



# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## Духовой шкаф

**FULGOR**  
MILANO

**FCO 4512 TM**  
**FCO 6213 TM**  
**FCOS 6213 TM**  
**FCO 7513 TM**  
**FCO 9013 TM**  
**FCO 9613 TM 2F**

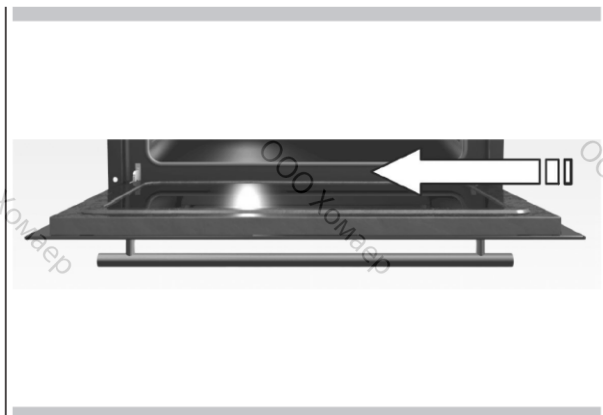




СОДЕРЖАНИЕ		СТР.	СОДЕРЖАНИЕ		СТР.
<b>1 -</b>	<b>Указания по безопасности</b>	<b>3</b>	<b>12 -</b>	<b>Таблица режимов приготовления</b>	<b>22</b>
<b>2 -</b>	<b>Особенности прибора</b>	<b>4</b>		Этап разогрева	24
<b>3 -</b>	<b>Установка духового шкафа</b>	<b>5</b>		Быстрый разогрев	24
	Электрические характеристики	5		Эко	24
	Защита окружающей среды	5		Использование подсветки духового шкафа	24
	Подсоединение к электрической сети	11	<b>13 -</b>	<b>Работа по таймеру</b>	<b>25</b>
<b>4 -</b>	<b>Указания по эксплуатации</b>	<b>12</b>		Продолжительность приготовления	25
	Перед первым использованием духового шкафа	12		Время окончания приготовления	25
	Съемные решетки (если имеются)	12	<b>14 -</b>	<b>Настройка температурного зонда (если имеется)</b>	<b>26</b>
<b>5 -</b>	<b>Панель управления</b>	<b>13</b>			
	Кнопочная панель	13	<b>15 -</b>	<b>Описание различных режимов работы духового шкафа</b>	<b>29</b>
<b>6 -</b>	<b>Общая информация о духовом шкафе</b>	<b>14</b>		Советы и описание режима "Верхний и нижний нагрев"	29
	Коды аварий	14		Общие указания	29
	Звуковые сигналы	14		Советы и описание режима "Только обдув горячим воздухом"	29
	Заводские настройки	14		Советы и описание режима "Верхний и нижний нагрев + обдув горячим воздухом"	30
	Коды аварий "F"	14		Советы и описание режима "Гриль + обдув горячим воздухом"	31
	Разогрев и быстрый разогрев	14		Советы и описание режима "Гриль"	31
	Таймер	15		Советы и описание режима "Высушивание"	31
<b>7 -</b>	<b>Общие рекомендации по эксплуатации духового шкафа</b>	<b>16</b>		Таблица по высушиванию	32
	Разогрев духового шкафа	16	<b>16 -</b>	<b>Рецепты</b>	<b>33</b>
	Рекомендации по эксплуатации	16	<b>17 -</b>	<b>Режим "шабат" (в некоторых моделях)</b>	<b>35</b>
	Посуда	16	<b>18 -</b>	<b>Обслуживание и чистка духового шкафа</b>	<b>36</b>
	Конденсация и температура в духовом шкафу	16		Чистка	36
	Эксплуатация прибора на большой высоте над уровнем моря	16		Демонтаж дверцы	36
<b>8 -</b>	<b>Начало работы</b>	<b>17</b>		Изменение стороны открытия дверцы духового шкафа	37
	Указания по первому включению	17		Снятие внутреннего стекла "ПОЛНОСТЬЮ СТЕКЛЯННОЙ" панорамной дверцы	37
<b>9 -</b>	<b>Пользовательские настройки</b>	<b>18</b>		Замена лампы подсветки	38
	Язык	18	<b>19 -</b>	<b>Устранение проблем при приготовлении пищи</b>	<b>39</b>
	Температура и масса	18	<b>20 -</b>	<b>Устранение неисправностей функционирования</b>	<b>40</b>
	Время	18	<b>21 -</b>	<b>Помощь и сервисное обслуживание</b>	<b>41</b>
	Дата	19		Информация для технического обслуживания	41
	Яркость	19			
	Громкость	19			
<b>10 -</b>	<b>Системные настройки</b>	<b>20</b>			
	Журнал аварий	20			
	Дето-режим	20			
<b>11 -</b>	<b>Начало работы с духовым шкафом</b>	<b>21</b>			
	Включение и отключение духового шкафа	21			
	Выбор режима приготовления пищи	21			
	Изменение режима приготовления	21			
	Изменение температуры	21			



## 1 - УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



### **⚠ ВАЖНО!**

Заводская табличка доступна 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.
- Для приборов всех моделей: 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.**
- 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 не помещайте на нижнюю поверхность рабочей камеры какие-либо предметы (например, продукты в алюминиевой фольге, посуду и проч.).
- 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.
- Запрещается чистить прибор с помощью абразивных чистящих средств или пароочистителя.
- 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.**
- 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.
- Используйте только температурный зонд, входящий в комплект поставки.

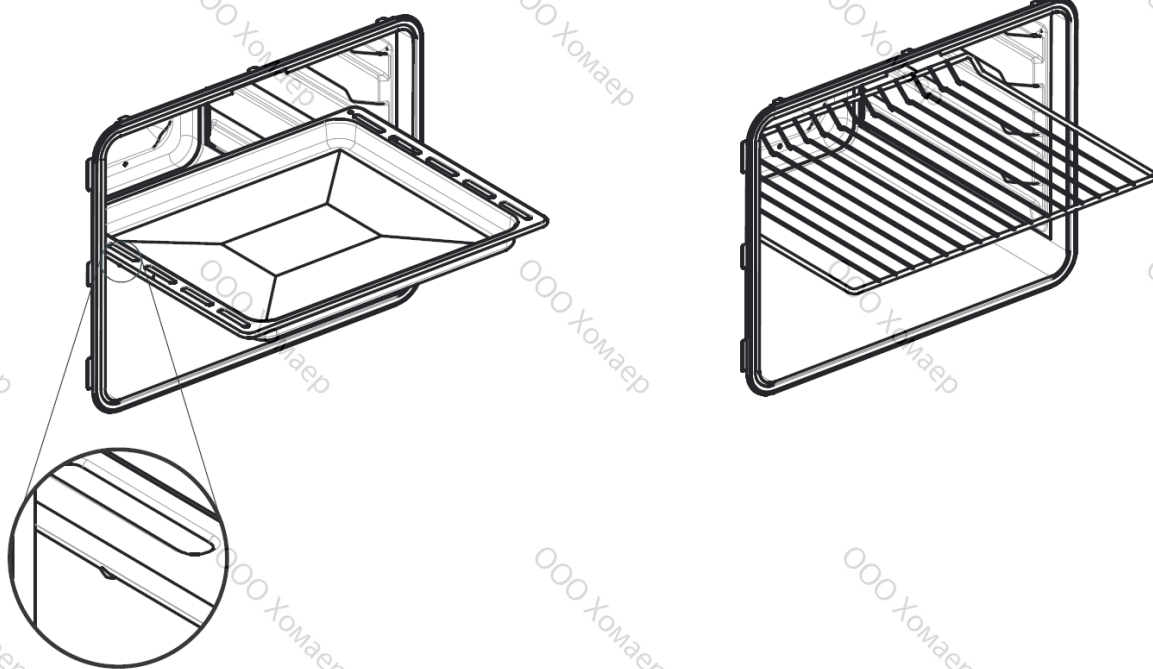
### **⚠ ВАЖНО!**

Если духовой шкаф установлен в помещении, в котором температура может опуститься ниже 3°C, то может появиться авария F\*0117; при увеличении температуры авария исчезает.

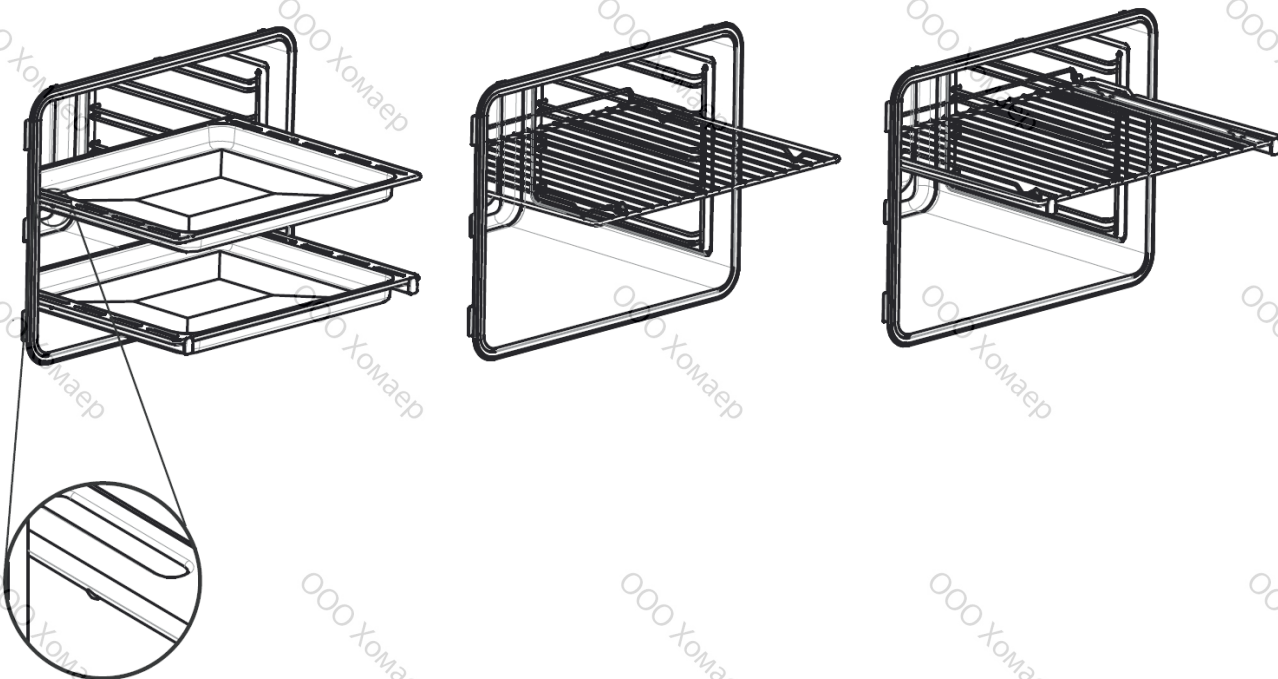
## 2 - ОСОБЕННОСТИ ПРИБОРА

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.

Предмет мебели, в который встраивается прибор, должен иметь отверстие в задней стенке для обеспечения надлежащей циркуляции воздуха и предотвращения перегрева.

#### 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

**Макс. потребляемая мощность:** (см. заводскую табличку)

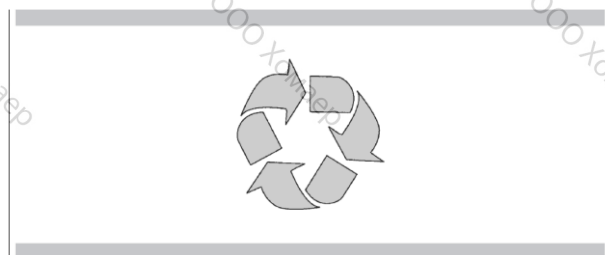
Сеть питания: (см. заводскую табличку)

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

#### Защита окружающей среды

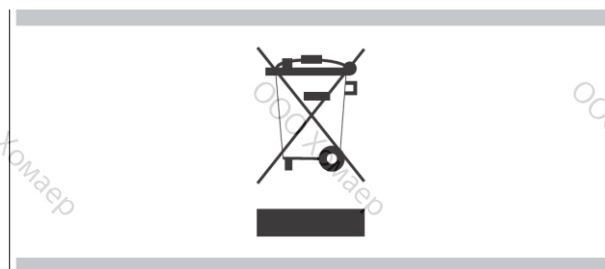
В целях защиты окружающей среды документация на данный прибор отпечатана на бумаге, отбеленной без использования хлора, или на вторично переработанной бумаге. Для предотвращения ущерба окружающей среде упаковка изготовлена из экологических материалов, пригодных для повторного использования и переработки.

Повторная переработка упаковки способствует экономии сырья и уменьшению количества промышленного и бытового мусора.

