



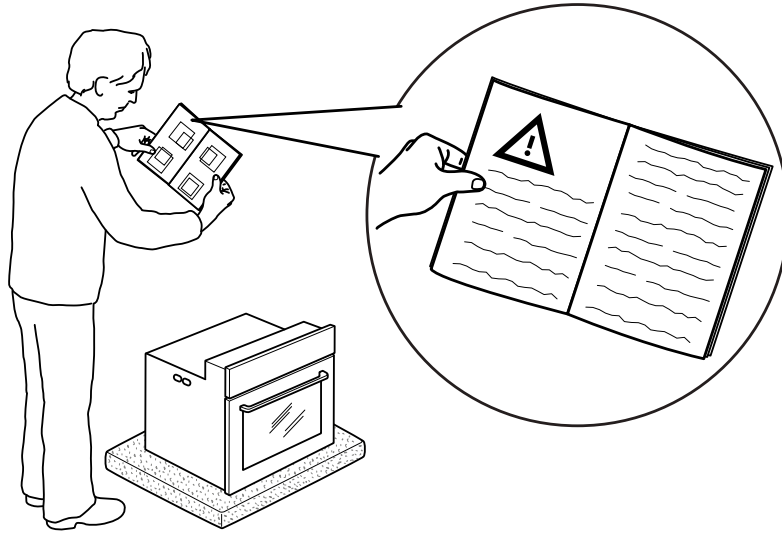
**VESTAVĚNÁ TROUBA
ZABUDOVANÁ RÚRA
BEÉRÍTHETŐ SÜTŐ
ВСТРАИВАЕМЫЙ ДУХОВОЙ ШКАФ
ББУДОВАНА ДУХОВА ШАФА
КІРІСТІРІЛГЕН ПЕШ**

- CZ** Návod k použití a údržbě
- SK** Návod na používanie a údržbu
- HU** Felhasználói és karbantartási kézikönyv
- RU** Руководство по эксплуатации
- UA** Інструкція з експлуатації та обслуговування
- KZ** Пайдаланушы және күтім көрсету нұсқаулығы

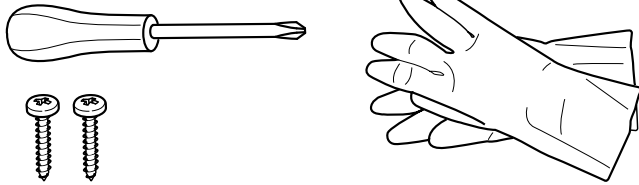
The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

SENSING THE DIFFERENCE

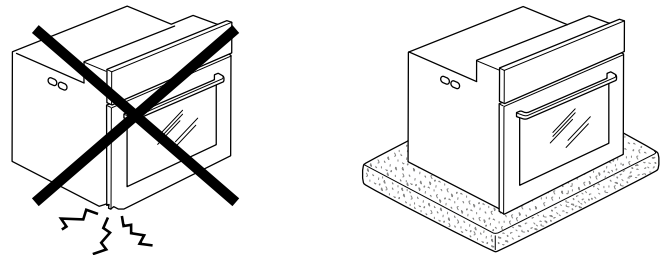
1



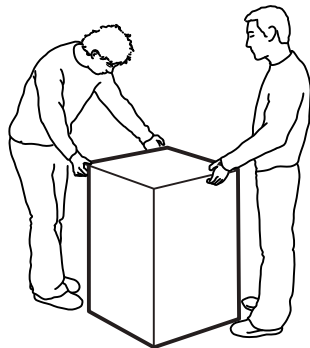
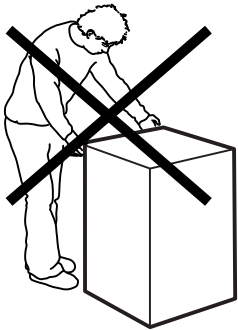
2



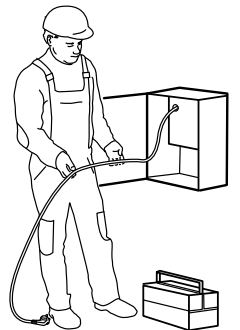
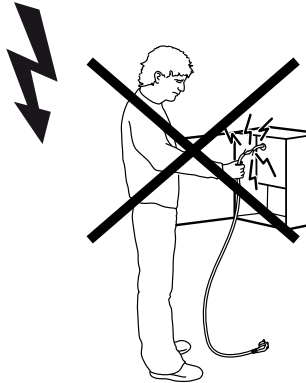
3



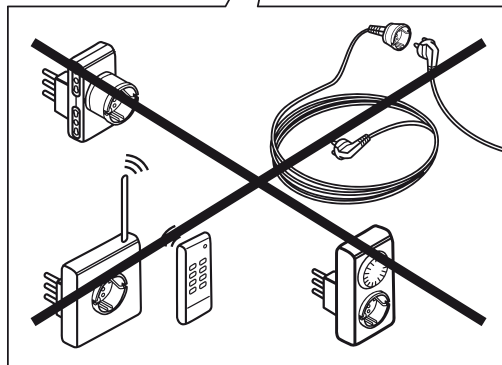
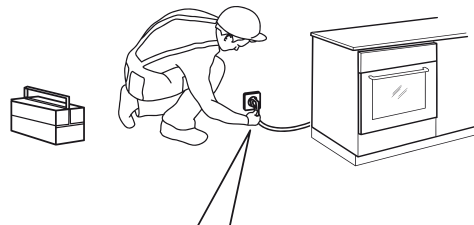
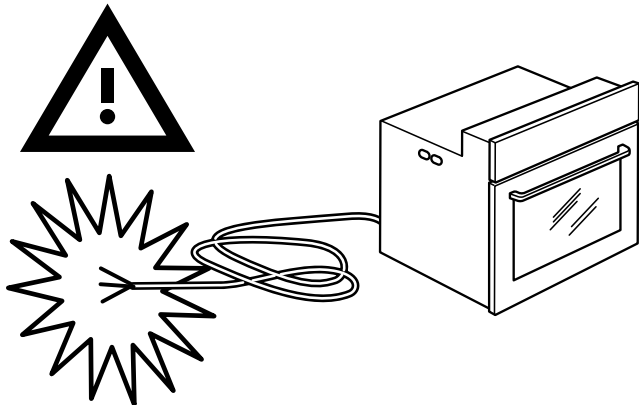
4



