

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МОНТАЖУ

## Духовой шкаф с пиролизической очисткой

**FULGOR**  
MILANO

**FUO 6009 MT MBK**



000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

СОДЕРЖАНИЕ		СТР.
1	<b>Указания по безопасности</b>	4
2	<b>Указания по монтажу</b>	6
	Электрические характеристики	6
3	<b>Подсоединение к электрической сети</b>	8
4	<b>Указания по эксплуатации</b>	9
	Первое включение	9
	Решетки	9
5	<b>Съемные направляющие</b>	10
6	<b>Электронное управление</b>	11
	Описание панели управления	11
	Настройка часов и таймера	12
	Настройка времени	12
	Настройка таймера	12
	Настройка звуковых уведомлений (3 тоновых режима)	12
	Формат отображения температуры и времени	12
7	<b>Приготовление блюд в духовом шкафу с конвекцией</b>	14
	Преимущества приготовления с конвекцией	14
8	<b>Режимы работы</b>	15
9	<b>Функции</b>	16
10	<b>Советы</b>	17
	Приготовление с конвекцией	17
	Преимущества приготовления с конвекцией	17
11	<b>Настройка приготовления в ручном режиме</b>	18
	Настройка приготовления в автоматическом режиме	18
12	<b>Советы и указания для режима «Выпекание с конвекцией»</b>	20
	Таблица для режима «Выпекание с конвекцией»	21
13	<b>Советы и указания для режима «Выпекание»</b>	22
	Общие рекомендации	22
	Таблица для режима «Выпекание»	22
14	<b>Советы и указания для режима «Гриль с конвекцией»</b>	23
	Таблица для режима «Гриль с конвекцией»	23

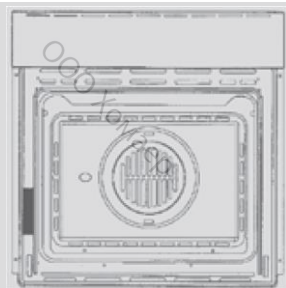
СОДЕРЖАНИЕ		СТР.
15	<b>Советы и указания для режима «Гриль»</b>	24
	Таблица для режима «Гриль»	24
16	<b>Советы и указания для режима «Жаренье с конвекцией»</b>	26
	Таблица для режима «Жаренье с конвекцией»	26
17	<b>Советы и указания для режима «Высушивание»</b>	27
	Таблица для режима «Высушивание»	27
18	<b>Уход и очистка</b>	28
	Автоматическая очистка	28
	Подготовка духового шкафа к автоматической очистке	28
19	<b>Настройка автоматической очистки</b>	30
	Пиролитическая самоочистка (Автоматическая очистка)	30
20	<b>Функция «Шабат» и температурный зонд</b>	31
	Функция «Шабат»	31
	Температурный зонд (если имеется)	31
21	<b>Общие правила ухода</b>	33
	Как пользоваться таблицей с указаниями по очистке	33
	Таблица с указаниями по очистке	33
22	<b>Типы поверхностей / Способы очистки</b>	34
23	<b>Замена лампы подсветки</b>	35
	Как заменить лампу	35
24	<b>Устранение проблем во время приготовления</b>	36
25	<b>Устранение неисправностей</b>	37
26	<b>Выбор температуры и времени для приготовления</b>	38
27	<b>Демонтаж панорамной дверцы (полностью стеклянной)</b>	39
	Демонтаж дверцы	39
28	<b>Как снять внутреннее стекло панорамной дверцы (полностью стеклянной)</b>	40



Непригодная для дальнейшей эксплуатации электронная продукция, которая не была сдана на сортировку, представляет потенциальную опасность для окружающей среды и здоровья людей из-за присутствующих в составе опасных материалов. По окончании периода службы этот прибор нельзя выкидывать в мусор вместе обычными бытовыми отходами. Прибор необходимо отправить в авторизованный центр утилизации отходов для безопасной и экологичной переработки компонентов.

## 1 - Указания по безопасности

- **Перед демонтажем какого-либо компонента необходимо отсоединить прибор от сети питания.**
- **Запрещается эксплуатировать прибор, если какой-либо из компонентов поврежден (например, стекло). В этом случае следует отсоединить прибор от сети питания и связаться с сервисным центром.**
- Перед первым использованием духового шкафа рекомендуется включить его с пустой рабочей камерой при максимальной температуре приблизительно на 1 час, чтобы избавиться от запаха изоляционных материалов.
- Для приборов всех моделей: при использовании гриля дверца должна оставаться закрытой.
- Вентилятор охлаждения может продолжать работать даже после отключения духового шкафа, пока он остается горячим.
- **Во время использования прибор сильно нагревается; не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.**
- **Во время работы духового шкафа прибора передняя поверхность может нагреваться, поэтому не оставляйте детей без присмотра рядом с прибором, особенно во время процесса самоочистки.**
- Родители и другие взрослые должны быть особенно внимательны при использовании прибора в присутствии детей.
- Следите, чтобы дети не играли с прибором.
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также людьми с недостаточными опытом и знаниями, тем не менее, они могут пользоваться прибором, но только под присмотром лица, ответственного за их безопасность, или после получения инструкций по использованию прибора.
- Не располагайте на нижней поверхности рабочей камеры какие-либо посторонние предметы, например, продукты в алюминиевой фольге, посуду и пр., так как они могут повредить эмалевое покрытие.
- Допускается использовать только оригинальный температурный зонд из комплекта поставки.

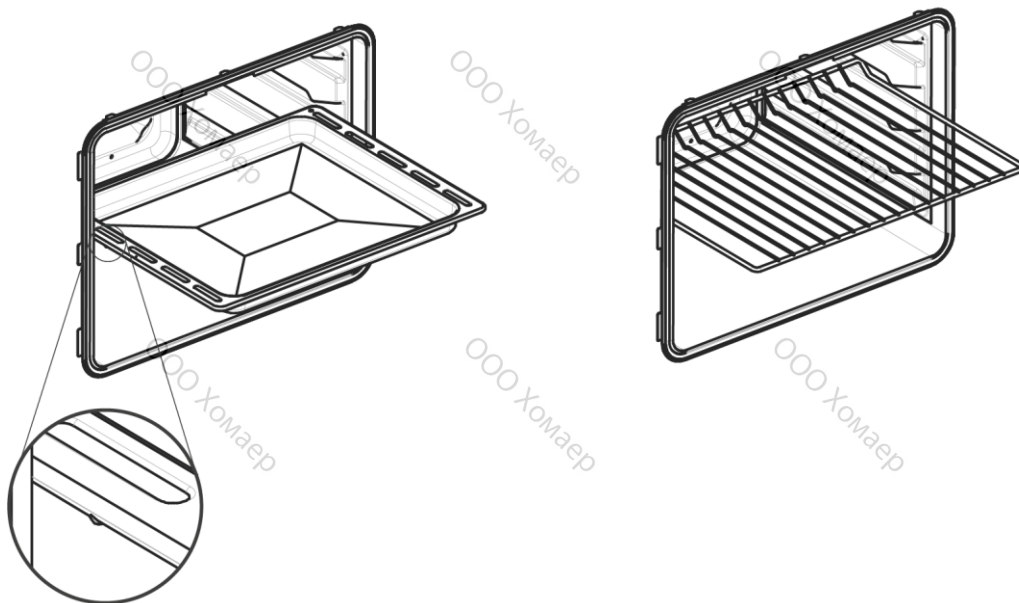


### ВАЖНО

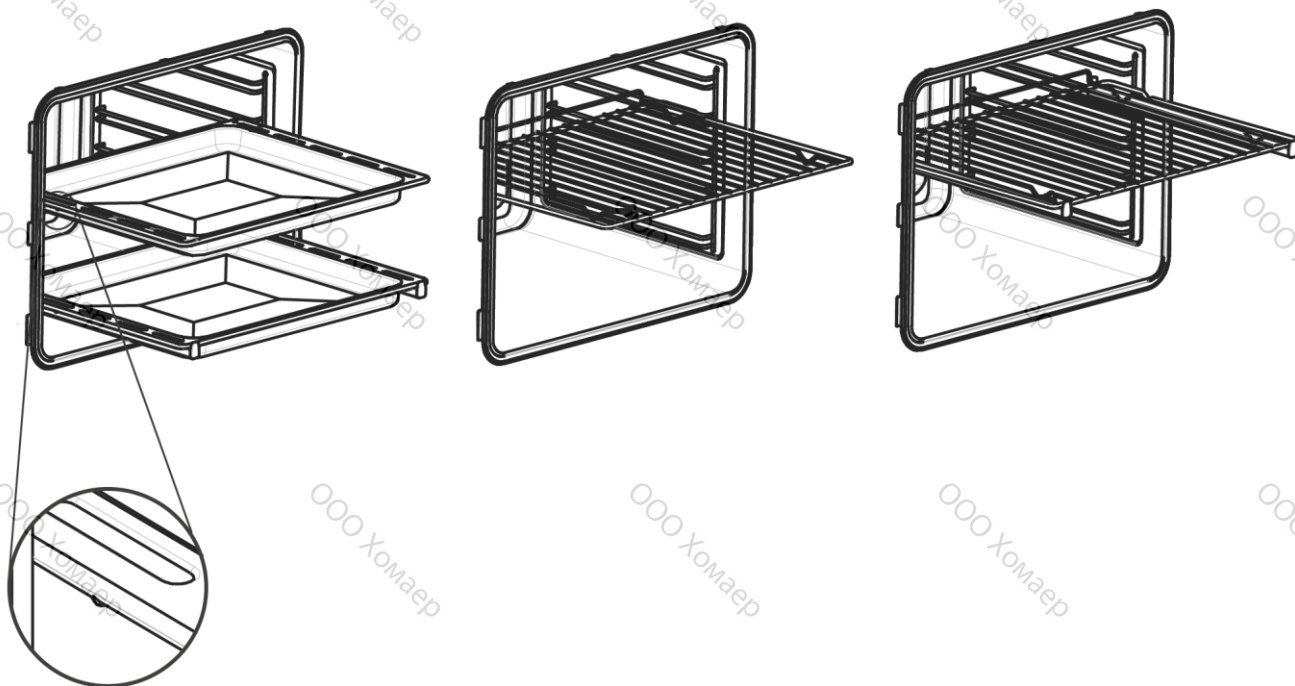
Доступ к заводской табличке сохраняется, даже после завершения установки духового шкафа. Заводскую табличку можно увидеть, просто открыв дверцу. При заказе запчастей всегда указывайте идентификационные данные прибора, содержащиеся на данной табличке.

Ниже изображен правильный способ расположения решеток.

### ПРОФИЛИРОВАННЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



### СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



## 2 - Указания по монтажу

Для установки духового шкафа в предмет кухонной мебели в последнем необходимо изготовить вырез согласно размерам, указанным на рисунке 1.

Прибор необходимо прикрепить сверху к предмету мебели с помощью двух винтов, входящих в комплект поставки, через отверстия в вертикальных стойках духового шкафа.

В целях надлежащей циркуляции воздуха и предотвращения перегрева, с предмета мебели, в который будет встроен прибор, нужно снять заднюю стенку.

При монтаже в колонну необходимо предусмотреть вентиляционный зазор площадью не менее 200 см<sup>2</sup> (см. Рис. 1). При монтаже под столешницу зазор необязателен.

