Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ

EOM 849 Color Touch

Перед использованием внимательно прочтите и изучите данное руководство.
Соблюдайте правила техники безопасности при работе с устройством.

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	7
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	8
ПОРЯДОК РАБОТЫ	12
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	20
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	26
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	32
УТИЛИЗАЦИЯ	35
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	36

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

НАДЛЕЖАЩЕЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

- Внимательно изучите руководство по эксплуатации, чтобы правильно и безопасно использовать свое устройство. Сохраните руководство по эксплуатации и инструкции по установке для использования в будущем или для передачи будущим владельцам.
- Это устройство предназначено только для встраивания в кухонный модуль. Иные способы его установки не предусмотрены. Неукоснительно соблюдайте все инструкции по установке.
- После извлечения устройства из упаковки осмотрите его на отсутствие повреждений. Ни в коем случае не устанавливайте и не подключайте устройство к электросети, если оно было повреждено во время транспортировки.
- Поскольку этот духовой шкаф подключается к электросети напрямую, подключение должно быть выполнено только квалифицированным специалистом. Ущерб, возникший в результате неправильно выполненного подключения, не попадает под действие гарантии.
- Этот духовой шкаф предназначен для использования только в бытовых целях и только для приготовления еды и напитков.
- Не оставляйте работающий духовой шкаф без присмотра.
- Используйте духовой шкаф только в помещении и только на высоте не более 4000 метров над уровнем моря.
- Это устройство могут использовать дети в возрасте 8 лет и старше, лица со сниженными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лица, обладающие недостаточным опытом и знаниями, при условии, что они находятся под наблюдением или же получили все необходимые инструкции по безопасному использованию устройства и понимают возможные опасности.
- Следите, чтобы дети не играли с устройством или рядом с ним.
- Чистка и техническое обслуживание духового шкафа могут выполняться детьми в возрасте 15 лет и старше, но только под наблюдением взрослых.
- Следите, чтобы дети в возрасте до 8 лет находились на безопасном расстоянии от духового шкафа и шнура электропитания.
- Всегда правильно устанавливайте все аксессуары в духовой шкаф (см. раздел «Использование аксессуаров» в главе «Советы и рекомендации»).

ПРАВИЛА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ

- Неправильно выполненный ремонт представляет опасность. Любые ремонтные работы, в том числе замена поврежденного шнура электропитания, должны выполняться квалифицированными специалистами сервисного центра.

- При возникновении неисправности отключите духовой шкаф от электросети или выключите автоматический выключатель в электрическом щитке и обратитесь в сервисный центр. Неисправный духовой шкаф создает опасность поражения электрическим током.
- При касании горячих поверхностей духового шкафа изоляция шнура электропитания может расплавиться. Следите, чтобы шнур электропитания духового шкафа или иного устройства не касался горячих поверхностей духового шкафа.
- Не используйте для очистки духового шкафа пароочиститель или мойку высокого давления. Существует опасность поражения электрическим током.

ОПАСНОСТЬ ОЖОГА

- Во время использования духовой шкаф сильно нагревается. Не касайтесь внутренних поверхностей камеры или нагревательных элементов. Всегда дожидайтесь полного остывания устройства. Следите, чтобы дети находились на безопасном расстоянии от работающего духового шкафа.
- Аксессуары и посуда в духовом шкафу очень сильно нагреваются. Для извлечения противня, решетки или посуды из духового шкафа обязательно надевайте перчатки/рукавицы для духовки.
- Пары алкоголя внутри нагретого духового шкафа могут воспламениться. Ни в коем случае не готовьте в духовом шкафу блюда, содержащие большое количество крепких алкогольных напитков. Добавление небольшого количества крепких алкогольных напитков в блюдо не создает угрозы безопасности. Однако в этом случае при открывании дверцы духового шкафа соблюдайте особую осторожность.
- При открывании дверцы духового шкафа из него может выходить горячий пар. Поскольку этот пар имеет очень высокую температуру, его может быть не видно. Не вставайте слишком близко к устройству при открывании дверцы. Открывайте дверцу максимально осторожно. Не подпускайте детей близко к работающему устройству.
- Вода в нагретом духовом шкафу может быстро превратиться в горячий пар. Ни в коем случае не лейте воду внутрь камеры.

ОПАСНОСТЬ ТРАВМЫ

- При появлении царапин на стекле дверцы оно может треснуть. Не используйте для очистки стекла скребки, острые инструменты, жесткие мочалки или абразивные чистящие средства.
- При открывании и закрывании дверцы петли двигаются, поэтому соблюдайте осторожность, чтобы не прищемить пальцы. Старайтесь избегать зоны вокруг петель.

ОПАСНОСТЬ МАГНИТНОГО ПОЛЯ

- Внутри панели управления используются постоянные магниты. Они могут отрицательным образом влиять на работу электронных имплантов, таких как кардиостимуляторы или инсулиновые помпы. Если у вас установлен какой-либо электронный имплант, не приближайтесь к устройству на расстояние менее 10 см.

ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Ни в коем случае не храните внутри духового шкафа никакие горючие материалы, поскольку они могут воспламениться.
- При появлении дыма не открывайте дверцу духового шкафа. Отключите духовой шкаф от электросети или выключите автоматический выключатель в электрическом щитке.
- Остатки продуктов, а также жир и сок, вытекшие при приготовлении мяса, могут воспламениться. Перед следующим использованием духового шкафа удалите все сильные загрязнения с его стенок, нагревательных элементов, направляющих, противней и решеток.
- При открывании дверцы духового шкафа создается поток воздуха. В результате этого пергаментная бумага может коснуться нагревательного элемента и загореться. Не кладите пергаментную бумагу свободно на противень на этапе предварительного прогревания. Обязательно придавите ее чем-нибудь (например, крышкой кастрюли). Закрывайте пергаментной бумагой только внутреннюю поверхность посуды или противня: она не должна выступать за их края.

ГАЛОГЕННАЯ ЛАМПА

- Лампа внутри духового шкафа сильно нагревается. Даже через некоторое время после выключения об нее еще можно обжечься. Не касайтесь стеклянного плафона при выполнении очистки.
- Во время замены лампы подсветки духового шкафа контакты в патроне находятся под напряжением. Перед заменой лампы обязательно отключите духовой шкаф от электросети или выключите автоматический выключатель в электрическом щитке.

ВОЗМОЖНЫЕ ПРИЧИНЫ ПОВРЕЖДЕНИЙ

- **Предметы на дне духового шкафа**
  Ни в коем случае не ставьте противни или решетки на дно духового шкафа. Не закрывайте дно духового шкафа пергаментной бумагой или фольгой. Если в духовом шкафу настроена температура выше 50 °C, не ставьте на дно духового шкафа никакую посуду. Предметы на дне духового шкафа способствуют аккумулированию тепла. Время приготовления в этом случае может измениться, а эмаль будет повреждена.
- **Алюминиевая фольга**
  Алюминиевая фольга внутри камеры духового шкафа не должна касаться стеклянной дверцы. В противном случае возможно постоянное изменение цвета стекла.
- **Силиконовая посуда**
  Не используйте в духовом шкафу посуду, коврики, крышки или иные аксессуары, изготовленные из силикона или имеющие силиконовые элементы. Они могут вызвать повреждение датчика духового шкафа. Однако можно использовать силиконизированную пекарскую бумагу.

- **Вода в разогретом духовом шкафу**
  Не лейте воду в горячий духовой шкаф. При этом образуется много пара, а резкое изменение температуры может привести к повреждению эмали.
- **Влага внутри духового шкафа**
  При длительном повышении влажности внутри духового возможно образование коррозии. После использования духовой шкаф должен высохнуть. Не оставляйте надолго в закрытом духовом шкафу никакие влажные продукты. Не храните продукты в духовом шкафу.

Если для поддержания вашего блюда теплым вы используете остаточное тепло выключенного духового шкафа, внутри может образоваться много влаги. Она может конденсироваться на внутренних элементах духового шкафа и привести к образованию коррозии и несчастным случаям. Чтобы предотвратить конденсацию, приоткройте дверцу духового шкафа или используйте режим «Размораживание».

- **Фруктовый сок**
  Если вы собираетесь приготовить сочный фруктовый пирог, не заполняйте форму фруктами до верхнего края. Капли фруктового сока, переливающегося через край формы, оставляют пятна, которые будет невозможно удалить. По возможности используйте более глубокий универсальный противень.
- **Сильные загрязнения на уплотнителе дверцы**
  При образовании сильных загрязнений на уплотнителе дверцы ее будет невозможно плотно закрыть во время работы. Это может привести к повреждению фасадов расположенных рядом кухонных модулей. Поэтому всегда держите уплотнитель в чистоте.
- **Дверца духового шкафа**
  Не садитесь на дверцу духового шкафа, не ставьте и не вешайте ничего на нее, включая посуду для приготовления и противни.
- **Установка аксессуаров**
  При неправильной установке противни и решетки могут поцарапать дверцу при ее закрывании. Всегда полностью вставляйте аксессуары в духовой шкаф.
- **Транспортировка**
  При перемещении духового шкафа не беритесь за ручку дверцы. Ручка дверцы не способна выдержать вес устройства и может отломаться.

