Weissgauff

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ДУХОВОЙ ШКАФ

EOV 814 SDBE

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

СОДЕРЖАНИЕ

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	3
ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА	8
ИНСТРУКЦИИ ПО УСТАНОВКЕ	11
ПОРЯДОК РАБОТЫ	14
СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ	24
ЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ	30
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ	33
УТИЛИЗАЦИЯ	36
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	37

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

В этом руководстве по эксплуатации содержится важная информация, в том числе правила техники безопасности и инструкции по установке, ознакомившись с которой, вы сможете использовать свое устройство наилучшим образом. Сохраните это руководство и держите его в надежном месте для использования в будущем.

- Это устройство предназначено только для использования в бытовых целях, и его можно встраивать в стандартный кухонный модуль.

ПРАВИЛА ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

Существует риск возникновения пожара!

- Не допускайте контакта нагревательных элементов с изделиями из бумаги или текстиля.
- В случае воспламенения продуктов внутри духового шкафа, при появлении дыма или запаха дыма незамедлительно выключите духовой шкаф, отключите его от электросети и не открывайте дверцу, чтобы пламя погасло без притока кислорода.
- Следите, чтобы никакие кухонные принадлежности, электрические кабели и иные предметы не касались нагревающихся поверхностей духового шкафа.
- Выбирайте для приготовления только кухонные принадлежности и посуду, подходящие для использования в духовом шкафу.
- Не оставляйте без присмотра разогретые жир или масло.
- Не устанавливайте устройство рядом со шторами или мягкой мебелью.
- Чтобы устройство не перегревалось, не устанавливайте его за декоративным фасадом или дверцей.

Ни в коем случае не нагревайте жидкости или иные продукты питания в герметично закрытых контейнерах. Существует опасность взрыва.

ОПАСНОСТЬ ГОРЯЧИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Во время работы само устройство и его внешние поверхности сильно нагреваются.

- Ни в коем случае не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри устройства и нагревающимся внешним поверхностям.
- Не подпускайте маленьких детей близко к работающему устройству.
- Никогда не доставайте и не переставляйте горячие решетки, противни и посуду. Дождитесь их остывания или используйте прихватки.
- Помните, что внешние поверхности и нагревательные элементы внутри духового шкафа остаются горячими в течение некоторого времени после его выключения.

ПРАВИЛА ЭЛЕКТРОБЕЗОПАСНОСТИ

- При повреждении шнура электропитания во избежание возможной опасности он должен быть заменен изготовителем, представителем сервисной службы или иным лицом с аналогичными полномочиями и квалификациями.
- При выборе места установки духового шкафа убедитесь, что при необходимости его можно будет быстро отключить от электросети.
- Перед подключением устройства к электросети убедитесь, что напряжение и сила тока соответствуют значениям, приведенным на паспортной табличке.
- Ни в коем случае не используйте поврежденное устройство. В случае повреждения отключите духовой шкаф от электросети и обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Не пытайтесь ремонтировать устройство самостоятельно. В случае возникновения неисправности все ремонтные работы должны выполняться только квалифицированными специалистами.
- Не пережимайте и не перекручивайте шнур электропитания и следите, чтобы он не касался никаких острых граней. Держите его на безопасном расстоянии от любых горячих поверхностей и источников открытого огня.
- Разместите шнур электропитания таким образом, чтобы никто случайно его не дернул и не споткнулся об него.
- Ни при каких обстоятельствах не вскрывайте корпус устройства. Не вставляйте в отверстия в корпусе никакие посторонние предметы.
- Не ставьте на устройство и не размещайте рядом с ним источники открытого огня (например, зажженные свечи).
- В линии электропроводки, к которой будет подключено устройство, необходимо установить трехполюсный автоматический выключатель.
- Все работы по монтажу электрооборудования должны выполняться компетентным специалистом с соблюдением всех действующих нормативных требований. При возникновении каких-либо сомнений обратитесь за консультацией к квалифицированному электрику.



Во избежание опасности поражения электрическим током обязательно отключайте духовой шкаф от электросети при выполнении любых работ по установке, очистке и техническому обслуживанию, включая замену лампы. На время выполнения таких работ рекомендуется извлекать предохранитель или выключать автоматический выключатель в распределительном щите.

- Это устройство должно быть обязательно заземлено. В случае отсутствия провода заземления обратитесь за консультацией к квалифицированному электрику.
- В системе электропроводки необходимо предусмотреть средство аварийного отключения, обеспечивающее полное обесточивание устройства и установленное в строгом соответствии со всеми действующими правилами монтажа электропроводки. С этой целью для подключения духового шкафа к электросети рекомендуется использовать распределительную коробку с воздушным зазором между контактами не менее 3 мм, оснащенную выключателем и предохранителями.
- Подсоедините нейтраль, провод заземления и фазу к соответствующим контактам распределительной коробки. Убедитесь, что подсоединения выполнены надежно.

- Распределительная коробка должна оставаться легко доступной даже после встраивания устройства в кухонный модуль, чтобы обеспечить быстрое отключение устройства от сети электропитания.

БЕЗОПАСНАЯ УСТАНОВКА ДУХОВОГО ШКАФА

Приступая к установке духового шкафа, убедитесь, что он отключен от электросети.

- Духовой шкаф необходимо установить в строгом соответствии с инструкциями по установке с соблюдением всех указанных зазоров и размеров.
- Все работы по установке должны выполняться компетентным специалистом или квалифицированным электриком.
- Ответственность за любой ущерб, возникший в результате несоблюдения требований к допустимым температурам или минимальным расстояниям между духовым шкафом и мебелью во время установки, ложится на владельца.
- Чтобы устройство не перегревалось, не устанавливайте его за декоративным фасадом или дверцей.
- Воздух от устройства не должен выводиться в вентиляционный канал, используемый для отвода газов от приборов, работающих на газе или других видах топлива.
- Установите это устройство на безопасном расстоянии от горячих поверхностей и источников открытого огня.
- Устройство должно быть установлено на ровную, устойчивую, чистую и сухую поверхность. Оно не должно подвергаться воздействию высоких температур, пыли, прямых солнечных лучей и повышенной влажности, и на него не должна попадать вода.
- При установке необходимо учитывать, что некоторые виды декоративных покрытий кухонной мебели (например, виниловая пленка или ламинированное покрытие) особо чувствительны к нагреванию и могут повреждаться или изменять свой цвет при относительно невысоких температурах (ниже тех, которые указаны в настоящем руководстве).

ОБЕСПЕЧЕНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ДЕТЕЙ

- 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.
- Не позволяйте детям играть с этим устройством.
- Чистка и техническое обслуживание этого устройства могут выполняться детьми, но только под наблюдением взрослых.
- Во время работы внешние элементы устройства могут сильно нагреваться. Не подпускайте детей в возрасте до 8 лет близко к работающему устройству или же держите их под постоянным наблюдением.

- Не позволяйте детям касаться этого устройства. Это может быть опасно.
- Утилизируйте упаковочные материалы с соблюдением всех необходимых мер предосторожности, поскольку они могут представлять опасность для детей.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

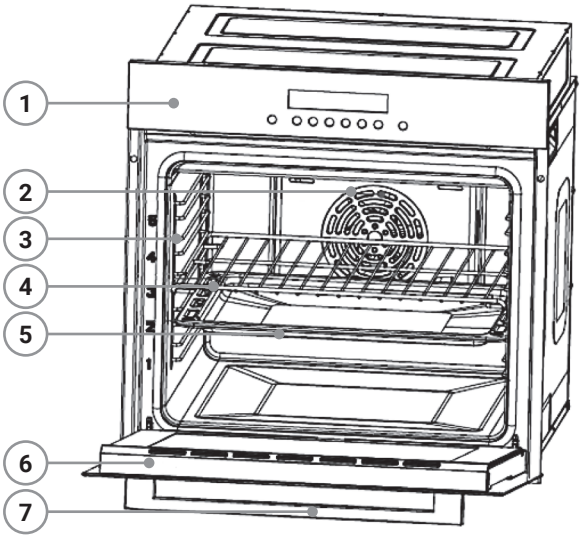
- Этот духовой шкаф предназначен исключительно для приготовления или подогревания пищевых продуктов.
- Ни в коем случае не храните и не используйте внутри духового шкафа, а также рядом с ним никакие коррозионно-активные вещества, аэрозоли, горючие материалы или непищевые продукты. Использование коррозионно-активных веществ во время работы духового шкафа или для его очистки может привести к его повреждению и стать причиной травмы.
- Открывая дверцу духового шкафа, соблюдайте осторожность. Встаньте немного сбоку и сначала слегка приоткройте дверцу, чтобы выпустить горячий воздух и пар. Не наклоняйтесь к отверстию, чтобы не обжечь лицо, и следите, чтобы рядом с духовым шкафом не было детей и домашних животных. Выпустив из духового шкафа горячий воздух и пар, продолжайте процесс приготовления.
- Всегда держите дверцу духового шкафа закрытой. Открывайте ее только при необходимости во время приготовления или для выполнения работ по очистке и техническому обслуживанию.
- Не ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу устройства и не облокачивайтесь на нее, чтобы не повредить петли.
- По возможности не ставьте противни или иную посуду на дно духового шкафа и ни в коем случае не закрывайте дно алюминиевой фольгой. Духовой шкаф может перегреться, что приведет к повреждению эмали на его внутренних поверхностях.
- Не пытайтесь приподнимать или перемещать духовой шкаф, держась за дверцу или ручку дверцы. Это может привести к повреждению устройства и травмам.
- Стекло дверцы очень хрупкое. При выполнении любых манипуляций с ним обязательно надевайте защитные перчатки.
- Стеклянная панель этого устройства изготовлена из закаленного стекла. Такое стекло отличается повышенной прочностью, но при частых ударах в нем может возникать усталость материала. Поэтому обращайтесь со стеклянной панелью дверцы с максимальной осторожностью, не изгибайте ее и старайтесь избегать ударов, особенно во время установки, а также не устанавливайте духовой шкаф в местах, где стекло может часто подвергаться ударам.
- Не наклеивайте на стекло клейкую пленку. Если стекло разобьется, то в этом случае образуются крупные осколки, которые могут представлять опасность.
- Перед выполнением любых работ по очистке устройства обязательно отключайте его от электросети. Если распределительная коробка с выключателем находится в труднодоступном месте, отключите подачу напряжения с помощью соответствующего автоматического выключателя в распределительном щите.