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Так как прибор предназначен для встраивания в кухонную мебель убедитесь, что все поверхности, соприкасающиеся с ним, способны выдерживать воздействие температуры ок. 90 °С.**

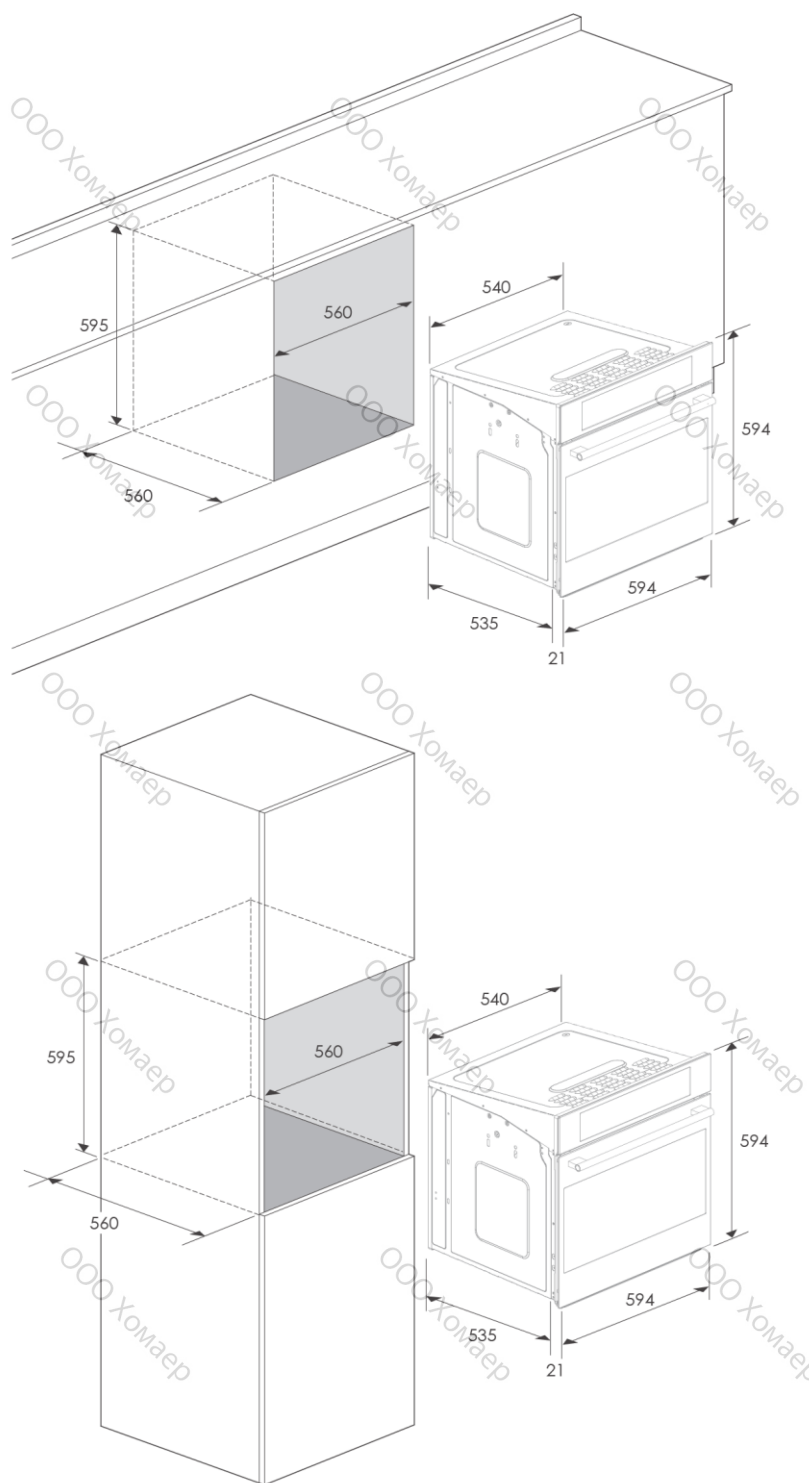
### Электрические характеристики

Потребляемая мощность:	
верхний нагревательный элемент:	1200+1000 Вт 230 В – 1200+1000 Вт 240 В
нижний нагревательный элемент:	1100 Вт 230 В – 1100 Вт 240 В
кольцевой нагревательный элемент (обдув горячим воздухом):	2300 Вт 230 В – 2300 Вт 240 В (некоторые модели)
мотор вертела:	4 Вт (некоторые модели)
лампа:	25 Вт
мотор вентилятора для обдува горячим воздухом:	25 Вт
мотор вентилятора охлаждения:	25 Вт
Макс. потребляемая мощность:	
(см. заводскую табличку)	
Сеть питания:	
(см. заводскую табличку)	

### ПРИМЕЧАНИЕ:

Данный прибор соответствует следующим европейским директивам: 2006/95/CE (LVD), 2004/108/CE (EMC), 2011/65/CE (RoHS), 2012/19/UE (WEEE), 2002/40/CE.

РИС. 1



Все размеры указаны в сантиметрах

### 3 - Подсоединение к электрической сети

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Прибор обязательно должен быть заземлен.**

Данный духовой шкаф предназначен только для бытового использования.

Напряжение сети питания и потребляемая мощность указаны на заводской табличке, расположенной на левой стенке рабочей камеры сверху. Табличку можно увидеть, открыв дверцу духового шкафа.

Работы по подсоединению должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормативными требованиями.

Производитель не несет никакой ответственности за ущерб здоровью и имуществу, возникший в результате несоблюдения данных требований.

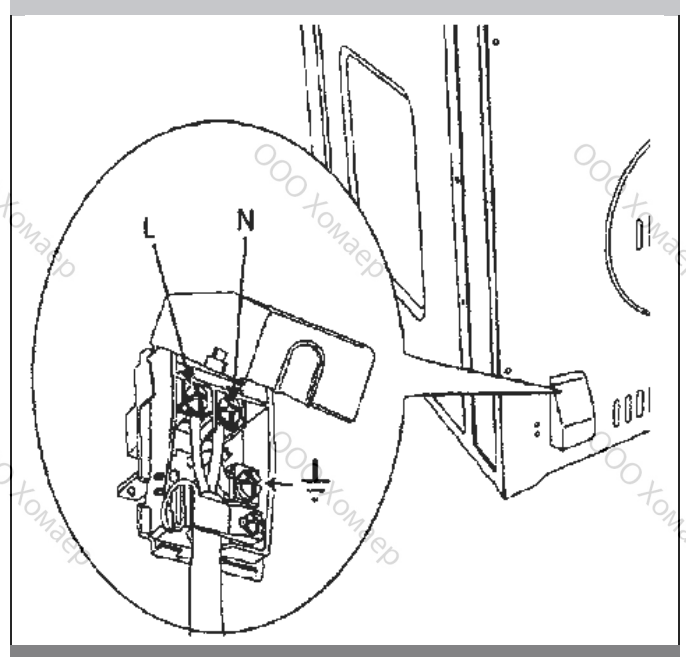
Во избежание несчастных случаев поврежденный кабель питания подлежит замене производителем, его представителем по техническому обслуживанию или иным специалистом соответствующей квалификации.

Духовой шкаф должен быть подсоединен к сети питания через многополюсный автоматический выключатель с изоляционным расстоянием между контактами в отключенном положении не менее 3 мм, при этом проводник заземления разъединяться не должен. Для подсоединения следует использовать гибкий кабель с запасом по длине, достаточным для извлечения прибора из ниши при выполнении работ по техническому обслуживанию.

Подсоединение прибора к электрической сети должно выполняться согласно требованиям ПУЭ. После завершения монтажа прибора розетка или автоматический выключатель сети питания должны находиться в легко доступном месте.

#### **ТИПЫ КАБЕЛЕЙ И МИНИМАЛЬНОЕ СЕЧЕНИЕ ЖИЛ**

		SASO	
H05RR-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05RR-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
H05VV-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05VV-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
H05RN-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05RN-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>
H05V2V2-F	3x1,5 мм <sup>2</sup>	H05V2V2-F	3x2,5 мм <sup>2</sup>





### Первое включение

Тщательно вымойте духовой шкаф с помощью мыльного раствора, затем очистите поверхности от остатков моющего средства.

Включите духовой шкаф примерно на 30 минут, установив максимальную температуру, чтобы удалить все частицы смазки, которые, в противном случае, могут образовывать неприятные запахи во время приготовления блюд.

### Решетки

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Запрещается накрывать решетки алюминиевой фольгой или укладывать ее на любых поверхностях духового шкафа. Это может привести к повреждению покрытия из-за скопления тепла под фольгой.

#### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

**Чтобы не повредить эмаль, устанавливайте решетки аккуратно, не применяя силу.**

Духовой шкаф имеет 4 пары направляющих, установленных на разных уровнях.

Уровни пронумерованы от 1 (самый нижний) до 4 (самый верхний).

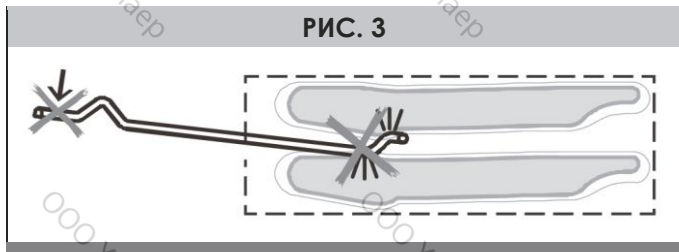
Перед началом приготовления вы можете свериться с таблицами, чтобы выбрать наиболее подходящий уровень для вашего блюда.

Каждый уровень включает пару направляющих, установленных на специальных держателях на боковых стенках рабочей камеры.

Перед включением духового шкафа нужно удостовериться, что направляющие установлены внутри рабочей камеры. Проверьте, что направляющие установлены ровно на своих местах.

Специальный механизм защищает направляющие от выпадения, ограничивая максимальное расстояние, на которое можно выдвинуть противни.

РИС. 3

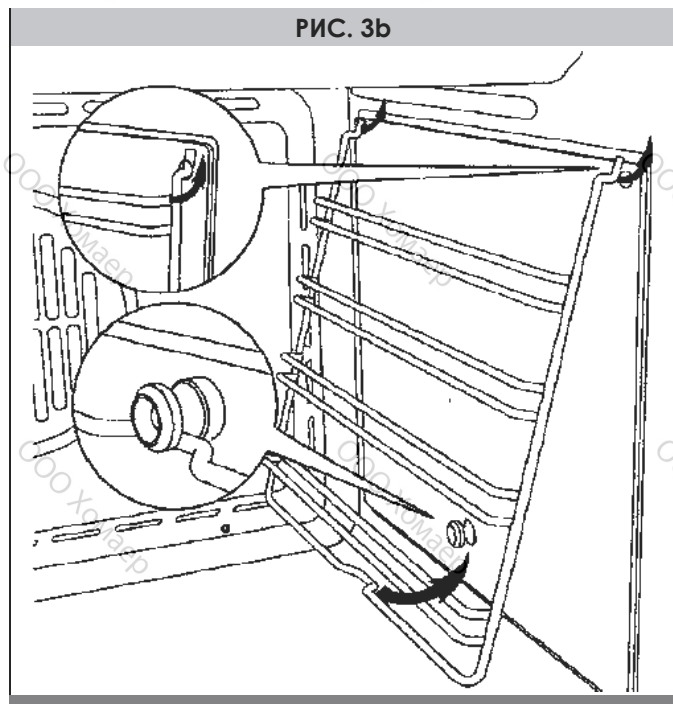


## 5. Съемные направляющие

### ПРИМЕЧАНИЕ

Перед запуском автоматической очистки духового шкафа нужно обязательно вытащить направляющие из рабочей камеры, открутив фиксаторы (А), как показано на Рис. 3б.

Чтобы снять боковые решетки со стенок рабочей камеры выполните действия, показанные на рисунке.



### Описание панели управления

Панель управления состоит из одного дисплея и двух поворотных переключателей.

- Дисплей с информацией о времени и температуре.
- Поворотный переключатель времени и температуры («ТЕМП./ВРЕМЯ»).
- Поворотный переключатель режимов работы.

Переключатель «ТЕМП./ВРЕМЯ» главным образом предназначен для настройки времени или температуры и установки времени для автоматических функций. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на переключатель.



1	индикатор температуры и времени		
2	3-х ступенчатый индикатор предварительного нагрева		
3	Индикатор нагревательных элементов		
4	Отображение времени в 12-часовом (AM - до полудня; PM - после полудня) или 24-часовом форматах	Индикаторы работают, когда выбран 12-часовой формат отображения времени.	
5	Нагрев	Индикатор работает, когда установлен режим приготовления.	
6	Время работы режима приготовления		
7	Время отложенного запуска режима приготовления		
8	Таймер	Индикатор работает, когда активирована функция таймера.	
9	Блокировка дверцы	Индикатор горит постоянно, когда дверца заблокирована. Индикатор мигает, когда замок находится в процессе блокировки или разблокировки.	
10	Цикл пиролизической очистки	Индикатор работает, когда установлен цикл пиролизической очистки.	
11	Функция «Температурный зонд»	Индикация на дисплее, когда используется температурный зонд.	
12	Температурный зонд	Индикатор работает, когда подключен температурный зонд.	

## Настройка часов и таймера


При каждом подключении прибора к сети питания на панели управления будут мигать часы – значение по умолчанию 12:00 AM (полдень) – вы также услышите 3 звуковых сигнала. Значение времени будет увеличиваться каждую минуту. Перед тем как начать пользоваться функциями и режимами, нужно настроить часы.

Общий принцип работы с поворотными переключателями: поверните переключатель «ТЕМП./ВРЕМЯ» вправо или влево, чтобы поменять текущее значение на один шаг; поверните переключатель влево/вправо и затем удерживайте его, чтобы соответственно уменьшать/увеличивать значение быстрее.


## Настройка времени

По умолчанию часы отображаются в 12-часовом формате (AM/PM). Значения часов и минут настраиваются отдельно. Чтобы настроить часы, переключатель режимов должен находиться в положении «ОТКЛ.», для настройки часов по умолчанию используется переключатель +/-.


- Поверните переключатель вправо/влево, значение часов начнет мигать.
- Поворачивайте переключатель влево или вправо, чтобы изменить мигающее значение часов.
- Нажимая на ручку «Темп./Время», можно переключаться между настройкой часов и минут.
- Поворачивайте переключатель влево или вправо, чтобы изменить мигающее значение минут.
- Через несколько секунд значения часов и минут начнут мигать, подождите, пока часы не перейдут в режим постоянной подсветки.


Нажимая на ручку переключателя, вы можете переключаться между режимами отображения часов и времени таймера для проверки заданных значений. По умолчанию выбраны часы. Если индикатор  горит, то на дисплее отображается значение таймера.