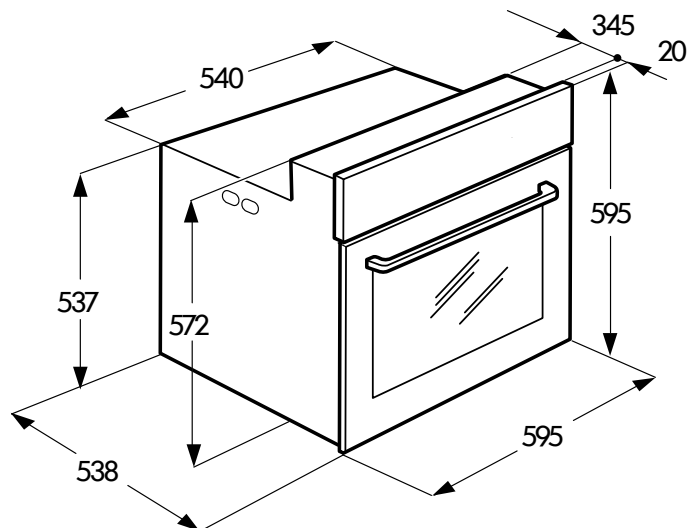
5



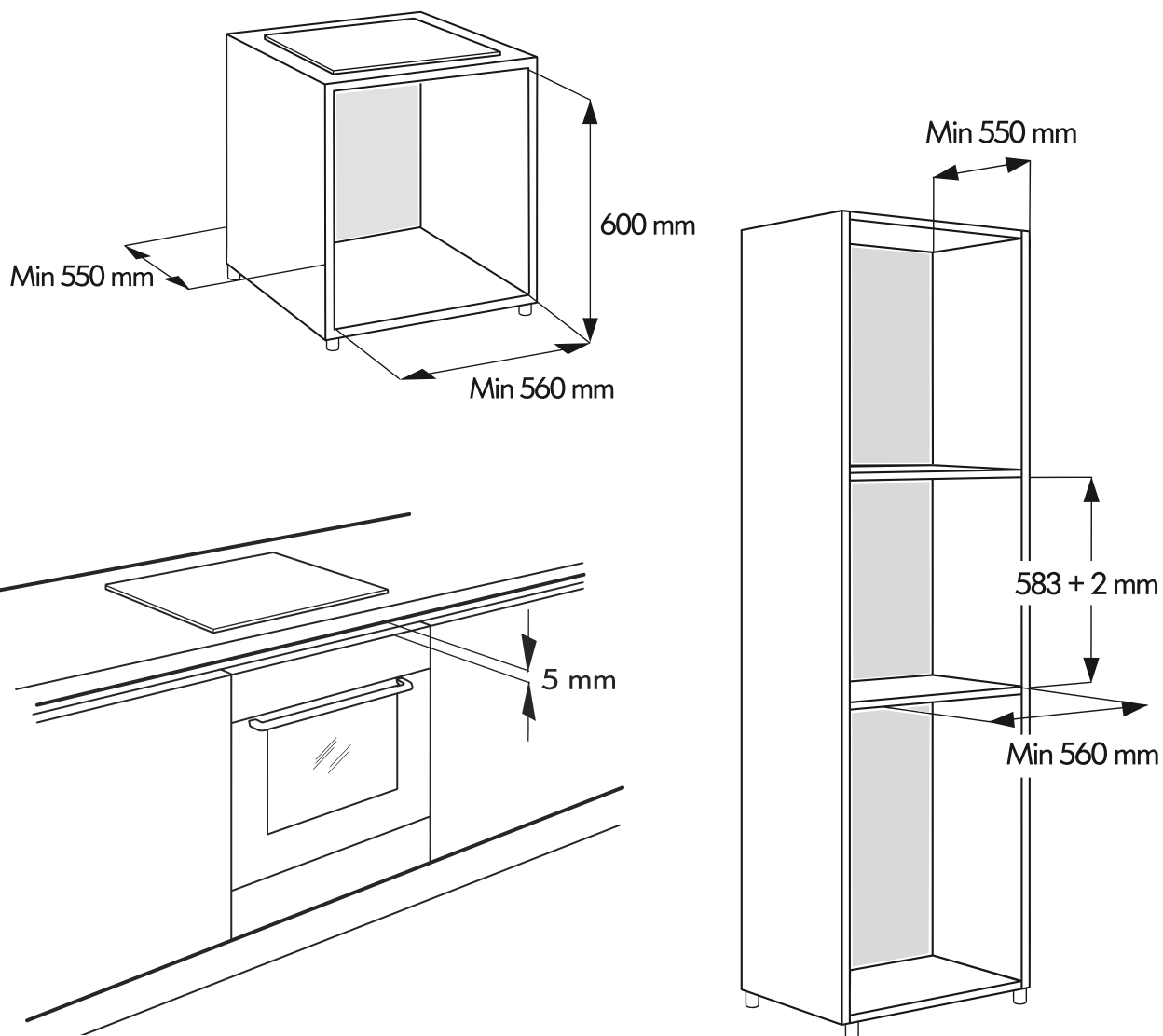
6



7



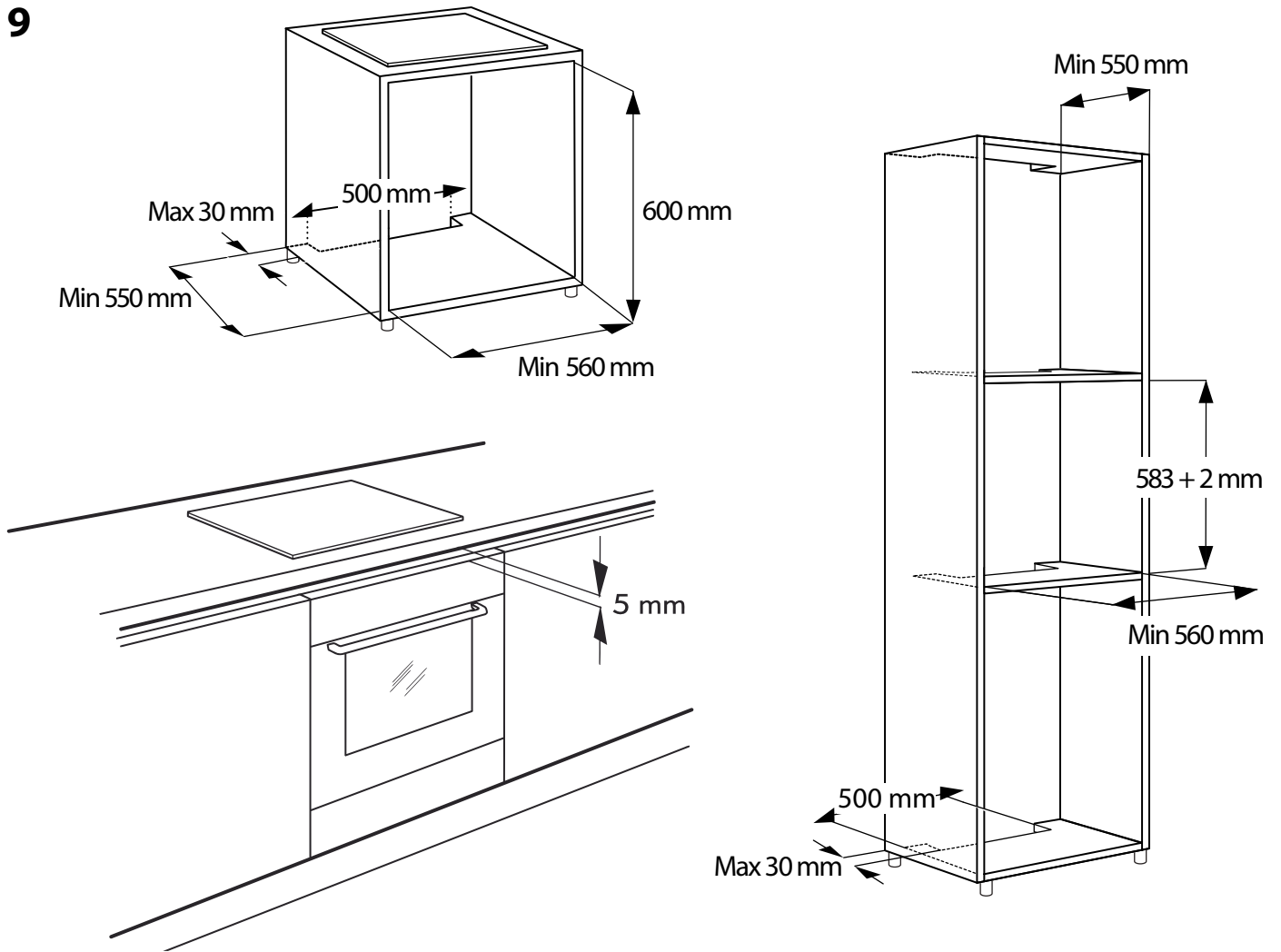
8



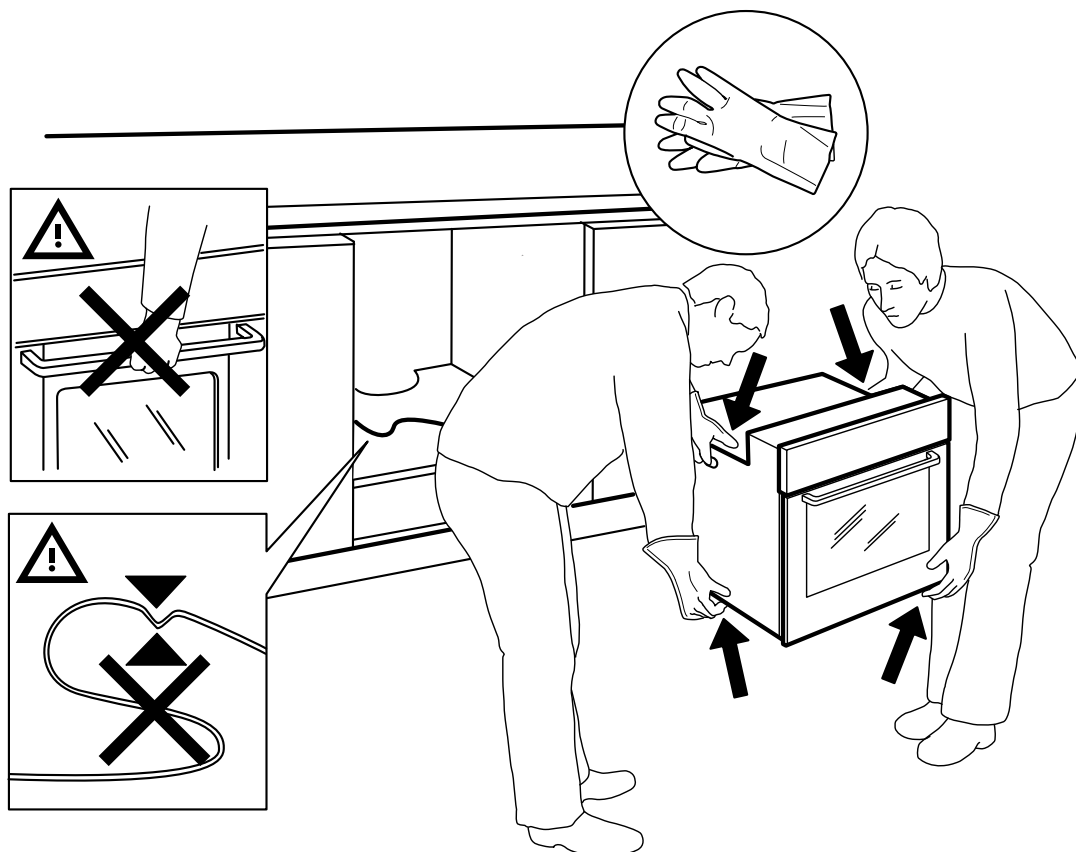
ТОЛЬКО для духовок с функцией ПИРОЛИЗА

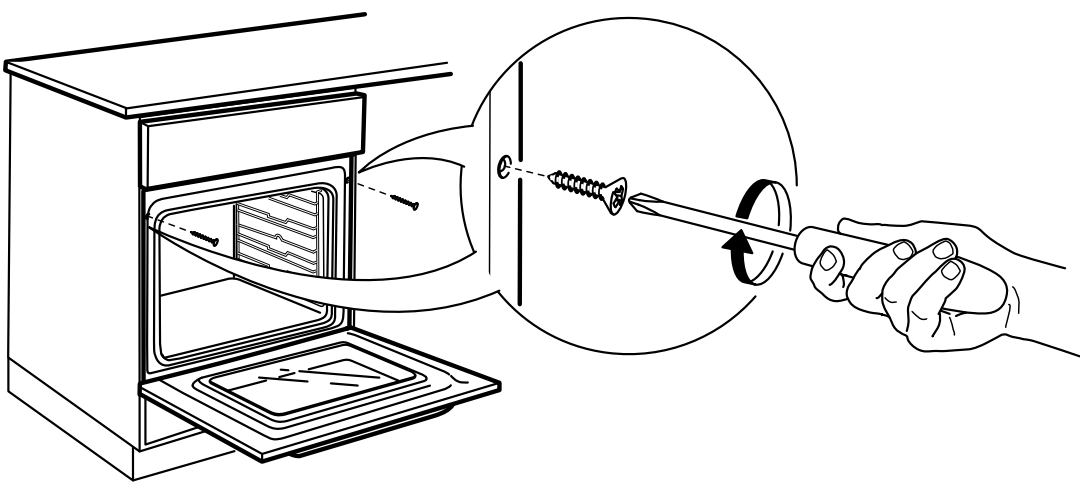
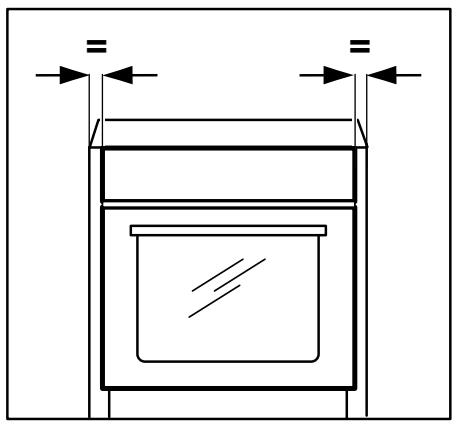
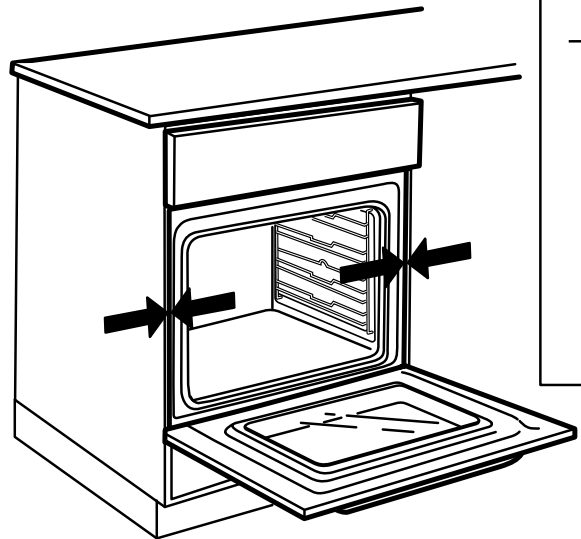


9



10





ЯЗЫКИ
CZ СТРАНИЦА
SK СТРАНИЦА
HU СТРАНИЦА
RU СТРАНИЦА
UA СТРАНИЦА
KZ СТРАНИЦА

ОГЛАВЛЕНИЕ	
ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ 2	БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ..... 13
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ..... 5	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ 14
ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ..... 5	РЕЖИМ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ 14
УСТАНОВКА 6	РЕЖИМ ОЧИСТКИ SMARTCLEAN™ (ПРИ НАЛИЧИИ) 14
ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА 6	ТЕРМОЩУП (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ) 15
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ..... 6	ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА 16
ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ..... 6	БЛОКИРОВКА КНОПОК 16
ПРИБОР 7	ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ 17
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ..... 7	ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ 19
УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ 8	ИЗПИТАНИ РЕЦЕПТИ 22
СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК 8	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ 23
УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ..... 8	ЧИСТКА 24
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ 9	ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ 25
РУЧКА И СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ 9	СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ..... 25
ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ 9	ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)..... 25
ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ 9	ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ 25
УСТАНОВКА ЧАСОВ..... 10	ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ 26
НАСТРОЙКИ 10	СЕРВИС 26
ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ..... 10	УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ 26
ВЫБОР РЕЖИМА 10	
БЫСТРЫЙ СТАРТ..... 11	
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ 11	
УСТАНОВКА МОЩНОСТИ ГРИЛЯ 11	
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ 11	
УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ..... 12	
ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОГРАНИЧЕННОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ..... 12	
ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДАННОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ..... 12	
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ..... 12	
РЕЖИМЫ 6 TH SENSE..... 13	
СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ 13	

ВАЖНИ УКАЗАНИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Тези указания са налични също и на уебсайта: www.whirlpool.eu

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ТАЗИ НА ДРУГИТЕ ХОРА Е МНОГО ВАЖНА

В това ръководство за употреба на уреда е представена важна информация за безопасността, която трябва да се прочете и да се съблюдава винаги.



Това е символът за опасност, отнасящ се до безопасността при работа, който предупреждава потребителите за потенциални рискове за самите тях и за другите. Всички предупреждения се предхождат от символа за опасност и следните термини:



ОПАСНОСТ

Показва опасни ситуации, които, ако не се избегнат, ще причинят сериозни наранявания.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Показва опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да причини сериозно нараняване.