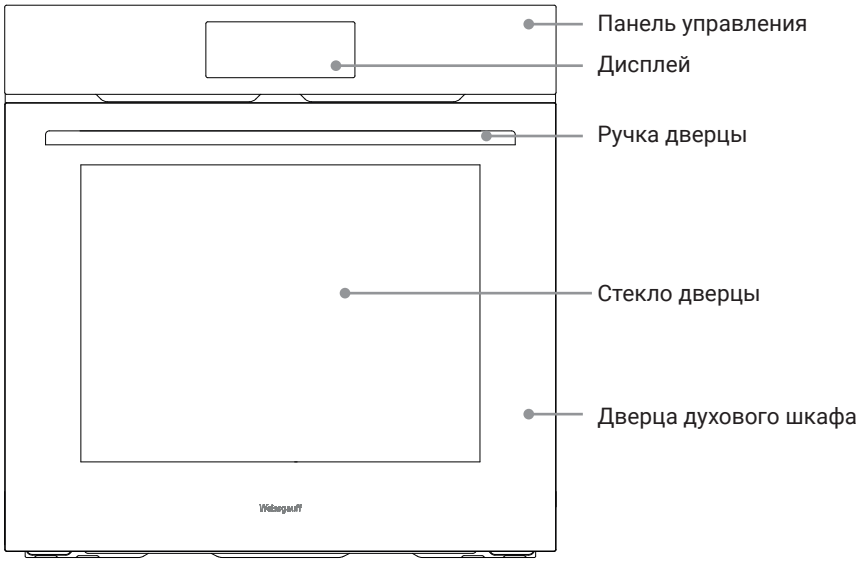
ТРАНСПОРТИРОВКА И ХРАНЕНИЕ

Изделие необходимо транспортировать и хранить в оригинальной упаковке в соответствии с указанными на нем знаками по обращению. Будьте осторожны при погрузке, разгрузке и транспортировке. При транспортировке и хранении следует защитить изделие от воздействия атмосферных осадков и механических повреждений.

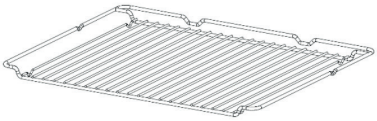
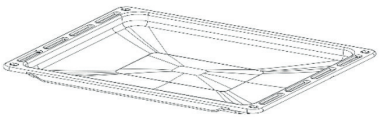
ПРИМЕЧАНИЕ

Все изображения в настоящем руководстве приведены только для справки. Ориентируйтесь на фактический внешний вид и функциональные особенности своей модели духового шкафа.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



АКСЕССУАРЫ

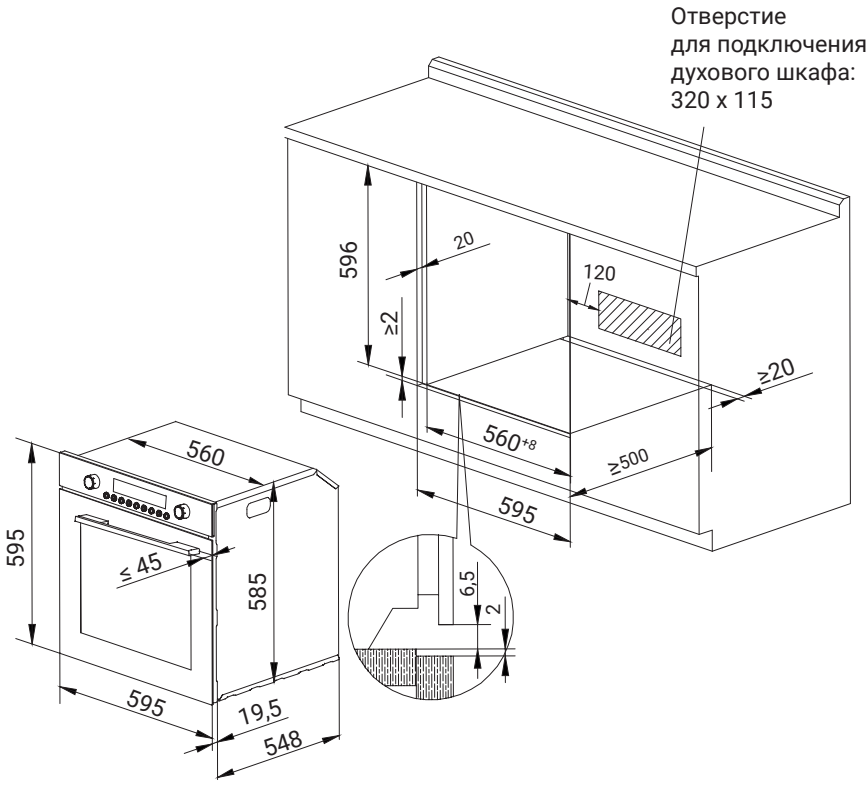
Решетка для гриля 	На решетку можно ставить жаропрочную посуду и формы для выпечки. Кроме того, на нее можно положить мясо для жарки на гриле или продукты для размораживания. (Стандартная комплектация)
Универсальный противень 	Используйте для приготовления влажных бисквитов и выпечки, разогревания замороженных продуктов и жарки крупных кусков мяса. Его также можно подставлять под решетку для гриля, чтобы в него стекали жир и сок. (Стандартная комплектация)

ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ

Подключение духового шкафа к электросети должно быть выполнено квалифицированным специалистом. При установке духового шкафа в точности соблюдайте все инструкции по установке.

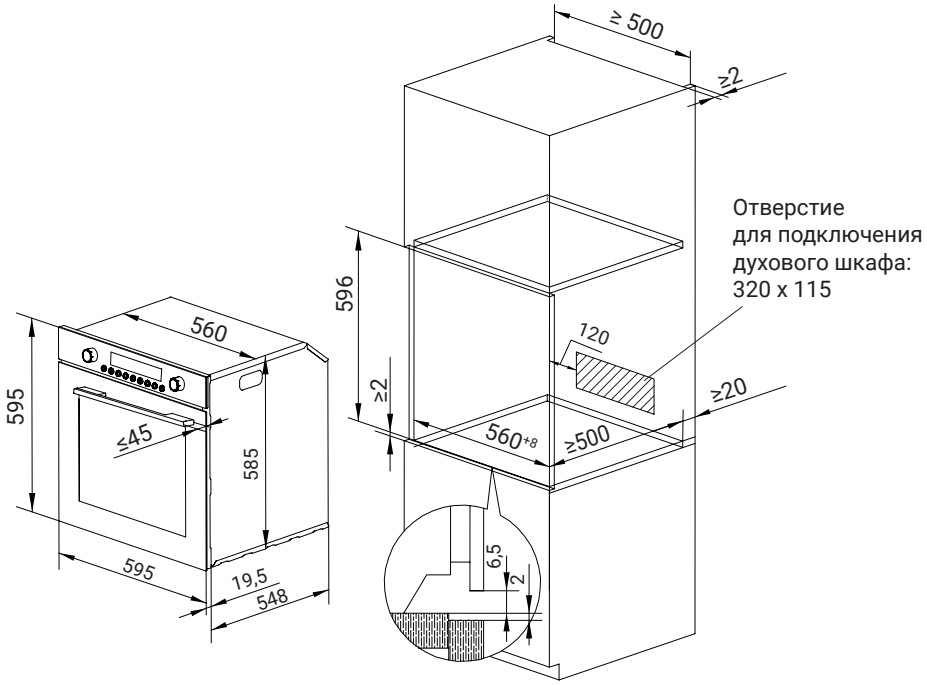
УСТАНОВКА В КУХОННЫЙ МОДУЛЬ ПОД СТОЛЕШНИЦУ

Для обеспечения вашей безопасности убедитесь, что духовой шкаф установлен в точном соответствии с инструкциями по установке. Ущерб, возникший в результате неправильно выполненной установки, не попадает под действие гарантии.



Все размеры приведены в мм.

УСТАНОВКА В КОЛОННУ



Все размеры приведены в мм.