## Настройка таймера

Когда на дисплее отображается индикатор , поворачивайте переключатель влево или вправо, чтобы установить время таймера.

Значение по умолчанию – 30 минут, вы можете выбрать собственное значение из диапазона от 0 до 240 минут.

Таймер никак не влияет на процесс приготовления, его можно установить, даже если духовой шкаф выключен. По умолчанию на дисплее всегда отображаются часы. Индикатор  означает, что таймер активен.

Когда таймер завершит обратный отсчет, индикатор  начнет мигать, прибор будет подавать звуковой сигнал для оповещения пользователя. Нажмите на ручку переключателя, чтобы остановить подачу сигнала.

Звуковой отключится автоматически через определенный промежуток времени.

## Настройка звуковых уведомлений (3 тоновых режима)

Когда переключатель режимов установлен в положении «ОТКЛ.», нажмите и удерживайте переключатель +/-, пока на дисплее не отобразится надпись «ton...». Поворачивайте этот переключатель по часовой стрелке, чтобы задать нужный тоновый режим, и нажмите, чтобы подтвердить свой выбор.

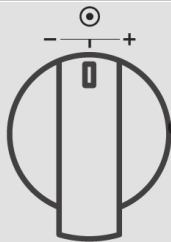
## Формат отображения температуры и времени

По умолчанию температура отображается в градусах Фаренгейта (°F), а часы работают в 12-часовом формате (AM – до полудня/PM – после полудня).

Когда переключатель режимов установлен в положении «ОТКЛ.», нажмите на переключатель «ТЕМП./ВРЕМЯ», чтобы выбрать другой доступный формат отображения.

Поворачивайте переключатель, чтобы выбрать нужный формат, и нажмите на переключатель еще раз, чтобы подтвердить свой выбор.

**Поворотный переключатель температуры:**



МИНУС - = уменьшить значение  
 ПЛЮС + = увеличить значение  
 НАЖАТЬ = переключение между режимами

Переключатель режимов изображен для ПРИМЕРА:	РЕЖИМ	ИНДИКАТОР	ТЕМП ЗОНД	МИН.	ПО УМОЛЧ.	МАКС.
	ПОДСВЕТКА	--	--	--	--	--
	РАЗМОРОЗКА		--	--	--	--
	ВЫПЕКАНИЕ		X	50 °C (120 °F)	210 °C (410 °F)	250 °C (480 °F)
	ВЫПЕКАНИЕ (ЭКО)		X	50 °C (120 °F)	210 °C (410 °F)	250 °C (480 °F)
	ЖАРЕНЬЕ + КОНВЕКЦИЯ		X	50 °C (120 °F)	190 °C (375 °F)	250 °C (480 °F)
	НИЖНИЙ НАГРЕВ + КОНВЕКЦИЯ		X	50 °C (120 °F)	190 °C (375 °F)	250 °C (480 °F)
	ВЫПЕКАНИЕ + КОНВЕКЦИЯ		X	50 °C (120 °F)	190 °C (375 °F)	250 °C (480 °F)
	ГРИЛЬ + КОНВЕКЦИЯ		X	50 °C (120 °F)	230 °C (445 °F)	250 °C (480 °F)
	ГРИЛЬ		--	50 °C (120 °F)	230 °C (445 °F)	250 °C (480 °F)
	ГРИЛЬ МАКС.		--	50 °C (120 °F)	230 °C (445 °F)	250 °C (480 °F)
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА				--	460 °C (860 °F)	--

## 7. Приготовление блюд в духовом шкафу с конвекцией

В обычных духовых шкафах температура внутри рабочей камеры поддерживается за счет попеременного включения и отключения нагревательных элементов.

По мере того, как температура повышается или понижается, внутри духового шкафа создаются мягкие потоки горячего воздуха. Такая естественная конвекция обычно не способствует эффективному приготовлению блюд, так как воздушные потоки непостоянные и медленные.

В конвекционных системах тепло «передается» с помощью вентилятора, который формирует постоянную циркуляцию горячего воздуха. Система «Европейская конвекция» сочетает в себе самые современные инженерные решения и передовой дизайн для создания эффективных духовых шкафов с конвекцией. В обычных духовых шкафах с конвекцией вентилятор просто обдувает блюдо горячим воздухом.

В свою очередь, данная система сочетает дополнительный нагревательный элемент, расположенный вокруг конвекционного вентилятора, и вентиляционную панель, которая распределяет нагретый воздух в трех направлениях: вдоль стенок, сверху и по всему дну рабочей камеры.

«Европейская конвекция» помогает поддерживать более равномерную температуру во всей рабочей камере.

Благодаря постоянной циркуляции воздуха блюда пропекаются быстрее и равномернее. Контроль потоков горячего воздуха позволяет добиться хрустящей корочки снаружи, но при этом сохранить сочность внутри. Конвекция – идеальное решение для хлеба и выпечки, а также мяса и птицы. Бездрожжевая выпечка, например, бисквит на белках, суфле и профитроли поднимаются лучше в духовых шкафах с конвекцией.

Мясо получается более сочным и нежным внутри с ароматной и хрустящей корочкой снаружи.

Благодаря использованию системы «Европейской конвекции» можно готовить при более низкой температуре за более короткое время.

При использовании этого режима температуру, указанную для обычных духовых шкафов, следует уменьшить на 15 °C (25 °F).

Рецепты с коротким временем приготовления следует проверять немного раньше, чем обычно. Лучше всего готовить блюда в формах с низкими стенками, не накрывая, чтобы воспользоваться преимуществами принудительной циркуляции воздуха. При использовании режима «Жаренье с конвекцией» уменьшать указанную температуру приготовления не нужно.

### Преимущества приготовления с конвекцией

- Блюда готовятся и поджариваются равномерно.
- Во время жаренья соки и ароматы сохраняются внутри блюда под внешней корочкой.
- Дрожжевой хлеб получается более легким, с более равномерной текстурой, с более золотистой и хрустящей корочкой.
- Бездрожжевая выпечка, например, профитроли, суфле и меренги лучше поднимаются и приобретает более легкую структуру.
- Можно готовить одновременно на нескольких уровнях без потери качества.
- Приготовление на нескольких уровнях позволяет экономить время.
- Можно готовить сразу все блюда на ужин без смешивания ароматов.
- Можно сушить зелень, фрукты и овощи.
- Не требуется специализированная посуда для выпекания.
- Экономия времени и энергии.
- «Гриль с конвекцией» расширяет возможности приготовления толстых кусков мяса.

## 8 - Режимы работы


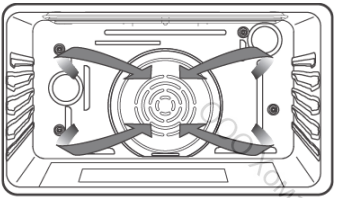

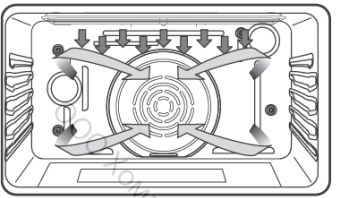

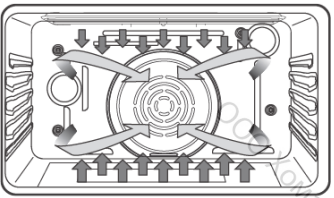

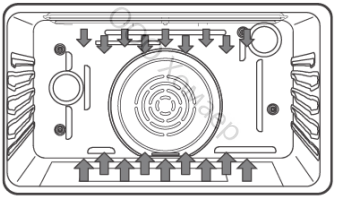

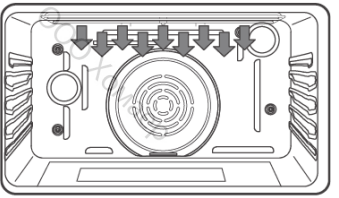
На рисунках ниже изображено, что происходит внутри рабочей камеры при использовании разных режимов. Стрелки указывают на расположение источников тепла, используемых в каждом конкретном режиме. Нижний элемент скрыт под нижней панелью рабочей камеры.

Максимальное значение для времени нагрева составляет 11 часов 59 минут.

После завершения нагрева на дисплее отобразится «End» (конец):











- Время можно изменить с помощью + [УВЕЛИЧ.] и - [УМЕНЬШ.]. Также можно установить дополнительный нагрев.
- Для переключения режимов приготовления используется соответствующий переключатель.

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ

  <p><b>Выпекание с конвекцией (ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСК. УРОВНЯХ + КОНВ.)</b></p>	  <p><b>Гриль с конвекцией (ГРИЛЬ + КОНВ.)</b></p>	  <p><b>Жаренье с конвекцией (ЖАРЕНЬЕ + КОНВ.)</b></p>
<p><b>Установка температуры:</b> от 50 °C (120 °F) до 290 °C (550 °F) по умолчанию: 190 °C (375 °F)</p> <p>Режим «Выпекание с конвекцией» использует кольцевой нагревательный элемент, расположенный за задней стенкой духового шкафа. Конвекционный вентилятор распределяет тепло по всей рабочей камере.</p>	<p><b>Установка температуры:</b> от 50 °C (120 °F) до 290 °C (550 °F) по умолчанию: 230 °C (445 °F)</p> <p>Режим «Гриль с конвекцией» сочетает интенсивный нагрев от верхнего элемента с обдувом, осуществляемым конвекционным вентилятором.</p>	<p><b>Установка температуры:</b> от 50 °C (120 °F) до 290 °C (550 °F) по умолчанию: 190 °C (375 °F)</p> <p>Режим «Жаренье с конвекцией» использует верхний и нижний нагревательные элементы вместе с конвекционным вентилятором.</p>
  <p><b>Выпекание (ВЫПЕКАНИЕ)</b></p>	  <p><b>Гриль (ГРИЛЬ)</b></p>	
<p><b>Установка температуры:</b> от 50 °C (120 °F) до 290 °C (550 °F) по умолчанию 210 °C (410 °F)</p> <p>Блюда выпекаются с помощью горячего воздуха. Для поддержания температуры используются верхний и нижний элементы.</p>	<p><b>Установка температуры:</b> от 50 °C (120 °F) до 290 °C (550 °F) по умолчанию: 230 °C (445 °F)</p> <p>Режим «Гриль» использует интенсивный нагрев, исходящий от верхнего элемента.</p>	

## 9. ФУНКЦИИ

Все духовые шкафы имеют несколько режимов приготовления. Чтобы выбрать режим, установите переключатель в положение с нужным значком.

Значок	Описание режима	Используется для ...
	Не выбран ни один режим приготовления, нагревательные элементы выключены.	---
	Работает только подсветка.	---
	Когда включен этот режим, работает только внутренний конвекционный вентилятор, т. е. духовой шкаф не производит нагрев.	Этот режим используется для разморозки продуктов.
	Когда включен этот режим, производят нагрев верхний и нижний элементы. Тем не менее, вентилятор остается отключенным, поэтому не происходит интенсивной циркуляции горячего воздуха.	Это традиционный режим приготовления на одном уровне. Поэтому, выбрав режим «Выпекание», используйте только один противень на одной паре направляющих. Идеально подходит для закусок, печенья и пирожных.
	Это энергосберегающий режим. Вентилятор охлаждения включается только по мере необходимости, например, когда духовой шкаф сильно нагрелся и требуется снизить температуру электронных компонентов.	Идеально подходит для замороженных блюд, полуфабрикатов и небольших порций. Предварительный нагрев очень короткий, приготовление обычно занимает дольше времени. Не рекомендован для большого количества продуктов, например, больших порций или большихужинов.
	Режим «Выпекание с конвекцией» использует кольцевой или третий нагревательный элемент, скрытый за задней стенкой духового шкафа. Конвекционный вентилятор распределяет тепло по всей рабочей камере.	Можно готовить несколько разных блюд одновременно (не более 3 уровней). Режим подходит для приготовления целого ужина (маленькие порции). Предотвращает смешение ароматов и экономит энергию.
	Режим «Нижний нагрев + конвекция» использует нижний нагревательный элемент и внутренний вентилятор.	Подходит для суфле, пиццы и выпечки.
	Подходит для приготовления целого ужина (маленькие порции). Предотвращает смешение ароматов и экономит энергию.	Идеально подходит для стейков, гамбургеров, куриных окорочков или грудок.
	Режим «Гриль» использует интенсивный нагрев, исходящий от верхнего элемента.	Идеально для приготовления тостов, подрумянивания и жаренья.
	Стандартное время составляет 1 час 30 минут. Время можно изменить (см. стр. 30).	Режим пиролизической самоочистки или автоматической очистки. Автоматическая очистка духового шкафа происходит за счет сжигания остатков продуктов при высокой температуре (около 475 °C) от 1 до 3 часов. Во время цикла самоочистки воздух с испарениями проходит фильтрацию перед тем, как вернуться в помещение.



### Приготовление с конвекцией

Стандартные режимы (Выпекание, Гриль и т. д.) используют для приготовления тепло, исходящее от одного или более элементов. Конвекционные режимы создают тепло с помощью нагревательных элементов и безостановочно распределяют его по всему духовому шкафу с помощью вентилятора.