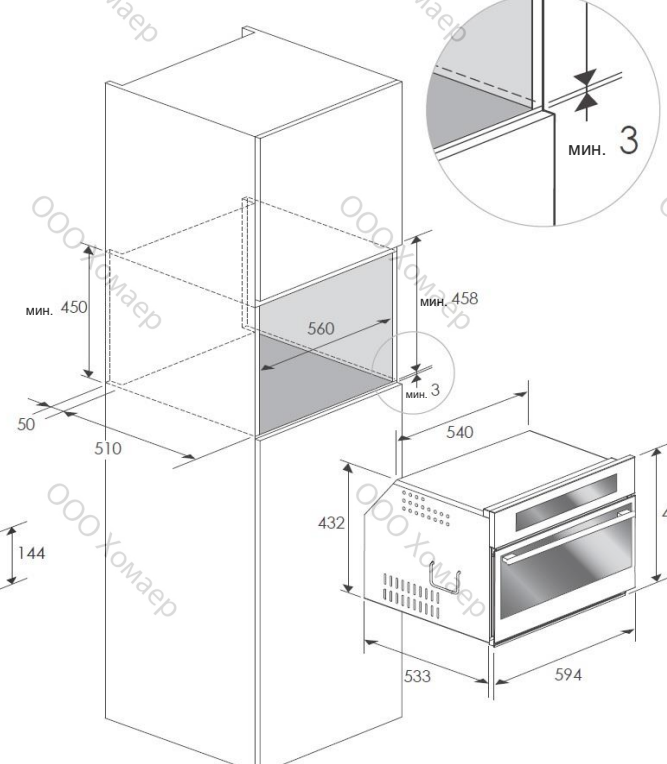
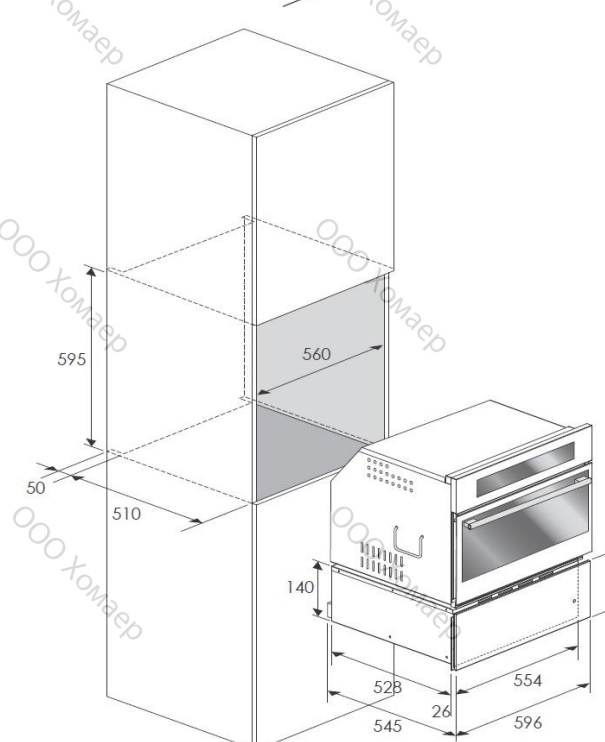
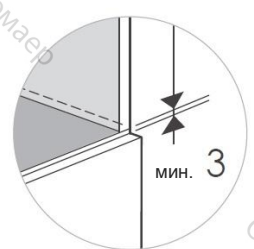
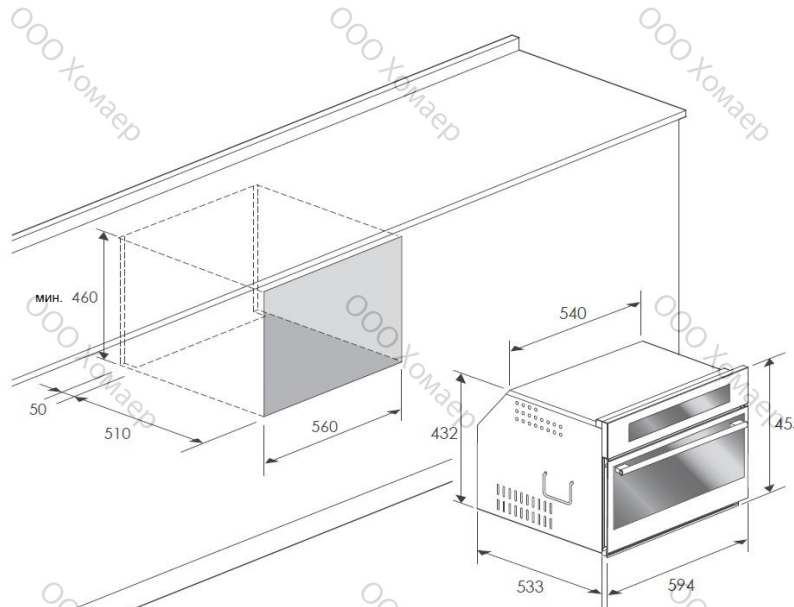


МАТЕРИАЛЫ УПАКОВКИ являются на 100 % пригодными для повторного использования и снабжены соответствующей маркировкой. Утилизация осуществляется согласно местным нормативным требованиям. Упаковочные материалы (пластиковые пакеты, полистироловые части и проч.) следует хранить в недоступном для детей месте, 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 запрещается утилизировать как бытовой мусор, его следует направить на соответствующие пункты переработки электрического и электронного оборудования.

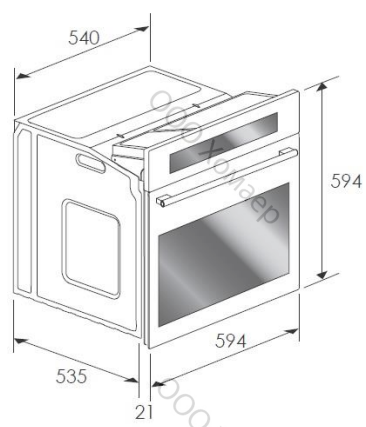
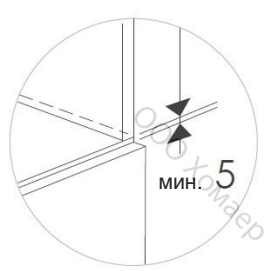
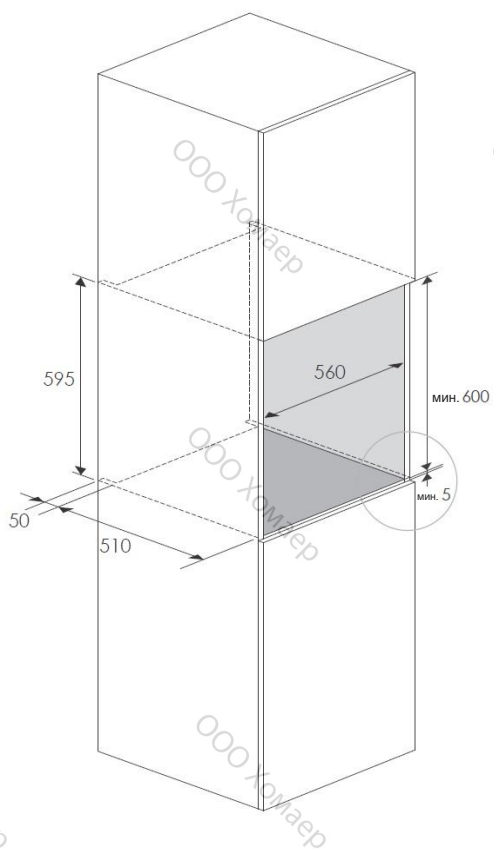
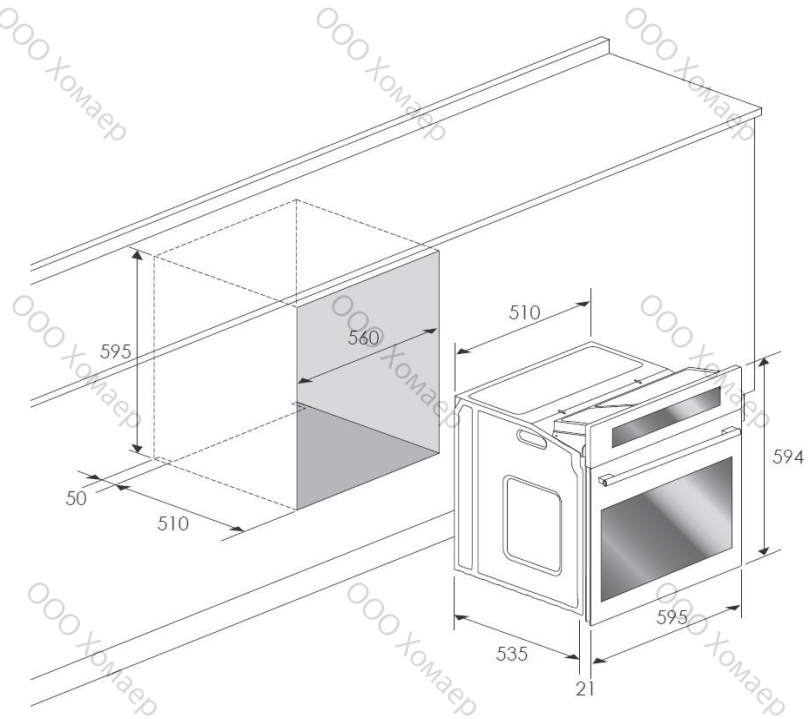


# МОДЕЛЬ 45



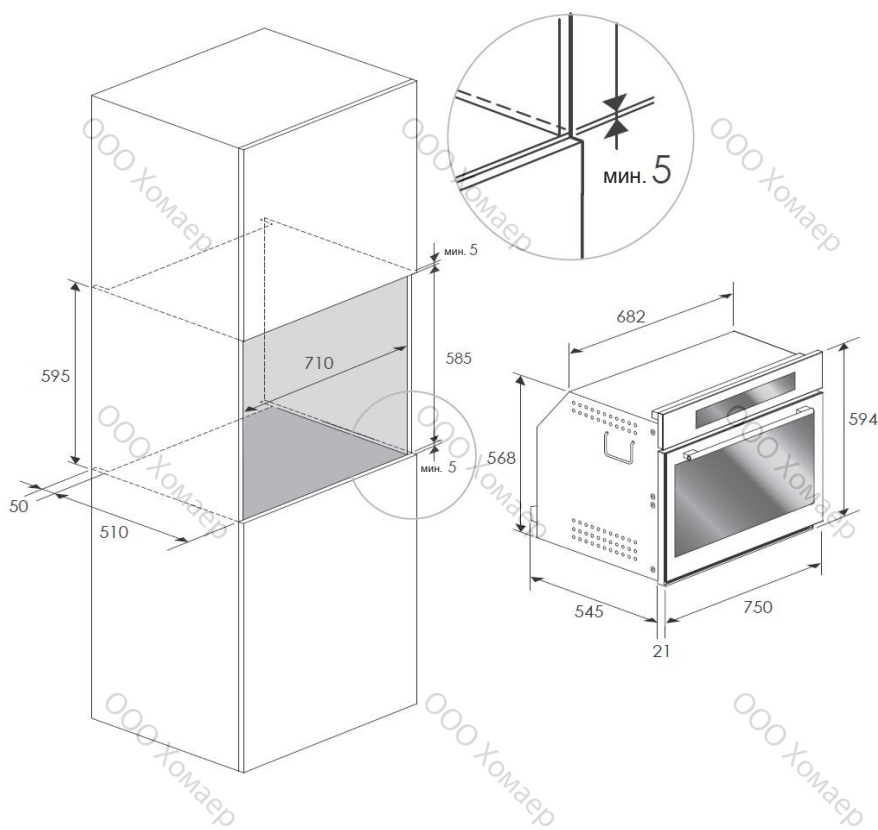
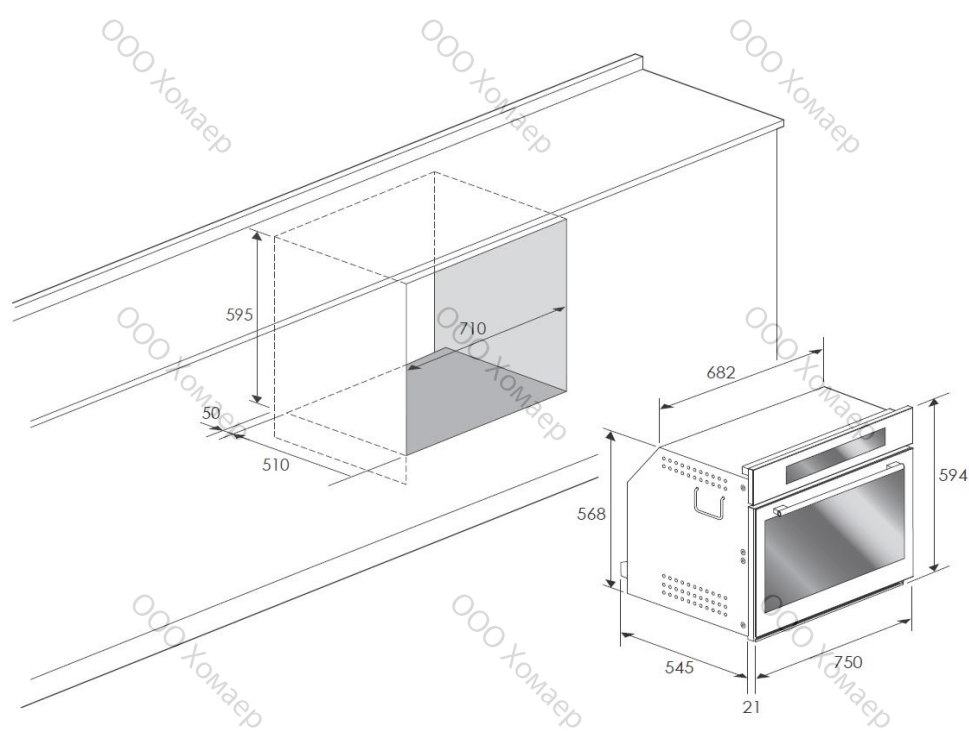
Размеры в мм