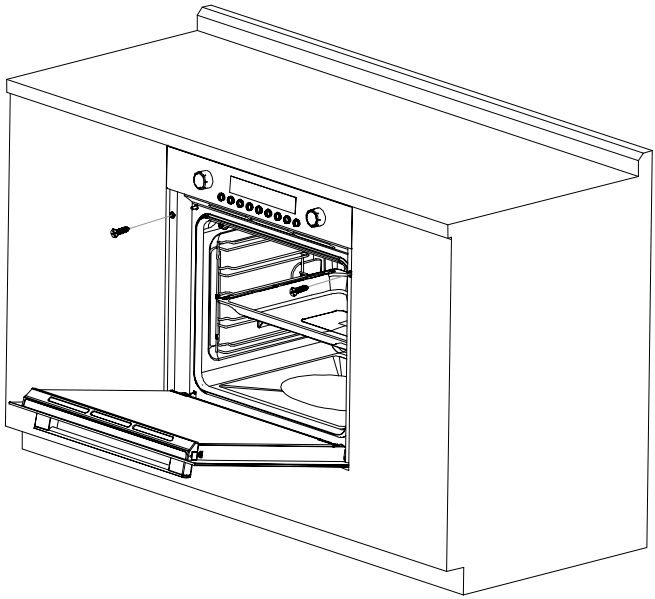
Высота ниши 596 мм позволяет установить духовой шкаф таким образом, чтобы его передняя панель располагалась вровень с фасадами кухонного гарнитура.

- Приступая к установке, осмотрите духовой шкаф на наличие повреждений. Ни в коем случае не устанавливайте и не включайте поврежденное устройство.
- В процессе установки надевайте защитные перчатки, чтобы не порезаться об острые края.
- Перед включением духового шкафа удалите все упаковочные материалы и наклейки.
- Чтобы после установки иметь при необходимости возможность быстро отключить духовой шкаф от электросети, обеспечьте легкий доступ к вилке (при ее наличии) или установите в систему электропроводки выключатель.

- При установке духового шкафа под варочной панелью (электрической или газовой) необходимо предусмотреть вентиляционные отверстия для циркуляции воздуха. Расстояние от нижней поверхности варочной панели до корпуса духового шкафа должно быть не менее 5 мм. Кроме того, необходимо обеспечить соблюдение требований к установке варочной панели.
- Чтобы духовой шкаф не перегревался, не устанавливайте его за декоративным фасадом или дверцей.

ПРОЦЕДУРА УСТАНОВКИ

- Извлеките духовой шкаф из упаковки, достаньте из него все аксессуары и упаковочные материалы и снимите клейкую пленку.
- Задвиньте духовой шкаф в кухонный модуль, выровняйте его и закрепите. Соблюдайте осторожность, чтобы не повредить и не пережать шнур электропитания.
- Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.



ПРОЦЕДУРА ДЕМОНТАЖА

- Выключите электрический выключатель.
- Выкрутите крепежные винты духового шкафа.
- Слегка приподнимите духовой шкаф и извлеките его из ниши.

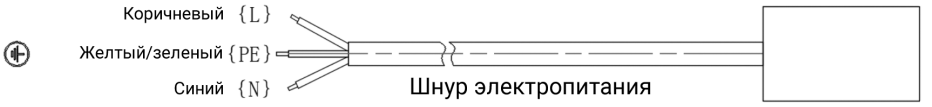
Выполняйте эту процедуру вдвоем и ни в коем случае не приподнимайте духовой шкаф за ручку дверцы.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ И ЗАМЕНА ШНУРА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ

Все работы по подключению духового шкафа к электросети должны выполняться квалифицированными специалистами.

Чтобы подсоединить духовой шкаф к электросети напрямую через распределительную коробку, выполните следующую процедуру:

- Подсоедините коричневый провод (фазу) к контакту «L».
- Подсоедините желтый/зеленый провод заземления к контакту «PE».
- Подсоедините синий провод (нейтраль) к контакту «N».

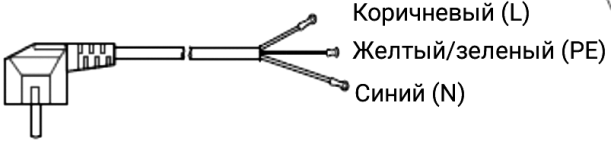


Распределительная коробка

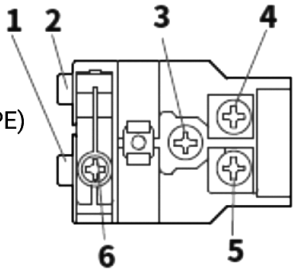
Клеммная коробка

Можно также заменить шнур электропитания, чтобы подключить духовой шкаф к розетке. Для этого нужно будет открыть клеммную коробку, которая расположена на задней панели духового шкафа. Чтобы заменить шнур электропитания, выполните следующую процедуру:

- Отключите электропитание.
- Небольшой плоской отверткой откройте фиксаторы 1 и 2.
- Крестообразной отверткой выкрутите винты 3, 4, 5 и 6.
- Возьмите новый шнур электропитания, оснащенный вилкой, прикрутите желтый/зеленый провод к контакту 3, коричневый провод к контакту 4, а синий провод — к контакту 5.
- Закрутите винт 6 и закройте клеммную коробку.



Шнур электропитания



Клеммная коробка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1	Кнопка выбора основных режимов работы
2	Кнопка системных настроек
3	Кнопка выбора рецептов
4	Кнопка выбора дополнительных режимов работы
5	Индикатор подсветки духового шкафа
6	Индикатор блокировки от детей
7	Кнопка настроек

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

- Удалите все наклейки и элементы защитной упаковки.
- Извлеките из камеры духового шкафа аксессуары и боковые направляющие.
- Тщательно вымойте аксессуары и боковые направляющие водой с мылом и салфеткой для мытья посуды или мягкой щеткой.
- Убедитесь, что в камере духового шкафа не осталось никаких элементов упаковки, которые могут воспламениться и создать угрозу пожара.
- Протрите все эмалированные поверхности духового шкафа и дверцу мягкой влажной тряпкой.
- Чтобы удалить запах, характерный для всех новых устройств, прогрейте пустой духовой шкаф, закрыв его дверцу.

При первом включении духового шкафа обеспечьте в кухне максимальную вентиляцию. Не пускайте детей и домашних животных в кухню и закройте двери в соседние помещения.

После остывания духового шкафа:

- Вымойте эмалированные поверхности и дверцу водой с мылом и салфеткой для мытья посуды.
- Протрите все поверхности насухо.
- Установите боковые направляющие.

СИСТЕМНЫЕ НАСТРОЙКИ

- Чтобы использовать духовой шкаф, необходимо предварительно настроить время на часах.
- Для перехода в режим изменения системных настроек коснитесь кнопки «Настройки».
- Сначала настройте язык. По умолчанию установлен английский язык. Чтобы выбрать другой язык, сдвигайте экран вверх или вниз.
- Затем настройте дату и время. Выберите год, месяц, день, часы и минуты, сдвигая экран вверх или вниз.

Системные часы имеют 24-часовой формат.

- Теперь ваш духовой шкаф готов к работе.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- В вашем духовом шкафу доступны различные режимы работы, облегчающие его использование.
- Для выбора режима работы нажмите кнопку «Режимы приготовления» или «Доп. режимы».
- Кроме того, можно нажать кнопку «Рецепты», чтобы использовать для приготовления один из заранее запрограммированных рецептов. В этом случае вам не придется самостоятельно настраивать режим работы

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Режим работы		Диапазон температур	Использование
	Классическая выпечка	50–280 °C	Приготовление на одном уровне: печенье, булочки или маффины на одном противне, бисквиты, ломтики мяса, запеканки, жаркое, омлеты. Это самый универсальный режим, подходящий для приготовления большинства блюд.
	Горячий воздух	50–260 °C	Приготовление выпечки или жаркого на нескольких уровнях. Тепло идет сзади от кольцевого нагревательного элемента, расположенного вокруг вентилятора, и равномерно распределятся внутри камеры.
	Интенсивная выпечка	50–260 °C	Приготовление выпечки или жаркого на нескольких уровнях. Благодаря конвекции тепло от нагревательных элементов равномерно распределяется внутри духового шкафа.
	Гриль	50–250 °C	Это режим для жарки на гриле небольшого количества продуктов и для подрумянивания. Размещайте продукты по центру непосредственно под грилем.
	Двойной гриль с конвекцией	50–260 °C	Режим для жарки птицы, рыбы и больших кусков мяса. Нагревательные элементы и вентилятор периодически включаются и выключаются. Вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг продуктов.
	Двойной гриль	50–260 °C	Продукты нагреваются под воздействием тепловой энергии от двух мощных нагревательных элементов. Используйте этот режим для жарки вырезки, стейков, свиного или бараньего каре, сосисок, рыбы, тостов с сыром и других продуктов, которые не требуется готовить очень долго.
	Пицца	50–250 °C	Режим для приготовления пиццы и других блюд, для которых требуется интенсивный нагрев снизу. В этом режиме работают нижний и задний кольцевой нагревательные элементы.
	Нижний нагрев	50–220 °C	Этот режим позволяет лучше подрумянить пиццу, пироги или иную выпечку снизу. Нагрев идет от нижнего нагревательного элемента.

