под надзором
- либо после получения инструкций по безопасной эксплуатации изделия, если они понимают, что существуют опасности, сопряженные с такой эксплуатацией.
- Дети не должны играть с устройством. Чистка и обслуживание не должны осуществляться детьми без надзора.
- Сам прибор и его доступные части нагреваются во время работы, малые дети должны находиться на расстоянии от него. Не допускайте соприкосновения прибора с одеждой или иными легко воспламеняемыми материалами, пока не охладятся все составные части изделия.
- Во время эксплуатации и после нее нельзя прикасаться к нагревательным элементам или внутренней поверхности прибора, так как в этом случае существует риск получения ожогов.
- Перегретое масло и жир легко воспламеняются. Всегда соблюдайте бдительность при приготовлении продуктов, содержащих большое количество жира или алкоголя (например, рома, коньяка, вина).
- Никогда не оставляйте изделие без присмотра во время сушки продуктов.
- **ВНИМАНИЕ!** Не осуществляйте подогрев или готовку при наличии внутри закрытых чаш или контейнеров.
- Давление, которое растет внутри, может вызвать их взрыв и повреждение изделия.
- В случае использования алкогольных напитков во время приготовления (например, рома, коньяка, вина), следует помнить, что при высоких температурах алкоголь испаряется. В результате возникает риск, что пары алкоголя могут загореться при соприкосновении с электрическим нагревательным элементом.
- Этот прибор пригоден для использования щупа. Используйте только термощуп, рекомендованный для данного духового шкафа.
- **ОПАСНОСТЬ ВОЗГОРАНИЯ:** Не храните на варочных поверхностях какие-либо изделия, так как они могут загореться.
- **ОСТОРОЖНО:** В случае появления трещин на стекле конфорки немедленно выключите все горелки и нагревательные элементы и выключите изделие из розетки; не прикасайтесь поверхности изделия; не эксплуатируйте изделие
- Данная инструкция действительна для стран, обозначенных символами, нанесенными на изделие. Если данный символ будет отсутствовать на изделии, необходимо ссылаться на технические инструкции, в которых содержатся необходимые указания, касающиеся изменения устройства для обеспечения возможности использования в Вашей стране.



- В результате нагрева стеклянная крышка может треснуть. Перед закрыванием крышки выключите все газовые горелки и электроконфорки. Не закрывайте крышку во время работы горелки. Если требования, приведенные в этом руководстве, не будут четко соблюдаться, может иметь место возгорание или взрыв, что может привести к повреждению имущества или получению травм.

НАЗНАЧЕНИЕ ИЗДЕЛИЯ

- Это изделие предназначено исключительно для использования в домашнем хозяйстве. Его применение в иных целях не допустимо (например, для обогрева помещений). Использование изделия в профессиональных целях запрещено. Производитель не несет ответственности за ненадлежащее использование или неправильную настройку элементов управления.
- Изделие предназначено для использования в домашних условиях и для похожих целей, например:
 - поварским персоналом в магазинах, офисах и других рабочих средах;
 - в жилых домах на фермах;
 - постояльцами в гостиницах, мотелях и других средах населенных мест;
 - в заведениях типа «ночлег и завтрак».
- **ОСТОРОЖНО:** Устройство не предназначено для эксплуатации с использованием внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.
- Не эксплуатируйте изделие вне помещения.
- Не храните взрывоопасные или легко воспламеняемые вещества (такие, как баллоны с азотом) и не помещайте и не используйте другие легко воспламеняемые материалы внутри изделия или вблизи него: если изделие будет случайно включено, может вспыхнуть огонь.

УСТАНОВКА

- Установка и ремонт должны осуществляться квалифицированным техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и местными правилами техники безопасности. Не производите ремонт изделия или замену его деталей, если это отдельно не оговорено в руководстве пользователя.
- Электрические или газовые соединения должны соответствовать местным правилам.
- Дети не должны выполнять установку. Во время установки изделия дети должны находиться на достаточном расстоянии от него. Во время установки и после нее упаковочные материалы (пластиковые пакеты, пенопласт и т.д.) должны находиться в недоступном для детей месте.

ВНИМАНИЕ! Для безопасного и правильного использования изделия во всех дополнительных странах внесение изменений в изделие и способ его установки имеет принципиальное значение.

- Во время распаковки и установки используйте защитные перчатки.
- После распаковки изделия убедитесь, что дверцы закрываются должным образом. В случае возникновения проблем обратитесь к дилеру или в ближайшую службу послепродажного обслуживания. Для предотвращения повреждений извлекайте печь из пенопластового основания только во время установки.
- Перемещение и установка изделия должны производиться двумя или более лицами.
- Перед выполнением установки изделие необходимо выключить из розетки.
- Во время установки убедитесь, что изделие не повредит шнур питания.
- Включайте изделие только после завершения установки.
- Кухонные приборы, соприкасающиеся с изделием, должны быть термостойкими (выдерживать температуру не менее 90°C).

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗОВОЙ МАГИСТРАЛИ

ВНИМАНИЕ! Перед установкой убедитесь, что местные условия газоснабжения (тип газа и давление газа) и регулировки прибора совместимы друг с другом (см. заводскую табличку и таблицу инжекторов).

- Используйте регуляторы давления, соответствующие давлению газа, приведенному в инструкции.
- **ВНИМАНИЕ!** Условия выполнения настроек для данного изделия приведены на ярлыке (или в табличке основных данных).
- **ВНИМАНИЕ!** Данный бытовой прибор не подсоединен к вытяжке продуктов сгорания. Он должен быть установлен и подсоединен в соответствии с действующими правилами. Особое внимание следует уделить соблюдению требований в отношении вентиляции.

- **ВНИМАНИЕ!** Эти операции должны выполняться квалифицированным техническим специалистом.
- В случае использования сжиженного газа регулировочный винт должен быть завинчен до упора.
- При использовании газового баллона баллон или емкость с газом должна быть установлена надлежащим образом (вертикальном положении).
- Для подсоединения к системе подачи газа необходимо использовать гибкий или жесткий металлический шланг.
- **ВАЖНО:** При использовании шланга из нержавеющей стали он должен быть установлен таким образом, чтобы исключить касание подвижных частей мебели (например, выдвижного ящика). Он должен проходить в месте, где нет препятствий, и его можно осмотреть по всей длине.
- После подсоединения к системе подачи газа осуществите проверку на наличие утечек с помощью мыльной воды. Зажгите горелки и поверните ручки.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСТВОМ

- Убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению Вашей сети.
- Для обеспечения соответствия установки действующим правилам техники безопасности требуется многополярный выключатель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.
- Согласно требованиям это изделие должно быть заземлено.
- При использовании приборов с установленной штепсельной вилкой, если эта вилка не подходит для Вашей розетки, следует обратиться к квалифицированному техническому специалисту.
- Не используйте удлинители, разветвители или адаптеры. Не включайте прибор в розетку, которой можно управлять с помощью пульта дистанционного управления.
- Шнур питания должен быть достаточно длинным для подключения к сети питания.
- Не беритесь за шнур питания для извлечения вилки из розетки.
- Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить на аналогичный. Замена шнура питания должна осуществляться квалифицированным техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими правилами техники безопасности. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не эксплуатируйте изделие в случае повреждения шнура питания или штепсельной вилки, если оно не работает должным образом, повреждено или было уронено. Не погружайте шнур изделия или штепсель в воду. Шнур питания должен находиться на достаточном расстоянии от горячих поверхностей.
- После установки электрические детали не должны быть доступными пользователю.
- Не прикасайтесь к изделию влажными частями тела и не эксплуатируйте его с босыми ногами.
- Необходимо обеспечить возможность отключения изделия от сети питания путем извлечения штепсельной вилки из розетки, если вилка доступна, либо с помощью многополюсного выключателя, установленного над розеткой в соответствии с национальными стандартами по электрической безопасности.

ПРАВИЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ОСТОРОЖНО: Процесс готовки должен осуществляться под наблюдением. Короткий процесс готовки должен постоянно осуществляться под наблюдением.