# МОДЕЛЬ 60



Размеры в мм

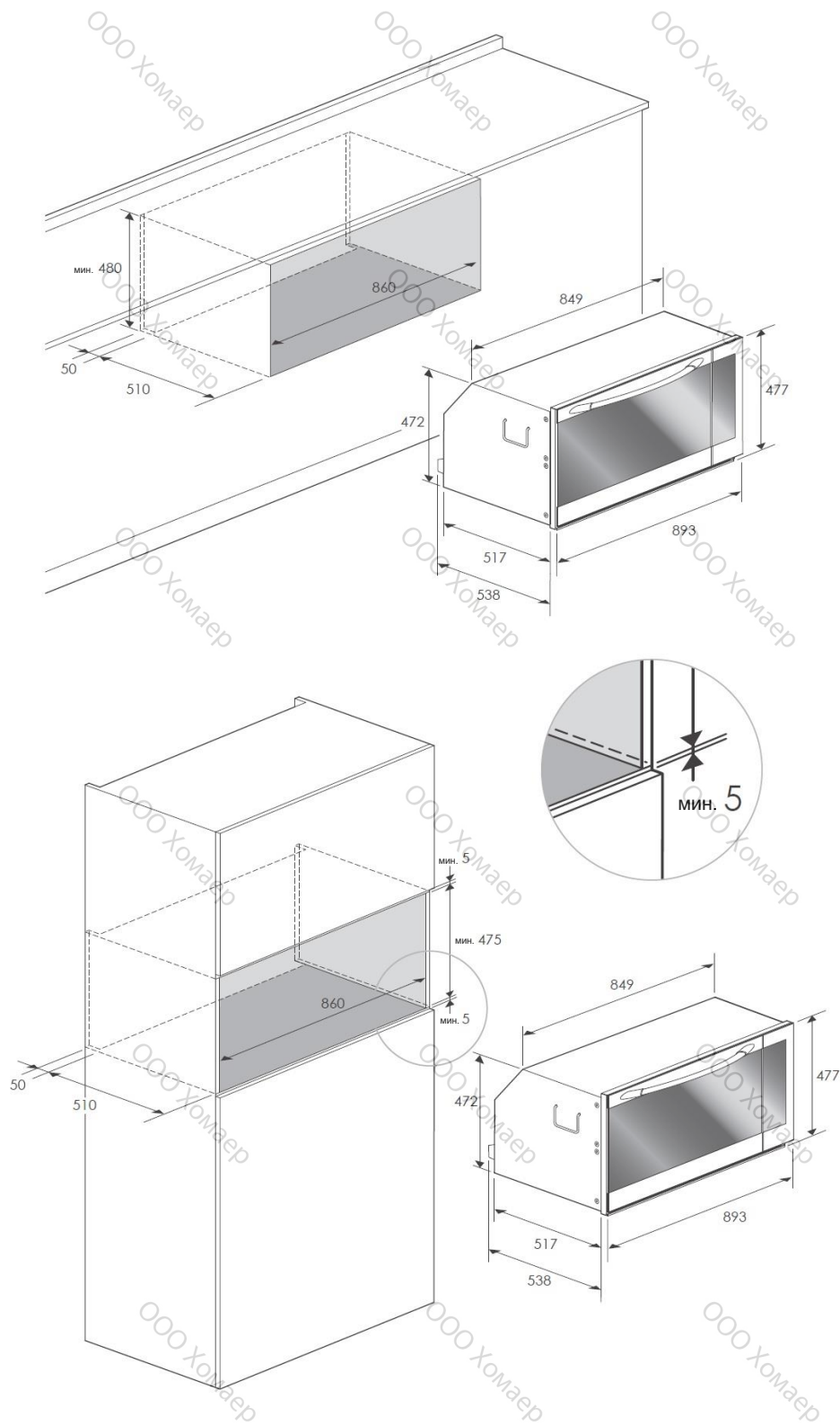
# МОДЕЛЬ 75



Размеры в мм

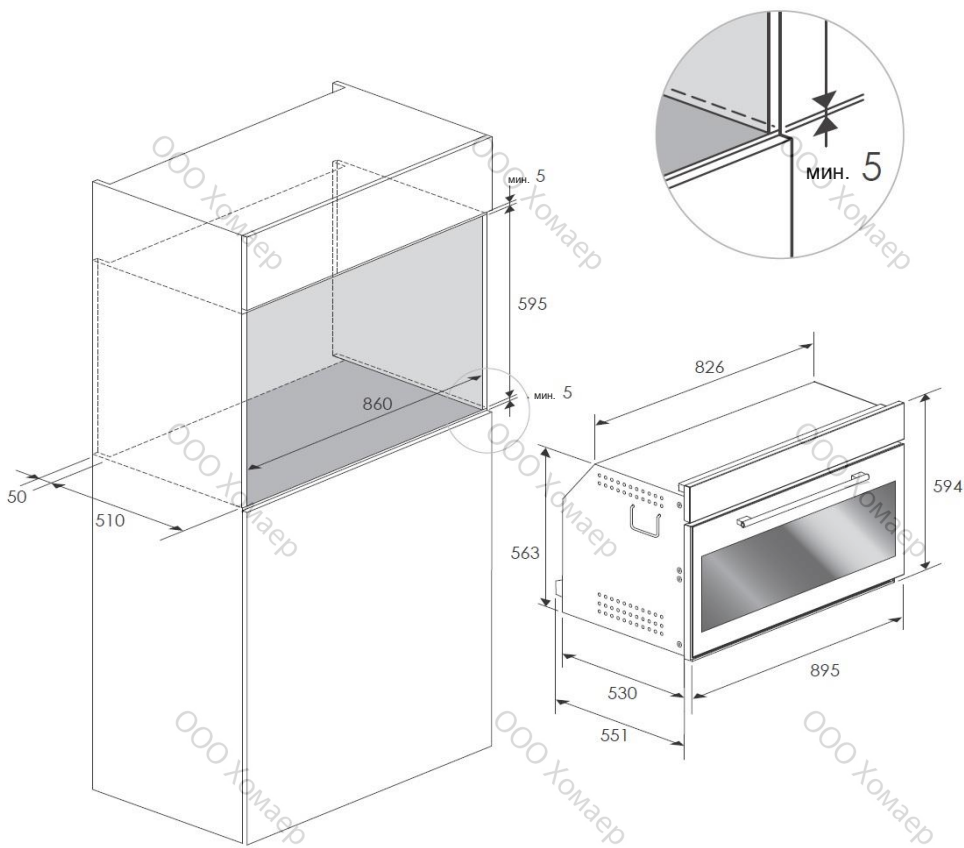
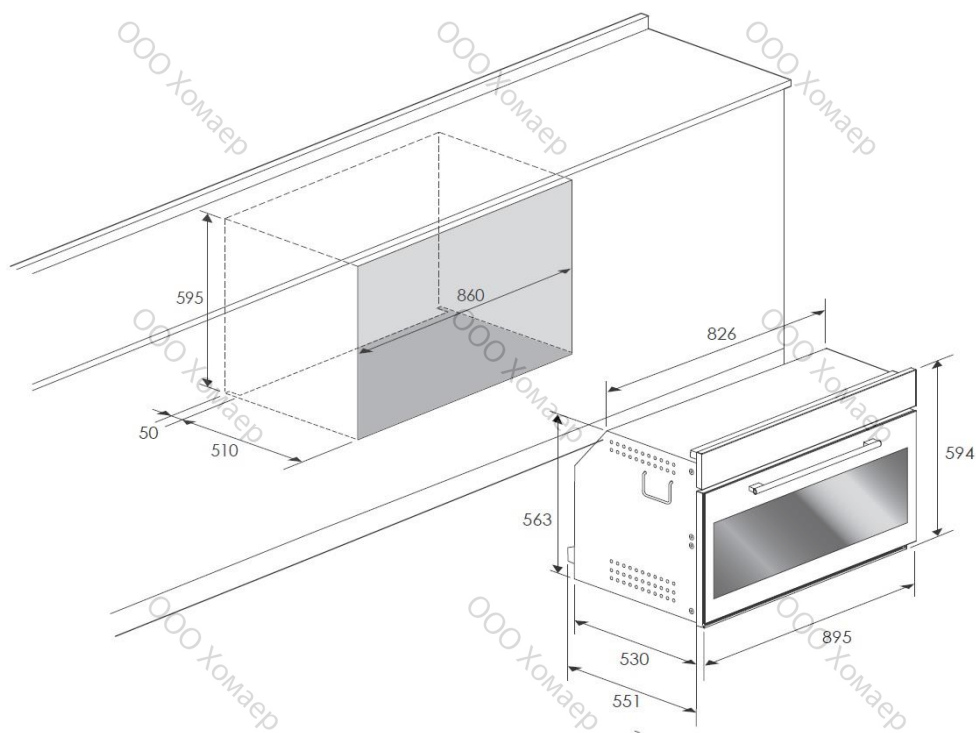


# МОДЕЛЬ 90x48



Размеры в мм

# МОДЕЛЬ 90x60



Размеры в мм

## Подсоединение к электрической сети

### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Данный прибор должен быть заземлен.

Данный духовой шкаф предназначен только для бытового использования.

Напряжение сети питания и потребляемая мощность указаны на заводской табличке, расположенной на левой стенке рабочей камеры сверху и видной после открытия дверцы духового шкафа.

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

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

При повреждении кабеля питания, во избежание опасностей, он должен быть заменен производителем, его авторизованным центром или другими квалифицированными специалистами.

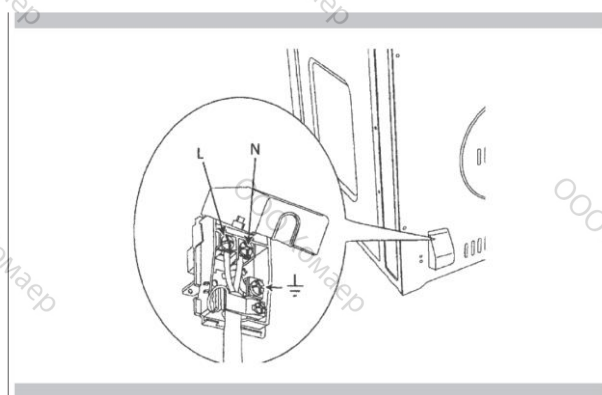
Духовой шкаф должен подсоединяться к сети питания через многополюсный автоматический выключатель с изоляционным расстоянием между контактами в отключенном положении не менее 3 мм, при этом проводник заземления разъединяться не должен. Для подсоединения следует использовать гибкий кабель с запасом по 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 быть доступны после установки духового шкафа.

### ТИПЫ КАБЕЛЕЙ И МИНИМАЛЬНОЕ СЕЧЕНИЕ ЖИЛ

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



## 4 - УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

### Перед первым использованием духового шкафа

Тщательно вымойте духовой шкаф с помощью мыльной воды и хорошо ополосните. Включите духовой шкаф примерно на 30 минут при максимальной температуре, чтобы удалить все частицы жира, которые, в противном случае, могут образовывать неприятные запахи при приготовлении пищи.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

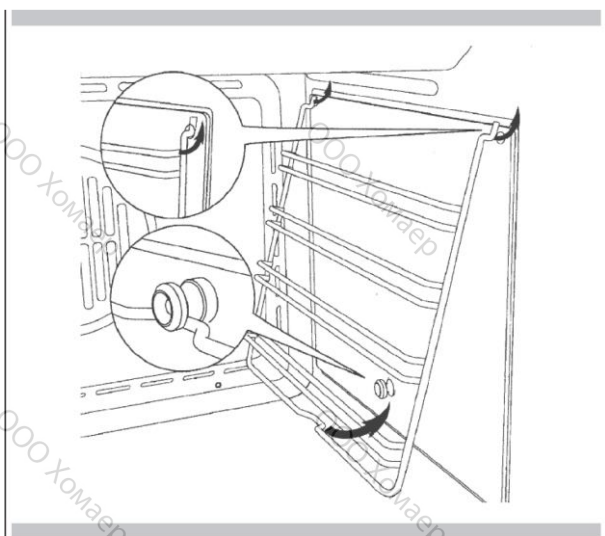
Запрещается накрывать решетки алюминиевой фольгой или использовать ее для отделки духового шкафа. Это может привести к повреждению покрытия при аккумулировании тепла в фольге.