### Преимущества приготовления с конвекцией


- Блюда готовятся и поджариваются равномерно.
- Соки и аромат остаются внутри.
- Бездрожжевая выпечка, например, профитроли, суфле и меренги лучше поднимаются и приобретают более легкую текстуру.
- Можно готовить на нескольких уровнях.
- Не требуется специальная посуда.
- Экономия времени и энергии.

**НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ режим «Выпекание с конвекцией» для приготовления мяса. Вместо этого используйте режим «Жаренье с конвекцией».**

Режим	Используйте этот режим для	Рекомендуется	Советы
ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Большое количество продуктов на нескольких уровнях.</li> <li>• Выпечка, хлеб, закуска.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать формы с низкими стенками, без крышки.</li> <li>• Расставить формы для выпекания рядом друг с другом по середине решетки.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Установите температуру на 15 °C (25 °F) ниже, чем указано в рецепте.</li> <li>• Заранее проверьте готовность блюда:</li> </ul> <p><b>Если в рецепте указано, что нужно проверить готовность за:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1-15 мин. – проверьте на 3 минуты раньше</li> <li>16-30 мин. – проверьте на 5 минут раньше</li> <li>31 мин. – проверьте на 10 минут раньше</li> </ul>
ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Толстые, нежные куски мяса, птицы, рыбы</li> <li>• НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ этот режим для придания корочки хлебу или запеканкам.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Мясные куски должны быть не тоньше 2,5 см.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Для использования этого режима можно использовать те же параметры, что для режима «Гриль».</li> <li>• Продолжительность приготовления указана в таблице для режима «Гриль с конвекцией».</li> </ul>
ЖАРЕНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Большие, нежные куски мяса и птицы, например, ростбиф или целая куриная тушка</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• НЕ накрывайте мясо и НЕ используйте пакеты для запекания.</li> <li>• Продолжительность приготовления указана в таблице для режима «Жаренье с конвекцией».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Не меняйте указанную в рецепте температуру.</li> </ul>

## 11 - Настройка приготовления в ручном режиме

Установите переключатель в нужное положение, на несколько секунд на дисплее отобразится On (Вкл.). Духовой шкаф запустится и будет работать в течение максимально допустимого времени (12 часов). Кол-во и состав доступных режимов зависят от модели духового шкафа.

Если активирована функция отображения часов, загорится индикатор  (он не загорится, если включен режим подсветки).

Поверните переключатель «Темп./Время» и установите нужную температуру духового шкафа. Каждый режим имеет предустановленную температуру, но вы всегда можете вручную установить нужное значение из диапазона между МИН. и МАКС. Выбрав температуру, проверьте отображаемое на дисплее значение.

При нажатии на переключатель «Темп./Время» или при выборе нового режима на дисплее отобразится значение температуры.

Как только духовой шкаф запустится, индикатор предварительного нагрева, состоящий из нескольких делений и расположенный в нижней части дисплея, будет мигать до завершения фазы предварительного нагрева. После этого прибор подаст 5 звуковых сигналов, а индикатор будет гореть постоянно.

Чтобы остановить работу прибора, установите переключатель режимов в положение 0 (ОТКЛ.), на дисплее будет отображаться OFF (ОТКЛ.) в течение нескольких секунд.

### Настройка приготовления в автоматическом режиме (по времени)

После того как вы установили режим в соответствии с ранее приведенными указаниями, вы можете задать настройки времени приготовления. Настройки времени сохраняются даже после смены режима (за исключением функции пиролизической очистки). Возможно запрограммировать следующие сценарии:

1. Установить продолжительность приготовления.
2. Установить время окончания приготовления.
3. Установить время отложенного запуска и время окончания приготовления.

Нажимайте на поворотную ручку, чтобы переключаться между настройкой продолжительности приготовления (времени приготовления) и временем окончания приготовления (время окончания) – на дисплее будут соответственно отображаться dur (продолж.) и End (конец).

Когда на дисплее отображается нужная надпись, поворачивайте переключатель влево или вправо, чтобы регулировать значение.


1. Продолжительность по умолчанию (надпись dur) составляет 30 минут. Поворачивая переключатель влево или вправо, задайте необходимое время приготовления в промежутке от 0 до 240 минут. В течение нескольких секунд на дисплее будут попеременно отображаться надпись dur и выбранное время приготовления. Затем будут отображаться часы. Индикатор «Нагрев» будет мигать, это означает, что запущена функция приготовления в автоматическом режиме. Время окончания приготовления будет установлено автоматически.


2. Когда на дисплее отображается надпись End, текущее время будет начальным значением для функции окончания приготовления. Чтобы установить нужное время окончания (до 4 часов):

- Поверните переключатель вправо/влево, значение часов начнет мигать.
- Поворачивайте переключатель влево или вправо, чтобы изменить мигающее значение часов.
- Нажимайте на поворотную ручку, чтобы переключаться между настройкой часов и минут, или подождите несколько секунд, чтобы значение минут начало мигать автоматически.
- Поворачивайте переключатель влево или вправо, чтобы изменить мигающее значение минут.
- Дождитесь, когда новое значение для времени окончания перестанет мигать. В течение нескольких секунд на дисплее будут попеременно отображаться надпись End и выбранное время окончания приготовления. Затем будут отображаться часы. Индикатор «Нагрев»  будет мигать, это означает, что запущена функция приготовления в автоматическом режиме. Продолжительность приготовления будет установлена автоматически.

3. Выполните действия, описанные в пункте 1, затем нажмите и удерживайте ручку переключателя, пока на дисплее не появится надпись End. На панели управления отобразится начальное значение для времени окончания приготовления, которое высчитывается следующим образом: текущее время + время приготовления. Это минимально возможное значение для времени окончания, меньшее значение установить невозможно. Чтобы установить другое время окончания (до 24 часов):

- Поверните переключатель вправо/влево, значение часов начнет мигать.

- Поворачивайте переключатель влево или вправо, чтобы изменить мигающее значение часов.
- Нажимайте на поворотную ручку, чтобы переключаться между настройкой часов и минут, или подождите несколько секунд, чтобы значение минут начало мигать автоматически.
- Поворачивайте переключатель влево или вправо, чтобы изменить мигающее значение минут.
- Дождитесь, когда новое значение для времени окончания перестанет мигать. В течение нескольких секунд на дисплее будут попеременно отображаться надпись End и выбранное время окончания приготовления. Затем будут отображаться часы. Индикаторы приготовления будут мигать, это означает, что запущена функция отложенного запуска приготовления. Когда таймер отложенного запуска завершит отсчет, духовой шкаф начнет приготовление и будет работать в течение установленного времени. Индикатор «Нагрев»  будет мигать.

Когда режим с запрограммированными временем завершит работу, духовой шкаф выключится и будет подавать звуковой сигнал (2 коротких сигнала каждые 3 секунды). Соответствующие индикаторы () будут мигать на дисплее. Нажмите на поворотную ручку, чтобы отключить сигнал и сбросить сообщение с уведомлением. Перед тем как заново воспользоваться духовым шкафом, установите переключатель режимов в положение «НОЛЬ» (ОТКЛ.).

## 12. - Советы и указания для режима «Выпекание с конвекцией»

Устанавливайте температуру на 15 °C (25 °F) ниже, чем указано в рецепте.

- Лучше всего готовить блюда в формах с низкими стенками, не накрывая, чтобы воспользоваться преимуществами принудительной циркуляции воздуха.
- Используйте алюминиевые противни с глянцевой поверхностью, если не указано обратное.
- Также можно использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При использовании посуды из жаропрочного стекла уменьшите температуру еще на 15 °C (25 °F), т. е. суммарно на 30 °C (50 °F).
- Можно использовать посуду из металла с темным покрытием. При использовании посуды из темного металла следует помнить, что румяная корочка может образовываться быстрее.
- Порядковый номер рекомендуемого уровня определяется высотой готовящихся блюд.
- В общем случае, конвекция отлично подходит для выпечки. Не используйте конвекцию для рецептов заварных кремов, кишей, тыквенных пирогов или чизкейков, так как обдув горячим воздухом не оказывает дополнительного эффекта на приготовление таких блюд. Готовьте их с помощью обычного режима «Выпекание».
- При приготовлении одновременно на нескольких решетках используйте уровни 1, 2, 3, 4 и 5. Все пять уровней подходят для приготовления печенья, бисквитов и закусок.
- При приготовлении на 2 уровнях: выбирайте 1 и 3.
- При приготовлении на 3 уровнях: выбирайте 2, 3 и 4 или 1, 3 и 5.
- При приготовлении одновременно на четырех уровнях располагайте формы так, чтобы они не располагались одна над другой. Лучше всего располагать следующим образом: чем выше уровень, тем ближе к дверце, и наоборот (см. рисунок справа). Вокруг посуды следует оставить зазор 2,5-3 см.
- Вы сможете легко подобрать нужные настройки для ваших собственных рецептов, которые не были изначально предназначены для конвекционных духовых шкафов. Выберите рецепт, который лучше готовится с помощью конвекции.

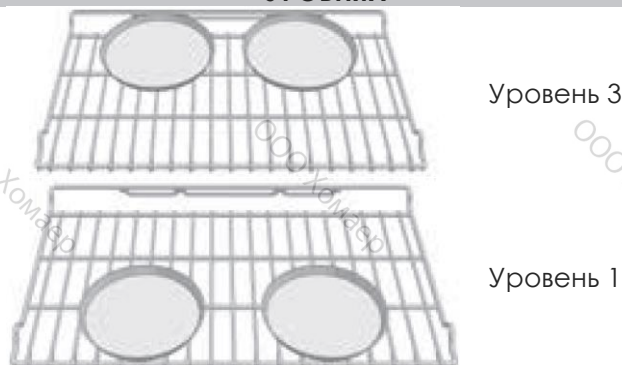
- Уменьшите температуру и продолжительность приготовления, если необходимо. Возможно, вы не сможете подобрать оптимальные параметры с первого раза. Запишите свой рецепт и последовательность действий, чтобы внести нужные изменения в следующий раз при использовании конвекции.

Рекомендации по устранению проблем во время приготовления приведены на стр. 36.

### С помощью режима «Выпекание с конвекцией» рекомендуется готовить следующие блюда:

Закуски, бисквиты, кофейные пирожные  
Печенье (на 2-4 уровнях), дрожжевой хлеб  
Профитроли  
Слойки  
Жаркое и закуски  
Целые ужины (уровни 1, 2, 3)  
Воздушные десерты (суфле, меренга, десерты с верхним слоем из меренги, бисквиты на белках, шифоновые бисквиты)

### РАСПОЛОЖЕНИЕ ПОСУДЫ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ



### Быстрые и простые советы

Использование режима «Выпекание с конвекцией» вместо «Выпекание»:

- Установите температуру на 15 °C (25 °F) ниже, чем указано в рецепте.
- Задайте такую же продолжительность приготовления, как и для режима «Выпекание», если она не превышает 10-15 минут.
- Готовность блюд, которые нужно готовить менее 30 минут, следует проверять на 5 минут раньше, чем указано в стандартном рецепте.
- Если продолжительность приготовления превышает 40 минут, то ее следует уменьшить на 25 %.

## Таблица для режима «Выпекание с конвекцией»

- Для режима «Выпекание с конвекцией» установите температуру на 15 °С (25 °F) меньше, чем указано в рецепте для стандартных духовых шкафов.
- В этой таблице указана уменьшенная температура.

БЛЮДО	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМП. °С (°F) (КАМЕРА ЗАРАНЕЕ РАЗОГРЕТА)	ВРЕМЯ (Мин.)
<b>Торты и пироги</b>			
Капкейки	2	165 (325)	16-20
Торт «Бандт»	1	165 (325)	37-43
Бисквит на белках	1	165 (325)	25-35
<b>Пирог</b>			
с 2 корочками, свежий, 22 см	2	175-205 (350-400)	35-45
с 2 корочками, замороженные фрукты, 22 см	2	175 (350)	68-78
<b>Печенье</b>			
Сахар	2	165-175 (325-350)	8-12
Шоколадная крошка	2	165-175 (325-350)	10-15
Брауни	2	165 (325)	25-30
<b>Хлеб</b>			
Хлеб из дрожжевого теста, 9x5	2	175 (350)	15-22
Булочки из дрожжевого теста	2	175-190 (350-375)	10-15
Печенье	2	190 (375)	6-10
Маффины	2	205 (400)	13-16
<b>Пицца (на неск. уровнях)</b>			
Замороженная	1 и 3	190-220 (375-425)	12-18
Свежая	1 и 3	190-220 (375-425)	8-14

ТЕМП. и ВРЕМЯ указаны для работы с напряжением 240 В.

В таблице приведены ориентировочные значения. Следуйте указаниям по выбору температуры и времени приготовления, приведенным в рецепте или на упаковке продуктов.

## 13 - Советы и указания для режима «Выпекание»

Выпекание – приготовление с помощью горячего воздуха. Верхний и нижний элементы нагревают воздух в рабочей камере, но вентилятор не распределяет его по рабочей камере.