- Не используйте варочную панель в качестве рабочей поверхности или опоры.
- **ВНИМАНИЕ!** Приготовление пищи на конфорке с использованием жира или масла без надзора может быть опасным и привести к пожару. Никогда не пытайтесь погасить пламя водой, отключите устройство от сети питания и накройте огонь крышкой или одеялом.
- Для снятия кастрюль и аксессуаров используйте варежки-прихватки, соблюдайте осторожность, чтобы не прикоснуться к нагревательным элементам.
- **ВАЖНО:** В случае возникновения сложностей с поворачиванием ручек горелок обратитесь в службу послепродажного обслуживания для замены крана горелок, если он неисправен.
- Не закрывайте вентиляционные решетки и отверстия рассеивания тепла.
- Используйте только посуду с дном, ширина которого соответствует размеру горелок или слегка больше его (см. специальную таблицу). Следите за тем, чтобы посуда на решетке не выступала за края варочной панели.
- **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте, чтобы пламя горелки выходило за края кастрюли.
- **ВАЖНО:** Ненадлежащее использование решеток может привести к повреждению варочной панели: не размещайте решетки вверх ногами и не двигайте их по варочной панели.
- Не используйте: Чугунные противни, кастрюли с каменным основанием, терракотовые кастрюли и противни.
- Диффузоры тепла (такие, как металлическая сетка или любые другие).

- Примечание: если в связи с конкретными местными условиями газоснабжения розжиг горелки затруднен, рекомендуется повторить эту операцию путем установки ручки в положение, соответствующее малому пламени.
- Примечание: В случае установки над варочной панелью вытяжки ссылайтесь на инструкцию по эксплуатации вытяжки для получения сведений о правильном расстоянии.
- **ВНИМАНИЕ!** Защитные резиновые ножки на решетках представляют опасность удушения для детей раннего возраста. После снятия решеток убедитесь, что все ножки установлены правильно.
- Перед открыванием крышки необходимо удалить с нее любые жидкости.

ОЧИСТКА И УХОД

- Перед выполнением очистки и обслуживания изделие необходимо выключить из розетки.
- Никогда не используйте пароочистители.
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы следует убедиться, что устройство отключено.
- Не используйте едкие чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стеклянной дверцы изделия, так как они могут повредить поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Не используйте абразивные или антикоррозийные средства, хлористые чистящие средства или скребки для кастрюль.
- Во избежание повреждения устройства электрического розжига не используйте его, когда горелки не находятся в корпусе.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

- Все упаковочные материалы подлежат переработке и имеют соответствующий символ переработки отходов.  Таким образом, различные части упаковочных материалов должны утилизироваться с ответственным подходом и в полном соответствии с постановлениями местных органов власти, регулирующих утилизацию отходов.

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ЭЛЕКТРОПРИБОРОВ

При утилизации электроприборов их необходимо сделать непригодными к использованию путем отрезания шнура питания, снятия дверец и полок (при наличии), чтобы дети не могли легко

взобраться внутри шкафа и застрять там. Это изделие изготовлено из  перерабатываемых или повторно используемых материалов. Его утилизация должна осуществляться в соответствии с местными правилами утилизации отходов.

Для получения дальнейшей информации по обработке, восстановлению и переработке бытовых электроприборов обращайтесь в компетентные местные органы власти, в службу сбора бытовых отходов или в магазин, где было приобретено изделие.

Данное изделие имеет маркировку соответствия Европейской Директиве 2012/19/ЕС, Утилизация электрических и электронных изделий (WEEE).

При утилизации данного изделия надлежащим образом Вы можете предотвратить негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей, которые могут иметь место при ненадлежащем удалении данного изделия.

 Символ  на изделии или в сопровождающей документации указывает на то, что его нельзя относить к бытовым отходам, а вместо этого следует сдавать в соответствующий центр сбора для переработки электрического и электронного оборудования.

СОВЕТЫ ПО ЭНЕРГОСБЕРЕЖЕНИЮ

- Предварительный разогрев духового шкафа должен осуществляться только в том случае, если это указано в таблице с рекомендациями по приготовлению пищи или в рецепте.
- Используйте темные покрытые лаком или эмалированные модули для выпечки, так как они впитывают тепло намного эффективнее.
- Выключайте духовой шкаф за 10/15 минут до истечения времени готовки. Продукты, требующие продолжительной готовки, будут готовиться дальше, когда духовой шкаф будет выключен.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫМ К

RU

- Этот прибор разработан, сконструирован и распространяется в соответствии с требованиями по безопасности директив ЕС:
 - * 2006/95/Директива по низковольтным устройствам ЕС
 - * 2004/108/Директива по электромагнитной совместимости ЕС
- Этот прибор, который по своему назначению подлежит соприкосновению с продуктами, соответствует европейскому регламенту (LOGO CE) № 1935/2004.
- Данное изделие соответствует экологическим требованиям к конструкции Европейского регламента № 65/2014 и 66/2014 согласно европейскому стандарту EN 60350-1.

ТАБЛИЦА ХАРАКТЕРИСТИК	
Размеры духового шкафа (ВхШхГ)	34,0x42,4x42,4 см
Объем	60 л
Полезные измерения отсека духового шкафа	ширина 42 см глубина 44 см высота 8,5 см
Напряжение и частота	см. заводскую табличку
МАРКИРОВКА ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТИ и ЭКОДИЗАЙН	Заявленное потребление энергии для класса принудительной конвекции — режим нагрева: Eco 

Табличка с основными данными находится на внутренней части откидной крышки либо, после открывания отсека духового шкафа, на левой стенке внутри духовки.

Изделие:	Комбинированная плита
Модель:	AXMT 6332/IX/1
Изготовитель:	Whirlpool
Страна-изготовитель:	Польша
Объем:	60 л
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-230 V ~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50 Hz
ТАБЛИЧКА С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ДАННЫМИ	Директива 2002/40/СЕ об этикетках электрических духовых шкафов. Норматив EN 50304 - Потребление электроэнергии - Натуральная конвекция — режим нагрева: Традиционная; Потребление электроэнергии Класс принудительной конвекции - режим нагрева: U Кондитерская выпечка.
	Директива ЕС: Директива ЕС: 2006/95/ЕС от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями — 2004/108/ЕС от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями — 2009/142/ЕС от 30/11/09 (Газ) - 90/68/СЕЕ от 22/07/93 с последующими изменениями — 2002/96/ЕС. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

СЛУЖБА ПОСЛЕПРОДАЖНОГО ОБСЛУЖИВАНИЯ

Перед обращением в службу послепродажного обслуживания

1. Убедитесь, что проблема не может быть устранена самостоятельно (см. раздел "Руководство по поиску и устранению неисправностей").
2. Чтобы узнать, устранена ли проблема, выключите изделие и включите его снова.

Если неисправность не будет устранена после выполнения вышеуказанных проверок, обратитесь в службу послепродажного обслуживания.

Укажите: тип неисправности;

- точный тип и модель духового шкафа;
- номер послепродажного обслуживания (номер, приведенный после слова "Service" ("Обслуживание") на табличке с основными характеристиками), указанный внутри откидной крышки отсека для принадлежностей. Номер данной службы также указан в гарантийном талоне.
- Ваш полный адрес;
- Ваш номер телефона.

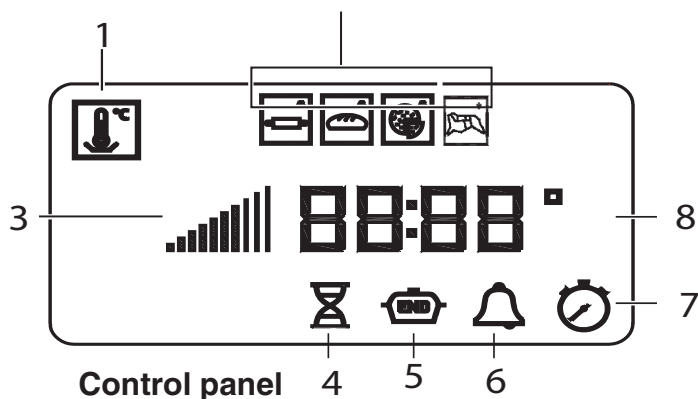
Для осуществления ремонта обратитесь в **авторизованную службу послепродажного обслуживания**, указанную в гарантийном талоне.