Режим работы		Диапазон температур	Использование
	Верхний нагрев	50–250 °C	Этот режим подходит для жарки тонких ломтей продуктов, как для барбекю (стейков, тостов, сосисок и т. д.). В нем нагревается вся зона под верхним нагревательным элементом.
	Горячий воздух (ЭКО)	50–260 °C	Этот режим обеспечивает максимальное энергосбережение.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

Режим работы		Диапазон температур	Использование
	Режим шеф-повара	–	Пользователь может настроить собственный режим приготовления в соответствии со своими предпочтениями.
	Избранное	–	Режим приготовления, настроенный пользователем в режиме шеф-повара, можно сохранить как избранный режим. Этот режим можно запустить напрямую.
	Размораживание	25–35 °C	Режим предназначен для деликатного размораживания замороженных продуктов.
	Тесто	30–55 °C	Режим для расстаивания дрожжевого теста и теста на закваске. Кроме того, в нем можно приготовить йогурт.
	Сушеные фрукты	50–90 °C	Этот режим преимущественно предназначен для сушки разных продуктов, в первую очередь фруктов и овощей.
	Поддержание тепла	30–80 °C	Этот режим позволяет сохранять приготовленное блюдо горячим.

РЕЦЕПТЫ

В вашем духовом шкафу доступно 34 предварительно настроенных рецептов, которые сгруппированы в пять разделов: «Бисквит/хлеб», «Выпечка», «Мясо», «Овощи» и «Замороженные продукты».

Раздел	Рецепты
Бисквит/хлеб	• Клюквенный кекс • Рулетики с ветчиной и сыром • Французский деревенский хлеб • Шоколадный торт • Торт с швейцарским шоколадным муссом • Клубничный торт с кремом • Черничные маффины • Цельнозерновой хлеб • Фокачча • Классический яблочный пирог
Выпечка	• Пицца пепперони • Булочки с сыром • Печенье с шоколадной крошкой • Гавайская пицца • Пицца с овощами
Мясо	• Креветки, запеченные с травами • Телятина в вишневом соусе • Жареные бараньи отбивные с тмином • Стейк с грибным соусом • Курица-гриль с травами • Шашлык из курицы • Куриная грудка с лимоном • Лосось на гриле • Куриные крылышки на гриле • Жареные куриные бедрышки • Говядина с травами • Говядина с соусом барбекю • Шашлык из баранины с тмином • Баранина с мятой
Овощи	• Картофель, запеченный половинками • Запеченые овощи
Замороженные продукты	• Жареные устрицы с чесноком • Острые кольца кальмара • Жареная скумбрия

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

- После первого включения духового шкафа выберите язык, настройте текущее время и выполните все прочие необходимые системные настройки.
- Чтобы начать готовить, выберите на экране «Режимы приготовления» или «Доп. режимы», выберите нужный режим работы, задайте время и температуру и нажмите кнопку «Начать».
- Во время приготовления можно нажать кнопку «Пауза» в нижнем правом углу, чтобы остановить работу или изменить параметры.
- Среди дополнительных режимов работы можно выбрать «Режим шеф-повара», который позволяет скорректировать разные функции с учетом своих предпочтений. Режим избранного позволяет сохранить предпочтительные настройки, выполненные в режиме шеф-повара.
- Для обеспечения максимально равномерного распределения тепла внутри духового шкафа при использовании конвекции вентилятор будет периодически включаться и выключаться.
- Для размораживания продуктов боковые направляющие можно снять и положить продукты непосредственно на дно духового шкафа.
- Чтобы подогреть посуду, можно снять боковые направляющие и выбрать режим гриля с конвекцией или режим «Горячий воздух» и задать температуру 50 °C. Если посуды много и она занимает больше половины площади дна духового шкафа, следует использовать режим гриля с конвекцией.
- Если вам требуется открыть дверцу духового шкафа во время его работы, соблюдайте особую осторожность. Существует опасность ожога.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО РЕЦЕПТУ

- Чтобы готовить с использованием рецепта, коснитесь кнопки «Рецепты», выберите раздел и рецепт.
- На экране отображается список ингредиентов с указанием количества каждого ингредиента. Этот список можно прокрутить вверх и вниз.
- Перейдите на вкладку «Инструкции», чтобы отобразить на экране инструкции по приготовлению. На вкладке «Уровень» приведены рекомендации по размещению противня в духовом шкафу.
- Нажмите кнопку «Дальше». На экране отображаются стандартные температура и время приготовления для этого рецепта. Их можно изменить, прокручивая экран вверх и вниз.
- Нажмите кнопку «Начать», чтобы начать процесс приготовления.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

- Чтобы сократить время предварительного нагрева, можно использовать функцию быстрого нагрева.
- Выбрав режим приготовления, нажмите кнопку «Дальше» в разделе «Свои настройки».
- В окне «Быстрый нагрев» переведите переключатель в положение «Открыть». В правом верхнем углу экрана загорается индикатор быстрого нагрева .
- Если для выбранного режима функция быстрого нагрева недоступна, подается звуковой сигнал. Это режимы шеф-повара, избранного, размораживания, теста, сушеных фруктов и поддержания тепла.

РЕЖИМ ШЕФ-ПОВАРА

- В режиме шеф-повара можно настроить приготовление в несколько этапов. Для каждого этапа можно выбрать свой режим приготовления и настроить время и температуру.
- Этот настроенный режим можно сохранить в памяти духового шкафа как избранный режим и запускать напрямую.

ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

- Когда духовой шкаф работает, нажмите кнопку «Пауза» в нижнем правом углу, чтобы приостановить процесс приготовления. После этого можно будет при необходимости изменить настроенные время и температуру.
- Чтобы отменить процесс приготовления, нажмите кнопку «Пауза». Отображается диалоговое окно. Чтобы завершить приготовление, нажмите кнопку «Стоп».
- Изменение режима, температуры и времени приготовления может плохо повлиять на результаты приготовления, поэтому мы настоятельно рекомендуем не делать этого при отсутствии необходимого кулинарного опыта.

После завершения приготовления духовой шкаф остается очень горячим, особенно внутри камеры. Ни в коем случае не касайтесь внутренних поверхностей и нагревательных элементов. Чтобы достать противень или посуду из духового шкафа, надевайте перчатки/рукавицы для духовки.
Следите, чтобы в этот момент дети находились на безопасном расстоянии от духового шкафа.

РЕЖИМ ПОДСВЕТКИ

- Чтобы включить подсветку в камере духового шкафа, нажмите кнопку, коснитесь меню в любом месте, а затем выберите .
- На первом экране загорается индикатор подсветки.
- Чтобы отключить подсветку, повторите предыдущую процедуру.

ВЕНТИЛЯТОР СИСТЕМЫ ОХЛАЖДЕНИЯ

- Вентилятор системы охлаждения включается и выключается автоматически по мере необходимости. Горячий воздух выходит через отверстие над дверцей.
- Он может продолжать работать в течение некоторого времени после завершения приготовления, обеспечивая более быстрое остывание духового шкафа.

Не перекрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовой шкаф может перегреваться.

НАСТРОЙКА ТАЙМЕРА И ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В этом духовом шкафу имеются разные варианты настройки времени:

ТАЙМЕР

Можно настроить подачу предупреждающего сигнала в заданное время. Духовой шкаф при этом продолжает работать.

- Нажмите кнопку, выберите в меню , задайте время и коснитесь кнопки «Сохранить» для подтверждения.

- При наступлении заданного времени подается звуковой сигнал и отображается сообщение «Заданное время достигнуто».
- Чтобы отключить сигнал и закрыть окно сообщения, коснитесь экрана в любом месте.
- Чтобы отменить подачу предупреждающего сигнала, снова войдите в меню настройки таймера и нажмите кнопку «Отмена».

ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если задано время приготовления, то по завершении настроенного времен подается звуковой сигнал и духовой шкаф выключается автоматически.

- Выберите режим работы, настройте температуру и задайте время приготовления.
- По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, указывающий, что приготовление завершилось автоматически. Отображается сообщение «Приготовление завершено».
- Чтобы отключить сигнал и закрыть окно сообщения, коснитесь экрана в любом месте.

ВРЕМЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если настроить время приготовления и время завершения, то приготовление завершится в требуемое время, и духовой шкаф отключится автоматически.

