

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ И МОНТАЖУ

Духовой шкаф с пиролизической очисткой

FULGOR
MILANO

FCLPO 6215 P TEM



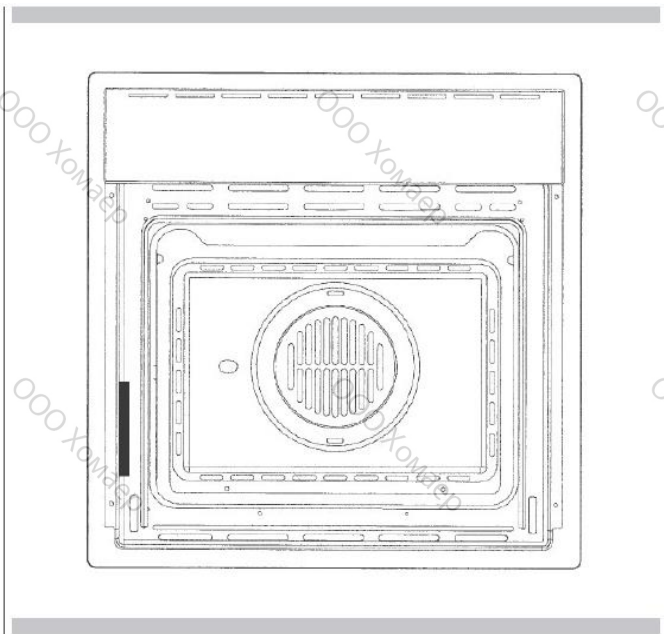
СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
1 - Указания по безопасности	4
2 - Особенности прибора	6
3 - Установка духового шкафа	7
Электрические характеристики	7
Защита окружающей среды	7
Подсоединение к сети питания	9
4 - Указания по эксплуатации	10
Первое использование прибора	10
Съемные решетки (если имеются)	10
5 - Панель управления	11
Кнопочная панель	11
Панель управления	11
6 - Общая информация о духовом шкафу	12
Коды аварий	12
Звуковые сигналы	12
Блокировка дверцы	12
Падение напряжения в сети питания	12
Настройки по умолчанию	12
Коды аварий «F*»	12
Блокировка кнопочной панели	12
Разогрев и быстрый разогрев	12
Таймер	13
7 - Общие рекомендации по использованию духового шкафа	14
Разогрев духового шкафа	14
Рекомендации по эксплуатации	14
Посуда	14
Конденсация и температура в духовом шкафу	14
Эксплуатация прибора на большой высоте над уровнем моря	14
8 - Начало работы	15
Указания по первому включению	15
9 - Пользовательские настройки	16
Язык	16
Температура и масса	16
Время	17
Громкость	17
Дата	17
Яркость	17
10 - Системные настройки	18
Журнал аварий	18
Дето-режим	18

СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
11 - Начало работы	19
Включение и отключение	19
Выбор режима приготовления пищи	19
Изменение режима приготовления	20
Изменение температуры	20
Меню быстрого доступа	22
Этап разогрева	22
Эко	22
Быстрый разогрев	22
Подсветка	23
12 - Работа по таймеру	24
Продолжительность приготовления	24
Время окончания приготовления	25
13 - Настройка термощупа (если имеется)	26
14 - Описание различных режимов работы духового шкафа	29
Общие указания	29
Советы и описание режима «Верхний и нижний нагрев»	29
Советы и описание режима «Только обдув горячим воздухом»	29
Советы и описание режима «Верхний и нижний нагрев + обдув горячим воздухом»	30
Советы и описание режима «Гриль + обдув горячим воздухом»	31
Советы и описание режима «Гриль»	31
Советы и описание режима «Высушивание»	31
Таблица по высушиванию	32
15 - Рецепты	33
16 - Классическая пицца (в некоторых моделях)	35
17 - Режим «ШАБАТ» (в некоторых моделях)	38
18 - Обслуживание и чистка	39
Автоматическая очистка	39
Подготовка духового шкафа к самоочистке	39
19 - Настройка режима самоочистки	41
Выбор режима самоочистки	41
Изменение длительности очистки	41
Задержка запуска самоочистки	42

СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
20 - Дверца духового шкафа	43
Автоматическая блокировка дверцы во время цикла пиролизической очистки	43
Демонтаж панорамной дверцы из стекла	43 44
Снятие внутреннего стекла панорамной дверцы	45
Замена лампы подсветки	

СОДЕРЖАНИЕ	СТР.
21 - Устранение проблем при приготовлении пищи	46
22 - Устранение неисправностей функционирования	47
23 - Помощь и сервисное обслуживание	48
Информация для технического обслуживания	48

1 - УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



ВАЖНО!

Заводскую табличку расположена так, что ее можно увидеть даже после завершения установки духового шкафа. Для доступа к табличке достаточно просто открыть дверцу. При заказе запчастей всегда указывайте идентификационные данные прибора, содержащиеся на данной табличке.

- **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 сервисной службой.**
- Перед первым использованием духового шкафа рекомендуется включить его с пустой рабочей камерой при максимальной температуре приблизительно на 1 час в целях устранения запаха изоляционного материала.
- При использовании гриля дверца должна быть закрыта.
- 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 его лицевая сторона также нагревается; поэтому не подпускайте детей к духовому шкафу, особенно во время цикла самоочистки.**
- Родители и другие взрослые должны быть особенно внимательны при использовании прибора в присутствии детей.
- Не позволяйте детям играть с прибором!
- **Дети младше 8 лет должны находиться рядом с прибором только под постоянным присмотром.**
- Данный прибор не предназначен для эксплуатации людьми (в том числе детьми старше 8 лет) 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.
- **Дети могут выполнять работы по чистке и обслуживанию только под присмотром.**
- Во избежание повреждения эмалированного покрытия ставьте на нижнюю панель рабочей камеры какие-либо предметы (например, продукты в алюминиевой фольге, посуду и проч.).
- Для очистки стеклянной дверцы запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические щетки, так как они могут оставить царапины на поверхности, из-за которых стекло может треснуть.
- Запрещается чистить прибор с помощью абразивных чистящих средств или пароочистителя.
- Перед включением режима самоочистки извлеките из рабочей камеры все принадлежности (решетки, посуду, термощуп), чтобы они не повредились. Удалите крупные остатки пищи, затем закройте дверцу и убедитесь, что она закрыта надлежащим образом.
- Перед демонтажем дверцы отсоедините духовой шкаф от сети питания и убедитесь, что он остыл. Несоблюдение данного требования может привести к получению ожогов и поражению электрическим током.

- Во избежание перегрева запрещается устанавливать духовой шкаф за декоративной дверцей.
- **ВНИМАНИЕ!** Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы убедитесь, что прибор отсоединен от сети питания.
- Используйте только входящий в комплект поставки термощуп.

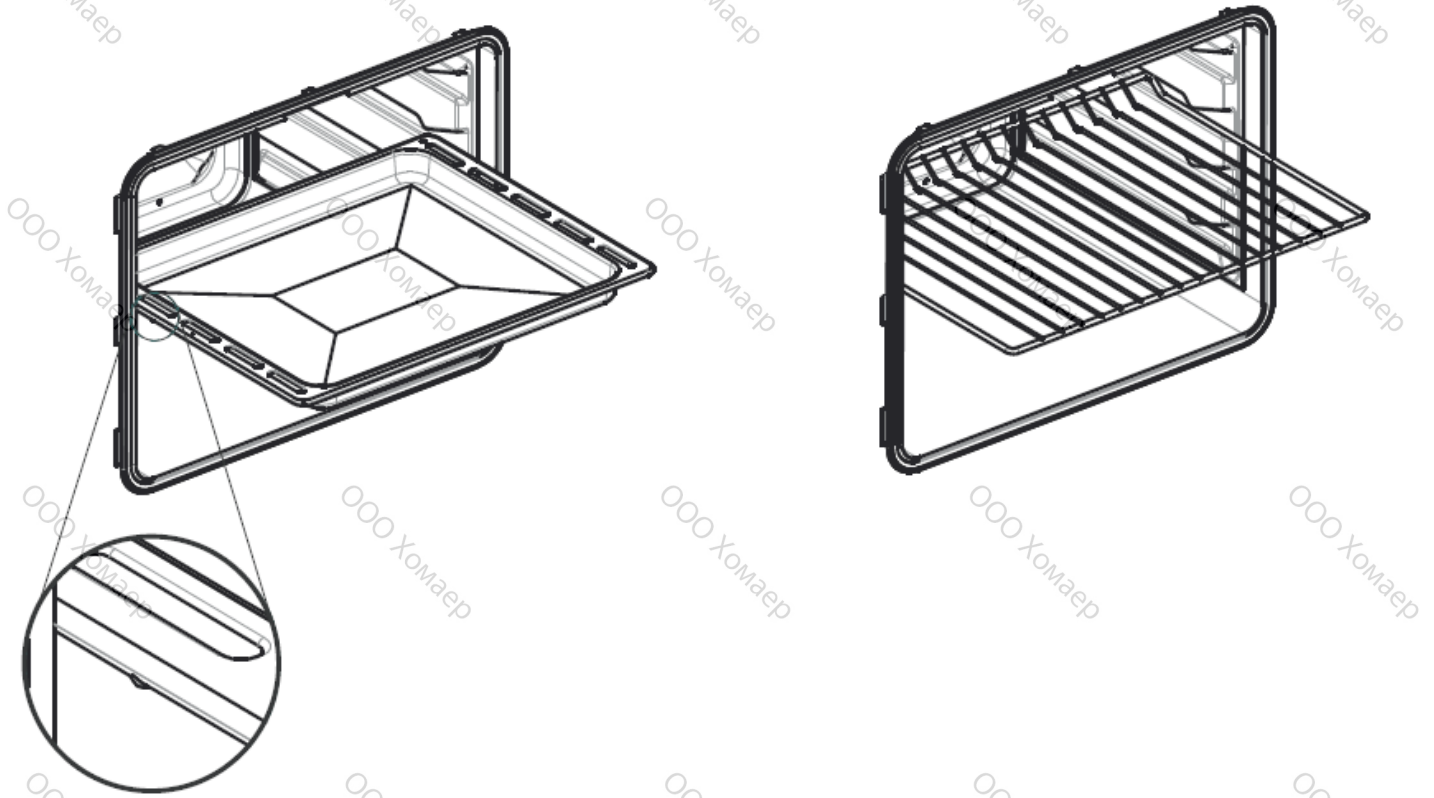
**ВАЖНО!**

Если духовой шкаф установлен в помещении, в котором температура может опускаться ниже 3 °С, то может на дисплее может отобразиться код аварии F*0117, она исчезнет, когда температура повысится.

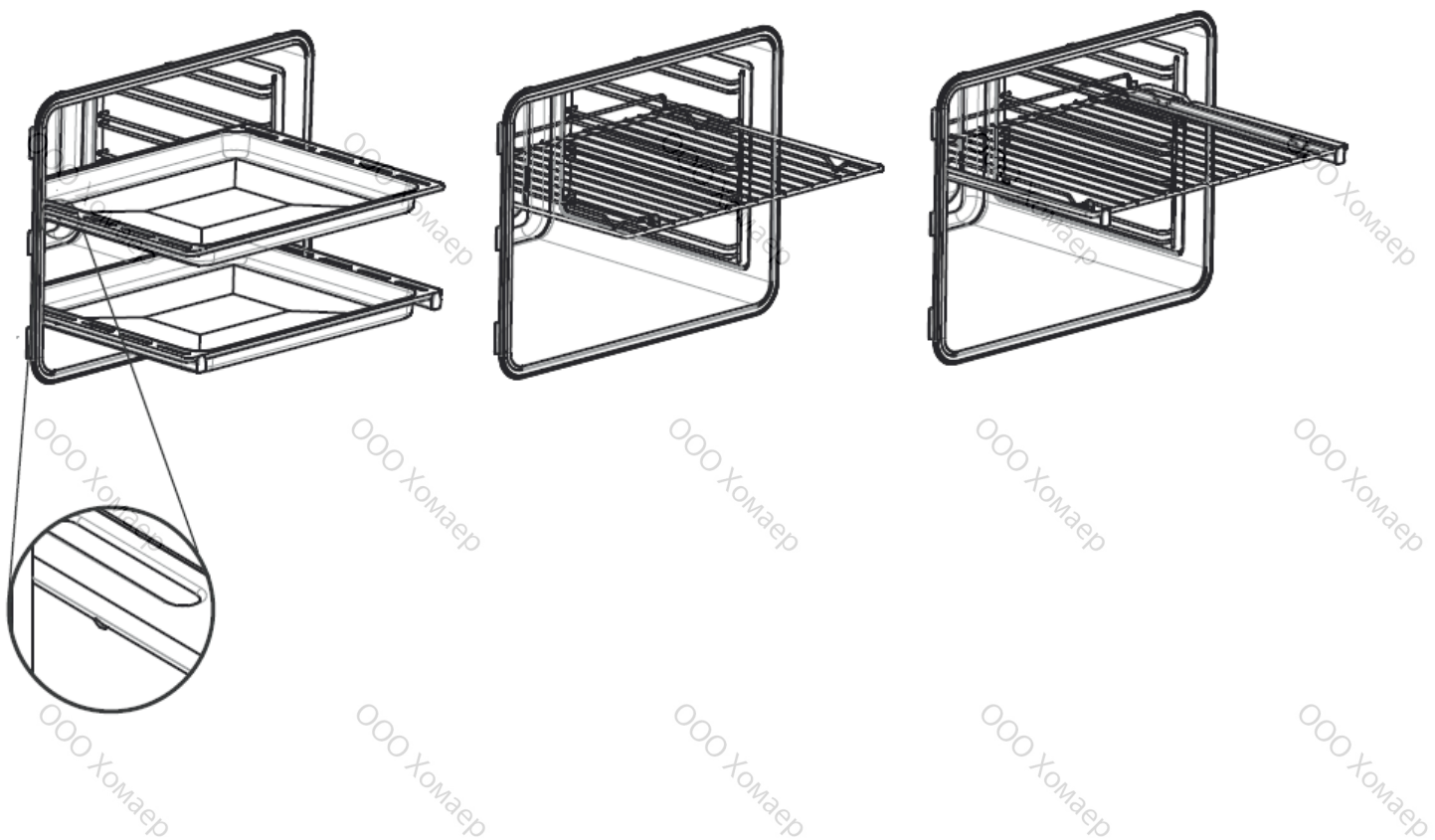
2 - ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА

На рисунке ниже приведено правильное положение решеток.

ПРОФИЛИРОВАННЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ



3 - УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Для установки духового шкафа в предмет кухонной мебели в последнем необходимо изготовить вырез согласно размерам, указанным на рисунке «Вырез и размеры».

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



ВНИМАНИЕ!

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

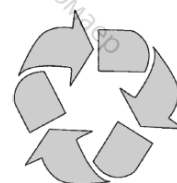
Электрические характеристики

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 горяч. возд.):	2300 Вт	230 В
	2300 Вт	240 В
	(в некоторых моделях)	
Привод вертела:	4 Вт	
	(в некоторых моделях)	
Лампа:	25 Вт	
Вентилятор обдува горячим воздухом	25 Вт	
Вентилятор охлаждения:	25 Вт	
Макс. потребляемая мощность:	(см. заводскую табличку)	
Сеть питания:	(см. заводскую табличку)	

Защита окружающей среды

В целях защиты окружающей среды документация на данный прибор отпечатана на бумаге, отбеленной без использования хлора, или на вторично переработанной бумаге. Для предотвращения ущерба окружающей среде упаковка изготовлена из экологических материалов, пригодных для повторного использования и переработки.

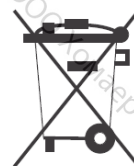
Повторная переработка упаковки позволяет экономить сырье и уменьшить объем промышленного и бытового мусора.



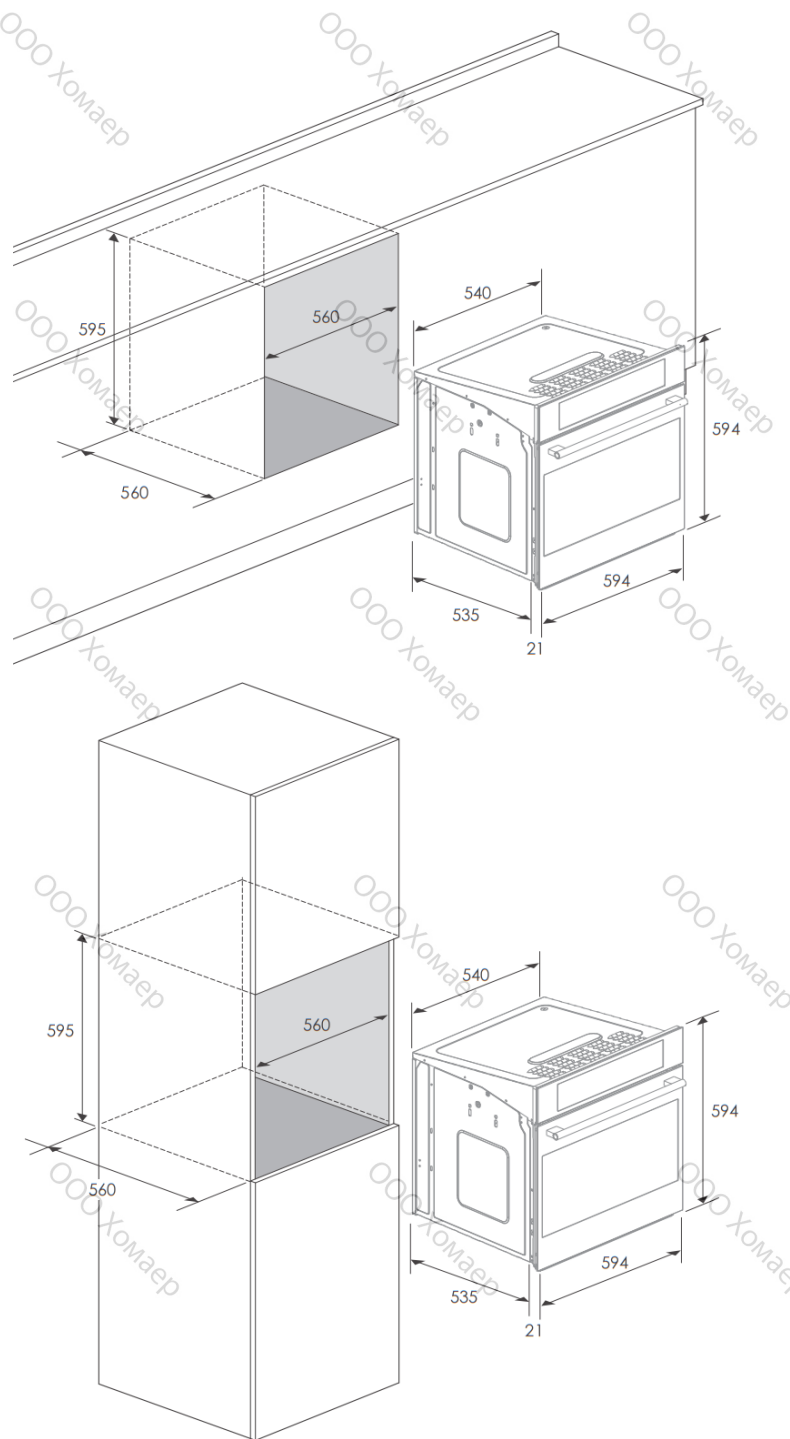
МАТЕРИАЛЫ УПАКОВКИ на 100 % пригодны для повторного использования и снабжены соответствующей маркировкой. Утилизация осуществляется согласно местным нормативным требованиям. Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистироловые части и проч.) следует хранить в недоступном для детей месте, так как они могут представлять для них опасность.

ДАННЫЙ ПРИБОР снабжен маркировкой о соответствии европейской директиве 2012/96/UE об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE). Надлежащая эксплуатация данного прибора позволяет предотвратить потенциальный урон окружающей среде и здоровью.

ДАННЫЙ СИМВОЛ на приборе или в прилагаемой документации указывает на то, что данный прибор нельзя утилизировать как бытовой мусор, его следует направить на соответствующие пункты переработки электрического и электронного оборудования.



ВЫРЕЗ И РАЗМЕРЫ



Размеры в мм

Подсоединение к сети питания

ВНИМАНИЕ!

Данный прибор должен быть заземлен.

Духовой шкаф предназначен только для бытового использования.

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

Подсоединение должно выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормативными требованиями.

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

В целях безопасности при повреждении кабеля питания его должен заменить специалист производителя, авторизованного сервисного центра или другой квалифицированный мастер.

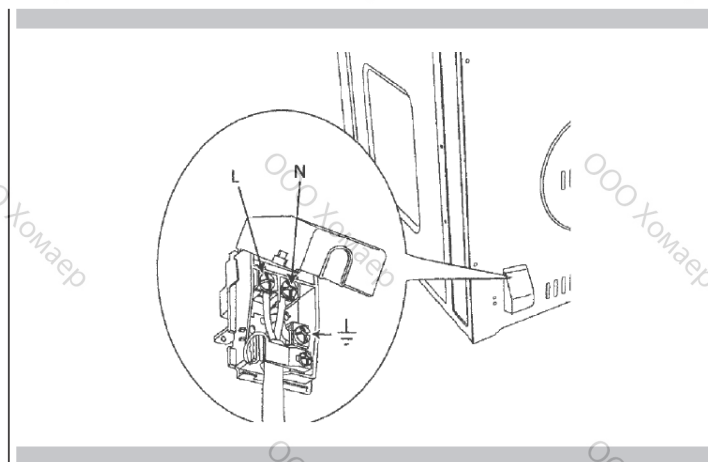
Духовой шкаф должен подсоединяться к сети питания через многополюсный автоматический выключатель с изоляционным расстоянием между контактами в отключенном положении не менее 3 мм, при этом проводник заземления разъединяться не должен. Для подсоединения следует использовать гибкий кабель с запасом по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

Подсоединение прибора к электрической сети должно выполняться согласно требованиям ПУЭ.

Розетка или автоматический выключатель сети питания должны располагаться в легко доступном месте даже после установки духового шкафа.

ТИПЫ КАБЕЛЕЙ И МИНИМАЛЬНОЕ СЕЧЕНИЕ ЖИЛ

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



4 - УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Первое использование прибора

Тщательно очистите духовой шкаф с помощью мыла и воды и уберите остатки жидкости. Включите духовой шкаф примерно на 30 минут при максимальной температуре, чтобы удалить все частицы смазки, которые, в противном случае, могут образовывать неприятные запахи при приготовлении пищи.

⚠ ВНИМАНИЕ!

Запрещается накрывать алюминиевой фольгой или любые поверхности духового шкафа. Это может привести к повреждению покрытия из-за скопления тепла.

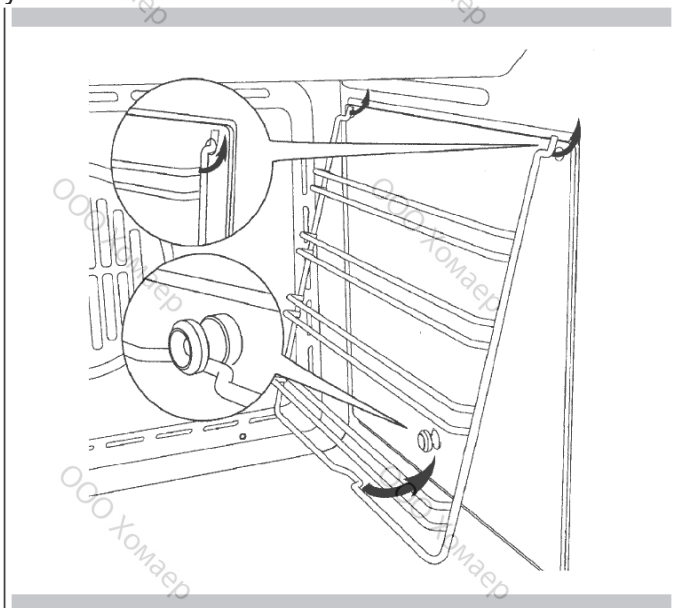
⚠ ВНИМАНИЕ!

Устанавливайте решетки аккуратно, не применяя силу, чтобы не повредить эмалированную поверхность.

Съемные решетки (если имеются)

ПРИМЕЧАНИЕ:

Обязательно вытаскивайте съемные решетки перед включением режима самоочистки. Чтобы снять боковые решетки со стенок рабочей камеры, выполните действия, показанные на рисунке.



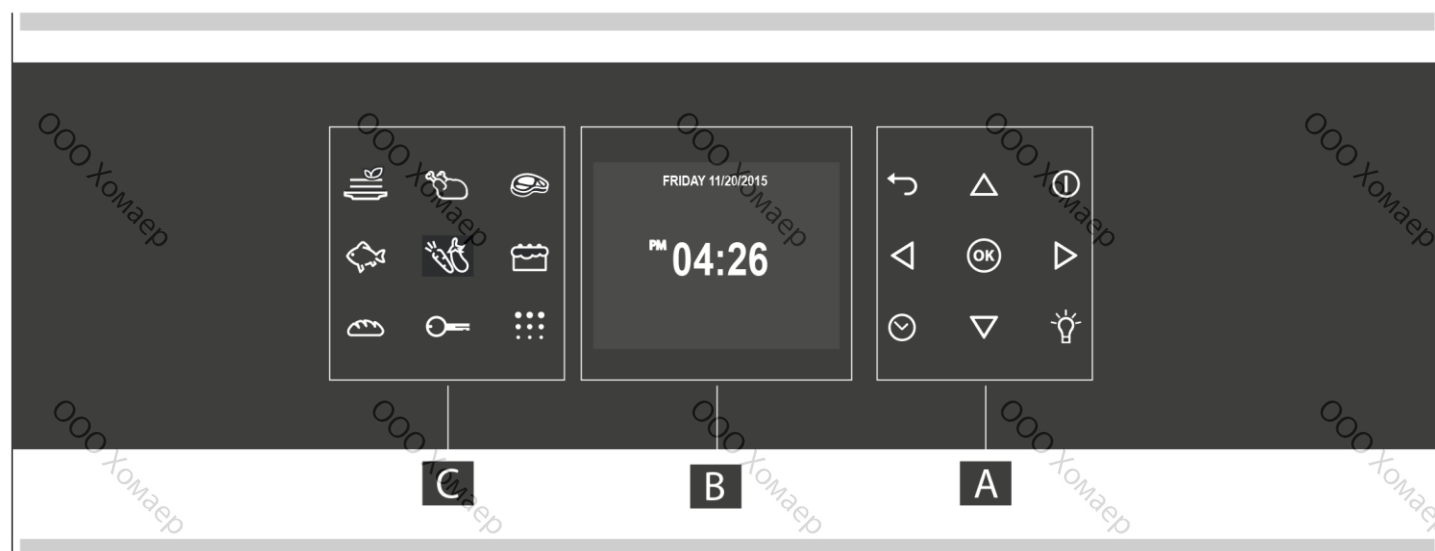
5 - ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Фактический вид панели управления приобретенного прибора может немного отличаться от рисунка.

А – Кнопочная панель

В – Дисплей

С – Панель быстрого доступа



Кнопочная панель

Для взаимодействия легко прикоснитесь к соответствующей кнопке. При одновременном нажатии на несколько кнопок ни одно действие выполняться не будет.

	Стрелки перемещения
	Установка таймера. Вход в меню функций во время процесса приготовления.
	Включение и отключение внутренней подсветки. Подсветку нельзя включить во время цикла самоочистки.
	Включение и отключение духового шкафа.
	Подтверждение настроек и запуск процесса приготовления. Если нажать во время приготовления, процесс ставится на паузу. Повторное нажатие возобновляет процесс.
	Возврат на предыдущий уровень меню. Нажмите и удерживайте для возврата на главную страницу.

Панель управления

	Кнопки быстрого доступа
	Блокировка кнопочной панели
	Пиролитическая очистка

6 - ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДУХОВОМ ШКАФЕ

Перед первым использованием духового шкафа снимите все упаковочные материалы и вытащите посторонние предметы. Части упаковки, оставленные в рабочей камере, могут расплавиться или загореться во время использования прибора.

Коды аварий

Код аварии отображается на дисплее при обнаружении неисправности электронным устройством управления. При возникновении аварии активный режим блокируется. Если авария влияет на безопасность прибора, то использовать духовой шкаф будет невозможно и при каждой попытке включения на дисплее будет отображаться этот же код аварии (в таком случае обратитесь в сервисный центр). Если же авария не является критичной, то все функции, не задействующие неисправный компонент (например, нагревательный элемент), будут доступны.