- Используйте только аксессуары, рекомендованные изготовителем духового шкафа. Использование иных аксессуаров может привести к повреждению устройства и стать причиной травмы. Используйте только оригинальные запчасти и аксессуары.
- Тщательно вымойте устройство перед первым использованием.
- Регулярно очищайте духовой шкаф и удаляйте все остатки пищи.
- Ни в коем случае не используйте для очистки поверхностей духового шкафа пароочиститель или аналогичные устройства.
- Для очистки камеры духового шкафа используйте только теплую воду с мылом и губку или мягкую тряпку. Ни в коем случае не применяйте никакие абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не используйте для очистки стекла дверцы абразивные пасты с твердыми частицами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность, и стекло может треснуть.
- На дне камеры духового шкафа могут образовываться пятна, вызванные попаданием на него фрагментов пищи или разлившейся во время приготовления жидкости. Такое может происходить, если готовить пищу на слишком высокой температуре или использовать посуду недостаточно большого размера.
- Всегда выбирайте температуру приготовления и режим, наилучшим образом подходящие для вашего блюда. Кроме того, всегда используйте посуду подходящего размера и при необходимости устанавливайте противень, в который будут стекать жир и сок от готовящегося блюда.

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.

ОПИСАНИЕ УСТРОЙСТВА



1 Панель управления

2 Вентилятор (позади стальной панели)

3 Боковые направляющие

4 Решетка для гриля

5 Противень

6 Дверца

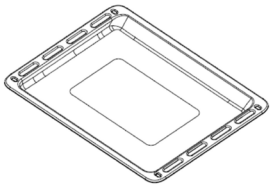
7 Ручка дверцы

АКСЕССУАРЫ

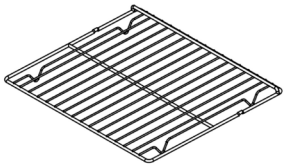
- При правильном использовании аксессуары, входящие в комплект поставки, прослужат вам долгие годы. Обязательно следите, чтобы они были установлены правильно.
- Помимо стандартных аксессуаров, существует ряд дополнительных приспособлений, позволяющих облегчить использование духовки и оптимизировать процесс приготовления. Их можно приобрести дополнительно.

ПРОТИВЕНЬ

Используйте его 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 от жарящихся на гриле продуктов.

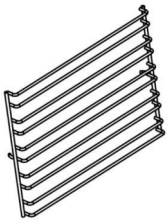


РЕШЕТКА ДЛЯ ГРИЛЯ



Используйте эту решетку для жарки на гриле. На нее также можно поставить формы для запекания и другую посуду, используемую для выпечки, жарки или запекания.

БОКОВЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

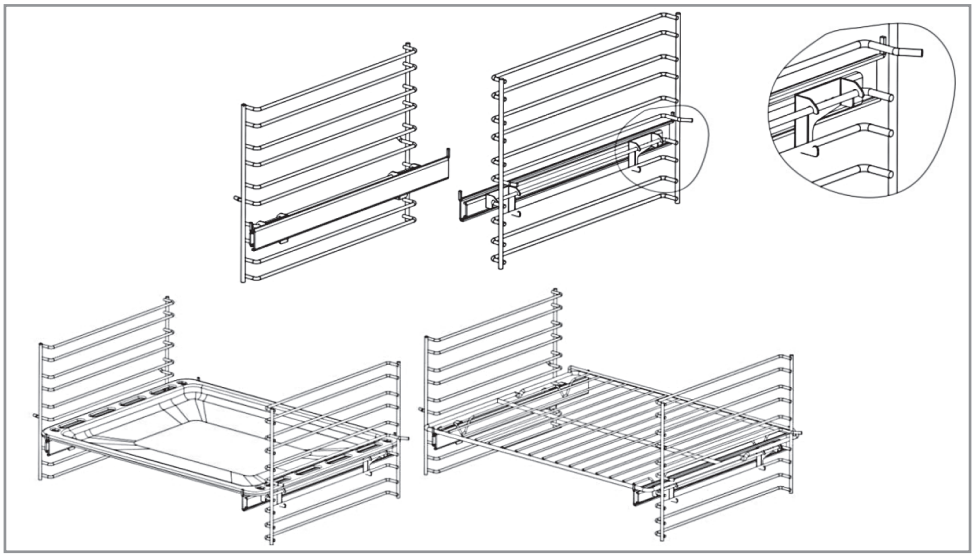


- Боковые направляющие позволяют устанавливать противни и решетки на один из пяти уровней. Высоту установки съемных направляющих на боковых стенках камеры духового шкафа можно скорректировать.
- Нумерация боковых направляющих идет снизу вверх.
- При приготовлении больших объемов пищи съемные направляющие можно снять и поставить решетку на дно духового шкафа. В этом случае можно использовать режимы гриля, двойного гриля и двойного гриля с конвекцией.

Если вы установили посуду или аксессуары на дно духового шкафа, ни в коем случае не используйте режимы с нижним нагревом, чтобы тепло не аккумулировалось внизу.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Их обычно устанавливают на второй или четвертый уровень боковых направляющих. Телескопические направляющие позволяют полностью выдвигать противень или решетку и плавно их задвигать, что очень удобно при приготовлении в духовом шкафу.



САМООЧИЩАЮЩАЯСЯ КАТАЛИТИЧЕСКАЯ ПАНЕЛЬ

- Каталитическая панель установлена на задней стенке духового шкафа. При попадании на нее жир и остатки пищи будут расщепляться на воду и углекислый газ в процессе приготовления пищи на высоких температурах.
- Каталитическую панель не моют, чтобы не повредить покрытие, но ее необходимо время от времени менять в зависимости от интенсивности использования духового шкафа (обычно раз в 3–4 года).
- Чтобы снять каталитическую панель:
  - Крестовой отверткой выкрутите винты на панели против часовой стрелки.
  - Руками возьмитесь за нижний край панели, поверните ее вверх и извлеките из духового шкафа.
- Чтобы установить новую каталитическую панель:
  - Вставьте выступающую часть каталитической панели в квадратное отверстие внутри духового шкафа.
  - Опустите панель вниз, прижмите к задней стенке духового шкафа и совместите отверстия для винтов в панели и в стенке духового шкафа.
  - Крестовой отверткой закрутите два винта по обе стороны панели.

