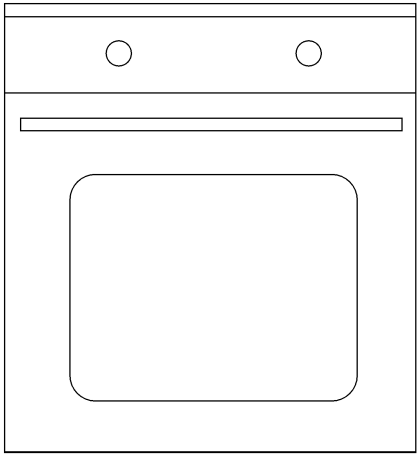
Вбудовувана духова шафа

Посібник користувача

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя

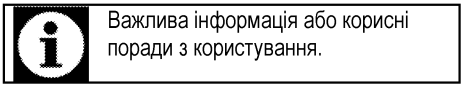
OIM 39701



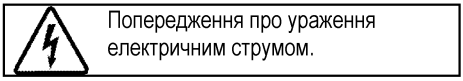
Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

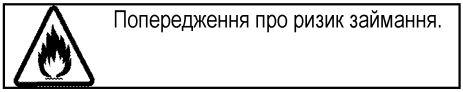
Шановний покупець!
Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Beko». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, демонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.
Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

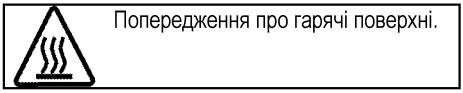
Пояснення до символів
У цьому посібнику користувача використано такі символи:











Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

CE

This product was manufactured using the latest technology in environmentally friendly conditions.

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4

Загальні правила техніки безпеки 4
Електрична безпека.....4
Безпека виробу.....5
Призначення.....7
Захист дітей.....7
Утилізація старого приладу 8
Утилізація пакувальних матеріалів.....8

2 Загальна Інформація 9

Огляд 9
Вміст упаковки 10
Технічні характеристики 11

3 Установка 12

До початку установки 12
Встановлення та підключення.....13
Утилізація старого приладу 15

4 Підготовка 16

Поради щодо збереження електроенергії.16
Початок використання 16
Початкове налаштування часу 16
Початкове очищення виробу 17
Перше розігрівання 17

5 Використання духовки 19

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі 19
Використання електричної духової шафи 20
Робочі режими 22
Використання блоку управління духовки.. 25
Використання блокування кнопок..... 28
Використання годинника у якості таймера-будильника 29
Таблиця часу приготування..... 30
Функції посібника з приготування (Cooking Guide)..... 32
Меню налаштувань..... 36
Використання гриля..... 37
Таблиця часу приготування на грилі 37

6 Догляд і технічне обслуговування38

Загальна інформація 38
Очищення панелі управління 38
Очищення духовки..... 38
Демонтаж дверцят духової шафи..... 40
Виймання внутрішнього скла дверцят..... 40
Заміна лампи освітлення духової шафи... 41

7 Пошук та усунення несправностей43

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли

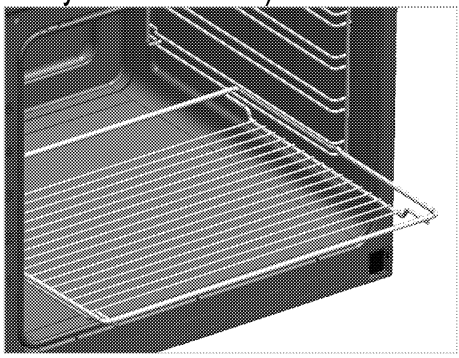
внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.

- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.
- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.

- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої. Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.
- Перевірте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.
- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- **Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних**
  Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деко на напрямній. Посуньте решітчасту полицю чи деко між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Перш ніж міняти лампочку, переконайтеся, що пристрій вимкнено, щоб уникнути ураження електричним струмом.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання. Використання з комерційною метою є неприпустимим.
- Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріли у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід

утилізувати відповідно до екологічних стандартів.
- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- **Не** ставте на відчинені дверцята важкі речі та **не** дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).
Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використанням шкідливих речовин (RoHS)

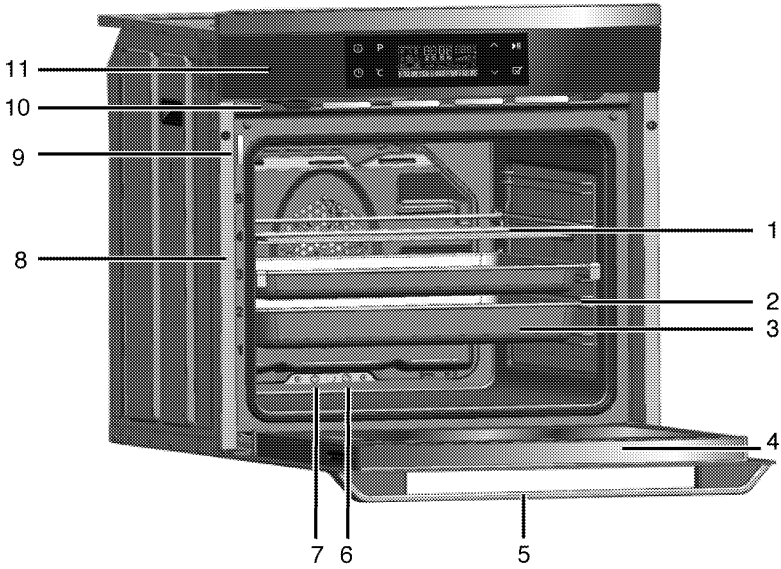
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

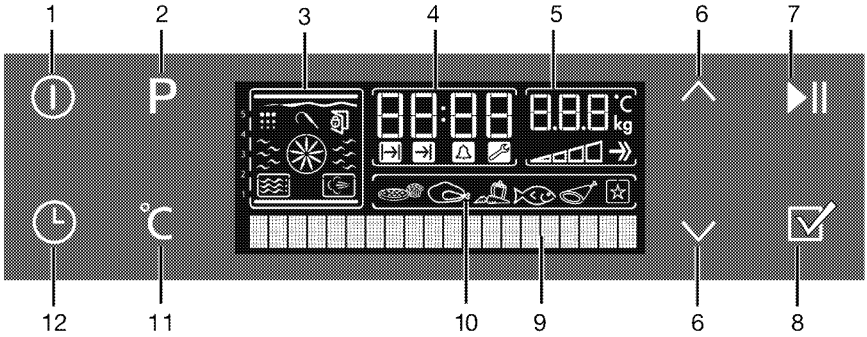
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



1 Полиця-решітка
2 Полиці
3 Деко
4 Передні дверцята
5 Ручка
6 Трубка для виходу пари
7 Отвори для виходу надмірної води
8 Положення полиць
9 Показник рівня води
10 Ємність
11 Панель управління

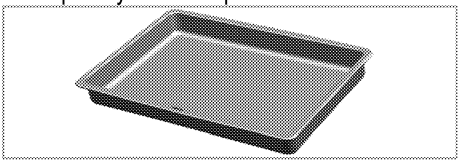


1 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
2 Кнопка вибору програми
3 Відображення функцій
4 Поле індикатора поточного часу
5 Поле індикатору часу/ваги
6 Кнопки збільшення/зменшення температури й часу
7 Кнопка початку/завершення приготування
8 Кнопка вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів
9 Текстовий дисплей
10 Вікно вибору продуктів-напівфабрикатів
11 Кнопка налаштування температури/ваги/швидкого нагрівання
12 Кнопка вибору часу та налаштувань

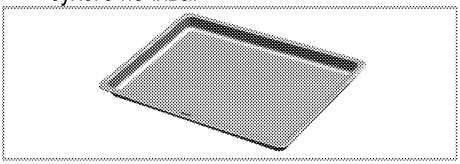
Вміст упаковки

Аксесуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі аксесуари, описані в цьому посібнику користувача.

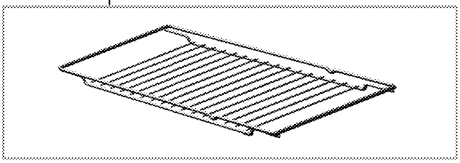
1. **Посібник користувача**
2. **Глибоке деко**
   Для випічки, смаження великих шматків м'яса, приготування соковитих страв і збирання жиру, що стікає, при приготуванні на грилі.



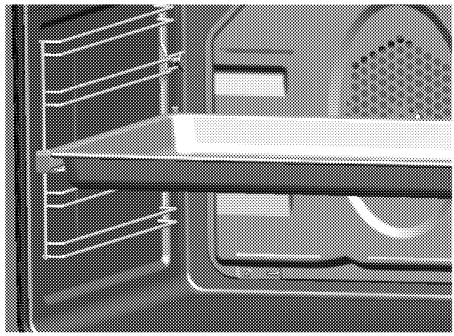
3. **Деко для кондитерських виробів**
   Для випічки, наприклад, здобного чи сухого печива.

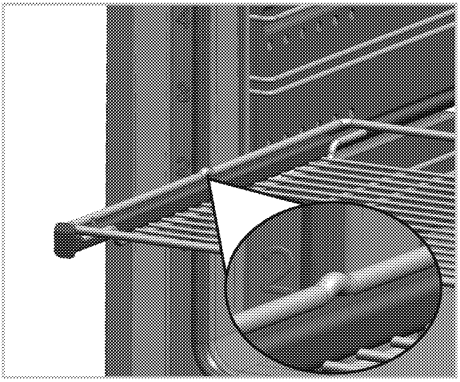


4. **Решітчаста полиця**
   Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



5. **Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних**
   Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.
   Використовуючи деко й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.





Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	3,1кВт
Запобіжник	мін. 16 А
Тип кабелю/переріз	H05VV-FG 3 x 1,5 мм^2
Довжина кабелю	макс. 2м
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	**590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Головна духова шафа	**Багатофункціональна духова шафа**
Лампа внутрішнього освітлення	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

Базове: інформацію на табличці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).
Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

** Див. *Установка, стор. 12*.

З метою удосконалення якості продукції її технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.

Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробові.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.

Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.

НЕБЕЗПЕЧНО:
Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.

НЕБЕЗПЕЧНО:
Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.
Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

До початку установки

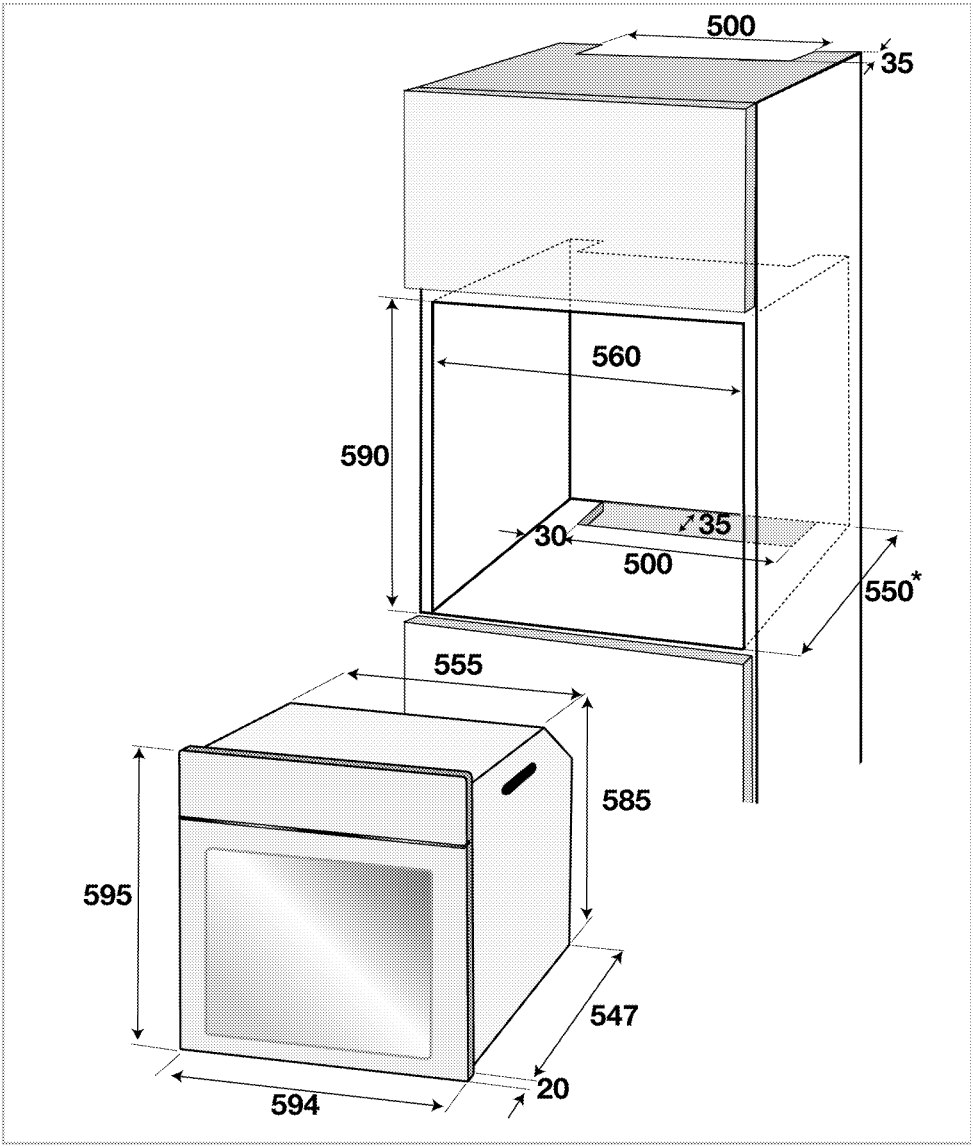
Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (витримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.

Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками. Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.

Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.

Якщо пристрій має бічні ручки, утопіть їх у бічних стінках після установки духовки на місце.



* мін.

Встановлення та підключення

- Виріб слід встановлювати й під'єднувати відповідно до затверджених правил встановлення.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної плавким запобіжником відповідної ємності, як указано в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення відповідно до місцевих норм і правил.

НЕБЕЗПЕЧНО:
Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки.
Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.

НЕБЕЗПЕЧНО:
Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.
Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.

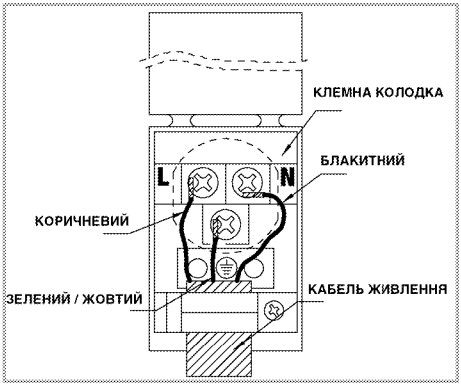
НЕБЕЗПЕЧНО:
Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!

Під'єднання кабеля електроживлення

1. У разі неможливості вимкнути всі полюси джерела живлення слід використовувати для під'єднання розмикач з мінімальною відстанню між контактами 3 мм (для запобіжників, захисних вимикачів, контакторів). Всі полюси розмикача мають знаходитися поряд із пристроєм (але не над ним) відповідно до правил Міжнародної електротехнічної комісії. Недотримання даної інструкції може викликати проблеми експлуатації та спричинити анулювання гарантії на пристрій.

Рекомендовано застосування додаткового запобіжного заходу у вигляді автоматичного вимикача залишкового струму.

Якщо кабель входить до комплекту постачання:

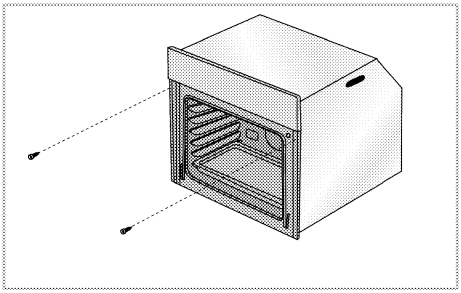


2. **У разі однофазного підключення** дроти слід під'єднувати, як показано нижче:

- Коричневий/Чорний кабель = L (Фаза)
- Блакитний/сірий кабель = N (нейтральний)
- Зелений/жовтий кабель = (E) ⏚ (земля)

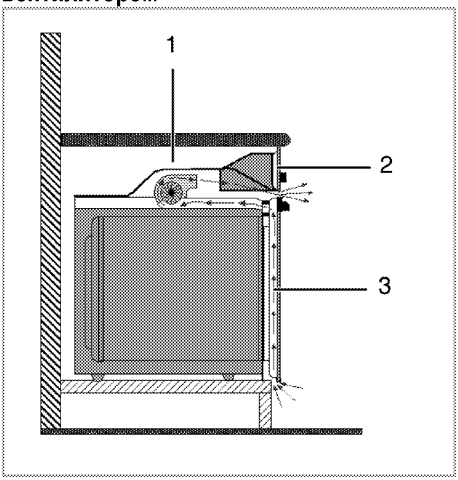
Встановлення виробу

1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити й не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором



1 Охолоджувальний вентилятор
2 Панель управління
3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.

Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи.

Остання перевірка

1. Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку й увімкніть запобіжник пристрою.
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.
- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.

Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально. Не переміщуйте виріб, якщо в ньому є вода. Переміщувати виріб можна після злиття води всередині.

Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

Поради щодо збереження електроенергії

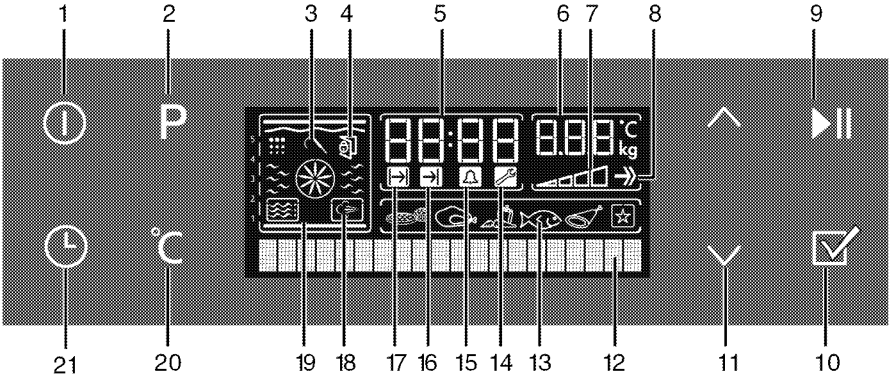
Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому грилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духова шафа вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморожуйте заморожені продукти перед приготуванням.