Следуйте указаниям в рецепте или на упаковке относительно температуры, времени и уровня приготовления. Время выпекания будет зависеть от температуры ингредиентов, а также от размера, формы и покрытия используемой посуды.

### Общие рекомендации

- Лучше всего готовить на одном уровне, расположив посуду так, чтобы до стенок рабочей камеры оставалось не менее 2,5-3 см свободного пространства.
- При выборе режима «Выпекание» готовьте только на одном уровне.
- Проверяйте готовность через минимально рекомендуемое время.
- Используйте посуду из металла (с антипригарным покрытием или без него), жаропрочного стекла, стеклокерамики, керамики и других материалов, пригодных для использования в духовых шкафах.
- При использовании жаропрочного стекла уменьшайте температуру на 15 °C (25 °F) относительно рекомендуемой.
- Используйте противни со стенками или без них или противни с высокими бортиками.
- При использовании темной посуды из металла или посуды с антипригарным покрытием процесс приготовления будет проходить быстрее с образованием более коричневой корочки. Изолированная посуда несколько замедляет процесс приготовления большинства продуктов.
- Не укрывайте какие-либо части духового шкафа алюминиевой фольгой или другими алюминиевыми изделиями. Фольга – это хороший изолятор, поэтому тепло будет накапливаться внутри накрытого пространства. Она оказывает влияние на процесс приготовления и может повредить покрытие рабочей камеры.
- Не используйте открытую дверцу в качестве подставки для посуды.
- Рекомендации по устранению проблем во время приготовления приведены на стр. 36.

Таблица для режима «Выпекание»

БЛЮДО	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМП. °C (°F) (КАМЕРА ЗАРАНЕЕ. РАЗОГРЕТА)	ВРЕМЯ (Мин.)
<b>Торты и пироги</b>			
Капкейки	2	175 (350)	19-22
Торт «Бандт»	1	175 (350)	40-45
Бисквит на белках	1	175 (350)	35-39
<b>Пирог</b>			
с 2 корочками, свежий, 22 см	2	190-205 (375-400)	45-50
с 2 корочками, замороженные фрукты, 22 см	2	190 (375)	68-78
<b>Печенье</b>			
Сахар	2	175-190 (350-375)	8-10
Шоколадная крошка	2	175-190 (350-375)	8-13
Брауни	2	175 (350)	29-36
<b>Хлеб</b>			
Хлеб из дрожжевого теста, 9x5	2	190 (375)	18-22
Булочки из дрожжевого теста	2	190-205 (375-400)	12-15
Печенье	2	190-205 (375-400)	7-9
Маффины	2	220 (425)	15-19

ТЕМП. и ВРЕМЯ указаны для работы с напряжением 240 В.

В таблице приведены ориентировочные значения. Следуйте указаниям по выбору температуры и времени приготовления, приведенным в рецепте или на упаковке продуктов.

## 14 - Советы и указания для режима «Гриль с конвекцией»

- Решетку нужно установить перед включением духового шкафа.
- При использовании режима «Гриль с конвекцией» дверца прибора должна оставаться закрытой.
- Не нужно самостоятельно разогревать рабочую камеру. Индикация предварительного нагрева включится автоматически после того, как вы выберете режим «Гриль с конвекцией». Тем не менее, продукты нужно расположить внутри духового шкафа перед тем, как выбрать режим приготовления.
- Используйте двойной противень. Без улавливающего противня существует риск возникновения пожара из-за стекающего с мяса жира.
- По истечении половины времени приготовления кусок мяса следует перевернуть (см. таблицу для режима «Гриль с конвекцией»).

**Таблица для режима «Гриль с конвекцией»**

БЛЮДО И ТОЛЩИНА	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМП. °C (°F)	ВРЕМЯ ДЛЯ 1 СТОРОНЫ (МИН.)*	ВРЕМЯ ДЛЯ 2 СТОРОНЫ (МИН.)*
<b>Говядина</b> Стейк (2,5 см или толще) Слабая прожарка (медиум рейр)	4	230 (450)	10-12	10-12
Средняя прожарка (медиум)	4	230 (450)	15-17	13-15
Полная прожарка (велл дан)	4	230 (450)	16-18	13-15
Гамбургеры (2,5 или толще)				
Средняя прожарка (медиум)	4	290 (550)	9-11	5-8
Полная прожарка (велл дан)	4	290 (550)	11-13	8-10
<b>Птица</b>				
<b>Куриные бедра</b>	4	230 (450)	18-20	13-15
<b>Куриные половинки</b>	3	230 (450)	25-27	15-18
<b>Куриные грудки</b>	4	230 (450)	14-16	10-14
<b>Свинина</b>				
Стейк на кости (2,5-3,5 см или толще)	4	230 (450)	13-15	12-14
Сосиски – свежие	4	230 (450)	4-6	3-5

ТЕМП. и ВРЕМЯ указаны для работы с напряжением 240 В.

\* Продолжительности приготовления в режимах «гриль» и «Гриль с конвекцией» практически одинаковы. Указанная продолжительность приготовления дана в качестве ориентира, так как она зависит от толщины и температуры продуктов перед приготовлением.

## 15 - Советы и указания для режима «Гриль»

- Решетку нужно установить перед включением духового шкафа.
- При использовании режима «Гриль» дверца прибора должна оставаться закрытой.
- Разогревайте духовой шкаф в течение 5 минут перед началом приготовления.
- Используйте двойной противень. Без улавливающего противня существует риск возникновения пожара из-за стекающего с мяса жира.
- По истечении половины времени приготовления кусок мяса следует перевернуть (см. таблицу для режима «Гриль»).

**Таблица для режима «Гриль»**

БЛЮДО И ТОЛЩИНА	УРОВЕНЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТЕМП. °C (°F)	ВРЕМЯ ДЛЯ 1 СТОРОНЫ (МИН.)*	ВРЕМЯ ДЛЯ 2 СТОРОНЫ (МИН.)*
<b>Говядина</b>				
Стейк (1,8-2,5 см) Слабая прожарка (медиум рейр)	5	L 5	5-7	4-6
Средняя прожарка (медиум)	5	L 5	6-8	5-7
Полная прожарка (велл дан)	5	L 5	8-10	7-9
Гамбургеры (1,8-2,5 см)				
Средняя прожарка (медиум)	4	L 5	8-13	11
Полная прожарка (велл дан)	4	L 5	10-15	8-12
<b>Птица</b>				
Грудка (на кости)	4	L 4	10-12	8-10
Бедро (очень сильная прожарка)	4	L 3	28-30	13-15
<b>Свинина</b>				
Стейки на кости (2,5 см)	5	L 5	7-9	5-7
Сосиски – свежие	5	L 5	5-7	3-5
Ломтики ветчины (1,2 см)	5	L 5	4-6	3-5
<b>Морские продукты</b>				
Рыбное филе, 2,5 см Смазанное маслом	4	L 4	10-14	
<b>Ягнятина</b>				
Стейк на кости (2,5 см) Слабая прожарка (медиум рейр)	5	L 5	5-7	4-6
Средняя прожарка (медиум)	5	L 5	6-8	4-6
Полная прожарка (велл дан)	5	L 5	7-9	5-7
<b>Хлеб</b>				
Чесночный хлеб, кусочки толщиной 2,5 см	4	L 5	2-3	
Чесночный хлеб, кусочки толщиной 2,5 см	3	L 5	4-6	

ТЕМП. и ВРЕМЯ указаны для работы с напряжением 240 В.

\* Продолжительности приготовления в режимах «гриль» и «Гриль с конвекцией» практически одинаковы. Указанная продолжительность приготовления дана в качестве ориентира, так как она зависит от толщины и температуры продуктов перед приготовлением.



Рекомендованная температура подачи (Служба безопасности и контроля за продуктами питания)			
60 °C (140 °F)	Окорок, предв. приготовленный (для разогрева)	74 °C (165 °F)	Окорок, предв. приготовленный (для разогрева)
63 °C (145 °F)	Свежая говядина, телятина, ягнatina (слабая прожарка)		Свежая говядина, телятина, ягнatina (слабая прожарка)
71 °C (160 °F)	Большие куски мяса и смешанные фарши (говядина, свинина, телятина, ягнatina)	77 °C (170 °F)	Большие куски мяса и смешанные фарши (говядина, свинина, телятина, ягнatina)
	Свежая говядина, телятина, ягнatina (средняя прожарка)		Свежая говядина, телятина, ягнatina (средняя прожарка)
	Свежая свинина (средняя прожарка)		Свежая свинина (средняя прожарка)
	Свежий окорок (полностью непрожаренный)	82 °C (180 °F)	Свежий окорок (полностью непрожаренный)
Блюда из яиц	Блюда из яиц		
74 °C (165 °F)	Мясные фарши (индейка, курица)		Мясные фарши (индейка, курица)

Примечание: Яйца (если в рецепте не указано обратное) готовить до затвердевания желтка и белка.

## 16 - Советы и указания для режима «Жаренье с конвекцией»

- Не нужно самостоятельно разогревать рабочую камеру. Индикация предварительного нагрева включится автоматически после того, как вы выберете режим «Жаренье с конвекцией». Тем не менее, продукты нужно расположить внутри духового шкафа перед тем, как выбрать режим приготовления.
- Жарить в форме с низкими стенками, без крышки.
- При приготовлении целой курицы или индейки заведите крылья за спину и немного стяните ножки кулинарной нитью.
- Используйте двойной противень для приготовления блюд без крышки. Без улавливающего противня существует риск возникновения пожара из-за стекающего с мяса жира.
- Используйте температурный зонд для определения готовности блюда и нагрева внутренних частей до нужной температуры.
- Выполните двойную проверку внутренней температуры, вставив температурный зонд в другой участок блюда.
- Крупную тушу птицы, возможно, придется накрыть фольгой (вместе с поддоном) на некоторое время во избежание излишнего поджаривания.

### ⚠ ВАЖНО

#### Быстрые и простые советы для использования режима «Жаренье с конвекцией» вместо «Выпекание»:

- Не требуется уменьшать температуру.
- Жаркое, большие куски мяса и птицы, как правило, готовятся на 10-20 % быстрее. Проверять на готовность следует раньше.
- Приготовление жаркого и мяса в закрытой посуде с помощью режима «Жаренье с конвекцией» занимает примерно столько же времени.
- Минимально безопасная температура для приготовления фаршированной птицы составляет 75 °С.
- Если требуется увеличить конечную температуру продукта на 3-6 °С, то после извлечения блюда из духового шкафа накройте его фольгой на 10-15 минут прежде, чем начать разделять.
- Рекомендации по устранению проблем во время приготовления приведены на стр. 36.

Таблица для режима «Жаренье с конвекцией»

МЯСО	МАССА, кг (фунты)	УР-НЬ ПРИГ-Я.	ТЕМП. °С (°F)	ВРЕМЯ (Мин. / фунт)	ВНУТРЕННЯЯ ТЕМП., °С (°F)
<b>Говядина</b>					
Каре	2-3 (4-6)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) слаб. прож. 71 (160) сред. прож.
Антрекот (без кости)	2-3 (4-6)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) слаб. прож. 71 (160) сред. прож.
Огузок, антрекот, кострец, филейная часть (без кости)	1,5-3 (3-6)	2	165 (325)	18-22 20-25	63 (145) слаб. прож. 71 (160) сред. прож.
Жареная вырезка	1-1,5 (2-3)	2	220 (425)	15-20	63 (145) слаб. прож.
<b>Свинина</b>					
Жареная корейка (без или на кости)	2,5-4 (5-8)	2	175 (350)	18-22	71 (160) сред. прож.
Плечо	1,5-3 (3-6)	2	175 (350)	20-25	71 (160) сред. прож.
<b>Птица</b>					
Целая курица, нефарш.	1,5-2 (3-4)	2	190 (375)	20-23	82 (180)
Индейка, нефарш.	6-7,5 (12-15)	1	165 (325)	10-14	82 (180)
Индейка, нефарш.	8-10 (16-20)	1	165 (325)	9-11	82 (180)
Индейка, нефарш.	10,5-12,5 (21-25)	1	165 (325)	6-10	82 (180)
Грудки индейки	1,5-4 (3-8)	1	165 (325)	15-20	77 (170)
Цыпленок	0,5-0,75 (1 - 1-1/2)	2	175 (350)	45-75 всего	82 (180)
<b>Ягнatina</b>					
Половина ноги	1,5-2 (3-4)	2	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) сред. прож. 77 (170) сильн. прож.
Целая нога	3-4 (6-8)	1	165 (325)	20-27 25-32	71 (160) сред. прож. 77 (170) сильн. прож.

ТЕМП. и ВРЕМЯ указаны для работы с напряжением 240 В.

Указанная продолжительность приготовления дана в качестве ориентира, так как она зависит от толщины и температуры продуктов перед приготовлением.