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Устанавливайте решетки аккуратно, не применяя силу, во избежание повреждения эмалированной поверхности.

### Съемные решетки (если имеются)

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

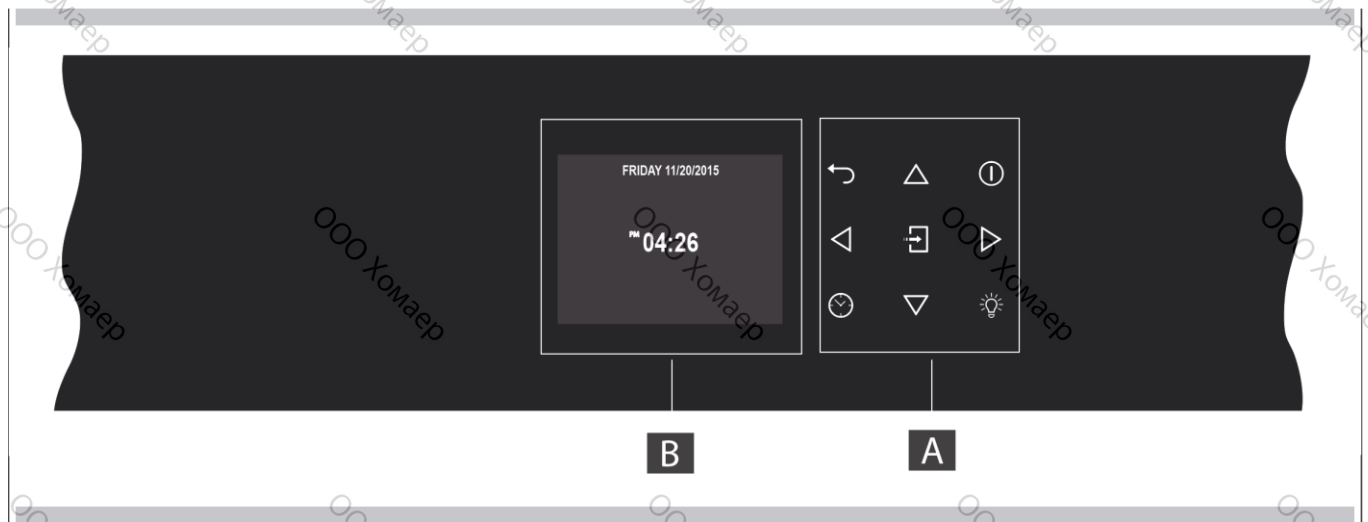


## 5 - ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Фактический вид панели управления приобретенного Вами прибора может немного отличаться от приведенных рисунков.

**A** - Кнопочная панель

**B** - Дисплей



### Кнопочная панель

Требуемое действие выполняется легким касанием соответствующей кнопки. При одновременном нажатии нескольких кнопок ни одно действие выполняться не будет.

	Стрелки перемещения
	Возврат на предыдущий уровень меню. Нажмите и удерживайте для возврата на главную страницу.
	Включение и отключение духового шкафа.
	Подтверждение настроек и запуск процесса приготовления пищи. При нажатии во время приготовления пищи процесс ставится на паузу. Повторное нажатие возобновляет процесс.
	Установка таймера. Вход в меню функций во время процесса приготовления пищи.
	Включение и отключение внутренней подсветки.

## 6 - ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДУХОВОМ ШКАФЕ

Перед первым использованием духового шкафа удалите весь упаковочный материал и 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 текущий режим блокируется. Если авария относится к функции безопасности, то использовать духовой шкаф будет невозможно и при каждой попытке включения прибора на дисплее будет отображаться эта же авария (в этом случае обратитесь в сервисный центр). Если же авария не является критичной, то все функции, не задействованные неисправным компонентом (например, нагревательный элемент), будут доступны.

### Звуковые сигналы

Подтверждают получение команды после нажатия соответствующей кнопки.

Также сигнализируют о том, что отсчет времени завершен (например, таймер или приготовление по таймеру). Во время приготовления по рецепту звуковой сигнал сигнализирует о том, что духовой шкаф ожидает команды пользователя (например, установки блюда или необходимости его перевернуть).

Звуковой сигнал также сигнализирует об аварии духового шкафа.

### Заводские настройки

При выборе режима приготовления пищи прибор автоматически определяет подходящую температуру, которую, при необходимости, 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.

### Разогрев и быстрый разогрев

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

При достижении 100 % от уставки температуры подается звуковой сигнал "завершения фазы разогрева" и значение фактической температуры исчезает. Если духовой шкаф требуется разогреть быстро, то используется функция быстрого разогрева: нагревательные элементы и вентилятор обдува горячим воздухом задействуются таким образом, чтобы максимально уменьшить время разогрева.

После выбора режима приготовления пищи, для которого доступна функция быстрого разогрева, и задания требуемой температуры нажмите кнопку . После входа в меню функций с помощью кнопок  выберите значок  , подтвердите выбор кнопкой .









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

## Таймер

### ВНИМАНИЕ!

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Нажатие кнопки "ОТКЛ." не приводит к сбросу или останову таймера.

- 1 Нажмите кнопку  и с помощью кнопок   задайте требуемое время, затем подтвердите выбор кнопкой . Для переключения между значениями минут и часов используйте кнопки  .
- 2 Время может быть задано в диапазоне от 1 минуты до 12 часов 59 минут. После задания значения оставшееся время будет постоянно отображаться в нижней строке состояния, пока оно не истечет или не будет сброшено.
- 3 Для изменения значения или отмены таймера необходимо сбросить таймер путем нажатия и удержания кнопки  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 подаваться в течение одной минуты или до нажатия кнопки .

## 7 - ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВОГО ШКАФА

### Разогрев духового шкафа

- Разогрев духового шкафа требуется 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.
- Задание более высокой температуры не уменьшает продолжительность разогрева.
- Разогрев необходим для получения хороших результатов при приготовлении пирогов, печенья, кондитерских изделий и хлеба.
- Разогрев облегчает получение румяной корочки и предотвращает потерю мясного сока.
- Перед разогревом установите решетки в надлежащее положение.
- Во время разогрева на дисплее постоянно отображается фактическая температура.
- Окончание этапа разогрева подтверждается звуковым сигналом, при этом отображение фактической температуры прекращается.

### Рекомендации по эксплуатации

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

### Посуда

- Стеклопосуда аккумулирует тепло. При приготовлении в стеклянной посуде уменьшайте температуру на 15 °С.
- 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, приводя к образованию более легкой и деликатной румяной корочки. Такой тип посуды требуется 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. Неизолированные противни могут увеличить продолжительность приготовления пищи.
- Перед приготовлением пищи извлеките из прибора пустой поддон для сбора жира, так как его наличие может повлиять на результат приготовления пищи.
- Не храните поддон для сбора жира внутри духового шкафа.

### Конденсация и температура в духовом шкафу

- Испарение небольшого количества влаги во время приготовления пищи является нормальным. Количество этой влаги зависит от ее содержания в приготовляемом продукте. Эта влага может сконденсироваться на любой поверхности, температура которой ниже температуры в рабочей камере например, на панели управления.
- Данный духовой шкаф оснащен электронным датчиком температуры, позволяющим поддерживать точно заданное значение температуры. Духовой шкаф устаревшей модели может быть оснащен механическим термостатом, показания которого со временем смещаются в сторону более высоких температур. Это нормально, если потребуются скорректировать любимые рецепты для их приготовления в новом приборе.

### Эксплуатация прибора на большой высоте над уровнем моря

- При приготовлении пищи на большой высоте над уровнем моря рецепты и продолжительность приготовления могут отличаться от стандартных.



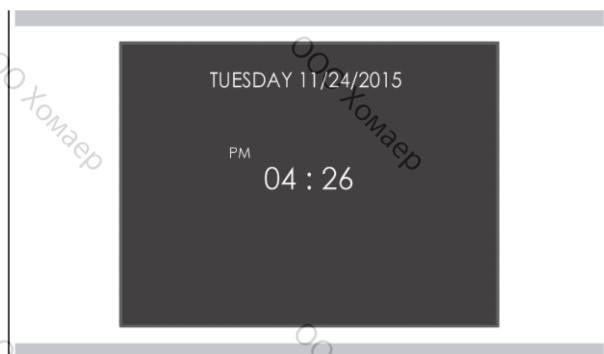
### Указания по первому включению

При первом подсоединении духового шкафа к сети питания устройство управления автоматически подготовится к заданию нескольких пользовательских настроек, которые сохранятся при последующих включениях.

- Язык
- Температура и масса
- Время
- Дата

### Указания по настройке приведены в главе "ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ".

После задания пользовательских настроек устройство управления автоматически перейдет в режим ожидания с соответствующим отображением на дисплее.

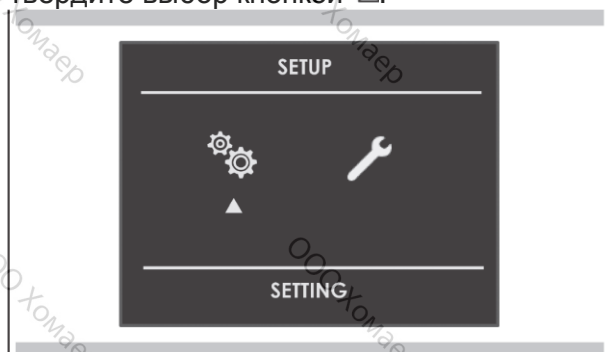


## 9 - ПОЛЬЗОВАТЕЛЬСКИЕ НАСТРОЙКИ

После включения духового шкафа выберите значок и нажмите кнопку для входа в меню "SETTINGS" (настройки). Данное меню позволяет персонализировать настройки духового шкафа. Для входа в меню необходимо отсутствие активных режимов приготовления пищи, а таймер должен быть отключен.

ПРИМЕЧАНИЕ: Выполнение настроек будет 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 .



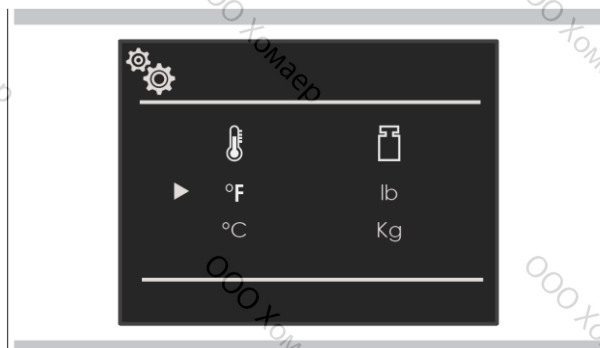
### Язык

Кнопками выберите язык из имеющихся, подтвердите выбор кнопкой .