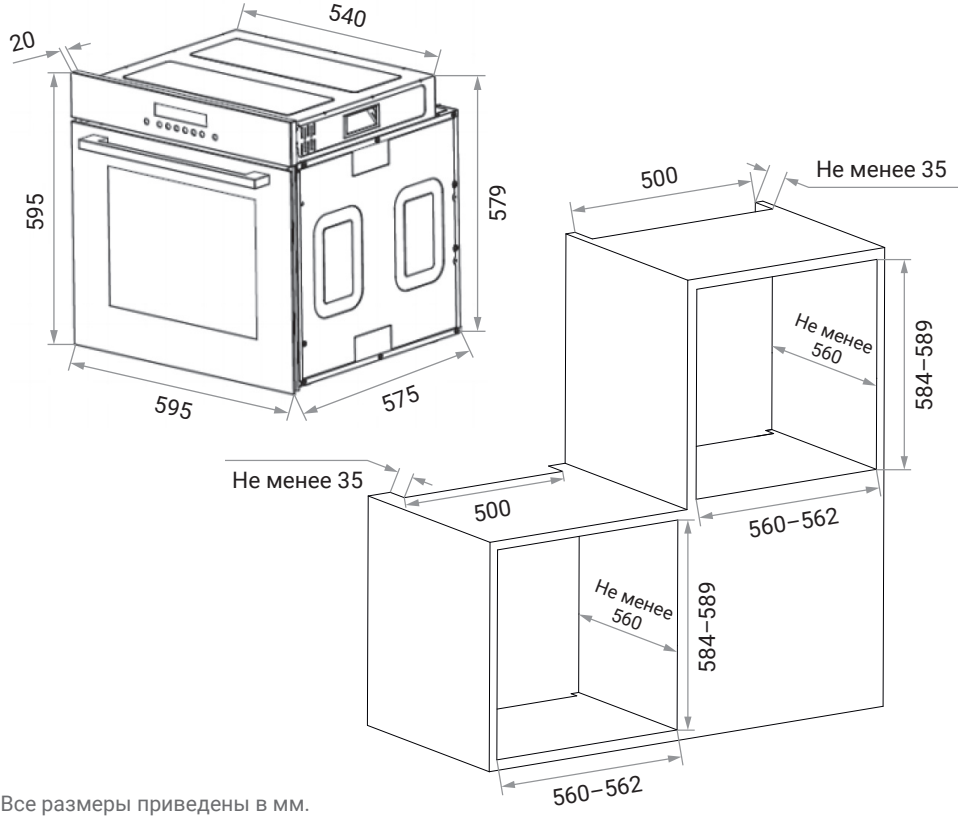
УСТАНОВКА АКСЕССУАРОВ

- Для установки противней и решеток в духовом шкафу доступны пять разных уровней. Устанавливайте противни и решетки на полную глубину, чтобы они не касались дверцы духового шкафа.
- Противень или решетку можно выдвинуть примерно до половины, после чего они блокируются. Это позволяет с легкостью доставать из духового шкафа приготовленное блюдо.

При нагревании противни и решетки могут слегка деформироваться. Они восстанавливают исходную форму после остывания. Это никак не влияет на их рабочие характеристики.

ТРЕБОВАНИЯ К МЕСТУ УСТАНОВКИ

- Это устройство предназначено только для встраивания в кухонный модуль. Установите его на безопасном расстоянии от кухонной мебели и стен. См. рекомендуемые минимальные расстояния на изображении.
- Все материалы, из которых изготовлен кухонный модуль для встраивания, включая внешние покрытия и клей, должны быть термостойкими и выдерживать температуру не менее 100 °C. Фасады расположенной рядом мебели должны выдерживать температуру до 70 °C.
- Убедитесь, что кухонный модуль для встраивания стоит ровно и устойчиво. Между устройством и фасадами стоящей рядом мебели необходимо оставить зазоры не менее 5 мм.
- Если под духовым шкафом будет находиться ящик или отсек для хранения, то между ними необходимо установить защитный экран.



Все размеры приведены в мм.

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Опасность повреждения!
Ни в коем случае не перемещайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или ручку дверцы.

- Перемещайте духовой шкаф по меньшей мере вдвоем.
- Для перемещения используйте углубления или отверстия в корпусе духового шкафа.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

- Шнур электропитания духового шкафа не имеет вилки, и его необходимо подключить к электросети напрямую через клеммную коробку.
- Такого рода подключение должно быть выполнено квалифицированным специалистом авторизованного сервисного центра с соблюдением всех действующих стандартов и нормативных требований в отношении подключения электробытовых приборов.
- Параметры электросети должны соответствовать значениям, указанным на паспортной табличке.

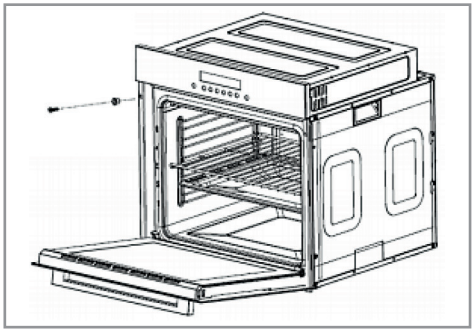
Духовой шкаф должен быть обязательно заземлен.

- Наша компания снимает с себя любую ответственность за какие-либо повреждения или травмы, возникшие в результате использования устройства без заземления.
- Непрофессионально выполненная установка может создать опасность поражения электрическим током, короткого замыкания или возгорания.
- Действие гарантии не распространяется на устройства, установка которых была выполнена неправильно.
- Повреждение шнура электропитания может создать опасность поражения электрическим током, короткого замыкания или возгорания. После подключения убедитесь, что шнур электропитания не перегибается, не пережимается и не касается никаких горячих поверхностей.
- Для замены поврежденного шнура электропитания обратитесь к квалифицированному электрику. Не заменяйте шнур самостоятельно.
- Шнур электропитания должен соответствовать техническим характеристикам и выдерживать нагрузку, создаваемую устройством.

Опасность поражения электрическим током!
Приступая к любым работам по подключению к электросети, обязательно отключите подачу напряжения на устройство.

ВСТРАИВАНИЕ

- Задвиньте духовой шкаф в кухонный модуль и выровняйте его.
- Зафиксируйте духовой шкаф внутри кухонного модуля с помощью двух винтов с шайбами, как показано на рисунке.



ПРОВЕРКА ПОСЛЕ УСТАНОВКИ

- Подсоединив устройство к электросети, включите его.
- Убедитесь, что оно работает.

ПОДГОТОВКА ДУХОВОГО ШКАФА К ЭКСПЛУАТАЦИИ

ПРОГРЕЙТЕ ДУХОВОЙ ШКАФ

Чтобы удалить запахи, характерные для любого нового устройства, включите на некоторое время пустой духовой шкаф с закрытой дверцей. Для этой цели лучше всего выбрать режим «Верхний + нижний нагрев», установив температуру 250 °C и время 1 час.

Обязательно убедитесь, что внутри духового шкафа не осталось никаких элементов упаковки.

- Выберите режим приготовления «Верхний + нижний нагрев».
- Настройте температуру 250 °C и время приготовления 1 час.
- Включите духовой шкаф. Через 1 час приготовление завершится автоматически.
- После этого дождитесь полного остывания духового шкафа, откройте дверцу и протрите все внутренние поверхности.

ВЫМОЙТЕ АКСЕССУАРЫ

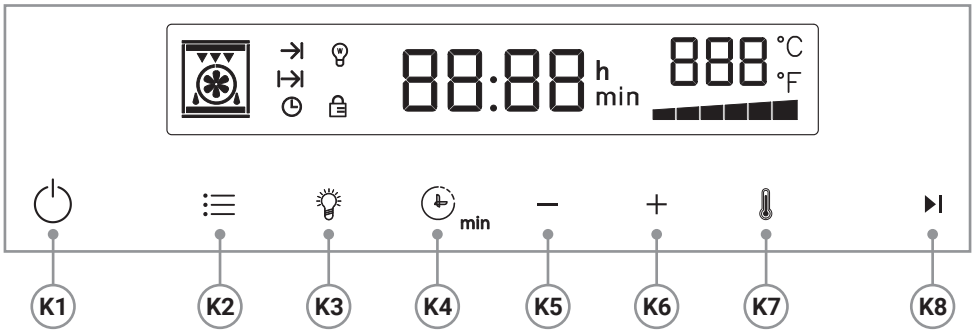
- Перед первым использованием противня или решетки их необходимо тщательно вымыть горячей водой с мылом.
- Используйте для мытья аксессуаров мягкую губку

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

После выполнения всех описанных в этом разделе простых действий по установке ваш духовой шкаф готов к работе.