## 17 - Советы и указания для режима «Высушивание»

- Для высушивания используется относительно низкая температура. Благодаря постоянной циркуляции горячего воздуха продукты медленно теряют влагу и, таким образом, консервируются.
- Для высушивания продуктов выбирайте режим «Выпекание с конвекцией».
- Рекомендуется сушить продукты при температуре от 50 °C (120 °F) до 70 °C (160 °F).
- Можно использовать несколько уровней одновременно.
- Для полной сушки некоторых продуктов требуется около 14-15 часов.
- Продолжительность и тип обработки различных продуктов приведены в соответствующих книгах по консервации.
- Данный способ подходит для фруктов, овощей, зелени и мяса, нарезанного полосками.
- Сушильные сита можно приобрести в специализированных магазинах с товарами для кухни.
- Перед началом высушивания часть влаги можно удалить с помощью бумажных полотенец (например, с кусочков помидоров или персиков).

**Таблица для режима «Высушивание»**

ПРОДУКТ	ПОДГОТОВКА	ПРИБЛ. ВРЕМЯ СУШКИ * (ч)	ПРИЗНАКИ ГОТОВНОСТИ
<b>ФРУКТЫ</b>			
<b>Яблоки</b>	Обмакнуть в раствор из чашки лимонного сока и 2 чашек воды, нарезать ломтиками	11 - 15	Слегка упругие
<b>Бананы</b>	Обмакнуть в раствор из чашки лимонного сока и 2 чашек воды, нарезать ломтиками	11 - 15	Слегка упругие
<b>Вишня</b>	Вымыть и вытереть насухо. У свежих плодов удалить косточки.	10 - 15	Упругие, кожистые, похожие на резину
<b>Апельсиновые дольки и корки</b>	Разрезать апельсин дольками; отделить тонкий слой оранжевой части корки	Корки: 2 - 4 Дольки: 12 - 16	Апельсиновые корки: сухие и ломкие Апельсиновые дольки: корка сухая и ломкая, мякоть немного влажная
<b>Ананас кольцами</b>	Убрать основную часть влаги бумажными полотенцами	Консервированные: 9 - 13 Свежие: 8 - 12	Мягкие и упругие
<b>Клубника</b>	Вымыть и вытереть насухо. Нарезать дольками 1,5 см, внешним слоем (кожицей) выложить на решетку	12 - 17	Сухие, ломкие
<b>ОВОЩИ</b>			
<b>Перец</b>	Вымыть и вытереть насухо. Удалить мембрану, нарезать крупными кусочками толщиной 2,5 см	16 - 20	Кожистые, без влаги внутри
<b>Грибы</b>	Вымыть и вытереть насухо. Отрезать ножку. Нарезать кусочками толщиной 4 мм.	7 - 12	Твердые и кожистые, сухие
<b>Помидоры</b>	Вымыть и вытереть насухо. Нарезать кусочками толщиной 4 мм, хорошо высушить.	16 - 23	Сухие, цвета красного кирпича
<b>ЗЕЛЕНЬ</b>			
<b>Орегано, шалфей, петрушка, тимьян и фенхель</b>	Вымыть и высушить бумажными полотенцами.	Высушить при 60 °C (120 °F) 3 - 5	Хрустящие и ломкие
<b>Базилик</b>	Используйте листья базилика, собранные на расстоянии 7-10 см от верхушки. Сбрызните водой, стряхните капли и вытрите насухо.	Высушить при 60 °C (120 °F) 3 - 5	Хрустящие и ломкие

## 18 - Уход и очистка

### Автоматическая очистка

Данный духовой шкаф оснащен функцией пиролизической самоочистки, которая избавит вас от долгой и трудоемкой очистки вручную. В процессе самоочистки рабочая камера духового шкафа нагревается до очень высоких температур (ок. 460 °С), при которых сжигаются остатки пищи и жир.

- Во время цикла автоматической очистки запрещается пользоваться варочной панелью, установленной над духовым шкафом.
- Во время цикла самоочистки часто можно увидеть дым и/или периодически возникающее пламя, интенсивность которых зависит от количества грязи в рабочей камере. При возникновении пламени отключите духовой шкаф и дождитесь, когда он остынет. После этого удалите остатки пищи со всех поверхностей.
- При выборе функции самоочистки автоматически активируется блокировка дверцы. На дисплее отобразится индикатор в виде навесного замка. Благодаря этой системе исключается возможность открывания дверцы, когда рабочая камера разогрета до высоких температур.
- Во время этого цикла подсветка остается отключенной.
- Во время работы прибора в режиме самоочистки кухня должна хорошо проветриваться, чтобы в помещении не скапливались специфические запахи.
- Запахи выветрятся по мере дальнейшего использования прибора.
- Длительность цикла очистки по умолчанию составляет 1 час 30 минут.
- Режим автоматически отключается по истечении заданного времени.
- Когда температура опустится до безопасного уровня, блокировка дверцы автоматически отключается, после чего дверцу можно будет снова открывать.

### Подготовка духового шкафа к автоматической очистке

1. Вытащите все кухонные принадлежности и посуду.
2. Вытащите все решетки без фарфоровой поверхности.

#### ОСТОРОЖНО

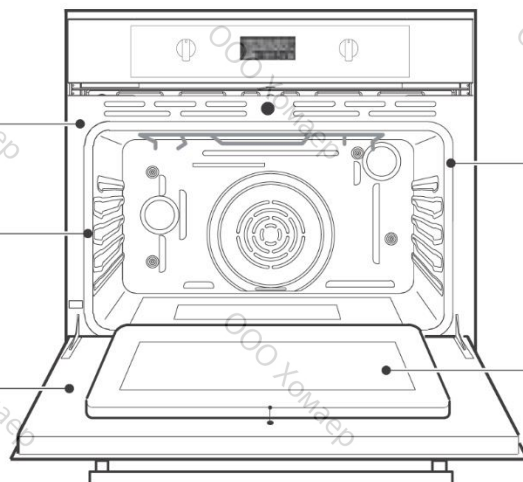
Если во время цикла самоочистки в рабочей камере будут находиться решетки из хромированной стали, то их покрытие потеряет блеск и станет тусклым. См. таблицу с указаниями по очистке, на стр. 34.

3. С помощью бумажных полотенец удалите мягкие пятна грязи и жира. Чрезмерное количество жира может стать причиной возгорания и дыма внутри духового шкафа во время цикла самоочистки.
4. См. рисунок далее. Некоторые части духового шкафа следует очищать вручную перед запуском цикла самоочистки. Они недостаточно нагреваются во время цикла очистки, чтобы выжечь загрязнения. Используйте губку, смоченную в мыльном растворе, или пластмассовый скребок. Вручную, теплой водой с раствором моющего средства, очистите края дверцы, переднюю раму духового шкафа и передний участок рабочей камеры 2-3 см глубиной. Будьте осторожны! Не повредите уплотнение. Вручную очистите стекло дверцы. Тщательно промойте все компоненты, затем вытрите насухо.
5. Убедитесь, что внутренняя подсветка отключена, лампа и линза находятся на своих местах. См. стр. 35.

Вручную очистите рамку,  
не трогая уплотнитель

НЕ ЧИСТИТЕ уплотнение  
вручную

Вручную очистите стекло  
дверцы, не трогая уплот-  
нитель



Вручную очистите пер-  
вые 2 см направляющих  
возле дверцы

Вручную очистите  
дверцу  
Вручную очистите стекло  
дверцы

## 19 - Настройка автоматической очистки

Перед тем как начать пользоваться режимом автоматической очистки, внимательно ознакомьтесь с информацией из пункта «Уход и очистка» и, в первую очередь, выполните указания из пункта «Подготовка духового шкафа к автоматической очистке» (см. стр. 28)

### ⚠ ВНИМАНИЕ

После запуска пиролизической самоочистки (автоматической очистки), пока мигает индикатор в виде навесного замка, НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОТКРЫТЬ ДВЕРЦУ и/или изменить режим работы прибора.

После того как цикл пиролизической очистки завершится и температура рабочей камеры опустится до 100 °С, блокировка дверцы автоматически деактивируется.

Не открывайте дверцу с применением силы, когда на дисплее горит или мигает индикатор «Блокировка дверцы» в виде навесного замка.

### Пиролизическая самоочистка (Автоматическая очистка)

Установите переключатель режимов в соответствующее положение, затем нажмите на ручку +/-, чтобы запустить автоматическую очистку.

Продолжительность автоматической очистки устанавливается таким же образом, как для режимов приготовления, поэтому для пиролизической очистки также можно настроить задержку запуска.

Максимальная продолжительность очистки составляет 3 часа, минимальная – 1 час. Продолжительность по умолчанию – 1 час 30 минут (на дисплее отображается P1:30). По завершении самоочистки на дисплее будет отображаться END (конец). После установки переключателя режимов в положение НОЛЬ (0) надпись погаснет и на ее месте отобразится «- -».

Пока духовой шкаф не остынет до безопасной температуры, дверца будет оставаться в заблокированном состоянии.

Вентилятор охлаждения начнет работать сразу после включения режима и будет увеличивать скорость вращения по мере нагрева внутренней камеры. Для наилучшего эффекта очистки духовой шкаф автоматически установит температуру 460 °С.



В целях безопасности пользователей система управления духовым шкафом также сразу заблокирует дверцу, так как рабочая камера сильно нагреется. Индикатор «Блокировка дверцы» отвечает за отображение состояния запирающего механизма:

- Дверца разблокирована – индикатор не горит.
- Дверца заблокирована – индикатор горит непрерывно.
- Запирающий механизм движется, переключается – индикатор мигает.

Чтобы снова использовать прибор после пиролизической очистки, установите переключатель режимов в положение НОЛЬ (ОТКЛ.).

### ⚠ ОСТОРОЖНО

Настоятельно рекомендуется пользоваться варочной панелью, установленной над духовым шкафом, во время пиролизической самоочистки.

### Функция «Шабат»

1. Установите переключатель в положение «Выпекание» и задайте нужную температуру с помощью ручки +/-.
2. Нажмите и удерживайте ручку переключателя +/- в течение 5 секунд. На дисплее начнет мигать надпись SAB, которая обозначает, что функция «Шабат» активна. С этого момента нельзя будет изменить температуру с помощью переключателя +/-.
3. Чтобы отключить функцию «Шабат», установите переключатель режимов в положение «ОТКЛ.» или в любое другое.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функцию «Шабат» можно активировать только в течение первых 10 секунд после выбора режима «Выпекание» или после изменения температуры.





#### Если активирована функция «Шабат»:

- После активации функции «Шабат» духовой шкаф остается в режиме «Выпекание».
- Для использования будут доступны только ручные настройки, без приготовления по запрограммированному времени.
- На дисплее не будут отображаться ни часы, ни температура – только надпись SAB.
- Макс. длительность функции составляет 72 часа.
- Все звуковые оповещения будут отключены.
- Нельзя будет использовать таймер.
- Все функции, связанные с изменением времени, также будут отключены.
- Пока функция «Шабат» активна, подсветка будет постоянно работать.

### Температурный зонд (если имеется)

Данный духовой шкаф оснащен температурным зондом, предназначенным для измерения температуры внутри куска мяса и остановки приготовления, когда будет достигнута заданное значение.

**Темп. зонд можно использовать со следующими режимами:**

	ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ
	ЖАРЕНЬЕ С КОНВЕКЦИЕЙ
	ВЫПЕКАНИЕ
	ГРИЛЬ С КОНВЕКЦИЕЙ

Остальные режимы нельзя использовать, если температурный зонд подключен к духовому шкафу.

Если выбранный режим не подходит для использования с температурным зондом или если последний был отключен во время приготовления, то буква **P** в надписи **75P** (градусы Цельсия) или **165P** (градусы Фаренгейта) и индикатор зонда будут мигать. В таком случае прибор остановит нагрев и автоматически выключится, на дисплее будут отображаться часы.

#### Способы активации

1. Подключите температурный зонд к соответствующему разъему. После того как система управления прибором обнаружит новое устройство, выберите один из подходящих режимов с помощью переключателя режимов. На дисплее отобразится надпись 75P (165 °F).
2. Запустите один из подходящих режимов и подключите температурный зонд к соответствующему разъему. После того как система управления прибором обнаружит новое устройство, на дисплее отобразится надпись 165P (75 °C).



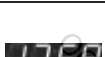
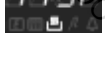
На дисплее в течение 5 секунд будет мигать заданная по умолчанию для зонда температура **75 °C (165 °F)**. С помощью переключателя +/- можно изменить настройки зонда.

По умолчанию температурный зонд настроен на **75 °C (165 °F)**.

Температуру можно изменять в диапазоне от **50 °C (120 °F)** и **99 °C (210 °F)**.

Максимально допустимая температура приготовления при использовании зонда составляет **250 °C (480 °F)**.

Через 5 секунд система зафиксирует отображаемое значение и запустит приготовление. После этого на дисплее будет отображаться текущая температура.

Запуск при комнатной температуре.	
Текущая температура зонда начнет отображаться с 40 °C (105 °F)	
До момента, когда будет достигнута установленная температура, на дисплее будет отображаться текущее значение.	
окончание приготовления.	

Как только зонд зафиксирует установленное значение, прибор отключится и подаст звуковой сигнал, означающий, что процесс приготовления завершен.