Звуковые сигналы

Подтверждают получение команды после нажатия соответствующей кнопки.

Также оповещают о завершении отсчета времени (например, таймер или приготовление по таймеру). Во время приготовления по рецепту звуковой сигнал сигнализирует о том, что духовой шкаф ожидает дальнейшей команды пользователя (например, установки блюда или необходимость его перевернуть).

Звуковой сигнал также уведомляет о возникновении аварии во время работы.

Блокировка дверцы

Если дверца заблокирована, то индикатор замка горит непрерывно. Индикатор мигает во время передвижения задвижек при блокировании или разблокировании дверцы. Не пытайтесь открыть дверцу в этот момент. Как только значок погаснет дверцу можно открывать. Индикатор замка горит постоянно при автоматической блокировке дверцы во время цикла самоочистки.

Падение напряжения в сети питания

После возобновления питания выполняется тест механизма блокировки, после чего на дисплее отобразятся время и дата.

Настройки по умолчанию


При выборе режима приготовления прибор автоматически определяет подходящую температуру. При необходимости ее можно изменить.

Коды аварий «F*»

Коды аварий отображаются на дисплее, если электронное устройство управления обнаруживает неисправность компонентов прибора.

Код аварии сохраняется в журнале аварий, находящемся в меню настройки. Данный код аварии можно сообщить техническому специалисту, чтобы он смог заранее определить возможную причину неисправности.

Блокировка кнопочной панели

Нажмите и удерживайте кнопку  в течение 3 секунд. Панель управления заблокируется. На дисплее загорится индикатор блокировки.


Выполните это действие еще раз, чтобы снять блокировку.





Примечание: блокировка не ограничивает возможность отключить прибор, это можно сделать в любой момент.

Разогрев и быстрый разогрев

После выбора режима приготовления духовой шкаф начинает разогреваться – на этом этапе на дисплее отображается фактическая температура и значок термометра.

При достижении 100 % от уставки температуры прибор подаст звуковой сигнал «завершения фазы разогрева», а значение фактической температуры на дисплее погаснет. Если духовой шкаф требуется разогреть быстро, то воспользуйтесь функцией «Быстрый разогрев»: нагревательные элементы и вентилятор обдува горячим воздухом будут работать таким образом, чтобы максимально уменьшить время разогрева.

После выбора режима приготовления, для которого доступна функция быстрого разогрева, и настройки температуры нажмите кнопку .

После входа в меню функций с помощью кнопок   выберите  и подтвердите выбор кнопкой .

При достижении уставки температуры прибор подаст звуковой сигнал, а значок функции быстрого разогрева и значение фактической температуры погаснут. Духовой шкаф автоматически переключится на заданный режим приготовления: после этого поместите блюдо в рабочую камеру.









Таймер

ВНИМАНИЕ!

Таймер данного духового шкафа не предназначен для включения и отключения прибора, его единственным назначением является оповещение посредством звукового сигнала. Если требуется отключить духовой шкаф автоматически, используйте функции приготовления с заданием времени окончания или с задержкой включения.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Нажатие кнопки «ОТКЛ.» не приводит к сбросу или остановке таймера.

1. Нажмите кнопку  и с помощью кнопок   задайте нужное время, затем подтвердите выбор кнопкой . Для переключения между значениями минут и часов используйте кнопки  .
2. Время можно задать в промежутке от 1 минуты до 12 часов 59 минут. После того как значение было установлено, оставшееся время будет постоянно отображаться в нижней строке состояния, пока оно не истечет или не будет сброшено.
3. Чтобы изменить время таймера или полностью его сбросить, нажмите и удерживайте кнопку  в течение нескольких секунд.
4. Как правило, используется формат времени «чч:мм», который изменяется на «мм:сс» в последнюю минуту.
5. По истечении времени на дисплее отобразится «00:00» и раздастся звуковой сигнал, который будет повторяться в течение одной минуты или до нажатия кнопки .

7 - ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

Разогрев духового шкафа

- Разогрев духового шкафа необходим при использовании режимов «нижний нагрев», «нижний нагрев + обдув горячим воздухом» и «верхний и нижний нагрев + обдув горячим воздухом».
- Если требуется ускоренный разогрев духового шкафа, то используйте функцию быстрого разогрева.
- Настройка более высокой температуры не уменьшает продолжительность разогрева.
- Разогрев необходим для хорошего выпекания пирогов, печенья, кондитерских изделий и хлеба.
- С разогревом легче добиться румяной корочки и предотвратить потерю мясного сока.
- Перед началом разогрева установите решетки в надлежащее положение.
- Во время разогрева на дисплее постоянно отображается фактическая температура.
- Окончание этапа разогрева сопровождается звуковым сигналом, при этом отображение фактической температуры прекращается.

Рекомендации по эксплуатации

- Не устанавливайте посуду на открытую дверцу шкафа.
- Во избежание частого открывания дверцы контролировать состояние блюда следует через окошко в дверце с использованием внутренней подсветки рабочей камеры.

Посуда

- Стеклянная посуда аккумулирует тепло. При приготовлении в стеклянной посуде используйте температуру на 15 °C меньше указанной.
- Используйте противни, которые обеспечивают получение требуемой румяной корочки. Возможную степень поджаривания можно определить по типу поверхности противня.
- Блестящая гладкая металлическая поверхность или светлое антипригарное / анодированное покрытие отражает тепловое излучение, способствуя образованию более легкой и деликатной румяной корочки. Такой тип посуды необходим для приготовления печенья и сладкой выпечки.

- Противни с темным, неровным и тусклым покрытием поглощают тепло, приводя к образованию более темной и более хрустящей корочки. Используйте такую посуду для пирогов.
- Для получения коричневой хрустящей корочки используйте противни с темным антипригарным / анодированным покрытием, посуду с тусклым покрытием или посуду из стекла. Изолирующие противни могут увеличить продолжительность приготовления блюд.
- Перед приготовлением извлеките из прибора пустой поддон для сбора жира, так как его наличие может негативно повлиять на процесс и результат приготовления.
- Не храните поддон для сбора жира внутри духового шкафа.

Конденсация и температура в духовом шкафу

- Процесс приготовления может сопровождаться испарением небольшого количества влаги. Количество этой влаги зависит от ее содержания в приготовляемых продуктах. Она может конденсироваться на любой поверхности, температура которой ниже температуры в рабочей камере например, на панели управления.
- Данный духовой шкаф оснащен электронным датчиком температуры, позволяющим поддерживать точно заданную температуру. Духовые шкафы устаревших моделей могут быть оснащены механическим термостатом, показания которого со временем смещаются в сторону более высоких температур. Это нормально, после покупки нового прибора вам потребуется внести использовать другую температуру для приготовления привычных рецептов.

Эксплуатация прибора на большой высоте над уровнем моря

При приготовлении блюд в местностях, расположенных на большой высоте над уровнем моря, рецепты и продолжительность приготовления могут отличаться от стандартных.

8 - НАЧАЛО РАБОТЫ

Указания по первому включению

При первом подсоединении духового шкафа к сети питания потребуется задать общие пользовательские настройки.

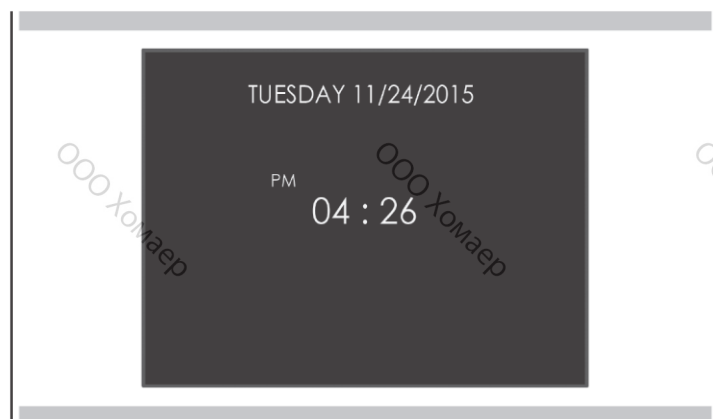
ПРИМЕЧАНИЕ:

Как при первом так и при последующих подсоединениях к сети питания механизм блокировки дверцы будет выполнять калибровочный тест - на этом этапе дверца должна оставаться закрытой.



- Язык
- Температура и масса
- Время
- Дата

Указания по настройке приведены в главе «ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ».

После установки пользовательских настроек прибор автоматически перейдет в режим ожидания с соответствующим отображением на дисплее.






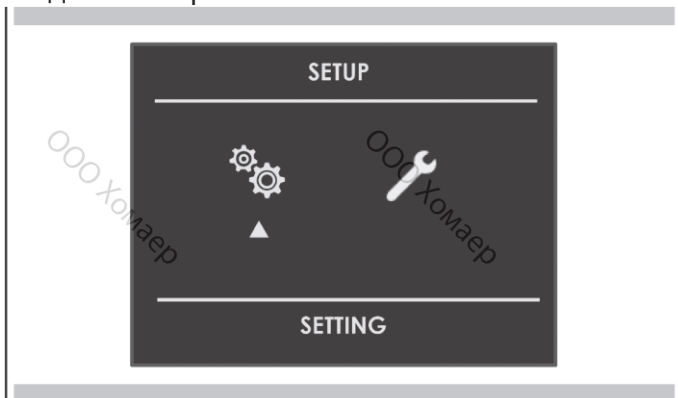
9 - ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ

После включения духового шкафа выберите значок  и нажмите кнопку  для входа в меню SETUP (настройки). Данное меню позволяет настроить духовой шкаф в соответствии с вашими предпочтениями. Вход в меню недоступен во время работы какого-либо режима приготовления, в том числе по времени.






ПРИМЕЧАНИЕ:

Выполнение настроек невозможно, если активна какая-либо функция работы по таймеру: сначала необходимо отменить все такие функции.

1. Кнопками   выберите подменю и подтвердите выбор кнопкой .






2. В данном подменю можно изменить следующие настройки:

Кнопками   и   выберите параметр или одно из шести подменю, подтвердите выбор кнопкой .








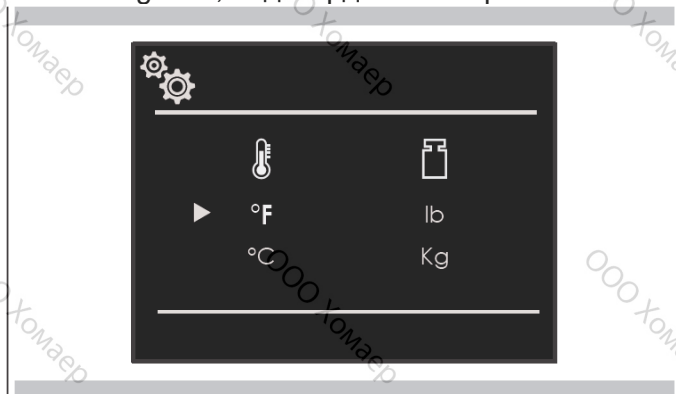
Язык

Кнопками   выберите язык из имеющихся, подтвердите выбор кнопкой .



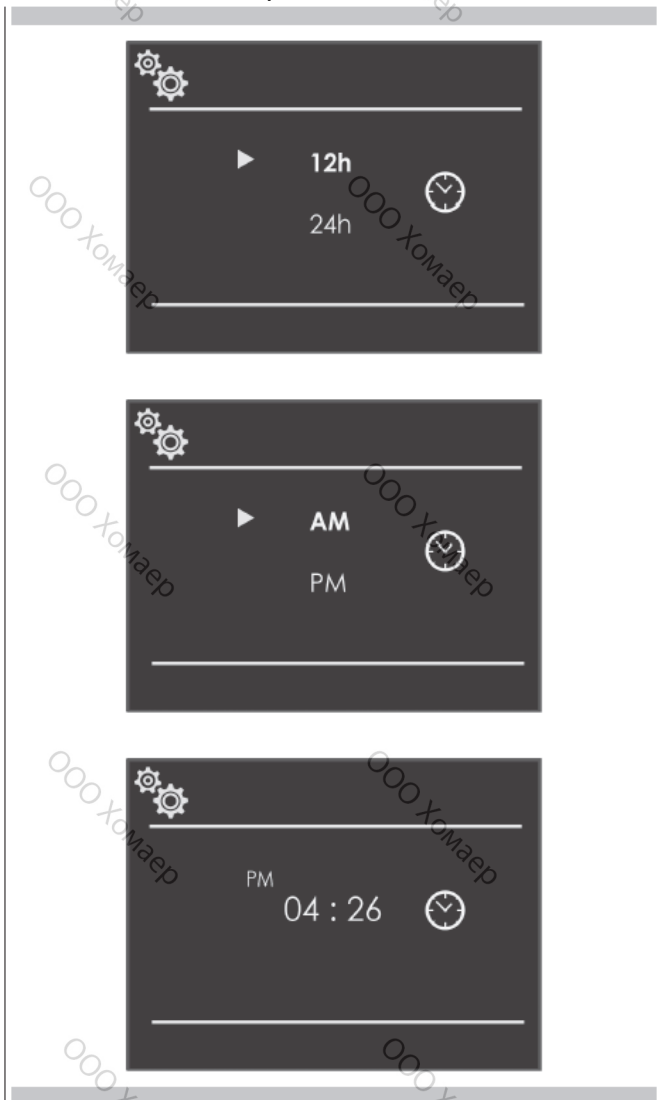
Температура и масса

Кнопками   и   выберите одну из двух опций отображения температуры «°C / °F» или массы «Kg / lb», подтвердите выбор кнопкой .



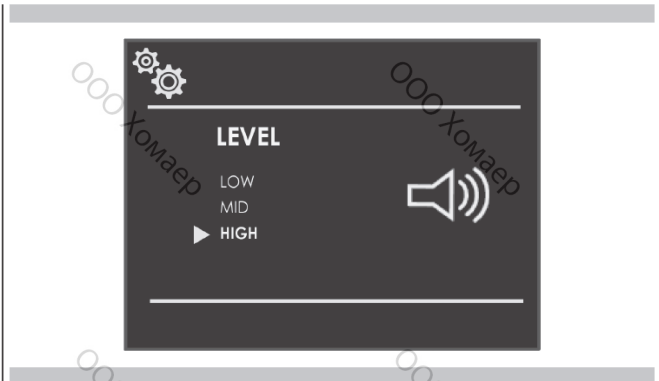
Время

Кнопками \triangle ∇ выберите формат времени между «12h AM/PM» или «24h» и подтвердите выбор кнопкой \odot . После этого настройте время кнопками \triangle ∇ и подтвердите изменение кнопкой \odot .