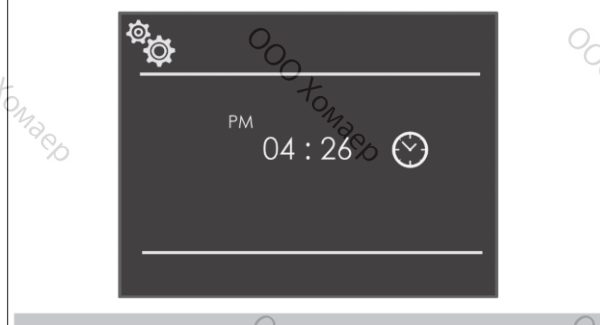
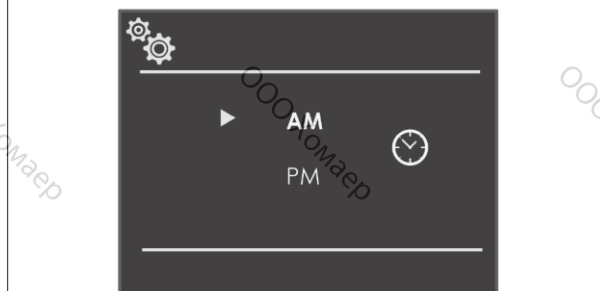
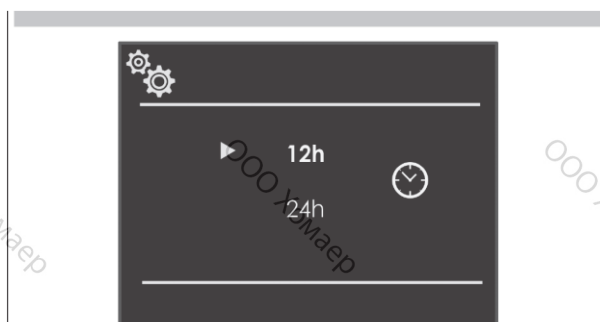
### Температура и масса

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



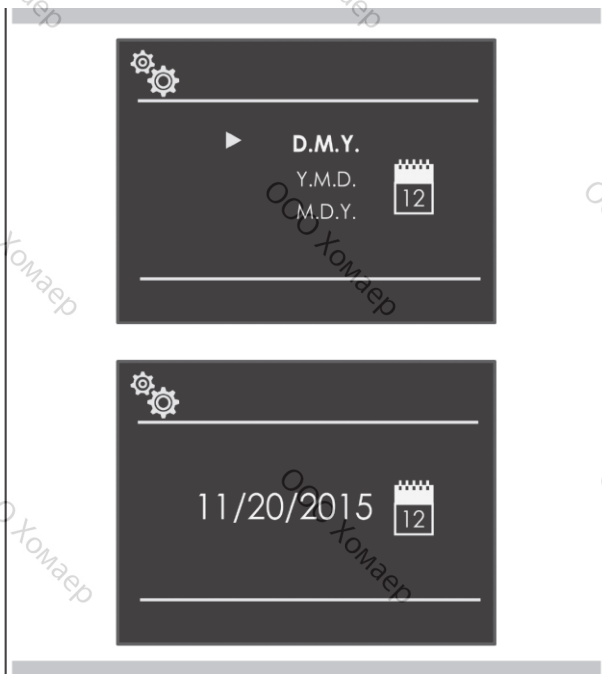
### Время

Кнопками выберите формат времени между "12h AM/PM" или "24h" и подтвердите выбор кнопкой . После этого задайте время кнопками и подтвердите изменение кнопкой .



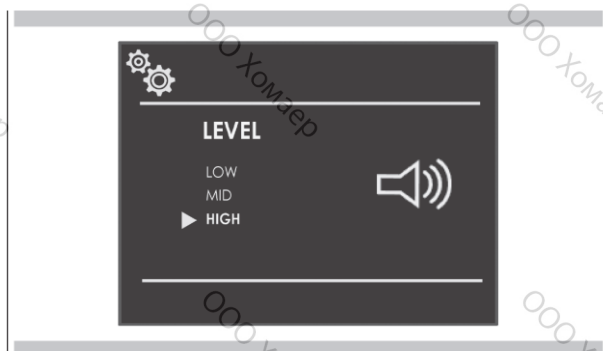
### Дата

Кнопками  $\triangle$   $\nabla$  выберите формат даты между "ДД/ММ/ГГ – ГГ/ММ/ДД – ММ/ДД/ГГ", подтвердите выбор кнопкой  $\square$ . После этого задайте время кнопками  $\triangle$   $\nabla$  и подтвердите изменение кнопкой  $\square$ .



### Громкость

Кнопками  $\triangle$   $\nabla$  выберите требуемый уровень громкости, подтвердите выбор кнопкой  $\square$ .








### Яркость

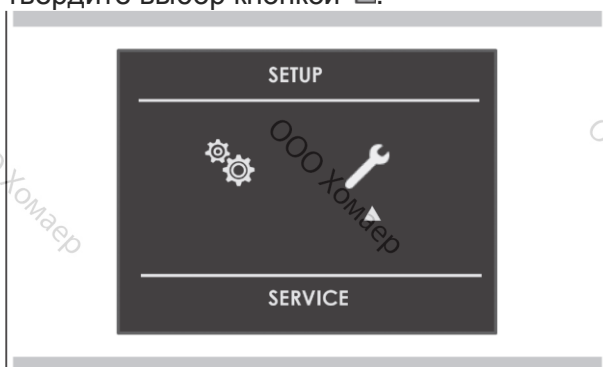
Кнопками  $\triangleleft$   $\triangleright$  выберите состояние прибора ("ON" (вкл.) или "STAND-BY" (ожидание)), для которого требуется изменить яркость. Затем кнопками  $\triangle$   $\nabla$  выберите уровень яркости и подтвердите выбор кнопкой  $\square$ .






## 10 - СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ

После включения духового шкафа выберите значок  и нажмите кнопку  для входа в меню "SETTINGS" (настройки). Данное меню позволяет задать различные параметры и специальные функции. Также оно позволяет просмотреть журнал аварий.

1. Кнопками   выберите подменю и подтвердите выбор кнопкой .







2. В данном подменю можно изменить следующие настройки:


Кнопками   выберите один из трех параметров, который требуется изменить, подтвердите выбор кнопкой .




### Демо-режим

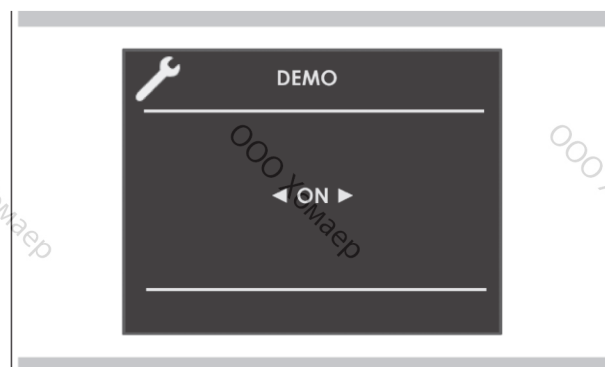
В данном меню можно активировать DEMO-режим, который позволяет автоматически продемонстрировать функционирование прибора, но приготовление пищи в нем невозможно.

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 переключится в режим ожидания. Для возобновления режима нажмите кнопку .

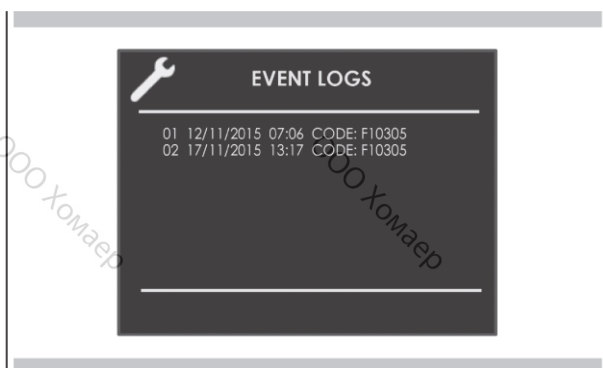
Для отмены режима войдите в меню DEMO-режима и выберите пункт "OFF" (ОТКЛ.). Подтвердите кнопкой .

ПРИМЕЧАНИЕ: После настройки, данная функция остается активной даже если духовой шкаф отсоединялся от сети питания.



### Журнал аварий


Данное меню позволяет просмотреть сохраненные аварии. Коды аварий следует сообщить специалисту сервисного центра.




# 11 - НАЧАЛО РАБОТЫ С ДУХОВЫМ ШКАФОМ

## Включение и отключение духового шкафа

### ВАЖНО!

Нажатие кнопки  не приводит к прекращению выполнения функции.

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 длительное время во время приготовления пищи.
- Дверца должна быть постоянно закрыта при работе в режиме "ГРИЛЬ".
- Решетка(и) должны быть расположены на подходящих уровнях.

Функции	
	НИЖНИЙ НАГРЕВ
	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ
	ТОЛЬКО ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ
	ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ
	ЭКО
	ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩАДИ (двойной)
	ГРИЛЬ
	ГРИЛЬ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ
	НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ
	ПИЦЦА
	ВЫСУШИВАНИЕ
	ВЕРХНИЙ НАГРЕВ
	ШАБАТ В некоторых моделях
	ЧИСТКА В некоторых моделях

- 1 Выберите значок  и нажмите кнопку . Кнопками   выберите требуемый режим приготовления пищи (согласно типу продукта) и подтвердите кнопкой .
- 2 Находясь в этом меню, режим приготовления пищи все еще можно изменить кнопками  .
- 3 Если предлагаемая температура является надлежащей, то нажмите кнопку  для запуска процесса 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.






## Изменение режима приготовления

- Если приготовление осуществляется не по таймеру, то для постановки процесса на паузу нажмите кнопку . Все параметры режима приготовления сохраняются, а возобновление процесса осуществляется повторным нажатием этой кнопки.
- Для изменения режима во время приготовления пищи нажмите кнопку , а затем кнопку . В этот момент кнопками   можно выбрать другой режим приготовления из доступных.

## Изменение температуры

### ВАЖНО!

- Если температура является фиксированной, то она не отображается на дисплее (для всех режимов приготовления пищи).
- 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  .

## 12 ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### ДУХОВОЙ ШКАФ 45 см

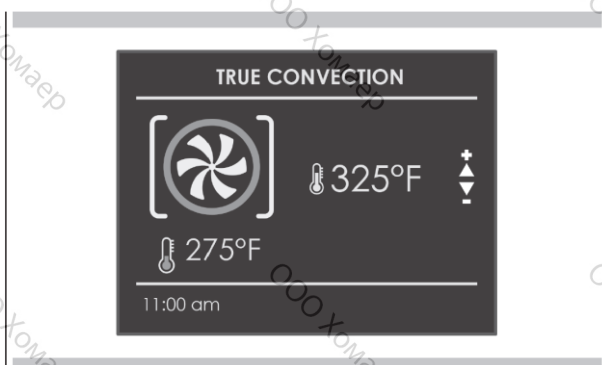
РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗНАЧОК	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ	ТЕМПЕРА- ТУРНЫЙ ЗОНД	ТЕМПЕРАТУРА		
				Мин.	По умол- чанию	Макс.
РАЗМОРАЖИВАНИЕ				40 °C	50 °C	60 °C
НИЖНИЙ НАГРЕВ		⌞		50 °C	50 °C	200 °C
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ		⌞		50 °C	190 °C	230 °C
ЭКО				50 °C	165 °C	230 °C
ТОЛЬКО ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ		⌞		50 °C	165 °C	230 °C
ПИЦЦА		⌞		50 °C	230 °C	230 °C
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ		⌞		50 °C	165 °C	230 °C
ГРИЛЬ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ		⌞		50 °C	165 °C	230 °C
НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ		⌞		50 °C	165 °C	200 °C
ГРИЛЬ		⌞		50 °C	230 °C	230 °C
ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩА- ДИ (двойной)		⌞		50 °C	230 °C	230 °C
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ		⌞		50 °C	180 °C	230 °C
ШАБАТ (если имеется)				60 °C		

**ДУХОВОЙ ШКАФ 60 см - 75 см - 90x48 см - 90x60 см**

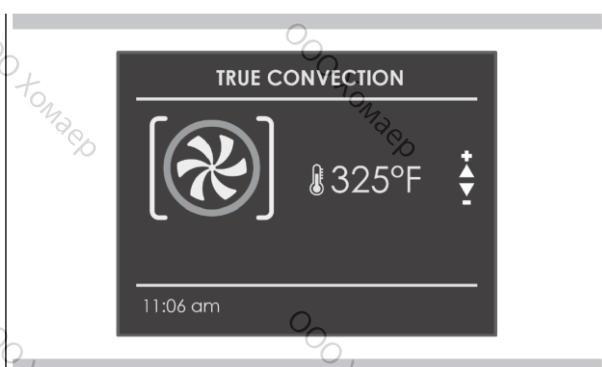
РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ЗНАЧОК	БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ	ТЕМПЕРА- ТУРНЫЙ ЗОНД	ТЕМПЕРАТУРА		
				Мин.	По умол- чанию	Макс.
РАЗМОРАЖИВАНИЕ				40 °C	50 °C	60 °C
НИЖНИЙ НАГРЕВ		⌞		50 °C	50 °C	250 °C
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ		⌞		50 °C	190 °C	250 °C
ЭКО				50 °C	165 °C	250 °C
ТОЛЬКО ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ		⌞		50 °C	165 °C	250 °C
ПИЦЦА		⌞		50 °C	230 °C	250 °C
ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ		⌞		50 °C	165 °C	250 °C
ГРИЛЬ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ		⌞		50 °C	165 °C	250 °C
НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ		⌞		50 °C	165 °C	250 °C
ГРИЛЬ		⌞		50 °C	230 °C	250 °C
ГРИЛЬ БОЛЬШОЙ ПЛОЩА- ДИ (двойной)		⌞		50 °C	230 °C	250 °C
ВЕРХНИЙ НАГРЕВ		⌞		50 °C	180 °C	250 °C
ШАБАТ (если имеется)				60 °C		
ЧИСТКА				250 °C		

### Этап разогрева

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



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

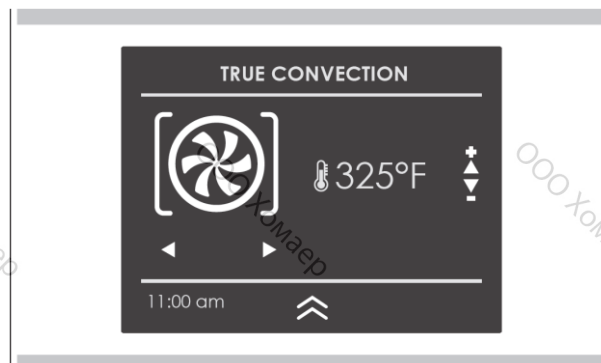


### Быстрый разогрев

Функция "БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ" позволяет достичь заданной температуры быстрее, чем обычно. Данная функция может быть активирована для всех режимов приготовления с НИЖНИМ НАГРЕВОМ (кроме режимов ШАБАТ и ЭКО), ОБДУВОМ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ и режимов группы "ПИЦЦА".