Чтобы проверить установленную для зонда температуру, нажмите на переключатель +/- один раз. Чтобы перейти к настройке температуры приготовления, нажмите на переключатель +/- два раза.

Когда значение начнет мигать, поворачивайте переключатель +/-, чтобы изменить температуру.

Через 5 секунд на дисплее автоматически отобразится текущая температура духового шкафа.

После каждого автоматического отключения переключатель режимов необходимо установить в положение «ОТКЛ.», чтобы прибор сбросил заданные настройки и выполнил подготовку к следующему использованию.

Автоматическое приготовление по времени недоступно при использовании температурного зонда, но можно настроить таймер.

Таймер уже должен работать в фоновом режиме во время настройки приготовления.





## Как пользоваться таблицей с указаниями по очистке

1. С помощью рисунка определите расположение деталей, которые требуют очистки.
2. Найдите соответствующее название в Таблице.
3. Соотнесите указанную букву со способом очистки, описанным на следующей странице.

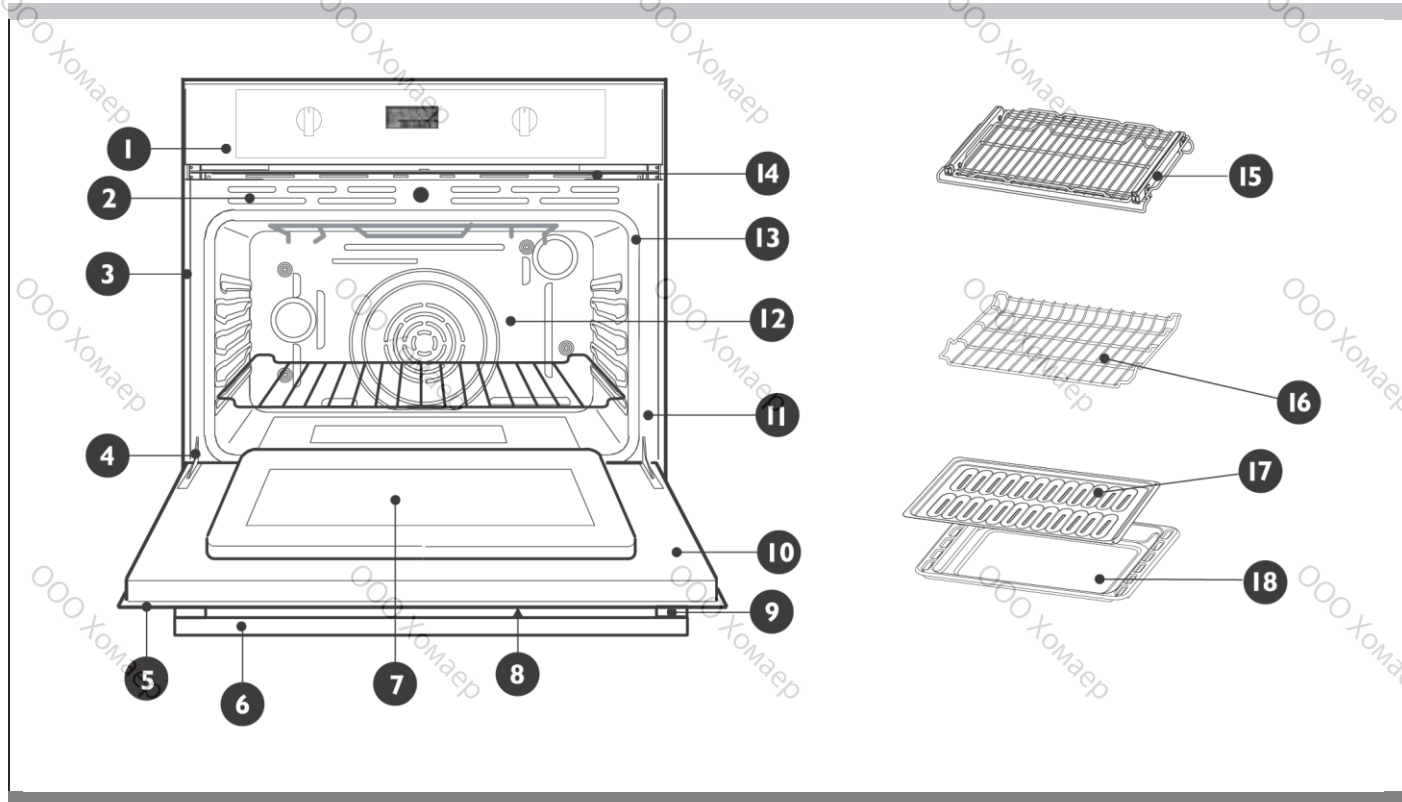


Таблица с указаниями по очистке

Деталь	Способ очистки		
	Духовой шкаф из нержавеющей стали	Деталь	
1 Панель управления	C-G	11 Передняя рамка	Способ очистки
2 Решетка охлаждения дверца	E	12 Рабочая камера	Духовой шкаф из нержавеющей стали
3 Боковая рамка	D	13 Уплотнитель дверцы	B
4 Нижняя рамка	D	14 Решетка охлаждения духового шкафа	D
5 Рамка дверцы	E	15 Выдвижная решетка	A
6 Ручка дверцы	G	16 Решетка	A
7 Внутренние стекла дверцы	F	17 Противень для жаренья с грилем	E
8 Лицевая поверхность дверцы	C и G	18 Улавливающий противень	E
9 Крышки	D		
10 Внутренняя поверхность дверцы	E		

Описание способов очистки находится на следующей странице.

## 22 - Типы поверхностей / Способы очистки

Очистить мыльным раствором, промыть водой и высушить – этот способ очистки подходит для всех поверхностей духового шкафа. При возникновении трудновыводимых пятен рекомендуется следовать указаниям ниже:

- Используйте самое мягкое чистящее средство из тех, которые справляются с загрязнениями.
- Во время очистки металлических поверхностей движения губок, тряпок и т. д. должны быть направлены вдоль линий полировки.
- Используйте чистые, сухие тряпки, губки или бумажные полотенца.
- Не используйте излишнее количество воды во время промывания, чтобы она не попала внутрь отверстий на дверце.
- Вытирайте насухо остатки воды, чтобы на поверхности не оставались следы.

Используйте средства в соответствии с указаниями на упаковке.

	Деталь	Способ очистки
A	<b>Хромированная поверхность</b>	Мыть теплой водой с мылом. Промыть проточной водой и вытереть насухо. Или аккуратно протереть с помощью губок из стальной ваты или других материалов и неабразивных кремов, которые подходят для очистки хромированных поверхностей, следуя указаниям на упаковке. Также можно использовать специальные чистящие средства для духовых шкафов (для холодной очистки), но они из-за них поверхность может потускнеть и изменить цвет. Решетки можно чистить с помощью режима автоматической очистки духового шкафа. Тем не менее, в этом случае они потеряют блеск и навсегда приобретут серый металлический оттенок.
B	<b>Стеклоткань</b>	НЕ ЧИСТИТЬ ВРУЧНУЮ.
C	<b>Стекло</b>	Протирать тряпкой со специальным средством для мытья окон. Использовать универсальное антибактериальное средство для удаления жирных пятен.
D	<b>Окрашенные поверхности</b>	Чистить теплой водой с мылом. Или нанести губкой или впитывающей бумагой универсальное средство для удаления жира с антибактериальным эффектом и вытереть. Запрещается использовать порошковые средства и/или губки из металлической ваты.
E	<b>Фарфор</b>	Сразу удалять сухой тряпкой загрязнения содержащие кислоты, например, фруктовые соки, молоко и помидоры. Не чистить горячий фарфор влажными губками/тряпками. После того как он остынет очистить теплой водой с мылом. Или нанести мягкое моющее средство влажной губкой, промыть и вытереть насухо. Стойкие пятна очень аккуратно удалять губками из стальной ваты. Со временем под воздействием тепла и остатков пищи на поверхности могут возникать мелкие трещинки – это естественная реакция материала.
F	<b>Отражающее стекло</b>	Чистить теплой водой, мылом и губкой или пластиковым скребком. Стойкие пятна удалять уксусом, специальными средствами для стекол, нашатырным спиртом или мягкими моющими средствами. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ АГРЕССИВНЫЕ, АБРАЗИВНЫЕ СРЕДСТВА И ИНСТРУМЕНТЫ.
G	<b>Нержавеющая сталь</b>	Протирать только по направлению полировки. Чистить мыльной губкой, промыть и вытереть насухо. Или протирать впитывающей бумагой с универсальным обезжиривающим средством с антибактериальным эффектом. Наносить мягкой тряпкой защитное средство для ухода за нержавеющей сталью и полировать. Удалять тряпкой пятна от воды, смоченной белым винным уксусом. Мутные следы от нагрева удалять порошковым средством для обработки стали или меди.
H	<b>Зона (если присутствует)</b>	Чистить вручную моющим средством и теплой водой. После промыть и вытереть насухо. Не погружать в воду и не чистить в посудомоечной машине.

## 23 - Замена лампы подсветки

- Во всех духовых шкафах установлены две галогенные лампы, расположенные в боковых стенках рабочей камеры.
- Подсветка включается, когда открыта дверца или когда запущен какой-либо режим приготовления.
- Подсветка остается отключенной во время автоматической очистки.
- Каждая лампа устанавливается в зафиксированный внутри рабочей камеры цоколь и закрывается сверху линзой. См. рисунок на этой странице.
- Замена лампы подсветки входит в список стандартных операций по уходу за прибором.

### Как заменить лампу

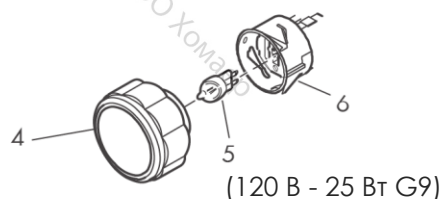
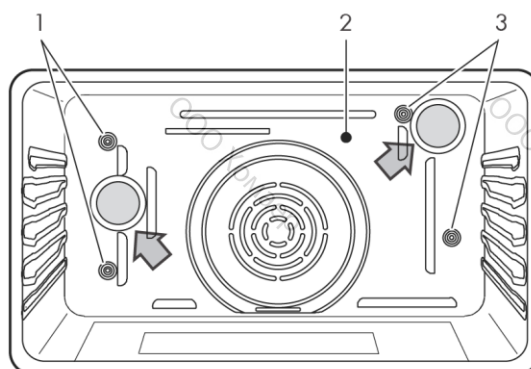
1. Ознакомьтесь с предупреждениями, приведенными на этой странице.
2. Отсоедините прибор от сети питания (предохранитель или авт. выключатель).
3. В конвекционных духовых шкафах также необходимо снять крышку вентилятора, открутив 4 винта.
4. Открутите линзу.
5. Вытащите лампу из цоколя, потянув ее на себя.
6. Установите новую лампу. Не касайтесь лампы пальцами, так как кожный жир может повредить ее при нагревании.
7. В системе подсветки используется галогенная лампа, поэтому новая лампа должна иметь такие же значения напряжения и мощности (см. обозначения на рисунке).
8. Вкрутите линзы на место.
9. Установите обратно крышку вентилятора, если имеется.

Подключите прибор к сети питания (плавкие предохранители или авт. выключатель).

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Перед тем как приступить к замене лампы, убедитесь, что духовой шкаф и лампы остыли, а питание отключено. Несоблюдение данного требования может стать причиной ожогов и поражения электрическим током.
- Во время работы духового шкафа линзы ламп подсветки должны быть установлены в предусмотренных местах.
- Линзы предназначены для защиты ламп.
- Линзы изготовлены из стекла. Будьте осторожны! Не разбейте их. Осколки стекла могут стать причиной травм.

### ПОДСВЕТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ



или

(230 В - 15 или 25 Вт)



1. Отсоедините прибор от сети питания (предохранитель или авт. выключатель).
2. Открутите линзу (1).
3. Вытащите лампу (2) из цоколя (3).
4. Замените старую лампу (2) на новую. Не касайтесь лампы пальцами, так как кожный жир может повредить ее при нагревании.
5. Используйте лампу с такими же параметрами напряжения и мощности (см. Рис. 12).
6. Вкрутите линзу (1) на место.
7. Подключите прибор к сети питания (плавкие предохранители или авт. выключатель).

## 24 - Устранение проблем во время приготовления

Режимы «Выпекание» и «Выпекание с конвекцией» могут не справляться с приготовлением блюд так, как ожидается, не только из-за неисправности прибора, но также по целому ряду причин. В таблице ниже приведены причины наиболее распространенных проблем. Так как размер, форма и материал посуды напрямую влияют на качество приготовления блюд, то наилучшим решением может стать замена потускневшей или деформированной посуды.

В таблицах на стр. 21-25 приведены рекомендации по выбору уровней и времени приготовления.