Початок використання

Початкове налаштування часу

Перед використанням духової шафи слід налаштувати час. Якщо таймер не встановлено, духовка не працюватиме.

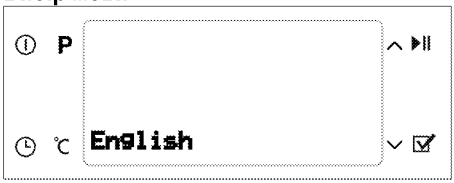


1 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
2 Кнопка вибору програми
3 Символ зонда готовності м'яса (*)
4 Символ блокування дверцят (*)
5 Поле індикатора поточного часу
6 Поле індикатору часу/ваги
7 Символ температури всередині духової шафи
8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
9 Кнопка початку/завершення приготування
10 Кнопка вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів
11 Кнопки збільшення/зменшення температури й часу
12 Текстовий дисплей
13 Вікно вибору продуктів-напівфабрикатів
14 Символ налаштувань
15 Символ звукового сигналу
16 Символ завершення часу приготування
17 Символ часу приготування
18 Символ приготування на пару (*)
19 Відображення функцій
20 Кнопка налаштування температури-ваги й швидкого нагрівання
21 Кнопка вибору часу та налаштувань

* Залежить від моделі пристрою.

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку й увімкніть запобіжник пристрою.
Перед налаштуванням часу оберіть мову.

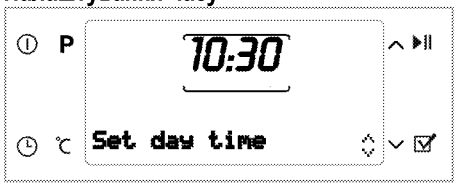
Вибір мови



Під час першого увімкнення духової шафи на текстовому дисплеї (12) з'явиться напис «English» (Англійська). Злегка натисніть кнопку ∧ або ∨ (11), щоб вибрати потрібну мову. Злегка натисніть ☑ (10), щоб підтвердити вибір мови.

Екран вибору мови відображається тільки при початковому ввімкненні. Щоб змінити мову, скористайтеся меню налаштувань. *Меню налаштувань, стор. 36.*

Налаштування часу



Після вибору мови на текстовому дисплеї (12) з'явиться напис «Time setting» (Налаштування часу). Злегка натисніть кнопку ∧ або ∨ (11), щоб увести поточний час.

Перед використанням духової шафи слід налаштувати час. Якщо час не налаштовано, світитиметься символ налаштувань (14). Він зникне після налаштування часу.

Початкове очищення виробу

Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.
Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.
Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20.*
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20*

Щоб очистити систему подачі пари:

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.

2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть функцію Steam + Fan heating (Пара + Нагрівання з вентилятором).
4. Налийте в ємність (2) 350 мл води. Див. *Робочі режими, стор. 22* – використання функції Steam + Fan heating (Пара + Нагрівання з вентилятором).
5. Увімкніть духову шафу приблизно на одну годину. Натискайте кнопку ☑ кожного разу, коли на дисплеї з'явиться повідомлення Press ☑ to spray steam (Натисніть, щоб розпилити пару).
6. Вимкніть духову шафу; див. *Використання електричної духової шафи, стор. 20*

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. *Використання гриля, стор. 37*.
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див. *Використання гриля, стор. 37*



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою.
Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:
Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.
Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духова шафа гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.
- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчастий гриль чи піддон для випікання в духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастому грилі встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Налийте у піддон для випікання трохи води для спрощення очищення.

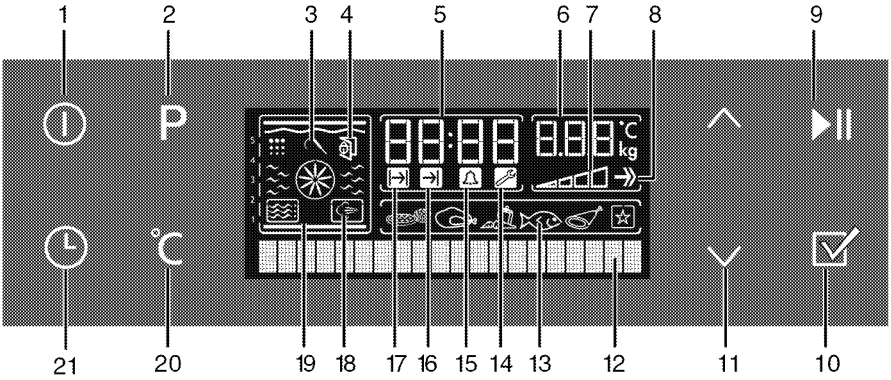


Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.
Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

Перед використанням духової шафи слід налаштувати час. Якщо таймер не встановлено, духовка не працюватиме.

Панель управління

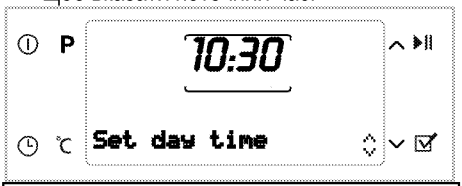


1 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
2 Кнопка вибору програми
3 Символ зонда готовності м'яса (*)
4 Символ блокування дверцят (*)
5 Поле індикатора поточного часу
6 Поле індикатору часу/ваги
7 Символ температури всередині духової шафи
8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
9 Кнопка початку/завершення приготування
10 Кнопка вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів
11 Кнопки збільшення/зменшення температури й часу
12 Текстовий дисплей
13 Вікно вибору продуктів-напівфабрикатів
14 Символ налаштувань
15 Символ звукового сигналу
16 Символ завершення часу приготування
17 Символ часу приготування
18 Символ приготування на пару (*)
19 Відображення функцій
20 Кнопка налаштування температури-ваги й швидкого нагрівання
21 Кнопка вибору часу та налаштувань
* Залежить від моделі пристрою.

Налаштування поточного часу

Час можна повторно вказати в будь-який момент.

1. Щоб встановити поточний час, за вимкненої духової шафи тричі натисніть кнопку вибору часу й налаштувань (21), доки на текстовому дисплеї (12) не відобразиться пункт **«Set day time»** (Налаштування часу дня).
2. Злегка натисніть кнопку ∧ або ∨ (11), щоб вказати поточний час.

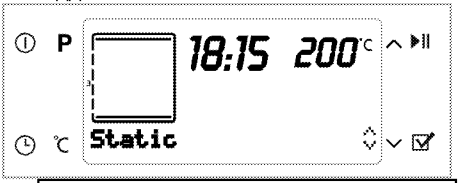


У разі відсутності живлення до 20 хвилин налаштування часу зберігається. Поточний час не можна змінити, коли духова шафа виконує задану програму.

Вибір температури й робочого режиму

1. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (1), щоб увімкнути духову шафу. Коли духова шафа вмикається, на дисплеї функцій (19) відображаються піктограми нагрівання зверху та знизу, а на текстовому дисплеї (12) відображається

напис «Static» (Нерухомий режим). У полі індикатора температури-ваги (6) відображається рекомендована температура. На дисплеї функцій (19) відобразяться активні нагрівальні елементи і рекомендоване положення піддона.

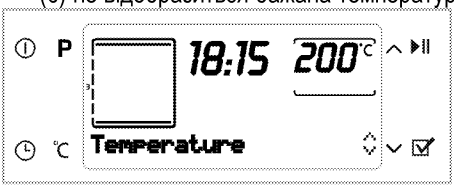


Через 20 секунд духова шафа автоматично вимкнеться, якщо за цей час на дисплеї функцій (19) не буде зроблено жодних налаштувань.

2. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб вибрати потрібний режим роботи.

Після вибору цієї функції можна задавати температуру, час приготування, час завершення приготування та вмикати функцію швидкого нагрівання.

3. 2. Щоб отримати доступ до дисплея температур, натисніть один раз кнопку налаштування температури-ваги й швидкого нагріву (20).
4. Натисніть й утримуйте ∧ або ∨ (11), поки в полі індикатора температури-ваги (6) не відобразиться бажана температура.



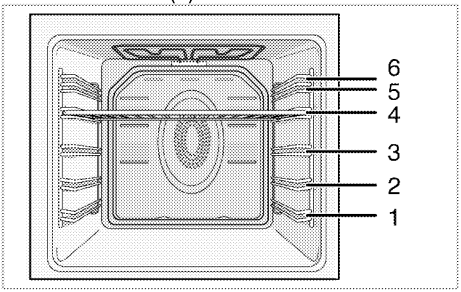
5. Щоб запустити вибрану функцію духової шафи, натисніть кнопку запуску-припинення приготування (9). На дисплеї відобразиться повідомлення **«Cooking»** (Приготування).



Якщо під час приготування дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї відображається повідомлення «Door open» (Дверцята відчинені).

Вимкнення електричної духової шафи

Щоб вимкнути духову шафу, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (1).



Положення решітки (для моделей із грилем)

Важливо правильно встановити решітчастий гриль на дротяні напрямні. Решітчастий гриль необхідно вставити між дротяними напрямними, як показано на малюнку.

Не допускайте контакту решітчастого гриля із задньою стінкою духової шафи. Щоб отримати гарні результати приготування їжі на грилі, зсуньте його до передньої частини шафи та встановіть у таке положення, щоб гриль не заважав закривати дверцята.

Таблиця функцій

У таблиці функцій наведено перелік доступних функцій духової шафи, а також максимальне та мінімальне значення температури для кожної з функцій.

Набір функцій залежить від моделі виробу.

З міркувань безпеки у всіх положеннях, за винятком функцій підтримки в нагрітому стані та приготування їжі на повільному вогні, максимальний час приготування становить 6 годин.

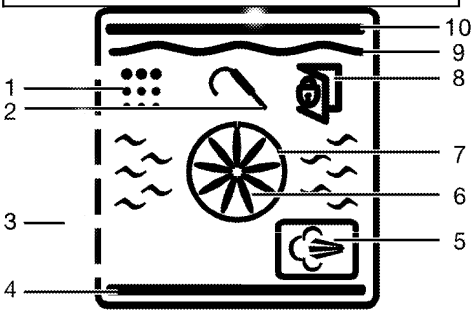
Під час налаштування блиматимуть відповідні символи на дисплеї.

У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.

Не можна виставляти поточний час, коли духова шафа виконує якусь функцію або під час напівавтоматичного або автоматичного програмування духової шафи.

Якщо під час налаштування духової шафи не натискати жодної кнопки протягом 20 секунд, духова шафа вимкнеться.

Навіть якщо духова шафа вимкнена, коли її дверцята відчинені, світиться лампа духової шафи.



1 Положення чистки (*)
2 Символ зонда готовності м'яса (*)
3 Положення полиць
4 Нижній нагрівальний елемент
5 Символ приготування на пару (*)
6 Прискорене охолодження
7 Прискорене нагрівання
8 Символ блокування дверцят (*)
9 Нагрівальний елемент гриля
10 Верхній нагрівальний елемент

Функції залежать від моделі пристрою!

Режим	Рекомендована температура (°C)	Діапазон температур (°C)
Статичний	200	40-280
Нерухомий режим + обдування	175	40-280
Нагрівання з обдуванням	180	40-250
Багатотемпературний режим (тривимірне приготування)	205	40-250
Піца	210	40-250
Турбогриль + обдування (великий гриль з використанням вентилятора)	200	40-280
Турбогриль	280	40-280
Гриль	280	40-280
Повільне приготування	180	160-220
Нагрівання знизу	180	40-220
Підтримка в нагрітому стані	60	40-100
Приготування за низької температури	100	50-150
Розморожування	-	-
Пара + нагрівання з обдуванням	180	150-280
Steam cleaning	-	-

*Набір функцій залежить від моделі виробу.

Робочі режими

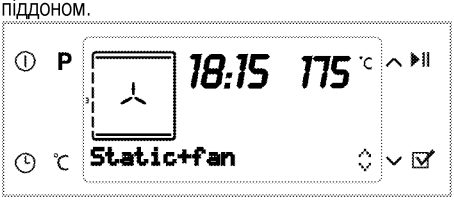
Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.

Статичний

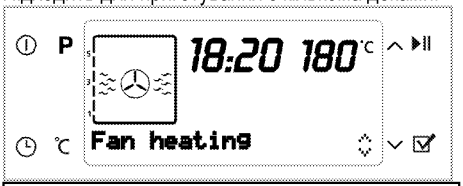
Їжа нагрівається одночасно згори та знизу. Режим підходить для кексів, випічки або печива та запіканок у формочках для випікання. Готуйте з одним піддоном.



Статичний режим з обдуванням
За допомогою вентилятора гаряче повітря від верхнього та нижнього нагрівальних елементів рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Готуйте з одним піддоном.



Приготування з використанням вентилятора
За допомогою вентилятора гаряче повітря від заднього нагрівального елемента рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування страв на решітках на різних рівнях. Попереднє розігрівання зазвичай не потрібне. Підходить для приготування з кількома деками.



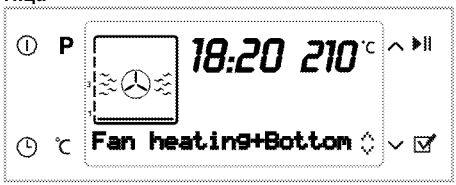
Коли дверцята духовки відчинені, двигун вентилятора припинить роботу, щоб утримати гаряче повітря всередині.

Кілька сегментів (тривимірне приготування)
Працюють верхній та нижній нагрівальні елементи, а також вентилятор. Страва готується швидко й рівномірно з усіх сторін. Готуйте з одним піддоном.

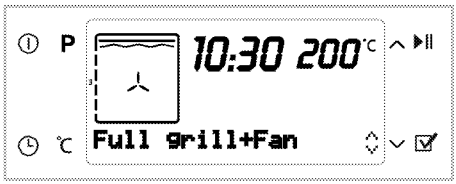


Піца
Страва нагрівається знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Рекомендовано застосовувати для запікання піци.

Піца

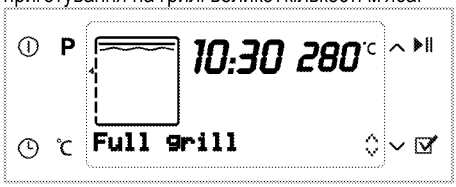


Турбогриль + обдування
За допомогою вентилятора гаряче повітря від турбогриля швидко розповсюджується по всій духовій шафі. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.



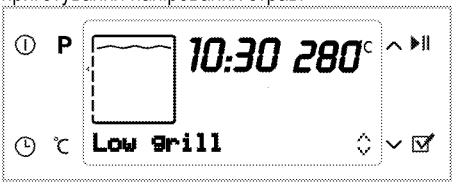
- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Турбогриль
Працює великий гриль угорі духової шафи. Рекомендовано застосовувати для приготування на грилі великої кількості м'яса.



- Розміщуйте великі чи середні порції на решітці у правильному положенні під нагрівачем гриля для смаження на грилі.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Гриль
Працює маленький гриль угорі духової шафи. Режим підходить для смаження на грилі та приготування панірованих страв.

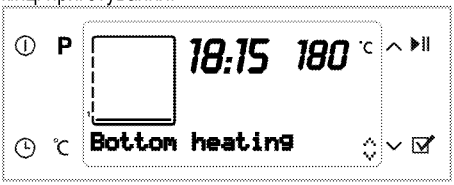


- Для приготування на грилі правильно розташуйте невеликі або середні порції її на решітці під нагрівальним елементом гриля.
- Встановіть максимальне значення температури.
- Переверніть продукти, коли мине половина часу приготування.

Повільне приготування
Для збереження електроенергії використовуйте цю функцію замість режимів приготування в діапазоні температур 160-220°C з обдуванням. Однак час приготування трохи збільшиться. Значення часу приготування для цієї функції вказані в таблиці «Повільне приготування».



Нагрівання знизу
Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та для піджарювання страви знизу в кінці приготування.



Підтримка в нагрітому стані
Застосовується для підтримання протягом тривалого часу страви в нагрітому стані, коли її можна подавати до столу.



Приготування за низької температури
Застосовується для тривалого (10-15 годин) приготування при низьких температурах.

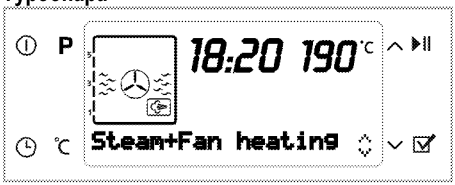


Розморожування
Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці).
Режим підходить для розморожування заморожених гранульованих продуктів при кімнатній температурі й охолодження приготованих страв.



Турбопара
На додачу до операцій з приготування, які виконуються в режимі «Нагрівання з обдуванням» при температурах у діапазоні 150-280°C, також є змога застосувати пару до страв після того, як у духовій шафі встановиться задана температура. Але час приготування трохи збільшиться.
Ця можливість дає змогу готувати страви на власний смак, не користуючись автоматичними меню.

Турбопара



1. Натисніть кнопку (1).
2. Поставте страву в духову шафу.
3. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб вибрати функцію **«Пара + нагрівання з обдуванням»**. Потім натисніть запуску-припинення приготування (9), щоб розпочати приготування. За відсутності води в системі на дисплеї відобразиться напис **«Fill with 350 ml water»** (Додайте 350 мл води). Налийте воду за допомогою ємності для води, яка входить до комплекту духової шафи, поки не почуєте звукове попередження. Див. «Додавання води». Під час додавання води відображатиметься напис **«Door open»** (Дверцята відчинені).

Використовуйте в системі подачі пари лише воду для пиття.

Турбопара

Зачиніть дверцята – відобразиться напис **«Cooking»** (Приготування). **«Press ☑ to spray steam»** (Натисніть, щоб розпилити пару) відображається, коли встановиться задана температура. Натисніть кнопку меню вибору продуктів-напівфабрикатів (10), щоб пара потрапляла в духову шафу протягом 5 хвилин. Пару можна застосувати будь-коли протягом 3 хвилин протягом часу приготування.