- Выберите режим работы и время приготовления, затем нажмите кнопку «Дальше» в разделе «Свои настройки». Задайте запланированное время окончания приготовления и нажмите кнопку «Начать».
- Духовой шкаф автоматически включится таким образом, чтобы завершить приготовление в заданное время.
- При наступлении заданного времени окончания приготовление автоматически завершается, подается звуковой сигнал и отображается сообщение «Приготовление завершено».
- Чтобы отключить сигнал и закрыть окно сообщения, коснитесь экрана в любом месте.

ПРИМЕР

Вы поместили продукты в камеру духового шкафа в 12:00. Процесс приготовления занимает 30 минут. Вы настроили время окончания 17:30. В этом случае духовой шкаф автоматически включится в 17:00 и завершит работу в 17:30.

БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

- В вашем духовом шкафу предусмотрена функция блокировки от детей, чтобы дети не смогли случайно его включить или изменить какие-либо настройки.
- Чтобы активировать функцию блокировки от детей, коснитесь кнопки и выберите в меню .
- Чтобы отключить блокировку, коснитесь экрана в любом месте и удерживайте палец некоторое время.
- Включить или отключить блокировку от детей можно в любой момент вне зависимости от того, работает духовой шкаф или нет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

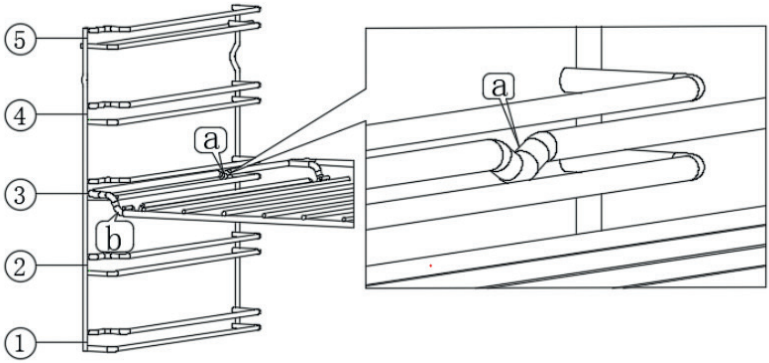
Используйте только оригинальные аксессуары. Они специально разработаны для вашего духового шкафа. Приобрести аксессуары можно через Интернет или в специализированном магазине.

УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ: РЕШЕТКА И ПРОТИВЕНЬ

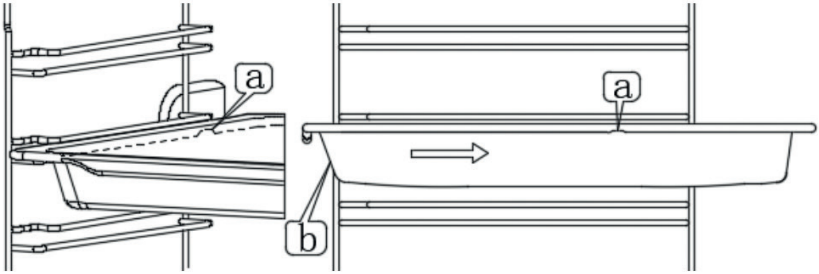
- В духовом шкафу пять уровней направляющих. Нумерация идет снизу вверх.
- В некоторых моделях верхний уровень помечен символом гриля.
- Всегда вставляйте противень или решетку между двумя прутьями направляющих одного уровня.
- Чтобы противень или решетка не падали, их можно выдвинуть примерно до половины.
- Обязательно следите, чтобы аксессуары были установлены правильно.
- Всегда вставляйте их полностью, чтобы они не касались дверцы духового шкафа.
- Во время приготовления извлекайте из устройства все неиспользуемые аксессуары.

ФУНКЦИЯ БЛОКИРОВКИ

- Противень или решетку можно выдвинуть примерно до половины, после чего они блокируются. Функция блокировки предотвращает опрокидывание выдвинутого противня или решетки. Чтобы эта функция работала должным образом, аксессуары необходимо правильно установить.
- При установке решетки убедитесь, что бортик находится сзади и направлен вверх. Открытой стороной (b) решетка должна быть направлена в сторону дверцы, а выступы на боковых сторонах (a) должны смотреть вниз.

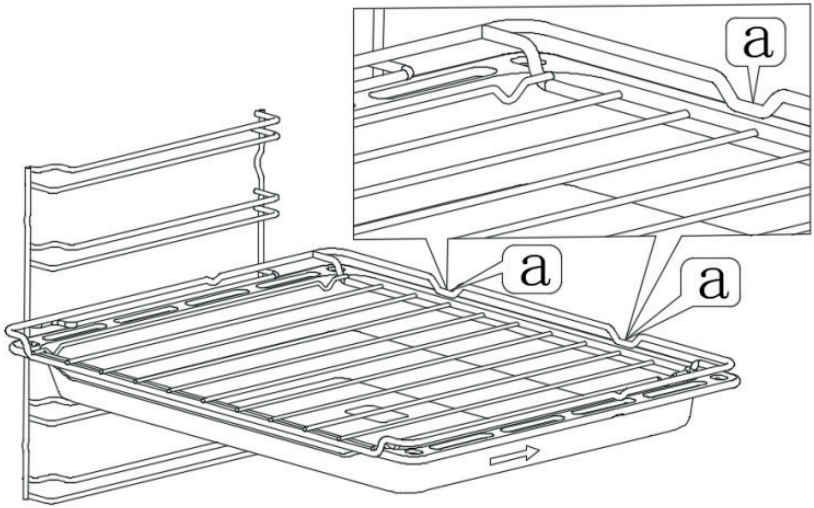


- При установке противня проследите за тем, чтобы пазы (a) находились ближе к задней стенке камеры духового шкафа и смотрели вниз. Скошенный край (b) должен быть направлен в сторону дверцы.



КОМБИНИРОВАНИЕ АКСЕССУАРОВ

- Решетку можно установить вместе с противнем, чтобы в него стекали жир и сок.
- При установке решетки проследите, чтобы два выступа (a) на заднем бортике были направлены вниз. При установке над противнем решетку следует установить на верхний прут направляющей.



ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ РАЗНЫХ БЛЮД

Я хочу использовать собственный рецепт.	Попробуйте сначала использовать настройки, предложенные для похожего рецепта, а потом скорректируйте процесс приготовления с учетом результатов.
Как понять, что выпечка полностью пропеклась в середине?	Вставьте деревянную палочку или шпажку в самом толстом месте вашего кекса, пирога или бисквита. Если при ее извлечении на ней не осталось следов теста, ваша выпечка готова.
Мой бисквит осел.	• В следующий раз сделайте тесто менее жидким. • Можно также настроить температуру на 10 °C ниже и увеличить время выпекания. • Строго соблюдайте указанное в рецепте количество ингредиентов и инструкции по приготовлению.
Бисквит хорошо поднялся по центру, но остался низким по краям.	Смазывайте жиром только дно формы для выпечки. После приготовления отделите края бисквита от стенок формы ножом.
Фруктовый сок вытек из формы.	В следующий раз используйте универсальный противень.
Во время выпечки отдельные изделия слиплись между собой.	Оставляйте примерно 2 см вокруг каждого изделия при выкладывании их на противень. Благодаря этому у выпечки будет достаточно места для увеличения в объеме и она зарумянится со всех сторон.
Бисквит получился слишком сухим.	Установите температуру на 10 °C выше и сократите время выпекания.
Бисквит, кекс или пирог получились слишком светлыми.	Если вы правильно выбрали уровень и посуду, то в этом случае можно немного увеличить температуру или время выпекания.
Выпечка получилась слишком светлой сверху и подгорела снизу.	В следующий раз установите выпечку на один уровень выше.
Выпечка подгорела сверху и недостаточно пропеклась снизу.	В следующий раз установите выпечку на один уровень ниже. Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.
Выпечка в форме подгорела сзади.	Ставьте форму по центру решетки или противня, не задвигайте ее слишком глубоко к задней стенке духового шкафа.