- Помните, что он предназначен исключительно для использования в бытовых целях.
- Используйте его только для приготовления или подогревания пищи.
- Перед началом приготовления обязательно извлеките из духового шкафа все неиспользуемые аксессуары.
- Перед тем как ставить в духовой шкаф ваше блюдо, прогрейте духовой шкаф до необходимой температуры.
- Для обеспечения достаточной циркуляции воздуха внутри камеры духового шкафа ставьте противень на один из средних уровней и оставляйте расстояние между противнями, если их несколько.
- По возможности не ставьте противни или иную посуду на дно духового шкафа и ни в коем случае не закрывайте дно алюминиевой фольгой. Духовой шкаф может перегреться, что приведет к повреждению эмали на его внутренних поверхностях, а ваше блюдо окажется пережаренным.
- Во время приготовления открывайте дверцу духового шкафа как можно реже. Освещение духового шкафа остается включенным во время работы и позволяет наблюдать за процессом приготовления при закрытой дверце.
- При открывании дверцы соблюдайте осторожность. Не касайтесь нагревающихся элементов и не обожгитесь горячим паром.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



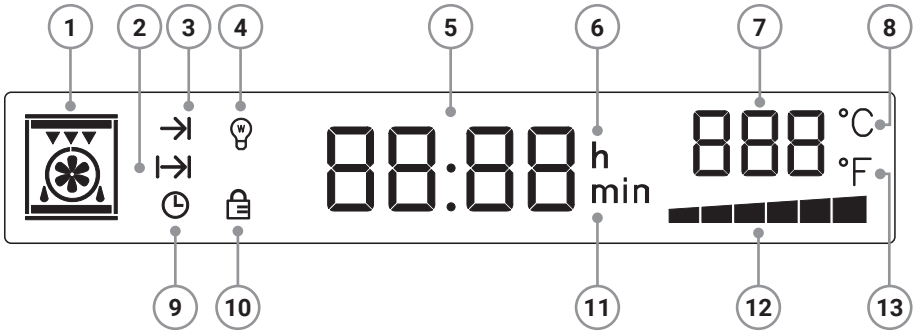
На рисунке приведено схематичное изображение панели управления. В зависимости от конкретной модели ваша панель управления может немного отличаться.

КНОПКИ НА ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

K1	Кнопка электропитания (чтобы выключить духовой шкаф, удерживайте 2 секунды)
K2	Кнопка выбора режима приготовления
K3	Кнопка подсветки
K4	Кнопка отложенного старта
K5	Кнопка уменьшения времени или температуры

K6	Кнопка увеличения времени или температуры
K7	Кнопка переключения между настройкой времени и температуры
K8	Кнопка «Старт/Пауза»
K5 + K6	Комбинация кнопок для настройки системного времени

ИНДИКАТОРЫ НА ЦИФРОВОМ ДИСПЛЕЕ



①	Символ режима приготовления
②	Индикатор настройки времени отложенного старта
③	Индикатор времени приготовления
④	Индикатор подсветки
⑤	Дисплей времени
⑥	Индикатор часов
⑦	Дисплей температуры

⑧	Индикатор единицы измерения температуры (градусы Цельсия)
⑨	Индикатор приготовления с отложенным стартом
⑩	Индикатор блокировки экрана
⑪	Индикатор минут
⑫	Динамический индикатор степени нагрева духового шкафа
⑬	Индикатор единицы измерения температуры (градусы Фаренгейта)

РАСШИФРОВКА СИМВОЛОВ РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

	Внешний верхний нагревательный элемент
	Внутренний верхний нагревательный элемент (гриль)
	Вентилятор конвекции (размораживание)

	Нижний нагревательный элемент
	Задний кольцевой нагревательный элемент

РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Символ	Описание	Диапазон температур (°C)	Стандартная температура (°C)	Стандартное время
	**Быстрый нагрев** • Работают все нагревательные элементы (два верхних, нижний и задний). • Вентилятор конвекции равномерно распределяет тепло внутри духового шкафа и сокращает время приготовления. • Режим подходит для жарки мяса и предварительного нагрева духового шкафа.	50–250	220	00:00
	**Традиционный духовой шкаф** • Работают внешний верхний и нижний нагревательные элементы. • Режим подходит для жарки или выпечки на одном уровне.	50–250	150	00:00
	**Двойной гриль** • Работают оба верхних нагревательных элемента, за счет чего тепло направляется на продукты сверху. • Режим подходит для жарки на гриле сосисок, ломтиков бекона, стейков или рыбы.	50–250	150	00:00
	**Гриль с конвекцией** • Сочетание верхнего нагревательного элемента с конвекцией обеспечивает быструю циркуляцию горячего воздуха.	50–250	160	00:00
	**Горячий воздух** • Сочетание заднего нагревательного элемента с конвекцией обеспечивает оптимальную циркуляцию горячего воздуха для ускорения процесса выпечки. • Этот режим позволяет готовить на нескольких уровнях, поскольку при такой равномерной подаче горячего воздуха запахи от разных продуктов не будут переноситься с уровня на уровень.	50–250	200	00:00

Символ	Описание	Диапазон температур (°C)	Стандартная температура (°C)	Стандартное время
	**Размораживание** • В этом режиме нагревательные элементы не задействованы, и конвекция работает при комнатной температуре. • Время размораживания зависит от конкретных продуктов и их количества.	Не регулируется	50	00:00
	**Конвекционный духовой шкаф** • Работают внешний верхний и нижний нагревательные элементы в сочетании с конвекцией.	50–250	150	00:00
	**Гриль** • Работает внутренний верхний нагревательный элемент, за счет чего тепло направляется на продукты сверху. • Этот режим подходит для жарки на гриле тостов, небольших ломтиков бекона или мяса и т. д.	50–250	140	00:00
	**Двойной гриль с конвекцией** • Сочетание двух верхних нагревательных элементов с конвекцией обеспечивает быструю циркуляцию горячего воздуха. • Этот режим хорошо подходит для случаев, когда блюдо должно хорошо зарумяниться снаружи, оставаясь сочным внутри. • На этом режиме можно жарить на гриле стейки, котлеты для бургеров и некоторые овощи.	50–250	170	00:00
	• В этом режиме работает нижний нагревательный элемент в сочетании с конвекцией, которая обеспечивает быструю циркуляцию горячего воздуха. • Этот режим хорошо использовать для приготовления блюд, которые необходимо запекать снизу, например пиццы.	50–250	220	00:00

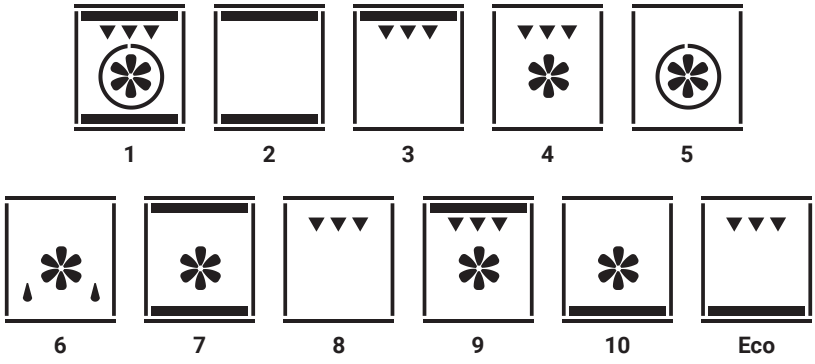
Символ	Описание	Диапазон температур (°C)	Стандартная температура (°C)	Стандартное время
 Eco	**Режим «Эко»** • Постоянно работает подсветка духового шкафа. Вентилятор системы охлаждения начинает работать непрерывно через 10 минут после начала нагрева. • Работают внутренний верхний и нижний нагревательные элементы.	50–250	200	00:00

ПРИМЕЧАНИЯ

- Во всех режимах, кроме режима размораживания, когда температура в камере достигает заданного значения, нагревательные элементы периодически включаются и выключаются, поддерживая ее на заданном уровне (±15 градусов).
- Во всех режимах, кроме режима «Эко», постоянно работает вентилятор системы охлаждения. После выключения духового шкафа вентилятор системы охлаждения продолжает работать, пока температура внутри духового шкафа не опустится ниже 100 °C.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

- Чтобы выбрать режим приготовления, в режиме настройки параметров приготовления нажмите кнопку ☰ необходимое число раз. Символы соответствующих режимов отображаются в порядке, приведенном на рисунке. Духовой шкаф «помнит» режим, выбранный при предыдущем его использовании. Всего в этой модели духового шкафа доступно 11 режимов приготовления, из них режимы с 1 по 10 — это стандартные режимы, а 11-й — особый режим «Эко».



НАСТРОЙКА РЕЖИМОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ

ВКЛЮЧЕНИЕ

- При подаче напряжения на духовой шкаф плата управления дисплея начинает процесс самодиагностики. Каждая кнопка слева направо загорается на 0,5 секунды, то есть весь процесс для 8 кнопок занимает 4 секунды.
- После завершения самодиагностики подается звуковой сигнал. Дисплей загорается на 4 секунды. После этого на дисплее отображается время по умолчанию «12:00», цифры «12» мигают. На этом этапе можно настроить системное время (время на часах). См. инструкции в соответствующем разделе.
- Вся подсветка панели управления гаснет через 20 секунд бездействия, и духовой шкаф переходит в режим настройки параметров приготовления, в котором все кнопки остаются подсвеченными.
- Через 1 минуту бездействия в режиме настройки параметров приготовления духовой шкаф переходит в режим ожидания. Подсветка всех кнопок гаснет.
- Чтобы вернуться в режим настройки параметров приготовления, нажмите любую кнопку.
- **Режим настройки параметров:** на дисплее отображается текущее время, горит подсветка всех кнопок.
- **Режим ожидания:** на дисплее отображается текущее время, подсветка всех кнопок отключена.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ НА ЧАСАХ

- Время на часах (системное время) рекомендуется настроить при первом включении духового шкафа после завершения процесса самодиагностики.
- Однако при необходимости системное время можно будет настроить или изменить позднее. Для этого в режиме настройки параметров приготовления одновременно нажмите кнопки «+» и «–» и удерживайте их примерно 1,5 секунды.
- Когда начинают мигать цифры часов и загорается индикатор «h», измените значение часов кнопками «+» и «–». Оно изменяется циклически в диапазоне от 0 до 23.