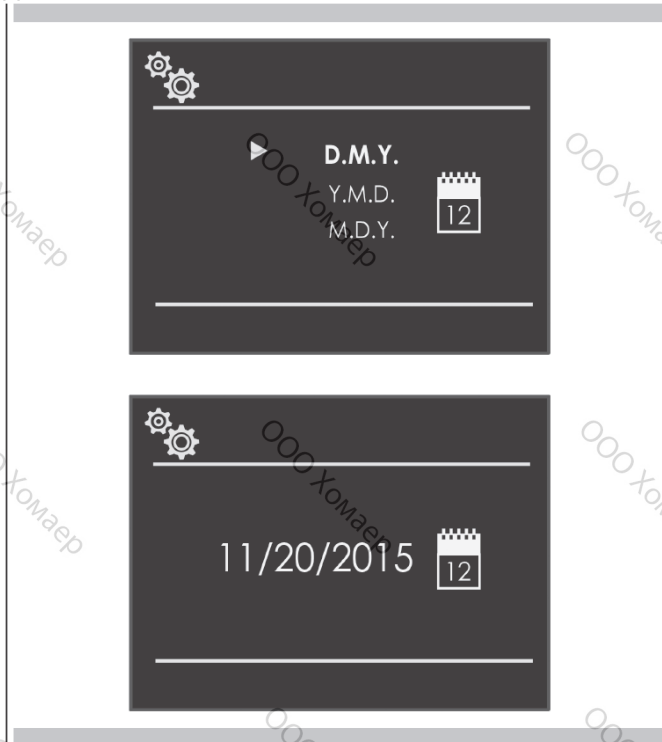
Громкость

Кнопками \triangle ∇ выберите уровень громкости, подтвердите выбор кнопкой \odot .



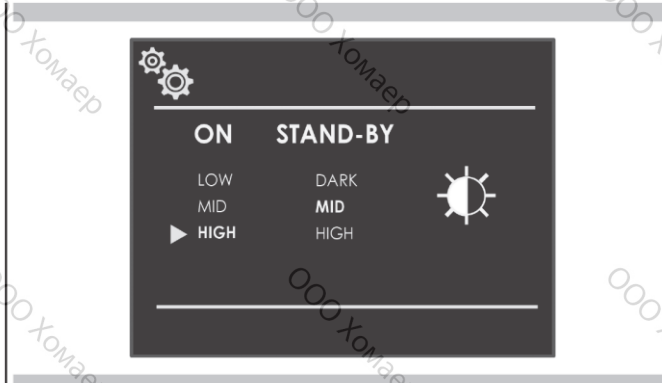
Дата

Кнопками \triangle ∇ выберите формат даты между D.M.Y (дд/мм/гг), Y.M.D. (гг/мм/дд), M.D.Y. (мм/дд/гг), подтвердите выбор кнопкой \odot . После этого задайте время кнопками \triangle ∇ и подтвердите изменение кнопкой \odot .





Яркость

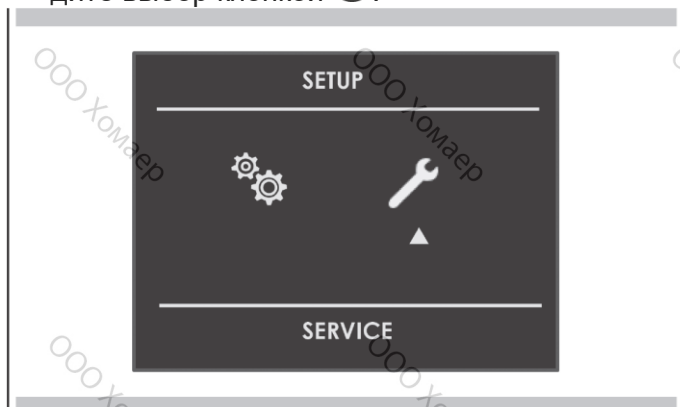
Кнопками \triangleleft \triangleright выберите состояние меню, для которого будете настраивать уровень яркости ON (рабочее состояние) и STAND-BY (режим ожидания). Затем кнопками \triangle ∇ выберите уровень яркости и подтвердите выбор кнопкой \odot .






10 - СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ

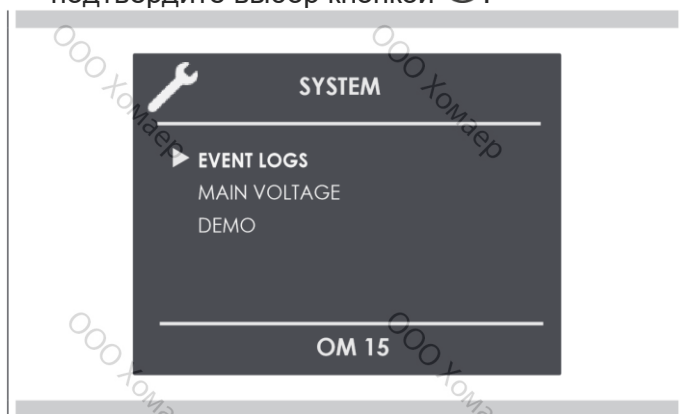
После включения духового шкафа выберите значок  и нажмите кнопку  для входа в меню SETUP (НАСТРОЙКИ). Данное меню позволяет задать различные параметры и специальные функции. Также оно открывает доступ к журналу аварий.

1. Кнопками   выберите подменю и подтвердите выбор кнопкой .



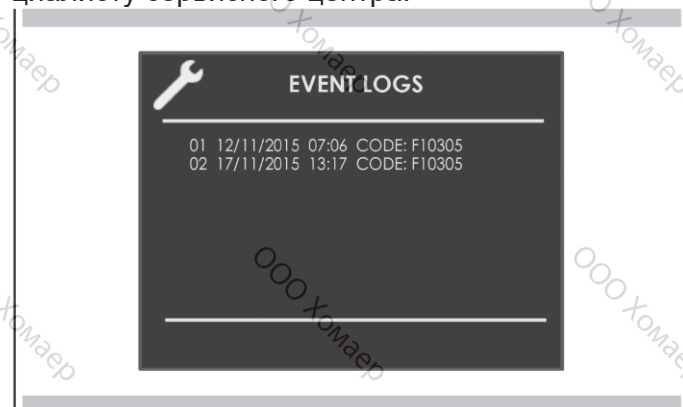
2. В данном подменю можно изменить следующие настройки:

Кнопками   выберите нужный пункт и подтвердите выбор кнопкой .







Журнал аварий


Данное меню позволяет открыть список сохраненных аварий. Коды аварий следует сообщить специалисту сервисного центра.




Демо-режим

В данном меню можно активировать DEMO-режим, который используется для демонстрации работы прибора. Готовить блюда, когда активирован этот режим, нельзя.

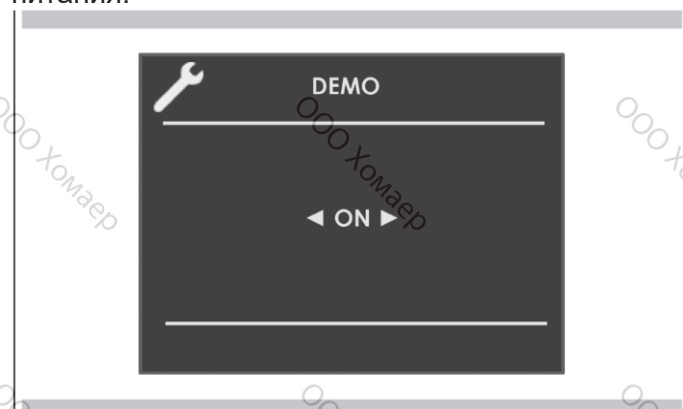
1. Кнопками   выберите пункт ON (ВКЛ.).
2. Подтвердите кнопкой .
3. Нажмите кнопку .

Духовой шкаф включится в данном режиме через 30 с. Для временного блокирования DEMO-режима просто нажмите и несколько секунд удерживайте любую кнопку, пока духовой шкаф не перейдет в режим ожидания. Для возобновления режима нажмите кнопку .

Для отмены режима войдите в меню DEMO-режима и выберите пункт OFF (ОТКЛ.). Подтвердите кнопкой .

ПРИМЕЧАНИЕ:


После включения данная функция остается активной даже если отсоединить духовой шкаф от сети питания.




11 - НАЧАЛО РАБОТЫ

Включение и отключение

ВАЖНО!

- Нажатие кнопки  не приводит к отключению активных функций.
- После отключения духового шкафа вентилятор охлаждения может продолжать работать, пока внутренние компоненты прибора не остынут.

Включение и отключение духового шкафа осуществляется нажатием кнопки . Духовой шкаф возвращается в режим ожидания.

Выбор режима приготовления пищи

ВАЖНО!

- Не оставляйте дверцу открытой на длительное время во время приготовления пищи.
- Дверца должна быть постоянно закрыта при работе в режиме «ГРИЛЬ».
- Решетки должны располагаться на подходящих уровнях.

Функции



ВЫСУШИВАНИЕ



РАЗОГРЕВ












РАЗОГРЕВ ПЛЮС



ШАБАТ (в некоторых моделях)



САМООЧИСТКА

1. Выберите значок  и нажмите кнопку . Кнопками   выберите режим приготовления (согласно типу блюда) и подтвердите кнопкой .
2. Находясь в этом меню, режим приготовления все еще можно изменить кнопками  .
3. Если автоматически предложенная температура вас устраивает, нажмите кнопку  для запуска приготовления. В противном случае, если кнопка  не будет нажата в течение 10 с, то духовой шкаф переключится в автоматический режим и загорится значок режима приготовления.

Функции



НИЖНИЙ НАГРЕВ



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ



ТОЛЬКО ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ



ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ +
ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ



НИЖНИЙ НАГРЕВ +
ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ



ЭКО



ГРИЛЬ



НИЖНИЙ НАГРЕВ + ГРИЛЬ +
ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ



ГРИЛЬ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ



ПИЦЦА








КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА
(в некоторых моделях)



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Изменение режима приготовления






1. Если приготовление осуществляется не по времени, то для постановки процесса на паузу нажмите кнопку . Все параметры режима приготовления сохранятся, а возобновление процесса осуществляется повторным нажатием этой кнопки.
2. Для изменения режима во время приготовления нажмите кнопку , а затем кнопку . После этого кнопками   можно выбрать другой режим приготовления из доступных.

Изменение температуры



ВАЖНО!

- Режим «ГРИЛЬ» имеет несколько уровней температуры. Изменение предварительно заданной температуры невозможно, так как она зафиксирована для каждого уровня от L1 до L5.
- Максимальная температура режима «ГРИЛЬ» ограничена в соответствии с номером уровня.
- Если температура является фиксированной, то она не отображается на дисплее (для всех режимов приготовления).
- По завершении программы на дисплее в режиме ожидания будет осуществляться индикация остаточного тепла.

1. Находясь в окне предварительного обзора программы приготовления, температуру можно изменить кнопками   с последующим подтверждением кнопкой .
2. После начала приготовления температуру можно изменить в любой момент с помощью кнопок  .

РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗНА- ЧОК	БЫСТР. РАЗ-В	ТЕР- МОЩУП	ТЕМПЕРАТУРА, °C (°F)		
				Мин.	По умолч.	Макс.
РАЗМОРАЖИВАНИЕ				***	***	***
ВЫСУШИВАНИЕ				50 (120)	60 (140)	70 (160)
РАЗОГРЕВ				30 (85)	40 (105)	50 (120)
РАЗОГРЕВ ПЛЮС				55 (130)	75 (165)	100 (210)
НИЖНИЙ НАГРЕВ				75 (165)	175 (345)	290 (555)
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ				75 (165)	175 (345)	290 (555)
ЭКО				50 (120)	165 (330)	290 (555)
ТОЛЬКО ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ				75 (165)	165 (330)	290 (555)
ПИЦЦА				75 (165)	165 (330)	290 (555)
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ				75 (165)	165 (330)	290 (555)
НИЖНИЙ НАГРЕВ + ГРИЛЬ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ				75 (165)	165 (330)	290 (555)
НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ				75 (165)	230 (445)	290 (555)
ГРИЛЬ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ				75 (165)	230 (445)	290 (555)
ГРИЛЬ L1 (*)					190 (375)	
ГРИЛЬ L2 (*)					205 (400)	
ГРИЛЬ L3 (*)					220 (430)	
ГРИЛЬ L4 (*)					235 (450)	
ГРИЛЬ L5 (*)					250 (480)	
КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА (если имеется)					345 (650)	
ШАБАТ (если имеется)				25 (75)	60 (140)	60 (140)
САМООЧИСТКА					460 (860)	

* некоторые модели также оснащаются вертелом с автоматическим вращением.

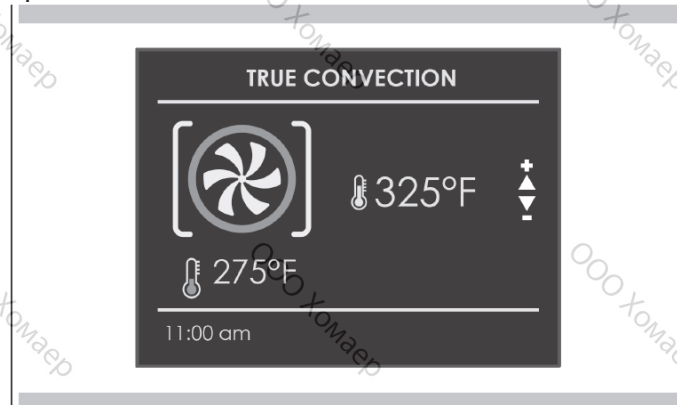
Меню быстрого доступа

Данное меню позволяет быстро выбрать один из наиболее часто используемых режимов для приготовления любых блюд.

	ОСН. БЛЮДА			
	ПТИЦА			
	МЯСО			
	РЫБА			
	ОВОЩИ			
	ДЕСЕРТЫ			
	ХЛЕБ/ПИЦЦА			

Этап разогрева

На этапе разогрева фактическая температура непрерывно отображается под значком режима приготовления.



По достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал и прекратится отображение температуры.



Эко

Данный режим предназначен для уменьшения энергопотребления.

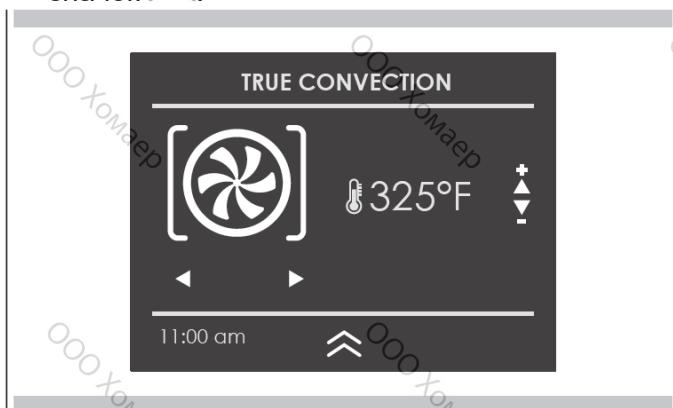
Идеально подходит для замороженных и готовых продуктов, а также для небольших порций. Этап разогрева очень короткий, а приготовление осуществляется медленней обычного. Не рекомендуется для большого количества пиццы, например, для больших порций или тяжелых кусков.

Быстрый нагрев

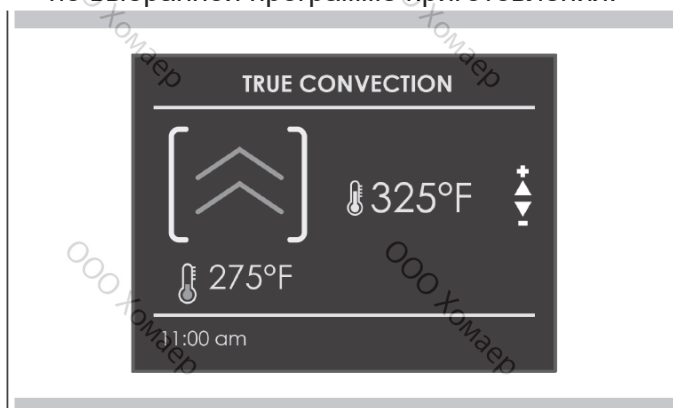
Функция «БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ» позволяет быстрее разогреть рабочую камеру, чем обычно. Данную функцию можно активировать для всех режимов приготовления с НИЖНИМ НАГРЕВОМ (кроме режимов ШАБАТ и ЭКО), ОБДУВОМ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ и режимов группы ПИЦЦА.

Порядок выбора функции «БЫСТРЫЙ НАГРЕВ»:

1. Выберите режим приготовления, как описано выше, и нажмите кнопку **OK** для отображения окна предварительного обзора программы.
2. Нажмите кнопку . Выберите значок с помощью кнопок со стрелками и подтвердите кнопкой **OK**. В нижней части дисплея появится значок .



3. Еще раз нажмите кнопку **OK** для запуска функции. На дисплее будет отображаться значок текущей функции, пока не будет достигнута заданная температура. После этого прибор автоматически переключится на функцию согласно выбранной программе приготовления.



Подсветка

Для включения подсветки используется специальная кнопка.

Нажмите кнопку для включения или отключения подсветки.

Подсветка включается автоматически при открытии дверцы.

Подсветка включается автоматически при запуске процесса приготовления.

При отмене программы приготовления подсветка автоматически отключается.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Подсветка не работает в режиме самоочистки.

ПРИМЕЧАНИЕ:

После включения подсветка автоматически отключается через 3 минуты. Для повторного включения еще раз нажмите на соответствующую кнопку или откройте дверцу.

12 - РАБОТА ПО ТАЙМЕРУ

Убедитесь, что часы показывают актуальное время. В режиме работы по таймеру духовой шкаф отключается по завершении процесса приготовления пищи.

ОСТОРОЖНО!

Не оставляйте продукты в духовом шкафу дольше, чем 1 час до и после процесса приготовления. Это может привести к ухудшению качества продуктов.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Режим работы по времени не используется совместно с термощупом. Максимальная продолжительность приготовления, которую можно задать, составляет 12 часов.

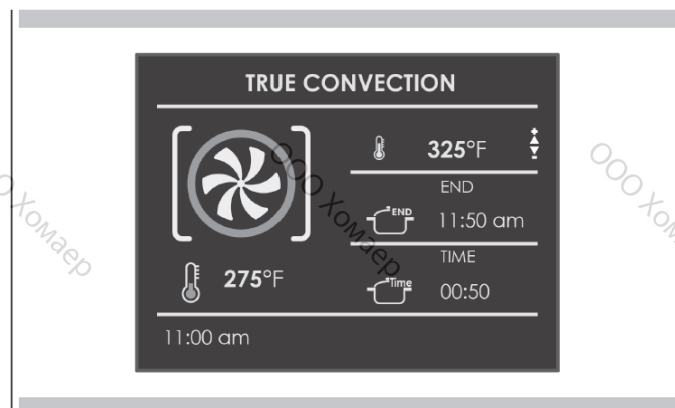
Продолжительность приготовления

Используйте функцию «Продолжительность приготовления», если требуется задать определенную продолжительность работы духового шкафа. Духовой шкаф включится незамедлительно и отключится автоматически по истечении заданного времени.



Порядок активации режима работы по времени

1. Выберите режим приготовления и температуру.
2. Функцию можно активировать двумя способами:
 - a) Выбрать значок  для задания продолжительности и нажать .
 - b) Выбрать значок  для задания времени окончания и нажать .
3. После выбора одной из двух описанных выше опций задайте время с помощью кнопок   и подтвердите кнопкой .
4. После нажатия кнопки  запустится процедура приготовления, а на дисплее будет отображаться информация о параметрах приготовления по времени.

- Режим приготовления
- Температура
- Продолжительность приготовления
- Время окончания приготовления





5. По завершении процесса приготовления духовой шкаф отключится и подаст звуковой сигнал, уведомляющий об окончании приготовления.


Для изменения продолжительности приготовления во время работы духового шкафа просто нажмите кнопку  и введите новое значение, затем нажмите кнопку .

Время окончания приготовления

Используйте функцию «Время окончания приготовления» для приготовления с отложенным стартом. Задайте время окончания приготовления и духовой шкаф автоматически рассчитает время запуска. Включение и отключение прибора осуществляется автоматически.

Для изменения продолжительности приготовления и времени окончания приготовления во время работы духового шкафа просто нажмите кнопку  и введите новую продолжительность приготовления или время окончания приготовления, затем нажмите кнопку .

Настройка задержки старта в режиме работы по времени

1. Сначала выберите продолжительность приготовления, как указано в пункте «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ».
2. Выберите значок  для настройки времени окончания и нажмите .
3. Выберите время окончания приготовления кнопками   и подтвердите кнопкой .
4. После нажатия кнопки  прибор переключится в режим ожидания, а на дисплее будет отображаться информация по отложенному старту:

- Режим приготовления
- Температура
- Время окончания приготовления
- Время начала приготовления



- По завершении процесса приготовления духовой шкаф отключится и подаст звуковой сигнал, оповещающий об окончании приготовления пищи.

13 - НАСТРОЙКА ТЕРМОЩУПА (ЕСЛИ ИМЕЕТСЯ)

Данная опция лучше всего позволяет определить момент, когда блюдо (стейка или птицы) дошло до готовности.

Данный духовой шкаф опционально может оснащаться термощупом, который предназначен для измерения температуры внутри куска мяса и останки приготовления, когда будет достигнута заданное значение.

При использовании термощупа духовой шкаф автоматически контролирует продолжительность приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: термощуп является аксессуаром, доступным только для некоторых моделей.

Благодаря точному контролю температуры блюда получаются более мягкими, ароматными и вкусными.

Термощуп представляет собой датчик температуры, который, после помещения внутрь продукта, позволяет измерять его температуру и использовать ее для расчета времени окончания приготовления. Например, мясо снаружи может выглядеть готовым, но все еще быть розовым внутри!

Температура, до которой нагревается блюдо во время приготовления, напрямую связана с проблемами здоровья и гигиены. В мясе, птице, рыбе и сырых яйцах могут содержаться бактерии.

Бактерии определенных видов могут портить продукты, в то время как другие, такие как сальмонелла, кампилобактер еюни, листерия моноцитогенная, кишечная палочка и золотистый стафилококк представляют серьезную угрозу здоровью человека. Бактерии очень быстро размножаются при температурах от 4,4 до 60 °С. С этой точки зрения мясной фарш определенно находится в группе риска.

Для предотвращения развития бактерий необходимо предпринять следующие меры:

- Не размораживайте продукты при комнатной температуре, используйте для этого холодильник или специальные программы духовых шкафов. В последнем случае приготавливать продукты следует сразу после их размораживания.
- Фаршируйте курицу непосредственно перед ее употреблением. Никогда не покупайте упакованную фаршированную курицу. Готовую фаршированную курицу покупайте только в случае, если планируете употребить ее в течение двух часов.
- Маринуйте продукты в холодильнике, а не при комнатной температуре.
- Если толщина куска мяса, рыбы или птицы более 5 см, вам потребуется термощуп для того, чтобы убедиться, что достигнута минимально необходимая температура.
- Курица, приготовленная ненадлежащим образом, представляет серьезную опасность, особенно из-за сальмонелл.
- Старайтесь не прерывать процесс приготовления, например, частичное приготовление блюда с последующим хранением и завершением приготовления позже. Такая последовательность способствует росту бактерий благодаря достижению «комфортных» температур внутри продуктов.
- Мясо и птицу следует готовить при температуре не менее 165 °С.

ПРИМЕЧАНИЕ: Используйте только термощуп, входящий в комплект поставки.

Рекомендуем ориентироваться на таблицу с информацией из национальной базы данных по безопасности продуктов США (NFSD).

Продукт	Мин. внутренняя температура, °C
Мясной фарш	
Гамбургер	71
Говядина, телятина, баранина, свинина	74
Курица, индейка	74
Говядина, телятина, баранина	
Жаркое и стейк: с кровью	Температура приготовления мяса с кровью не указана в NFSD, так как это небезопасно для здоровья человека.
слабая прожарка	63
средняя прожарка	71
полная прожарка	77
Свинина	
Отбивные, жаркое, ребрышки:	
средняя прожарка	71
полная прожарка	77
Свежая ветчина	71
Свежие сосиски	71
Птица	
Курица целиком или частями	82
Утка	82
Индейка целиком (не фаршированная)	82
Грудка индейки	77

⚠ ВНИМАНИЕ!

- Если духовой шкаф горячий, то во избежание ожогов при установке и извлечении термощупа используйте прихватки.
- Извлекайте термощуп только за его ручку. Извлечение термощупа за кабель может повредить его.
- Убедитесь, что продукт полностью разморожен, прежде, чем устанавливать в него термощуп. В противном случае, это может повредить его.

ПРИМЕЧАНИЕ:


Использование термощупа возможно только в некоторых режимах (также он недоступен для рецептов). При попытке его использования с неподходящим режимом на дисплее появится сообщение с указанием извлечь термощуп.

Если термощуп будет случайно извлечен во время процесса приготовления, то на дисплее появится предупреждающее сообщение. Температуру термощупа можно задать в диапазоне от 40 до 100 °C.




В памяти духового шкафа сохраняется последнее значение температуры, заданное пользователем.

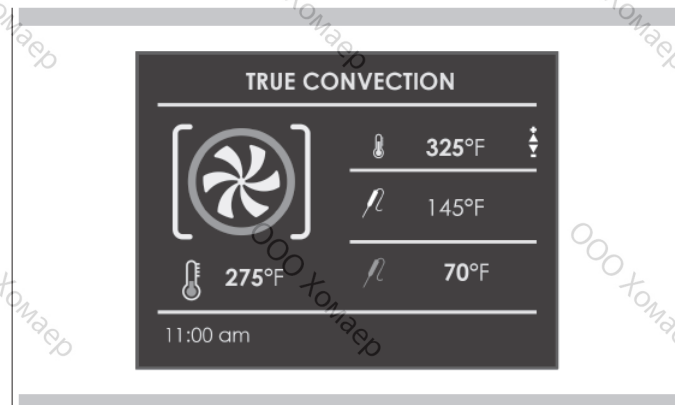
Вставьте кончик термощупа в центральную или самую толстую часть куска мяса.


Убедитесь, что термощуп не касается жира, костей, посуды и частей духового шкафа.

Установка термощупа определяется автоматически, при этом на дисплее появляется значок .

При запуске процесса приготовления с установленным термощупом на дисплее автоматически появится окно с настройками режима.

1. Задайте требуемую температуру для термощупа с помощью кнопок  , затем подтвердите кнопкой .








2. После нажатия кнопки  начнется процесс приготовления и все данные, связанные с термощупом, будут отображаться на дисплее.

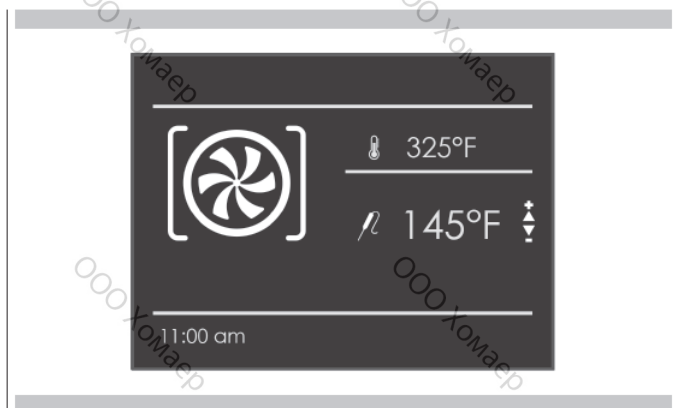
- Режим приготовления
- Температура в рабочей камере
- Заданная температура термощупа
- Фактическая температура, измеряемая термощупом

При достижении заданной температуры термощупа духовой шкаф отключается и подается звуковой сигнал, информирующий о завершении процесса приготовления пищи.

ПРИМЕЧАНИЕ:

После начала приготовления температуру можно изменить в любой момент с помощью кнопок  .

Для изменения температуры термощупа нажмите кнопку , затем кнопку  и еще раз кнопку .