Всички предупреждения дават специфични подробности за наличен потенциален риск и дават указания как да се намали риска от нараняване, нанасяне на щети или риска от токов удар, произтичащи от неправилната употреба на уреда. Внимателно спазвайте следните инструкции:

- Запазете тези указания за бъдещи справки.
- Използвайте предпазни ръкавици за извършване на всички операции по разопаковането и монтажа.
- Боравенето и монтирането на уреда трябва да се извършва от две или повече лица.
- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа, преди извършване на каквато и да е инсталационна работа.
- Монтирането и поддръжката трябва да се извършва от специализиран техник, в съответствие с инструкциите на производителя и при спазване на действащите местни норми за безопасност. Да не се поправя или заменя, каквато и да е част от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя.
- Замяната на хранващия кабел трябва да се извърши от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран сервизен център.
- Заземяването на уреда е задължително по закон.
- Хранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг, за да позволи свързване на уреда към контакта на електрохранването, след като уредът се постави в мястото за вграждане.

- За да отговаря монтирането на действащите нормативни изисквания за безопасност, трябва да се постави прекъсвач за всички полюси с минимално разстояние 3 мм.
- Не използвайте удължители, разклонители или адаптери.
- Не включвайте уреда в контакт, който може да се управлява с дистанционно управление или таймер.
- Не дърпайте хранващия кабел.
- След инсталирането електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя.
- Ако повърхността на индукционната плоча е напукана, не я използвайте и изключете уреда за избягване на вероятността от токов удар (само за моделите с индукционна функция).
- Не докосвайте уреда с която и да било влажна част на тялото и не работете с него, когато сте с боси крака.
- Този уред е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр.: отопление на помещения). Производителят не носи никаква отговорност за щети на имущество или нараняване на лица или домашни животни поради неспазване на препоръките и предупрежденията, дадени по-горе.
- Уредът и достъпните му части стават горещи по време на употреба. Трябва да се внимава да не се докосват нагревателните елементи.
- Много малки (0-3 год.) и малки деца (3-8 год.) трябва да се държат далеч, освен ако не са под постоянно наблюдение.
- Този уред може да се използва от деца на и над 8 години, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания, ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.
- По време на употреба и след това не докосвайте нагревателните елементи или вътрешните повърхности на уреда – опасност от изгаряния. Не допускате контакт на кърпи или други запалими материали с уреда, преди всички негови компоненти да са достатъчно изстинали.
- В края на готвенето бъдете внимателни при отваряне на вратичката на уреда; оставете топлия въздух или парата да излязат постепенно, преди да отворите самата фурна. Когато вратичката на уреда е затворена, от отвора над контролния панел излиза горещ въздух. Не покривайте вентилационните отвори.

- Използвайте ръкавици за фурна при изваждане на съдове и принадлежности, внимавайте да не докоснете нагревателите.
- Не поставяйте запалими материали в уреда или в близост до уреда: може да избухне пожар, ако уредът бъде включен случайно.
- Не затопляйте и не гответе храни в запечатани буркани или кутии в уреда. Налягането, което се акумулира във вътрешността на буркана, може да причини избухването му и така да се нанесат щети на уреда.
- Не използвайте съдове от синтетични материали.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни с високо съдържание на мазнини и олио.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни.
- Ако използвате алкохолни напитки, когато готвите (напр. ром, коняк, вино), не забравяйте, че при високи температури алкохолът се изпарява. Вследствие на това съществува опасност от възпламеняване на отделените от алкохола пари при влизане в контакт с електрическия нагревателен елемент.
- Прегретите мазнини и олио могат лесно да се възпламенят. Винаги бъдете особено внимателни при готвене на храни, богати на мазнини, олио или алкохол (напр. ром, коняк, вино).
- Никога не използвайте оборудване, което извършва почистване с пара.
- Не докосвайте фурната по време на цикъл на пиролиза. Децата трябва да стоят далеч от фурната по време на цикъл на пиролиза. Всякакви отпадъци трябва да се премахнат от вътрешността на фурната преди цикъла на почистване (само за фурни с функция „Пиролиза“).
- По време на и след цикъла на пиролиза, животните трябва да се държат настрана от зоната на местоположението на уреда (само за фурни с функция за пиролиза).
- Използвайте само сензорната сонда, препоръчвана за тази фурна.
- Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални стъргалки за почистване на стъклото на вратичката на фурната, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.
- Уверете се, че уредът е изключен преди смяна на крушката за избягване на възможността от токов удар.
- Не използвайте алуминиево фолио за покриване на храните в съдовете за готвене (само за фурни с предоставени съдове за готвене).

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ СЕ

Настоящий духовой шкаф, предусматривающий контакт с пищевыми продуктами, соответствует требованиям Европейского Регламента (СЕ) №1935/2004 и был разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы "Низковольтное оборудование" 2006/95/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы "Электромагнитная совместимость" 2004/108/ЕС.
 Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №65/2014 и №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ


Утилизация упаковочного материала

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

Советы по экономии энергии

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

Утилизация изделия

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

УСТАНОВКА

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

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

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

Следуйте указаниям за монтажом на стр. I, II, III и IV, когда монтируете урета.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться квалифицированным электриком.

Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

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

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

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

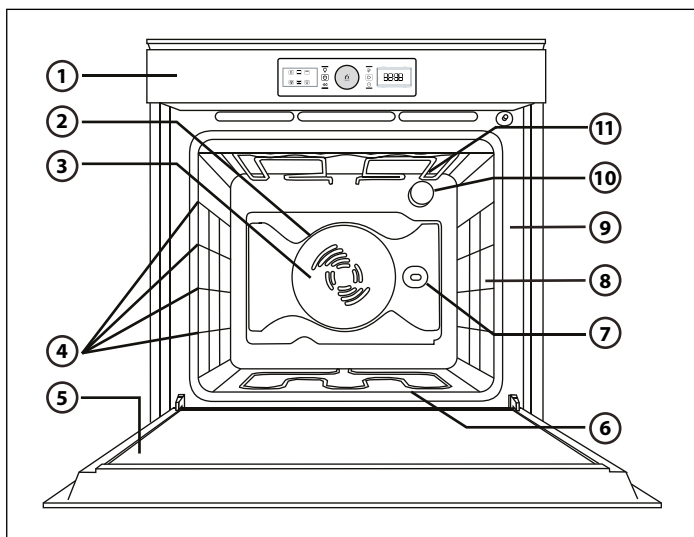
Перед использованием:

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

Во время использования:

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

ПРИБОР

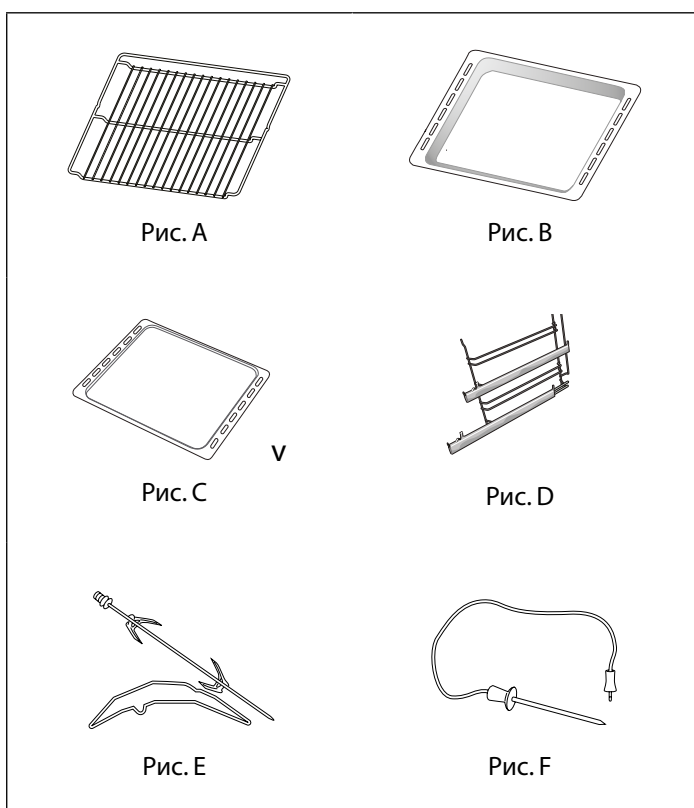


1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Боковые решетки (число уровней для полок указано на передней стороне ниши)
5. Дверца
6. Нижний нагревательный элемент (не виден)
7. Вертел (при наличии)
8. Гнездо для подсоединения термощупа (при наличии)
9. Паспортная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

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



- A. Решетка**
 - приготовление блюд на гриле
 - размещение сковород, форм для выпекания и т.п.
- B. Поддон**
 - сбор стекающего жира
 - приготовление мяса, рыбы и т.п.
- C. Вставной противень**
 - приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий,
 - мяса, рыбы и т.п.
- D. Выдвижные направляющие (только в некоторых моделях):**
 - для более удобного обращения с решетками, противнями и поддонами.
- E. Вертел (только в некоторых моделях):**
 - используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы.
- F. Термощуп (только в некоторых моделях):**
 - используется для измерения температуры в глубине продукта.

Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

1. Вставьте решетку горизонтально, располагая ее выступом "А" вверх (Рис. 1).
2. Другие принадлежности, такие как поддон и противень, устанавливаются тем же способом, что и решетка (Рис. 2).

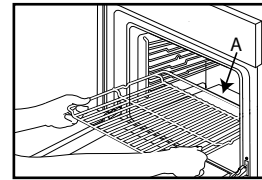


Рис. 1

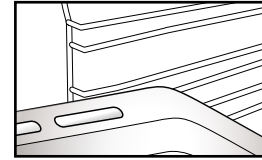


Рис. 2

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Несоблюдение данных указаний ведет к необратимому повреждению принадлежностей.

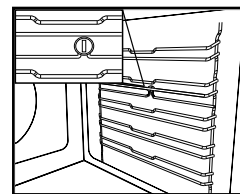


Рис. 1

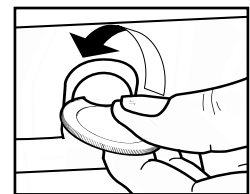


Рис. 2

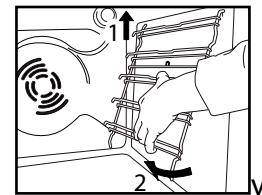


Рис. 3

УСТАНОВКА ВЫДВИЖНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

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

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

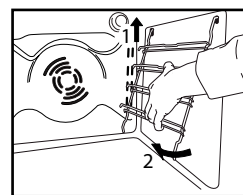


Рис. 1

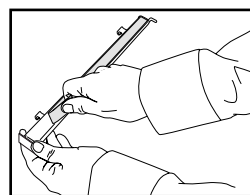


Рис. 2

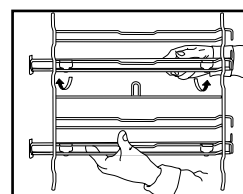


Рис. 3

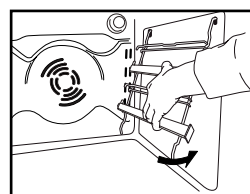


Рис. 4

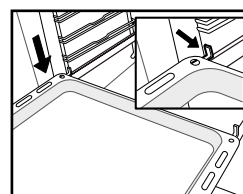


Рис. 5

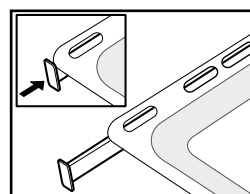
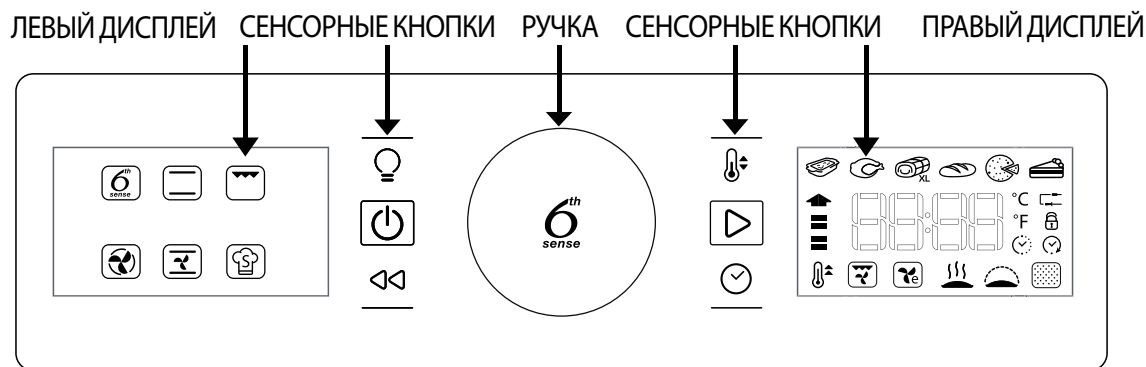
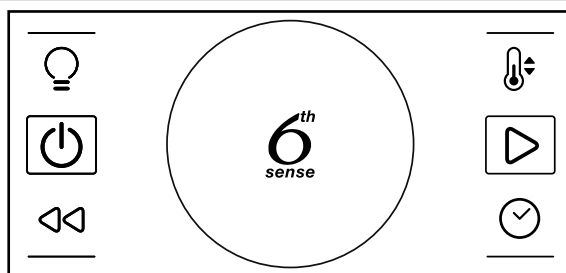


Рис. 6

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



РУЧКА И СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ



РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ

Поворот: перемещение между режимами, изменение параметров приготовления.



СВЕТ

включение/выключение лампы.



ВКЛ/ВЫКЛ

включение/выключение духовки.



НАЗАД

возврат на предыдущий экран.

КНОПКА 6TH SENSE

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



ТЕМП

установка температуры.



СТАРТ

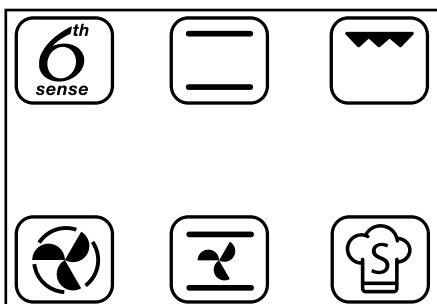
запуск приготовления в заданном режиме.



ВРЕМЯ

настройка часов, установка длительности и продление цикла приготовления.

ЛЕВЫЙ ДИСПЛЕЙ

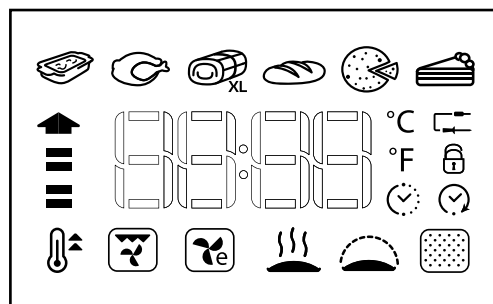




На этом дисплее отображаются основные режимы приготовления блюд.

Доступные для выбора режимы выделяются более яркой подсветкой.

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

ПРАВЫЙ ДИСПЛЕЙ



На этом дисплее отображаются часы, группы значков режимов 6th Sense  и специальных 

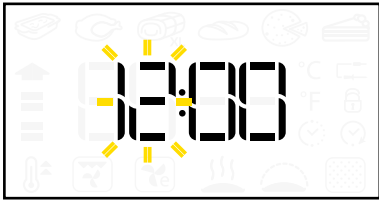
режимов приготовления, а также данные всех режимов. С его помощью можно настраивать все параметры приготовления блюд.


ПРИМЕЧАНИЕ: Представленное изображение может не соответствовать приобретенной модели.


Если крайний правый значок в группе специальных функций не загорается, значит функция автоматической очистки не предусмотрена.

1.1 УСТАНОВКА ЧАСОВ


При первом включении духовки необходимо выполнить установку часов.





Вращая , установите значение часа.

Нажмите  для подтверждения.




Вращая , установите значение минут.

Нажмите  для подтверждения.


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


1.2 НАСТРОЙКИ

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

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




Вращая , выберите °C или °F.

Нажмите  для подтверждения выбора.



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


Нажмите  для подтверждения выбора.

ПРИМЕЧАНИЕ: После подтверждения настроек, возможно, потребуются повторная установка часов.

1.3 ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

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




Нажмите  для включения духовки (удерживайте 1/2 сек).

После включения духовки оба дисплея становятся активными.

Ручка и все сенсорные кнопки переходят в режим полной функциональности.