- Настроив значение часов, еще раз нажмите одновременно кнопки «+» и «–» и удерживайте их приблизительно в течение 1,5 секунд, чтобы перейти к настройке минут.
- Теперь начинают мигать цифры минут «00», индикатор «h» гаснет, загорается индикатор «min».
- Измените значение минут кнопками «+» и «–». Оно изменяется циклически в диапазоне от 0 до 59.



- Настроив значение минут, еще раз нажмите одновременно кнопки «+» и «–» для подтверждения. Настройка времени на часах завершена. Индикаторы «h» и «min» гаснут.
- Для ускорения процесса настройки времени можно удерживать палец на кнопке «+» или «–».

- Если вы не подтвердите заданное время в течение 10 секунд, система подтверждает его автоматически и переходит в режим настройки параметров приготовления.
- Если в течение 20 секунд вы не зададите время на часах, система автоматически подтверждает время «12:00» и переходит в режим настройки параметров приготовления.
- После отключения электропитания время на часах сбрасывается, и его необходимо настроить заново.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ДУХОВОМ ШКАФУ

- Выберите режим приготовления кнопкой ☰.
- При выборе режима приготовления на дисплее времени отображается стандартное время приготовления для выбранного режима. Для режима «Эко» на часах отображается сообщение «Eco».
- На дисплее температуры мигает стандартная температура для выбранного режима и горит индикатор температуры «°C».
- На этом этапе можно изменить температуру приготовления кнопками «+» и «–». Температура изменяется с шагом 5 градусов.

Стандартные время приготовления и температура, а также допустимый диапазон температур для каждого режима приведены в таблице «Режимы приготовления».

- Задав рабочую температуру, нажмите кнопку 🌡, чтобы перейти к настройке времени приготовления. На часах начинает мигать стандартное время для выбранного режима (в минутах в формате «30:00»).
- Время можно изменить кнопками «+» и «–» в диапазоне от 0 минут до 10 часов. Настроить время в секундах невозможно. При каждом нажатии кнопки «+» или «–» время изменяется с шагом 1 минута: «01:00», «02:00», «03:00» и т. д. Если удерживать палец на кнопке «+» или «–», время будет изменяться с шагом 5 минут: «05:00», «10:00», «15:00» и т. д.
- Вне зависимости от способа настройки времени, пока текущее время приготовления менее 60 минут, на дисплее горит индикатор «min». Когда время приготовления превышает 1 час, на дисплее горит индикатор «h».
- Выбрав режим и задав для него время приготовления и рабочую температуру, нажмите кнопку ⏯, чтобы начать приготовление. Начинается обратный отсчет времени приготовления.
- Если задать время приготовления 0 минут, то при нажатии кнопки «Старт/Пауза» духовой шкаф не включается, а возвращается в режим ожидания.
- Если не подтвердить настроенные значения в течение 10 секунд, духовой шкаф возвращается в режим ожидания.
- Чтобы увеличить время настройки на 10 секунд, нажмите в процессе настройки температуры или времени кнопку подсветки духового шкафа и продолжайте настройку.
- В процессе выбора режима приготовления и настройки времени или температуры подсветка всех кнопок продолжает гореть. После подтверждения все кнопки гаснут, кроме кнопки электропитания, кнопки «Старт/Пауза» и кнопки подсветки духового шкафа.
- Чтобы переключаться между настройкой времени приготовления и рабочей температуры нажимайте кнопку 🌡. Соответствующее значение на дисплее начинает мигать. После подтверждения заданного значения мигание прекращается.

- **Когда духовой шкаф работает:**
  - Горят индикаторы времени приготовления →| и подсветки духового шкафа.
  - Панель управления блокируется, и загорается индикатор. При этом никакие кнопки не реагируют на нажатие, кроме кнопки ▶| для приостановки работы, кнопки ⏻ для выключения духового шкафа и кнопки для включения и выключения лампы.
  - На часах попеременно отображаются обратный отсчет времени приготовления (на 10 секунд) и системное время (на 2 секунды).
  - Если выбран режим приготовления с конвекцией, изображение вентилятора на символе выбранного режима вращается по часовой стрелке.
- Когда температура в камере духового шкафа достигает заданного значения, в течение 2 секунд подается звуковой сигнал.

- Чтобы приостановить работу, сбросить рабочие параметры или изменить режим приготовления, нажмите во время работы духового шкафа кнопку ▶|.
  - При этом блокировка панели управления снимается, и духовой шкаф останавливает работу (продолжают работать только подсветка камеры и вентилятор системы охлаждения).
  - Подсветка кнопки ▶| мигает.
  - На дисплее отображаются оставшееся время работы и фактическая температура в камере духового шкафа.
  - Теперь режим приготовления, рабочую температуру и время приготовления можно изменить.
  - Изменив все необходимые параметры, повторно нажмите кнопку ▶|.
  - Духовой шкаф возобновляет работу с новыми настройками.

- По завершении времени приготовления духовой шкаф выключается автоматически и переходит в режим настройки параметров приготовления. Подается звуковой сигнал, который можно отключить, нажав любую кнопку.
- Чтобы принудительно завершить работу духового шкафа в любом режиме приготовления, нажмите и удерживайте кнопку электропитания ⏻ в течение некоторого времени. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания.
- После завершения приготовления вентилятор системы охлаждения продолжает работать, пока температура в камере духового шкафа не опустится ниже 100 °C.

ПОДСВЕТКА КАМЕРЫ ДУХОВОГО ШКАФА

- Кнопка подсветки на панели управления работает всегда вне зависимости от других режимов и кнопок.
- После подачи напряжения на духовой шкаф подсветка камеры духового шкафа включается автоматически.
- При необходимости подсветку камеры можно включить или выключить в любой момент кнопкой .
- Когда подсветка духового шкафа отключена, индикатор не горит. При ее включении индикатор загорается.
- Если работа духового шкафа была приостановлена и вы отключили подсветку, то при нажатии кнопки ▶| подсветка включается автоматически.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

- Чтобы запрограммировать начало приготовления в более позднее время, выберите режим приготовления, настройте время и температуру, а затем вместо кнопки начала работы нажмите кнопку отложенного старта min.
- Духовой шкаф переходит в режим настройки времени окончания приготовления (по умолчанию время окончания приготовления = текущее время + настроенное время приготовления).
- На дисплее мигает индикатор |→|, на часах — значение минут.



- Скорректируйте время окончания приготовления кнопками «+» и «–». Его можно задать в диапазоне от 30 минут до 24 часов.
- Если не подтвердить заданные значения в течение 10 секунд, духовой шкаф возвращается в режим ожидания.
- Настроив время окончания приготовления, нажмите кнопку ▶|.
- Духовой шкаф автоматически рассчитывает время начала приготовления (время окончания приготовления минус время приготовления) и переходит в режим ожидания приготовления с отложенным стартом.
- Во время ожидания
  - Никакие узлы духового шкафа не работают, кроме лампы подсветки, которую можно включить или выключить кнопкой подсветки.
  - Горит индикатор приготовления с отложенным стартом.
  - На часах отображается системное время, на дисплее температуры — заданная температура.
  - Активируется блокировка экрана и загорается соответствующий индикатор.



- После завершения времени ожидания индикатор гаснет и духовой шкаф начинает работать. Если в этот момент дверца духового шкафа оказалась открыта, то нагрев приостанавливается через 1 секунду.
- Приостановить или изменить настроенное приготовление с отложенным стартом невозможно. Его можно только отменить. Для этого нажмите и удерживайте кнопку ⏻ в течение некоторого времени, пока духовой шкаф не вернется в режим ожидания.