14 - ОПИСАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Общие указания

- Лучше всего готовить блюда на одной решетке с расстоянием между посудой и стенками не менее 2,5-3 см.
- Выбирая режим «верхний и нижний нагрев», старайтесь использовать только одну решетку.
- Для проверки готовности выбирайте самое малое время из предложенного диапазона.
- 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 используйте температуру на 15 °С меньше, чем указано.
- Используйте противни со стенками или без них или противни с высокими бортиками.
- При использовании посуды из металла черного цвета или посуды с антипригарным покрытием процесс приготовления будет проходить быстрее с образованием более коричневой корочки. Изолированная посуда несколько замедляет процесс приготовления большинства продуктов.
- Не используйте алюминиевую фольгу или съемные алюминиевые поддоны для обкладки каких-либо частей духового шкафа. Фольга является теплоизолятором, поэтому тепло будет накапливаться внутри ограниченного ей пространства. Это изменяет характеристики процесса приготовления и может повредить покрытие рабочей камеры.
- Не используйте открытую дверцу в качестве подставки под посуду.
- Рекомендации по устранению неисправностей приведены на стр. 46.

Советы и описание режима «Верхний и нижний нагрев»

«Верхний и нижний нагрев» - это режим приготовления блюд с помощью горячего воздуха. Для нагрева воздуха используются верхний и нижний нагревательные элементы, циркуляция воздуха с помощью вентилятора не производится. Следуйте рецепту или указаниям по приготовлению, приведенным на упаковке продуктов (температура, продолжительность приготовления, уровень расположения решеток). Продолжительность приготовления изменяется в зависимости от температуры ингредиентов, их размеров и формы, а также от типа поверхности используемой посуды.

Советы и описание режима «Только обдув горячим воздухом»

- Устанавливайте температуру приготовления на 15 °С ниже, чем указано.
- Чтобы максимально воспользоваться преимуществами обдува горячим воздухом блюда нужно готовить без крышки в противнях с низкими стенками. Лучше использовать посуду из полированного алюминия, если не указано иное.
- Также можно использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При использовании посуды из жаропрочного стекла уменьшите температуру еще на 15 °С (суммарно 30 °С).
- Также можно использовать посуду из металла с покрытием черного цвета. При использовании посуды из черного металла следует помнить, что румяная корочка может образовываться быстрее.
- Количество используемых решеток определяется высотой приготовляемых блюд.
- Режим «только обдув горячим воздухом» прекрасно подходит для приготовления большинства блюд. Не готовьте в этом режиме заварные крема, пироги, тыквенные пироги или чизкейки, так как на них не сказываются преимущества от обдува горячим воздухом. Для таких блюд используйте обычный режим «верхний и нижний нагрев».
- При приготовлении одновременно на нескольких решетках используйте уровни 1, 2, 3 и 4. Все четыре решетки пригодны для приготовления печенья, бисквитов и закусок.
 - При приготовлении одновременно на двух решетках: используйте уровни 1 и 3.
 - При приготовлении одновременно на четырех решетках расставьте посуду так, чтобы блюда не располагались одно над другим. Рекомендуется располагать посуду следующим образом: чем выше уровень, тем ближе к дверце и наоборот (см. рисунок далее). Вокруг посуды следует оставить свободное пространство 2,5-3 см.
- С помощью этого режима вы можете легко готовить ваши любимые рецепты, немного изменив привычные параметры приготовления.

- 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 режима «обдув горячим воздухом».
- Рекомендации по устранению неисправностей приведены на стр. 46.

Продукты, которые рекомендуется готовить с использованием режима «обдув горячим воздухом»:

Закуски, бисквиты, кофейные пирожные
 Печенье (от 2 до 4 решеток), дрожжевой хлеб
 Профитролли
 Маффины
 Жаркое и закуски
 Выпечка (уровни решеток 1, 2, 3)
 Десерты с воздушными порами (суфле, меренга, десерты с верхним слоем из меренги, светлые бисквиты, шифоновые бисквиты)

Быстрые и простые советы

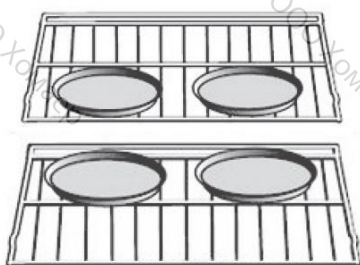
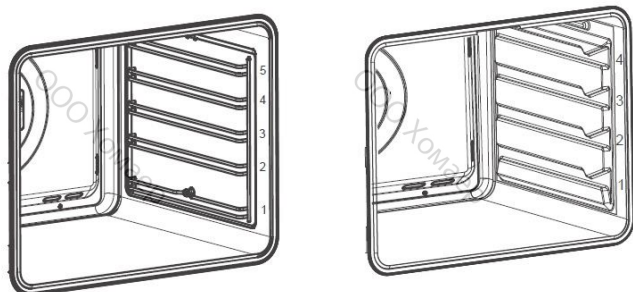
Использование режима «НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ» вместо «НИЖНИЙ НАГРЕВ»:

- Уменьшите температуру на 15 °С.
- Задайте такую же продолжительность приготовления, как и для режима «нижний нагрев», если она не превышает 15 минут.
- Блюда, продолжительность приготовления которых менее 30 минут, следует проверять на готовность на 5 минут раньше, чем указано в рецепте.
- Если продолжительность приготовления превышает 40 минут, то ее следует уменьшить на 25 %.

Советы и описание режима «Верхний и нижний нагрев + обдув горячим воздухом»

- Разогревать прибор перед использованием режима «верхний и нижний нагрев + обдув горячим воздухом» не требуется.
- Готовить продукты следует в открытых противнях с низкими стенками.
- При приготовлении целой курицы или индейки заведите крылья за спину и немного стяните ножки кулинарной нитью.
- Используйте двойной противень для приготовления блюд без крышки.
- Используйте термощуп для определения готовности внутренних частей и контроля «конечной» температуры.
- Внутреннюю температуру блюда следует проверять в двух местах, вставив термощуп в другой участок продукта.
- Крупную тушу птицы может потребоваться закрыть фольгой (вместе с поддоном) на некоторое время во избежание излишнего потемнения.

РАСПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТОК



Решетка 3

Решетка 1

Быстрые и простые советы

Использование режима **«ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ»** вместо **«НИЖНИЙ НАГРЕВ»**:

- Уменьшать температуру не требуется.
- 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 в режиме **«ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ»** 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 разделывать.

Продолжительность приготовления указана в качестве ориентира, фактическое время зависит от толщины и температуры продукта перед приготовлением.

Советы и описание режима «Гриль + обдув горячим воздухом»

- Сначала установите решетку на требуемый уровень, затем включите духовой шкаф.
- При работе в режиме «гриль + обдув горячим воздухом» дверца прибора должна оставаться закрытой.
- Разогревать духовой шкаф не требуется.
- Используйте двойной противень.
- По истечении половины продолжительности приготовления кусок мяса следует перевернуть (см. таблицу для режима «Гриль + обдув горячим воздухом»).

Продолжительность приготовления при использовании режимов «гриль» и «гриль + обдув горячим воздухом» практически одинаковая.

Продолжительность приготовления указана в качестве ориентира, так как она зависит от толщины и температуры продукта перед приготовлением.

Советы и описание режима «Гриль»

- Установите решетку на требуемый уровень, затем включите духовой шкаф.
- При использовании режима «гриль» дверца прибора должна быть закрыта.
- Разогрейте духовой шкаф за 5 минут перед использованием.
- Используйте двойной противень.
- По истечении половины продолжительности приготовления кусок мяса следует перевернуть (см. таблицу для режима «Гриль + обдув горячим воздухом»).

Продолжительность приготовления в режимах «гриль» и «гриль + обдув горячим воздухом» практически одинаковая.

Продолжительность приготовления указана в качестве ориентира, так как она зависит от толщины и температуры продукта перед приготовлением.

Советы и описание режима «Высушивание»

- Для высушивания выбирайте режим «Высушивание». Прибор работает на более низкой температуре, благодаря постоянной циркуляции горячего воздуха продукты медленно теряют влагу и, таким образом, консервируются.
- По умолчанию, для режима высушивания задана температура 60 °С.
- Температуру в режиме высушивания можно регулировать от 50 до 70 °С.
- Можно одновременно использовать несколько решеток.
- Для полного высушивания некоторым продуктам требуется до 14-15 часов.
- Продолжительность и тип обработки различных продуктов приведены в соответствующих книгах по консервации.
- Данный режим подходит для фруктов, овощей, зелени и мяса, нарезанного полосками.
- Сушильные сита можно приобрести в специализированных кухонных магазинах.
- Перед включением режима высушивания часть влаги можно удалить с помощью бумажных полотенец (например, с кусочков помидоров или персиков).

Таблица по высушиванию

















ПРОДУКТ	ПОДГОТОВКА	ПРИБЛ. ВРЕМЯ ВЫСУШИВАНИЯ*, ч	ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ
ФРУКТЫ			
Яблоки	Разрезать на 4 части, залить 2 стаканами воды и ¼ стакана лимонного сока	11-15	Слегка упругие
Бананы	Разрезать на 4 части, залить 2 стаканами воды и ¼ стакана лимонного сока	11-15	Слегка упругие
Вишня	Помыть и вытереть бумажными полотенцами. У свежих плодов удалить косточки.	10-15	Упругие, кожистые, похожие на резину
Апельсиновые дольки и корки	Разрезать апельсин на 4 части; 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
Ананас кольцами	Вытереть бумажными полотенцами	Консервированные: 9-13 Свежие: 8-12	Мягкие и упругие
Клубника	Помыть и вытереть бумажными полотенцами. Нарезать дольками 1,5 см, внешним слоем (кожицей) выложить на решетку	12-17	Сухие, ломкие
ОВОЩИ			
Перец	Помыть и вытереть бумажными полотенцами. Удалить мембрану, нарезать крупными кусочками толщиной 2,5 см	16-20	Кожистые, без влаги внутри
Грибы	Помыть и высушить бумажными полотенцами. Отрезать ножку. Нарезать кусочками толщиной 4 мм	7-12	Твердые и кожистые, сухие
Помидоры	Помыть и вытереть бумажными полотенцами. Нарезать кусочками толщиной 4 мм, хорошо высушить	16-23	Сухие, цвета красного кирпича
ЗЕЛЕНЬ Орегано, шалфей, петрушка, тимьян и фенхель	Вымыть и вытереть бумажными полотенцами.	Сушка при 60 °С 3-5	Хрустящие и ломкие
Базилик	Используйте листья базилика, собранные на расстоянии 7-10 см от верхушки. Сбрызните водой, стряхните капли и осушите.	Сушка при 60 °С 3-5	Хрустящие и ломкие

15 - РЕЦЕПТЫ

Функция «рецепты» позволяет готовить без необходимости каждый раз настраивать духовой шкаф вручную. При выборе «заданного» рецепта, режим, температура и продолжительность приготовления задаются автоматически согласно рецепту.

Перечень рецептов	Тип блюда	Состояние продукта	Перечень рецептов	Отображаемая информация
СТАНДАРТНЫЕ ИЛИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ		СВЕЖИЕ	ХЛЕБ, ПИЦЦА, ПАСТА	ТИП АКСЕССУАРА УРОВЕНЬ МАССА ПРОДУКТА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОБХОДИМТЬ РАЗОГРЕВА (ДА/НЕТ)
		ЗАМОРОЖЕННЫЕ		
		ЦЕЛИКОМ	МЯСО	
		КУСКАМИ		
		ЦЕЛИКОМ	ПТИЦА	
		КУСКАМИ		
		ЦЕЛИКОМ	РЫБА	
		КУСКАМИ		
		-	ОВОЩИ	
		-		
-				
	-	ПИРОГИ		
	-			

Выбор предварительно заданного рецепта:

1. Включите духовой шкаф, выберите пункт  и нажмите кнопку .
2. Кнопками   выберите пункт «PRESET» (стандартные) или «PERSONAL» (пользовательские) и подтвердите кнопкой .
3. Кнопками   и  , выберите тип блюда, затем подтвердите кнопкой .
4. Кнопками   можно выбирать состояние ингредиентов: «FRESH» (свежие) и «FROZEN» (замороженные) или, в других случаях, «WHOLE» (целиком) и «IN PEICES» (кусками). Выберите и подтвердите кнопкой .
5. Выберите рецепт кнопками   и подтвердите кнопкой .
6. После выбора рецепта на дисплее отобразится:



- Для запуска программы приготовления по рецепту нажмите кнопку **OK**. Во время приготовления по рецепту прибор будет подавать текстовые и звуковые уведомления. Просто следуйте инструкциям на дисплее.
- Когда программа завершится, духовой шкаф отключится и подаст звуковой и визуальный сигналы.

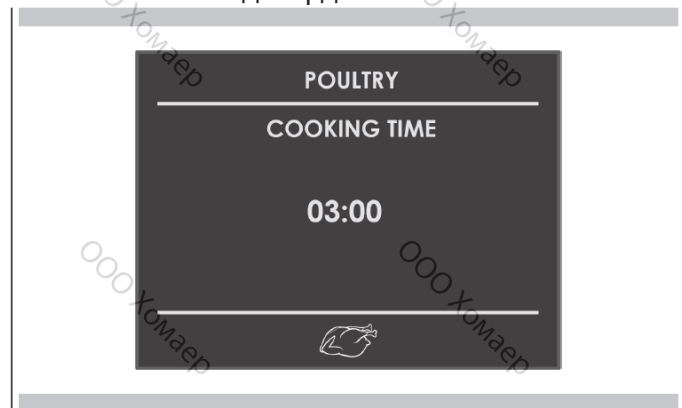
Сохранение персонального рецепта:

После выбора рецепта можно изменить параметры «Time» (время) и «Weight» (масса), после чего рецепт можно будет сохранить в папке «PERSONAL» (пользовательские).

- После выбора рецепта нажмите кнопку **△** и подтвердите кнопкой **OK**.
- Чтобы изменить массу, введите нужное значение с помощью кнопок **△** **▽**, затем подтвердите кнопкой **OK**.



- Дисплей автоматически переключится на окно с продолжительностью приготовления. Для изменения времени используйте кнопки **△** **▽**, после чего подтвердите кнопкой **OK**.



- На этом этапе рецепт можно сохранить в папке «PERSONAL» (пользовательские), выбрав пункт «SAVE» (сохранить) и подтвердив кнопкой **OK**.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Если значения для продолжительности и массы не сохранить сразу, то по окончании приготовления на дисплее отобразится окно с соответствующим вопросом.

- Для запуска процесса приготовления по рецепту нажмите кнопку **OK**.


Удаление пользовательского рецепта:

- Чтобы удалить рецепт из списка пользовательских рецептов, выберите этот рецепт.
- Нажмите кнопку **△** и выберите требуемое действие, затем подтвердите кнопкой **OK**.




16 - КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА (в некоторых моделях)

Режим «КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА» специально разработан для приготовления идеальной пиццы всего за несколько минут.

Нажмите кнопку , чтобы войти в меню специальных рецептов. После установки параметров, режим «классическая пицца» позаботится об остальном. За счет того, что нагревательные элементы работают на 100 % мощности, температура приготовления сохраняется на уровне около 345 °С










При такой температуре основа гарантированно получается хрустящей, а ингредиенты готовятся, как в пиццерии.

Секрет хорошей пиццы заключается в том, чтобы хорошо подготовить и запечь дрожжевое тесто. В качестве начинки используйте небольшое количество высококачественных ингредиентов.

Перечень рецептов	Продукт	Состояние продукта	Перечень рецептов	Отображаемая информация
СТАНДАРТНЫЕ ИЛИ ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ		ОДИНАРНАЯ ПИЦЦА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ	ПРЕДЛАГАЕМАЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ТИП АКСССУАРА
		ОДИНАРНАЯ ПИЦЦА НА ТОЛСТОМ ТЕСТЕ		УРОВЕНЬ
		ДВОЙНАЯ ПИЦЦА НА ТОНКОМ ТЕСТЕ		ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
		ДВОЙНАЯ ПИЦЦА НА ТОЛСТОМ ТЕСТЕ		ПОТРЕБНОСТЬ В РАЗОГРЕВЕ (ДА/НЕТ)

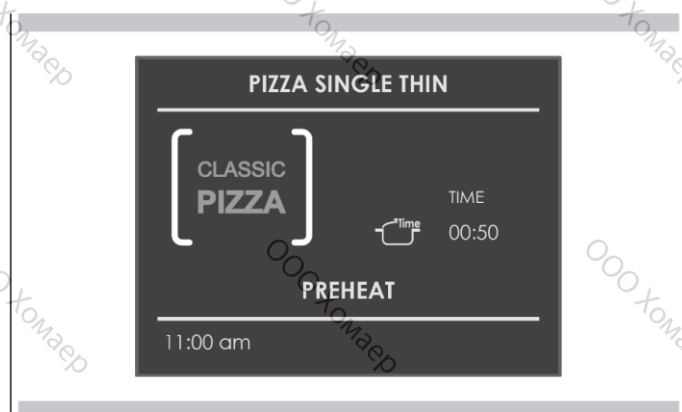
Пицца	Масса дрожжевого теста, г	Диаметр, см
На тонком тесте	180	30
На толстом тесте	260	30

Выбор рецепта «КЛАССИЧЕСКАЯ ПИЦЦА»:

1. Включите духовой шкаф и выберите пункт , затем пункт , подтвердите кнопкой .
2. Кнопками   выберите «PRESET» (стандартные) или «PERSONAL» (пользовательские), подтвердите кнопкой .
3. Кнопками   выберите тип пиццы и подтвердите кнопкой .
4. После выбора рецепта на дисплее отобразится:



5. После подтверждения духовой шкаф запустит разогрев. Когда он завершится, прибор подаст звуковой сигнал – поместите пиццу внутрь рабочей камеры. Процесс приготовления запустится автоматически после закрытия дверцы. Больше не нужно ничего включать и настраивать до окончания приготовления – просто следуйте инструкциям на дисплее.



После выбора рецепта появится возможность изменить продолжительность приготовления (в диапазоне от 01:00 мин/с до 59:59 мин/с), а рецепт можно сохранить в папке «PERSONAL» (пользовательские) меню «классическая пицца». При необходимости, сохраненный рецепт можно удалить.

Если значения для продолжительности и массы не сохранить сразу, то по окончании приготовления на дисплее отобразится окно с соответствующим вопросом.

(ПОДРОБНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ДАННЫХ ШАГОВ СМ. УКАЗАНИЯ В ГЛАВЕ «РЕЦЕПТЫ»).

ПРИМЕЧАНИЕ:

После приготовления первой пиццы можно незамедлительно, без разогрева, приступить к приготовлению следующей.

При нажатии кнопки  рецепт будет повторен, при нажатии кнопки «ОТКЛ» – отменен.

Советы по приготовлению пиццы:

- Учитывая высокую температуру и короткую продолжительность приготовления рекомендуем помещать и вытаскивать пиццу из духового шкафа как можно быстрее, чтобы максимально сократить время, когда дверца открыта, и, тем самым, не допустить падения температуры.
- Пиццу следует вытаскивать сразу после подачи звукового сигнала и сообщения об окончании приготовления, так как ввиду короткого времени приготовления даже несколько секунд могут значительно повлиять на качество блюда.
- Продолжительность приготовления можно изменить в зависимости от типа теста и пиццы; изменение выполняется кнопками «+/-» с последующим нажатием кнопки пуска. По окончании приготовления на дисплее отобразится окно с вопросом о сохранении рецепта.

РЕШЕТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ








**КАМЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ (если имеется)
Устанавливается до разогрева прибора**



17 - РЕЖИМ «ШАБАТ» (В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Режим «Sabbath» (шабат) позволяет соблюдать законы иудаизма. В данном режиме духовой шкаф может выполнять только статичные функции. После выбора режима «Sabbath» (шабат) следующие функции блокируются:

- Подсветка
- Все кнопки кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ.
- Термощуп
- Режимы работы по таймеру
- Таймер
- Значки на дисплее горят непрерывно, а не мигают, как при обычной работе.
- Дисплей и звуки нажатия кнопок.

Для выбора режима «Sabbath» (шабат) включите духовой шкаф, выберите значок  и нажмите кнопку . Выберите режим «Sabbath» (шабат) кнопками   и подтвердите, дважды нажав кнопку .

При активации функции на дисплее появится соответствующий значок.



ПРИМЕЧАНИЕ:

Максимальное время непрерывной работы функции составляет 72 часа.

Температуру можно зафиксировать в промежутке от 25 °C (75 °F) до 60 °C (140 °F). Функцию можно отключить в любой момент, нажав кнопку «ОТКЛ.»

18 - ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА

Запрещается чистить прибор с помощью абразивных чистящих средств или пароочистителя.

ВНИМАНИЕ!

Для чистки стеклянной дверцы запрещается использовать абразивные чистящие средства или металлические щетки, так как они могут оставить царапины на поверхности, из-за которых стекло может треснуть.

ВНИМАНИЕ!

Перед активацией цикла самоочистки убедитесь, что дверца закрыта, иначе автоматическая блокировка дверцы не сработает. см. следующий раздел.

Автоматическая очистка

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

- Во время цикла самоочистки часто можно увидеть дым и/или периодически возникающее пламя, в зависимости от количества грязи в рабочей камере. При возникновении пламени отключите духовой шкаф и дождитесь его остывания, прежде, чем открывать дверцу для удаления остатков пищи.
- При выборе функции самоочистки дверца блокируется автоматически. На дисплее появляется значок «навесного замка». Это предотвращает случайное открывание дверцы, когда рабочая камера разогрета до очень высокой температуры.

- В данном режиме подсветка не функционирует.
- Во время работы самоочистки кухня должна хорошо проветриваться, чтобы в помещении не скапливались посторонние запахи. Со временем интенсивность запахов будет уменьшаться.
- Длительность цикла составляет три часа.
- По истечении заданного времени режим автоматически отключается.
- Когда духовой шкаф остынет до безопасного уровня, дверца автоматически разблокируется и ее можно будет открыть.

Подготовка духового шкафа к самоочистке

1. Вытащите все кухонные принадлежности и посуду.
2. Извлеките все решетки, изготовленные не из фарфора. Если во время цикла самоочистки в рабочей камере будут находиться решетки из хромированной стали, то их покрытие потеряет блеск и станет тусклым.
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 очистить вручную перед запуском цикла самоочистки. Они недостаточно нагреваются во время цикла очистки, чтобы выжечь загрязнение. 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, а лампа и линза находятся на своих местах.

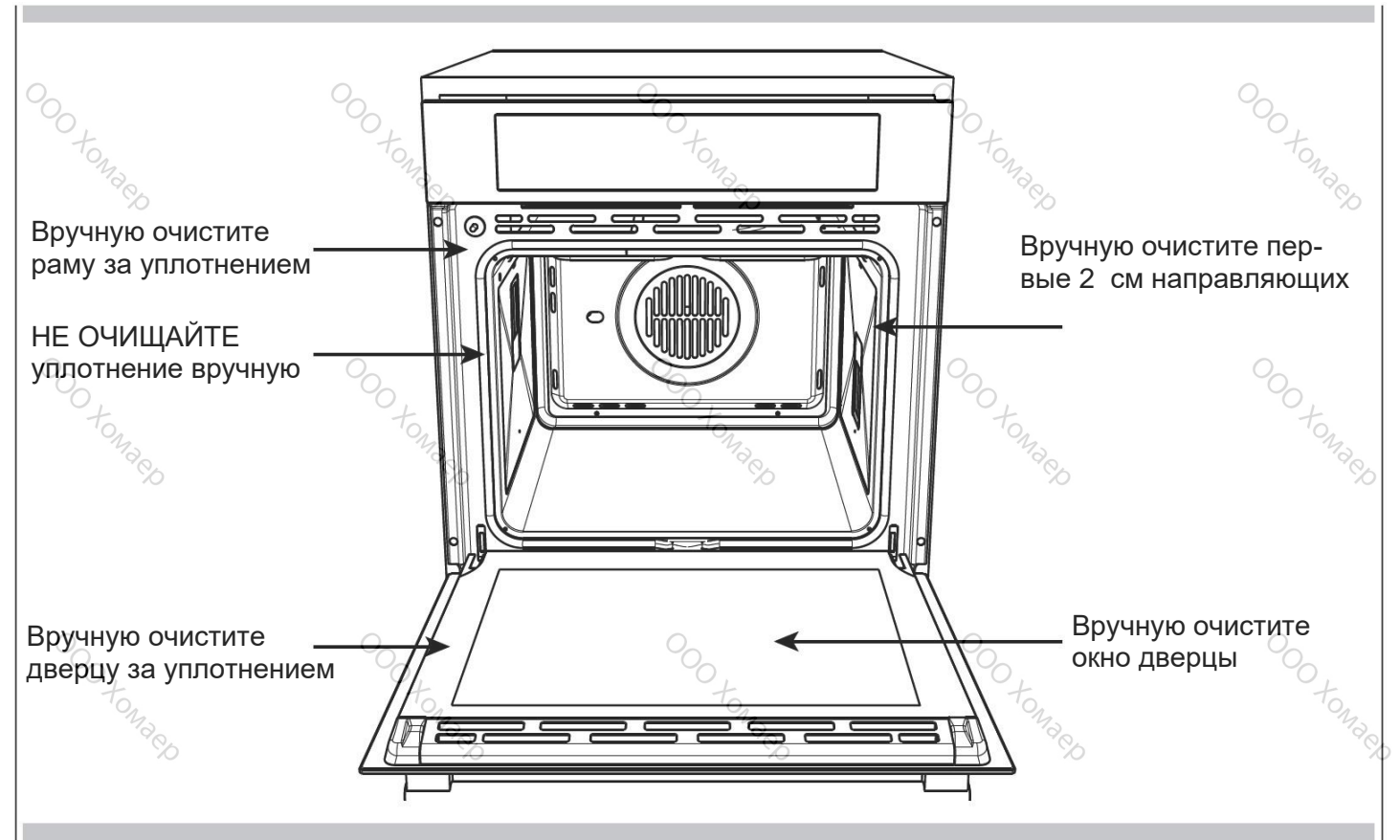
ООО Хомаер

ООО Хомаер

ООО Хомаер




ООО Хомаер

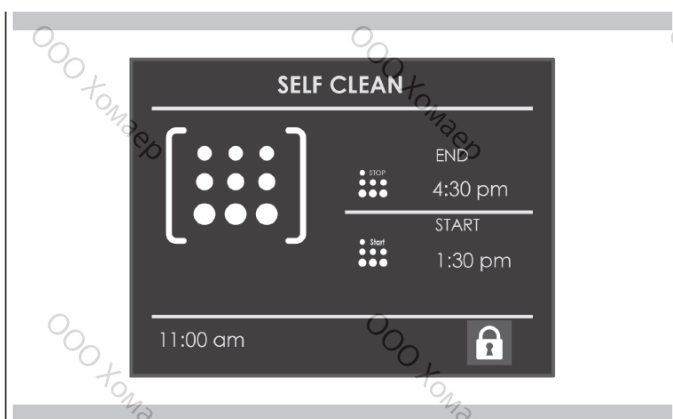
ООО Хомаер






19 - НАСТРОЙКА РЕЖИМА САМООЧИСТКИ

Выбор режима самоочистки











1. Нажмите кнопку  и подтвердите кнопкой .
2. На дисплее появится предупреждение о том, что из рабочей камеры нужно вытащить все предметы и аксессуары.
3. Нажмите кнопку  для блокировки дверцы и запуска цикла самоочистки.
4. На дисплее автоматически отобразится длительность цикла, составляющая 3 часа.











5. Духовой шкаф автоматически через заданное время.

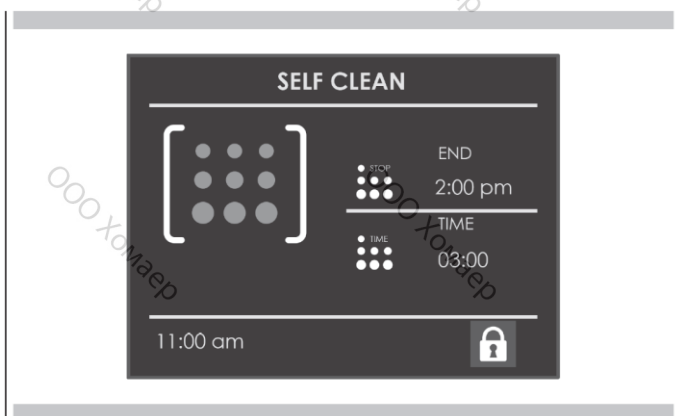
- Для отключения цикла самоочистки, нажмите кнопку .
- Запустить цикл самоочистки при открытой дверце невозможно.
- Если выбрать режим блокировки и нажать кнопку , когда дверца открыта, то устройство блокировки не сможет активироваться, поэтому значок «навесного замка» будет мигать, пока дверца не будет закрыта. Если на дисплее отображается «закрытый навесной замок», то открыть дверцу будет невозможно.
- Убедитесь, что дверца заблокирована. Если она не заблокировалась, нажмите кнопку  и больше не запускайте самоочистку. Свяжитесь с сервисной службой.
- Не пытайтесь открыть дверцу во время цикла самоочистки и при заблокированной дверце.