Если работа будет выполняться техническими специалистами, не относящимися к авторизованным центрам послепродажного обслуживания, потребуйте квитанцию с указанием выполненных работ и убедитесь, что детали, устанавливаемые взамен неисправных, являются **оригинальными**.

SERVICE 00 0000 00000



Несоблюдение требований данной инструкции может негативно повлиять на безопасность и работу изделия.



Control panel

RU Описание изделия дисплей

1. Иконка РЕЖИМ НИЗКОЙ ТЕМПЕРАТУРЫ
2. Иконки РЕЖИМ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ
3. Индикатор "Предварительный нагрев"
4. Иконка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ
5. Иконка ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
6. Иконка ТАЙМЕР
7. Иконка ЧАСЫ
8. цифры ВРЕМЯ и ТЕМПЕРАТУРА

GB

Description of the appliance DISPLAY

1. LOW TEMPERATURE MODE icon
2. AUTOMATIC COOKING MODE icons
3. Indicator Preheating
4. icon DURATION
5. icon END OF COOKING
6. icon TIMER
7. icon CLOCK
8. digits TIME and TEMPERATURE

KZ

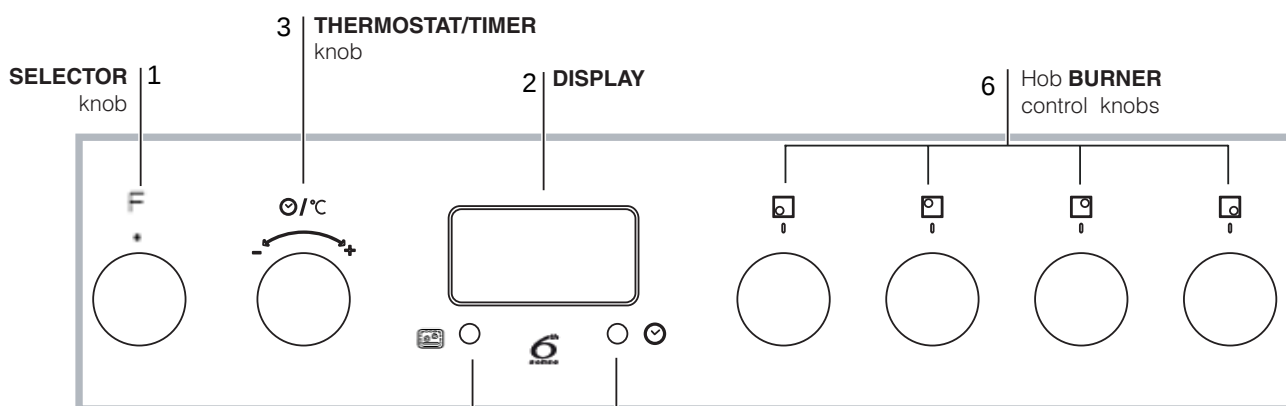
Құрылғының сипаттамасы дисплей

1. ТӨМЕН ТЕМПЕРАТУРА РЕЖИМІ белгішесі
2. АВТОМАТТЫ ӨЗІРЛЕУ РЕЖИМІ белгішелері
3. Алдын ала жылыту индикаторы
4. ҰЗАҚТЫҚ белгішесі
5. ӨЗІРЛЕУДІ АЯҚТАУ белгішесі
6. ТАЙМЕР белгішесі
7. САҒАТ белгішесі
8. санды УАҚЫТ және ТЕМПЕРАТУРА

IT

Descrizione dell'apparecchio DISPLAY

1. Icona PROGRAMMA BASSA TEMPERATURA
2. Icone PROGRAMMI AUTOMATICI
3. Indicatore del Preriscaldamento
4. Icona DURATA
5. Icona FINE COTTURA
6. Icona CONTAMINUTI
7. Icona OROLOGIO
8. Digit numerici TEMPERATURA e TEMPI



GB

Control panel

1. SELECTOR knob
2. DISPLAY
3. THERMOSTAT/TIMER knob
4. DIAMOND CLEAN button
5. SET TIMER button
6. Hob **BURNER** control knobs

RU

Панель управления

1. Рукоятка ПРОГРАММЫ
2. ДИСПЛЕЙ
3. Ручка ТЕРМОСТАТ/ТАЙМЕР
4. Кнопка DIAMOND CLEAN
5. Кнопка УСТАНОВКА ТАЙМЕРА
6. Рукоятки включения **ГАЗОВЫХ КОНФОРК** варочной панели

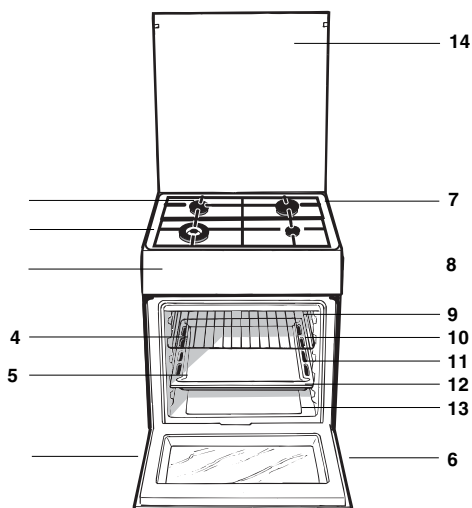
KZ

Басқару тақтасы

1. СЕЛЕКТОР тұтқасы
2. ДИСПЛЕЙ
3. ТЕРМОСТАТ/ТАЙМЕР тұтқасы
4. DIAMOND CLEAN түймесі
5. ТАЙМЕР ОРНАТУ түймесі
6. **ЖАНАРҒЫ** басқару тұтқаларын пайдалану

IT

1. Manopola **PROGRAMMI**
2. **DISPLAY**
3. Manopola **TERMOSTATO/IMPOSTAZIONE TEMPI**
4. Tasto **diamond clean**
5. Tasto **IMPOSTAZIONE TEMPI**
6. Manopole **BRUCIATORI** del piano cottura



GB

Description of the appliance

Overall view

- 1.Hob burner
- 2.Hob Grid
- 3.Control panel
- 4.Sliding grill rack
- 5.DRIPPING pan
- 6..Adjustable foot
- 7.Containment surface for spills
- 8.GUIDE RAILS for the sliding racks
- 9.position 5
- 10.position 4
- 11.position 3
- 12.position 2
- 13.position 1
- 14.Glass Cover

RU

Описание изделия

Общий вид

- 1 Газовые горелки
- 2 Рабочая поверхность
- 3 Панель управления
- 4 Решетка духовки
- 5 Противень или жарочный лист
- 6 Регулируемые ножки
- 7 Электрические конфорки
- 8 НАПРАВЛЯЮЩИЕ для противней решеток
- 9 Положение 5
- 10 Положение 4
- 11 Положение 3
- 12 Положение 2
- 13 Положение 1
- 14 Стеклопанель крышки

KZ

Құрылғы сипаттамасы

Жалпы шолу

1. Плита оттығы
2. Плита торы
3. Басқару тақтасы
4. Сырғымалы гриль тартпасы
5. МАЙ ЖИНАЙТЫН таба
6. Реттелмелі аяқ
7. Төгілген сұйықтықтарды ұстайтын бет
8. Сырғымалы тартпаларға арналған БАҒЫТТАУЫШ
9. 5-позиция
10. 4-позиция
11. 3-позиция
12. 2-позиция
13. 1-позиция
14. Шыны қақпақ (тек кейбір модельдерде)