ЕДИНИЦЫ ИЗМЕРЕНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ

- Минимальное значение, отображаемое на дисплее температуры составляет 30 °C. Если температура в духовом шкафу опустилась ниже 30 °C, на дисплее будет отображаться Lo °C.
- Температуру на дисплее можно отображать в градусах Цельсия или градусах Фаренгейта. По умолчанию после включения электропитания используются градусы Цельсия.
- Выбрав режим приготовления, можно переключиться на градусы Фаренгейта во время или после настройки рабочих параметров. Для этого нажмите кнопку настройки параметров и удерживайте ее нажатой 3 секунды.
- Для пересчета градусов Цельсия в градусы Фаренгейта и обратно используются следующие формулы:

$$°C = 5 \times °F - 32 / 9$$

$$°F = 9 \times °C / 5 + 32$$

ЗВУКОВЫЕ СИГНАЛЫ

- При нажатии любой кнопки подается короткий звуковой сигнал.
- При неисправности нагревательного элемента или датчиков подается предупреждающий сигнал.
- Когда температура поднимается до заданного значения, завершается обратный отсчет времени приготовления или обратный отсчет таймера, подается звуковой сигнал уведомления

Опасность ожога горячим паром! Соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа, поскольку из нее может выходить горячий пар.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

Соблюдайте следующие рекомендации, чтобы использовать свое устройство максимально экологично и экономить электроэнергию.

- Используйте для приготовления в духовом шкафу посуду темного цвета или эмалированную посуду, поскольку она обеспечивает более эффективный теплообмен.
- Предварительно прогревайте духовой шкаф только в тех случаях, когда есть соответствующие указания в руководстве по эксплуатации или в рецепте.
- Во время приготовления старайтесь открывать дверцу духового шкафа как можно реже.
- По возможности готовьте в духовом шкафу одновременно несколько блюд. Можно, например, поставить две формы или кастрюли на решетку для гриля.
- Если одновременно поставить в духовой шкаф несколько блюд не получается, готовьте их одно за другим без перерыва. В этом случае духовой шкаф будет уже горячим.
- Если приготовление занимает длительное время, для экономии электроэнергии духовой шкаф можно отключить за некоторое время до окончания приготовления, чтобы завершить его за счет остаточного тепла. Не открывайте при этом дверцу.
- Размораживайте замороженные продукты заранее.

ВЫПЕЧКА В ДУХОВОМ ШКАФУ

- Для выпечки используйте металлические противни с антипригарным покрытием, алюминиевые или термостойкие силиконовые формы для выпечки.
- Старайтесь использовать место на решетке оптимальным образом. Например, если у вас одна форма, ее рекомендуется устанавливать по центру решетки.
- При приготовлении выпечки духовой шкаф рекомендуется предварительно нагреть.
- Не открывайте дверцу духового шкафа во время приготовления выпечки.

ЖАРКА МЯСА И РЫБЫ В ДУХОВОМ ШКАФУ

- Перед жаркой целую курицу, индейку или большой кусок мяса рекомендуется полить лимонным соком и посыпать черным перцем. Так они получатся мягче и вкуснее.
- Для приготовления мяса с костями требуется приблизительно на 15–30 минут дольше, чем для приготовления куска мяса примерно такого же размера, но без костей.
- Чтобы оценить время, необходимое для жарки большого куска мяса, закладывайте примерно 4–5 минут на каждый сантиметр толщины этого куска.
- После завершения приготовления оставьте мясо в духовом шкафу приблизительно на 10 минут. Благодаря этому сок лучше распределится по всему куску и не будет вытекать при нарезании.

- Для жарки рыбы используйте термостойкую посуду, которую следует поставить на решетку на средний или нижний уровень духового шкафа.

ЖАРКА НА ГРИЛЕ

- Гриль идеально подходит для жарки мяса, рыбы и птицы, которые хорошо зарумянятся сверху, оставаясь сочными внутри.
- На гриле особенно хорошо жарить плоские ломти мяса, птицы или рыбы, шашлыки и сосиски, а также сочные овощи, такие как помидоры или лук.

СОВЕТЫ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ИДЕАЛЬНОЙ ВЫПЕЧКИ

Как понять, что бисквит пропекся?

- Примерно за 10 минут до окончания времени приготовления, указанного в рецепте, проткните бисквит деревянной палочкой в самом толстом месте. Если при извлечении палочки на ней не осталось следов теста, ваш бисквит готов.

Мой бисквит осел. Что делать?

- В следующий раз сделайте тесто менее жидким (уменьшите количество жидкости) или установите температуру в духовом шкафу на 10 градусов ниже.
- Строго соблюдайте время вымешивания теста, указанное в рецепте.

Мой бисквит хорошо поднялся по центру, но остался низким по краям. Как этого избежать?

- Смазывайте жиром только дно формы для выпечки, не смазывайте ее стенки.
- После приготовления отделите края бисквита от стенок формы ножом.

Бисквит слишком темный сверху. В чем моя ошибка?

- В следующий раз установите форму на более низкий уровень, установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания.

Бисквит получился слишком сухим. Как это исправить?

- Деревянной палочкой проделайте в готовом бисквите небольшие отверстия. Сбрызните бисквит фруктовым соком или алкогольным напитком.
- В следующий раз установите температуру на 10 градусов выше и уменьшите время выпекания.

Хлеб или выпечка (например, чизкейк) выглядят готовыми, но внутри плохо пропеклись (тесто липнет). Что пошло не так?

- В следующий раз добавьте в тесто чуть меньше жидкости и выпекайте его чуть дольше на более низкой температуре.
- Если вы собираетесь делать торт с влажным верхним слоем, сначала приготовьте его основу. Посыпьте ее сверху миндалем или крошкой, а сверху положите верхний слой.
- Неукоснительно соблюдайте все инструкции в рецепте и указанное время выпекания.

Выпечка зарумянилась неравномерно. Что делать?

- В следующий раз установите чуть более низкую температуру, чтобы выпечка зарумянивалась более равномерно.
- Выпекайте все изделия из нежного теста на одном уровне и используйте режим «Верхний + нижний нагрев».
- Выступающая за края противня пекарская бумага может препятствовать циркуляции воздуха. Всегда обрезайте пекарскую бумагу по размеру противня.

Нижняя поверхность кекса или пирога осталась слишком светлой. Как этого избежать?

- В следующий раз установите выпечку на один уровень ниже.

Фруктовый сок вытек из формы. Как этого избежать?

- В следующий раз используйте более глубокий противень, если у вас такой есть.

Небольшие изделия из дрожжевого теста во время приготовления слиплись между собой. В чем моя ошибка?

- При выкладывании на противень оставляйте примерно 2 см вокруг каждого изделия. Благодаря этому у выпечки будет достаточно места для увеличения в объеме и она равномерно зарумянится со всех сторон.

Если я готовлю на нескольких уровнях, изделия на верхнем противне получаются темнее изделий, выпекавшихся на нижнем. Что делать?

- При выпекании не нескольких уровнях всегда используйте режим с конвекцией.
- Выпечка, одновременно поставленная в духовой шкаф на нескольких противнях, необязательно будет готова в одно и то же время.

При выпекании влажных бисквитов внутри духового шкафа образуется конденсат. Это нормально?

- В процессе выпекания может образовываться пар, которых выводится через отверстие над дверцей.
- Этот пар может оседать в форме мелких капель воды на панели управления и на фасадах расположенной рядом мебели. Это естественный процесс.

ПОДСКАЗКИ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ИДЕАЛЬНОГО ЖАРКОГО

- Если вы планируете жарить на гриле, предварительно духовой шкаф рекомендуется прогреть в течение приблизительно 4 минут.
- Во время приготовления всегда держите дверцу духовки закрытой.
- По возможности все порции жаркого должны иметь одинаковую толщину. За счет этого они равномерно зарумянятся и останутся сочными внутри.
- При жарке на гриле следует перевернуть продукты по истечении 2/3 времени приготовления.
- Солите только готовые стейки.
- Если мясо постное, добавьте к нему немного жидкости. Налейте на дно посуды примерно 0,5 см жидкости. Если вы готовите в утятнице или аналогичной посуде, жидкости можно добавить больше, примерно 1–2 см.
- Кладите продукты для жарки на гриле непосредственно на решетку. Если вы планируете жарить на гриле один кусок, лучше всего положить его по центру решетки. Кроме того, установите на уровень 1 противень, чтобы в него стекали жир и сок от готовящихся продуктов.
- При жарке на гриле не устанавливайте противень на уровень 4 или 5. Он может сильно деформироваться под воздействием высоких температур и повредить внутренние поверхности духового шкафа при извлечении.
- Нагревательные элементы во время работы постоянно включаются и выключаются. Это нормально. Частота включения и выключения зависит от настроек режима приготовления.
- Когда ваше жаркое готово, выключите духовой шкаф и дополнительно подержите жаркое внутри еще 10 минут. Благодаря этому сок лучше распределится внутри куска мяса.
- Если вы жарите кусок свинины с кожей, сделайте на коже крестообразные разрезы и положите свинину в посуду кожей вниз.
- Целую тушку птицы следует положить на решетку грудкой вниз и поставить решетку на один из нижних уровней. По истечении 2/3 времени приготовления переверните тушку птицы.