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

2 ВЫБОР РЕЖИМА

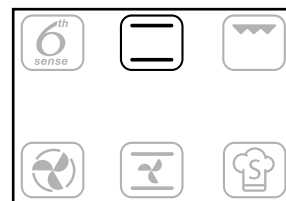
Выбор режимов приготовления и дополнительных функций.


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



Нажмите  для включения духовки.

Вращая , выберите основной режим.

Доступные для выбора режимы выделяются более яркой подсветкой.




Нажмите  для подтверждения выбора.

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


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

3 БЫСТРЫЙ СТАРТ





Отмена процедуры настройки режима и быстрый запуск приготовления блюда.


Нажмите  для быстрого запуска приготовления в любом режиме.

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

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

4 УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ

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



Нажмите  для подтверждения выбранного режима.


Значок °C/°F начнет мигать.





Вращая , установите требуемую температуру.



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

ПРИМЕЧАНИЕ: Вращением  можно регулировать температуру в процессе приготовления.

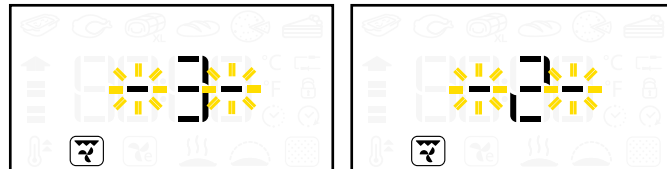
4.1 УСТАНОВКА МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

Установка уровня мощности для режимов приготовления Гриль  и Турбогриль .



Для приготовления блюд на гриле предусмотрено три фиксированных уровня мощности:

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

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







Вращая , выберите требуемый уровень.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: Вращением  можно регулировать температуру в процессе приготовления.

4.2 ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

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



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

В момент достижения духовкой требуемой температуры подается звуковой сигнал.



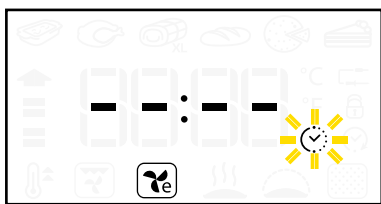
Поместите пищу в камеру духовки и закройте дверцу: при этом автоматически стартует выбранный цикл приготовления.



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

5 УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ

Установка длительности для выбранного режима — выполняется после задания температуры.



Значок  мигает.




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

Вращая , установите длительность.

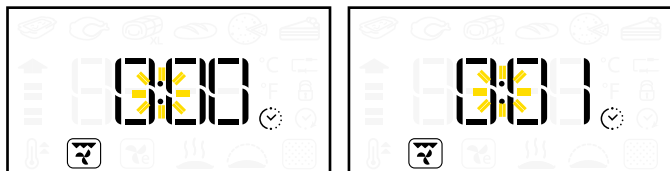



Нажмите  для подтверждения длительности приготовления (5.2) и перехода к установке времени окончания либо  для Быстрого старта.


ПРИМЕЧАНИЕ: Нажатием  можно изменять длительность в процессе приготовления.

5.1 ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НЕОГРАНИЧЕННОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ

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




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

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

5.2 ЦИКЛ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАДАННОЙ ДЛИТЕЛЬНОСТИ

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



Нажав , можно завершить приготовление в любой момент времени.


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



ПРИМЕЧАНИЕ: Длительность не включает время предварительного нагрева.


6 ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ОТЛОЖЕННЫМ СТАРТОМ

Задание желаемого времени окончания для выбранного режима.


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





Вращая , выберите время окончания.

Нажмите  для подтверждения выбранного времени окончания.



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

Изменить значение температуры нажатием .

Изменить длительность приготовления нажатием .


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


7 РЕЖИМЫ 6TH SENSE

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



Вращая , выберите семейство режимов 6th Sense.



Нажмите  для подтверждения.

Вращая , выберите желаемый режим из семейства 6th Sense.



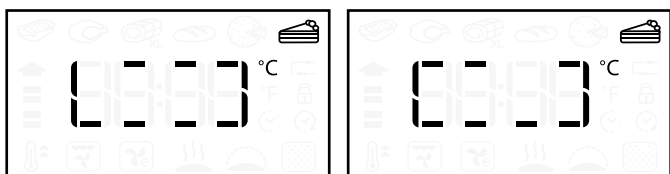
Нажмите  для подтверждения выбора и перехода к установке значений длительности/времени окончания либо  для Быстрого старта.

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

ВОССТАНОВЛЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ В РЕЖИМЕ 6TH SENSE

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


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

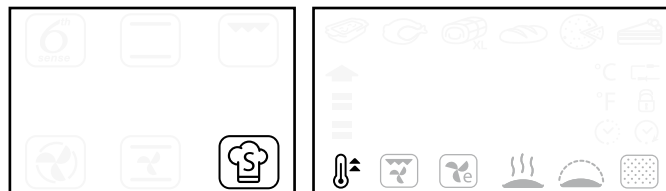



ПРИМЕЧАНИЕ: Для цикла приготовления заданной длительности, в целях обеспечения надлежащего качества блюда, длительность увеличивается на то время, в течение которого была открыта дверца.


8 СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ

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



Вращая , выберите семейство специальных режимов.



Нажмите  для подтверждения.

Вращая , выберите желаемый специальный режим.






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

8.1 БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ



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

Перейдите к семейству специальных режимов .

Вращая , выберите .

Нажмите  для подтверждения.

Вращая , установите требуемую температуру.

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



В момент достижения духовкой требуемой температуры подается звуковой сигнал.

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

Не помещайте пищу в духовку до завершения быстрого прогрева.



9 АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

Наличие и вид функции автоматической очистки зависит от приобретенной модели.


РЕЖИМ ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКИ

Описание данной функции представлено в таблице режимов на странице 18 и в разделе "Чистка" на странице 24.

Перейдите к семейству специальных режимов .



Вращая , выберите .




Нажмите  для подтверждения.

Вращая , установите длительность.




Нажмите  для запуска цикла пиролитической очистки либо  для установки времени окончания (раздел 6).

Вращая , выберите время окончания.

Нажмите  для запуска процесса автоматической очистки духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ: На время пиролитической очистки дверца духовки автоматически блокируется.



После исчезновения значка  духовка полностью готова к использованию.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ



- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролитической очистки.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки.
- Во время цикла пиролитической очистки держите животных вдали от прибора.


РЕЖИМ ОЧИСТКИ SMARTCLEAN™ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Описание этого режима представлено в таблице режимов на странице 18.

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

Перейдите к семейству специальных режимов .

Вращая , выберите .

Нажмите  для подтверждения.



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

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


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

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

Длительность цикла очистки фиксирована.

ТЕРМОЩУП (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

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

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

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

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

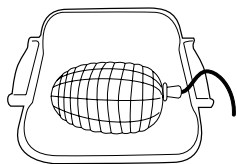


Рис. 1

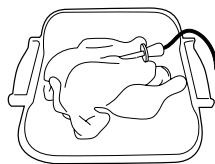




Рис. 2


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

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




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



Нажмите , чтобы начать настройку.

Вращая , установите итоговую температуру для термощупа.



Нажмите  для подтверждения.


Вращая , установите температуру духовки.



Нажмите  или , чтобы подтвердить значение и начать процесс приготовления.


В процессе приготовления на дисплее отображается итоговая температура термощупа.


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



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


Нажмите  или , чтобы подтвердить значение и возобновить процесс приготовления.

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

Температура духовки регулируется нажатием .


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


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


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

Отложенный старт и предварительный нагрев несовместимы с термощупом.

9 ВНУТРЕННЯЯ ПОДСВЕТКА

Нажмите  для включения/выключения лампы внутренней подсветки.

В режиме Принудительная вентиляция Есо  лампа выключается спустя 1 минуту.

Во время пиролизической очистки  включение лампы внутренней подсветки невозможно.

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


10 БЛОКИРОВКА КНОПОК

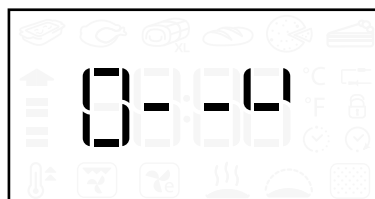
Блокировка кнопок панели управления.

Нажмите и удерживайте  не менее 5 секунд.



Для отмены блокировки.