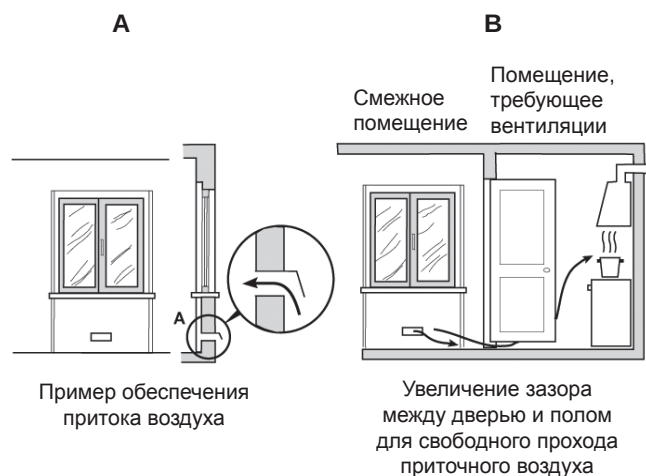
IT

- 1 **Bruciatore a gas**
- 2 **Griglia del piano di lavoro**
- 3 **Pannello di controllo**
- 4 Ripiano **GRIGLIA**
- 5 Ripiano **LECCARDA**
- 6 **Piedino di regolazione**
- 7 **Piano di contenimento per eventuali trabocchi**
- 8 **GUIDE di scorrimento dei ripiani**
- 9 **posizione 5**
- 10 **posizione 4**
- 11 **posizione 3**
- 12 **posizione 2**
- 13 **posizione 1**
- 14 **Coperchio in vetro**

Вентиляция помещения

В соответствии с действующими стандартами по установке газового оборудования плита может быть установлена только в помещениях с постоянной вентиляцией. Помещение должно иметь вентиляционную систему, обеспечивающую удаление продуктов сгорания (приток воздуха должен составлять не менее $2 \text{ м}^3/\text{ч}$ на каждый киловатт мощности устанавливаемого оборудования). Труба, идущая к входному вентиляционному отверстию, защищенному решеткой, должна иметь внутреннее поперечное сечение 100 см^2 и проложена так, чтобы исключить засорение в любой ее части (рис. А).

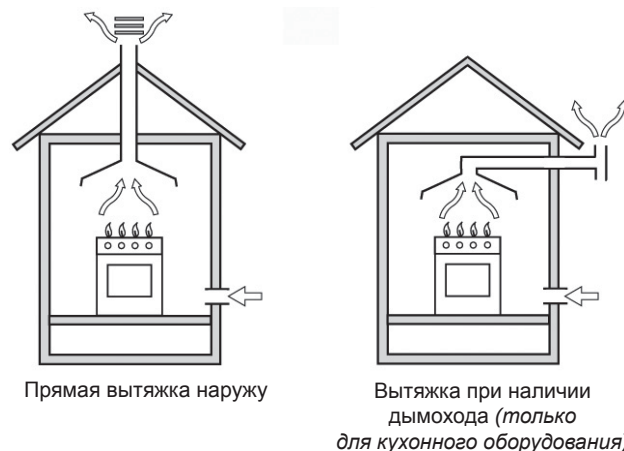
Если рабочая поверхность плиты не оснащена устройством безопасности, входное вентиляционное отверстие должно быть увеличено на 100% (с минимальным поперечным сечением трубы 200 см^2). Когда поток воздуха поступает из смежных помещений (при условии, что они не являются коммунальными частями здания, пожароопасными помещениями или спальнями), их входные вентиляционные отверстия также должны быть оснащены наружной воздухоотводной трубой, как описано выше (рис. В).



После продолжительного использования оборудования желательно открыть окно или увеличить скорость работающего вентилятора.

Отвод отработанного воздуха

Эффективное удаление продуктов сгорания будет обеспечено при использовании вытяжки, подключенной к наружному дымоотводу, или электрического вентилятора, автоматически включающегося каждый раз, когда оборудование работает (см. рис.).



Сжиженный газ тяжелее воздуха, и поэтому скапливается внизу. Помещения, в которых устанавливаются баллоны со сжиженным газом, должны быть оснащены наружной вентиляцией, чтобы через нее мог уходить газ в случае утечки. Нельзя устанавливать и хранить баллоны с газом в помещениях, расположенных ниже уровня пола (в подвалах и полуподвалах). Рекомендуем держать в кухне только используемый баллон и устанавливать его подальше от источников тепла (духовок, каминов, печей и т.п.), способных нагреть баллон до температуры выше 50°C .

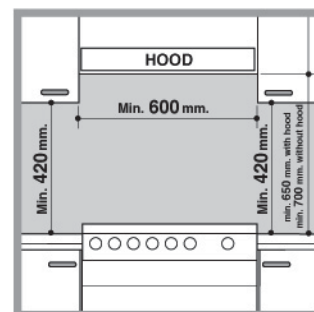
Размещение и выравнивание

Плита может быть установлена рядом с любой кухонной мебелью, не превышающей оборудование по высоте.

Стена, соприкасающаяся с задней частью оборудования, должна быть сделана из невоспламеняющихся, термостойких материалов (выдерживать нагрев до 90°C).

Для правильной установки:

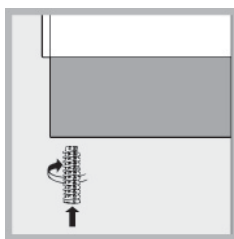
- Разместите оборудование в кухне, столовой, но не в ванной комнате.
- Если рабочая поверхность плиты выше рядом стоящей кухонной мебели, последняя должна находиться на расстоянии не менее 200 мм от оборудования.
- Минимальное расстояние между рабочей поверхностью плиты и навесными шкафами (полками) должно составлять 420 мм . Это расстояние сле-



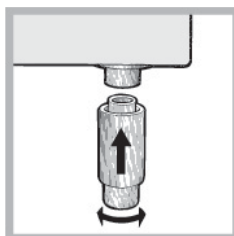
дует увеличить до 700 мм, если навесные шкафы сделаны из горючих материалов (см. рис.).

- Шторы / жалюзи не должны находиться позади плиты или на расстоянии менее 200 мм от ее боковых сторон.
- Вытяжки устанавливаются согласно их инструкциям по установке.

Выравнивание



Плита снабжена регулируемыми ножками, которые служат для ее выравнивания. При необходимости, ножки вкручиваются в отверстия по углам основания плиты (см. рис.).



Плита комплектуется надставными опорами*, которые устанавливаются в отверстия под основанием плиты.

Во избежание перегрева данное изделие нельзя устанавливать за декоративной дверью

Подключение к электросети

Оснастите питающий кабель стандартной вилкой, соответствующей нагрузке, указанной в табличке технических данных оборудования.

Оборудование может напрямую подсоединяться к сети с использованием многолинейного автоматического выключателя (соответствующего техническим нормам и нагрузке оборудования), расстояние между разведенными контактами которого не менее 3 мм, линия заземления не должна прерываться выключателем. Питающий кабель следует расположить так, чтобы по всей длине он никогда не нагревался до температуры, превышающей на 50 °С температуру в помещении.

Перед подсоединением проверьте, что:

- Оборудование заземлено и вилка соответствует стандартам.
- Розетка может выдержать максимальную нагрузку от устанавливаемого оборудования (см. табличку технических данных оборудования).
- Электрическое напряжение соответствует диапазону значений, указанных в табличке технических данных оборудования.
- Розетка подходит к вилке оборудования, в противном случае — обратитесь к квалифицированному специалисту для замены розетки. Не используйте удлинители и многогнездовые розетки.

* Только для некоторых модификаций моделей.

После установки оборудования должен быть обеспечен свободный доступ к питающему кабелю и розетке.

Кабель не должен быть перекручен или пережат.

Кабель следует регулярно проверять, его замена должна производиться только специалистами сервисного центра.

Производитель не несет ответственности в случае несоблюдения указанных мер безопасности.

Подключение к газу

Перед подсоединением снимите транспортировочную заглушку с трубопровода газовой плиты.

Подключение данного оборудования к газовой сети может быть выполнено при помощи гибкого резинового или стального шланга, согласно действующим нормам подключения и после проверки соответствия типа подключаемого газа тому, на который настроено оборудование (см. маркировку на корпусе оборудования): в ином случае следуйте инструкциям § «Настройка на различные типы газа». Если плита подсоединяется к баллону со сжиженным газом, на баллон с газом необходимо установить регулятор давления (редуктор), отвечающий действующим стандартам подключения газового оборудования.

Чтобы облегчить подключение, подвод газа может быть осуществлен с обеих сторон оборудования**: поменяйте положение держателя шланга и заглушки и замените уплотнительную прокладку (поставляется с оборудованием).