- При жарке утки или гуся проткните кожу под крыльями. Благодаря этому весь лишний жир вытечет во время приготовления.
- Переверните ломтики рыбы по истечении 2/3 времени приготовления. Если жарить рыбу целиком, то переворачивать ее необязательно.
- При жарке рыбы целиком поместите ее в духовой шкаф спинным плавником вверх. Чтобы она при этом не заваливалась на бок, внутрь рыбы можно положить половину картофелины или небольшой контейнер, подходящий для использования внутри духового шкафа.

Как понять, что жаркое готово?

- Используйте специальный термометр для мяса (который можно приобрести отдельно) или попробуйте оценить готовность мяса ложкой. Надавите на кусок мяса ложкой. Если мясо ощущается упругим, оно готово. Если мясо прогибается под ложкой, его нужно готовить немного дольше.

После поливания жаркого соком от него начал подниматься пар. Это нормально?

- Да, это нормально и происходит в соответствии с законами физики. Образование пара — это неотъемлемая часть процесса приготовления.
- Большая часть пара выходит через вентиляционные отверстия. Этот пар может оседать в форме мелких капель воды на панели управления и на фасадах расположенной рядом мебели. Просто вытрите его сухой мягкой тряпкой.

Жаркое слишком зарумянилось и даже слегка подгорело. В чем моя ошибка?

- Вы настроили неподходящую температуру и неправильно выбрали уровень установки противня.

Жаркое выглядит хорошо, но вытекший из него сок пригорел. Как этого избежать?

- В следующий раз используйте посуду меньшего размера или налейте в нее больше жидкости.

Жаркое выглядит хорошо, но сок слишком прозрачный и водянистый. Почему так произошло?

- В следующий раз используйте посуду большего размера или налейте в нее меньше жидкости.

РЕКОМЕНДОВАННЫЕ НАСТРОЙКИ ДЛЯ НЕКОТОРЫХ БЛЮД

В следующей таблице перечислены различные рецепты и оптимальные настройки для их приготовления, включая наилучший режим работы и температуру приготовления. Кроме того, в ней содержатся сведения о том, какие аксессуары лучше выбрать и на какой уровень их следует установить, а также советы по выбору посуды.

- Значения в таблице приведены для случаев, когда блюдо ставится в холодный и пустой духовой шкаф.
- Время в таблице указано без учета времени предварительного нагрева.

Предварительно нагревайте духовой шкаф, только если в рецепте имеется соответствующее указание.

- До завершения предварительного нагрева не кладите на противень или решетку пекарскую бумагу.
- Рекомендации по приготовлению, приведенные таблице, являются примерными, и их можно корректировать с учетом предыдущего опыта и ваших кулинарных предпочтений.
- Используйте только указанные аксессуары. Перед началом приготовления обязательно извлеките из духового шкафа все неиспользуемые аксессуары.

При извлечении посуды и аксессуаров из духового шкафа используйте прихватки или перчатки/рукавицы для духовки.

Блюдо	Аксессуар	Режим приготовления	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Небольшой кекс	Противень		3	180–200	20–30
Бисквит	Круглая форма для выпечки		2	165–185	30–45
	Круглая форма для выпечки		2	140–160	30–40
Яблочный пирог	Противень		4	170–190	45–55
	Противень		4	155–175	50–60
Пицца	Противень		3	190–210	10–20
	Противень		3	190–210	10–20
Песочное печенье	Противень		3	160–180	15–25
	Противень		3	140–160	20–30
Тосты (12 ломтиков)	Решетка		4	240–250	2–6
	Решетка		4	240–250	2–6
Сосиски	Решетка		3	190–210	10–20
Говяжий стейк	Решетка		2	190–210	20–30

Блюдо	Аксессуар	Режим приготовления	Уровень	Температура (°C)	Время (мин.)
Рыба целиком	Решетка		2	210–230	20–30
Ребрышки	Решетка		3	190–210	30–40
	Решетка		3	190–210	20–30
	Решетка		3	190–210	25–35
	Решетка		3	190–210	20–30
Котлеты для бургера	Решетка		3	200–220	20–30
	Решетка		4	200–220	20–30
Цыпленок целиком (1,2 кг)	Решетка		2	180–200	60–70
	Решетка		2	190–210	50–60
	Решетка		2	180–200	35–45
Жареные куриные крылышки	Решетка		3	190–210	40–50
	Решетка		3	180–200	25–35
	Решетка		3	180–200	25–35

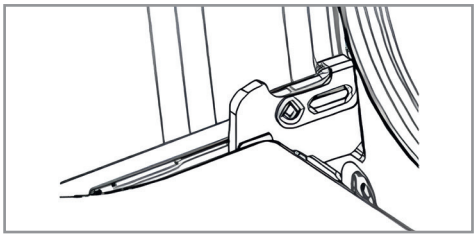
- Духовой шкаф рекомендуется очищать после каждого использования. Во время очистки следует включать освещение духового шкафа, чтобы лучше видеть все внутренние поверхности.
- Для очистки духового шкафа никакие специальные чистящие средства обычно не требуются. В большинстве случаев достаточно протереть еще теплые поверхности духового шкафа влажной тряпкой.
- Мойте камеру духового шкафа только теплой водой с мылом или небольшим количеством жидкого средства для мытья посуды. После этого протрите камеру духового шкафа насухо. Ни в коем случае не используйте абразивные чистящие средства.
- Ни в коем случае не используйте для очистки поверхностей духового шкафа пароочиститель.
- На дне камеры духового шкафа могут образовываться пятна, вызванные попаданием на него фрагментов пищи или разлившейся жидкости во время приготовления. Такое может происходить, если готовить пищу на слишком высокой температуре или использовать посуду недостаточно большого размера.
- Всегда выбирайте температуру приготовления и режим, подходящие для вашего блюда. Кроме того, всегда используйте посуду подходящего размера и при необходимости устанавливайте специальный противень, в который будут стекать жир и сок от готовящегося блюда.
- Для очистки всех прочих элементов духового шкафа также используйте только теплую воду с мылом и губку или мягкую тряпку. Ни в коем случае не используйте абразивные чистящие средства. В особенности это касается стеклянной панели дверцы.
- При использовании любого чистящего средства для духовых шкафов обязательно изучите рекомендации его изготовителя и убедитесь, что оно подходит для вашего духового шкафа.
- Никакие повреждения вашего устройства, вызванные использованием неподходящего чистящего средства, не попадают под действие гарантии и не будут устраняться бесплатно, даже если гарантийный период еще не закончился.
- Для облегчения процесса очистки можно снять дверцу духового шкафа и боковые направляющие.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ НА МЕСТО

- Для облегчения процесса очистки можно снять дверцу духового шкафа. Кроме того, из дверцы можно извлечь стеклянные панели, чтобы их вымыть.
- На каждой петле дверцы имеется фиксатор. Когда он находится в закрытом положении, дверца надежно зафиксирована на месте, и снять ее невозможно. Чтобы снять дверцу, откройте ее и переведите фиксаторы в открытое положение. В этом положении фиксаторы блокируют петли.
- Незаблокированные петли могут в любой момент защелкнуться с большой силой и прищемить пальцы. Держите фиксаторы всегда в положении блокировки дверцы, однако, если дверца снята, они должны обязательно находиться в положении блокировки петель.

Чтобы снять дверцу:

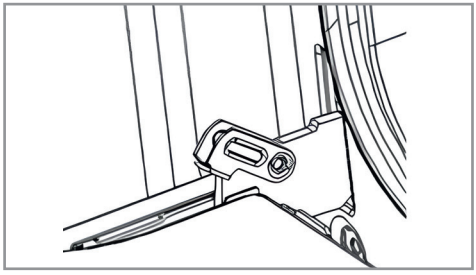
- Откройте дверцу полностью
- Поверните фиксаторы на правой и левой петле в положение блокировки петель, как показано на рисунке.



- Закройте дверцу до упора (закрыть ее полностью не получится), возьмитесь за нее обеими руками, немного потяните вверх, потом чуть сдвиньте вниз и извлеките из креплений.

Чтобы установить дверцу на место:

- Выполните описанную выше процедуру снятия дверцы в обратном порядке.
- Вставив обе петли в отверстия, убедитесь, что обе части каждой петли надежно зацепились одна за другую.
- Затем откройте дверцу полностью и верните фиксаторы в положение блокировки дверцы.

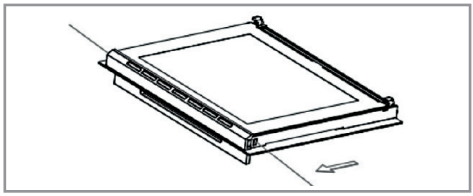


Если дверца случайно упадет или петли закроются, не пытайтесь вручную открыть их. Обратитесь в сервисный центр.