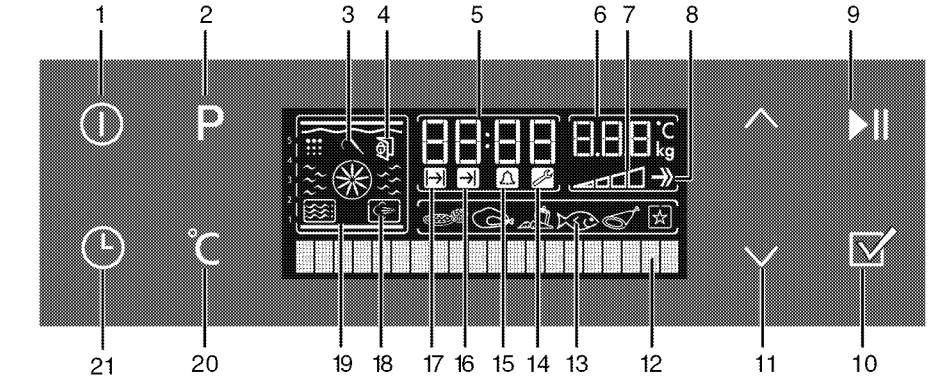
Решту води, яка залишиться в системі, необхідно злити після приготування. Див. розділ *Функції посібника з приготування (Cooking Guide), стор. 32* «Зливання води».

Очищення парою

Цей режим призначений для розм'якшення бруду після закінчення приготування їжі. Див. розділ «Очищення парою», .



Використання блоку управління духовки



1 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
2 Кнопка вибору програми
3 Символ зонда готовності м'яса (*)
4 Символ блокування дверцят (*)
5 Поле індикатора поточного часу
6 Поле індикатору часу/ваги
7 Символ температури всередині духової шафи
8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)

9 Кнопка початку/завершення приготування
10 Кнопка вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів
11 Кнопки збільшення/зменшення температури й часу
12 Текстовий дисплей
13 Вікно вибору продуктів-напівфабрикатів
14 Символ налаштувань
15 Символ звукового сигналу
16 Символ завершення часу приготування
17 Символ часу приготування
18 Символ приготування на пару (*)
19 Відображення функцій
20 Кнопка налаштування температури-ваги й швидкого нагрівання
21 Кнопка вибору часу та налаштувань
* Залежить від моделі пристрою.

Увімкнення напівавтоматичного режиму

У цьому режимі можна налаштувати період часу, протягом якого працюватиме духова шафа (час приготування).

1. Щоб увімкнути духову шафу, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (1).
2. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб вибрати потрібну функцію.
3. Щоб налаштувати час приготування, один раз натисніть кнопку часу та параметрів (21). На текстовому дисплеї (12) з'явиться напис «Cook time» (Час приготування). Одночасно із цим блиматиме символ часу приготування (17).
4. Несильно натисніть ∧ або ∨ (11), щоб задати час приготування. Після налаштування часу приготування символ часу приготування (17) залишається на дисплеї.



5. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.
6. Щоб встановити температуру приготування, натисніть один раз кнопку налаштування температури-ваги й швидкого нагріву (20). На текстовому дисплеї (12) з'явиться напис **«Temperature»** (Температура).
7. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб задати потрібну температуру.
8. Натисніть кнопку початку/завершення приготування (9), щоб почати приготування. На дисплеї відобразиться повідомлення **«Cooking»** (Приготування).

» Духова шафа нагріватиметься до заданої температури і підтримуватиме її до завершення вибраного часу приготування. Під час приготування світиться лампочка духової шафи.

Коли в духовій шафі встановиться задана температура, всередині засвітяться всі сегменти символу температури (7).

9. Після закінчення приготування на дисплеї відображається повідомлення **«Good appetite... Press ▶II to continue»** (Смачного! Натисніть ▶II, щоб продовжити) і пролунає звуковий сигнал.
10. Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку. Якщо натиснути кнопку запуску-припинення приготування (9), духова шафа продовжить роботу у вибраному режимі. Звуковий сигнал вимкнеться.
11. Якщо не натискати кнопку запуску-припинення приготування (9), духова шафа автоматично вимкнеться і відобразиться поточний час.

Вмикання режиму повністю автоматичної роботи пристрою

У цьому режимі роботи можна налаштувати час приготування та час завершення приготування.

1. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (1), щоб увімкнути духову шафу.
2. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб вибрати потрібну функцію.

3. Щоб налаштувати час приготування, один раз натисніть кнопку часу та параметрів (21). На текстовому дисплеї (12) з'явиться напис **«Cook time»** (Час приготування). Одночасно із цим блиматиме символ часу приготування (17).
4. Несильно натисніть ∧ або ∨ (11), щоб задати час приготування.

» Після налаштування часу приготування символ часу приготування (17) залишається на дисплеї.

5. Щоб налаштувати час завершення приготування, натискайте з короткими інтервалами кнопку часу та параметрів (21). На текстовому дисплеї (12) з'явиться напис **«Cook end time»** (Час завершення приготування). Одночасно із цим блиматиме символ часу завершення приготування (16).



6. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб задати час завершення приготування.

» Після налаштування часу завершення приготування на дисплеї з'явиться символ часу завершення приготування (16).

7. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.
8. Щоб встановити температуру приготування, натисніть один раз кнопку налаштування температури-ваги й швидкого нагріву (20). На текстовому дисплеї (12) з'явиться напис **«Temperature»** (Температура). Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб задати потрібну температуру.
9. Натисніть кнопку початку/завершення приготування (9), щоб почати приготування. На дисплеї з'явиться напис **«Waiting»** (Очікування).

» Таймер духової шафи автоматично розрахує час початку приготування шляхом віднімання часу приготування від часу завершення приготування.

10. Коли настає час початку приготування, активується вибраний режим, на дисплеї з'являється напис **«Cooking»** (Приготування) і духова шафа нагрівається до заданої температури. Вона підтримує цю температуру до часу завершення приготування. Під час приготування світиться лампочка духової шафи.

> Коли в духовій шафі встановиться задана температура, всередині засвітяться всі сегменти символу температури (7).

11. Після закінчення приготування на дисплеї відображається повідомлення **«Good appetite... Press ▶II to continue»** (Смачного! Натисніть ▶II, щоб продовжити) і пролунає звуковий сигнал.
12. Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку. Якщо натиснути кнопку запуску-припинення приготування (9), духова шафа продовжить роботу у вибраному режимі. Звуковий сигнал вимкнеться.
13. Якщо не натискати кнопку запуску-припинення приготування (9), духова шафа автоматично вимкнеться і відобразиться поточний час.

> Якщо ви хочете скасувати напівавтоматичну чи автоматичну програми, скиньте час приготування. У разі потреби можна також вимкнути духову шафу, натиснувши кнопку УВІМК./ВИМКН. (1).

Налаштування швидкого нагрівання

Функція швидкого нагрівання дає змогу швидше досягнути потрібної температури у духовій шафі.

Режим швидкого нагрівання несумісний із функціями розморожування, повільного приготування, підтримки в нагрітому стані та приготування на повільному вогні. У разі перебоїв електроживлення параметри швидкого нагрівання скасовуються.

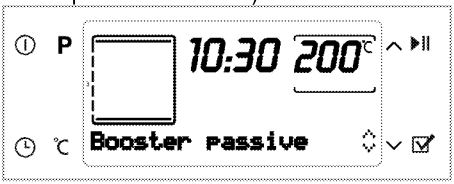
Виберіть потрібну функцію приготування та виконайте такі дії.

1. Натискайте з короткими інтервалами кнопку налаштування температури-ваги й швидкого нагрівання (20), поки на дисплеї не з'явиться напис «Booster passive» (Швидке нагрівання вимкнено).
2. Натисніть ∧ (11), щоб відобразився напис **«Booster active»** (Швидке нагрівання ввімкнено). Символ швидкого нагрівання (8) продовжить світитися.



» Символ швидкого нагрівання (8) зникає, щойно в духовій шафі встановиться потрібна температура. Після цього духова шафа знову переходить у режим, у якому вона перебувала до цього.

3. Щоб скасувати функцію швидкого нагрівання, натискайте з короткими інтервалами кнопку налаштування температури-ваги й швидкого нагрівання (20), поки на дисплеї не з'явиться напис **«Booster active»** (Швидке нагрівання ввімкнено).
4. Натисніть ∧ (11), щоб відобразився напис **«Booster passive»** (Швидке нагрівання вимкнено).



» Якщо після цього перейти до дисплея вибору функцій, символ швидкого нагрівання (8) зникне.

Використання блокування кнопок

Можна запобігти використанню кнопок духової шафи, увімкнувши функцію блокування кнопок.

Функцію блокування кнопок можна використовувати незалежно від духової шафи. Однак духову шафу можна вимкнути, натиснувши й утримуючи кнопку УВІМК./ВИМКН. (1), навіть якщо ввімкнена функція блокування кнопок.

Вмикання блокування клавіш

1. Натискайте кнопку часу та налаштувань (21) з короткими інтервалами, поки на дисплеї не відобразиться повідомлення **«Key lock passive»** (Блокування кнопок вимкнуто).
2. Натисніть кнопку ∧ (11), щоб активувати функцію блокування кнопок. Якщо блокування кнопок увімкнено, на дисплеї відобразиться повідомлення **«Key lock active»** (Блокування кнопок увімкнено).



» Після увімкнення блокування кнопок на дисплеї відображатиметься повідомлення «Key lock active» (Блокування кнопок увімкнено) при натисканні будь-якої кнопки (крім ∨).

Якщо увімкнуто функцію блокування кнопок, кнопки духової шафи не працюють. У разі вимкнення електроживлення блокування кнопок скасовано не буде.

Вимикання блокування клавіш

1. Натисніть кнопку ∨ (11), щоб активувати функцію блокування кнопок. На дисплеї відобразиться повідомлення

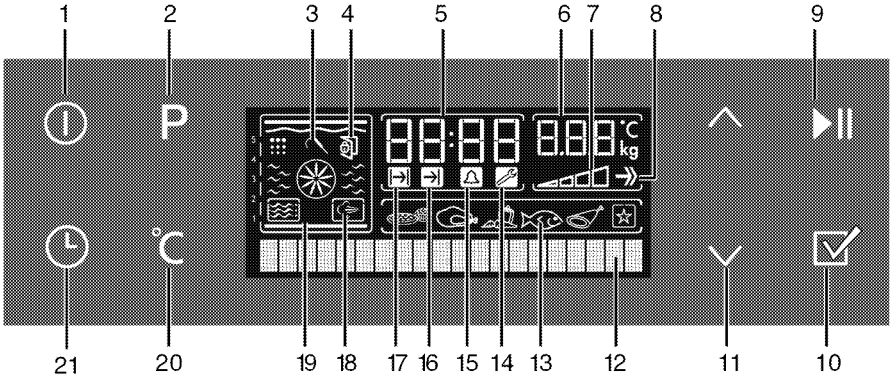
«Key lock passive» (Блокування кнопок вимкнуто).



Використання годинника у якості таймера-будильника

Годинник пристрою можна використовувати для попередження чи нагадування незалежно від програми приготування.

Таймер-будильник не впливає на функції духовки. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, можна використати таймер-будильник, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву в духовій шафі. Таймер-будильник просигналізує, коли встановлений час завершиться.



1 Кнопка УВІМК./ВИМКН.
2 Кнопка вибору програми
3 Символ зонда готовності м'яса (*)
4 Символ блокування дверцят (*)
5 Поле індикатора поточного часу
6 Поле індикатору часу/ваги
7 Символ температури всередині духової шафи
8 Символ швидкого нагрівання (функція швидкого попереднього нагрівання)
9 Кнопка початку/завершення приготування
10 Кнопка вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів
11 Кнопки збільшення/зменшення температури й часу
12 Текстовий дисплей
13 Вікно вибору продуктів-напівфабрикатів
14 Символ налаштувань
15 Символ звукового сигналу
16 Символ завершення часу приготування
17 Символ часу приготування
18 Символ приготування на пару (*)
19 Відображення функцій
20 Кнопка налаштування температури-ваги й швидкого нагрівання
21 Кнопка вибору часу та налаштувань
* Залежить від моделі пристрою.

Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.

Налаштування звукового сигналу



1. Натискайте кнопку часу та налаштувань (21) з короткими інтервалами, поки на

дисплеї не відобразиться символ звукового сигналу (15).

2. Натисніть кнопку ∧ або ∨ (11), щоб встановити час. Після налаштування часу подання звукового сигналу символ звукового сигналу (15) продовжує світитися.
3. Після того, як час сигналу таймера мине, почне блимати символ сигналу таймера і пролунає звуковий сигнал таймера.
4. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

Вимкнення звукового сигналу

1. Натискайте кнопку часу та налаштувань (21) з короткими інтервалами, поки на дисплеї не відобразиться символ звукового сигналу (15).
2. Натисніть кнопку ∧ (11), доки на дисплеї не відобразиться **«00:00»**.

Таблиця часу приготування

Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

Запікання та смаження

Першою полицею духовки є **нижня** полиця.

Страва	Номер рівня приготування		Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пироги на деці*	Один рівень		3	175	25 ... 30
Кекси в формі*	Один рівень		2	180	40 ... 50
Кекс у паперовій обгортці*	Один рівень		3	175	25 ... 30
	Два рівні		1 - 5	175	30 ... 40
	Три рівні		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бісквітний торт*	Один рівень		3	200	5 ... 10
	Два рівні		1 - 5	175	20 ... 30
Печиво*	Один рівень		3	175	25 ... 30
	Два рівні		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	Три рівні		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Тісто для випічки*	Один рівень		2	200	30 ... 40
	Два рівні		1 - 5	200	45 ... 55
	Три рівні		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Здобна випічка*	Один рівень		2	200	25 ... 35
	Два рівні		1 - 5	200	35 ... 45
	Три рівні		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Дріжджі*	Один рівень		2	200	35 ... 45
	Два рівні		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья*	Один рівень		2 - 3	200	30 ... 40
Піца*	Один рівень		2	200 ... 220	15 ... 20
	Один рівень		3	200	10 ... 15
Біфштекс (цільний)/печеня	Один рівень		3	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один рівень		3	25 хв. 250/макс., потім 190	70 ... 90
	Один рівень		3	25 хв. 250/макс., потім 190	60 ... 80
Смажене курча	Один рівень		2	15 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	55 ... 65
	Один рівень		2	15 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	55 ... 65

Індичка (5,5 кг)	Один рівень		1	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один рівень		1	25 хв. 250/макс., потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один рівень		3	200	20 ... 30
	Один рівень		3	200	20 ... 30
Під час приготування на двох деках одночасно встановіть глибше деко на верхню полицю, а інше на нижню. * Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.					

(**) Для приготування продуктів, яке вимагає попереднього розігріву, розігрівайте їх на початку приготування, доки символ температури **(8)** не підніметься до найвищого рівня.

Не змінюйте значення температури під час приготування в режимі "Приготування на повільному вогні".

Таблиця приготування на повільному вогні

Не відкривайте дверцята під час приготування в режимі „Приготування на повільному вогні".

Страва	Номер рівня приготування		Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
М'ясна запіканка	Один рівень		3	160	100 ... 120
Куряча запіканка	Один рівень		3	160	70 ... 100
Квасоля	Один рівень		3	160	130 ... 150
Запіканка з баклажанами	Один рівень		3	160	130 ... 150
Стейк цілком	Один рівень		3	160	110 ... 130
Стейк скибами	Один рівень		3	160	100 ... 120
Кекс у паперовій обгортці	Один рівень		3	185	35 ... 40
Печиво	Один рівень		3	185	30 ... 35
Тісто для випічки	Один рівень		3	200	40 ... 45
Здобна випічка	Один рівень		3	200	40 ... 45

- Виконайте прогрівання протягом 6-7 хвилин.
- Біле/червоне м'ясо слід перевернути в посуді перед приготуванням до уварювання.
- Квасолю перед приготуванням слід варити протягом 30 хвилин. Можна використовувати консервовану квасолю.
- Накриття посуду для приготування кришкою покращить результати приготування та пришвидшить процес.

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10 °C і скоротіть час приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.
- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.

- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.

Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволятиме соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Функції посібника з приготування (Cooking Guide)

Вибір функцій приготування продуктів-напівфабрикатів

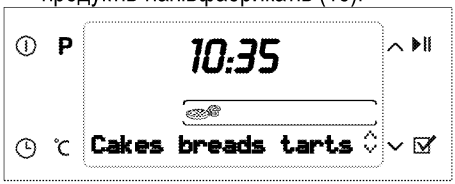
Меню Convenience Foods (Продукти-напівфабрикати) містить програми приготування страв, спеціально підготовані професійними кухарями та збережені в пам'яті блоку управління.

У цьому меню температура, положення решітки, вага та функції приготування встановлюються автоматично.

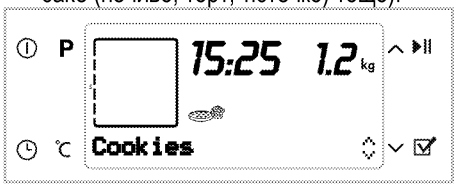
Вагу й час приготування можна змінити відповідно до певної страви та власних смаків.

Щоб вибрати функції посібника з приготування, виконайте такі дії:

1. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (1), щоб увімкнути духову шафу.
2. Натисніть кнопку вибору програми (2), щоб вибрати розділ функції приготування продуктів-напівфабрикатів. На цьому кроці на дисплеї відобразиться меню **«Cakes&Breads&Tarts»** (Торти, хліб і пироги) й буде виділено розділ вибору продуктів-напівфабрикатів (13).



3. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб перейти до головного меню потрібної функції приготування продуктів-напівфабрикатів (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special (торти, хліб і пироги, птиця, м'ясо, риба, особливі страви, особливе)).
4. Натисніть клавішу вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів (10), щоб підтвердити вибір потрібного меню приготування основної страви.
5. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб вибрати потрібну страву (Cookies, Cake, Small cake (печиво, торт, тістечко) тощо).



6. Поставте страву в духову шафу.
7. Натисніть кнопку початку/завершення приготування (9), щоб почати приготування. На дисплеї відобразиться повідомлення **«Cooking»** (Приготування).