Весь бисквит или кекс получился слишком темным.	В следующий раз установите более низкую температуру и при необходимости увеличьте время выпекания.
Во время приготовления образуется водяной конденсат.	Образование пара во время приготовления — это неизбежное явление, и он обычно без проблем выводится из духового шкафа вместе с потоком воздуха через систему охлаждения. Этот пар может конденсироваться на разных поверхностях духового шкафа или рядом с ним и образовывать капли воды. Это нормальный физический процесс, и его невозможно предотвратить.
Какую посуду для выпечки можно использовать?	Можно использовать любую термостойкую посуду. Мы не советуем использовать посуду из алюминия, в которой имеется прямой контакт с продуктами, а особенно с кислыми. Убедитесь, что крышка (если она необходима) плотно закрывает посуду.
Как выбрать настройки духового шкафа, если необходимый вес жаркого отсутствует в рецепте?	• Выберите настройки, указанные для максимально близкого веса, и немного измените время приготовления. • По возможности используйте специальный термометр, чтобы измерять температуру внутри куска мяса. Осторожно вставьте наконечник термометра внутрь куска мяса в соответствии с инструкциями изготовителя. Наконечник термометра должен располагаться в середине самой толстой части куска, но не рядом с костью.
Как правильно использовать гриль?	• Предварительно нагрейте духовой шкаф в течение 5 минут и поместите продукты на указанный уровень. • При использовании гриля необходимо держать дверцу закрытой. Открывайте дверцу, только чтобы поместить, извлечь или проверить блюдо.
Как защитить духовой шкаф от загрязнения во время использования гриля?	Установите на уровень 1 противень и налейте в него 2 литра воды. Почти вся жидкость, стекающая с продуктов, помещенных на решетку, будет попадать в этот противень.
Выпечка зарумянилась неравномерно.	• В следующий раз немного уменьшите температуру. • Выступающая за края противня пекарская бумага может препятствовать циркуляции воздуха. Всегда обрезайте пекарскую бумагу строго по размеру противня. • Проследите, чтобы форма для выпечки не стояла непосредственно перед отверстиями в задней стенке духового шкафа. • При выпечке нескольких небольших изделий старайтесь, чтобы все они были примерно одного размера и одной толщины.

Я готовлю на нескольких уровнях, но изделия на верхнем противне получились темнее изделий, выпекавшихся на нижнем противне.	• При приготовлении выпечки на нескольких уровнях используйте функцию горячего воздуха. • Выпечка, одновременно поставленная в духовой шкаф на нескольких противнях или в нескольких формах, необязательно будет готова в одно и то же время.
Кекс/бисквит выглядит отлично, но внутри плохо пропекся.	• В следующий раз готовьте на более низкой температуре и немного увеличьте время. При необходимости уменьшите количество жидкости в рецепте. • Если вы собираетесь делать торт с влажным верхним слоем, сначала приготовьте его основу. Посыпьте ее сверху миндалем или крошкой, а сверху положите верхний слой.
Бисквит не выходит из формы, когда я переворачиваю ее вверх ногами.	• Дайте бисквиту немного остыть в течение 5–10 минут. Если он все равно не выходит из формы, осторожно отделите его от стенок формы ножом. Еще раз переверните форму с бисквитом вверх ногами и накройте его на некоторое время холодным влажным полотенцем. • В следующий раз как следует смажьте форму маслом и посыпьте ее панировочными сухарями.
Что произойдет, если я буду лить жидкость на продукты в духовом шкафу во время процесса приготовления.	• Жидкость закипит и образуется пар. Это естественный физический процесс. Соблюдайте осторожность, поскольку пар, который при образуется, очень горячий. См. также раздел «Во время приготовления образуется водяной конденсат». • Если эта жидкость содержит алкоголь, она закипит быстрее, и пары алкоголя могут воспламениться. В этом случае следите, чтобы дверца духового шкафа была плотно закрыта. Внимательно наблюдайте за процессом приготовления. Открывайте дверцу осторожно и только в случае необходимости.

АКРИЛАМИД В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

Акриламид в основном образуется в зерновых и крахмалистых продуктах при их нагревании до высоких температур, например, при приготовлении картофеля фри, картофельных чипсов или хлеба.

СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Старайтесь по возможности уменьшать время приготовления.
- Готовьте до образования золотистой корочки, не доводите цвет до темно-коричневого.
- При приготовлении больших порций образуется меньше акриламида.
- Используйте по возможности режимы с конвекцией.
- При приготовлении картофеля фри порция должна быть не меньше 450 г. Распределите картофель равномерно по противню и периодически перемешивайте. Для получения наилучших результатов по возможности следуйте рекомендациям изготовителя.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Во время работы извлекайте из духового шкафа все неиспользуемые аксессуары.
- Не открывайте дверцу во время работы.
- Если вам необходимо в процессе приготовления открыть дверцу, переключитесь в режим «Подсветка», но не изменяйте настроенную температуру.
- В режимах без конвекции можно уменьшить температуру в духовом шкафу до 50 °C примерно за 5–10 минут до завершения приготовления. Это позволит завершить приготовление, используя остаточное тепло духового шкафа.
- Используйте по возможности режимы с конвекцией. Благодаря этому можно устанавливать температуру на 20–30 °C ниже.
- При использовании конвекции блюда можно готовить одновременно на нескольких уровнях.
- Если по какой-то причине готовить два блюда одновременно невозможно, можно использовать остаточное тепло, чтобы подогреть второе блюдо после приготовления первого.
- Не нагревайте пустой духовой шкаф, если необходимость в этом отсутствует. Если блюдо требуется ставить в разогретый духовой шкаф, делайте это сразу же после достижения необходимой температуры.
- Не закрывайте дно духового шкафа алюминиевой фольгой или подобными светоотражающими материалами.
- По возможности настраивайте таймер или используйте кулинарный термометр.
- Используйте легкие формы для выпечки и прочую посуду с темным матовым покрытием. Старайтесь не использовать тяжелую посуду с блестящей поверхностью, например из нержавеющей стали или алюминия.

ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

При хорошем уходе и регулярной очистке ваш духовой шкаф сохранит свой внешний вид и отличную работоспособность в течение многих лет. В этой главе приведены инструкции по правильному уходу за устройством и его очистке.

ПОДХОДЯЩИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА

Чтобы предотвратить повреждение поверхностей в результате использования неподходящих чистящих средств, руководствуйтесь информацией, приведенной в таблицах «Очистка внешних поверхностей» и «Очистка камеры духового шкафа». Некоторые из приведенных в них рекомендаций могут не относиться к вашей модели духового шкафа.

Не используйте:

- едкие или коррозионно-активные чистящие средства;
- чистящие средства с высоким содержанием спирта;
- жесткие абразивные губки и мочалки;
- пароочистители или мойки высокого давления;
- специальные средства для очистки горячего духового шкафа.

Новые губки перед использованием необходимо тщательно промыть.

ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Поверхности из нержавеющей стали	**Теплая вода с мылом** • Очистите поверхность салфеткой для мытья посуды и протрите насухо мягкой тряпкой. • Незамедлительно удаляйте следы накипи, жира, крахмала и альбумина (животного белка, который имеется, например, в яичном белке). Под такими пятнами может образовываться коррозия. • Можно приобрести специальные средства для очистки горячих поверхностей из нержавеющей стали. Наносите это средство тонким слоем с помощью мягкой тряпки.
Пластмассовые детали	**Теплая вода с мылом** • Очистите поверхность салфеткой для мытья посуды и протрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте средства для мытья окон или скребки для стекла.
Крашеные поверхности	**Теплая вода с мылом** • Очистите поверхность салфеткой для мытья посуды и протрите насухо мягкой тряпкой.

Панель управления	**Теплая вода с мылом** • Очистите поверхность салфеткой для мытья посуды и протрите насухо мягкой тряпкой. Не используйте средства для мытья окон или скребки для стекла.
Стеклянные панели в дверце	**Теплая вода с мылом** • Очистите поверхность салфеткой для мытья посуды и протрите насухо мягкой тряпкой. • Не используйте скребки для стекла или металлические губки/мочалки.
Ручка дверцы	**Теплая вода с мылом** • Очистите поверхность салфеткой для мытья посуды и протрите насухо мягкой тряпкой. • При попадании средства для удаления накипи на ручку дверцы незамедлительно вытрите его, поскольку оно приведет к образованию пятен, которые будет невозможно удалить.

ОЧИСТКА КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Эмалированные поверхности	Инструкции по очистке внутренних эмалированных поверхностей духового шкафа приведены после таблицы.
Стеклянный плафон лампы	**Теплая вода с мылом** • Очистите поверхность салфеткой для мытья посуды и протрите насухо мягкой тряпкой. • В случае сильного загрязнения используйте средство для очистки духового шкафа.
Уплотнитель дверцы	**Теплая вода с мылом** • Протрите салфеткой для мытья посуды. Не используйте чистящее средство. Ни в коем случае не снимайте уплотнитель.
Аксессуары	**Теплая вода с мылом** • Замочите, а затем вымойте с использованием салфетки для мытья посуды или щетки. • При наличии сильных загрязнений используйте абразивную губку или мочалку, подходящую для поверхностей из нержавеющей стали.

Боковые направляющие/ решетка для гриля	**Теплая вода с мылом** • Замочите, а затем вымойте с использованием салфетки для мытья посуды или щетки.
Термометр для мяса	**Теплая вода с мылом** • Очистите с использованием салфетки для мытья посуды или щетки. • Не мойте в посудомоечной машине.