ИЗВЛЕЧЕНИЕ ВНУТРЕННЕЙ СТЕКЛЯННОЙ ПАНЕЛИ

Чтобы извлечь стеклянную панель из дверцы:

- Снимите дверцу духового шкафа и положите ее на полотенце.
- Обеими руками надавите на фиксаторы справа и слева на дверце, чтобы снять планку, фиксирующую внутреннюю стеклянную панель. Планка отсоединится от дверцы автоматически.



- Извлеките стеклянную панель.

Если поцарапать стекло, оно может треснуть. Поэтому не используйте для очистки стекла скребки для стекла, а также едкие, абразивные или коррозионно-активные чистящие средства.

Чтобы установить стеклянную панель на место:

- Вставьте стеклянную панель в пазы.
- Убедитесь, что правый и левый край панели встали в пазы и что стекло не перекошено, а затем задвиньте стекло на место до упора. Установите верхнюю планку на место.
- Установите дверцу на место.

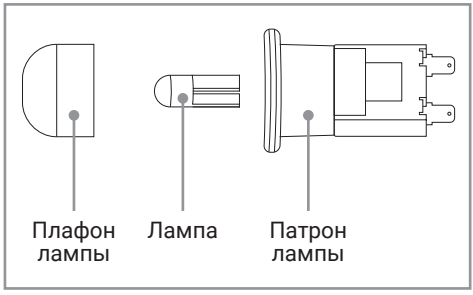
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА БОКОВЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

- Для очистки боковых стенок духового шкафа боковые направляющие можно снять.
- Одной рукой упритесь в боковую стенку духового шкафа, а другой возьмитесь за блок направляющих и извлеките его наружу.
- Извлеките оба блока боковых направляющих, протрите боковые стенки духового шкафа и установите боковые направляющие на место, повторив предыдущую процедуру в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПЫ ДУХОВОГО ШКАФА

Для предотвращения опасности поражения электрическим током перед заменой лампы обязательно отключите духовой шкаф от электросети.

- Переведите все ручки управления в положение «0» и отключите подачу напряжения на духовой шкаф. Отвинтите плафон лампы, вымойте его и вытрите насухо.
- Извлеките лампу из патрона.



- Возьмите новую термостойкую лампу (способную выдерживать температуры до 300 °C) со следующими параметрами:
  - Напряжение: 230 В
  - Мощность: 25 Вт
  - Цоколь: G9
- Вставьте лампу в керамический патрон и убедитесь, что она вошла в него правильно.
- Установите плафон на место.

Не используйте никакие иные лампы, если их параметры отличаются от параметров, приведенных в настоящем руководстве.

РЕГУЛЯРНЫЙ ОСМОТР

Помимо поддержания духового шкафа в чистоте, необходимо регулярно выполнять следующие действия:

- Регулярно осматривайте элементы управления и нагревательные элементы духового шкафа. После завершения гарантийного периода необходимо регулярно (по меньшей мере раз в два года) обращаться в сервисный центр для проведения технического обследования.
- Незамедлительно устраняйте все неполадки, возникающие в процессе работы духового шкафа.
- Выполняйте периодический профилактический осмотр нагревательных элементов.

Все работы по ремонту и обязательному техническому осмотру должны выполняться только в специальном сервисном центре специалистом, имеющим все необходимые квалификации и разрешения для выполнения таких работ.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Явления, не свидетельствующие о неисправности

- При первом включении духового шкафа может появиться неприятный запах или небольшой дым. Прежде чем что-либо готовить, рекомендуется включить пустой духовой шкаф на 1 час при температуре 250 °C. После этого дождитесь полного остывания духового шкафа, откройте дверцу и протрите все внутренние поверхности.
- Во время работы духового шкафа может возникать легкий хрустящий звук, появляющийся в результате расширения металла под воздействием тепла.
- Если продукты содержат влагу, из вентиляционных отверстий во время приготовления может выходить пар.
- Вентилятор системы охлаждения включается через 15 минут после включения духового шкафа. После завершения приготовления вентилятор может продолжать работать до 35 минут.

Если в работе духового шкафа возникли неполадки, перед обращением в сервисный центр выполните следующие проверки и рекомендации. Возможно, вам удастся устранить проблему самостоятельно.

Проблема	Причина	Способ устранения
Духовой шкаф не работает.	Отсутствует электричество.	Проверьте, включается ли свет на кухне и работают ли другие электробытовые приборы.
	Неисправен автоматический выключатель.	Проверьте, работает ли автоматический выключатель.
	Вы не настроили время приготовления.	Настройте время приготовления.
Подсветка не включается.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
	Отсутствует напряжение.	Убедитесь, что на духовой шкаф подается напряжение.
Духовой шкаф неожиданно отключился во время работы.	Перебои в электроснабжении.	Проверьте, включается ли свет на кухне и работают ли другие электробытовые приборы.
	Сработала защита от перегрева.	Проверьте, работает ли вентилятор системы охлаждения. Если нет, возможно, требуется заменить термостат с размыкающим контактом.

Проблема	Причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревает.	Не настроена температура приготовления.	Настройте температуру.
	Не настроено время приготовления.	Настройте время приготовления.
	Нет напряжения.	Проверьте, подается ли на духовой шкаф напряжение.
	Поврежден нагревательный элемент.	Обратитесь в сервисный центр для замены нагревательного элемента.
Из дверцы во время работы подтекает вода.	Поврежден уплотнитель дверцы.	Замените уплотнитель дверцы
	Петля дверцы ослабла.	Замените петлю дверцы
Духовой шкаф прекратил нагрев, но вентилятор системы охлаждения продолжает работать.	Чем дольше работал духовой шкаф, тем больше времени требуется для его охлаждения.	Поднесите руку к вентиляционному отверстию. Если из него выходит горячий воздух, то все в порядке.
	Неисправен термостат с замыкающим контактом.	Если из вентиляционного отверстия выходит воздух комнатной температуры, обратитесь в сервисный центр для замены термостата.

Если устранить проблему не удалось, ни в коем случае не вскрывайте корпус духового шкафа и не пытайтесь ремонтировать его самостоятельно. Выключите духовой шкаф, отключите его от электросети и обратитесь в сервисный центр.

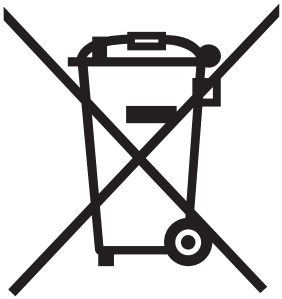
КОДЫ ОШИБОК

При возникновении некоторых проблем на дисплее духового шкафа отображаются коды ошибок, позволяющие с легкостью диагностировать неисправность и принять соответствующие меры.

Код ошибки	Причина и способ устранения
	Если на датчике произошло короткое замыкание или же на него не подается напряжение, на дисплее температуры мигает код ошибки E- 1. Обратный отсчет времени останавливается.
	Если при работе в любом режиме, кроме режима размораживания и режима «Эко», температура не поднимается выше 35 °C после 5 минут работы, это означает неисправность нагревательного элемента. На дисплее температуры мигает код ошибки E-2
	Если в любом режиме работы на блок питания в течение 20 секунд не поступают никакие сигналы от платы управления дисплеем, блок питания автоматически отключает подачу напряжения на все нагревательные элементы. На дисплее мигает код ошибки E-5
	Если в любом режиме работы на плату управления дисплеем в течение 20 секунд не поступают никакие сигналы от блока питания, плата управления дисплеем автоматически отключает подачу напряжения на все нагревательные элементы. На дисплее мигает код ошибки E-6
	Если во время работы духового шкафа датчик определяет чрезмерное повышение температуры внутри камеры, блок питания автоматически отключает все нагревательные элементы для защиты от перегрева. На дисплее мигает код ошибки E-7

- При возникновении любой из этих неисправностей кнопка электропитания ⏻ начинает мигать, блокировка экрана снимается и индикатор 🔒 гаснет. В течение 10 секунд подается звуковой сигнал. Никакие кнопки не реагируют на нажатие, кроме кнопки электропитания.
- Чтобы отключить индикацию на дисплее, нажмите и удерживайте кнопку электропитания в течении некоторого времени. Духовой шкаф перейдет в режим ожидания.

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 по ограничению использования вредных веществ (2011/56/EU) 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	**EOV 814 SDBE**
Класс энергоэффективности	A
Общая мощность	2800 Вт
Потребление электроэнергии в режиме традиционного духового шкафа	0,8 кВт·ч
Потребление электроэнергии в режиме конвекционного духового шкафа	0,84 кВт·ч
Параметры электросети	220–240 В, 50 Гц
Лампа подсветки	1 шт., 25 Вт
Объем камеры	80 л
Габариты (Ш x Г x В)	595 x 575 x 595 (мм)
Вес нетто/брутто	32,9/36,6 кг