Якщо протягом 20 секунд не натиснути клавішу початку/завершення приготування (9), духова шафа вимкнеться автоматично.

8. Коли приготування буде завершено, на дисплеї відобразиться повідомлення **«Good appetite...»** (Смачного...) і пролунає звуковий сигнал.

Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку.

Під час навігації в меню приготування страви відображатиметься позначка «Back» (Назад), натиснувши яку, можна повернутися до попереднього меню. Натисніть кнопку вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів (10), щоб повернутися до попереднього меню.

Перш ніж почати приготування за допомогою меню Convenience Food (Продукти-напівфабрикати), можна вказати вагу залежно від вибраного типу страви. Щоб це зробити, виконайте такі дії:

1. Натискайте кнопку налаштування температури, ваги та швидкого нагрівання (20), доки поле індикатора ваги не почне блимати.



2. Натисніть ^ або v (11), щоб вказати вагу.

Перш ніж почати приготування за допомогою меню Convenience Food (Продукти-напівфабрикати), можна вказати вагу залежно від вибраного типу страви. Щоб це зробити, виконайте такі дії:

1. Натискайте кнопку налаштування температури, ваги та швидкого нагрівання (20), доки поле індикатора ваги не почне блимати.
2. Натисніть клавішу (11), щоб вказати вагу.

Меню Convenience Food (Продукти-напівфабрикати):

Може відрізнятися залежно від моделі

Cakes&Breads&Tarts (Торти, хліб і пироги)	**Meat poultry (Птиця)**	**Special meals (Особливі страви)**	**Риба**	**Meat (М'ясо)**	**Special (Особливе)**
Печиво	Chicken, grilled (Курчатина, смажена на грилі)	Запіканки	Fish fillet (Рибне філе)	Ростбіф	Fermenting (Ферментування)
Small cake (Тістечка)	Chicken, fillet (Куряче філе)	Пироги	Baked anchovy (Запечені анчоуси)	Dalyan meatball (Далянські фрикадельки)	Yoghurt (Йогурт)
Brownie (Брауні)		Macaroni cheese (Макарони з сиром)	Haddock (Merlans) (Пікша)		Dried apple (Сушені яблука)
Бісквітний торт		Лазанья	Salmon fillet (Філе лосося)		Fried chestnut (Смажені каштани)
Apple strudel (Яблучний штрудель)		Moussaka (Мусака)			
Пиріг з яблуками					

Щоб вибрати функції приготування продуктів-напівфабрикатів із використанням пари, виконайте такі дії:

1. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (1), щоб увімкнути духову шафу.
2. Натискайте клавішу вибору програми (2) з невеликими інтервалами, доки на дисплеї не відобразиться символ приготування з використанням пари (18). На цьому кроці на дисплеї відобразиться меню **Cakes&Breads&Tarts** (Торти, хліб і пироги).
3. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб перейти до головного меню потрібної функції приготування продуктів-напівфабрикатів (Cakes&Breads&Tarts, Meat Poultry, Meat, Fish, Special meals, Special (торти, хліб і пироги, птиця, м'ясо, риба, особливі страви, особливе)).
4. Натисніть клавішу вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів (10), щоб підтвердити вибір потрібного меню приготування основної страви.
5. Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб вибрати потрібну страву (Cookies, Cake, Small cake (печиво, торт, тістечко) тощо).
6. Поставте страву в духову шафу.
7. Натисніть кнопку початку/завершення приготування (9), щоб почати приготування.
8. На дисплеї відобразиться повідомлення **Fill with 350 ml water** (Налийте 350 мл води).

> Ризикніть заради здоров'я! Використовуйте в системі подачі пари лише воду для пиття.

9. Відкрийте дверцята та влийте воду крізь клапан для води. Під час наливання води на дисплеї відображатиметься повідомлення **«Door open»** (Дверцята відчинені), а також лунатиме звуковий сигнал.
10. Щойно дверцята будуть зачинені, в духовій шафі почнеться приготування, а на дисплеї відобразиться повідомлення **«Cooking»** (Приготування).
11. Коли приготування буде завершено, на дисплеї відобразиться повідомлення **«Good appetite, Please take the meal»** (Смачного, візьміть страву) і пролунає звуковий сигнал.

» Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку.

12. Відчиніть дверцята та вийміть страву відразу після завершення приготування.

Закрийте дверцята духової шафи, щоб запустити функцію **Automatic Water Vaporization** (Автоматичне випаровування води).

» На цьому кроці на дисплеї відобразиться повідомлення **«Disposing water»** (Відведення води), а також час, потрібний для виконання цієї операції.

» Щоб не зашкодити своєму здоров'ю, не використовуйте воду, що залишилася, оскільки її якість погіршилася. У результаті відведення води бруд у духовій шафі розм'якає й може бути легко видалений після завершення приготування.

» Після завершення відведення води протріть тканиною внутрішню поверхню духової шафи.

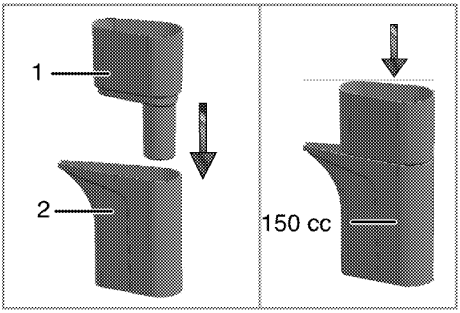
Використання контейнера для води:

Контейнер для води складається з 2 частин. У верхній частині з води видаляється накип. Складіть нижню та верхню частини контейнера, як показано на малюнку.

Не наливайте більше 150 мл, у разі недотримання цієї вимоги вода не очищуватиметься.

Зніміть верхню частину й перелийте воду з нижньої частини в духову шафу.

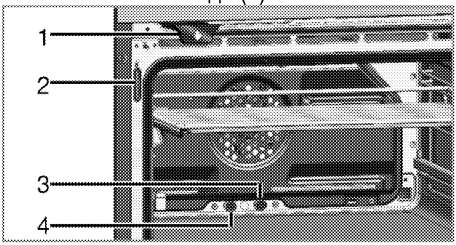
> Видаліть накип з контейнера для води, виконуючи наведені нижче дії після кожного 4-го використання контейнера. Розчиніть 2 чайні ложки солі у склянці води та вилийте отриманий розчин у контейнер для води. Потім вимийте нижній контейнер.



1 Верхня частина
2 Нижня частина

Додавання води:

1. Злегка потягніть ємність, зображену на малюнку (1).
2. Наливайте воду в контейнер, доки не пролунає звуковий сигнал. Зверніть увагу, якому показнику рівня води відповідає обсяг налитої води (2).



1 Ємність
2 Показник рівня води
3 Трубка для виходу пари
4 Трубка для водовідведення надлишкової води

Воду потрібно додати протягом принаймні 10 хвилин. Якщо цього не зробити, духова шафа автоматично вимкнеться.

Щоб очистити ємність, вийміть її з духової шафи та промийте звичайною водою.

Під час додавання води слід перевірити її рівень у резервуарі за допомогою показника рівня води. Якщо рівень води перевищує максимальний рівень для резервуара, надлишкова вода потрапить у духову шафу. Це може вплинути на кінцевий результат приготування страви в разі застосування автоматичних програм приготування з використанням пари, а також призвести до утворення конденсату на дверцятах. Щоб цього уникнути, приберіть надлишкову воду, що потрапила в духову шафу, перш ніж починати приготування.

Якщо духову шафу вимкнути, перш ніж приготування буде завершено, і протягом 2 хвилин не вибрати жодну з функцій приготування, відразу після ввімкнення духової шафи за допомогою клавіші ввімкнення/вимкнення на текстовому дисплеї відобразиться повідомлення **«Please take the meal. Water will evaporize.»** (Візьміть страву. Воду буде випарувано). Відведення води почнеться автоматично приблизно через 1 хвилину.

УВАГА!

Не відчиняйте дверцята під час випарування води.

Меню приготування продуктів-напівфабрикатів з використанням пари:

Може відрізнятися залежно від моделі

Cakes&Breads&Tarts (Торти, хліб і пироги)	Meat poultry (Птиця)	Special meals (Особливі страви)	Риба	Meat (М'ясо)
Pizza, fresh thinbase (Піца, свіже тонке тісто)	Chicken < 1600 gr (Курчатина < 1600 г)	Fresh vegetable (Свіжі овочі)	Trout casserole (Запіканка із фореллю)	Смажене м'ясо молодого баранчика
Pizza, fresh thinbase (Піца, свіже товсте тісто)	Chicken > 1600 gr (Курчатина > 1600 г)	Frozen vegetable, graten (Натерті заморожені овочі)		Бараняче стегно
Тісто для випічки	Turkey, thigh (Стегна індички)	Картопля в мундирах		Veal pot roast (Тушкована телятина)
Vol au vent (Воловани)	Duck, whole (Ціла качка)			Tandoori (Приготування в тандурі)
Фруктовий кекс				
Short bread (Хлібці)				
Здобна випічка				
Bagel (Бублики)				
Loaf bread (yeasted) (Хліб на дріжджах)				
Sandwich bread (Хліб для бутербродів)				
Baguette (Багети)				
Bread rolls, frozen (Заморожені рогалики)				

Меню налаштувань

Налаштування яскравості

Яскравість можна налаштувати лише за умови вимкнення духової печі.

1. Натискайте кнопку часу та налаштувань (21) з короткими інтервалами, поки на дисплеї не відобразиться повідомлення «Brightness» (Яскравість).
2. Є чотири ступені яскравості: 1, 2, 3 і 4. Натисніть кнопку ∧ або ∨ (11), щоб обрати потрібний.

> Коли духова піч вимкнена, ступінь яскравості знижується з метою енергозбереження. Коли духова піч вмикається, він відновлюється до налаштованого.

Налаштування контрастності

Контрастність можна налаштувати лише за умови вимкнення духової печі.

1. Натискайте кнопку часу та налаштувань (21) з короткими інтервалами, поки на дисплеї не відобразиться повідомлення «Contrast» (Контрастність).
2. Є чотири ступені контрастності: 1, 2, 3 і 4. Натисніть кнопку ∧ або ∨ (11), щоб обрати потрібний.

Налаштування гучності

Гучність можна налаштувати лише за умови вимкнення духової печі.

1. Натискайте кнопку часу та налаштувань (21) з короткими інтервалами, поки на дисплеї не відобразиться повідомлення «Volume» (Гучність).

2. Є три ступені гучності: 0 (вимкнено), 1, і 2. Натисніть кнопку ∧ або ∨ (11), щоб обрати потрібний.

Налаштування мови

Мову можна налаштувати лише за умови вимкнення духової печі.

1. Натискайте кнопку часу та налаштувань (21) з короткими інтервалами, поки на дисплеї не відобразиться попередньо обрана мова.
2. Злегка натисніть кнопку ∧ або ∨ (11), щоб вибрати потрібну мову.
3. Підтвердьте вибір, натиснувши кнопку меню вибору продуктів-напівфабрикатів (10).

Використання гриля



Перед використанням духової шафи слід налаштувати час. Якщо таймер не встановлено, духовка не працюватиме.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!
Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі.
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

1. Натисніть кнопку ввімкнення/вимкнення (1), щоб увімкнути духову шафу.
2. Злегка натисніть кнопку ∧ або ∨ (11), щоб вибрати потрібну мову.
3. Щоб встановити температуру приготування, натисніть один раз кнопку налаштування температури-ваги й швидкого нагріву (20). На текстовому дисплеї (12) з'явиться напис **«Temperature»** (Температура). Натисніть ∧ або ∨ (11), щоб задати потрібну температуру.
4. Щоб вимкнути духову шафу, натисніть кнопку УВІМК./ВИМКН. (1).



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.
Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Таблиця часу приготування на грилі

Приготування за допомогою електричного гриля

Страва	Рівень встановлення дека	Час приготування на грилі (прибл.)
Риба	4...5	20...25 хв. *
Нарізане курча	4...5	25...35 хв.
Відбивні з м'яса молодого баранчика	4...5	20...25 хв.
Ростбіф	4...5	25...30 хв. *
Телячі відбивні	4...5	25...30 хв. *
Грінки	4	1...2 хв.
* залежно від товщини		

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.

НЕБЕЗПЕЧНО:
Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення.
Існує ризик ураження електричним струмом!

НЕБЕЗПЕЧНО:
Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне.
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

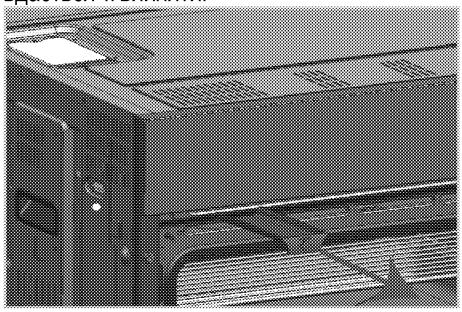
- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати пролиті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.

Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню.
Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення ємності

Якщо потягнути ємність на себе, на певному етапі вона зупиниться.
Якщо продовжувати тягнути, ємність досягне наступної точки зупинки.
Якщо продовжувати тягнути далі, вам вдасться її вийняти.



Після цього промийте ємність водою з-під крану.

Не застосовуйте до ємності хімічні речовини, лише воду.

Очищення панелі управління

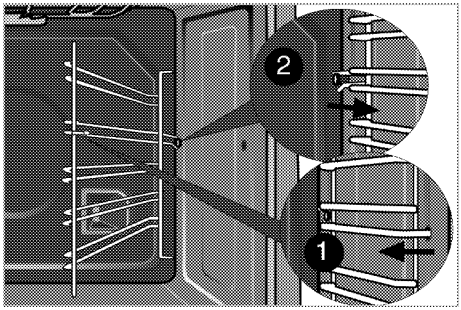
Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.

Не знімайте кнопки/ручки управління з панелі управління для чищення.
Це може пошкодити панель управління!

Очищення духовки

Очищення бічної стінки

1. Зніміть передню частину бічної стійки, потягнувши у протилежному до бічної стінки напрямку.
2. Повністю зніміть бічну стійку, потягнувши до себе.



Стінки з каталітичним покриттям

Внутрішні поверхні бічних або тільки задньої стінок духовки можуть мати каталітичне емалеве покриття.

Стінки з каталітичним покриттям не потрібно чистити. Пориста поверхня стінок самоочищується, адсорбуючи та перетворюючи жир на пар і двоокис вуглецю.

Очищення парою

Цей спосіб полегшує подальше очищення духовки, оскільки під дією пари нещодавні забруднення розм'якшуються завдяки конденсації крапель води на внутрішній поверхні духовки.



1. Увімкніть духову шафу вимикачем (1).
2. Вийміть з духовки усі продукти, якщо вони там є.
3. Виберіть режим **"Steam cleaning"** кнопками ∧ і ∨ (11).
4. Щоб розпочати очищення, натисніть кнопку запуску-припинення приготування (9).

За відсутності води у системі на дисплеї з'явиться напис **"Fill with 150 ml water"** (Налийте 150 мл води).

5. Залийте 150 мл води за допомогою контейнера, що поставляється разом із духовкою.
6.

> Не ризикуйте своїм здоров'ям! Використовуйте в системі подачі пари лише питну воду

» Якщо при зачинених дверцятах температура в духовці нижче 100°C, процес очищення розпочнеться одразу. Якщо ж після наповнення контейнера водою температура у духовці при зачинених дверцятах перевищує 100°C, на дисплеї з'явиться напис **"Cooling"** (Охолодження).

» Процес очищення розпочнеться автоматично, коли температура у духовці впаде нижче 100°C.



7. Про початок процесу очищення повідомляє напис **"Cleaning"** (Очищення) на дисплеї.

» Пара подається у духовку доти, доки не закінчиться вода у системі.

> При повному контейнері процес очищення парою триває приблизно 35 хвилин. Якщо контейнер для води неповний, тривалість процесу скорочується.

8. Коли вся вода буде використана, на дисплеї з'явиться напис **"Wipe the surfaces"** (Витріть поверхню).
9. Відкрийте дверцята і протріть внутрішню поверхню духовки вологою губкою або шматиною.

Після закінчення процесу очищення слід обов'язково вилити з контейнера залишки води (як правило, контейнер буде порожній). Див. розділ «Функції посібника з приготування (Cooking Guide)», *стор. 35*, пункт «Зливання води».

Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиненою в ній рідиною для миття та шматок м'якої

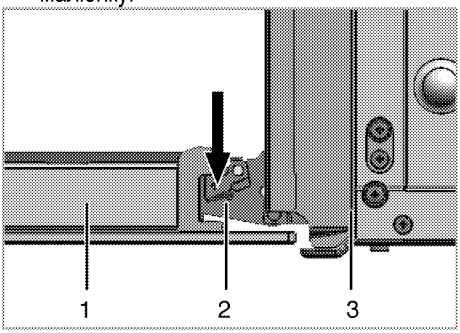
тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

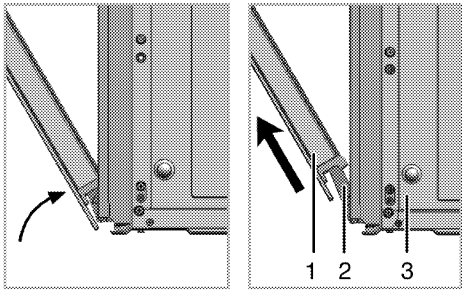
Внутрішнє скло передніх дверцят має спеціальне покриття, що полегшує його чищення. Не користуйтеся жорсткими абразивними засобами, гострими металевими скребками, абразивними тампонами чи відбілювальними засобами для чищення внутрішнього скла передніх дверцят, оскільки вони можуть подряпати поверхню. Вони можуть пошкодити покриття.