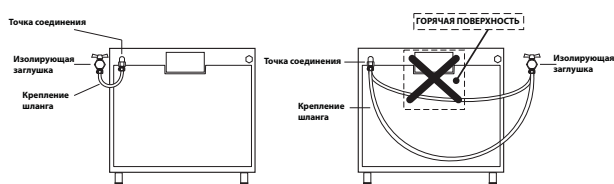
Убедитесь, что давление газа соответствует значениям, указанным в таблице «Характеристики горелок и жиклеров». Это обеспечит безопасную работу и долгий срок службы оборудования при эффективном энергопотреблении.

Подключение гибким резиновым шлангом

Подсоедините газовый шланг, характеристики которого отвечают действующим стандартам. Внутренний диаметр шланга должен составлять: 8 мм — для сжиженного газа; 13 мм — для метана

После подключения удостоверьтесь, что шланг:

- по всей длине не касается частей плиты, которые могут нагреваться до температуры выше 50 °С;
- не натянут, не перекручен, не образует петель и изгибов, не пережат;
- не касается подвижных объектов и предметов с острыми углами;
- по всей длине доступен для осмотра и контроля его состояния;
- длиной менее 1500 мм;
- прочно зафиксирован на месте с обоих концов зажимами, соответствующими нормам подключения газового оборудования.



Если хотя бы одно из приведенных выше требований не удастся выполнить, или, если плита должна устанавливаться по правилам, относящимся к бытовым приборам класса 2 подкласса 1 (установка между двумя шкафами), то согласно действующим стандартам для подключения газа должны использоваться только гибкие металлизированные трубы.

Подсоединение гибкой бесшовной стальной трубы к резьбовому соединению

Труба и прокладки должны отвечать действующим стандартам.

Удалите держатель шланга с оборудования. Гибкая стальная труба присоединяется к тому же выводу с наружной резьбой 1/2 дюйма.

Максимальная длина трубы не должна быть более 2 м. После подключения проверьте, что труба не прижата и не соприкасается с подвижными деталями.

Контроль плотности подсоединения

Выполнив подключение к газу, проверьте наличие его утечек, используя мыльный раствор. Никогда не используйте для проверки пламя.

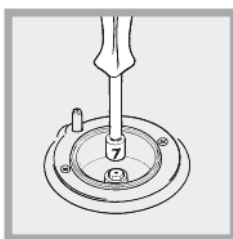
Настройка на различные типы газа

Возможно настроить оборудование на другой тип газа, отличный от заводской настройки (см. маркировку на корпусе оборудования).

Настройка рабочей поверхности

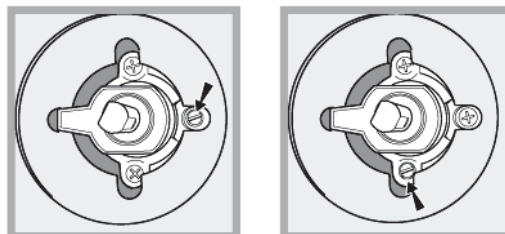
Замена жиклеров верхних горелок:

- 1) снимите поддерживающие решетки для посуды и выньте горелки из гнезд;
- 2) выверните жиклеры 7 мм торцевым ключом (см. рис.) и замените их подходящими для нового типа газа (см. табл. «Характеристики горелок и жиклеров»);
- 3) соберите все компоненты, выполняя действия в обратном порядке.



Регулировка минимума для горелки духовки

1. Зажгите горелку (см. *Включение и использование*).
2. Поверните рукоятку и установите ее приблизительно на 10 минут в максимальное (MAX), а затем — в минимальное (MIN) положение.
3. Снимите рукоятку.
4. Винтом, расположенным с внешней стороны стержня регулятора, отрегулируйте пламя до малого, но устойчивого положения.

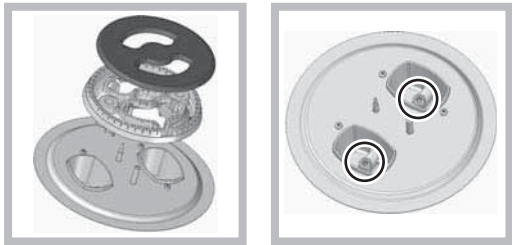


В случае использования природного газа регулировочный винт следует ослабить, отвернув его против часовой стрелки.

5. Удостоверьтесь, что при быстром повороте рукоятки от положения «MAX» к «MIN» и при открывании и закрывании дверцы пламя не гаснет.

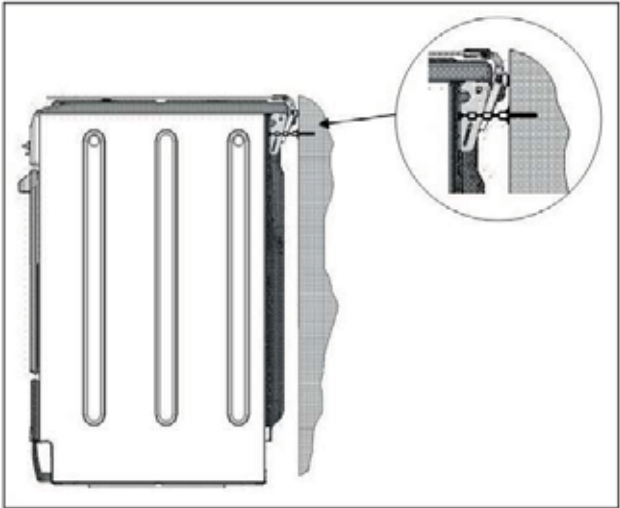
Замена форсунок тройной конфорки

- 1. снимите решетки и выньте горелки из своих гнезд. Горелка состоит из двух отдельных частей (см. схемы);
- 2. отвинтите форсунки полый отверткой 7 мм. Замените форсунки на новые, пригодные для нового типа газа (см. таблицу 1). Обе форсунки имеют одинаковое отверстие.
- 3. восстановите на место все комплектующие, выполняя операции в обратном порядке по отношению к описанным выше.
- Регуляция первичного воздуха горелок



Горелки не нуждаются в какой-либо регуляции первичного воздуха.

- Регуляция минимального пламени
- 1. Поверните рукоятку-регулятор в положение минимального пламени;
- 2. Снимите рукоятку и поверните регуляционный винт, расположенный внутри или рядом со стержнем крана, вплоть до получения стабильного малого пламени.
- 3. Проверьте, чтобы при резком повороте рукоятки из положения максимального пламени на минимальное, горелки не гасли.
- 4. В изделиях, оснащенных защитным устройством (термопарой), в случае неисправности этого устройства при минимальном пламени горелок увеличьте расход газа минимального пламени при помощи регуляционного винта.



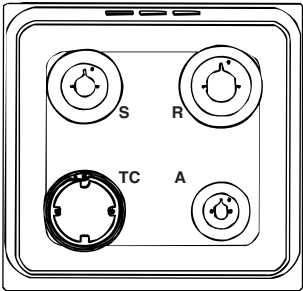
Безопасность цепи

Во избежание случайного опрокидывания изделия, например, если ребенок залезет на дверцу духовки, НЕОБХОДИМО установить прилагающуюся предохранительную цепь.

Духовой шкаф укомплектован предохранительной цепью, которая должна быть прикреплена винтом (не прилагается к печи) к стене сзади изделия на той же высоте, на которой цепь крепится к изделию. Выберите винт и винтовой анкерный болт, соответствующие типу материала стены сзади изделия. Если головка винта имеет диаметр меньше 9 мм, необходимо использовать шайбу. Цементная стена требует винт диаметром не менее 8 мм и 60 мм длиной. Проверьте, чтобы цепь была прикреплена к задней стенке духового шкафа и к стене, как показано на схеме, таким образом, чтобы после монтажа она была натянута и параллельна полу.

