ОГЛАВЛЕНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ I

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ .. 2
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ 5
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ 5

УСТАНОВКА 6
ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА 6
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ 6
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ 6

ПРИБОР 7
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ 7
УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ 8
СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК 8
УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ .. 8

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 9
РУЧКА И СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ 9
ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ 9
ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ 9
УСТАНОВКА ЧАСОВ 10
НАСТРОЙКИ 10
ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ 10
ВЫБОР РЕЖИМА 10
БЫСТРЫЙ СТАРТ 11
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ 11
УСТАНОВКА МОЩНОСТИ ГРИЛЯ 11
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ 11
УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ 12
ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОГРАНИЧЕННОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ 12
ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДАННОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ 12
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ 12
РЕЖИМЫ 6TH SENSE 13
СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ 13
БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ 13
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ 14
РЕЖИМ ОЧИСТКИ SMARTCLEAN™ 14
ТЕРМОЩУП 15
ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА 16
БЛОКИРОВКА КНОПОК 16

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ 17

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД 19

ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ 22

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 23

ЧИСТКА 24

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ 25
СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ 25
ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА 25
ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ 25

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 26

СЕРВИС 26

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ 26

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Настоящие инструкции также доступны на интернет-сайте www.whirlpool.eu

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА!

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей. Каждое указание по технике безопасности предваряется символом "Опасность" и следующими словами:

ОПАСНОСТЬ **Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ **Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.**

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об имеющихся потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- Сохраняйте настоящее руководство для консультаций в будущем.
- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Перемещать и устанавливать прибор должны двое или более человек.
- Перед выполнением любых операций по монтажу отключите прибор от электросети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

- Не пользуйтесь удлинителями и разветвителями.
- Не подключайте прибор к розетке с дистанционным управлением или таймером.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею. Выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела, не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за повреждения предметов и травмы людей или животных, явившиеся результатом несоблюдения настоящих правил и предостережений.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.

- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах. Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Рекомендуется внимательно следить за приготовлением блюд с большим количеством жира, масла или спирта (например, рома, коньяка, вина).
- Не используйте пароочистителей.
- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролитической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки. Перед запуском цикла пиролитической очистки необходимо очистить внутреннюю часть духовки от разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Во время цикла пиролитической очистки держите животных вдали от прибора (только для духовок с функцией пиролиза).
- Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.
- Не накрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).

Утилизация бытовых приборов

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией срежьте сетевой шнур.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

Настоящий духовой шкаф, предусматривающий контакт с пищевыми продуктами, соответствует требованиям Европейского Регламента (CE) №1935/2004 и был разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы "Низковольтное оборудование" 2006/95/EC (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы "Электромагнитная совместимость" 2004/108/EC.

Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №65/2014 и №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочного материала

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ (♺). Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EU по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на предмет возможных повреждений во время транспортировки, убедитесь, что дверца закрывается должным образом.

В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только в момент установки.

Перед началом установки прибора прочтите все рекомендации по безопасности на страницах 2, 3, 4.

При установке прибора следуйте инструкциям по монтажу на страницах I, II, III.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна быть стойкой к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для правильной работы прибора зазор между столешницей и верхней стороной духовки должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Убедитесь, что напряжение питания, указанное на паспортной табличке прибора, соответствует напряжению в электрической сети. Паспортная табличка находится на передней стороне духовки (видна при открытой дверце).

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм^2) должна выполняться квалифицированным электриком.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Духовка запрограммирована для работы с потреблением мощности более 2.5 кВт (указывается символом "16 A" в настройках, как показано на странице 10) и совместима с домашними электросетями, имеющими мощность более 3 кВт.

Если ваша домашняя электросеть имеет меньшую мощность, необходимо понизить уровень потребления в настройках прибора (символ "13 A" в настройках).

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

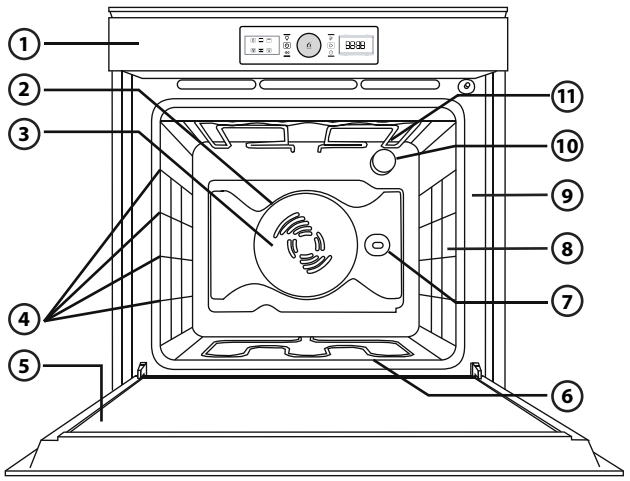
Перед использованием:

- Удалите с принадлежностей защитные куски картона, пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре примерно на один час, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.

Во время использования:

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу — это может привести к ее выходу из строя.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не накрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутрь горячей духовки — это может привести к повреждению эмали.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, так как при этом можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся поблизости от духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце.
- Предохраняйте духовку от воздействия атмосферных явлений.

ПРИБОР



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент *(не виден)*
4. Боковые решетки *(число уровней для полок указано на передней стороне ниши)*
5. Дверца
6. Нижний нагревательный элемент *(не виден)*
7. Вертел *(при наличии)*
8. Гнездо для подсоединения термощупа *(при наличии)*
9. Паспортная табличка *(не снимать)*
10. Лампа
11. Верхний нагревательный элемент / гриль

ПРИМЕЧАНИЕ:

- *В процессе приготовления охлаждающий вентилятор может работать в прерывистом режиме в целях экономии электроэнергии.*
- *По завершении приготовления, после выключения духовки, вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.*
- *При открытии дверцы духовки во время приготовления пищи нагревательные элементы выключаются.*

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

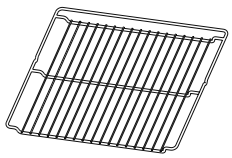


Fig. A

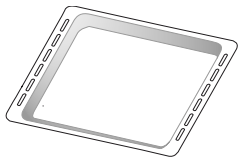


Fig. B

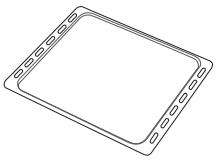


Fig. C

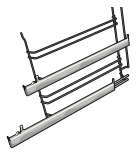


Fig. D

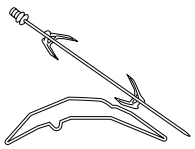


Fig. E

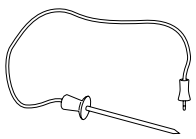


Fig. F

A. Решетка
- приготовление блюд на гриле
- размещение сковород, форм для выпекания и т.п.

B. Поддон
- сбор стекающего жира
- приготовление мяса, рыбы и т.п.

C. Вставной противень
- приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий,
- мяса, рыбы и т.п.

D. Выдвижные направляющие (только в некоторых моделях):
- для более удобного обращения с решетками, противнями и поддонами.

E. Вертел (только в некоторых моделях):
- используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы.

F. Термощуп (только в некоторых моделях):
- используется для измерения температуры в глубине продукта.

Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

1. Вставьте решетку горизонтально, располагая ее выступом "A" вверх *(Рис. 1)*.

2. Другие принадлежности, такие как поддон и противень, устанавливаются тем же способом, что и решетка *(Рис. 2)*.

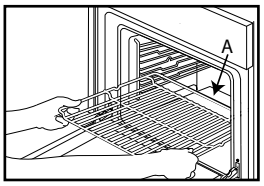


Fig. 1

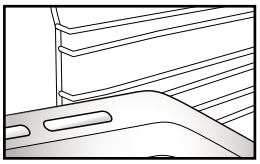


Fig. 2

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Перед началом процедуры автоматической очистки духовки (см. раздел 11) извлеките все принадлежности из камеры.

При снятии боковых держателей и гаек их крепления к камере (при наличии) руководствуйтесь рисунками (Рис. 1, 2, 3).

ПРИМЕЧАНИЕ: *Несоблюдение данных указаний ведет к необратимому повреждению принадлежностей.*

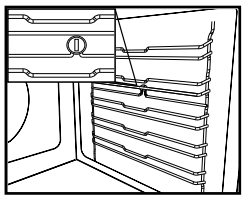


Fig. 1

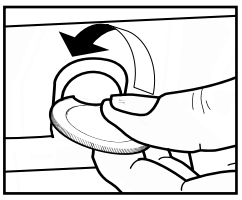


Fig. 2

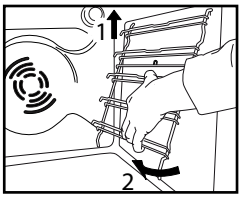


Fig. 3

УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выдвижные направляющие полного или неполного выдвижения упрощают обращение с решетками, противнями и поддонами.

1. Снимите боковые решетки-держатели *(Рис. 1) (для выдвижных направляющих полного выдвижения необходимо сначала удалить винт крепления)*.
2. Удалите пластиковую защиту с выдвижных направляющих *(Рис. 2)*.
3. Навесьте направляющие верхней частью на решетки-держатели. Убедитесь, что телескопические полозья могут свободно двигаться в направлении передней стороны духовки.
   После этого с усилием прижмите нижнюю часть выдвижных направляющих к решетке-держателю до защелкивания креплений *(Рис. 3)*.
4. Установите боковые решетки-держатели в камеру духовки *(Рис. 4)*.
5. Установите принадлежности на направляющие *(Рис. 5, 6)*.

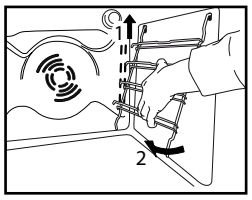


Fig. 1

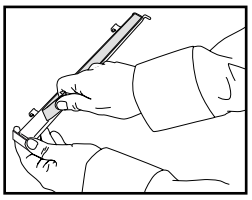


Fig. 2

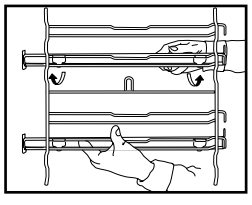


Fig. 3

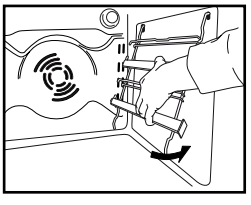


Fig. 4

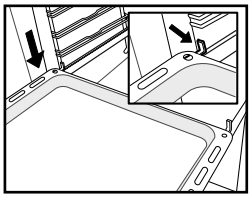


Fig. 5

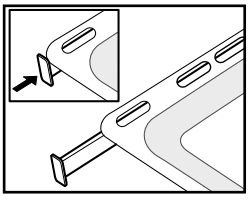
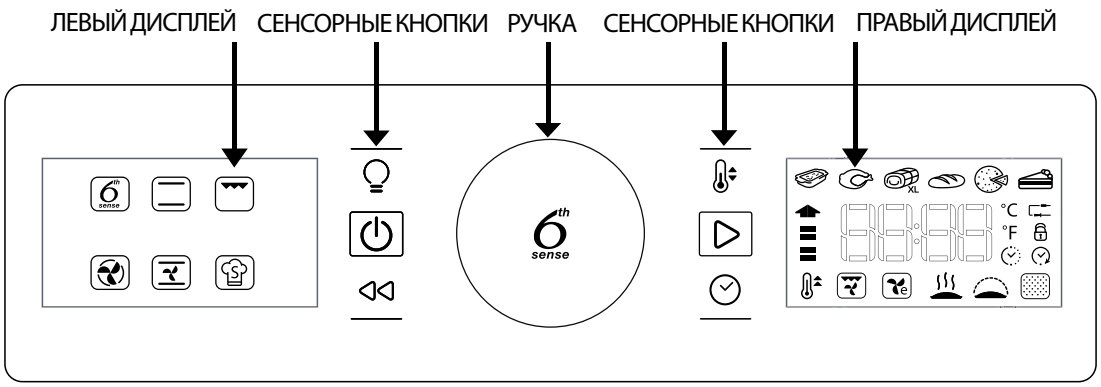
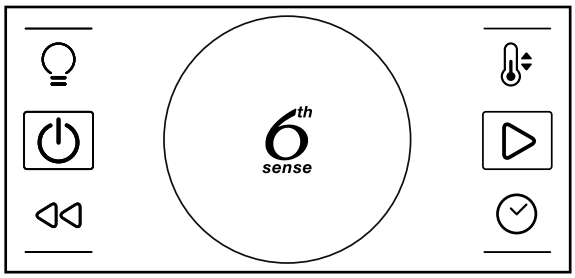


Fig. 6

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



РУЧКА И СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ



РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ

Поворот: перемещение между режимами, изменение параметров приготовления.

КНОПКА 6TH SENSE

Нажатие: выбор, установка, подтверждение режимов и параметров, запуск процесса приготовления.

СВЕТ

включение/выключение лампы.

ТЕМП

установка температуры.

ВКЛ/ВЫКЛ

включение/выключение духовки.

СТАРТ

запуск приготовления в заданном режиме.

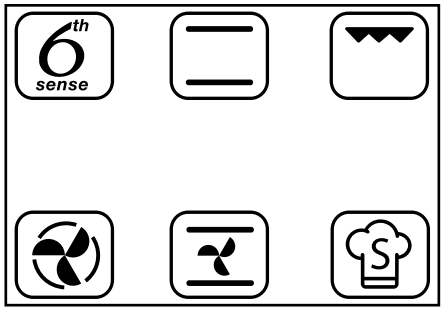
НАЗАД

возврат на предыдущий экран.

ВРЕМЯ

настройка часов, установка длительности и продление цикла приготовления.

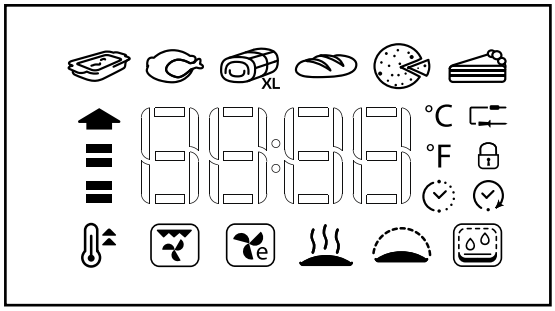
ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ



На этом дисплее отображаются основные режимы приготовления блюд.
Доступные для выбора режимы выделяются более яркой подсветкой.

Для указания режимов используются символы. Их полный перечень представлен в таблице на странице 17.

ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ

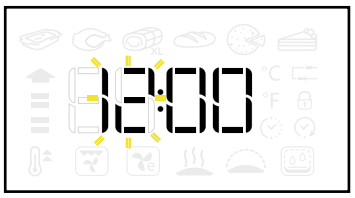


На этом дисплее отображаются часы, группы значков режимов 6th Sense и специальных режимов приготовления, а также данные всех режимов. С его помощью можно настраивать все параметры приготовления блюд.

Если крайний правый значок на панели специальных режимов не загорается, значит в приборе отсутствует функция автоматической очистки.

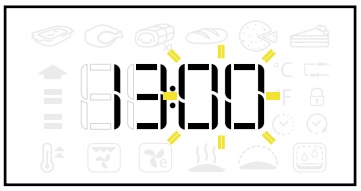
1.1 УСТАНОВКА ЧАСОВ

При первом включении духовки необходимо выполнить установку часов.



Вращая , установите значение часа.

Нажмите для подтверждения.



Вращая , установите значение минут.

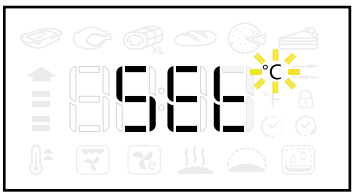
Нажмите для подтверждения.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Чтобы изменить настройки времени в последующем, при выключенной духовке нажмите и удерживайте не менее 1 секунды, после чего повторите описанные выше действия. После перебоя в подаче электроэнергии часы должны быть установлены повторно.*

1.2 НАСТРОЙКИ

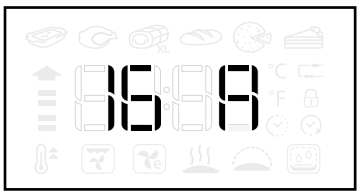
При необходимости пользователь может изменить стандартные настройки для используемой шкалы температуры и уровня электрической мощности (°C и 16A).

При выключенной духовке нажмите и удерживайте не менее 5 секунд (см. раздел 1.3).



Вращая , выберите °C или °F.

Нажмите для подтверждения выбора.



Вращая , выберите мощность (16A или 13A).

Нажмите для подтверждения выбора.

ПРИМЕЧАНИЕ: *После подтверждения настроек, возможно, потребуется повторная установка часов.*

1.3 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

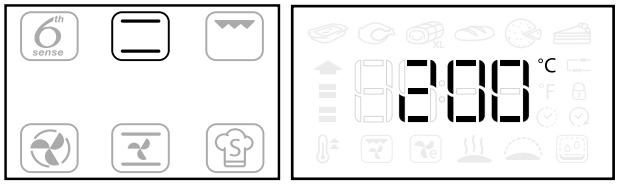
Когда прибор выключен, на дисплее отображается время в 24-часовом формате.



Нажмите для включение духовки (удерживайте ½ сек).

После включения духовки оба дисплея становятся активными.

Ручка и все сенсорные кнопки переходят в режим полной функциональности.



ПРИМЕЧАНИЕ: *Нажатие всегда завершает текущий цикл приготовления и отключает прибор.*

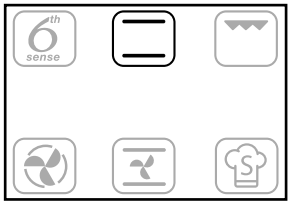
2 ВЫБОР РЕЖИМА

Выбор режимов приготовления и дополнительных функций.

Их описания приводятся в таблице на странице 17 и странице 18.

Нажмите для включения духовки.

Вращая , выберите основной режим. Доступные для выбора режимы выделяются более яркой подсветкой.



Нажмите для подтверждения выбора.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Выберите семейство режимов 6th Sense или специальные режимы , перейдя к соответствующим группам значков на правом дисплее (см. соответствующий раздел (7, 8) на странице 13).*

Выполните действие раздела "Быстрый старт" (*раздел 3*) для непосредственного запуска процесса приготовления в выбранном режиме либо пройдите процедуру настройки режима, как указано в разделах 4, 5 и 6.

3 БЫСТРЫЙ СТАРТ

Отмена процедуры настройки режима и быстрый запуск приготовления блюда.

Нажмите ▷ для быстрого запуска приготовления в любом режиме.

При этом стартует цикл приготовления неограниченной длительности (см. раздел 5.1) со стандартным значением температуры. На дисплее начинается прямой отсчет времени.

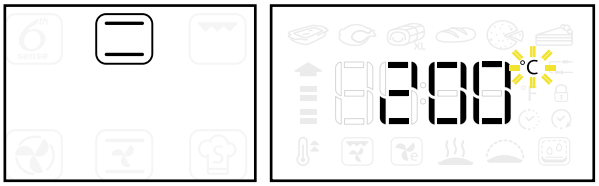
Нажмите ▷ для непосредственного запуска процесса приготовления с использованием последних заданных значений.

4 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

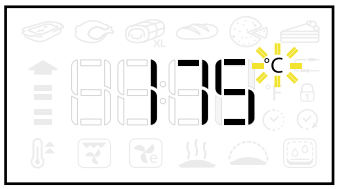
Установка температуры для всех имеющихся режимов приготовления, за исключением Гриль, Турбогриль, Подогрев и Подъем теста.

Нажмите для подтверждения выбранного режима.

Значок °C/°F начнет мигать.



Вращая, установите требуемую температуру.



Нажмите для подтверждения значения и перехода к установке длительности (см. раздел 5) либо ▷ для Быстрого старта.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Вращением можно регулировать температуру в процессе приготовления.*

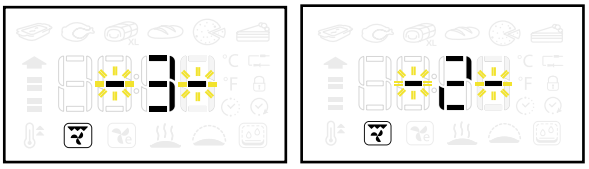
4.1 УСТАНОВКА МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

Установка уровня мощности для режимов приготовления Гриль и Турбогриль.

Для приготовления блюд на гриле предусмотрено три фиксированных уровня мощности:

-1- (низкий), -2- (средний), -3- (высокий).

Значение по умолчанию отображается на правом дисплее между двумя мигающими черточками "- -".



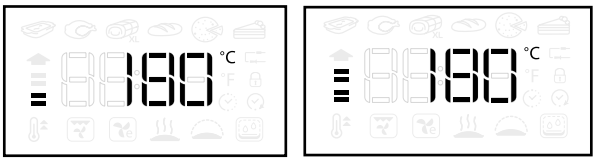
Вращая, выберите требуемый уровень.

Нажмите для подтверждения значения и перехода к установке длительности (см. раздел 5) либо ▷ для Быстрого старта.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Вращением можно регулировать температуру в процессе приготовления.*

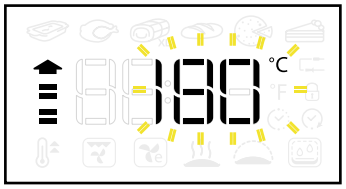
4.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Для некоторых режимов (Обычный, Принудительная вентиляция, Конвекционное выпекание, Быстрый прогрев) предусмотрена стадия предварительного нагрева, которая стартует автоматически и позволяет быстро вывести духовку на требуемую температуру.



Стадия предварительного нагрева указывается циклическим миганием стрелки рядом со значением выбранной температуры.

В момент достижения духовкой требуемой температуры подается звуковой сигнал.



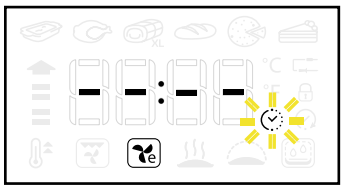
Поместите пищу в камеру духовки и закройте дверцу: при этом автоматически стартует выбранный цикл приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Помещение пищи в духовку до завершения стадии предварительного нагрева может снизить качество полученного блюда.*

5 УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ

Установка длительности для выбранного режима — выполняется после задания температуры.

Значок мигает.



Нажмите или для запуска цикла приготовления *неограниченной длительности (5.1)*.

Вращая , установите длительность.

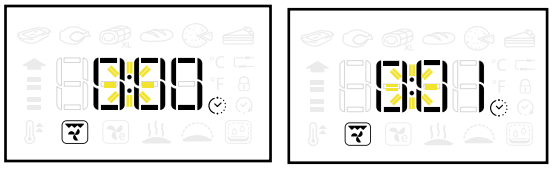


Нажмите для подтверждения длительности приготовления (5.2) и перехода к установке времени окончания либо для Быстрого старта.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Нажатием можно изменять длительность в процессе приготовления.*

5.1 ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОГРАНИЧЕННОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ

Во время цикла приготовления неограниченной длительности на правом дисплее ведется прямой поминутный отсчет времени. Символ ":" мигает.

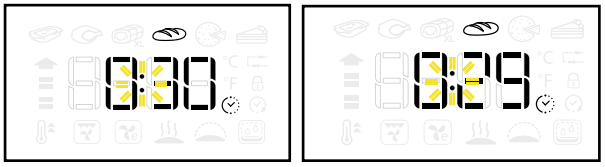


Нажмите , чтобы завершить приготовление и выключить духовку в любой момент времени.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Нажав , можно перейти от цикла неограниченной длительности к циклу заданной длительности с установкой времени завершения.*

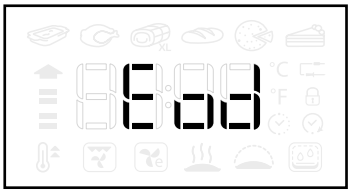
5.2 ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДАННОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ

Во время цикла приготовления заданной длительности на правом дисплее ведется обратный поминутный отсчет времени. Символ ":" мигает.



Нажав , можно завершить приготовление в любой момент времени.

После истечения времени приготовления на правый дисплей выводится надпись "End" ("Конец") и подается звуковой сигнал.



ПРИМЕЧАНИЕ: *Длительность не включает время предварительного нагрева.*

6 ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Задание желаемого времени окончания для выбранного режима.

На правом дисплее указывается длительность приготовления, при этом значок мигает.



Вращая , выберите время окончания.

Нажмите для подтверждения выбранного времени окончания.



ПРИМЕЧАНИЕ: *Время, указанное на дисплее, включает ранее установленную величину длительности. Во время задержки всегда возможно*

Продлить время окончания вращением .

Изменить значение температуры нажатием .

Изменить длительность приготовления нажатием .

Если режим содержит стадию предварительного нагрева, то при использовании отложенного старта она будет пропущена.

7 РЕЖИМЫ 6TH SENSE

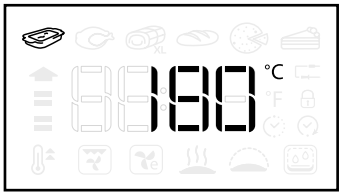
Выбор одного из 6 режимов приготовления с уже заданными параметрами. Полный перечень и описание режимов представлен в таблице на странице 17.

Вращая , выберите семейство режимов 6th Sense.



Нажмите для подтверждения.

Вращая , выберите желаемый режим из семейства 6th Sense.



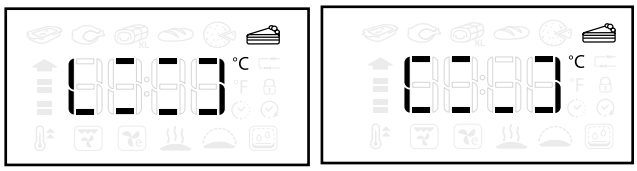
Нажмите для подтверждения выбора и перехода к установке значений длительности/времени окончания либо ▷ для Быстрого старта.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Для всех режимов семейства 6th Sense предварительный нагрев духовки не требуется. В таблице на странице 19 представлены рекомендуемые значения температуры и длительности приготовления.*

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В РЕЖИМЕ 6TH SENSE

Если во время приготовления в режиме 6th Sense температура в духовке снизится по причине открытия дверцы, функция поддержания температуры 6th Sense автоматически восстановит исходное значение температуры.

В процессе восстановления температуры функцией 6th Sense на дисплей выводится анимация "змейка". Это продолжается до достижения требуемой температуры.

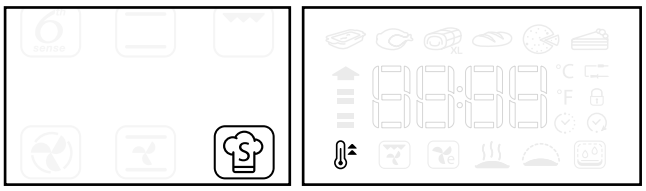


ПРИМЕЧАНИЕ: *Для цикла приготовления заданной длительности, в целях обеспечения надлежащего качества блюда, длительность увеличивается на то время, в течение которого была открыта дверца.*

8 СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

Выбор одного из специальных режимов приготовления. Полный перечень и описание режимов представлен в таблице на странице 18.

Вращая , выберите семейство специальных режимов.



Нажмите для подтверждения.

Вращая , выберите желаемый специальный режим.



Нажмите для подтверждения выбора и перехода к установке значений либо ▷ для Быстрого старта.

8.1 БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

Ускоренный предварительный нагрев духовки. См. полное описание на странице 18.

Перейдите к семейству специальных режимов .

Вращая , выберите .

Нажмите для подтверждения.

Вращая , установите требуемую температуру.

Нажмите ▷ для запуска быстрого прогрева или для установки длительности последующего цикла приготовления.



В момент достижения духовкой требуемой температуры подается звуковой сигнал.

Поместите пищу в камеру и закройте дверцу. При этом автоматически стартует выбранный цикл приготовления с поддержанием достигнутой температуры.

Не помещайте пищу в духовку до завершения быстрого прогрева.

9 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Если крайний правый значок на панели специальных режимов не загорается, значит в приборе отсутствует функция автоматической очистки.

РЕЖИМ ОЧИСТКИ SMARTCLEAN™ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Описание этого режима представлено в таблице режимов на странице 18.

Налейте 200 мл воды на дно камеры холодной духовки и закройте дверцу.

Перейдите к семейству специальных режимов .

Вращая , выберите .

Нажмите для подтверждения.



Нажмите для непосредственного запуска цикла SMARTCLEAN™ либо для установки времени окончания/задержки старта (*см. раздел 6*).

После завершения цикла удалите остатки воды из духовки и очистите ее поверхности губкой, смоченной в горячей воде (чистка может оказаться затруднительной, если отложить ее более чем на 15 минут).

При наличии особо сильных загрязнений повторите цикл STARCLEAN™ и добавьте несколько капель нейтрального моющего средства на этапе удаления грязи.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Использование меньшего или большего количества воды может нарушить правильность процедуры очистки.*

Длительность цикла очистки фиксирована.

ТЕРМОЩУП (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Прилагаемый термощуп позволяет измерять точную температуру внутри продукта в процессе приготовления мясных блюд.

Использование термощупа предусмотрено лишь в некоторых режимах (Обычный, Принудительная вентиляция, Конвекционное выпекание, Турбогриль, 6th Sense Мясо и 6th Sense Большая порция).

От правильности установки термощупа существенно зависит качество готового блюда. Воткните термощуп на полную глубину в наиболее мясистую часть приготавливаемого куска, свободную от костей и жира (Рис. 1).

При приготовлении птицы воткните термощуп в середину грудки в боковом направлении так, чтобы его кончик не попал в полость (Рис. 2).

Если приготавливаемый кусок мяса имеет неодинаковую толщину, то прежде чем вынимать его из духовки, убедитесь в готовности блюда. Подключите термощуп к гнезду, расположенному на правой стенке духовки.

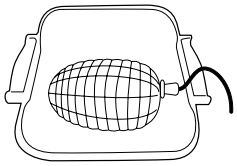


Fig. 1

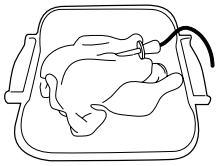
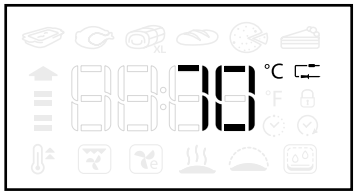


Fig. 2

ВАЖНО: При установке термощупа не касайтесь руками продукта и стенок духовки: они могут быть горячими.

В момент подключения термощупа к гнезду духовки подается звуковой сигнал, на дисплее высвечивается значок и итоговая температура.



Если термощуп подключается к гнезду до завершения выбора режима, на дисплее указывается значение итоговой температуры термощупа по умолчанию.

Нажмите, чтобы начать настройку.

Вращая, установите итоговую температуру для.

термощупа.



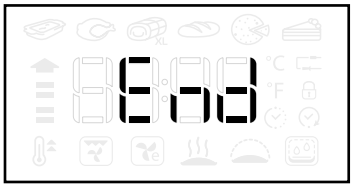
Нажмите для подтверждения.

Вращая, установите температуру духовки.

Нажмите или, чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления.

В процессе приготовления на дисплее отображается итоговая температура термощупа.

Когда температура мяса достигает заданного итогового значения, цикл приготовления останавливается и на дисплей выводится надпись “End” (“Конец”).



Если требуется возобновить приготовление после появления надписи “End”, измените итоговую температуру термощупа вращением, как указано выше.

Нажмите или, чтобы подтвердить значение и возобновить процесс приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ: *Итоговую температуру термощупа можно изменять по ходу приготовления вращением.*

Температура духовки регулируется нажатием .

В таблице на странице 19 представлены оптимальные значения температуры для каждого вида мяса.

Термощуп можно устанавливать в любое время, в том числе, по ходу приготовления. В последнем случае потребуется повторное задание параметров режима.

Если термощуп несовместим с используемым режимом, процесс приготовления останавливается, и духовка подает звуковой сигнал предупреждения. В этом случае отсоедините термощуп или нажмите для выбора другого режима.

Отложенный старт и предварительный нагрев несовместимы с термощупом.

9 ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА

Нажмите для включения/выключения лампы внутренней подсветки.

В режиме Принудительная вентиляция Eco лампа выключается спустя 1 минуту.

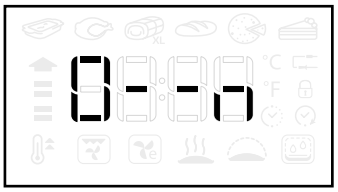
Во время пиролитической очистки включение лампы внутренней подсветки невозможно.

Во время приготовления с использованием термощупа
(при наличии) лампа горит постоянно.

10 БЛОКИРОВКА КНОПОК

Блокировка кнопок панели управления.

Нажмите и удерживайте не менее 5 секунд.



Для отмены блокировки.

Нажмите и удерживайте не менее 5 секунд.



По соображениям безопасности во время приготовления пищи духовка может быть всегда выключена нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ

Традиционные режимы		**ОБЫЧНЫЙ**	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Данный режим содержит стадию автоматического предварительного нагрева. Дождитесь завершения предварительного нагрева перед тем, как помещать пищу в духовку.
		**ГРИЛЬ**	Для жарки отбивных, шашлыка, сосисок, обжаривания овощей в панировке, приготовления хлебных тостов. Размещайте продукты на 4-м уровне. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 3-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
		**ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ**	Для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, на двух полках одновременно (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении на одной полке используйте 2-й уровень. При приготовлении одновременно на двух полках используйте 1-й и 3-й уровни. Данный режим содержит стадию автоматического предварительного нагрева. Дождитесь завершения предварительного нагрева перед тем, как помещать пищу в духовку.
		**КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ**	Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (острой или сладкой) на одном уровне. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. Используйте 2-й уровень. Данный режим содержит стадию автоматического предварительного нагрева. Дождитесь завершения предварительного нагрева перед тем, как помещать пищу в духовку.
Режимы 6th Sense		**6th Sense ЗАПЕКАНКА**	Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания блюд, в которых используется макаронное тесто (лазанья, каннеллони и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		**6th Sense МЯСО**	Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для жарки любых видов мяса (птица, говядина, телятина, свинина, баранина и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		**6th Sense БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ**	Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для приготовления больших кусков мяса (более 2.5 кг). Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания. Используйте 1-й или 2-й уровень в зависимости от размеров мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		**6th Sense ХЛЕБ**	Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания любых хлебных изделий (багетов, булочек, хлеба для сэндвичей и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		**6th Sense ПИЦЦА**	Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания любых видов пиццы (пицца на тонком тесте, пицца по-домашнему, фокачча и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		**6th Sense СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА**	Автоматический выбор наилучшего режима и температуры для выпекания любых мучных кондитерских изделий (печенья, бисквитных пирожных, фруктовых пирогов и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й или 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

Специальные режимы		 **БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ**	Для ускоренного предварительного нагрева духовки. После завершения предварительного нагрева духовка автоматически переключается в обычный режим. Дождитесь завершения предварительного нагрева перед тем, как помещать пищу в духовку.
		 **ТУРБОГРИЛЬ**	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыплята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он входит в комплектацию духовки.
		 **ECO С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ**	Для приготовления фаршированных блюд и небольших кусков мяса на одном уровне. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. Во время приготовления в режиме ECO лампа внутреннего освещения духовки не горит. Для временного включения лампы достаточно нажать кнопку подтверждения. Для сбережения энергии старайтесь не открывать дверцу духовки в процессе приготовления. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		 **СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА**	Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (мясо, жаркое, пудинги). Рекомендуется размещать блюда на среднем уровне. Режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.
		 **ПОДЪЕМ ТЕСТА**	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Размещайте тесто на 2-м уровне. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.
		 **РЕЖИМ ОЧИСТКИ SMARTCLEAN™ (при наличии)**	Низкотемпературный цикл для помощи в удалении загрязнений. Водяной пар, образующийся во время цикла, облегчает удаление загрязнений со специальной эмали, которой покрыты внутренние стенки духовки. Налейте 200 мл воды на дно холодной камеры духовки и включите данный режим.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Бисквиты		-	2	160 - 180	30 - 90	Форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 3	160 - 180	30 - 90	Уровень 3: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		-	2	160 - 200	30 - 85	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 3	160 - 200	35 - 90	Уровень 3: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Печенье / тарталетки		-	2/3	160 - 180	15 - 45	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 3	150 - 170	20 - 45	Уровень 3: Решетка Уровень 1: Поддон / вставной противень
Пирожные из заварного теста		-	2 / 3	180 - 200	30 - 40	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 3	180 - 190	35 - 45	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Безе		Да	2	90	110 - 150	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 3	90	130 - 150	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Пицца (пицца на толстом или тонком тесте, фокачча)		-	2	220 - 250	15 - 30	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 3	220 - 240	20 - 40	Уровень 3: Вставной противень или противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Хлеб (булочки для сэндвичей) 0.5-1 кг		-	2	180 - 220	50 - 70	Поддон / вставной противень или решетка
Хлеб (булки)		-	2	180 - 220	30 - 50	Поддон / вставной противень или решетка
Хлеб		Да	1 - 3	180 - 200	30 - 60	Уровень 3: Вставной противень или противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень или противень на решетке
Замороженная пицца		Да	2	250	10 - 15	Поддон / вставной противень или решетка
		Да	1 - 3	250	10 - 20	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)		Да	2	180 - 200	35 - 45	Форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 3	180 - 190	45 - 60	Уровень 3: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Волованы / несладкая выпечка из слоеного теста		Да	2	190 - 200	20 - 30	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Лазанья / фланы		-	2	190 - 200	40 - 65	Поддон или противень на решетке
Макаронная запеканка / каннеллони		-	2	190 - 200	25 - 45	Поддон или противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина, 1 кг		-	2	190 - 200	70 - 100	Поддон или противень на решетке
Баранья нога / рулька		-	2	200 - 230	60 - 90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Курица / кролик / утка, 1 кг		-	2	210 - 230	50 - 100	Поддон или противень на решетке
Индейка / гусь, 3 кг		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Поддон или противень на решетке
Свиное жаркое с кожей 2 кг		-	2	170	140 - 180	Уровень 2: Противень для сбора жира
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	180 - 200	40 - 60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	170 - 190	30 - 60	Противень на решетке
Тосты		-	4	3 (Выс.)	2 - 5	Решетка
Рыба, филе/ кусками		-	4	2 (Сред.)	20 - 35	Уровень 4: Решетка (переверните продукт на половине времени приготовления) Уровень 3: Поддон с водой
Колбаски / шашлык / ребрышки / гамбургеры		-	4	2 - 3 (Сред. – Выс.)	15 - 40	Уровень 4: Решетка (переверните продукт на половине времени приготовления) Уровень 3: Поддон с водой
Курица-гриль, 11.3 кг		-	2	2 (Сред.)	50 - 65	Уровень 2: Решетка (переверните продукт на 2/3 времени приготовления) Уровень 1: Поддон с водой
Курица-гриль, 11.3 кг		-	2	3 (Выс.)	60 - 80	Уровень 2: Вертел (при наличии) Уровень 1: Поддон с водой

Рецепт	Режим	Предварительный прогрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	2 (Сред.)	35 - 50	Противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	2	2 (Сред.)	35 - 50	Поддон / вставной противень (при необходимости переверните продукт на 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	3 (Выс.)	10 - 15	Противень на решетке
Лазанья с мясом		Да	1 - 3	200	50 - 100*	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон или противень на решетке
Мясо с картофелем		Да	1 - 3	200	45 - 100*	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон или противень на решетке
Рыба с овощами		Да	1 - 3	180	30 - 50*	Уровень 3: Противень на решетке Уровень 1: Поддон или противень на решетке
Полный обед: Лазанья (уровень 4), мясо (уровень 2), пирожное (уровень 1)		Да	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Уровень 4: Противень на решетке Уровень 2: Вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке
Мясной рулет		-	3	200	80 - 120*	Поддон или противень на решетке
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	3	200	50 - 100*	Поддон или противень на решетке

* Указано ориентировочное время приготовления. Блюда можно вынимать из духовки в различное время в зависимости от ваших личных предпочтений.

Рецепты с использованием термощупа*	
Виды мяса	**Итоговая температура в глубине мяса (°C)**
Ростбиф с кровью	48
Ростбиф средней прожарки	60
Ростбиф полной прожарки	68
Жареная индейка	75
Жареный цыпленок	83
Жаркое из свинины	75
Жаркое из телятины	68

* Только в некоторых моделях

ПРОТЕСТИРОВАННЫЕ РЕЦЕПТЫ (В СООТВЕТСТВИИ С IEC 60350-1:2011-12)						
Рецепт	**Режим**	**Предварительный прогрев**	**Уровень (считая снизу)**	**Темп. (°C)**	**Время (мин)**	**Принадлежности и примечания**
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Песочное печенье	**	-	3	150	25 - 35	Поддон / вставной противень
		Да	3	150	20 - 30	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 3	150	30 - 45	Уровень 3: Вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Сладкие блюда небольшого размера	**	-	3	170	20 - 30	Поддон / вставной противень
		Да	3	160	20 - 30	Поддон / вставной противень
		Да	1 - 3	160	25 - 35	Уровень 3: Вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Нежирный бисквит	**	-	2	170	30 - 40	Форма для выпечки на решетке
		Да	2	160	25 - 35	Форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 3	160	35 - 45	Уровень 3: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
Два яблочных пирога	**	-	2	185	60 - 80	Форма для выпечки на решетке
		Да	2	175	60 - 80	Форма для выпечки на решетке
		Да	1 - 3	175	70 - 90	Уровень 3: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Тосты		-	4	3 (Выс.)	3 - 5	Решетка
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Гамбургеры		-	4	3 (Выс.)	20 - 30	Уровень 4: Решетка (переверните продукт на половине времени приготовления) Уровень 3: Поддон с водой

* Отсутствующие в комплекте принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

** В режиме 6th Sense СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА используются верхний и нижний нагревательные элементы без принудительной циркуляции воздуха.
Предварительный нагрев не требуется.

Значения таблицы указаны случая для духовки без выдвижных направляющих. Проводите тесты без направляющих.

Предварительный нагрев пустой духовки (согласно IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): тестирование режимов ОБЫЧНЫЙ, ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ, БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ.

Класс энергоэффективности (согласно EN 60350-1:2013-07): для выполнения тестов используйте соответствующую таблицу.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

Одновременное приготовление нескольких блюд

В режиме "ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ", можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи), на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим принудительной вентиляции и размещайте формы для выпекания на решетчатых полках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для выпекания с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опадает", то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.
- Для приготовления десертов с жидкой начинкой (пироги с сыром или фруктами) используйте режим "КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления.

Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на решетке, рекомендуется ставить непосредственно под решетку поддон, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

Вертел (только в некоторых моделях)

Используйте эту принадлежность, чтобы обеспечить равномерное пропекание крупных кусков мяса и птицы. Наденьте мясо на вертел (в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной нитью) и убедитесь, что оно надежно удерживается на вертеле. Вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и на соответствующий держатель.

Для предотвращения дыма и для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, рекомендуется установить на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен пластмассовой ручкой, которую необходимо снять перед началом приготовления. Используйте ручку для защиты от ожогов при извлечении готового блюда из духовки.

Пицца

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

Режим поднятия теста

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для поднятия 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

ЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Не используйте пароочистители.**
- **Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет до безопасной температуры.**
- **Отключите прибор от электросети.**

Внешние поверхности духовки

- Протирайте поверхности духовки влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Протрите насухо сухой тканью.

Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите ее влажной салфеткой из микроволокна.

Внутренние поверхности духовки

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее (желательно, пока она еще теплая) от грязи и пятен, образующихся при пригорании остатков пищи (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ") для удобства чистки верха камеры (только в некоторых моделях).

ПРИМЕЧАНИЕ: *При длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и в районе уплотнения может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо протереть дверцу изнутри тканью или губкой.*
Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Использование таких средств со временем ведет к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

Принадлежности

- Сразу же после использования замочите принадлежности, используя средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удаляются при помощи щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (при наличии):

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме конвекции при температуре 200°C примерно на один час.
- Затем дайте прибору остыть и удалите остатки продуктов губкой.

Для чистки каталитических панелей не пользуйтесь абразивными средствами, жесткими щетками, мочалками для кастрюль или аэрозолями для духовок, так как это может привести к повреждению покрытиях панелей и нарушению их способности к самоочищению.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Пользуйтесь кухонными рукавицами.**
- **Перед выполнением описываемых ниже операций убедитесь, что духовка остыла.**
- **Отключите прибор от электросети.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (*Рис. 1*).
3. Закройте дверцу до упора (A), поднимите (B) и поверните ее (C) так, чтобы она вышла из креплений (D) (*Рис. 2*).

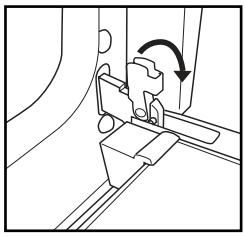


Fig. 1

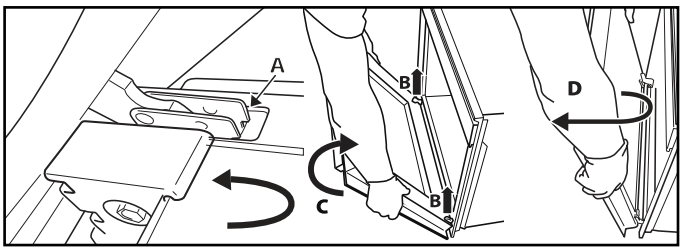


Fig. 2

Чтобы установить дверцу на место

1. Вставьте петли в соответствующие гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки-держатели принадлежностей.
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (*Рис. 3*) и опустите его вниз (*Рис. 4*).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя. Убедитесь, что элемент опирается на боковые держатели.

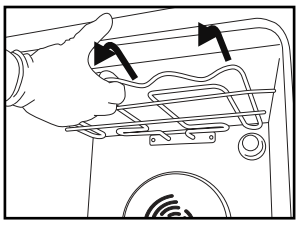


Рис. 3

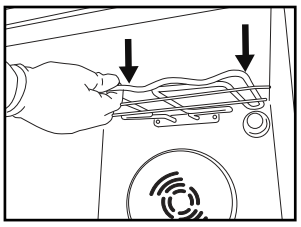


Рис. 4

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Для замена задней лампы:

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (*Рис. 6*), замените лампу (тип лампы указан в примечании) и накрутите плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

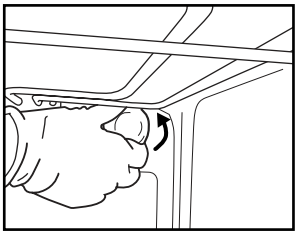


Рис. 6

ПРИМЕЧАНИЕ:

- *Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C.*
- *Лампы, применяемые в приборе, специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС №244/2009).*
- *Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.*

ВАЖНО:

- При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы.
- Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.

Электронная панель управления не работает

- Если на дисплее высвечивается буква "F", за которой следует некоторое число, обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

Дверца не открывается

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

СЕРВИС

Прежде чем обратиться в сервисный центр

1. Попытайтесь устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, не прекратились ли неполадки.

Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

Всегда сообщайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке, расположенной на правом торце камеры — она видна при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

ПРИМЕЧАНИЕ: *В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в авторизованный сервисный центр (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).*

SERVICE 0000 000 00000



УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Перед утилизацией обрежьте сетевой шнур, чтобы прибор нельзя было подсоединить к электросети.

- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.