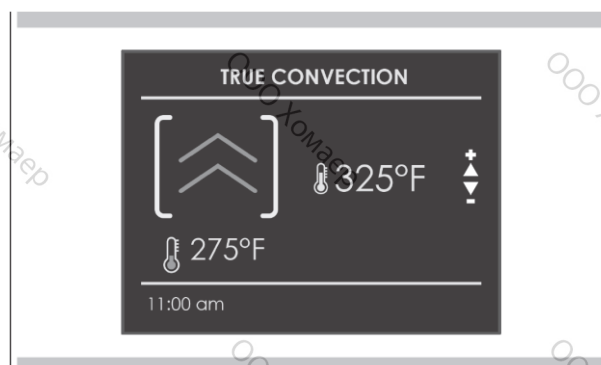
### Порядок выбора функции "БЫСТРЫЙ НАГРЕВ":

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



3. Еще раз нажмите кнопку 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.



### 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 медленнее обычного. Не рекомендуется для большого количества пищи, например, для больших порций или тяжелых кусков.

### Использование подсветки духового шкафа

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



## 13 - 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 на большее время, чем 1 час до и после процесса приготовления. Это может привести к ухудшению качества продуктов.

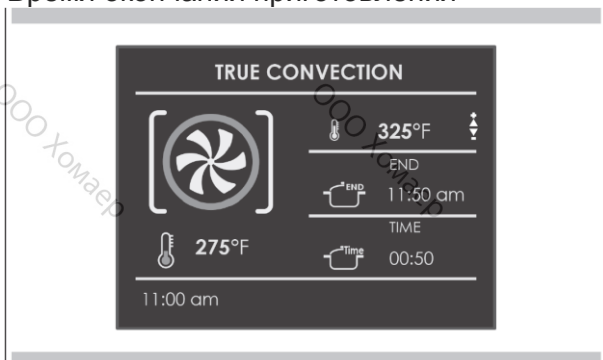
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Режим работы по таймеру не используется совместно с температурным зондом. Максимальная продолжительность приготовления, которую можно задать, составляет 12 часов.

### 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 таймеру

1. Выберите режим приготовления и температуру.
2. Функцию можно активировать двумя способами:
  - а) Выберите значок  для задания продолжительности и нажмите .
  - б) Выберите значок  для задания времени окончания и нажмите .
3. После выбора одной из двух описанных выше опций задайте время с помощью кнопок   и подтвердите кнопкой .
4. После нажатия кнопки  запустится процедура приготовления пищи, а на дисплее будет отображаться информация о продолжительности приготовления.
  - Режим приготовления
  - Температура
  - Продолжительность приготовления
  - Время окончания приготовления









5. По завершении процесса приготовления духовой шкаф отключится и раздастся звуковой сигнал, информирующий об окончании приготовления пищи.

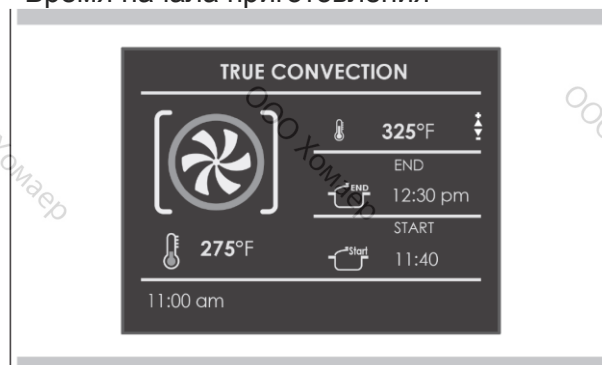
Для изменения продолжительности приготовления во время работы духового шкафа просто нажмите кнопку  и введите новую продолжительность приготовления, затем нажмите кнопку .



### Время окончания приготовления

Используйте функцию "Время окончания приготовления" для отложенного старта процесса приготовления. Задайте время окончания приготовления и духовой шкаф автоматически рассчитает время старта процесса приготовления. Включение и отключение духового шкафа осуществляется автоматически.

### Задание задержки старта в режиме работы по таймеру

1. Сначала задайте требуемую продолжительность приготовления, как указано в пункте "COOK TIME" (продолжительность приготовления).
2. Выберите значок  для задания времени окончания и нажмите .
3. Задайте время окончания приготовления кнопками   и подтвердите кнопкой .
4. После нажатия кнопки  прибор переключится в режим ожидания, а на дисплее отобразится информация по отложенному старту.
  - Режим приготовления
  - Температура
  - Время окончания приготовления
  - Время начала приготовления



- По окончании приготовления духовой шкаф отключится и раздастся звуковой сигнал, информирующий об окончании приготовления пищи. 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 .

## 14 - НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА (ЕСЛИ ИМЕЕТСЯ)

Данная опция является наилучшим способом определения момента приготовления блюда (стейка или птицы).

Данный духовой шкаф опционально может оснащаться температурным зондом, предназначенным для измерения температуры внутри куска мяса и остановка процесса приготовления при достижении заданного значения.

При использовании температурного зонда духовой шкаф автоматически контролирует продолжительность приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** температурный зонд является аксессуаром, доступным для шкафов только некоторых моделей.

Результатом прецизионного регулирования являются необыкновенные мягкость, запах и вкус блюда.

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

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

Бактерии определенных видов могут приводить к порче продуктов, 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, что используйте температурный зонд для того, чтобы убедиться, что достигнута минимально необходимая температура.
- Ненадлежащим образом приготовленная курица 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 температурный зонд, входящий в комплект поставки.

Рекомендуем использовать следующую таблицу, приводимую национальной базой данных по безопасности продуктов США (NFSD).

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

## ⚠ ВНИМАНИЕ!

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


**ПРИМЕЧАНИЕ:** Использование температурного зонда возможно только в некоторых режимах (также он недоступен для рецептов). При попытке его использования с неподходящим режимом на дисплее появится сообщение с указанием извлечь температурный зонд.

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




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

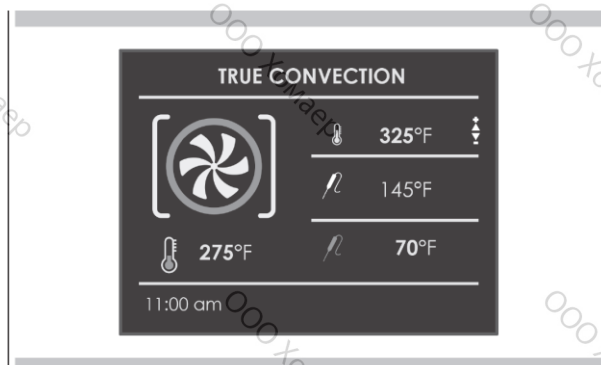
Вставьте кончик температурного зонда в центральную и самую толстую часть куска мяса.


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

Установка температурного зонда определяется автоматически, при этом на дисплее появляется значок .

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



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






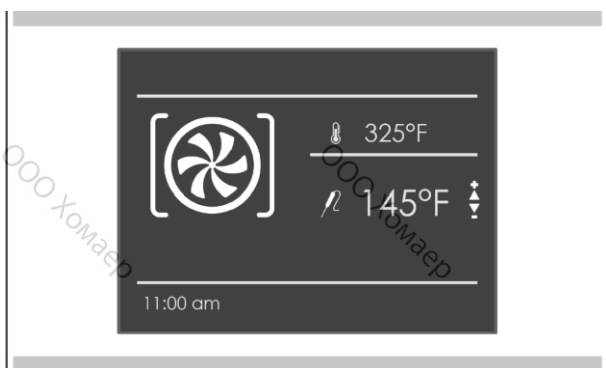
2. После нажатия кнопки  начнется процесс приготовления и все данные, связанные с температурным зондом, будут отображаться на дисплее.

- Режим приготовления
- Температура в рабочей камере
- Заданная температура зонда
- Фактическая температура, измеряемая зондом

При достижении заданной температуры зонда 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 зонда нажмите кнопку , затем кнопку  и еще раз кнопку .



### Советы и описание режима "Верхний и нижний нагрев"

"Верхний и нижний нагрев" - это режим приготовления с помощью горячего воздуха. Для нагрева воздуха используются верхний и нижний нагревательные элементы, но обдув 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.

### Общие указания

- Для получения наилучших результатов готовьте 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.
- Тратьте на проверку готовности минимальное время.
- Используйте посуду из металла (с антипригарным покрытием или без него), жаропрочного стекла, стеклокерамики, керамики и других материалов, пригодных для использования в духовых шкафах.
- При использовании жаропрочного стекла уменьшайте температуру на 15 °C относительно рекомендуемой.
- 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 обкладывания каких-либо частей духового шкафа. Фольга является прекрасным 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. 35.

### Советы и описание режима "Только обдув горячим воздухом"

- Уменьшите температуру приготовления на 15 °C.
- Для получения макс. отдачи от обдува горячим воздухом продукты должны готовиться без крышки в противнях с низкими стенками. Для наилучшего результата используйте посуду из полированного алюминия, если не указано другое.
- Также можно использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При использовании посуды из жаропрочного стекла уменьшите температуру еще на 15 °C (суммарно 30 °C).
- 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 приготавливаемых продуктов.
- Режим "только обдув горячим воздухом" прекрасно подходит для приготовления большинства продуктов. Не готовьте в этом режиме такие блюда, как 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 могут быть использованы для приготовления печенья, бисквитов и закусок.
  - При приготовлении одновременно на двух решетках: используйте уровни 1 и 3.
  - При приготовлении одновременно на четырех решетках располагайте посуду так, чтобы они не располагались одна над другой. Для получения наилучшего результата рекомендуется располагать посуду спереди на верхней решетке и сзади на задней решетке (см. рисунок справа). Вокруг посуды следует обеспечить свободное пространство размером 2,5-3 см.
- Преобразование ваших собственных рецептов может быть очень простым. Выберите рецепт, прекрасно подходящий для режима "обдув горячим воздухом".
- Уменьшите температуру и продолжительность приготовления, если необходимо. Прежде, чем будут получены оптимальные результаты, может потребоваться несколько попыток. Законспектируйте свой рецепт и последовательность действий для корректировки в следующий раз, когда захотите повторить рецепт с использованием режима "обдув горячим воздухом".
- Рекомендации по устранению неисправностей приведены на стр. 35.

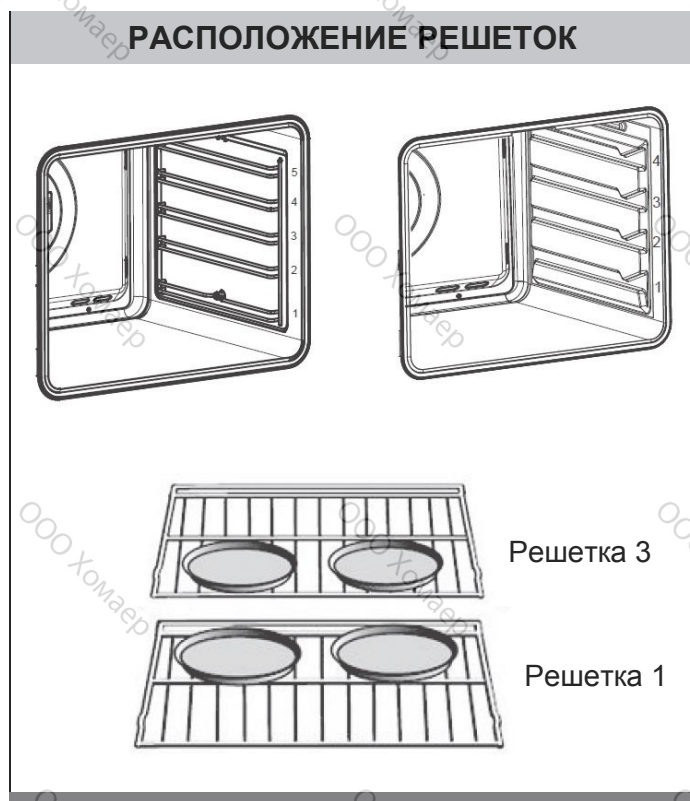
## Продукты, которые рекомендуется готовить с использованием режима "обдув горячим воздухом": Рекомендации по быстрым и простым рецептам

Закуски, бисквиты, кофейные пирожные  
Печенье (от 2 до 4 решеток), дрожжевой хлеб  
Профитроли  
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)

Переход от режима "НИЖНИЙ НАГРЕВ" к режиму "НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ"

- Уменьшите температуру приготовления на 15 °С.
- Задавайте такую же продолжительность приготовления, как и для режима "нижний нагрев", если она не превышает 15 минут.
- Блюда, продолжительность приготовления которых менее 30 минут, следует проверить на готовность на 5 минут раньше, чем при стандартном рецепте.
- Если продолжительность приготовления превышает 40 минут, то ее следует уменьшить на 25 %.