ПРОБЛЕМА	ПРИЧИНА
<b>Не получается равномерная корочка</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Не использовался предварительный разогрев</li> <li>- На решетке или на нижней панели рабочей камеры уложена алюминиевая фольга</li> <li>- Используется слишком большая посуда для выбранного рецепта</li> <li>- Посуда касается друг друга или стенок рабочей камеры</li> </ul>
<b>Блюда подгорают снизу</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Не использовался предварительный разогрев</li> <li>- Используется посуда из стекла или темного металла</li> <li>- Неправильное положение решетки</li> <li>- Посуда касается друг друга или стенок рабочей камеры</li> </ul>
<b>Блюда теряют массу или получаются сухими</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Используется слишком высокая температура</li> <li>- Блюда готовятся слишком долго</li> <li>- Частое открывание дверцы во время приготовления</li> <li>- Используется слишком большая посуда</li> </ul>
<b>Блюда готовятся слишком медленно</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Используется слишком низкая температура</li> <li>- Не использовался предварительный разогрев</li> <li>- Частое открывание дверцы во время приготовления</li> <li>- Блюда плотно обернуто алюминиевой фольгой</li> <li>- Используется слишком маленькая посуда</li> </ul>
<b>Корочки не приобретают золотистый оттенок или остаются сырыми</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Блюда готовятся недостаточно долго</li> <li>- Используется посуда из глянцевой стали</li> <li>- Неправильное положение решетки</li> <li>- Используется слишком низкая температура</li> </ul>
<b>Пироги получаются бледными, плоскими или не пропекаются внутри</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Используется слишком низкая температура</li> <li>- Выбрана неправильная продолжительность приготовления</li> <li>- Слишком рано проверяется готовность блюда</li> <li>- Слишком частое открывание дверцы</li> <li>- Возможно, используется посуда слишком большого размера</li> </ul>
<b>Пироги хорошо поднимаются в центре, но сверху появляется трещина</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Используется слишком высокая температура</li> <li>- Блюда готовятся слишком долго</li> <li>- Посуда касается друг друга или стенок рабочей камеры</li> <li>- Неправильное положение решетки</li> <li>- Используется слишком маленькая посуда</li> </ul>
<b>Подгорают корочки</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Используется слишком высокая температура</li> <li>- Корочки слишком тонкие</li> </ul>

## 25 - Устранение неисправностей

Во избежание лишних расходов проверьте следующие пункты прежде, чем обращаться в сервисный центр:

Неисправность прибора	Способы устранения
На дисплее отображается код ошибки E008.	Возникла проблема с запирающим механизмом. Отсоедините прибор от сети питания и вновь включите его через несколько секунд. Прибор выполнит автоматическую проверку запирающего механизма. Если неисправность сохраняется, запишите код и свяжитесь с сервисным центром.
На дисплее отображается другой код ошибки E__.	Отсоедините прибор от сети питания и вновь включите его через несколько секунд. Если неисправность сохраняется, запишите код и свяжитесь с сервисным центром.
Дисплей духового шкафа не включается	Отсоедините прибор от сети питания (предохранитель или авт. выключатель). Вновь подсоедините прибор к сети питания. Если неисправность сохраняется, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
Вентилятор охлаждения продолжает работать после отключения духового шкафа	Вентилятор отключится автоматически, когда электронные компоненты достаточно остынут.
Дверца духового шкафа заблокировалась и не открывается даже после того, как прибор остыл	Отсоедините прибор от сети питания с помощью выключателя и подождите несколько секунд. Вновь подсоедините прибор к сети питания. Духовой шкаф сбросит настройки после этого, вы сможете продолжить эксплуатацию.
Духовой шкаф не производит нагрев	Проверьте состояние автоматического выключателя или предохранителя домашней сети. Убедитесь, что прибор подключен к сети питания с подходящими параметрами. Проверьте, что температура установлена надлежащим образом.
Блюда готовятся неравномерно	Проверьте настройки отображения температуры. Выберите другой формат, если требуется (см. стр. 12). Сверьтесь с таблицами, содержащими рекомендации по выбору уровня приготовления. При использовании режима «Выпекание с конвекцией» устанавливайте температуру на 15°C (25°F) ниже, чем указано в рецепте.
Подсветка не работает должным образом	Замените лампу или попробуйте заново установить имеющуюся. См. стр. 35. Не касайтесь лампы пальцами, так как из-за остатков кожного жира она может преждевременно перегореть.
Подсветка не отключается	Убедитесь, что никакие посторонние предметы не мешают полному закрыванию дверцы. Убедитесь, что дверные петли не погнуты, а дверной выключатель не поврежден.
Не получается вытащить линзу на лампе подсветки	Возле линзы могли скопиться жировые отложения. Перед тем как вытаскивать линзу, протрите место ее установки сухой тряпкой.
Функция самоочистки не работает должным образом	Дайте духовому шкафу остыть перед включением функции самоочистки. Перед включением самоочистки вытрите легко удаляемые загрязнения и большие скопления жидкости. Если рабочая камера сильно загрязнена, запустите цикл самоочистки продолжительностью 4 часа. См. «Подготовка духового шкафа с самоочистке» на стр. 28.
Часы и таймер не работают должным образом	Убедитесь, что параметры сети питания соответствуют минимальным требованиям для работы духового шкафа. См. пункты с описанием настройки часов и таймера на стр. 12.
Повышенная влажность	При использовании режима «Выпекание» требуется предварительный нагрев рабочей камеры. «Выпекание с конвекцией» и «Выпекание» удаляют влагу из рабочей камеры (одно из преимуществ конвекционных режимов).
Керамические осколки	Во время снятия или установки решеток обязательно приподнимайте их и не применяйте силу, чтобы не повредить керамические поверхности.

## 26 - Выбор температуры и времени для приготовления

ПРОДУКТ	Режим	Уровень приготовления (отсчет снизу вверх)	Традиционный режим		Темп., °С	Продолж. приготовления, мин.
			Темп., °С	Продолж. приготовления, мин.		
Запеченная свинина, телятина и т. д.		3	180 ÷ 190	25 ÷ 35	170 ÷ 180	20 ÷ 30
Запеченная свинина, телятина и т. д.		3	L3	25 ÷ 35	215 ÷ 230	20 ÷ 30
Филет, ростбиф		2	170 ÷ 180	30 ÷ 35	165 ÷ 170	25 ÷ 30
Птица (гусь, утка, индейка, курица) целиком (2)		2	200 ÷ 210	18 ÷ 22	190 ÷ 200	15 ÷ 18
Куриные окорочка, берда, гамбургеры, стейки		3	–	–	220 ÷ 230	12 ÷ 14 для каждой стороны
Дичь (2)		3	180 ÷ 190	45 ÷ 75	170 ÷ 180	40 ÷ 70
Рыба		3	200 ÷ 210	30 ÷ 35	180 ÷ 190	25 ÷ 30
Торты и пироги		2	190 ÷ 200	40 ÷ 50	170 ÷ 180	35 ÷ 40
Печенье		2	175 ÷ 185	10 ÷ 15	165 ÷ 175	7 ÷ 13
Пицца (свежая)		2	215 ÷ 225	15 ÷ 18	–	–
Пицца (замороженная)		2	200 ÷ 210	25 ÷ 30	–	–
Пицца на нескольких уровнях (свежая)		2 и 4	–	–	200 ÷ 220	12 ÷ 15
Пицца на нескольких уровнях (замороженная)		или 1 и 3	–	–	190 ÷ 200	23 ÷ 26
Хлебные тосты		3	L3	4 ÷ 6	–	–

### Предупреждения относительно приготовления с обдувом горячим воздухом – Расположение посуды:

- При приготовлении на одном уровне используйте второй ряд держателей, считая снизу (рекомендуемые режимы: , , , )
- При приготовлении на двух уровнях используйте второй и четвертый ряды держателей, считая снизу (рекомендуемые режимы: , , )
- При приготовлении на трех уровнях используйте второй, третий и четвертый ряды держателей, считая снизу (рекомендуемые режимы: , )
- (2) Время зависит от размеров тушки (40 ÷ 45 минут на один кг).

**ВАЖНО:** Время указано для предварительно разогретого духового шкафа.

## 27 - Демонтаж панорамной дверцы (полностью стеклянной)

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Убедитесь, что:

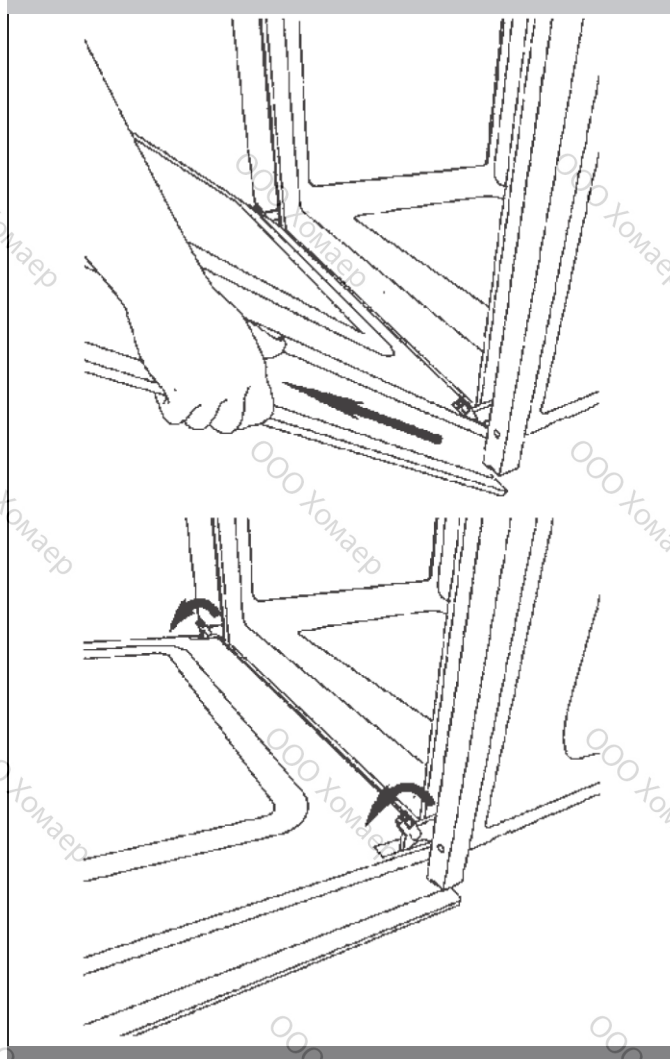
- Духовой шкаф остыл. Перед тем как приступить к демонтажу дверцы отключите прибор от сети питания. Несоблюдение данного требования может стать причиной ожогов и поражения электрическим током.
- Дверца тяжелая и хрупкая. Во время демонтажа держите дверцу двумя руками. Лицевая сторона дверцы изготовлена из стекла. Будьте осторожны, чтобы не повредить поверхность.
- Дверцу духового шкафа следует держать только за края. Не держитесь за ручку, так как она может отломиться и стать причиной травм или ущерба имуществу.
- Держите дверцу крепко, иначе она может нанести травму или повредить прибор.

### **Демонтаж дверцы**

Дверца духового шкафа снимается быстро и просто. Выполните следующие действия:

- Откройте дверцу до конца.
- Поднимите два рычажка, как показано на рисунке.
- Прикройте дверцу до первого стопорного положения (образованного поднятыми рычажками).
- Приподнимите дверцу вверх и наружу и снимите ее с креплений.

Чтобы установить дверцу на место, вставьте петли в крепления и опустите оба рычажка.

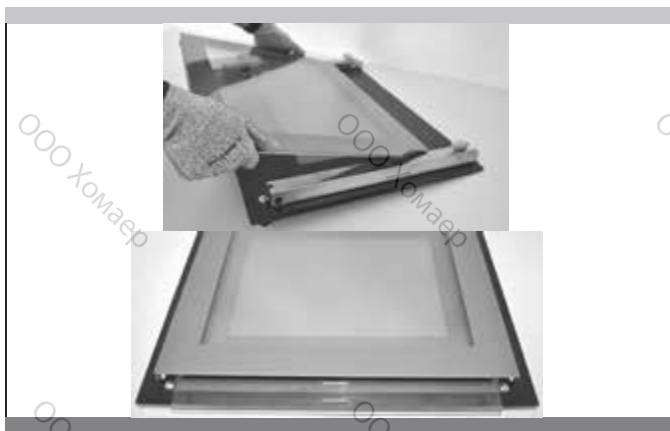


## 28 - Как снять внутреннее стекло панорамной дверцы

1. Используйте защитные перчатки.
2. Положите дверцу на плоскую горизонтальную поверхность лицевой стороной вниз, подстелив мягкую ткань во избежание появления царапин на видимых частях.
3. Чтобы снять верхнюю панель одновременно надавите на кнопки, расположенные с обеих сторон рамки.



4. Сдвиньте внутренние стекла, как показано ниже. Снимите вторую и третью стеклянные панели (средние панели) для очистки.



5. Очистите внутренние стекла и установите их в обратном порядке. Проверьте, что надпись INTERNAL SIDE располагается с внутренней стороны.



### ПРИМЕЧАНИЕ:

Между внутренними панелями и боковыми опорами должен остаться небольшой компенсационный зазор, который предназначен для случаев, когда стекло расширяется под воздействием тепла.

6. Установите три стекла между двумя стойками и установите на место верхнюю рамку.



000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

000 Хомаер