- Небольшие вариации цвета на передней панели духового шкафа связаны с использование разных материалов, таких как стекло, пластмасса и металл.
- Тени на дверце, которые выглядят как разводы, вызваны отражениями от подсветки духового шкафа.
- Эмаль обжигается на очень высоких температурах. В результате возможны небольшие различия в ее цвете, что является нормальным и никак не влияет на функциональные характеристики.
- Края противней могут быть не полностью покрыты эмалью. Такие края могут оказаться немного неровными, но это никак не влияет на противокоррозионную защиту противня.
- Всегда держите противни чистыми и незамедлительно удаляйте все загрязнения. Со временем удалить их будет намного сложнее.

УХОД ЗА ЭМАЛИРОВАННЫМИ ПОВЕРХНОСТЯМИ

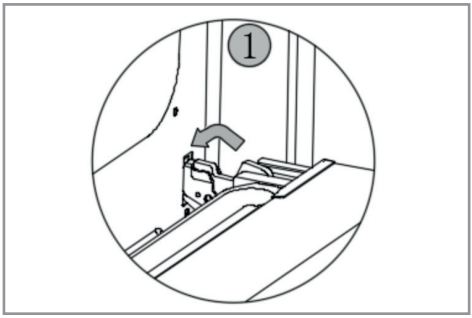
- Очищайте камеру духового шкафа после каждого использования. Благодаря этом грязь не будет спекаться на ее стенках.
- Незамедлительно удаляйте следы накипи, жира, крахмала и альбумина (животного белка, который содержится, например, в яичном белке).
- Для жарки используйте подходящую посуду.
- Для приготовления очень влажной выпечки используйте стандартный противень, чтобы жидкость не вытекала за его края.
- Протирайте гладкие эмалированные поверхности салфеткой для мытья посуды и теплой водой с мылом или раствором уксуса. Затем протрите их насухо мягкой тряпкой.
- Для размягчения присохших остатков пищи используйте влажную тряпку и воду с мылом. Для удаления стойких загрязнений можно использовать металлическую мочалку или средство для чистки духовок.

Ни в коем случае не используйте чистящие средства, если камера духового шкафа еще не остыла. Оно может повредить эмаль.

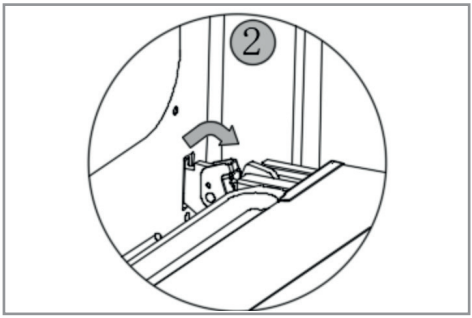
- Выполнив очистку, оставьте дверцу духового шкафа приоткрытой, чтобы камера высохла.
- Перед каждым включением духового шкафа проверяйте камеру и дверцу и удаляйте все остатки пищи.
- После удаления остатков пищи на поверхностях могут оставаться белые пятна. Они безвредны и никак не влияют на работу духового шкафа. При необходимости их можно удалить лимонным соком.

ДВЕРЦА ДУХОВОГО ШКАФА

- Если снять дверцу духового шкафа, ее можно будет вымыть и извлечь стеклянные панели.
- При открывании и закрывании дверцы петли двигаются, поэтому соблюдайте осторожность, чтобы не прищемить пальцы. Старайтесь избегать зоны вокруг петель.
- На каждой петле дверцы имеется фиксатор. Когда фиксаторы находятся в положении блокировки, дверца надежно закреплена на своем месте. Снять ее в этом случае невозможно.



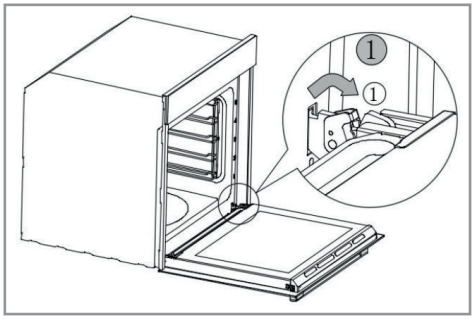
- Когда фиксаторы сдвинуты в положение, позволяющее снять дверцу духового шкафа, они блокируют петли. И в этом случае петли не смогут защелкнуться.



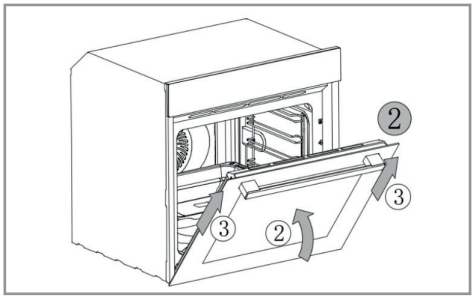
Опасность травмы!
Если не заблокировать петли, они могут защелкнуться с значительной силой. Всегда следите, чтобы фиксаторы находились в крайнем закрытом или, если дверца снята, в крайнем открытом положении.

Снятие дверцы духового шкафа

- Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- Сдвиньте два фиксатора справа и слева, чтобы разблокировать дверцу.

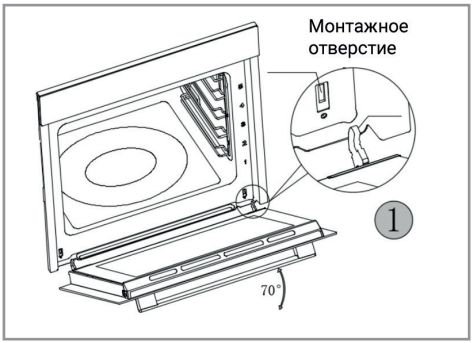


- Прикройте дверцу до упора (закрыть ее полностью в этом случае не получится).
- Возьметесь за дверцу обеими руками и снимите ее с петель, потянув вверх.

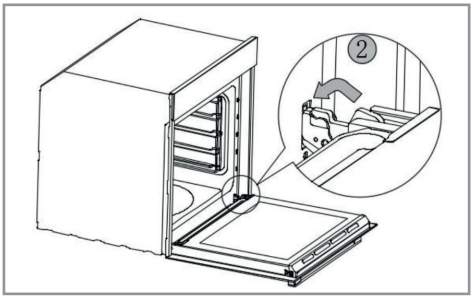


Установка дверцы духового шкафа

- Для установки дверцы духового шкафа на место выполните предыдущую процедуру в обратном порядке.
- Устанавливая дверцу, убедитесь, что обе петли вошли в монтажные отверстия на передней панели духового шкафа.



- Убедитесь, что петли вставлены правильно. Они должны вставляться легко. Если вы чувствуете, что возникло какое-то сопротивление, проверьте, правильно ли петли вошли в отверстия.
- Полностью откройте дверцу духового шкафа. Это еще один способ убедиться, что петли встали правильно. Если они вошли в отверстие неправильно, вы не сможете открыть дверцу полностью.
- Сдвиньте оба фиксатора в положение блокировки дверцы.



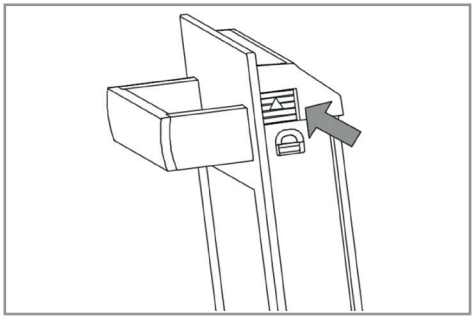
- Закройте дверцу духового шкафа. Еще раз убедитесь, что дверца стоит правильно и закрывается плотно.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ СТЕКЛЯННЫХ ПАНЕЛЕЙ

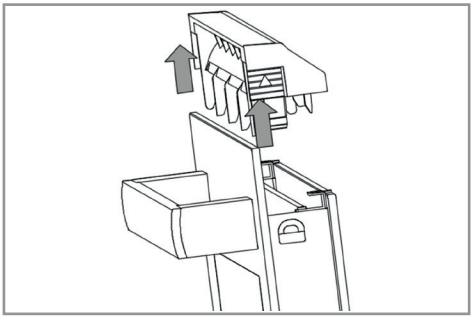
Для облегчения процесса очистки стеклянные панели можно извлечь из дверцы. При необходимости, если, например, духовой шкаф установлен высоко, можно предварительно снять дверцу и положить ее на плоскую поверхность.

Опасность травмы

- Чтобы извлечь стеклянные панели, необязательно снимать дверцу. Однако после снятия фиксирующей планки стекло дверцы не зафиксировано на месте, поэтому оно может легко выпасть и разбиться.
- Если снять фиксирующую планку и извлечь стекло, общий вес дверцы уменьшается. Это значит, что петли будут легче закрываться, поэтому при закрывании дверцы повышается опасность прищемить пальцы. Старайтесь избегать зоны вокруг петель.
- По описанным выше причинам мы настоятельно рекомендуем не извлекать стекло дверцы, пока дверца стоит на месте. Ущерб, возникший в результате нарушения правил эксплуатации, не попадает под действие гарантии.
- Надавите на верхнюю фиксирующую планку справа и слева.