Демонтаж дверцят духової шафи

1. Відчиніть передні дверцята (1).
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



1 Передні дверцята
2 Петля
3 Духова шафа



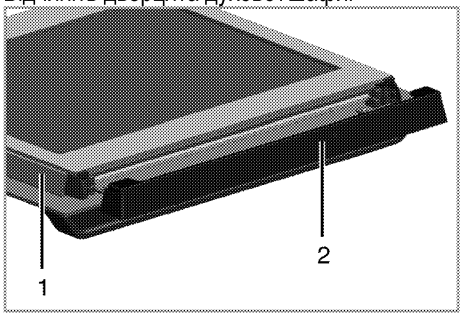
3. Трохи посуньте передні дверцята.
4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

Виймання внутрішнього скла дверцят

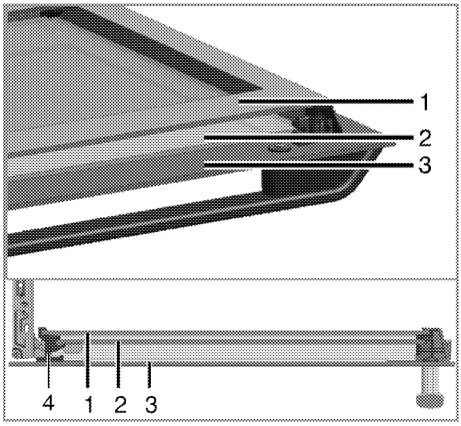
Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

Відчиніть дверцята духової шафи.



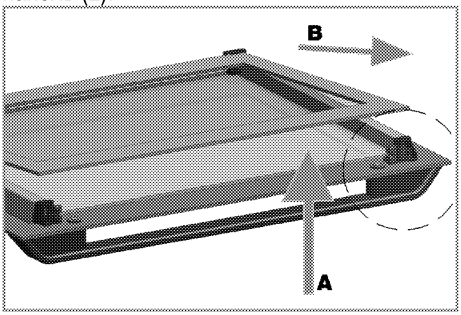
1 Рама
2 Пластмасова накладка

Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.

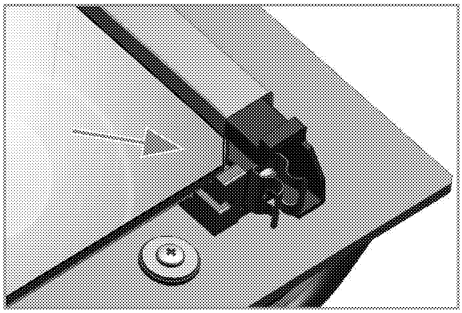


1 Найглибша скляна панель
2 Найглибша скляна панель
3 Зовнішня скляна панель
4 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку **A** та витягніть у напрямку **B**.
Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).



Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2). Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі, як показано на малюнку.



Внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).
Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі.
Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.
Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

Заміна лампи освітлення духової шафи

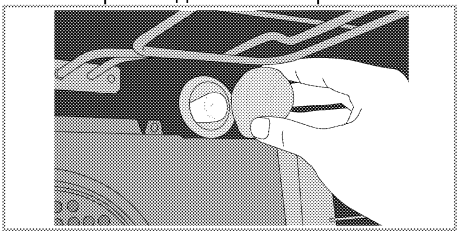
НЕБЕЗПЕЧНО:
Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолов.
Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 C. Детальніше див. у розділі "*Технічні характеристики, стор. 11*". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.

Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

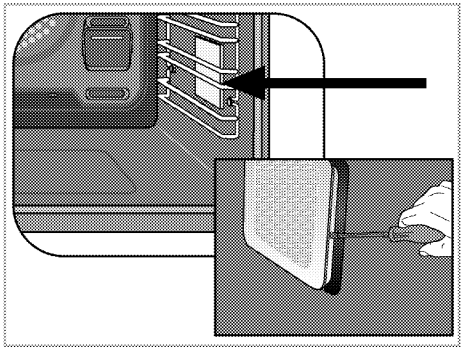
1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



3. Вийміть лампу духової шафи з гнізда та замініть новою.
4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена квадратна лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Зніміть дротяні напрямні, як показано вище. Див. *Очищення духовки, стор. 38*.



3. Зніміть скляну захисну кришку за допомогою викрутки.
4. Вийміть лампу духової шафи та замініть її новою.
5. Встановіть захисне скло та дротяні напрямні.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духова шафа виділяє пару.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чутно «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*
- Кнопки/ручки/клавіші на панелі управління не працюють. >>> *Можливо, ввімкнено блокування кнопок. Вимкніть його. (Див. Використання блокування кнопок, стор. 28)*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: “Arçelik A.S.”
“Arçelik A.S.”, м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Імпортер на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2
Термін служби десять років
Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.
Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!
Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Beko». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.
Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам
В данном руководстве пользователя используются следующие символы:


Важная информация или полезные советы по использованию.


Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.


Предупреждение об опасности поражения электрическим током.


Предупреждение об опасности пожара.


Предупреждение о горячих поверхностях.

Производитель: компания Арчелик (Arcelik A.S.)
Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445
Сютлюдже/Стамбул/Турция

Произведено в Турции

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды 4

Общие правила техники безопасности 4
Электробезопасность 4
Безопасность изделия 6
Использование по назначению 7
Безопасность детей 8
Утилизация старого изделия 9
Утилизация упаковочных материалов 9

2 Общие сведения 10

Обзор 10
Содержание упаковки 11
Технические характеристики 12

3 Установка 13

До начала установки 13
Установка и подключение 16
Для будущей транспортировки 17

4 Подготовка к эксплуатации 18

Рекомендации по экономии электроэнергии 18
Подготовка к эксплуатации 18
Первоначальная установка времени 18
Очистка прибора перед началом эксплуатации 19
Первоначальный прогрев 19

5 Правила эксплуатации духовки 21

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем 21
Правила эксплуатации электрической духовки 21
Режимы работы 24
Правила работы с панелью управления духового шкафа 27
Использование блокировки кнопок 30
Использование часов в качестве сигнального таймера 31
Время приготовления блюд 32
Программы 34
Меню настроек 36
Как пользоваться грилем 37
Время приготовления блюд на гриле 37

6 Уход и техническое обслуживание 38

Общие сведения 38
Чистка панели управления 38
Чистка духовки 38
Снятие дверцы духового шкафа 39
Снятие внутреннего стекла дверцы 40
Замена лампочки освещения духового шкафа 41

7 Поиск и устранение неисправностей 42

1 Важные инструкции и предупреждения по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.
  Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.
- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует риск поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой

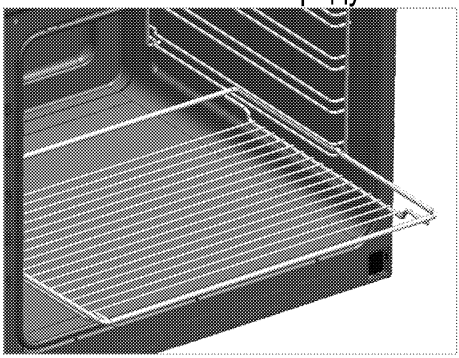
соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от

электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия
- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих
  Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.
- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено исключительно для бытового использования.

Запрещается использовать прибор в коммерческих целях.

- Данное изделие предназначено исключительно для приготовления пищи. Его запрещено использовать для других целей, например, для обогрева помещения."
- Изделие не следует использовать с целью нагревания тарелок под грилем, сушки полотенец и посудных полотенец, путем развешивания их на ручках, а также для обогрева помещения.
- Производитель не несет ответственности за повреждения в результате использования изделия не по назначению или неправильного обращения с ним.
- Духовой шкаф можно использовать для размораживания, выпекания, жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрическое оборудование представляют опасность для детей. Во время работы духового шкафа не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети могут попытаться достать.
- Не ставьте на открытую дверцу тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее, Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого изделия

Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования:



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).
Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

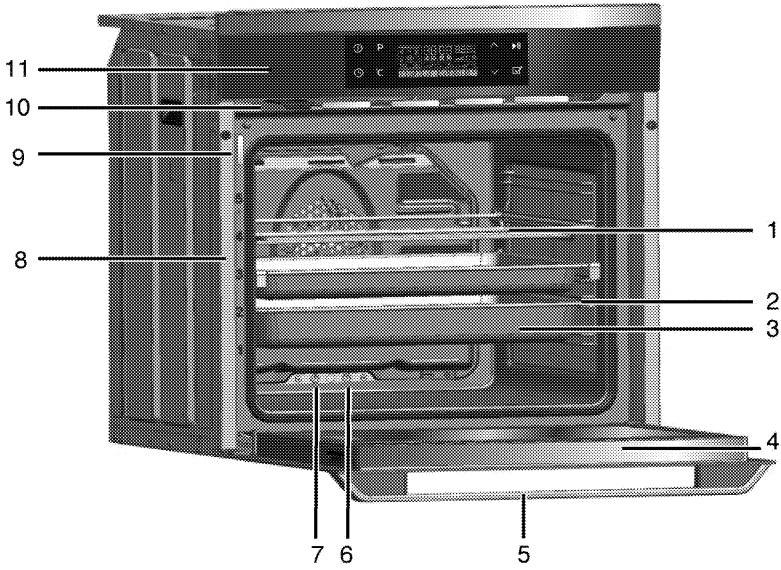
Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

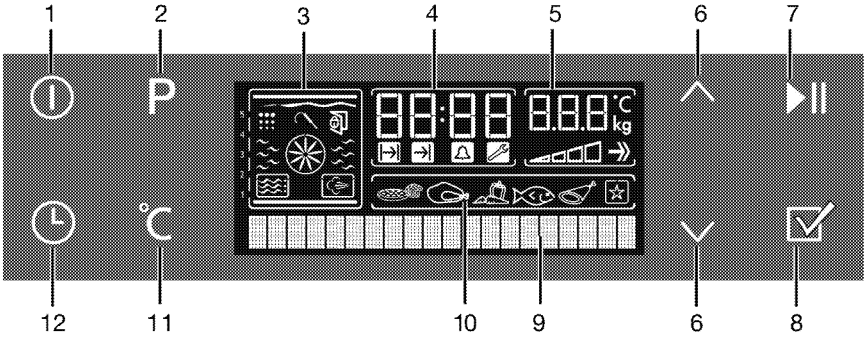
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте.Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами, подлежащими вторичной переработке. Не утилизируйте их вместе с обычными бытовыми отходами.

2 Общие сведения

Обзор



1 Проволочная решетка
2 Полки
3 Противень
4 Передняя дверца
5 Ручка дверцы
6 Трубка выхода пара
7 Отверстия для выпуска избыточной влаги
8 Положения полок
9 Указатель уровня воды
10 Емкость
11 Панель управления

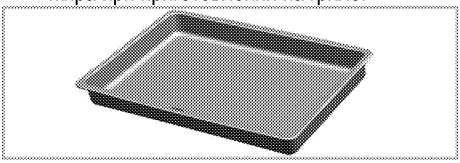


1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
2 Кнопка выбора программы
3 Функциональный дисплей
4 Поле индикатора текущего времени
5 Поле индикатора температуры/веса
6 Кнопки навигации и регулирования температуры-времени
7 Кнопка начала/прекращения приготовления
8 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
9 Текстовый дисплей
10 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
11 Кнопка настройки температуры/веса и ускоренного разогрева
12 Кнопка времени и настроек

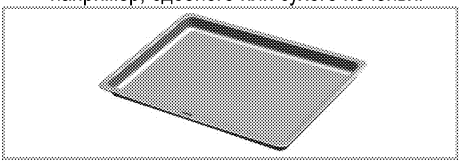
Содержание упаковки

Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

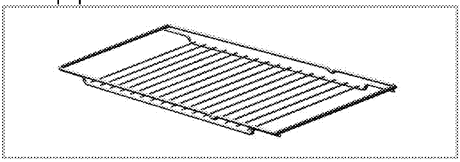
1. **Руководство пользователя**
2. **Глубокий противень**
   Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



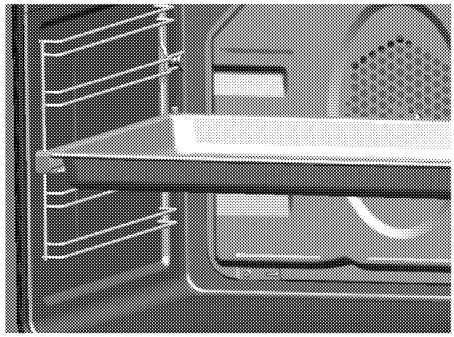
3. **Противень для выпечки**
   Предназначен для выпечки изделий из теста, например, сдобного или сухого печенья.

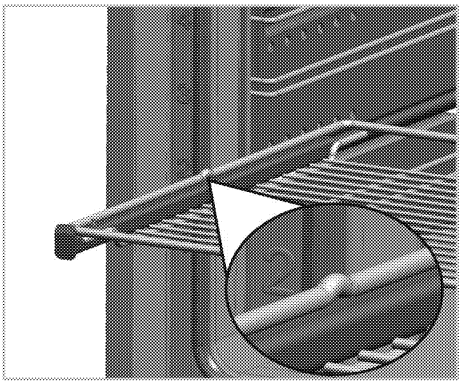


4. **Проволочная решетка**
   Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



5. **Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих**
   Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.





Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3,1кВт
Предохранитель	мин. 16 A
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 1,5 мм^2
Длина кабеля	макс. 2м
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	**Многофункциональный духовой шкаф**
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт

Степень защиты IP 44

\# Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

** См. раздел *Установка, стр. 13.*

При усовершенствовании качества продукции технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.

Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти данные могут быть иными в зависимости от условий эксплуатации изделия.

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. В противном случае гарантия аннулируется.Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это может привести к аннулированию гарантии.

Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.

ОПАСНО:
Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и/или электрического оборудования.

ОПАСНО:
Прежде чем приступать к установке, визуально проверьте отсутствие внешних дефектов духового шкафа.
При наличии дефектов не устанавливайте его. Поврежденные электроприборы представляют собой угрозу вашей безопасности.

До начала установки

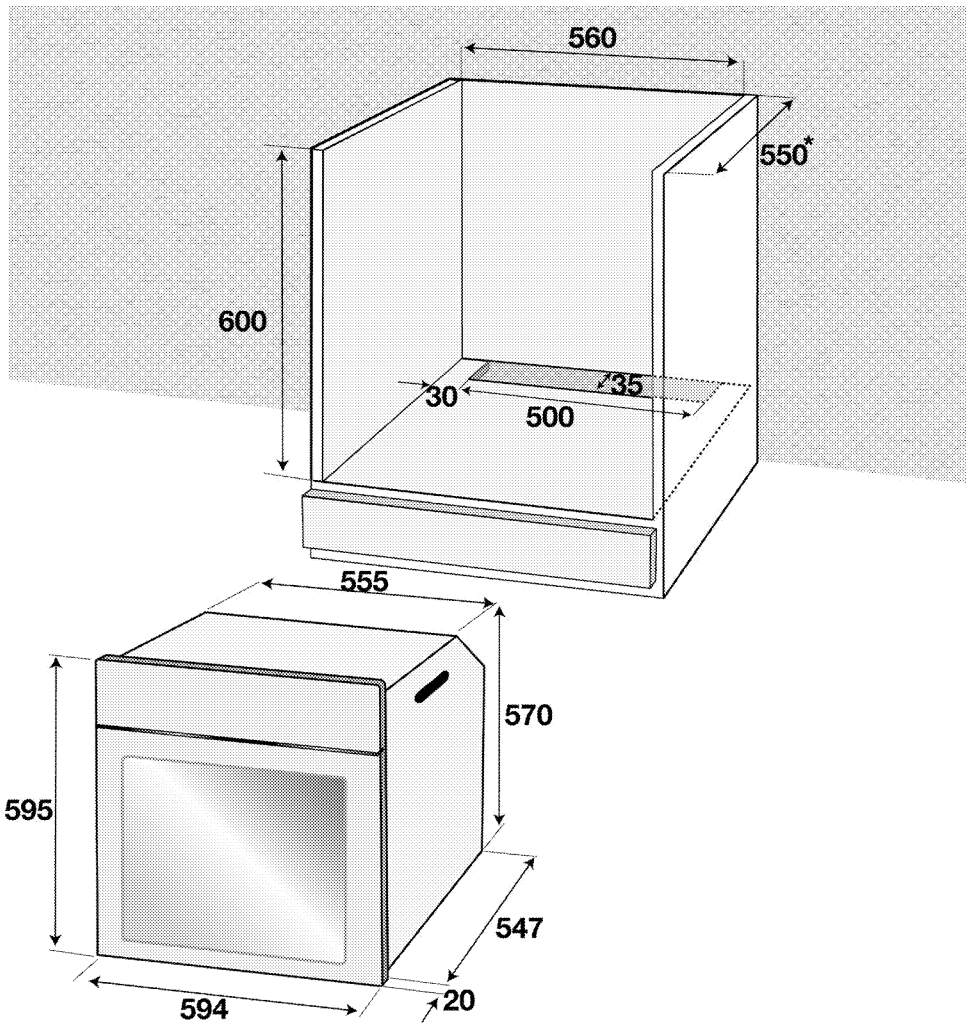
Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.

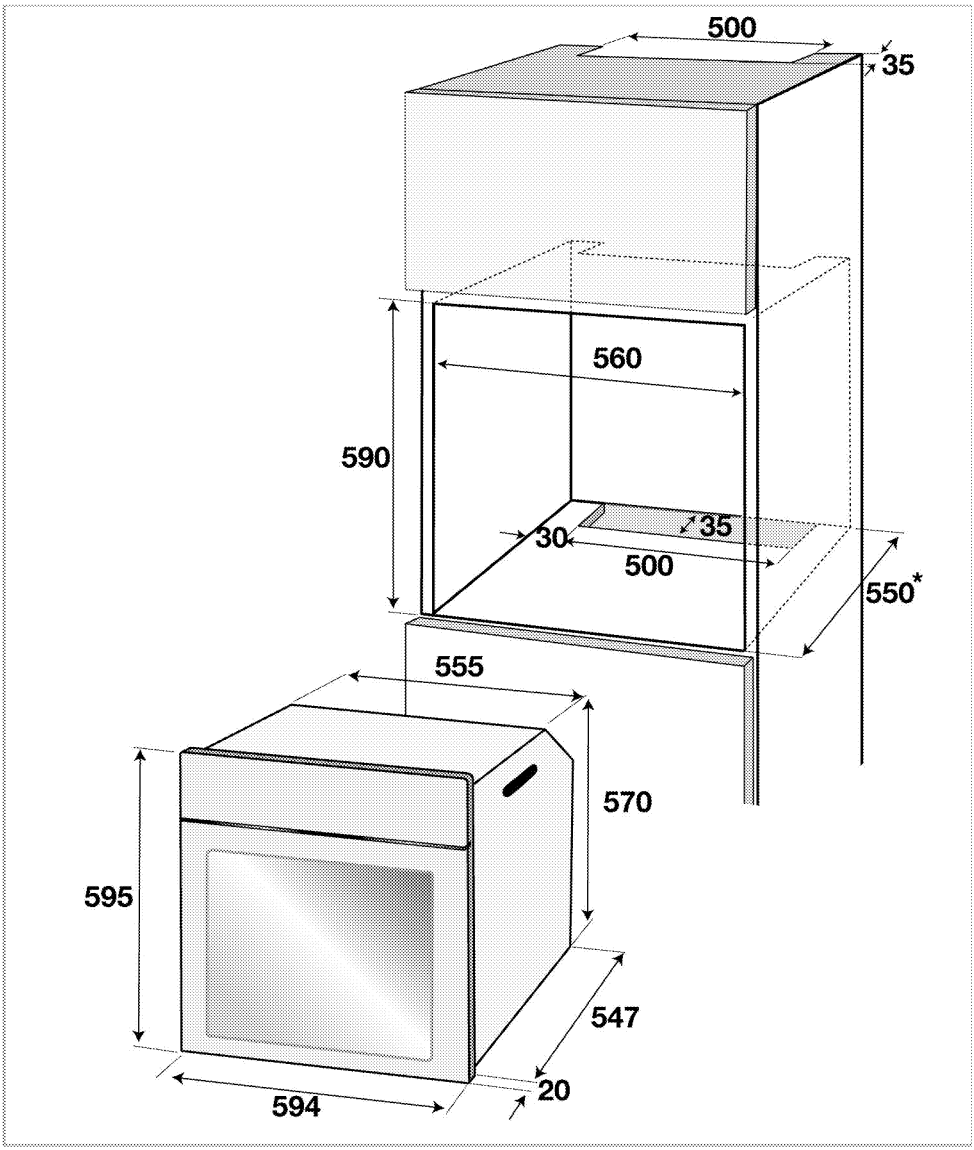
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.

Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.

Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения духового шкафа прижмите их к боковым стенкам.



* мин.



* мин.

Установка и подключение

- Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем, мощность которого соответствуют данным, приведенным в таблице "Технические характеристики". Установку заземление должен выполнять квалифицированный специалист (при использовании прибора с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования прибора без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

ОПАСНО:
Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки.
Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.

ОПАСНО:
Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.
Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице "Технические характеристики".

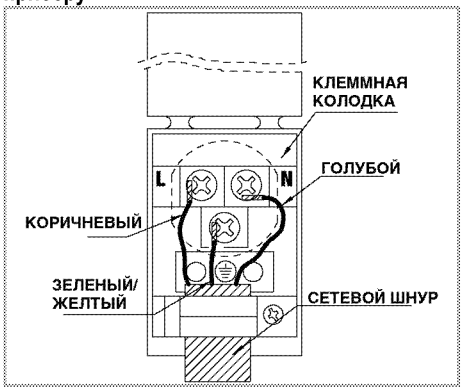
ОПАСНО:
Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети.
Существует риск поражения электрическим током!

Подключение кабеля питания

1. Если нет возможности установить автоматический выключатель на все контакты, то в соответствии с директивами МЭК следует использовать для подключения размыкатели с контактным зазором не менее 3 мм (плавкие предохранители, защитные сетевые выключатели, замыкатели). Место подключения должно находиться рядом с прибором, но не над плитой. Несоблюдение этих указаний может вызвать проблемы в процессе эксплуатации, а также привести к аннулированию гарантии на прибор.

В качестве дополнительной меры безопасности рекомендуется использовать устройство защитного отключения.

Подключение кабелем, прилагаемым к прибору

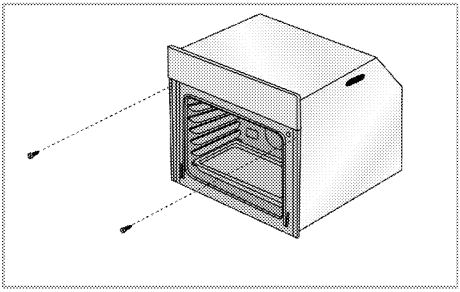


2. **Инструкция по** подключению к однофазной электрической сети

- коричневый/черный провод = L (фаза)
- синий/серый провод = N (нейтраль)
- желто-зеленый провод = (E) ⏚ (земля)

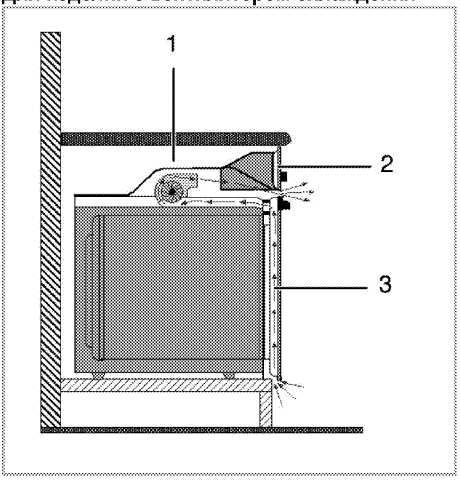
Инструкция по монтажу

1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

Для изделий с вентилятором охлаждения



1 Вентилятор охлаждения

2 Панель управления

3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.

Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Окончательная проверка

1. Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
2. Проверьте, произошло ли включение.

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная кробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.

Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально. Не перемещайте изделие, если внутри находится вода. Перемещать изделие можно после слива имеющейся внутри воды.

Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

Рекомендации по экономии электроэнергии

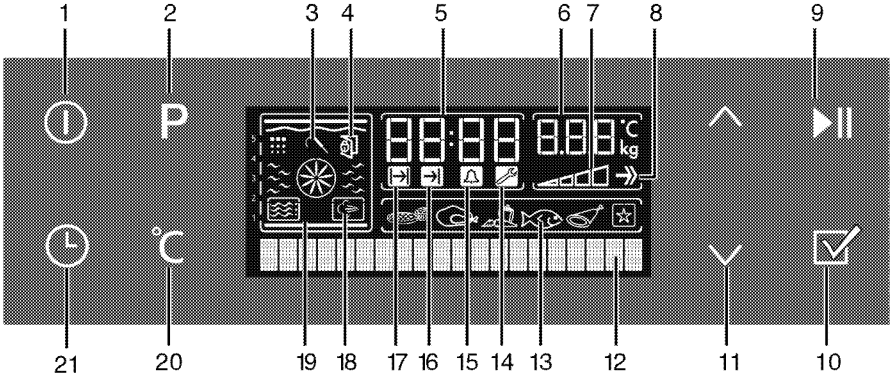
Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

Подготовка к эксплуатации

Первоначальная установка времени

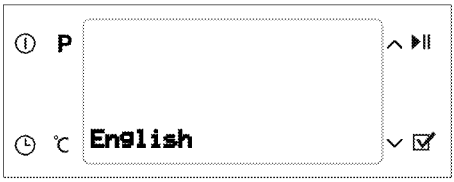
Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.



1	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	12	Текстовый дисплей
2	Кнопка выбора программы	13	Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
3	Символ зонда готовности мяса (*)	14	Символ настроек
4	Символ блокировки дверцы (*)	15	Символ звукового сигнала
5	Поле индикатора текущего времени	16	Символ окончания времени приготовления
6	Поле индикатора температуры/веса	17	Символ времени приготовления
7	Символ внутренней температуры духового шкафа	18	Символ приготовления на пару (*)
8	Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)	19	Функциональный дисплей
9	Кнопка начала/прекращения приготовления	20	Кнопка настройки температуры-веса и быстрого разогрева
10	Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов	21	Кнопка времени и настроек
11	Кнопки навигации и регулирования температуры-времени	*	Может отличаться в зависимости от модели изделия.

Включите вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
Перед установкой времени необходимо выбрать язык.

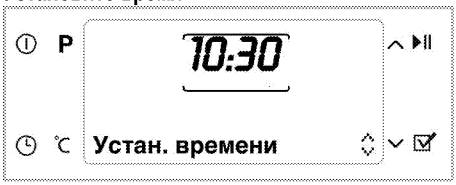
Установите язык



При первом включении духовки на текстовом дисплее (12) появится слово «русский». Слегка нажмите ∧ или ∨ (11) для выбора нужного языка. (10) Слегка нажмите ☑ для подтверждения выбора языка.

Экран настройки языка отображается только при первом включении. Чтобы изменить язык, воспользуйтесь меню настроек. *Меню настроек, стр. 36*.

Установите время



После выбора языка на текстовом дисплее (12) появится Time setting (Настройка времени). Слегка нажмите ∧ или ∨ (11) для ввода текущего времени.

Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если время не установлено, символ "Настройки" (14) продолжит светиться. После установки времени символ исчезнет.

Очистка прибора перед началом эксплуатации

Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)
4. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*).
5. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*).

Чистка системы подачи пара

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите функцию "Steam + Fan heating" (Пар + Вент. нагрев)
4. Налейте в емкость (2) 350 мл воды. Описание использования функции "Пар + Вент. нагрев" см. в разделе *Режимы работы, стр. 24*.
5. Включите духовой шкаф примерно на один час. Нажимайте кнопку ☑ каждый раз, когда на дисплее появляется сообщение «Press ☑ to spray steam» (Нажмите, чтобы распылить пар).
6. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Правила эксплуатации электрической духовки, стр. 21*).

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 37*).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем, стр. 37*).



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Горячие поверхности могут причинить ожоги!
Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.
Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.



ОПАСНО:
Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.
Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте антипригарные металлические тарелки или алюминиевые контейнеры с соответствующим покрытием, либо термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.
- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень с решеткой в духовку на нужный уровень. Если продукты готовятся на решетке, установите на нижний уровень поддон для сбора жира. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.



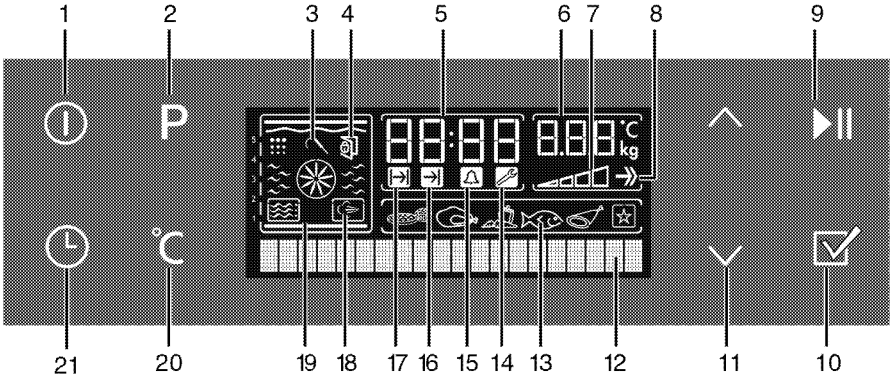
Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки



Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

Панель управления

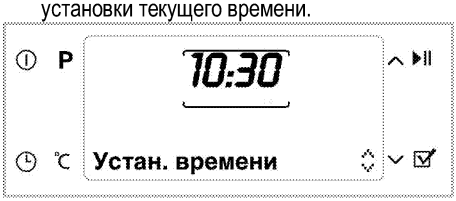


1	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	12	Текстовый дисплей
2	Кнопка выбора программы	13	Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
3	Символ зонда готовности мяса (*)	14	Символ настроек
4	Символ блокировки дверцы (*)	15	Символ звукового сигнала
5	Поле индикатора текущего времени	16	Символ окончания времени приготовления
6	Поле индикатора температуры/веса	17	Символ времени приготовления
7	Символ внутренней температуры духового шкафа	18	Символ приготовления на пару (*)
8	Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)	19	Функциональный дисплей
9	Кнопка начала/прекращения приготовления	20	Кнопка настройки температуры-веса и быстрого разогрева
10	Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов	21	Кнопка времени и настроек
11	Кнопки навигации и регулирования температуры-времени	*	Может отличаться в зависимости от модели изделия.

Установите текущее время

При желании вы можете переустановить время.

1. Для установки текущего времени трижды нажмите кнопку установки времени и настроек (21), после чего на текстовом дисплее (12) появится надпись «Устан. времени». Духовка в это время должна быть выключена.
2. Слегка нажмите ∧ или ∨ (11) для установки текущего времени.



Во время перебоев подачи электроэнергии, продолжающихся менее 20 минут, настройка времени сохранится в памяти. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

Выберите температуру и режим работы

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1). При включении духового шкафа на функциональном дисплее (19) появятся верхний и нижний символы нагрева, а на текстовом дисплее (12) появится Static (Статический). В поле индикатора температуры/веса (6) появится рекомендованная температура. На функциональном дисплее (19) появится обозначение активных нагревательных элементов, а также рекомендованный уровень расположения противня.

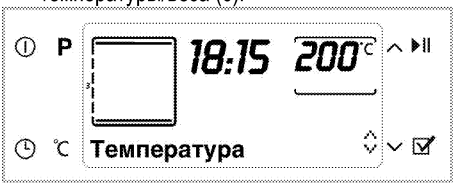


Духовой шкаф автоматически выключится через 20 секунд, если на функциональном дисплее (19) не будет выполнено никаких настроек.

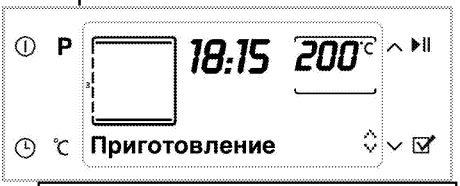
2. Выберите нужный режим работы с помощью кнопки ∧ или ∨ (11).

После выбора функции можно установить следующие параметры: Temperature (Температура), Cook time (Время приготовления), Cook end time (Время заверш. пригот.) и Booster (Ускор. разогрев).

3. 2. Чтобы увидеть на дисплее значение температуры, нажмите один раз кнопку «Temperature - Weight and Rapid Heating Setting» (Настройки температуры-веса и ускоренного разогрева) (20).
4. Нажимайте ∧ или ∨ (11), пока нужная температура не появится в поле индикатора температуры/веса (6).



5. Чтобы включить духовку в выбранном режиме, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись «Приготовление».



Если во время приготовления открыть дверцу, на дисплее появится сообщение Door open (Открыта дверца).

Выключение электрической духовки

Выключите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1).

Уровни духовки (для моделей с грилем)

Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке. Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.

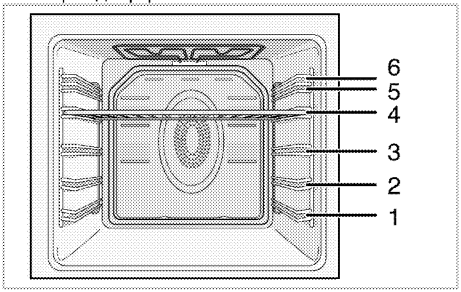


Таблица функций

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.

Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

По соображениям безопасности максимальная продолжительность функции Cook time (Время приготовления), которую можно установить, ограничена 6 часами во всех положениях, кроме функций Warm Keeping (Поддерж.в нагр.сост) и Low Temperature Cooking (Пригот.при низ темп).

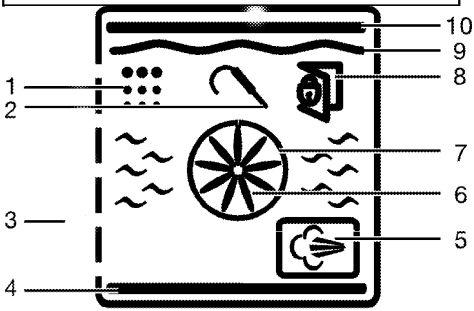
Во время выполнения настроек соответствующие символы на дисплее мигают.

В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.

Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.

Если в течение 20 секунд не будут нажаты никакие кнопки, духовой шкаф автоматически выключится.

Когда дверца духовки открыта, лампочка освещения духовки горит, даже если духовка выключена.



1 Позиция чистки (*)
2 Символ зонда готовности мяса (*)
3 Положения полок
4 Нижний нагревательный элемент
5 Символ приготовления на пару (*)
6 Турбовентилятор
7 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
8 Символ блокировки дверцы (*)
9 Нагревательный элемент гриля
10 Верхний нагревательный элемент

Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Функция	Рекомендованная температура (°C)	Диапазон температуры (°C)
Static (Статический)	200	40-280
Static + Fan (Стат+вент)	175	40-280
Fan Heating (Нагрев + вентилятор)	180	40-250
Multi (3D) (Многофункц. (3-D))	205	40-250
Пицца	210	40-250
Full grill+Fan (Усил.гриль+вент) (большой гриль с вентилятором)	200	40-280
Усил. гриль	280	40-280
Гриль	280	40-280
Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим	180	40-280
Нагрев снизу	180	40-220
Warm keeping (Поддерж.в нагр.сост)	60	40-100
Low temperature cooking (Пригот.при низ темп)	100	50-150
Defrost (Размораживание)	-	-
Steam + Fan heating (Пар + Вент.нагрев)	180	150-280
Steam cleaning (Очистка паром)	-	-

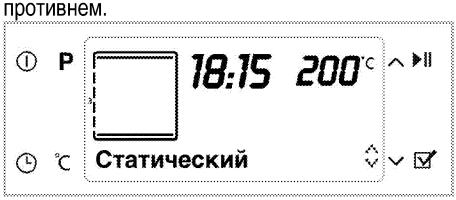
* Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

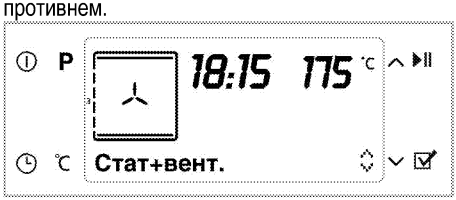
Static (Статический)

Продукты подогреваются одновременно сверху и снизу. Подходит для тортов, выпечки, а также кексов и запеканок в формах. Готовьте с одним противнем.