### РАСПОЛОЖЕНИЕ РЕШЕТОК



### Советы и описание режима "Верхний и нижний нагрев + обдув горячим воздухом"

- Разогревать прибор перед режимом "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 температурный зонд для определения готовности внутренних частей и достижения "конечной" температуры.
- Выполните двойную проверку внутренней температуры, вставив температурный зонд в другой участок продукта.
- Крупную тушу птицы может потребоваться закрыть фольгой (вместе с поддоном) на некоторое время во избежание излишнего потемнения.

### Рекомендации по быстрым и простым рецептам Переход от режима "НИЖНИЙ НАГРЕВ" к режиму "ВЕРХНИЙ И НИЖНИЙ НАГРЕВ + ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ":

- 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 равна 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 разделявать.

Указанная продолжительность приготовления дана для справки, так как она зависит от толщины и температуры продукта перед приготовлением.

### Советы и описание режима "Гриль + обдув горячим воздухом"

- Установите решетку на требуемый уровень, затем включите духовой шкаф.
- При работе в режиме "гриль + обдув горячим воздухом" дверца прибора должна быть закрыта.
- Разогревать духовой шкаф не требуется.
- Используйте двойной противень.
- По истечении половины времени приготовления кусок мяса следует перевернуть (см. таблицу для режима "Гриль + обдув горячим воздухом").

Продолжительности приготовления в режимах "гриль" и "гриль + обдув горячим воздухом" практически одинаковы.

Указанная продолжительность приготовления дана для справки, 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 работе в режиме "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").

Продолжительности приготовления в режимах "гриль" и "гриль + обдув горячим воздухом" практически одинаковы.

Указанная продолжительность приготовления дана для справки, так как она зависит от толщины и температуры продукта перед приготовлением.

### Советы и описание режима "Высушивание"

- Для высушивания используется соответствующий режим. Используется более низкая температура, при влага медленно уносится обдувающим продуктом горячим воздухом, обеспечивая его консервацию.
- По умолчанию, для режима высушивания задана температура 60 °С.
- Температура в режиме высушивания может регулироваться 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	ВРЕМЯ ВЫСУШИВАНИЯ*, ч	ПРОВЕРКА ГОТОВНОСТИ	
<b>ФРУКТЫ</b>				
<b>Яблоки</b>	Разрезать на 4 части, залить 2 стаканами воды и ¼ стакана лимонного сока	11-15	Слегка упругие	
<b>Бананы</b>	Разрезать на 4 части, залить 2 стаканами воды и ¼ стакана лимонного сока	11-15	Слегка упругие	
<b>Вишня</b>	Помыть и высушить бумажными полотенцами. У свежих плодов удалить косточки.	10-15	Упругие, кожистые, похожие на резину	
<b>Апельсиновые дольки и корки</b>	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	
<b>Ананас кольцами</b>	Осушить бумажными полотенцами	Консервированные: 9-13 Свежие: 8-12	Мягкие и упругие	
<b>Клубника</b>	Помыть и высушить бумажными полотенцами. Нарезать дольками 1,5 см, внешним слоем (кожицей) выложить на решетку	12-17	Сухие, ломкие	
<b>ОВОЩИ</b>				
<b>Перец</b>	Помыть и высушить бумажными полотенцами. Удалить мембрану, нарезать крупными кусочками толщиной 2,5 см	16-20	Кожистые, без влаги внутри	
<b>Грибы</b>	Помыть и высушить бумажными полотенцами. Отрезать ножку. Нарезать кусочками толщиной 4 мм.	7-12	Твердые и кожистые, сухие	
<b>Помидоры</b>	Помыть и высушить бумажными полотенцами. Нарезать кусочками толщиной 4 мм, хорошо высушить.	16-23	Сухие, цвета красного кирпича	
<b>ЗЕЛЕНЬ</b>				
<b>Орегано, шалфей, петрушка, тимьян и фенхель</b>	Вымыть и высушить бумажными полотенцами.	Высушить при 60 °С	3-5	Хрустящие и ломкие
<b>Базилик</b>	Используйте листья базилика, собранные на расстоянии 7-10 см от верхушки. Сбрызните водой, стряхните капли и осушите.	Высушить при 60 °С	3-5	Хрустящие и ломкие



## 16 - РЕЦЕПТЫ


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

Перечень рецептов	Продукт	Состояние продукта	Перечень рецептов	Отображаемая информация
ПРЕДВАРИТЕЛЬНО ИЛИ ПЕРСОНАЛЬНО НАСТРОЕННЫЙ		СВЕЖИЕ	ХЛЕБ, ПИЦЦА, ПАСТА	ТИП АКСЕССУАРА УРОВЕНЬ МАССА ПРОДУКТА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОТРЕБНОСТЬ В РАЗОГРЕВЕ (ДА/НЕТ)
		ЗАМОРОЖЕННЫЕ		
		ЦЕЛИКОМ	МЯСО	
		КУСКАМИ		
		ЦЕЛИКОМ	ДОМАШНЯЯ 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" (предварительно заданный) или "PERSONAL" (персональный) и подтвердите кнопкой .
3. Выберите тип продукта кнопками   и  , затем подтвердите кнопкой .
4. Кнопками   выберите между "FRESH" (свежие) и "FROZEN" (замороженные) или, в других случаях, между "WHOLE" (целиком) и "IN PEICES" (кусками), затем подтвердите кнопкой .
5. Выберите требуемый рецепт кнопками   и подтвердите кнопкой .
6. После выбора рецепта дисплей примет следующий вид:






- Для запуска программы приготовления по рецепту нажмите кнопку .  
Во время приготовления по рецепту прибор будет генерировать сообщения и звуковые сигналы, требующие от пользователя выполнения некоторых действий. Просто следуйте инструкциям на дисплее.
- При прерывании процесса приготовления духовой шкаф отключится и подаст акустический и визуальный сигналы, информирующие о прерывании рецепта.

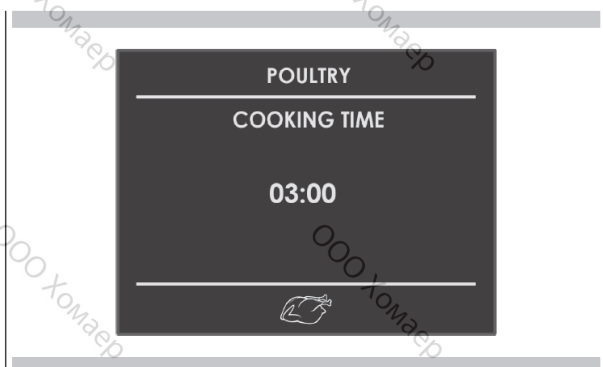
### Сохранение персонального рецепта:


После выбора рецепта появится возможность изменить параметры "Time" (время) и "Weight" (масса), после чего рецепт можно будет сохранить в папке "PERSONAL" (персональные).

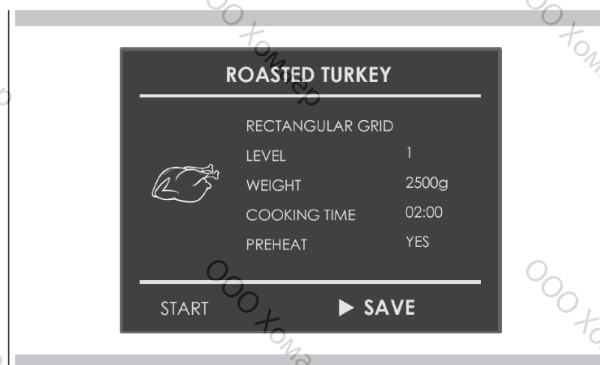
- После выбора рецепта нажмите кнопку  и подтвердите кнопкой .
- Чтобы изменить массу введите требуемое значение с помощью кнопок  , затем подтвердите кнопкой .



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





- На этом этапе рецепт можно сохранить в папке "PERSONAL" (персональные), выбрав пункт "SAVE" (сохранить) и подтвердив кнопкой .



**ПРИМЕЧАНИЕ:** Если значения продолжительности приготовления и массы продукта не были сохранены сразу, то по окончании приготовления появится сообщение с вопросом, сохранить ли новые настройки.

- Для запуска процесса приготовления по рецепту нажмите кнопку .

### Удаление персонального рецепта:

- Чтобы удалить рецепт из перечня персональных рецептов, выберите этот рецепт.
- Нажмите кнопку  и выберите требуемое действие, затем подтвердите кнопкой .








## 17 - РЕЖИМ "ШАБАТ" (В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

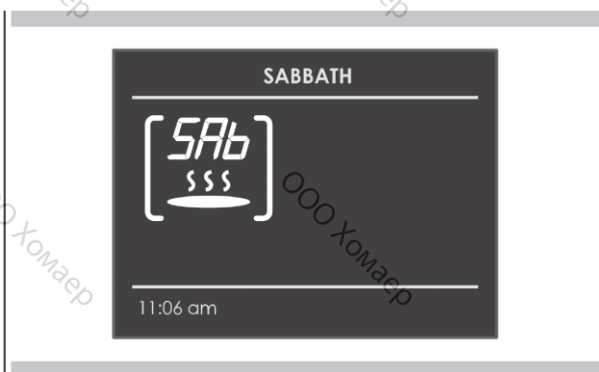
Режим "Sabbath" (шабат) позволяет соблюдать законы иудаизма. В данном режиме духовой шкаф может выполнять только статичные функции.

После выбора режима "Sabbath" (шабат) следующие функции блокируются:

- Подсветка
- Все кнопки кроме кнопки ВКЛ/ОТКЛ.
- Все функции, использующие температурный зонд
- 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:** Максимальная длительность функции составляет 72 часа.

Регулирование температуры блокируется и она фиксируется на 60 °С. Функцию можно отключить в любой момент, нажав кнопку "ОТКЛ."

## 18 - ОБСЛУЖИВАНИЕ И ЧИСТКА ДУХОВОГО ШКАФА

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.

### Чистка

#### Быстрая очистка

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

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

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

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

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

Процесс выполняется с включенной внутренней подсветкой, которую можно отключить и снова включить в любое время.

Все самоочищающиеся панели эффективно справляются со своей задачей в течение тридцати циклов очистки, после этого их необходимо заменить. Панели необходимо очищать только водопроводной водой. Панели можно заказать через авторизованного дилера.

### Демонтаж дверцы

### ⚠ ВНИМАНИЕ!

Убедитесь в следующем:

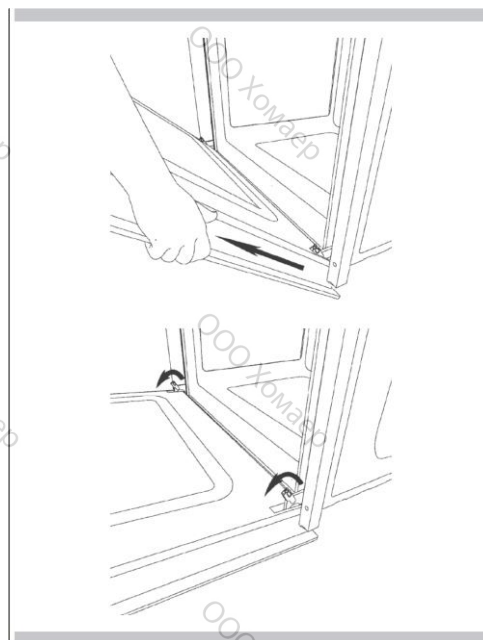
- Перед демонтажем дверцы отсоедините духовой шкаф от сети питания и убедитесь, что он остыл. Несоблюдение данного требования может привести к получению ожогов и поражению электрическим током.
- Дверца шкафа является тяжелой и хрупкой. При снятии дверцы держите ее двумя руками. Лицевая сторона дверцы изготовлена из стекла. Во избежание сколов будьте аккуратны.
- Дверцу духового шкафа следует держать только за края. Не держитесь за дверцу, так как она может отломиться и стать причиной травмы или ущерба имуществу.
- Недостаточно прочное и удобное удержание дверцы может стать причиной травмы или повреждения прибора.

### Снятие стандартной дверцы духового шкафа

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

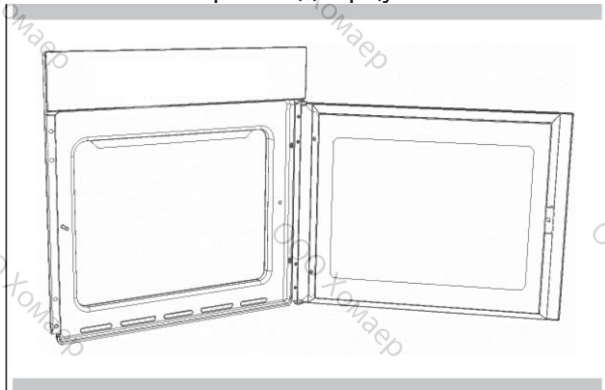
- Полностью откройте дверцу.
- Поднимите два рычажка, расположенных снизу.
- Закройте дверцу до первого промежуточного положения (образованного поднятыми рычажками).
- Приподнимите дверцу вверх и наружу и снимите ее с креплений.

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

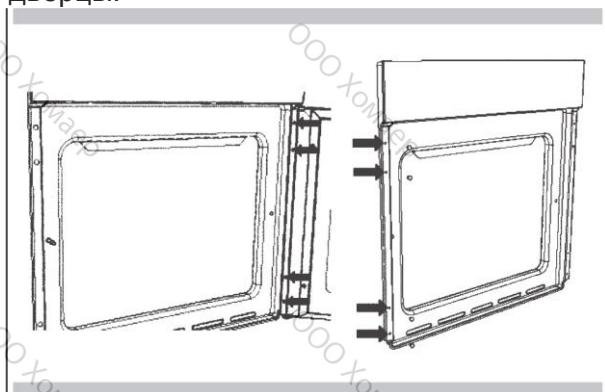


## Изменение стороны открытия дверцы духового шкафа

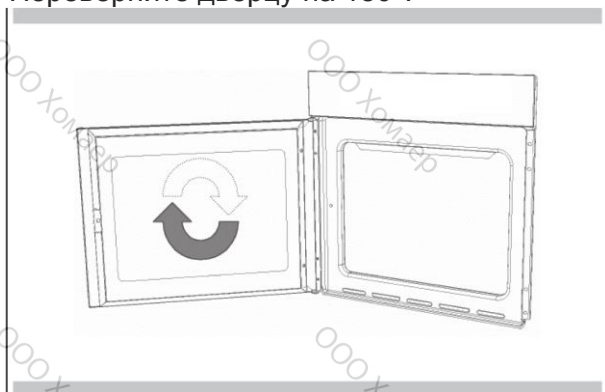
1. Прежде, чем встраивать духовой шкаф определите, в какую сторону будет открываться его дверца, влево или вправо.
2. Полностью откройте дверцу.



3. Извлеките четыре крепежных винта из петли дверцы.



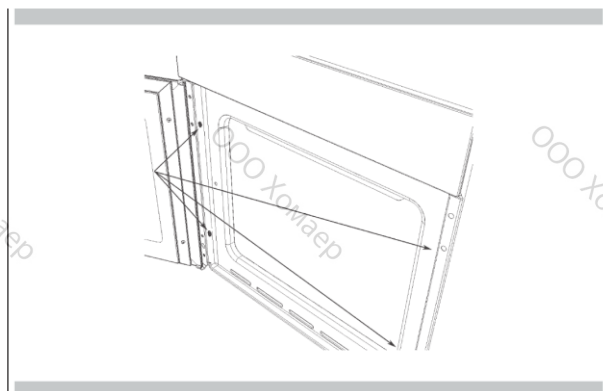
4. Снимите четыре пластиковых заглушки с противоположной стороны и отвинтите фиксатор.
5. Переверните дверцу на 180°.



6. Зафиксируйте дверцу в новом положении с помощью четырех винтов, извлеченных ранее.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Убедитесь, что дверца духового шкафа строго параллельна лицевой панели. В противном случае, отрегулируйте ее с помощью только что закрученных винтов.

7. Закрепите духовой шкаф в нише с помощью четырех винтов и пластмассовых вставок, входящих в комплект.

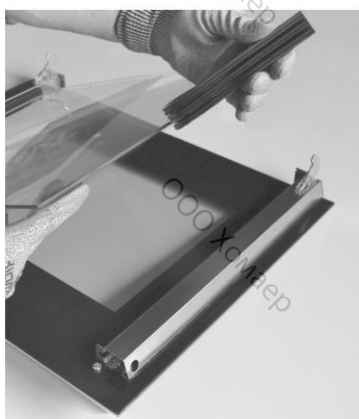
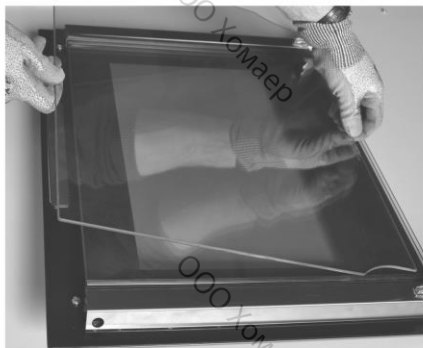


## Снятие внутреннего стекла "ПОЛНОСТЬЮ СТЕКЛЯННОЙ" панорамной дверцы

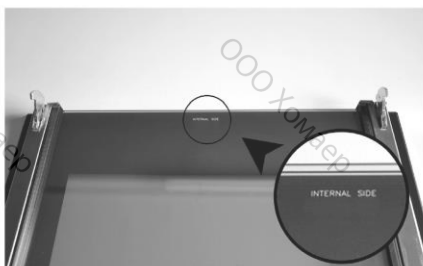
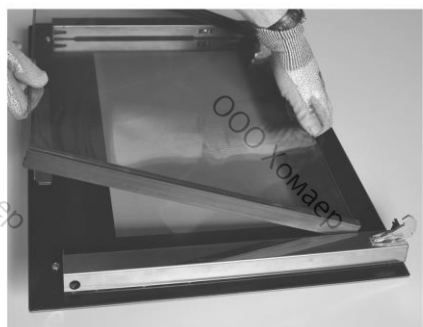
1. Используйте защитные перчатки.
2. Поместите дверцу на плоскую горизонтальную поверхность лицевой стороной вниз, подстелив мягкую ткань во избежание появления царапин на видимых частях.
3. Чтобы снять верхнюю панель одновременно надавите на кнопки, расположенные с обеих сторон крышки.



4. Сдвиньте внутреннее стекло, как показано ниже. Снимите вторую и третью стеклянные панели (средние панели) для очистки резинового уплотнения.

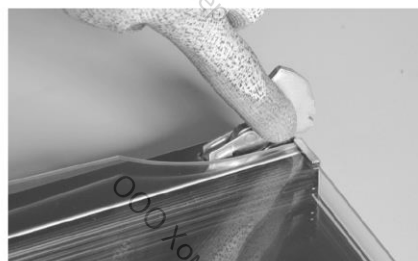


5. После очистки установите средние панели на место. Следите, чтобы надпись "INTERNAL SIDE" (внутренняя сторона) располагалась с надлежащей стороны.



ПРИМЕЧАНИЕ: Небольшой зазор между средними панелями и боковыми опорами является нормальным, так как он предназначен для компенсации тепловых расширений стекла.

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

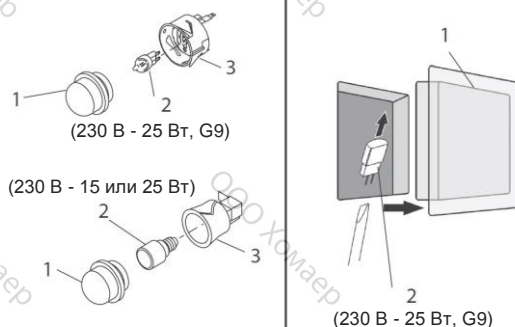


### Замена лампы подсветки

#### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

Убедитесь в следующем:

- Духовой шкаф и лампы не нагреты, питание отсоединено до замены ламп. Несоблюдение данного требования может стать причиной ожогов и поражения электрическим током.
- Во время работы духового шкафа колпачки ламп подсветки должны быть установлены.
- Колпачки предназначены для защиты ламп.
- Колпачки изготовлены из стекла. Будьте осторожны! Не повредите их. Осколки стекла могут стать причиной травм.



1. Отсоедините прибор от сети питания (плавкие предохранители или автоматич. выключатель).
2. Снимите колпачок (1).
3. Извлеките лампу (2) из разъема (3).
4. Замените лампу (2) новой. Не касайтесь лампы пальцами, так как жир с пальцев может повредить лампу при ее нагревании.
5. Используйте лампы с такими же номинальными напряжением (В) и мощностью (Вт) (см. рис.).
6. Вкрутите колпачок (1) на место.
7. Подсоедините прибор к сети питания (плавкий предохранитель или автоматич. выключатель).

## 19 - УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПИЩИ

Неудовлетворительные результаты приготовления пищи в режимах "нижний нагрев" или "нижний нагрев + обдув горячим воздухом" могут стать следствием различных причин, помимо неисправности прибора. В таблице ниже приведены причины наиболее распространенных проблем. Так как размер, форма и материал посуды напрямую зависит от результатов приготовления пищи, то наилучшим решением может быть замена старой посуды, потускневшей и покоробившейся с течением времени.

Проблема при приготовлении пищи	Причина
Неравномерная коричневая корочка	<ul style="list-style-type: none"><li>- Духовой шкаф не был предварительно разогрет</li><li>- Алюминиевая фольга на решетках или дне рабочей камеры</li><li>- Посуда слишком большая для приготавливаемого блюда</li><li>- Посуда касается друг друга или стенок рабочей камеры</li></ul>
Продукты подгорают снизу	<ul style="list-style-type: none"><li>- Духовой шкаф не был предварительно разогрет</li><li>- Используется посуда из стекла или темного металла</li><li>- Ненадлежащее положение решетки</li><li>- Посуда касается друг друга или стенок рабочей камеры</li></ul>
Блюдо сухое или дало сильную усадку	<ul style="list-style-type: none"><li>- Слишком низкая температура</li><li>- Духовой шкаф не был предварительно разогрет</li><li>- Дверца часто открывалась</li><li>- Блюдо плотно обернуто алюминиевой фольгой</li><li>- Недостаточный размер посуды</li></ul>
Блюдо готовится слишком долго	<ul style="list-style-type: none"><li>- Слишком низкая температура</li><li>- Духовой шкаф не был предварительно разогрет</li><li>- Дверца часто открывалась</li><li>- Блюдо плотно обернуто алюминиевой фольгой</li><li>- Недостаточный размер посуды</li></ul>
Корочки не приобретают золотистый оттенок или сырые	<ul style="list-style-type: none"><li>- Недостаточная длительность приготовления пищи</li><li>- Использование посуды из блестящей стали</li><li>- Ненадлежащее положение решетки</li><li>- Слишком низкая температура</li></ul>
Пироги бледные, плоские или не пропеклись внутри	<ul style="list-style-type: none"><li>- Слишком низкая температура</li><li>- Ненадлежащая длительность приготовления</li><li>- Проверка на готовность сделана слишком рано</li><li>- Слишком частое открытие дверцы</li><li>- Недостаточно большой размер посуды</li></ul>
Пироги высокие в центре с трещиной сверху	<ul style="list-style-type: none"><li>- Слишком высокая температура</li><li>- Слишком большая длительность приготовления</li><li>- Посуда касается друг друга или стенок рабочей камеры</li><li>- Ненадлежащее положение решетки</li><li>- Недостаточный размер посуды</li></ul>
Корочки подгорели	<ul style="list-style-type: none"><li>- Слишком низкая температура</li><li>- Слишком тонкие корочки</li></ul>

## 20 - УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

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

Неисправность духового шкафа	Способы устранения неисправностей
На дисплее появился другой код аварии F_.	Отсоедините прибор от сети питания и вновь включите его через несколько секунд. Если неисправность сохраняется, 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 неисправность сохраняется, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.
Вентилятор охлаждения продолжает работать после отключения духового шкафа	Вентилятор отключится автоматически, когда электронные компоненты достаточно остынут.
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 + конвекция" всегда уменьшайте температуру на 15 °С.
Ненадлежащая работа подсветки духового шкафа	Установите надлежащим образом или замените лампу подсветки. См. стр. 34. Не касайтесь стекла лампы грязными пальцами, так как жир может привести к перегоранию лампы.
Подсветка не отключается	Убедитесь в отсутствии посторонних предметов между дверцей и рамой прибора. Убедитесь, что петли вставлены надлежащим образом, а дверной выключатель не поврежден.
Ненадлежащая работа часов и таймера	Убедитесь в надлежащих параметрах сети электропитания, к которой подсоединен духовой шкаф. Порядок настройки часов приведен на стр. 16.
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.



Прежде, чем связываться с сервисной службой, 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. раздел "Гарантийные обязательства на бытовые приборы".**

Информация по авторизованному сервисному обслуживанию и запчастям см. раздел "Гарантийные обязательства на бытовые приборы".

Местоположение заводской таблички указано на стр. 2. Запишите эту информацию ниже в соответствующих полях.

Сохраняйте товарный чек для подтверждения права на гарантийное обслуживание.

<b>Информация для технического обслуживания</b>	
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