Таблица характеристик горелок и форсунок

Таблица 1				Сжиженный газ				Природный газ			
Горелка	Диаметр (мм)	Тепловая мощность кВт (p.c.s.*)		Отверстие 1/100 (мм)	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* g/h		Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h	Жиклер 1/100 (мм)	Поток* l/h
		номин.	уменьш.			***	**				
Быстрая (большая)(R)	100	3,00	0,7	41	86	218	214	116	286	143	286
Полубыстрая (средняя)(S)	75	1,90	0,4	30	70	138	136	106	181	118	181
Дополнительная (Маленькая) (A)	55	1,00	0,4	30	50	73	71	79	95	80	95
Όδίεíαυ έίí όíδεά(TC)	130	3.25	1.5	63	2x65	236	232	2x99	309	2x107	309
Давление	Номинальное (мбар)				28-30		37	20		13	
	Минимальное (мбар)				20		25	17		6,5	
	Максимальное (мбар)				35		45	25		18	



AXMT 6332/IX/1

Включение и эксплуатация

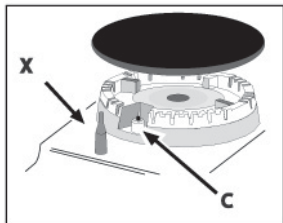
Использование рабочей поверхности

Зажигание газовых горелок

Вокруг каждой рукоятки управления горелкой указаны символы, обозначающие силу пламени соответствующей горелки.

Чтобы зажечь одну из горелок на рабочей поверхности плиты:

1. Поднесите зажженную спичку или зажигалку к горелке.
2. Нажмите рукоятку горелки, поверните ее против часовой стрелки и установите в позицию максимального пламени .
3. Отрегулируйте интенсивность пламени, установив его желаемый уровень вращением рукоятки против часовой стрелки. Рукоятку можно устанавливать в позиции:  — минимальное пламя,  — максимальное пламя или в любое положение между указанными позициями.



В моделях, имеющих устройство электронного зажигания* (C), нажмите кнопку электронного зажигания, обозначенную

символом , затем нажмите и поверните рукоятку против часовой стрелки

к позиции максимального пламени, удерживайте рукоятку нажатой, пока пламя не загорится. При отпускании рукоятки пламя может погаснуть. В этом случае повторите действия, удерживая рукоятку дольше нажатой.

Если пламя случайно погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты, прежде чем снова зажечь ее.

В моделях, оснащенных устройством безопасного пламени (X)*, нажмите и держите рукоятку горелки нажатой примерно 2–3 секунды, чтобы удерживать горение пламени и активировать устройство.

Чтобы выключить горелку, поверните ее рукоятку до упора и установите в положение «●» — выключено.

Практические советы по эксплуатации газовых конфорок

Для оптимальной работы конфорок и для экономии газа следует использовать кухонную посуду с плоским дном, с диаметром, соответствующим конфорке, и с крышкой:

Горелка	Размеры посуды (см)
Быстрая (R)	24 - 26
Полубыстрая (S)	16 - 20
Вспомогательная (A)	10 - 14
Тройная конфорка (TC)	24 - 26

Для определения типа конфорки смотрите рисунки в параграфе «Характеристики конфорок и форсунок».

В моделях, оснащенных дополнительной решеткой, эта решетка может быть использована только на вспомогательной конфорке с посудой диаметром меньше 12 см.

Регулировка пламени в соответствии с мощностью

	Идеально подходит для щадящей готовки (например, риса, соусов, жаркого, рыбы) с жидкостями (водой, вином, мясным бульоном, молоком)
	Идеально подходит для тушения (в течение долгого времени) и загущения. Доведение пасты (макаронных изделий) до готовности с перемешиванием с другими ингредиентами до однородного состояния получившегося соуса.
	Идеально подходит для пассерования.
	Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница.)
	Идеально подходит для приготовления на гриле и обжаривания, во время начала готовки, для глубокого обжаривания замороженных продуктов.
	Идеально подходит для быстрого увеличения температуры продуктов с целью быстрого кипячения воды или быстрого подогрева варочных жидкостей.

Программирование часов

Часы можно настроить как при выключенном духовом шкафу, так и при включенном, при условии, что не было задано время окончания приготовления.

1. Нажмите несколько раз кнопку , пока на дисплее не начнет мигать иконка  и первые две цифры.
2. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки часов.
3. Снова нажмите и удерживайте кнопку , пока на ДИСПЛЕЕ не начнут мигать две другие цифры.
4. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки минут.
5. Нажмите кнопку  еще раз для подтверждения.

Программирование таймера

При использовании этой функции готовка не прерывается, и она не влияет на работу духового шкафа; она просто используется для включения звукового сигнала по истечении установленного времени.

1. Нажмите несколько раз кнопку , пока на ДИСПЛЕЕ не начнет мигать иконка  и первые три цифры.
2. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки минут.
3. Нажмите кнопку  еще раз для подтверждения. На дисплее отобразится время с обратным отсчетом. По истечении этого времени включится звуковой сигнал.

Эксплуатация духовки

Перед началом эксплуатации необходимо снять пленку, наклеенную по бокам изделия.

При первом включении духового шкафа рекомендуем прокалить его примерно в течение 30 минут при максимальной температуре с закрытой дверцей. Затем выключите духовой шкаф, откройте дверцу и проветрите помещение. Запах, который вы можете почувствовать, вызван испарением веществ, использованных для защиты духового шкафа.

1. Выберите требуемый режим приготовления пищи, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ.
 2. Включится предварительный нагрев духового шкафа, и загорится световой индикатор предварительного нагрева.
- * Имеется только в некоторых моделях

Температуру можно изменить путем вращения ручки ТЕРМОСТАТА

3. После выключения индикатора предварительного нагрева  и включения звукового сигнала процесс предварительного нагрева завершается: в духовой шкаф можно помещать продукты..
4. В процессе приготовления в любой момент можно:
 - Изменить программу приготовления при помощи рукоятки ПРОГРАММЫ.
 - Изменить температуру при помощи регулятора ТЕРМОСТАТ.
 - Установить продолжительность приготовления и время завершения приготовления (см. раздел "Программы приготовления").
 - Прервать приготовление, повернув рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».
5. Время приготовления может быть изменено (см. раздел "Программы приготовления").
6. В случае отключения электричества во время работы печи автоматическая система в изделии снова включит программу с момента, когда оно было прервано, если температура не упадет ниже определенного уровня. Заданные программы приготовления, которые не были включены, не будут восстановлены и должны быть заново запрограммированы.

При использовании программ ОБЖАРИВАНИЕ и БАРБЕКЮ предварительных нагрев не используется.

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

Всегда ставьте посуду на прилагающуюся решетку.

Охлаждающая вентиляция

Для снижения внешней температуры духового шкафа охлаждающий вентилятор выдает поток воздуха между панелью управления и дверцей духового шкафа.

После завершения процесса приготовления еды охлаждающий вентилятор продолжает работать, пока печь полностью не охладится.

Освещение духового шкафа

Освещение включается в любое время при нажатии кнопки ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА.