Изменение длительности очистки

1. Если рабочая камера не имеет сильных загрязнений, то вы можете уменьшить продолжительность со стандартных 3 часов до 2, выбрав соответствующий пункт сразу после активации цикла.
2. Чтобы изменить значение часов, нажмите кнопку , выберите пункт  и подтвердите кнопкой  (значение часов начнет мигать). Кнопками   измените значение часов и нажмите кнопку  для подтверждения нового значения.
3. Чтобы изменить значение минут, нажмите кнопку  (значение минут начнет мигать), кнопками   измените значение, затем нажмите кнопку  для подтверждения нового значения.

Задержка запуска самоочистки

1. Выполните пункты с 1 до 3, указанные выше.
2. Нажмите кнопку  и убедитесь, что на дисплее появилось сообщение «STOP TIME» (время окончания). Значение часов начнет мигать, кнопками   измените значение, затем нажмите кнопку  для подтверждения нового значения.
3. Для изменения значения минут нажмите кнопку  (значение минут начнет мигать), кнопками   измените значение, затем нажмите кнопку  для подтверждения нового значения.



4. Цикл самоочистки запустится по истечении времени задержки.
5. Духовой шкаф автоматически отключится при достижении заданной продолжительности.

ОСТОРОЖНО!

Помните, что дверца духового шкафа будет оставаться заблокированной до тех пор, пока рабочая камера не остынет до безопасной температуры. После снятия блокировки значок навесного значка исчезнет. Соблюдайте осторожность при открытии дверцы, так как рабочая камера все еще может быть горячей.

По завершении цикла самоочистки система контроля измеряет температуру внутри и выводит следующие сообщения:

- От 460 до 270 °C = «End Self Cleaning» (завершение самоочистки).
- От 270 до 50 °C = «Waiting to Clean» (ожидание очистки).
- От 50 до 25 °C = «Remove Residues» (удалите остатки пищи) (Для удаления сообщения нажмите кнопку ВКЛ/ОТКЛ.).

После цикла самоочистки на дне рабочей камеры может остаться немного пепла. Это нормальное явление. Влажной тряпкой или губкой вытрите остатки пепла, когда прибор остынет.

Рекомендации по самоочистки:

- Если цикл самоочистки не удалил все остатки пищи, то при желании его можно запустить еще раз.
- Регулярно запускайте самоочистку во избежание скапливания остатков пищи в приборе. Это повысит эффективность самоочистки и уменьшит интенсивность образования дыма и запахов.

20 - ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

Автоматическая блокировка дверцы во время цикла пиролизической очистки

В целях безопасности дверца автоматически блокируется сразу после выбора режима самоочистки. Дверца также автоматически разблокируется после того, как прибор автоматически выключится и остынет.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Во время цикла самоочистки нельзя отдельно снять блокировку дверцы, так как режим самоочистки имеет более высокий приоритет, чем другие функции.

Значок замка (▶ ) на дисплее:

ВКЛ. Если дверца полностью заблокирована

ОТКЛ. Если дверца не заблокирована

МИГАЕТ Механизм блокировки движется или ожидает команды от электронного устройства управления. (По окончании цикла самоочистки значок будет мигать до остывания прибора безопасной температуры и до разблокирования дверцы).

Демонтаж панорамной дверцы из стекла



ВНИМАНИЕ!

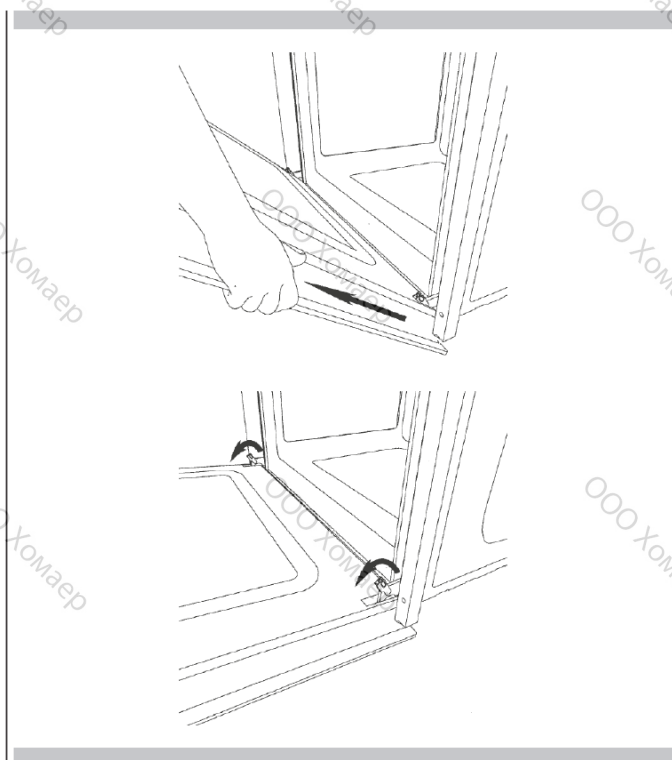
- Перед демонтажем дверцы отсоедините духовой шкаф от сети питания и убедитесь, что он остыл. Несоблюдение данного требования может привести к получению ожогов и поражению электрическим током.
- Дверца шкафа тяжелая и хрупкая. Во время демонтажа дверцы держите ее двумя руками. Лицевая сторона дверцы выполнена из стекла. Будьте аккуратны, чтобы не разбить его.
- Дверцу духового шкафа следует держать только за края. Не держитесь за ручку, так как она может отломиться и стать причиной травмы или ущерба имуществу.
- Крепко удерживайте дверцу, иначе вы можете получить травму или повредить прибор.

Демонтаж дверцы духового шкафа

Дверцу духового шкафа можно снять быстро и просто. Выполните следующие действия:

- Полностью откройте дверцу.
- Поднимите два рычажка, расположенных снизу.
- Закройте дверцу до первого промежуточного 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.



Снятие внутреннего стекла панорамной дверцы

1. Используйте защитные перчатки.
2. Поместите дверцу на плоскую горизонтальную поверхность лицевой стороной вниз, подстелив мягкую ткань во избежание появления царапин на видимых частях.
3. Снимите боковые крышки и вытащите верхнюю панель.



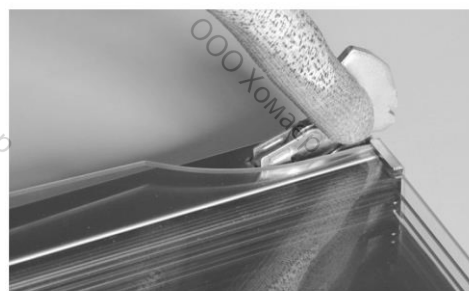
4. Вытащите внутреннее стекло, как показано ниже. Снимите вторую и третью стеклянные панели (средние панели) и очистите.

5. После очистки установите средние панели на место. Следите, чтобы надпись «INTERNAL SIDE» (внутренняя сторона) располагалась с надлежащей стороны.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Между внутренними панелями и боковыми опорами должен оставаться 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 панель.

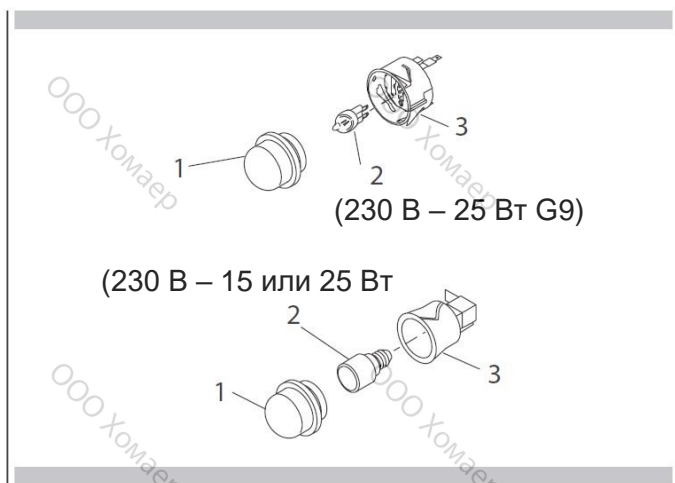


Замена лампы подсветки

ВНИМАНИЕ!

- Убедитесь, что духовой шкаф и лампы не нагреты, питание от духового шкафа отсоединено до замены ламп. Несоблюдение данного требования может привести к получению ожогов и поражению электрическим током.
- Во время работы духового шкафа колпачки ламп подсветки должны быть установлены на своих местах.
- Линзы предназначены для защиты ламп.
- Линзы изготовлены из стекла. Будьте осторожны! Не повредите компоненты. Осколки стекла могут стать причиной травм.

1. Отсоедините прибор от главной сети питания (плавкие предохранители или автоматический выключатель).
2. Открутите линзу (1).
3. Извлеките лампу (2) из разъема (3).
4. Замените лампу (2) на новую. Не касайтесь лампы пальцами, так как кожный жир с пальцев может повредить лампу при нагреве.
5. Используйте лампы с такими же номинальными показателями напряжения (В) и мощности (Вт) (см. рисунок).
6. Вкрутите линзу (1) на место.
7. Подсоедините прибор к сети питания (плавкий предохранитель или автоматический выключатель).



21 - УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЦЦЫ

Режимы «нижний нагрев» или «нижний нагрев + обдув горячим воздухом» 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 наиболее распространенные проблемы. Так как размер, форма и материал посуды напрямую влияют на качество приготовления блюд, то наилучшим решением может стать замена потускневшей и деформированной посуды.

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

22 - УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Во избежание излишних расходов проверьте следующие пункты прежде, чем обращаться в сервисную службу:

Неисправность духового шкафа	Способы устранения неисправностей
На дисплее появились коды аварий F1030* или F2030*.	Проблема с механизмом блокирования дверцы. Отсоедините прибор от сети питания и вновь включите его через несколько секунд. Духовой шкаф должен выполнить автоматический тест механизма блокирования. Если это не помогло решить проблему, выпишите код аварии (см. журнал аварий) и свяжитесь с сервисной службой.
На дисплее появился другой код аварии F__.	Отсоедините прибор от сети питания и вновь включите его через несколько секунд. Если это не помогло решить проблему, выпишите код аварии (см. журнал аварий) и свяжитесь с сервисной службой.
Дисплей духового шкафа не включается	Отсоедините прибор от главной сети питания (плавкие предохранители или автоматический выключатель). Вновь подсоедините прибор к сети питания. Если это не помогло решить проблему, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
Вентилятор охлаждения продолжает работать после отключения духового шкафа	Вентилятор отключится автоматически, когда электронные компоненты достаточно остынут.
Блокировочный механизм закрыт и может не разблокироваться даже после окончания приготовления.	Отключите духовой шкаф с помощью главного выключателя и подождите несколько секунд. Вновь подсоедините прибор к сети питания. Духовой шкаф должен загрузиться заново и начать работать.
Духовой шкаф не нагревает	Проверьте автоматический выключатель или блок плавких предохранителей. Убедитесь в надлежащих параметрах сети электропитания, к которой подсоединен духовой шкаф. Убедитесь в том, что задана надлежащая температура.
Неравномерное приготовление пищи	См. таблицу с указанием надлежащего положения решетки. При приготовлении в режиме «нижний нагрев + обдув горячим воздухом» всегда уменьшайте температуру на 15 °С.
Ненадлежащая работа подсветки духового шкафа	Надлежащим образом установите или замените лампу подсветки. см. стр. 45. Не касайтесь стекла лампы пальцами, так как кожный жир может вызывать преждевременное перегорание лампы.
Подсветка не отключается	Убедитесь, что между дверцей и рамой прибора нет посторонних предметов. Убедитесь, что петли вставлены надлежащим образом, а дверной выключатель не поврежден.
Ненадлежащее выполнение цикла самоочистки	Дайте духовому шкафу время остыть прежде, чем запускать цикл самоочистки. Всегда удаляйте остатки пищи и большие пятна прежде, чем запускать цикл самоочистки. Если рабочая камера сильно загрязнена, то установите длительность цикла самоочистки на 4 часа. Порядок изменения длительности цикла самоочистки приведен на стр. 41.
Ненадлежащая работа часов и таймера	Убедитесь в надлежащих параметрах сети электропитания, к которой подсоединен духовой шкаф. Порядок настройки часов приведен на стр. 17.
Повышенная влажность	Перед использованием режима «нижний нагрев» предварительно разогрейте рабочую камеру. Режимы «нижний нагрев + обдув горячим воздухом» и «верхний и нижний нагрев + обдув горячим воздухом» устраняют всю влагу из рабочей камеры (это одно из преимуществ режима обдува горячим воздухом).
Обломки фарфора	После извлечения и установки на место решеток, наклоните их вперед. Не вставляйте их с силой во избежание образования обломков фарфора.

23 - ПОМОЩЬ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде, чем обратиться в сервисный центр, выполните действия, указанные в разделе «Поиск и устранение неисправностей». Это поможет избежать расходов, связанных с вызовом сервисных специалистов.

Если проблема не устранена, следуйте приведенным ниже инструкциям. При разговоре с сервисным специалистом, сообщите дату заказа, полное обозначение модели и серийный номер прибора. Эта информация поможет наилучшим образом ответить на ваш запрос.

Информация для технического обслуживания

Информация по авторизованному сервисному обслуживанию и запчастям см. «Гарантийные обязательства на бытовые приборы».

Информация по авторизованному сервисному обслуживанию и запчастям см. «Гарантийные обязательства на бытовые приборы».

Местоположение заводской таблички указано на стр. 4. Запишите эту информацию ниже в соответствующих полях.

Сохраняйте товарный чек для подтверждения права на гарантийное обслуживание.

Информация для технического обслуживания

Номер модели _____

Серийный номер _____

Дата монтажа или приобретения _____



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



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



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