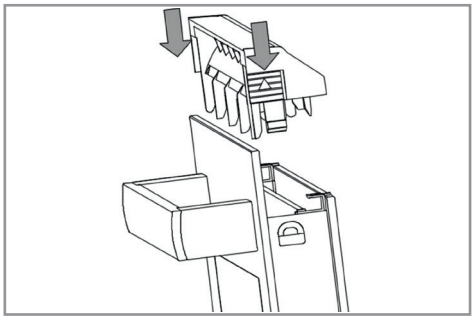


- Снимите фиксирующую планку.



- Сняв фиксирующую планку, теперь без проблем можно извлечь и вымыть все остальные элементы дверцы.

- Завершив очистку, установите все детали на место, а потом установите фиксирующую планку. Для этого прижмите ее до щелчка.



- Если вы снимали дверцу, установите ее на место и закройте.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

- При возникновении проблем в работе духового шкафа перед обращением в сервисный центр выполните проверки, перечисленные в следующей таблице.
- Эти проверки очень часто помогают устранить возникшие проблемы самостоятельно.

Проблема	Возможные причины	Способ устранения
Духовой шкаф не работает.	Перегорел предохранитель или сработал автоматический выключатель.	Проверьте автоматический выключатель в электрическом щитке.
	Отключено электричество.	Проверьте, включается ли свет на кухне и работают ли другие электробытовые приборы.
	Вы не настроили время приготовления.	Настройте время приготовления.
	Дверца плохо закрыта.	Закройте дверцу полностью.
Подсветка не включается.	Перегорела лампа.	Замените лампу.

- Некоторые явления в работе духового шкафа не свидетельствуют о неисправности, а, если приготовленное блюдо получилось не таким, как вам хотелось, возможно, вам смогут помочь некоторые приведенные здесь советы и рекомендации.

Проблема	Возможные причины и способ устранения
По истечении времени, указанного в рецепте, блюдо еще не готово.	• Вы установили не ту температуру, которая была указана в рецепте. Всегда проверяйте указанную в рецепте температуру. • Вес ингредиентов отличался от веса, указанного в рецепте. Всегда тщательно следуйте указаниям в рецепте.
Блюдо зарумянилось неравномерно.	• Была установлена слишком высокая температура или выбран неподходящий уровень для установки противня. Тщательно проверяйте выбираемые функции и настройки. • На результаты приготовления могут влиять материал, из которого изготовлена посуда, а также цвет и фактура ее внешнего покрытия. • При использовании режимов без конвекции (например, «Верхний и нижний нагрев») используйте легкую посуду с темным матовым покрытием.

Проблема	Возможные причины и способ устранения
После завершения процесса приготовления раздается шум и из вентиляционного отверстия под панелью управления выходит горячий воздух.	• Сразу после выключения температура внутри духового шкафа все еще остается очень высокой. Поэтому для охлаждения духового шкафа работает вентилятор системы охлаждения. • После снижения температуры вентилятор системы охлаждения автоматически выключится примерно через 10 минут.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность поражения электрическим током!

- Неправильно выполненный ремонт представляет опасность. Любые ремонтные работы, в том числе замена поврежденного шнура электропитания, должны выполняться квалифицированными специалистами сервисного центра.
- При возникновении неисправности отключите духовой шкаф от электросети или выключите автоматический выключатель в электрическом щитке и обратитесь в сервисный центр. Не пытайтесь ремонтировать духовой шкаф самостоятельно.

МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ РАБОТЫ

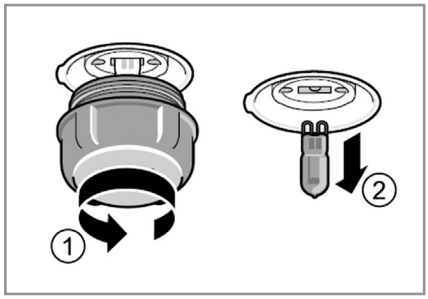
Если вы забудете выключить духовой шкаф, он автоматически отключится через 24 часа.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ПОДСВЕТКИ ДУХОВОГО ШКАФА

Опасность поражения электрическим током!
Во время замены лампы подсветки духового шкафа контакты в патроне находятся под напряжением. Перед заменой лампы обязательно отключите духовой шкаф от электросети или выключите автоматический выключатель в электрическом щитке.

Во время работы духовой шкаф сильно нагревается. Во избежание ожогов не приступайте к процедуре замены лампы до полного остывания духового шкафа.

- Положите в остывший духовой шкаф кухонное полотенце для предотвращения повреждения его внутренних поверхностей.
- Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.
- Извлеките лампу, не выкручивая ее, а просто потянув в направлении стрелки.
- Вставьте новую лампу, убедившись, что контакты расположены правильно. Плотно вставьте лампу в патрон.

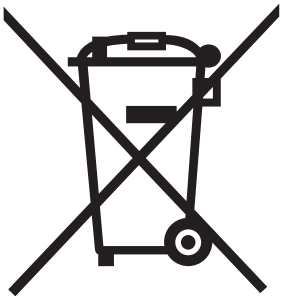


- Установите плафон на место, закрутив его по часовой стрелке.
- В некоторых моделях духовых шкафов в плафоне имеется уплотнительное кольцо. Если в вашей модели такое кольцо имеется, его необходимо установить до вкручивания плафона.
- Достаньте из духового шкафа кухонное полотенце и включите автоматический выключатель.

Стеклянный плафон

В случае повреждения плафона галогенной лампы его необходимо заменить. Новый плафон можно приобрести в сервисном центре. Для заказа нового плафона необходимо указать название модели и ее серийный номер.

УТИЛИЗАЦИЯ



ПРАВИЛЬНАЯ УТИЛИЗАЦИЯ УСТРОЙСТВА

Эта маркировка указывает, что по истечении срока службы данное устройство не подлежит утилизации вместе с другими бытовыми отходами. Чтобы предотвратить возможный вред для окружающей среды и здоровья людей в результате неконтролируемой утилизации отходов, утилизируйте это устройство ответственно, способствуя таким образом экологически безопасному повторному использованию материальных ресурсов.

Чтобы утилизировать отслужившее свой срок устройство, сдайте его в пункт раздельного сбора отходов электронного оборудования или обратитесь в магазин, где вы его приобрели. Продавец, возможно, сможет транспортировать это устройство для его экологически безопасной переработки.

Для обеспечения безопасности детей перед утилизацией этого устройства отрежьте шнур электропитания как можно ближе к корпусу.

Данное устройство соответствует директиве ЕС 2012/19/EU по утилизации отходов электрического и электронного оборудования, и на нем нанесено классификационное обозначение отходов электрического и электронного оборудования.

Кроме того, это устройство соответствует директиве ЕС 2011/56/EU по ограничению использования вредных веществ и не содержит никаких опасных или запрещенных материалов, перечисленных в этой директиве.

УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Упаковка предназначена для защиты устройства от повреждений во время транспортировки. Она произведена из пригодных для переработки материалов в соответствии с государственными нормативами по охране окружающей среды. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с обычными бытовыми отходами, а сдайте их в пункт раздельного сбора мусора, адрес которого можно узнать в местных органах власти. Вторичное использование упаковочных материалов позволяет снизить использование сырья в производственном процессе и объем отходов, свозимых на мусорные полигоны.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Название модели	**EOM 849 Color Touch**
Полезный объем	80 л
Потребление электроэнергии в режиме традиционного духового шкафа	0,86 кВт/цикл
Потребление энергии в режиме с конвекцией	0,69 кВт/цикл
Индекс энергоэффективности	80,2
Класс энергоэффективности (по шкале от A+++ до D)	A+
Параметры электросети	220–240 В, 50 Гц
Максимальная мощность	3160 Вт
Габариты (Ш x В x Г)	595 x 595 x 568 (мм)
Размеры для встраивания (Ш x В x Г)	560 x 590 x 550 (мм)
Вес нетто/брутто	33,2/37,0 кг

Энергоэффективность согласно стандарту EN 60350-1:

- Все измерения для получения данных в отношении режима конвекции и энергетической маркировки были выполнены в режиме «ЭКО».
- Все измерения для получения данных в отношении режима традиционного духового шкафа были выполнены в режиме «Верхний и нижний нагрев».
- Во время этих измерений в духовом шкафу находился только необходимый для приготовления аксессуар. Все остальные аксессуары были извлечены.
- Духовой шкаф был установлен в соответствии с инструкциями по установке по центру кухонного модуля.