Функция	Функция	Описание ЭКСПЛУАТАЦИЯ И УХОД
	ЕСО	Включается задний нагревательный элемент и вентилятор, обеспечивая умеренный и однородный жар внутри духовки. Данная программа предназначена для медленного приготовления любых продуктов, а также подходит для разогрева пищи и завершения процесса приготовления. Эта программа особенно пригодна для медленного приготовления мяса и рыбы, так как мясо становится более мягким, и обеспечивается экономия электроэнергии.
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Так как жар является постоянным и однородным во всем духовом шкафу, воздух обеспечивает однородное приготовление и подрумянивание продукта. Можно использовать не более двух решеток для одновременного приготовления.
	ГРИЛЬ/ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ	Включается верхний нагревательный элемент. Значительная температура прямого действия гриля рекомендуется для блюд, для приготовления которых требуется высокая поверхностная температура, а также для приготовления на вертеле. Во время приготовления на этой программе дверца духового шкафа всегда должна оставаться закрытой.
	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	Этот вид приготовления может использоваться для расстойки теста, разморозки продуктов, приготовления йогуртов, более или менее быстрого разогрева готовых блюд, для продолжительного приготовления при низкой температуре. Варианты температуры: 40, 65, 90 °C.
	КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА	Эта программа идеально подходит для выпечки тортов. Изделия помещаются в холодную духовку. Также можно разогреть духовку перед помещением в нее выпечки. Продолжительность приготовления можно отрегулировать только на - 10/+10 минут.
	ХЛЕБ	Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям: • соблюдайте рецепт; • не превышайте максимальный вес на противень. • не забывайте налить 100 мл холодной воды в противень, установленный на 5-ом уровне. Изделия помещаются в холодную духовку. Если требуется поместить пищу в духовку после ее предварительного разогрева сразу после использования программы приготовления, при которой использовалась высокая температура, на дисплее будет отображаться текст "Hot" ("Горячий"), пока температура духового шкафа не упадет до 40°. На этом этапе хлеб сможет быть помещен в духовку.
	ПИЦЦА	Эта функция используется для приготовления пиццы. Для получения подробной информации см. следующую главу. Продолжительность приготовления можно отрегулировать только на - 5/+5 минут. Для оптимального результата рекомендуем строго следовать приведенным ниже инструкциям: • соблюдайте рецепт; • вес теста должен составлять 500-700 г.. • поддон для сбора жира и противень следует слегка смазать. Изделия помещаются в холодную духовку. Если требуется поместить пищу в духовку после ее предварительного разогрева сразу после использования программы приготовления, при которой использовалась высокая температура, на дисплее будет отображаться текст "Hot" ("Горячий"), пока температура духового шкафа не упадет до 120°. На этом этапе пицца сможет быть помещена в духовку.
	ОБЖАРКА	Эта комбинация функций позволяет повысить эффективность непрямого излучения тепла от нагревательных элементов за форсированную циркуляцию воздуха по всему духовому шкафу. Это помогает предотвратить подгорание блюда на поверхности и обеспечивает проникновение тепла прямо внутрь. Во время приготовления на этой программе дверца духового шкафа всегда должна оставаться закрытой.

Программирование приготовления

Программирование возможно только после выбора программы приготовления.

Порядок настройки продолжительности приготовления

1. Нажмите несколько раз кнопку  пока на ДИСПЛЕЕ не начнет мигать иконка  и три цифры.

2. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки продолжительности приготовления.

3. Нажмите кнопку  еще раз для подтверждения

4. По истечении установленного времени на ДИСПЛЕЕ появится слово END («КОНЕЦ»), духовой шкаф прекратит готовку, и будет издан звуковой сигнал.

- Например: сейчас 9:00 утра, и запрограммировано время 1 час и 15 минут. Программа выключится автоматически в 10:15 утра.

Настройка окончания приготовления

Продолжительность готовки должна быть установлена до того, как может быть задано время завершения готовки.

1. Выполните операции с пункта 1 по пункт 3, в которых описывается порядок настройки продолжительности.

2. Затем нажмите и удерживайте кнопку , пока на ДИСПЛЕЕ не начнет мигать иконка  и две цифры.

3. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки часов.

4. Снова нажмите и удерживайте кнопку , пока на ДИСПЛЕЕ не начнут мигать две другие цифры.

5. Поверните РУЧКУ ТАЙМЕРА в направлении "+" и "-" для установки минут.

6. Нажмите кнопку  еще раз для подтверждения

7. По истечении установленного времени на ДИСПЛЕЕ появится слово END («КОНЕЦ»), духовой шкаф прекратит готовку, и будет издан звуковой сигнал.

- Например: сейчас 9:00 утра, и запрограммировано время 1 час и 15 минут, при этом время завершения установлено на 12:30. Программа включится автоматически в 11:15 утра.

Установка завершена, когда загорятся кнопки  и .

На дисплее поочередно будет отображаться время завершения готовки и продолжительность готовки.

Чтобы отменить программирование, поверните рукоятку ПРОГРАММЫ в положение «0».

Практические советы по приготовлению пищи

Во время приготовления с использованием вентилятора не помещайте решетки в положение 1 и 5. Это связано с тем, что продукты, чувствительные к температуре, могут подгореть в результате прямого воздействия чрезвычайно горячего воздуха.

На программах ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ и ОБЖАРКА поместите поддон для сбора жира в положение 1 для сбора пищевых остатков (жир и/или масло).

МНОГОУРОВНЕВАЯ

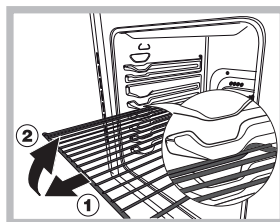
- Используйте положения 2 и 4, размещая продукты, требующие большего количества тепла в положении 2.
- Установите противень снизу, а решетку сверху.

ПИЦЦА

- Используйте легкий алюминиевый противень для пиццы. Поместите ее на имеющуюся решетку. Для получения хрустящей корки не используйте поддон для сбора жира, так как он препятствует образованию хрустящей корки, увеличивая общее время приготовления.
- Если пицца имеет множество топпингов, в середине процесса приготовления на верх рекомендуется добавлять сыр моцарелла.



ВНИМАНИЕ! При нагреве стеклянная крышка может лопнуть. Прежде чем закрыть ее, выключить все конфорки или электрические горелки.*Только для моделей со стеклянной крышкой



ВНИМАНИЕ! Духовой шкаф комплектуется системой блокировки решеток, позволяющей вынимать их из духовки не полностью (1). Для полного вынимания решеток до конца по дню их, как показано на схеме, взяв их за передний край, и потянуть назад (2).

Таблица рекомендаций по приготовлению в духовом шкафу

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Полка (снизу)	Темп. (°C)	Время (мин.)	Аксессуары и примечания
Торты из дрожжевого теста	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	160 - 180	30 - 90	Форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2 / 3	160 - 200	40 - 90	Поддон для сбора жира или форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	160 - 200	35 - 90	Поддон для сбора жира или форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160 - 200	40 - 90	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
Печенье/тарталетки	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	160 - 180	15 - 40	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	150 - 170	20 - 40	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	150 - 170	20 - 40	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке
						Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
Слойка	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	180 - 200	30 - 40	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке
						Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
Безе	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	3	90	120 - 150	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	90	140 - 180	Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	90	140 - 180	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке
						Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
Торт	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	190 - 250	15 - 35	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	190 - 250	15 - 35	Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 40	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке (в середине процесса приготовления уровни следует поменять)
						Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке (в середине процесса приготовления уровни следует поменять) Полка 1: поддон для сбора жира
Замороженные пиццы	ОБЖАРКА	Да	2	250	10 - 20	Полка 2: поддон для сбора жира / сетка
Салат-торт (торт из овощей, запеканка)	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	180 - 190	40 - 55	Форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	190 - 210	20 - 30	Поддон
Voulevant / слоеное тесто слоеное тесто	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	180 - 200	20 - 40	Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3 - 5	180 - 200	20 - 40	Полка 5: поддон духового шкафа на решетчатой полке
						Полка 3: поддон духового шкафа на решетчатой полке Полка 1: поддон для сбора жира
Лазанья / Запеченная Паста / Каннелони	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	3	180 - 200	45 - 65	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке

Запеканка						
Баранина / Телятина / Говядина / Свинина, 1 кг	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	3	190 - 200	80 - 110	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
	ОБЖАРКА	Да	2	200 - 210	50 - 90	Полка 2: решетчатая полка Полка 1: поддон для сбора жира
Жаркое из свинины, 2 кг	ОБЖАРКА	Да	2	190 - 210	110 - 150	Полка 2: решетчатая полка Полка 1: поддон для сбора жира
Курица / Кролик / Утка, 1 кг	ОБЖАРКА	Да	2	190 - 200	50 - 100	Полка 2: решетчатая полка (в процессе приготовления через две трети времени следует поворачивать пищу) Полка 1: поддон для сбора жира
Индюк / Гусь, 3 кг	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	190 - 200	80 - 140	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Запеченная рыба / запеченное (филе, целиком)	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	180 - 200	30 - 60	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажан)	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	2	180 - 200	50 - 60	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Гренки	ГРИЛЬ / ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ	5 Вт	4	270	4 - 6	Решетчатая полка
Филе рыбы / ломтики	ТРАДИЦИОННАЯ ПЕЧЬ	Да	3	170 - 190	20 - 30	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Колбасы / Шашлык / Ребра / Гамбургер	ГРИЛЬ/ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ	Да	4	240 - 250	15 - 30	Полка 4: решетчатая полка (в процессе приготовления через две трети времени следует поворачивать пищу) Полка 3: поддон для сбора жира с водой
Курица жареная, 1-1,3 кг	ГРИЛЬ/ЖАРКА НА ВЕРТЕЛЕ	-	3	250	70 - 80	Полка 3: жарка на вертеле Полка 1: поддон для сбора жира с водой
Жареная говядина, 1 кг	ОБЖАРКА	Да	2	200 - 210	35 - 50	Полка 2: решетчатая полка Полка 1: поддон для сбора жира
Жареный картофель	ОБЖАРКА	Да	2	210	30 - 55	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке (в процессе приготовления через две трети времени следует поворачивать пищу)
Овощная запеканка	ОБЖАРКА	Да	2	200 - 210	25 - 40	Поддон для сбора жира / поддон духового шкафа на решетчатой полке
Йогурт	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	-	2	40	240 - 300	На поддоне для сбора жира расположены емкости
Баранина / Телятина / Говядина / Свинина, 1 кг	НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА	-	2	90	120 - 180	Полка 2: решетчатая полка Полка 1: поддон для сбора жира

Таблица рекомендаций по автоматическому приготовлению						
Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Полка (снизу)	Темп. (°C)	Время (мин.)	Аксессуары и примечания
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	КОНДИТЕРСКАЯ ВЫПЕЧКА	-	2	-	-	Форма для выпечки на решетчатой полке
Фунтовый кекс, мраморный торт	ПИЦЦА	-	2	-	-	Поддон
Пицца						
Торт	ХЛЕБ	-	2	-	-	Полка 5: поддон для сбора жира с водой Полка 2: поддон духового шкафа на решетчатой полке
Хлеб						
ОБЖАРКА	ОБЖАРКА	-	2	-	-	жаровню и утварь

ПРОВЕРЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ (в соответствии с стандартом IEC 60350-1)						
Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Полка (снизу)	Темп. (°C)	Время (мин.)	Аксессуары* и примечания
Короткий хлеб	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	140	30 - 40	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	140	30 - 40	Полка 3: универсальный противень Полка 1: универсальный противень
Небольшие торты	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	3	160	20 - 30	Поддон
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160	25 - 35	Полка 3: универсальный противень Полка 1: поддон для сбора жира
Нежирный бисквит	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	2	150	35 - 45	Форма для выпечки на решетчатой полке
	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160	30 - 45	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
2 Яблочный пирог	МНОГОУРОВНЕВАЯ	Да	1 - 3	160	70 - 90	Полка 3: форма для выпечки на решетчатой полке
						Полка 1: форма для выпечки на решетчатой полке
Тосты	ГРИЛЬ / ВЕРТЕЛ	5 Вт	4	270	4 - 6	Решетчатая полка
Бургеры	ГРИЛЬ / ВЕРТЕЛ	-	4	250	18 - 30	Полка 4: решетчатая полка (поворачивать пищу в середине процесса приготовления) Полка 3: поддон для сбора жира с водой
*В случае отсутствия аксессуаров можно приобрести в службе послепродажного обслуживания.						
Приведенные в таблице указания не предполагают использования выдвижных полок. Протестируйте без них.						
Предварительный нагрев пустой духовки (в соответствии со стандартом IEC 60350-1): тестирование функций "МНОГОУРОВНЕВАЯ".						

Перед любыми работами по обслуживанию оборудования отключайте его от электросети.

Чистка оборудования

Не используйте абразивные или агрессивные чистящие средства, такие как пятновыводители, антикоррозионные средства, порошки или абразивные губки: они могут безвозвратно повредить (поцарапать) поверхность.

Никогда не используйте для чистки духовки парочистители и аэрозоли.

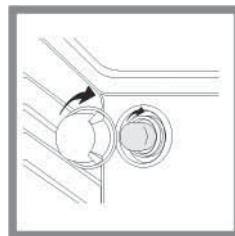
- Рабочую поверхность плиты после готовки обычно достаточно просто протереть влажной губкой и вытереть насухо гигроскопичным кухонным полотенцем.
- Эмалированные внешние части или поверхности из нержавеющей стали, а также резиновые уплотнители очищайте губкой, смоченной в растворе теплой воды с нейтральным мылом, затем ополосните и тщательно вытрите. Для удаления устойчивых загрязнений используйте специальные средства. После очистки ополосните и вытрите насухо. Не применяйте абразивные порошки или средства, содержащие агрессивные вещества.
- Решетки рабочей поверхности, крышки горелок, пламярассекатели и верхние горелки для облегчения чистки можно снять; промойте их теплой водой с неабразивным моющим средством, удаляя нагар, затем высушите.
- В моделях с электронным зажиганием регулярно следует очищать наконечники устройств безопасности и проверять, не засорены ли газовые отверстия горелок.
- Духовку идеально очищать изнутри после каждого использования, пока она не остыла. Используйте горячую воду и нейтральное моющее средство, затем хорошо ополосните и вытрите мягкой тканью. Не используйте абразивные чистящие средства.
- Стекло дверцы духовки очищайте с помощью губки и неабразивного чистящего средства, затем вытрите насухо мягкой тканью. Не используйте абразивные средства или металлические скребки, которые могут повредить поверхность и привести образованию трещин на стекле.
- Принадлежности оборудования можно мыть, как и обычную посуду (даже в посудомоечной машине).
- Частицы жира и грязи, остающиеся на панели управления после готовки, удаляйте неабразивной губкой или мягкой тканью.
- Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами при длительном контакте с жесткой водой или агрессивными чистящими средствами, содержащими фосфор. Рекомендуем хорошо ее ополаскивать и вытирать насухо.

Проверка уплотнителей

Регулярно проверяйте уплотнители дверцы по всему периметру. В случае их повреждения обратитесь в Авторизованный сервисный центр. Не пользуйтесь духовкой, пока уплотнители не будут заменены.

Замена лампы освещения

1. Отключите оборудование от электросети, затем снимите стеклянный плафон с патрона лампы (см. рис.).
2. Выверните перегоревшую лампу и замените ее лампой с аналогичными характеристиками: напряжение 230 В, мощность – 25 Вт, тип – E 14.
3. Установите стеклянный плафон на место и снова подключите оборудование к электросети.



Помощь

Не пользуйтесь услугами лиц, не уполномоченных Производителем. При ремонте требуйте использования оригинальных запасных частей.

Сообщите в Авторизованный сервисный центр:

номер гарантийного документа (сервисной книжки, сервисного сертификата и т.п.);
модель плиты (Мод.) и серийный номер (S/N), указанные в информационной табличке, расположенной на оборудовании, на упаковке или в гарантийном документе.

Автоматическая очистка с использованием цикла Diamond Clean («Алмазная очистка»)

Режим Diamond Clean – это цикл автоматической очистки, позволяющий упростить удаление любых загрязнений с внутреннего покрытия духового шкафа и аксессуаров за счет применения пара и эксклюзивной эмали Diamond Clean.

В зависимости от степени загрязнения, выберите подходящий уровень: экономичный, нормальный и интенсивный.

Для запуска цикла Diamond Clean:



1. Подождите, пока печь охладится.
2. Разместите противень на уровне 1 и залейте воду в следующих количествах: 150 г для экономичного цикла (Economy), 250 г для нормального цикла (Normal) и 350 г для интенсивного цикла (Intensive).

Использование большего или меньшего объема воды, может повлиять на результаты цикла. Не используйте моющие средства.

- 150 г -10 мин
- 250 г -15 мин
- 350 г -20 мин

3. Закройте дверцу печи.
4. Поверните ручку включения программ для включения программы ТРАДИЦИОННАЯ, а ручку термостата – в положение, соответствующее значению 100°C

! Для предотвращения утечек пара не открывайте дверцу печи во время выполнения цикла.

! В течение последних минут интенсивного цикла панель управления частично и немедленно запотеет. Запотевание исчезает каждый раз при запуске процесса тангенциального охлаждения.