Нажмите и удерживайте  не менее 5 секунд.



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

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ











		ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ	
Традиционные режимы		ОБЫЧНЫЙ	За приготвяне на всякакъв вид ястия само на един рафт. Използвайте 3-тия рафт. За печене на пица, солени пайове и сладкиши с течни плънки използвайте 1-вия или 2-рия рафт. Загрейте предварително фурната, преди да поставите храната вътре.
		ГРИЛ	За печене на стекове, кебап и наденици; за приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Сложете храната на 4-тия или 5-тия рафт. Когато печете месо, използвайте тавата за отцеждане за събиране на отделените при готвенето сокове. Поставете я на 3-тия/4-тия рафт, като налеете около половин литър вода. Не е необходимо предварително загреване на фурната. По време на готвенето вратичката на фурната трябва да остане затворена.
		ФОРСИРАН ВЪЗДУХ	За готвене на различни видове храни, които изискват еднаква температура на готвене на няколко нива (най-много три) по едно и също време (напр. риба, зеленчуци, кейкове). Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата. Използвайте 3-тия рафт, за да готвите само на едно ниво, 4-тия рафт за готвене на две нива и 1-ия, 3-тия и 5-тия за готвене на три нива. Загрейте предварително фурната преди готвене.
		ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ	За печене на месо, пълнени пайове (чийзкейк, щрудел, ябълков пай) и пълнени зеленчуци само на едно ниво. Тази функция използва непостоянен деликатен допълнителен вентилатор, който предотвратява излишното изсушаване на храната. Използвайте 2-рия рафт. Изчакайте предварителното загреване да завърши, преди да поставите храна във фурната.
Режими 6 th Sense		 6th Sense ЗАПЕКАНКА	Автоматическият избор на най-добрия режим и температура за печене на блюда, в които се използва макаронно тесто (лазанья, канелони и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		 6th Sense МЯСО	Автоматическият избор на най-добрия режим и температура за жарка на всякакъв вид месо (птица, говядина, телешко месо, свинина, баранина и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		 6th Sense БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ	Автоматическият избор на най-добрия режим и температура за приготвяне на големи парчета месо (по-големи от 2.5 кг). За по-равномерно подрумяняване се препоръчва да се обърне месо в процеса на приготвяне. По време на готвенето поливайте месо със сок, за да избегнете пресушаване. Използвайте 1-ия или 2-ия уровень в зависимости от размеров мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		 6th Sense ХЛЕБ	Автоматическият избор на най-добрия режим и температура за печене на всякакви хлебни изделия (багети, булочки, хляб за сандвичей и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		 6th Sense ПИЦЦА	Автоматическият избор на най-добрия режим и температура за печене на всякакви видове пици (пица на тънко тесто, пица по-домашному, фокача и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		 6th Sense СЛАДКАЯ ВЫПЕЧКА	Автоматическият избор на най-добрия режим и температура за печене на всякакви сладкиши (печенья, бисквитни пирожни, плодови пирогови и т.п.). Температуру можно изменять в заданном интервале для наилучшего соответствия различным рецептам и вкусовым предпочтениям. Используйте 2-й или 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ

Специальные режимы			Для ускоренного предварительного нагрева духовки. После завершения предварительного нагрева духовка автоматически переключается в обычный режим. Дождитесь завершения предварительного нагрева перед тем, как помещать пищу в духовку.
		БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ	
			Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыпленок). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он входит в комплектацию духовки.
		ТУРБОГРИЛЬ	
			Для приготовления фаршированных блюд и небольших кусков мяса на одном уровне. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. Во время приготовления в режиме ECO лампа внутреннего освещения духовки не горит. Для временного включения лампы достаточно нажать кнопку подтверждения. Для сбережения энергии старайтесь не открывать дверцу духовки в процессе приготовления. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		ЕСО С ПРИНУДИТЕЛЬНОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	
			За запаивание на току-що сготвена храна гореща и хрупкава (напр. месо, пържени храни или фланове). Поставете храната на средния рафт.
СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА			
	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Размещайте тесто на 2-м уровне. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка не остыла после приготовления.		
ПОДЪЕМ ТЕСТА			
	В этом режиме, при очень высокой температуре (около 500°C), происходит выжигание загрязнений, скопившихся в процессе приготовления пищи. Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный цикл (PYRO) и укороченный цикл (ECO). Полный цикл рекомендован только в случае сильно загрязненной духовки, укороченный цикл самоочистки предполагает регулярное использование.		
ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ (при наличии)			
	Низкотемпературный цикл для помощи в удалении загрязнений. Водяной пар, образующийся во время цикла, облегчает удаление загрязнений со специальной эмали, которой покрыты внутренние стенки духовки. Налейте 200 мл воды на дно холодной камеры духовки и включите данный режим.		
РЕЖИМ ОЧИСТКИ SMARTCLEAN™ (при наличии)			

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Пандишпани		-	2/3	160 - 180	30 - 90	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата
Сладкиши с плънка (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		-	3	160 - 200	30 - 85	Тава за отцеждане/тава за печене или форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата
Бисквити/тарталети		-	3	170 - 180	15 - 45	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Рафт 4: Решетъчен рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Сладкиши от парено тесто		-	3	180 - 200	30 - 40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Целувки		Да	3	90	110 - 150	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	90	130 - 150	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Пица (дебела пица, тънка пица, фокача)		-	2	220 - 250	20 - 40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Рафт 4: Тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Хляб (многослоен сандвич) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Тава за отцеждане/тава за печене
Хляб (дребни хлебчета)		-	2	180 - 220	30 - 50	Тава за отцеждане/тава за печене
Хляб		Да	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Замразена пица		Да	3	250	10 - 15	Тава за отцеждане/тава за печене или решетъчния рафт
		Да	1 - 4	250	10 - 20	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Солени пайове (зеленчуков пай, киш Лорейн)		Да	2	180 - 190	45 - 60	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

















Воловани/ хапки от бутер тесто		Да	3	190 - 200	20 - 30	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
Лазаня/ фланове/ паста на фурна/ канелони		Да	3	190 - 200	40 - 65	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Лазаня/ Плодови пити		-	3	190 - 200	40 - 65	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Печена паста/ Канелони		-	3	190 - 200	25 - 45	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Агнешко/ Телешко/ Говеждо/ Свинско 1 kg		-	3	190 - 200	60 - 90	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Агнешки бутчета/ джолани		-	3	2 (Средна)	60 - 90	Тава за отцеждане или за фурна на решетъчния рафт (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
Пилешко/ Заешко/ Патешко 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Тава за отцеждане или за фурна на решетъчния рафт (обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене, ако е необходимо)
Пуешко/ Гъше 3 kg		-	2	190 - 200	90 - 150	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Печено прасе с коричка 2 kg		-	2	170	110 - 150	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Риба на фурна/ Риба, обвита в хартия за печене (филе, цяла)		Да	3	180 - 200	40 - 60	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	2	180 - 200	50 - 60	тава за фурна на решетъчния рафт
Препечен хляб (Toast)		-	5	3 (Висока)	3 - 6	Решетъчен рафт
Риба филе/ на парчета		-	4	2 (Средна)	20 - 30	Рафт 4: Решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 3: Тава за отцеждане с вода
Наденици/ Кебап/ Ребра/ Хамбургери		-	5	2-3 (Средна - Висока)	15 - 30	Рафт 5: Решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене)
						Рафт 4: Тава за отцеждане с вода

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ						
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2	2 (Средна)	55 - 70	Рафт 2: Решетъчен рафт (обърнете храната на две трети от времето за готвене)
						Рафт 1: Тава за отцеждане с вода
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2	3 (Висока)	60 - 80	Рафт 2: Въртящ се шиш (ако има такъв)
						Рафт 1: Тава за отцеждане с вода
Картофи на фурна		-	3	2 (Средна)	35 - 55	Тава за отцеждане/тава за печене (ако е необходимо, обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене)
Зеленчуков огретен		-	3	3 (Висока)	10 - 25	тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Лазаня и месо		Да	1 - 4	200	50 - 100*	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт
						Рафт 1: Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Месо и картофи		Да	1 - 4	200	45 - 100*	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт
						Рафт 1: Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Риба и зеленчуци		Да	1 - 4	180	30 - 50*	Рафт 4: Тава за фурна на решетъчния рафт
						Рафт 1: Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Цели ястия: Тарт (рафт 5)/ Лазаня (рафт 3)/ Месо (рафт 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Рафт 5: тава за фурна на решетъчния рафт
						Рафт 3: Тава за фурна на скарата
						Рафт 1: Тава за отцеждане или тава за фурна на скарата
Печено месо с пълнка		-	3	200	80 - 120*	Тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	3	200	50 - 100*	Тава за отцеждане или тава за фурна на решетъчния рафт