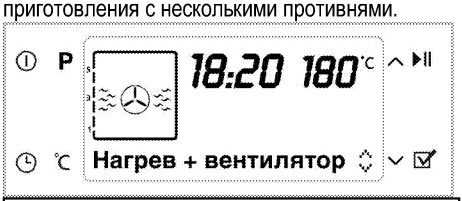


Стат+вент.

Горячий воздух, нагретый нижним и верхним нагревательным элементом, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Готовьте с одним противнем.



Приготовление с использованием вентилятора
Горячий воздух, нагретый задним нагревательным элементом, равномерно и быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Предназначен для приготовления блюд на различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.



Если дверца духового шкафа открыта, двигатель вентилятора не будет работать, чтобы сохранять горячий воздух внутри.

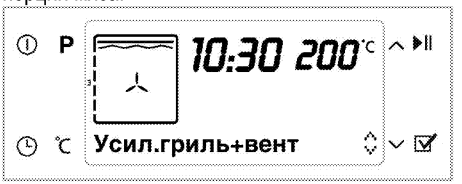
Многофункц. (3-D)
Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте с одним противнем.



Вентил.+нижн.нагрев
Работает нижний нагревательный элемент и нагревательный элемент с вентилятором (на задней стенке). Подходит для приготовления пиццы.

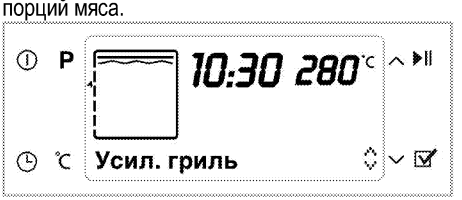


Усил.гр+вент
Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

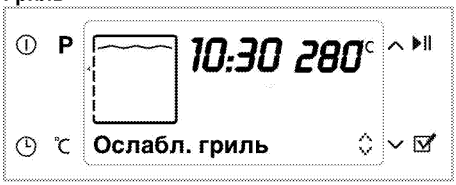
Усил. гриль
Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Гриль
Работает малый гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле и блюд с хрустящей корочкой.

Гриль



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим

Для экономии электроэнергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы выполняли бы при нагреве с вентилятором в температурном диапазоне 160-220ºC. Однако продолжительность приготовления немного увеличится.

Время приготовления с этой функцией указано в таблице "**Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим**".



Bottom Heating (Нагрев снизу)

Работает только нижний нагревательный элемент. Подходит для выпечки пиццы и дополнительного обжаривания продуктов с нижней стороны.



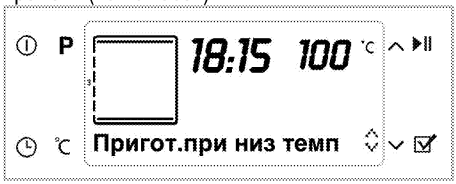
Поддерж.в нагр.сост

Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.



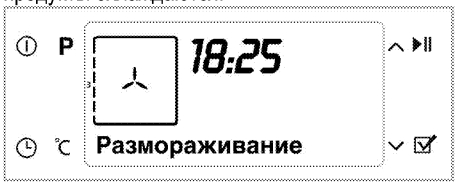
Low temperature cooking (Пригот.при низ темп)

Используется для приготовления продуктов при низких температурах в течение длительного времени (10-15 часов).



Defrost (Размораживание)

Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Применяется для оттаивания замороженных гранулированных продуктов медленно и при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.



Steam Turbo (Турбо-пар)

Помимо функции «Нагрев + вентилятор» при температуре 150-280ºC, в процессе приготовления продуктов можно также использовать обработку паром, после того как температура в духовке достигнет заданной величины. Но время приготовления немного увеличится.

Эта функция позволяет вам готовить блюда, соответствующие вашему собственному вкусу, в отличие от блюд из автоматических меню.



1. Нажмите кнопку (1).
2. Поместите блюдо в духовой шкаф.
3. Нажмите ∧ или ∨ (11) для выбора функции Steam + Fan heating (Пар + Вент.нагрев). Затем запустите процесс приготовления, нажав кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). Если в системе нет воды, на дисплее появится сообщение Fill with 350 ml water (Налейте 350 мл воды). Наливайте воду в емкость для воды, которая входит в комплект, пока не прозвучит звуковой сигнал. Если воды достаточно, на дисплее появится сообщение «Открытие дверки».

Не используйте в системе подачи пара никаких других жидкостей, кроме питьевой воды.

Закройте дверцу и отобразится сообщение Cooking (Приготовление). По достижении заданной температуры появится сообщение «Нажм☑,чт.распыл пар». Чтобы включить на 5 минут подачу пара в духовку, нажмите кнопку меню «Автоприготовление» (10). Вы можете подать пар 3 раза в любое время в течение процесса приготовления.

Steam Turbo (Турбо-пар)

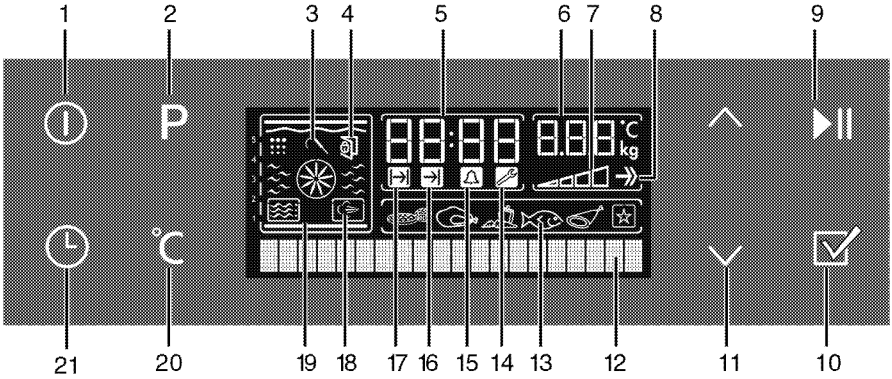
По окончании приготовления оставшуюся в системе воду нужно слить (см раздел. *Программы, стр. 34*, «Слив воды»).

Чистка паром

Этот режим предназначен для смягчения загрязнений внутри духовки по окончании приготовления. См. Чистка паром, .



Правила работы с панелью управления духового шкафа

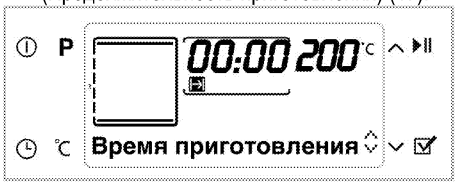


1	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.	12	Текстовый дисплей
2	Кнопка выбора программы	13	Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
3	Символ зонда готовности мяса (*)	14	Символ настроек
4	Символ блокировки дверцы (*)	15	Символ звукового сигнала
5	Поле индикатора текущего времени	16	Символ окончания времени приготовления
6	Поле индикатора температуры/веса	17	Символ времени приготовления
7	Символ внутренней температуры духового шкафа	18	Символ приготовления на пару (*)
8	Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)	19	Функциональный дисплей
9	Кнопка начала/прекращения приготовления	20	Кнопка настройки температуры-веса и быстрого разогрева
10	Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов	21	Кнопка времени и настроек
11	Кнопки навигации и регулирования температуры-времени	*	Может отличаться в зависимости от модели изделия.

Включение полуавтоматического режима работы

В этом режиме работы можно задать период времени, в течение которого духовой шкаф будет работать (продолжительность приготовления).

1. Включите духовой шкаф кнопкой Вкл./Выкл (1).
2. Выберите нужную функцию с помощью кнопки ∧ или ∨ (11).
3. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21) один раз. При этом на текстовом дисплее (12) появится надпись «Время приготовления» и начнет мигать индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).
4. Чтобы задать продолжительность приготовления, слегка нажмите кнопку ∧ или ∨ (11). После настройки продолжительности приготовления на дисплее появится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).



5. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу.
6. Чтобы установить температуру приготовления нажмите один раз кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20). При этом на текстовом дисплее появится надпись «Температура».
7. Чтобы установить температуру, нажимайте кнопку ∧ или ∨ (11).
8. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение

приготовления) (9). На дисплее появится надпись «Приготовление».

» Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления. В течение процесса приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.

Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (7).

9. По завершении приготовления на дисплее появится надпись «Приятного аппетита... Нажм ▶II,чтобы продол» и будет подан звуковой сигнал.
10. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку. Если нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка продолжит работу в выбранном режиме. Сигнал выключится.
11. Если не нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Включение автоматического режима работы

В этом режиме можно задать продолжительность приготовления и время его окончания.

1. Включите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1).
2. Выберите нужную функцию с помощью кнопки ∧ или ∨ (11).
3. Чтобы задать продолжительность приготовления, нажмите кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21) один раз. При этом на текстовом дисплее (12) появится надпись «Время приготовления» и начнет мигать индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).
4. Чтобы задать продолжительность приготовления, слегка нажмите кнопку ∧ или ∨ (11).

» После настройки продолжительности приготовления на дисплее появится индикатор «Cooking Time» (Продолжительность приготовления) (17).

5. Для установки времени окончания приготовления последовательно нажимайте кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21), пока на текстовом дисплее (12) не появится надпись «Время заверш.пригот». При этом начнет мигать индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (16).



6. Чтобы задать время окончания приготовления, нажимайте кнопку ∧ или ∨ (11).

» После установки времени окончания приготовления на дисплее появится индикатор «End of Cooking Time» (Конец приготовления) (16).

7. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу.
8. Чтобы установить температуру приготовления нажмите один раз кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20). При этом на текстовом дисплее появится надпись «Температура». Чтобы установить температуру, нажимайте кнопку ∧ или ∨ (11).
9. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись «Ожидание».

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания.

10. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме, на дисплее появится надпись «Приготовление», и духовка нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит время окончания приготовления. В течение процесса приготовления постоянно горит лампочка освещения духовки.

Когда температура в духовке достигнет заданного уровня, загорятся все сегменты индикатора температуры внутри духовки (7).

11. По завершении приготовления на дисплее появится надпись «Приятного аппетита... Нажм ▶II,чтобы продол» и будет подан звуковой сигнал.
12. Для выключения сигнала нажмите любую кнопку. Если нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка продолжит работу в выбранном режиме. Сигнал выключится.
13. Если не нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9), духовка автоматически выключится, и на дисплее будет показано текущее время.

Чтобы отменить заданные настройки полуавтоматического или автоматического режима, необходимо сбросить продолжительность приготовления. При необходимости, можно выключить духовку, нажав кнопку Вкл./Выкл. (1).

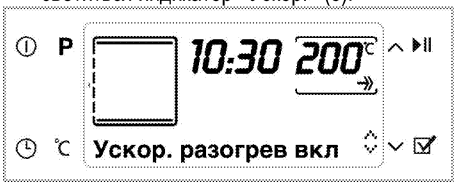
Настройка режима ускоренного разогрева

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.

При выборе функций «Размораживание», «Медл. приготовление», «Поддерж.в нагр.сост» и «Пригот.при низ темп» режим ускоренного разогрева не используется. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.

Выберите нужную функцию приготовления, а затем выполните следующие действия:

1. Последовательно нажимайте кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20), пока на дисплее не появится надпись «Ускор. разогр выкл.».
2. Нажмите кнопку ∧ (11). При этом на дисплее появится надпись «Ускор. разогрев вкл» и будет постоянно светиться индикатор «Ускор.» (8).



» По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» (8) погаснет, и духовка вернется в режим, которая была выбран до включения ускоренного разогрева.

3. Для отмены функции ускоренного разогрева последовательно нажимайте кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20), пока на дисплее не появится надпись «Ускор. разогрев вкл».
4. Нажмите кнопку ∧ (11). При этом на дисплее появится надпись «Ускор. разогр выкл».



» Если после этого вернуться к экрану выбора функции, индикатор «Ускор.» (8) погаснет.

Использование блокировки кнопок

Функцию Keylock (блокировка кнопок) можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

Можно заблокировать кнопки как во время работы духового шкафа, так и в выключенном состоянии. Духовой шкаф можно выключить нажатием кнопки включения/выключения (1), даже когда блокировка кнопок задействована во время работы духового шкафа.

Включение блокировки кнопок

1. Последовательно нажимайте кнопку Time and Settings (Установка времени и настроек) (21), пока на дисплее не появится надпись «Блок клавиш выкл.».
2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите кнопку ∧ (11). После включения блокировки кнопок на дисплее появится надпись «Блок клавиш выкл.».



» После включения блокировки кнопок при нажатии любой кнопки, кроме кнопки ∨, на

дисплее будет появляться предупреждение «Блок клавиш вкл.».

После включения функции Keylock (блокировка кнопок) кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии блокировка кнопок не будет отменена.

Отмена блокировки кнопок

1. Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите ⌄ (11). На дисплее появится надпись «Блок клавиш выкл.».



Использование часов в качестве сигнального таймера

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания.
Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.

Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

Настройка звукового сигнала



1. Последовательно нажимайте кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21), пока на дисплее не появится индикатор звукового сигнала (15).
2. Установите время с помощью кнопок ⌃ и ⌄ (11). После установки времени включения звукового сигнала индикатор звукового сигнала (15) останется включенным.
3. По истечении заданного времени индикатор звукового сигнала начнет мигать, и будет подан звуковой сигнал.
4. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

Отмена звукового сигнала

1. Последовательно нажимайте кнопку «Time and Settings» (Время и настройки) (21), пока на дисплее не появится индикатор звукового сигнала (15).
2. Нажимайте кнопку ⌃ (11), пока на дисплее не появятся цифры **«00:00»**.

Время приготовления блюд

Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.

Выпечка и жарение

1-й полкой духового шкафа является **нижняя** полка.

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне*	Один уровень		3	175	25 ... 30
Выпечка в форме*	Один уровень		2	180	40 ... 50
Выпечка в кулинарной бумаге*	Один уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	175	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	180	45 ... 55
Бисквит*	Один уровень		3	200	5 ... 10
	2 уровня		1 - 5	175	20 ... 30
Печенье*	Один уровень		3	175	25 ... 30
	2 уровня		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 уровня		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Изделия из теста*	Один уровень		2	200	30 ... 40
	2 уровня		1 - 5	200	45 ... 55
	3 уровня		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Сдобная выпечка*	Один уровень		2	200	25 ... 35
	2 уровня		1 - 5	200	35 ... 45
	3 уровня		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Закваска*	Один уровень		2	200	35 ... 45
	2 уровня		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья*	Один уровень		2 - 3	200	30 ... 40
Пицца*	Один уровень		2	200 ... 220	15 ... 20
	Один уровень		3	200	10 ... 15
Бифштекс (куском) / Жаркое	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 190	70 ... 90
	Один уровень		3	25 мин. 250/макс., затем 190	60 ... 80
Жареная курица	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	55 ... 65
	Один уровень		2	15 мин. 250/макс., затем 180 - 190	55 ... 65
Индейка (5,5 кг)	Один уровень		1	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210
	Один уровень		1	25 мин. 250/макс., затем 180 - 190	150 ... 210

Рыба	Один уровень		3	200	20 ... 30
	Один уровень		3	200	20 ... 30
При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку. * Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф.					

(**) При приготовлении продуктов, требующих предварительного разогрева духового шкафа, разогревайте его в начале приготовления, пока символ температуры **(8)** духового шкафа не поднимется до высшего уровня.

Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим

Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

Не открывайте дверцу во время приготовления в режиме "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

Блюдо	Количество уровней размещения		Уровень размещения	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Мясная запеканка	Один уровень		3	160	100 ... 120
Запеканка из курицы	Один уровень		3	160	70 ... 100
Блюда из фасоли	Один уровень		3	160	130 ... 150
Запеканка из баклажанов	Один уровень		3	160	130 ... 150
Мясо куском	Один уровень		3	160	110 ... 130
Мясо порционными кусками	Один уровень		3	160	100 ... 120
Выпечка в кулинарной бумаге	Один уровень		3	185	35 ... 40
Печенье	Один уровень		3	185	30 ... 35
Изделия из теста	Один уровень		3	200	40 ... 45
Сдобная выпечка	Один уровень		3	200	40 ... 45

- Выполните разогрев в течение 6-7 минут.
- Белое и красное мясо перед приготовлением следует сложить в посуду и, периодически переворачивая, готовить до выпаривания жидкости.
- Фасоль перед приготовлением следует проварить около 30 минут. Можно использовать консервированную фасоль.
- Чтобы блюдо было вкуснее, накройте посуду крышкой.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в

нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.

При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафе, можно их проварить или пробланшировать.

Программы

Выбор функций для продуктов-полуфабрикатов

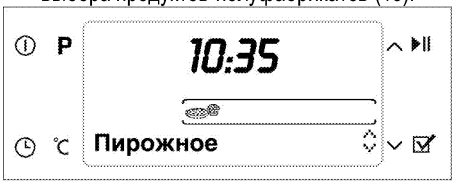
Меню «Автоприготовление» содержит список записанных в память блока управления программ приготовления блюд, рецепты которые специально разработаны профессиональными поварами.

В этом меню автоматически устанавливаются температура, положение полки, вес и функции приготовления.

Вес и время приготовления блюда при необходимости можно изменить.

Выбор рецептов из меню «Программы»

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1).
2. Нажмите кнопку выбора программ (2), чтобы выбрать дисплей функции продуктов-полуфабрикатов. При этом на дисплее появится Cakes&Breads&Tarts (Пирожное), и будет выделен дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов (13).



3. Выберите нужный список блюд в меню автоприготовления («Пирожное», «Мясо птицы», «Мясо», «Рыба», «Спец. блюда», «Особые продукты») с помощью кнопок ∧ и ∨ (11).
4. Для подтверждения выбора списка блюд нажмите кнопку меню «Автоприготовление» (10).
5. Выберите в списке нужное блюдо («Печенье», «Cake» (Торт), «Мясо», «Маленький кекс» и т.д.) с помощью кнопок ∧ и ∨ (11).



6. Поставьте блюдо в духовку.
7. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9). На дисплее появится надпись «Приготовление».

Если не нажать кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9) в течение 20 секунд, духовка автоматически выключится.

8. По завершении приготовления на дисплее появится Good appetite... (Приятного аппетита...), и будет подан звуковой сигнал.

Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку.

При переходах между пунктами списка блюд на дисплее отображается надпись «Назад», что дает возможность вернуться в меню верхнего уровня. Чтобы вернуться в верхнее меню, нажмите кнопку меню выбора продуктов-полуфабрикатов (10).

Прежде чем приступать к приготовлению блюда из меню автоприготовления, можно задать вес продуктов соответственно выбранному типу блюда. Для этого:

1. Нажимайте кнопку настройки температуры - веса и ускоренного разогрева (20), пока поле индикатора веса не начнет мигать.



2. Нажмите ∧ или ∨ (11) для установки веса.

Прежде чем приступать к приготовлению блюда из меню автоприготовления, можно задать вес продуктов соответственно выбранному типу блюда. Для этого:

1. Нажимайте кнопку настройки температуры - веса и ускоренного разогрева (20), пока поле индикатора веса не начнет мигать.
2. Чтобы задать вес продуктов, нажмите кнопку (11).

Меню автоприготовления:

Может отличаться в зависимости от моделей

Чтобы выбрать функции приготовления продуктов-полуфабрикатов с паром:

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1).
2. Последовательно нажимайте кнопку выбора программы (2), пока на дисплее не появится значок «Steam Cooking» (Приготовление на пару) (18). При этом на дисплее появится Cakes&Breads&Tarts (Пирожное).
3. Выберите нужный список блюд в меню автоприготовления («Пирожное», «Мясо птицы», «Мясо», «Рыба», «Спец. блюда», «Особые продукты») с помощью кнопок ∧ и ∨ (11).
4. Для подтверждения выбора списка блюд нажмите кнопку меню «Автоприготовление» (10).
5. Выберите в списке нужное блюдо («Печенье», «Cake» (Торт), «Мясо», «Маленький кекс» и т.д.) с помощью кнопок ∧ и ∨ (11).
6. Поставьте блюдо в духовку.
7. Чтобы начать приготовление, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9).
8. На дисплее появится надпись «Налейте 350 мл воды».

> Опасно для здоровья!
> Не используйте в системе подачи пара никаких других жидкостей, кроме питьевой воды.

9. Откройте дверцу и долейте воду в отверстие для заливки. Во время заливки воды на дисплее появится предупреждение «Открытие дверки» и прозвучит сигнал.
10. Духовой шкаф начнет приготовление, и после закрытия дверцы на дисплее появится сообщение Cooking (Приготовление).
11. По завершении приготовления на дисплее появятся сообщения Good appetite (Приятного аппетита), Please take the meal (Дост. готов блюдо), и будет подан звуковой сигнал.

» Для выключения сигнала предупреждения нажмите любую кнопку.

12. Откройте дверцу духового шкафа и достаньте блюдо после окончания приготовления.

Как только дверца духовки будет закрыта, начнется **процесс автоматического парообразования**.

» При этом на дисплее появится сообщение Disposing water (Слив воды) с указанием необходимого для этого времени.

» Не следует использовать оставшуюся воду, так как это может нанести вред здоровью. При сливе воды загрязнения в духовке размягчаются и после приготовления их можно легко удалить.

» После слива воды протрите тряпкой внутреннюю поверхность духовки.

Использование контейнера для воды:

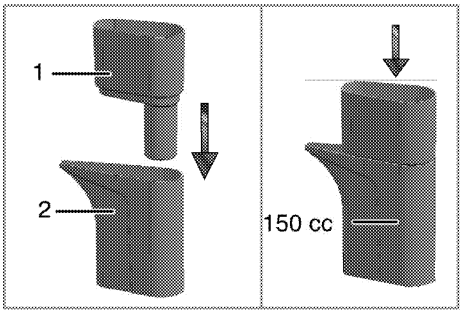
Контейнер для воды состоит из 2 частей. Верхняя часть служит для удаления накипи воды.

Соберите вместе верхнюю и нижнюю часть контейнера, как показано на рисунке.

Не наливайте более 150 мл, иначе вода не будет очищаться.

Снимите верхнюю часть и налейте воду в духовой шкаф из нижней части контейнера.

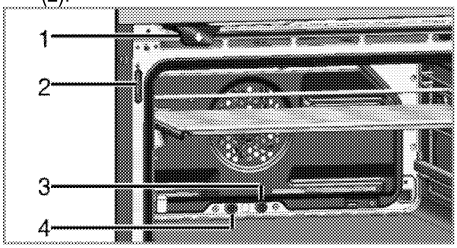
> После каждых 4 использований удалите накипь из контейнера для воды с помощью следующей процедуры. Растворите 2 чайные ложки соли в стакане и вылейте в контейнер для воды. Затем промойте нижний контейнер.



1 Верхняя часть
2 Нижняя часть

Добавление воды:

1. Возьмите емкость, показанную на рисунке (1).
2. Наливайте воду в контейнер, пока не услышите звуковой сигнал. Наблюдайте за количеством воды по указателю уровня воды (2).



1 Емкость
2 Указатель уровня воды
3 Трубка выхода пара
4 Трубка слива лишней воды

Система ожидает в течение не менее 10 минут, пока вы дольете воду. Если вы не дольете воду в течение 10 минут, духовой шкаф выключится.

Меню настроек

Настройка яркости

Яркость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не появится надпись «Яркость».
2. Имеется 4 уровня яркости, а именно: 1, 2, 3 и 4. Нажмите ∧ или ∨ (11) для выбора нужного уровня.

Для чистки емкости достаньте ее из духового шкафа и промойте только водой.

При доливке воды уровень воды в емкости следует контролировать по указателю уровня. Если уровень воды превысит уровень заполнения емкости, лишняя вода прольется в духовой шкаф. Лишняя вода, пролившаяся в духовой шкаф, может повлиять на приготовление продуктов по автоматическим программам с использованием пара, а также привести к конденсации воды на дверце. Во избежание этого, прежде чем приступать к приготовлению пищи, удалите пролитую в духовой шкаф воду.

Если выключить духовку до окончания приготовления, не выбрав другую функцию приготовления в течение 2 минут, то при включении кнопкой Вкл./Выкл. (1) на текстовом дисплее появится сообщение «Дост. готов блюдо. Вода испарится.» . Слив воды начнется автоматически через приблизительно 1 минуту.

ВНИМАНИЕ!
Во время выпаривания воды дверца должна быть закрыта.

Меню автоприготовления блюд на пару:

Может отличаться в зависимости от моделей

Уровень яркости уменьшается для экономии электроэнергии, когда духовой шкаф выключен. Он восстанавливается до заданного уровня при включении духового шкафа.

Настройка контрастности

Контрастность можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не появится надпись «Контраст».

2. Имеется 4 уровня контрастности, а именно: 1, 2, 3 и 4. Нажмите ∧ или ∨ (11) для выбора нужного уровня.

Настройка громкости

Громкость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не появится надпись «Громкость».
2. Имеется 3 уровня громкости, а именно: 0 (без звука), 1 и 2. Нажмите ∧ или ∨ (11) для выбора нужного уровня.

Настройка языка

Язык можно установить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно нажимайте кнопку установки времени и настроек (21), пока на дисплее не название языка, выбранного при последней настройке.
2. Нажмите ∧ или ∨ (11) для выбора нужного языка.
3. Подтвердите выбор кнопкой меню «Автоприготовление» (10).

Как пользоваться грилем

Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

1. Включите духовку кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ. (1).
2. Нажмите ∧ или ∨ (11) для выбора нужного языка.
3. Чтобы установить температуру приготовления нажмите один раз кнопку настройки температуры-веса и ускоренного разогрева (20). При этом на текстовом дисплее появится надпись «Температура». Нажмите ∧ или ∨ (11) для установки температуры.
4. Выключите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1).

Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (прибл.)
Рыба	4...5	20...25 мин. #
Курица (куски)	4...5	25...35 мин.
Отбивные из молодой баранины	4...5	20...25 мин.
Ростбиф	4...5	25...30 мин. #
Отбивные из телятины	4...5	25...30 мин. #
Гренки	4	1...2 мин.
# в зависимости от толщины		

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.

ОПАСНО:
Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите прибор от электрической сети.
Существует риск поражения электрическим током!

ОПАСНО:
Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

- Прибор следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть при следующем использовании прибора.
- Для чистки прибора не требуются специальные чистящие средства. Прибор можно вымыть теплой водой с добавлением жидким моющего средства, используя мягкую ткань или губку. А затем протереть сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Не используйте для чистки ручки и поверхностей из нержавеющей стали чистящие средства, содержащими кислоту или хлор. Эти детали можно протирать мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразивных добавок), стараясь тереть в одном направлении.

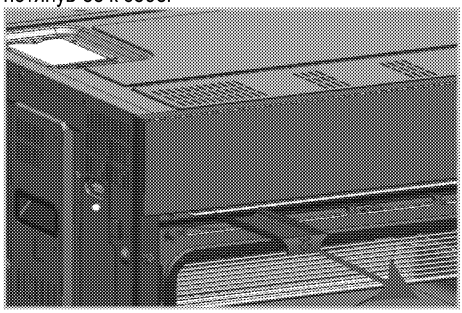
Некоторые моющие средства и чистящие материалы могут повредить поверхность. Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Чистка емкости

Если потянуть емкость к себе, она остановится в определенном положении.

Если тянуть ее дальше, емкость выдвинется до второй точки ограничения и снова остановится. После этого можно вынуть емкость, снова потянув ее к себе.



Вынутую чашу можно промыть под струей воды.

Не используйте для чистки емкости химические средства. Мойте ее только чистой водой.

Чистка панели управления

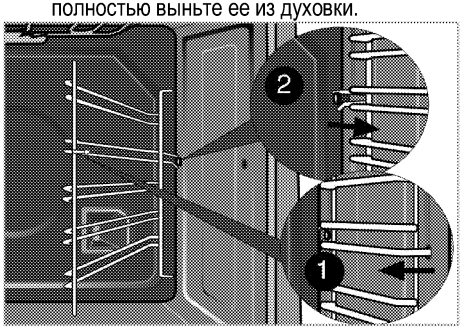
Очистьте панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите насухо.

Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок

1. Снимите переднюю часть боковой решетки, оттянув ее от боковой стенки.
2. Потяните боковую решетку к себе и полностью выньте ее из духовки.



Стенки с каталитическим покрытием

Боковые стенки или только задняя стенка духовки могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки духовки с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Пористые поверхности

стенок впитывают и разлагают брызги жира (на воду и углекислый газ) и, таким образом, самоочищаются.

Чистка паром

Упрощает чистку, поскольку грязь (после недлительного ожидания) смягчается каплями воды, конденси-рующимися внутри духовки после подачи пара в течение некоторого времени.



1. Включите духовку кнопкой Вкл./Выкл. (1)
2. Убедитесь в том, что вынули еду.
3. Нажмите кнопку ∧ или ∨ (11) для выбора режима "Чистка паром".
4. Чтобы начать чистку, нажмите кнопку «Start/Stop Cooking» (Начало/прекращение приготовления) (9).

Если в системе нет воды, на дисплее появится сообщение "Налейте 350 мл воды".

5. Налейте воду в контейнер для воды, входящий в комплект духового шкафа, пока не услышите звуковой сигнал. См. *стр. 36*, До-бавление воды.
6. Сообщение "Открытие дверки" появится на экране, если воды достаточно.

> Опасно для здоровья!
> Не используйте в системе подачи пара никаких других жидкостей, кроме питьевой воды.

» Если при закрытой дверце темпе-ратура в духовке ниже 100°C, чистка начнется незамедлительно. Если при залитой воде и закрытой дверце температура в духовке не ниже 100°C, на экране отобразится сооб-щение "Охлаждение".

» Когда температура внутри духовки падает ниже 100°C, чистка начинает-ся автоматически.



7. В начале чистки отображается сообщение "Чистка".

» Пар подается в духовку, пока в системе не закончится вода.

> С полностью заполненным кон-тейнером подача пара длится около 35 минут. Если воды меньше, время сократится.

8. Когда вода закончится, отобра-зится сообщение "Протрите по-верхности".
9. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью.

По окончании чистки (как правило, когда заканчивается вода) остав-шуюся воду следует обязательно слить. См. Меню программ, *стр. 36*, Слив воды.

Чистка дверцы духовки

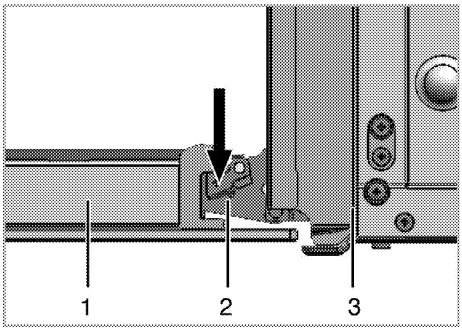
Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.

> Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

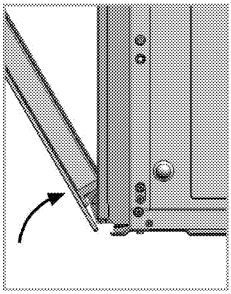
> Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы моющие средства с абразивными веществами, металлические скребки, жесткие губки или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

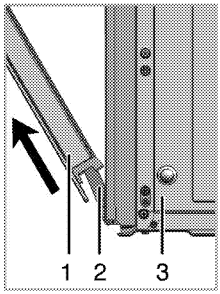
Снятие дверцы духового шкафа

1. Откройте переднюю дверцу (1).
2. Откройте зажимы на корпусе петли (2) с правой и левой стороны передней дверцы, нажав на них, как показано на рисунке.



1 Передняя дверца
2 Петля
3 Духовой шкаф



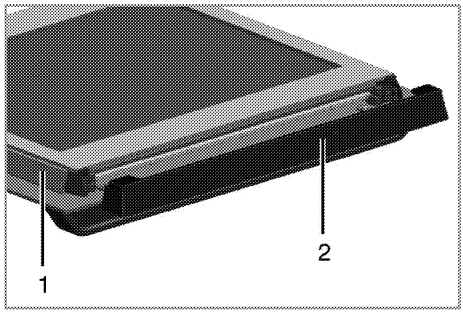


3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.

Для установки дверцы на место следует выполнить в обратном порядке действия по снятию. Не забудьте закрыть зажимы на корпусе петли при установке дверцы на место.

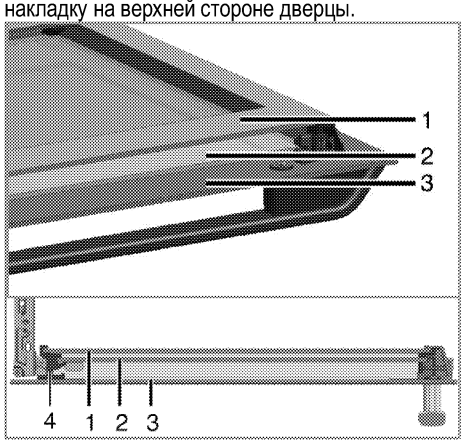
Снятие внутреннего стекла дверцы

Внутреннее стекло панели дверцы духового шкафа можно снять для чистки.
Откройте дверцу духовки.



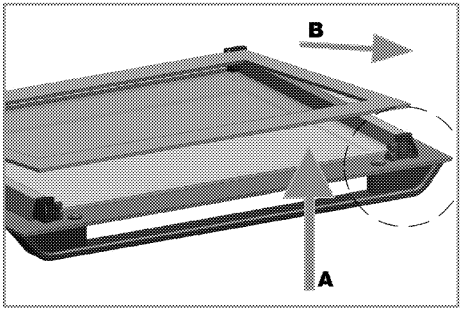
1 Рамка
2 Пластмассовая накладка

Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.

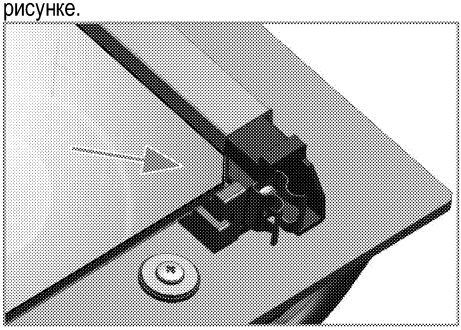


1 Первое внутреннее стекло
2 Внутреннее стекло
3 Внешнее стекло
4 Пластмассовый держатель стекла – нижний

Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.
Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).
Вставляйте стекла таким образом, чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке.



Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1).
Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу.
Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.
Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа

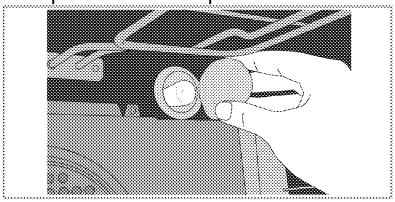
ОПАСНО:
Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.
Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 C. Дополнительные сведения см. в разделе "*Технические характеристики, стр. 12*". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.

Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

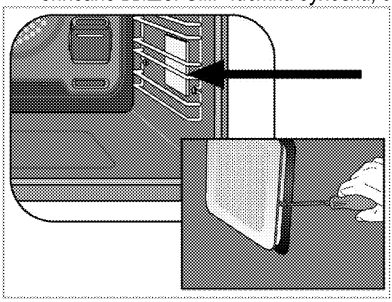
1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Вытащите лампочку из патрона и установите на ее место новую.
4. Установите на место стеклянный плафон.

Замена прямоугольной лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите проволочные направляющие, как описано выше. См. *Чистка духовки, стр. 38*.



3. Снимите стеклянный плафон с помощью отвертки.
4. Вытащите лампочку освещения духового шкафа и установите на ее место новую.
5. Установите на место стеклянный плафон и проволочные направляющие.

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

- Вполне нормально, если пар выделяется во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор шкаф не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Возможно, включена блокировка кнопок. Отключите ее. (См. Использование блокировки кнопок, стр. 30)*

Освещение духовки не работает.

- Лампочка освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампочку освещения шкафа.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью переключателя функций и (или) регулятора температуры.*
- Нет электропитания. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или включите предохранители.*



Если вы не можете устранить неполадки, несмотря на выполнение инструкций, приведенных в данном разделе, обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы. Не пытайтесь самостоятельно отремонтировать неисправный электроприбор.

285.4431.67/R.AC/07.01.2015/7-4