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

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

* Только в некоторых моделях

ИЗПИТАНИ РЕЦЕПТИ (В СЪОТВЕТСТВИЕ С IEC 60350-1:2011-12)						
Рецепта	Функция	Предварительно загриване	Рафт (от долу нагоре)	Темп. (°C)	Време (мин.)	Акcesoари* и бележки
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Сладкиш от маслено тесто	 **	-	3	150	35 - 50	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	3	150	25 - 40	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	150	25 - 35	Рафт 4: Тава за печене Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Малки кейкове	 **	-	3	170	25 - 35	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	3	160	20 - 30	Тава за отцеждане/тава за печене
		Да	1 - 4	160	25 - 35	Рафт 4: Тава за печене Рафт 1: Тава за отцеждане/тава за печене
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Обезмаслен пандишпан	 **	-	2	170	30 - 40	Форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	2	160	30 - 40	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	160	35 - 45	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Ябълков пай (Apple pie)	 **	-	2	185	70 - 90	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	2	175	70 - 90	форма за кейк на решетъчния рафт
		Да	1 - 4	175	75 - 95	Рафт 4: форма за кейк на решетъчния рафт Рафт 1: Форма за кейк на скарата
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Препечен хляб (Toast)		-	4	3 (Висока)	3 - 6	Решетъчен рафт
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Бургери (Burgers)		-	4	3 (Висока)	18 - 30	Рафт 5: Решетъчен рафт (обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене) Рафт 4: Тава за отцеждане с вода

* Отсутствующие в комплекте принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

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

Значения таблицы указаны случая для духовки без выдвигающих направляющих.

Проводите тесты без направляющих.

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

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

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

Одновременное приготовление нескольких блюд

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

Десерты

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

Мясо

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

Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления. Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на решетке, рекомендуется ставить непосредственно под решетку поддон, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

Вертел (только в некоторых моделях)

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

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

Пицца

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

Режим поднятия теста

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

ЧИСТКА

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Внешние поверхности духовки

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

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

Внутренние поверхности духовки

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

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

Принадлежности

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

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

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

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

Цикл очистки - Режим пиролизической очистки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки.
- Во время цикла пиролизической очистки держите животных вдали от прибора.

В этом режиме происходит выжигание накопившихся в процессе приготовления пищи загрязнений при температуре около 500°C. При такой высокой температуре отложения превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной тряпкой, когда духовка остынет. Не включайте режим пиролиза после каждого использования духовки, а только тогда, когда духовка очень загрязнена или если в процессе предварительного нагрева или приготовления пищи из нее идет дым.

- Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все ее электроконфорки на время самоочистки (пиролиза).
- Перед включением пиролиза выньте из духовки все принадлежности (в том числе боковые решетки).
- Для лучшей очистки дверцы удалите с нее крупные загрязнения влажной губкой прежде, чем включать функцию пиролизической очистки.

В приборе предусмотрено два режима пиролизической очистки:

1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ECO), расходующий примерно на 25% энергии меньше по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).
2. Стандартный цикл (PYRO), который подходит для очистки сильно загрязненной духовки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время пиролизической очистки открытие дверцы духовки невозможно; дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не опустится до безопасного уровня.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

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

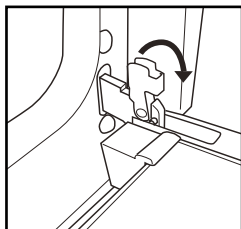


Рис. 1

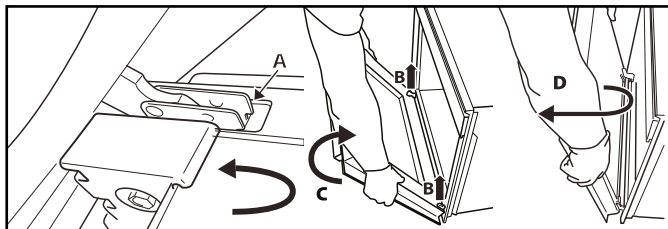


Рис. 2

Чтобы установить дверцу на место

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

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

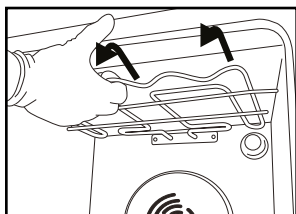


Рис. 3

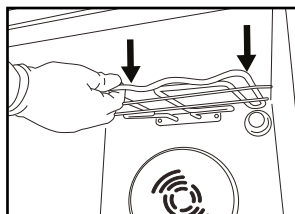


Рис. 4

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Для замена задней лампы:

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 5), замените лампу (тип лампы указан в примечании) и накрутите плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

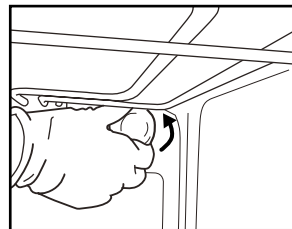


Рис. 5

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ВАЖНО:

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

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

Электронная панель управления не работает

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

Дверца не открывается

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

Важно: во время самоочистки (при наличии) дверца духовки заблокирована. Дождитесь ее автоматической разблокировки (см. раздел "Очистка духовок с использованием режима пиролиза").

СЕРВИС

Прежде чем обратиться в сервисный центр

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

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

Всегда сообщайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;

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

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

SERVICE 0000 000 00000



УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

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

WHIRLPOOL EUROPE s.r.l. Socio Unico
Viale Guido Borghi, 27
21025 COMERIO (Varese) ITALY

Виерлпул Юроп с.р.л. единственним участником
Виале Гвидо Борги, 27
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ

Виерлпул Юроп с.р.л. Жалғыз қатысушы
Виале Гвидо Борги, 27
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ

Вірлпул Юроп с.р.л. єдиний учасник
Віале Г. Боргі, 27,
21025 – Комеріо (Варезе), ІТАЛІЯ

Factory: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico
Address: (21024) Biandronno Loc. Cassinetta (VA) – Italy

Завод: Виерлпул Юроп с.р.л. единственним участником
Адрес: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Италия

Зауыт: Виерлпул Юроп с.р.л. Жалғыз қатысушы
Мекен-жайы: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Италия

Завод: Вірлпул Юроп с.р.л. єдиний учасник
Адреса: (21024) Бьяндронно Лок. Кассинетта (ВА) – Италия

For Russia and CU countries:
Whirlpool CIS LLC
117105, Moscow, 9 Varshavskoe highway,
build. 1B, 3rd Floor.
Call center in Russia: 8-800-100-57-31

Для России и стран Таможенного союза:
ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
117105, г. Москва, Варшавское шоссе,
дом 9, стр.1Б, 3 эт.
Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31

Ресей және Кедендік одақ елдері үшін:
«Виерлпул Си-Ай-Эс» ЖШҚ
117105, Мәскеу қаласы, Варшава тасжолы,
9-үй, 1Б-құрылыс, 3-қабат.
Ресей Федерациясындағы жедел желі телефоны: 8-800-100-57-31

For Ukraine:
"Whirlpool Ukraine" LLC
01601, Kyiv, ul. Shelkovichnaya, 42-44.
Hot Line in Ukraine: 0-800-501-15-00

Для України:
ТОВ «Вірлпул Україна»
01601, м. Київ, вул. Шовковична, 42-44.
Телефон гарячої лінії в Україні: 0-800-501-15-00



400010787138

Printed in Italy

Made in Italy
Сделано в Италии
Италияда жасалған
Зроблено в Італії



Изготовитель: Whirlpool Europe S.r.l. Socio Unico, Viale G. Borghi 27, 21025 Comerio (VA) ITALY

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA.