

beiko

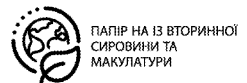
Вбудована духовка
Посібник користувача
Встраиваемый духовой шкаф
Руководство пользователя



BBIS12300XCSE

UK / RU

385.4409.61/R.AC/25.11.2022/3-3
7754886710



Шановний покупцю!

Перед використанням виробу прочитайте це керівництво.

Веко дякуємо вам за вибір нашого виробу. Ми бажаємо, щоб ваш вироб, який виготовлено з високою якістю та технологією, працював найкращім та найефективнішим чином. Для цього уважно ознайомтеся з цим керівництвом та будь-якою іншою документацією, наданою перед використанням виробу, і зберігайте його як орієнтир. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача. Дотримуйтесь інструкцій, беручи до уваги всю інформацію та попередження, викладені в посібнику користувача.

Звертайте увагу на всю інформацію та попередження в посібнику користувача. Таким чином, ви захистите себе і свій вироб від небезпек, що можуть виникнути.

Дотримуйтесь посібника користувача. При передачі цього продукту іншій особі, передайте їй також це керівництво користувача.

Посібник користувача містить такі позначки:



Небезпека, яка може призвести до смерті або травми.

ПРИМІТКА Небезпека, що може призвести до матеріальної шкоди виробу або його навколишньому середовищу.



Небезпека, що може спричинити опіки через контакт з гарячими поверхнями.



Важлива інформація або корисні поради.



Прочитайте посібник користувача.



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

1 Інструкції з техніки безпеки 4

Мета використання.....	4
Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин.....	5
Електрична безпека.....	6
Безпека під час транспортування.....	7
Безпечне встановлення.....	8
Безпека використання.....	8
Застереження щодо температури.....	9
Використання приладдя.....	9
Безпека при готуванні.....	10
Система пари.....	11
Безпечне обслуговування та очищення	11

2 Екологічні інструкції 13

Правила щодо відходів.....	13
Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів.....	13
Утилізація пакувальних матеріалів.....	13
Поради з енергозбереження.....	13

3 Ваш вибір 14

Опис виробу.....	14
Знайомство та використання панелі управління виробом.....	15
Управління піччю.....	15
Функції печі.....	16
Додаткове приладдя.....	17
Використання додаткового приладдя.....	18
ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	20

4 Перше використання 21

Перше налаштування.....	21
-------------------------	----

Перша чистка.....	21
-------------------	----

5 Використання духовки 23

Загальна інформація щодо використання духової шафи.....	23
Функціонування блоку управління піччю.....	23
Готування на парі.....	26
Параметри.....	27

6 Загальна інформація щодо приготування їжі 30

Загальні застереження про приготування їжі в духовці.....	30
Випічка та їжа в духовці.....	30
М'ясо, риба та птиця.....	33
Гриль.....	34
Готування на пару.....	35
Тестові продукти.....	36

7 Догляд і технічне обслуговування 38

Загальна інформація щодо очищення	38
Чищення приладдя.....	39
Очищення панелі управління.....	39
Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі).....	39
Легке чищення парю.....	41
Очищення дверцят духовки.....	41
Зняття внутрішнього скла дверцят печі.....	43
Чищення лампи печі.....	44

8 Пошук та усунення несправностей 46

І Інструкції з техніки безпеки

- Цей розділ містить інструкції з техніки безпеки, які допоможуть запобігти будь-яким ризикам отримання особистих травм або матеріальних збитків.
 - Якщо виріб буде передано іншій особі або використано як бувший у використанні: посібник з експлуатації, етикетки виробу, інші відповідні документи та приладдя слід передати разом із виробом.
 - Наша компанія не несе відповідальності за будь-яку шкоду, яка може статися внаслідок невиконання цих інструкцій.
 - Недотримання цих інструкцій призводить до втрати будь-яких гарантій.
 - **⚠** Завжди монтажні та ремонтні роботи має виконувати виробник, уповноважений сервіс або особа, визначена імпортером.
 - **⚠** Використовуйте лише оригінальні запчастини та приладдя.
 - **⚠** Не намагайтеся ремонтувати або замінювати будь-яку деталь виробу, якщо це чітко не зазначено в посібнику з експлуатації.
 - **⚠** Не робіть технічні модифікації виробу.
- ⚠ Мета використання**
- Цей виріб призначений для домашнього використання. Він не підходить для комерційного використання.
 - Не використовуйте виріб у садах, на балконах чи інших приміщеннях на відкритому повітрі. Прилад призначений для використання в домашніх приміщеннях та на кухні персоналу в магазинах, офісах та інших робочих середовищах.
 - **УВАГА:** Цей продукт слід використовувати лише для приготування їжі. Його не слід використовувати для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення.
 - Піч можна використовувати для розморожування,

запікання, смаження та грилювання їжі.

- Цей продукт не слід використовувати для обігріву, нагрівання плити, підвішування рушників або одягу на ручці для сушіння.



Безпека дітей, вразливих людей та домашніх тварин

- Цей продукт можна використовувати дітям 8 років і старше, а також людям, які недостатньо розвинені у фізичних, сенсорних або розумових навичках або не мають досвіду та знань, якщо їх контролюють чи навчають щодо безпечного використання та небезпек виробу.
- Не дозволяйте дітям бавитися з виробом. Прибирання та обслуговування не повинне виконуватись дітьми, якщо хтось не наглядає за ними.
- Цей продукт не слід використовувати людям з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими можливостями (включаючи дітей), якщо вони не знаходяться під наглядом або не отримують необхідних інструкцій.
- Дітей слід контролювати та не дозволяти грати з виробом.
- Електротехнічні вироби є небезпечними для дітей і домашніх тварин. Діти та домашні тварини не повинні грати, залазити на або всередину виробу.
- Не кладіть на виріб предмети, до яких можуть дотягнутися діти.
- **УВАГА:** Під час використання доступні поверхні виробу нагріваються. Тримайте дітей подалі від виробу.
- Зберігайте пакувальні матеріали в недоступному для дітей місці. Існує небезпека травм і задушення.
- Коли дверцята відчинені, не кладіть на них важких предметів і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може спричинити перекидання печі або пошкодження петель дверцят.
- (Якщо ваш виріб має штепсельну вилку) Для безпеки дітей відключіть

шнур живлення та зробіть пристрій непридатним перед утилізацією виробу.



Електрична безпека

- Підключіть виріб до заземленої розетки, захищеної запобіжником, що відповідає поточним номіналам, зазначеним на етикетці типу. Монтаж заземлення має бути виконаний кваліфікованим електриком. Не використовуйте виріб без заземлення відповідно до місцевих/національних норм.
- Вилка або електричне з'єднання виробу повинні знаходитися у легкодоступному місці (там, де на нього не буде впливати полум'я печі). Якщо це неможливо, на електричній установці, до якої підключається виріб, повинен бути встановлений механізм (запобіжник, вимикач тощо), відповідно до електричних норм та з відокремленням всіх елементів від мережі.
- Виріб має вимикатись з розетки під час встановлення, ремонту та транспортування.
- Підключіть виріб до розетки, яка відповідає значенню напруги та частоти, зазначеному на етикетці типу.
- (Якщо у вашому виробі відсутній шнур живлення) Використовуйте тільки з'єднувальний кабель, зазначений у розділі «Технічні умови».
- Не затискайте шнур живлення під і за виробом. Не кладіть важкі предмети на шнур живлення. Шнур живлення не повинен бути зігнутий, розламаний, або контактувати з будь-яким джерелом тепла.
- Під час роботи печі її задня поверхня також нагрівається. Шнури живлення не повинні торкатися задньої поверхні, можливо пошкодження з'єднань.
- Не затискайте електричні кабелі у дверцятах печі та не кладіть їх по гарячих поверхнях. Це може призвести до короткого замикання та загоряння внаслідок плавлення кабелю.

- Використовуйте лише оригінальний кабель. Не використовуйте порізані або пошкоджені кабелі чи подовжувачі.
- Якщо шнур живлення пошкоджений, він повинен бути замінений виробником, уповноваженим сервісом або особою, яка буде зазначена компанією-імпортером, з метою запобігання можливих небезпек.
- **УВАГА:** Перш ніж замінювати лампу печі, обов'язково відключіть виріб від мережі живлення, щоб уникнути небезпеки ураження електричним струмом. Відключіть виріб або вимкніть запобіжник в електричному щитку.

(Якщо ваш виріб має штепсельну вилку)

- Не підключайте виріб до розетки, яка є розхитаною, зламаною, брудною, жирною, з ризиком потрапляння води (наприклад, води, яка може протікти зі стола).
- Ніколи не торкайтеся вилки мокрими руками! Щоб вимкнути шнур, не

тримайте шнур, завжди тримайте вилку.

- Переконайтесь, що вилка виробу надійно підключена до розетки, щоб уникнути дуги.



Безпека під час

транспортування

- Від'єднайте виріб від мережі живлення перед транспортуванням.
- Зважайте на те, що виріб доволі важкий, тому для його перенесення необхідно щонайменше дві особи.
- Забороняється використовувати дверцята та / або ручку для транспортування та переміщення виробу.
- Забороняється класти інші предмети на виріб. Виріб слід переносити лише у вертикальному положенні. Забороняється транспортувати виріб, якщо всередині нього знаходиться вода. Транспортування може здійснюватися лише після повного видалення води.
- У разі необхідності транспортування виробу, оберніть його пакувальним бульбашковим матеріалом

або товстим картоном і шільно зафіксуйте за допомогою клейкої стрічки. Зафіксуйте виріб шільно за допомогою клейкої стрічки, щоб запобігти пошкодження знімних або рухомих частин виробу та самого виробу.

- Перевірте загальний зовнішній вигляд виробу на наявність пошкоджень, які могли виникнути під час транспортування.



Безпечне встановлення

- Перед встановленням виробу його слід перевірити на пошкодження. Забороняється встановлювати виріб у випадку виявлення ознак пошкодження.
- Забороняється встановлювати виріб біля нагрівальних приладів (радіаторів опалення, печі і т.п.).
- Забороняється блокувати вентиляційні отвори виробу.
- Задля запобігання перегріванню, виріб не слід встановлювати за декоративними дверима.



Безпека використання

- Переконайтесь, що виріб вимкнено після кожного використання.
- Якщо ви не використовуєте виріб тривалий час, від'єднайте його від мережі або вимкніть запобіжник в електричному щитку.
- Не використовуйте дефектний або пошкоджений виріб. В такому разі, від'єднайте електроенергію/газове з'єднання виробу і зателефонуйте до авторизованого сервісу.
- Не використовуйте виріб із знятим або розбитим склом передніх дверцят.
- Не лізьте на виріб, щоб дістатися до чого-небудь або з будь-якої іншої причини.
- Не використовуйте продукт у стану зміненої свідомості, наприклад, під час прийому ліків та/або вживання алкоголю.
- Легкозаймісті предмети, що знаходяться в зоні приготування їжі, можуть загорітися. Ніколи не зберігайте легкозаймісті

предмети в зоні приготування.

- Ручка печі це не сушарка для рушників. Під час використання виробу не вішайте рушники, рукавички або подібний текстиль.
- Петлі дверцят виробу перемішаються і затягуються при відкриванні і закриванні дверцят. Відчиняючи / закриваючи двері, не тримайте деталь за петлями.

Застереження щодо температури

- **УВАГА:** Відкриті частини виробу можуть нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися виробу та нагрівальних елементів. Дітям до 8 років забороняється наближатися до виробу без супроводу дорослих.
- Забороняється зберігати легко займисті або вибухонебезпечні матеріали біля виробу, оскільки його бічні поверхні можуть нагріватися до дуже

високих температур під час роботи.

- Дотримуйтеся безпечної дистанції під час відкривання дверцят духової шафи у зв'язку з небезпекою вивільненої пари. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей.
- Виріб може нагріватися до дуже високих температур під час роботи. Забороняється торкатися гарячих відділень, внутрішньої поверхні духової шафи, нагрівальних елементів тощо.
- Завжди використовуйте жаростійкі рукавиці, коли ви помішаєте їжу у духову шафу або виймаєте її.

Використання приладдя

- Важливо правильно встановити решітку для гриля та деко на решітчатих полицях. Ви можете ознайомитися з додатковою інформацією у розділі «Використання приладдя».
- Приладдя може пошкодити скло дверцят під час закриття дверцят виробу. Завжди

розмішуйте приладдя повністю і до упору у зоні приготування їжі.



Безпека при готуванні

- Будьте обережні при застосовуванні алкоголю в їжі. Алкоголь випаровується при високій температурі і може спіймати вогонь з гарячих поверхонь, спричинивши пожежу.
- Харчові відходи, олія тощо у зоні приготування їжі можуть загорітися. Перед приготуванням приберіть такий бруд.
- Небезпека харчового отруєння: Не зберігайте їжу в печі більше години до і після приготування. В іншому випадку це може призвести до харчового отруєння або хвороб.
- Не нагрівайте закриті бляшані та скляні банки. Накопичений тиск може призвести до розриву банку.
- Помістіть жиростійкий папір у посуд або на приладдя печі (деко, решітку для гриля тощо) з продуктами харчування та поставте їх у попередньо розігріту піч. Видаліть зайві шматки жиростійкого паперу, що звисають з приладдя або контейнера, щоб уникнути дотику до нагрівальних елементів печі. Ніколи не використовуйте жиростійкий папір при температурі печі вище максимальної температури використання, зазначеної на жиростійкому папері, який ви використовуєте. Ніколи не кладіть жирозахисний папір на основу печі.
- Не ставте форми для випічки, тарілки або алюмінієву фольгу безпосередньо на дно печі. Накопичене тепло може пошкодити основу печі.
- Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі тільки ту їжі, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.

Система пари

- Відкриття дверцят під час готування страви на парі може призвести до витоків пари і стати причиною опіків. Будьте обережні під час відкриття дверцят.
- Не використовуйте дистильовану або відфільтровану воду. Використовуйте лише підготовлену воду. Забороняється використовувати замість води легкозаймисті та спиртові розчини або розчини з твердими частинками.
- Якщо після завершення процесу приготування страви в духовці залишиться волога, це може призвести до корозії. Дайте шафі висохнути після приготування. Забороняється зберігати вологі продукти в духовій шафі тривалий час.
- Забороняється використовувати приладдя, яке може бути пошкоджене під дією пари під час приготування їжі.
- Будьте обережні — під час виймання страви після готування на парі з

приладдя може витекти гаряча рідина.

- У разі готування на парі рекомендовано додавати кількість води, зазначену в таблиці з рекомендаціями щодо приготування страв.

Безпечне

обслуговування та очищення

- Перш ніж чистити виріб, зачекайте його охолодження. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Ніколи не мийте виріб, розпилюючи або наливаючи на нього воду! Існує небезпека ураження електричним струмом!
- Не чистіть виріб пароочисниками, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.
- Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі / (якщо є) скла верхнього дверцят печі. Ці матеріали можуть призвести до подряпин та зламів скляних поверхонь.

- Завжди тримайте панель управління чистою та сухою. Волога і забруднена поверхня може спричинити проблеми з функціонуванням.
- Не використовуйте для очищення дна духовки засоби для чищення, що містять кислоти або хлориди. Не дозволяється зішкрібати вапняний наліт, який може утворитися на дні духовки. У разі недотримання цього правила дно виробу буде пошкоджено.
- Щоб позбутися вапна, яке може утворюватися в резервуарі для води на дні духової шафи після операцій готування на парі та легкого очищення парю, після кожної другої або третьої операції додайте в резервуар для води на дні духової шафи 350 см³ білого оцту при кімнатній температурі (кислотність оцту не вище 6 %), а потім почекайте 30 хвилин. Через 30 хвилин очистіть цю ділянку м'якою мокрою ганчіркою, а потім витріть сухою ганчіркою.
- Залежно від частоти операцій готування на парі та легкого очищення парю, а також жорсткості використовуваної води, на дні духової шафи може утворюватися вапняний наліт.
- Рекомендується очистити внутрішню частину духовки оцтовою водою та ганчіркою від плям вапна, які можуть виникнути на шасі після приготування на парі.

2 Екологічні інструкції

Правила щодо відходів

Відповідність Директиви 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.

Відповідне утилізація використаного приладу допомагає запобігти потенційним негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей.

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.

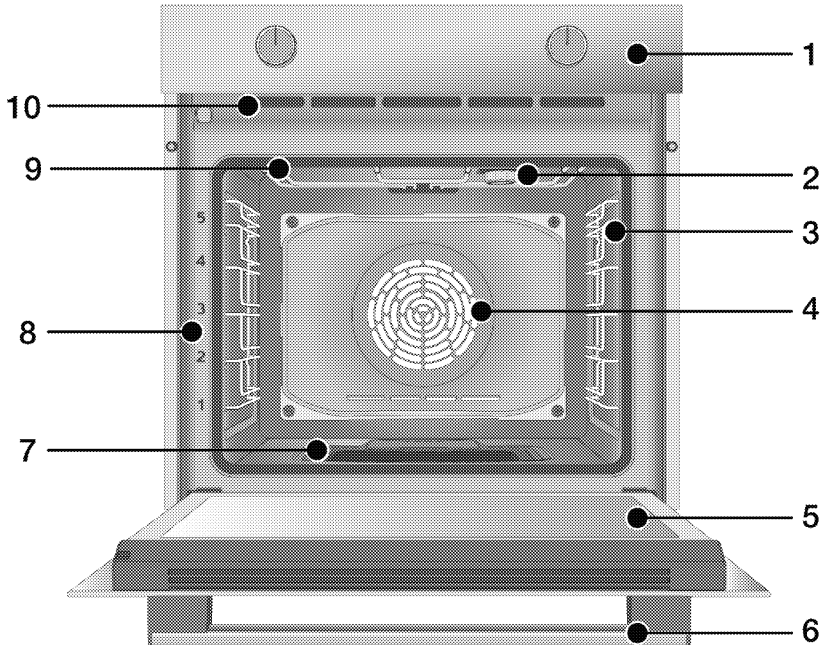
Поради з енергозбереження

Інформацію про енергоефективність відповідно до ЄС 66/2014 можна знайти на фішці продукту, наданій із продуктом. Наступні рекомендації допоможуть вам використовувати ваш продукт в екологічній та енергоефективній спосіб:

- Разморозуйте заморожену їжу перед приготуванням.
- У духовці використовуйте темні або емальовані ємності, які краще передають тепло.
- Вимкніть виріб за 5-10 хвилин до закінчення часу приготування для тривалого приготування. Тепер ви можете заощадити до 20% електроенергії, використовуючи існуюче тепло.
- Якщо це зазначено в рецепті чи посібнику користувача, завжди попередньо розігрійте. Не відкривайте дверцята печі часто під час приготування їжі.
- Не відкривайте дверцята духовки під час готування при виконанні функції «Еко-нагрівання вентилятором». Якщо дверцята не відчинені, внутрішня температура оптимізована для економії енергії при роботі функції «Еко-нагрівання вентилятором», і ця температура може відрізнятись від показаної на екрані.
- Намагайтеся готувати одночасно більше однієї страви в духовці. Ви можете готувати одночасно, помістивши два контейнери для приготування їжі на решітчасту полицю. Крім того, якщо ви готуєте їжу одна за одною, це заощадить енергію, оскільки духовка не втратить тепло.

3 Ваш виріб

Опис виробу



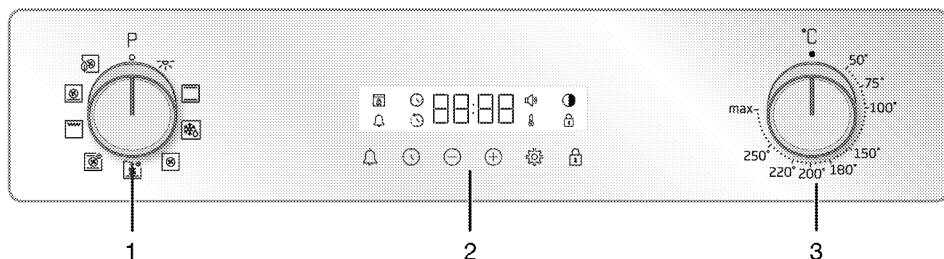
- 1 Панель управління
- 2 Лампа*
- 3 Дротяні полицки**
- 4 електродвигун вентилятора (за сталевую пластину)
- 5 Дверцята
- 6 Рукіятка
- 7 Заглиблення для води для приготування на пару
- 8 Положення полицок

- 9 Верхній розігрівач
- 10 Вентиляційні отвори
- * Залежить від моделі У вашому виробі може не бути лампи, або тип і розташування лампи можуть відрізнятися від ілюстрації.
- ** Залежить від моделі Ваш виріб може бути без дротяних полицок. На ілюстрації дротяні полицки показані як приклади.

Знайомство та використання панелі управління виробом

У цьому розділі ви можете знайти огляд і основи користування панеллю управління виробом. Можуть бути відмінності в зображеннях та деяких характеристиках залежно від типу виробу.

Управління піччю



- 1 Ручка вибору функції
- 2 Таймер
- 3 Ручка температури

Якщо на вашому виробі є ручки для управління, на деяких моделях їх можна заглибити в панелі, та при натисканні вони знову висунуться. Щоб налаштувати ці ручки, спочатку натисніть відповідну ручку і витягніть її. Зробивши налаштування, знову натисніть і замініть її.

Ручка вибору функції

Ви можете вибрати робочі функції печі за допомогою регулятора вибору функції. Для вибору поверніть ліворуч / праворуч із закритого (верхнього) положення.

Ручка температури

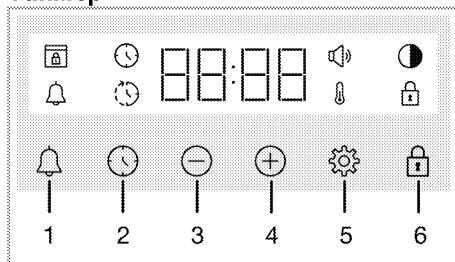
Ви можете вибрати температуру, якою потрібно готувати за допомогою ручки регулятора температури. Поверніть за годинниковою стрілкою із закритого (верхнього) положення, щоб вибрати.

Індикатор температури

Ви можете дізнатися внутрішню температуру печі з позначки температури на дисплеї. Позначка температури з'являється на дисплеї коли починається готування, та зникає, коли вона досягає заданої температури. Коли температура всередині печі опускається

нижче встановлених температур, з'являється позначка температури.

Таймер



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок









Символи на дисплеї



- : Символ часу приготування
- : Символ закінчення часу приготування*
- : Символ сигналу попередження
- : Символ яскравості
- : Символ блокування кнопок
- : Символ температури
- : Символ гучності
- : Символ блокування дверця*
* Варіюється залежно від моделі виробу.

Може не бути у вашому виробі.

Функції печі

В таблиці функцій показані робочі функції, які можна використовувати у вашій печі, та найвищі та найнижчі температури, які можна встановити для цих функцій. Порядок наведених тут режимів роботи може відрізнятись від їх розташування у вашому виробі.

Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Лампа духовки	-	Нагрівачі в печі не працюють. Горить тільки лампа печі.
	Робота з вентилятором	-	Піч не нагрівається. Працює тільки вентилятор (на задній стінці). Заморожена їжа з гранулами повільно розморожується при кімнатній температурі, готова їжа охолоджується. Для розморожування цілого шматка м'яса необхідно більше часу, порівняно зі злаковими продуктами.
	Верхній і нижній нагрівальні елементи	*	Їжа нагрівається одночасно зверху і знизу. Підходить для тортів і рагу в формах для випічки або тортів і тістечок. Готування їжі здійснюється в одному деко.
 	Підігрів за допомогою нижнього вентилятора	*	Гаряче повітря, нагріте нижнім нагрівачем, розподіляється однаково і стрімко по всій духовці за допомогою вентилятора. Готування їжі здійснюється в одному деко. Цю функцію слід використовувати також для легкої чистки парою.
	Нагрівання вентилятором	*	Гаряче повітря, що нагрівається нагрівачем вентилятора, розподіляється рівномірно та швидко по всій печі за допомогою вентилятора. Підходить для приготування їжі на різних деко на різних рівнях полиць.
	Еко-нагрівання вентилятором	*	Для економії енергії ви можете використовувати цю функцію замість «Нагрівання вентилятором» в межах 160-220 °C. Але час приготування буде трохи довшим.
	Функція піци	*	Працюють нижній нагрівач та вентилятор. Підходить для приготування піци.

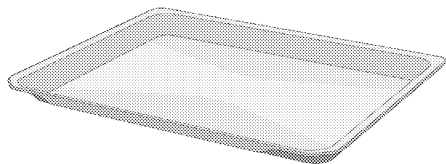
Позначка функції	Опис функції	Діапазон температур (°C)	Опис та використання
	Функція «3D»	*	Працюють верхній нагрівач, нижній нагрівач та вентилятор. Всі частини виробу готують однаково і швидко. Готування їжі здійснюється в одному деко. Цю функцію потрібно використовувати і для приготування на пару.
	Повний гриль	*	Працює великий гриль на стелі печі. Підходить для грилювання великих порцій.

* Ваш виріб працює в температурному діапазоні, зазначеному на ручці регулятора температури.

Додаткове приладдя

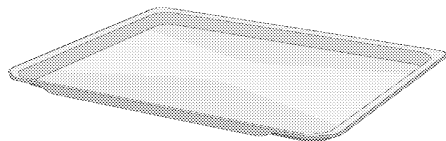
У вашому виробі є різне приладдя. У цьому розділі є описи приладдя та описи правильного використання. Залежно від моделі виробу, допоміжне приладдя, що постачається, може змінюватись. Все приладдя, описане в посібнику користувача, може бути недоступними у вашому виробі.

ПРИМІТКА : Лотки у вашому виробі можуть деформуватися під впливом температури. Це не впливає на функціональність. Деформація зникає, коли деко охолоне.



Стандартний лоток

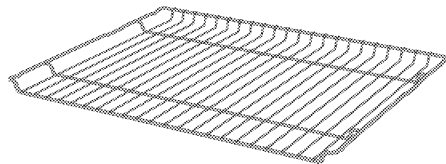
Його використовують для випічки, заморожених продуктів і смаження великих шматочків.



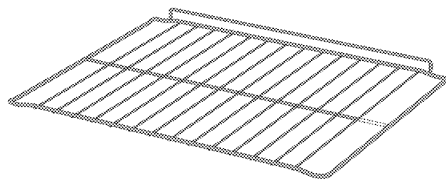
Лоток для тістечок

Його використовують для тістечок, таких як печиво та бісквіти.

Моделі з дротяними полочками:



Моделі без дротяних полочок:



Дротяний гриль

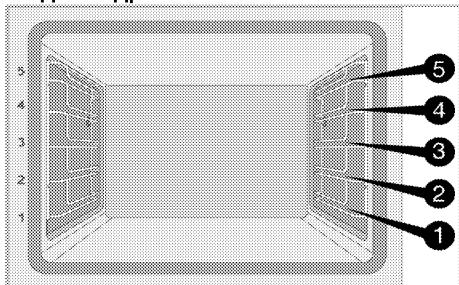
Його використовують для смаження або розміщення їжі, яку потрібно запікати, смажити і тушкувати на потрібній полиці.

Використання додаткового приладдя

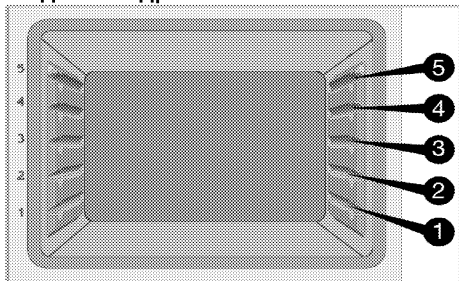
Полички для приготування

У зоні приготування їжі є 5 рівнів положення полиць. Ви також можете побачити пронумерований порядок полиць на передній рамі печі.

Моделі з дротяними поличками



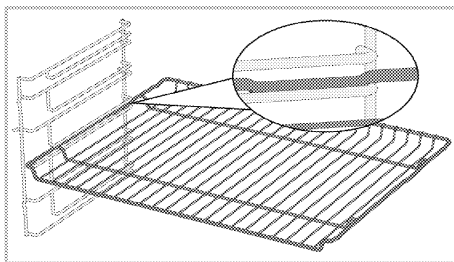
Моделі без дротяних поличок



Розміщення решітки для гриля на полицях для приготування

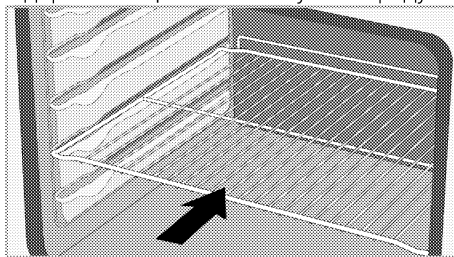
Моделі з дротяними поличками:

Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду. Для кращого приготування решітку для гриля необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних поличок:

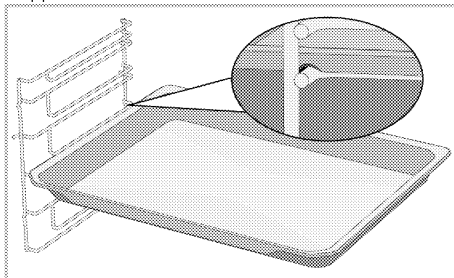
Важливо правильно розмістити решітку для гриля на бічних полицях. Решітка для гриля може бути розміщена на полиці лише в один напрямок. Розміщуючи решітку для гриля на потрібній полиці, відкрита секція повинна бути спереду.



Розміщення лотка на полицях для приготування їжі

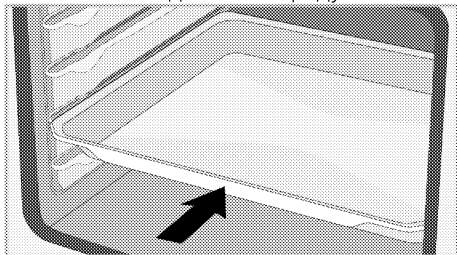
Моделі з дротяними поличками:

Також важливо правильно розмістити лотки на решітчатих бічних полицях. Розміщуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду. Для кращого приготування деко необхідно закріпити затвором на решітчатій полиці. Вона не повинна проходити через затвор та торкатись задньої стінки печі.



Моделі без дротяних полиць:

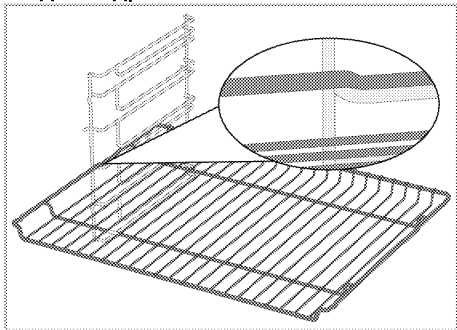
Також важливо правильно розмістити лотки на бічних полицях. Деко може бути розмішено на полиці лише в один напрямок. Розмішуючи деко на потрібній полиці, його сторона для тримання повинна знаходитися спереду.



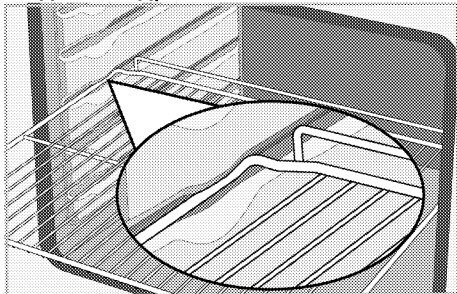
Функція затвора решітки для гриля

Існує функція затвора, щоб запобігти скиданню решітки з решітчастої полиці. За допомогою цієї функції ви можете легко та безпечно вийняти свою їжу. Виймаючи решітку для гриля, ви можете тягнути її вперед, поки вона не досягне затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.

Моделі з дротяними полицями

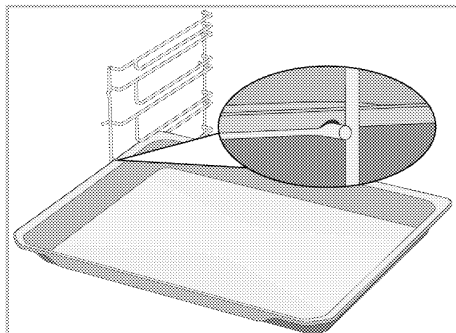


Моделі без дротяних полиць



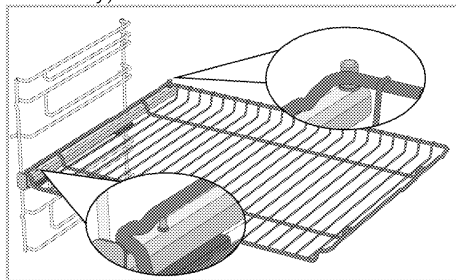
Функція затвора лотка решітки для гриля – Моделі з дротяними полицями

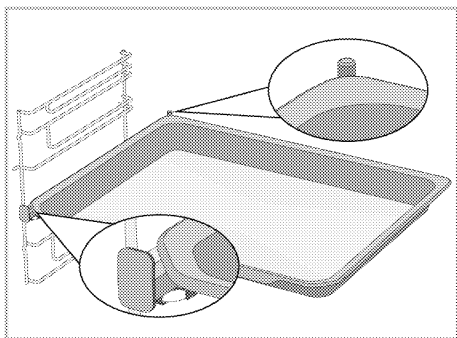
Також є функція затвора, щоб запобігти скиданню лотка з решітчастої полиці. Виймаючи деко, вийміть його із заднього замка та потягніть його до себе, поки воно не дістанеться до затвора. Ви повинні пронести через затвор, щоб повністю його зняти.



Правильне розміщення решітки для гриля та лотка на телескопічних рейках – Моделі з дротяними полицями та телескопічними рейками

Завдяки телескопічним рейкам, лотки або решітки для гриля можна легко встановити та зняти. Користуючись лотками та решітками для грилю з телескопічною рейкою, слід подбати про те, щоб шпильки на передній і задній стороні телескопічних рейок опиралися до країв решітки та лотка (показано на малюнку).





ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Загальні характеристики

Зовнішні розміри виробу (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити установки печі (висота/ширина/глибина)	590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Напруга / частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабелю та поперечний розріз, що використовується/підходить для використання у виробі	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Загальне енергоспоживання	3,3 кВт
Тип духовки	Багатофункціональна духовка

Основна інформація: Інформація на енергетичній етикетці електричних печей подається відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці значення визначаються за стандартним навантаженням з роботою нижнього-верхнього нагрівача або допоміжного вентилятора (якщо є). Клас енергоефективності визначається відповідно до наступної пріоритетності залежно від того, існують відповідні функції на виробі чи ні: 1-Еко-нагрівання вентилятором, 2-Нагрівання вентилятором 3- Малий гриль за допомогою вентилятора, 4-Верхній і нижній нагрівальні елементи.

- i** Технічні характеристики можуть бути змінені без попереднього попередження для поліпшення якості продукту.
- i** Зображення в цьому посібнику є схематичними і можуть не точно збігатися з вашим продуктом.
- i** Значення, зазначені на етикетках виробу або в супровідній документації, отримуються в лабораторних умовах відповідно до відповідних стандартів. Залежно від експлуатаційних та екологічних умов виробу ці значення можуть змінюватися.

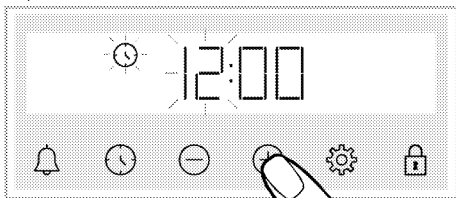
4 Перше використання

Будь ласка, перед початком використання виробу виконайте вказані дії у наступних розділах.

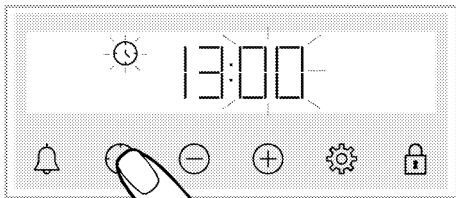
Перше налаштування

i Завжди встановлюйте час доби перед тим, як користуватися духовкою. Якщо ви цього не встановите, у деяких моделях духовки не можна готувати.

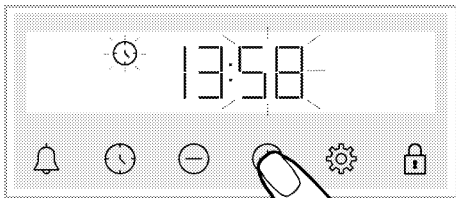
1. Коли піч ввімкнеться вперше, на дисплеї блимає поле годинника «12:00» та позначка.
2. Встановіть час доби, торкнувшись + / -.



3. Натисніть або , щоб активувати поле хвилин.



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись + / -.



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку або .
» Час доби встановлено, і позначка зникає з екрану.

i Якщо час не було встановлено, «12:00» та позначка продовжують блимати, і піч не почне працювати. Щоб ваша духовка працювала, ви повинні підтвердити час доби, встановивши час доби або торкнувшись кнопки о «12:00». Ви можете змінити налаштування часу доби пізніше, як описано в розділі «Налаштування».

i Поточні налаштування часу скидаються у разі відключення живлення. Їх потрібно буде переналаштувати.

Перша чистка

1. Видаліть всі упаковочні матеріали.
2. Витягніть усе приладдя з духової шафи, що поставлено з виробом.
3. Увімкніть виріб на 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином, залишки та шари, які, можливо, залишилися в печі під час виробництва, спалюються та очищаються.
4. Коли ви користуєтесь виробом, виберіть найвищу функцію с найвищу температуру, а також, з якою працюють усі нагрівальні елементи виробу. Див. «Функції печі». Як користуватися піччю ви можете дізнатися у наступному розділі.
5. Зачекайте, поки духовка охолоне.
6. Протріть поверхні виробу вологою ганчіркою або губкою та висушіть тканиною.

Перед використанням приладдя:

Почистіть приладдя, яке виймає з духовки, м'якою губкою для чищення.

ПРИМІТКА 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.

ПРИМІТКА 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 використання духової шафи Вентилятор охолодження (Може не існувати у вашому виробі.)


У вашому виробі використовується вентилятор охолодження. Вентилятор охолодження активується автоматично тоді, коли це необхідно, та охолоджує фронтальну поверхню виробу та меблі. Він автоматично вимикається по завершенню процесу охолодження. Гаряче повітря виводиться через дверцята духової шафи. Забороняється у будь-який спосіб блокувати ці вентиляційні отвори. Невиконання цієї вимоги може призвести до надмірного нагрівання духової шафи. Вентилятор охолодження продовжує працювати під час використання духової шафи або після її вимкнення (приблизно протягом 20-30 хвилин). Якщо ви використовуєте програмні налаштування таймеру духової шафи під час приготування їжі, вентилятор охолодження буде вимкнено по завершенню часу приготування страви разом з усіма іншими функціями. Користувач не може змінювати налаштування часу роботи вентилятора охолодження. Він вмикається та вимикається автоматично. Це не є несправністю.

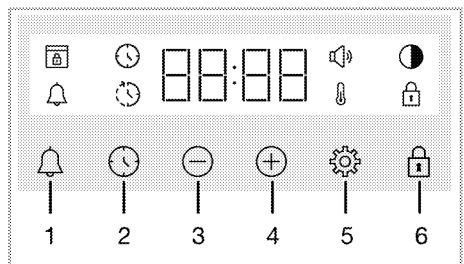
Освітлення духової шафи

Лампа освітлення духової шафи вмикається автоматично на початку приготування страви. У деяких моделях лампа залишається ввімкненою під час приготування їжі, а у інших моделях вона вимикається через деякий час. Якщо ви хочете, щоб лампа духової шафи світила постійно, оберіть функцію «Лампа духовки» за допомогою перемикача функцій.

Функціонування блоку управління піччю









Загальні застереження для пристрою керування піччю.

- i** Максимальний час налаштування для завершення процесу приготування становить 5 години 59 хвилин.
У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.
- i** Під час внесення будь-яких налаштувань відповідні позначки блимають дисплеї. Будь ласка, зачекайте трохи, щоб налаштування були збережені.
- i** Якщо встановлено будь-яке налаштування щодо готування, час доби не може бути змінено.
- i** Якщо час готування встановлено на початку готування, на екрані відобразатиметься час, що залишився.
- i** Якщо встановлено час готування або час закінчення приготування: ви можете автоматично скасувати його, натискаючи на кнопку  протягом тривалого часу.



- 1 Кнопка сигналу попередження
- 2 Кнопка налаштування часу
- 3 Кнопка зменшення
- 4 Кнопка збільшення
- 5 Кнопка налаштувань
- 6 Кнопка блокування кнопок

Символи на дисплеї

-  : Символ часу приготування
-  : Символ закінчення часу приготування*
-  : Символ сигналу попередження
-  : Символ яскравості
-  : Символ блокування кнопок
-  : Символ температури
-  : Символ гучності
-  : Символ блокування дверцят*

* Варюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Увімкнення печі

Вибравши функцію для приготування за допомогою регулятора вибору функції та встановивши певну температуру за допомогою регулятора температури, піч почне працювати.

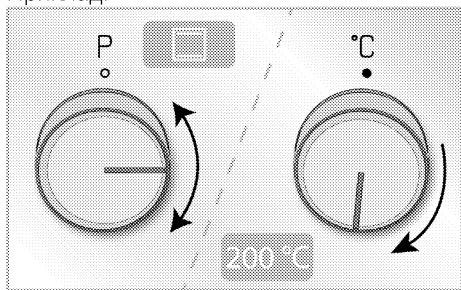
Вимкніть піч

Ви можете вимкнути піч за допомогою повороту ручки вибору функції і регулятора температури до вимкненої (вгору) позиції.



Для приготування в ручному режимі оберіть температуру та робочу функцію печі

Ви можете готувати в ручному режимі (самостійно), не встановлюючи час готування, вибравши температуру та функцію для вашої їжі.

Приклад:





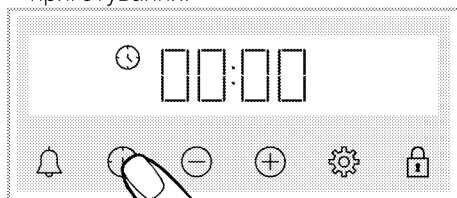
1. За допомогою регулятора вибору функції оберіть функцію, якою бажаєте скористатись для приготування.
2. Встановіть температуру, з якою бажаєте готувати, використовуючи регулятор температури.



» Ваша піч почне працювати негайно за обраною функцією і температурою, та  відобразатиметься на екрані. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне. Піч не вимикається автоматично, оскільки приготування в ручному режимі використовується без встановлення часу приготування. Ви повинні контролювати приготування їжі самостійно і вимикати її. Після закінчення приготування вимкніть духовку, повернувши регулятор вибору функції та регулятор температури в положення вимкнення (вгору).


Готування з встановленням часу приготування.

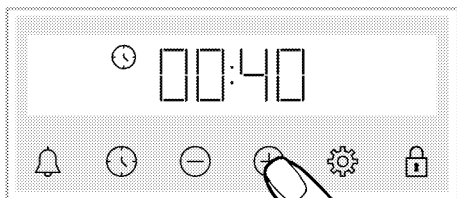
Можете вимкнути духовку автоматично наприкінці певного часу, вибравши температуру та функцію, характерну для вашої їжі, та встановивши таймер на певний час приготування.

1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.



- i** Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування _ 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку  для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок .



3. Встановіть час готування за допомогою кнопок .




- i** Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

4. Поставте страву в піч та встановіть температуру рукою регулятора температури.

» Ваша піч почне працювати одразу за обраною функцією і температурою.

Встановлений час приготування починає відлічуватись та  відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне.



5. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка  блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал

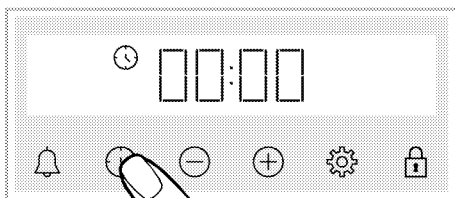
6. Сигнал лунатиме дві хвилини.




Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.



Щоб змінити час завершення приготування на пізніший час: (Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.)

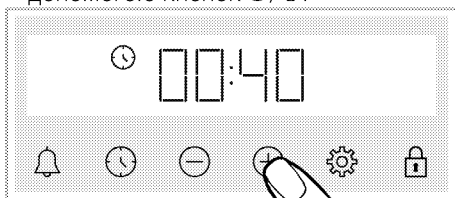
Вибравши температуру та функцію для вашої страви, ви можете встановити час готування та час завершення приготування на більш пізній час, дозволяючи пічці вмикатись та вимикатись автоматично.

1. Виберіть функцію для приготування їжі.
2. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї щодо часу приготування.






- i** Після встановлення функції і температури, ви можете встановити час приготування 30 хвилин, натиснувши безпосередньо на кнопку  для швидкого встановлення часу приготування їжі, а також змінювати час за допомогою кнопок /.

3. Встановіть час готування за допомогою кнопок /.





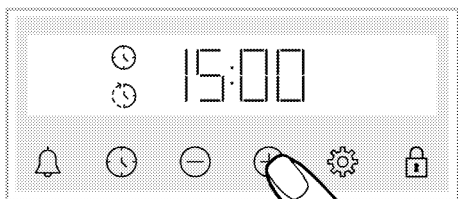
- i** Час готування збільшується на 1 хвилину в перші 15 хвилин, через 15 хвилин збільшується на 5 хвилин.

» Після встановлення часу приготування, позначка  постійно відображається на екрані.

4. Тисніть на  поки позначка  часу завершення приготування не з'явиться на дисплеї.



5. Встановіть час завершення готування за допомогою кнопок /.



» Після встановлення часу завершення приготування, позначка ⌚ та позначка ⌚ протягом встановленого часу буде постійно на дисплеї. Як тільки починається готування, позначка ⌚ зникне.

6. Поставте страву в піч та встановіть температуру ручкою регулятора температури.

» **Піч обчислює час початку готування, віднімаючи час готування від встановленого часу завершення приготування.** Коли підійде час початку готування, обраний режим активується і піч нагрівається до встановлених температур. Встановлений час приготування починає відлічуватись та відображається на дисплеї. Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка ⌚ зникне.

7. Після спливання часу готування, на екрані з'явиться "End" позначка ⌚ блиматиме і таймер подаватиме звуковий сигнал

8. Сигнал лунатиме дві хвилини. Натисніть на будь-яку кнопку, щоб зупинити сигнал. Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.

i Якщо в кінці сигналу натиснути якусь кнопку, піч знову почне працювати. Щоб уникнути повторної роботи духовки після сигналу, поверніть ручки регулятора температури та функцій до «0» положення (вимкнено) і вимкніть піч.

Готування на парі

Придбана духовка оснашена функцією готування на парі. Використання пари забезпечує кращі результати готування. Пара забезпечує яскравішу поверхню,

більш хрустку скоринку та більш значне збільшення розміру випічки. Більш того, за допомогою пари зменшується втрата вологи в м'ясі, забезпечуючи його більшу соковитість та більш витончений смак.

i Готувати на парі можна лише за допомогою режимів готування на парі, зазначених у посібнику користувача.

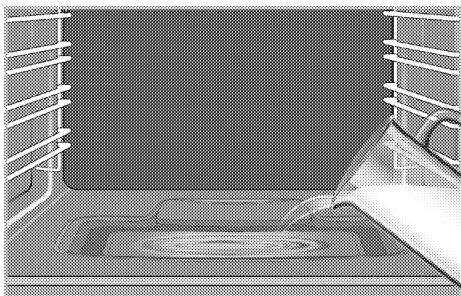
i Після закінчення готування на парі і відкриття дверцят духовки конденсат, що утворюється на дверцятах духовки, може стікати в навколишній простір. Протріть конденсат одразу після відкриття дверцят духовки.

i Тримайтеся подалі, відкриваючи дверцята духовки, оскільки пара та гаряче повітря можуть виділятися під час і після готування на парі. Пара, що виділяється, може спричинити опіки шкіри рук і обличчя або очей.

i Якщо вода залишається всередині духовки, висушуйте залишок води сухою ганчіркою після кожного готування на парі, почекавши охолодження духовки. В іншому випадку залишкова вода може призвести до утворення накипу.

Зауваження щодо процесу готування на парі.



1. Зверніться до таблиці з рекомендаціями щодо приготування страв на парі, щоб визначити режим, температуру, час і необхідний об'єм води, що додається. Для страв, не зазначених у таблиці, можна визначити ці значення самостійно.
2. Залежно від страви, що готується, налейте необхідний об'єм води в резервуар на дні духовки.



- i** Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займісті речовини, спирт, тверді частки.

3. За допомогою перемикача режимів задайте бажаний робочий режим приготування на парі.

4. За допомогою терморегулятора задайте бажану температуру.

» Ваша духовка негайно почне працювати відповідно до вибраного режиму і температури, при цьому на дисплеї відобразатиметься значок . Коли температура всередині духовки досягне встановленої температури, позначка  зникне.

5. Розмістіть підготовлені інгредієнти страви на рекомендованій полиці.



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

» Почнеться процес готування.

6. Щоб вимкнути духовку після закінчення процесу готування, встановіть кнопки вибору режиму та температури в положення «вимкн.».





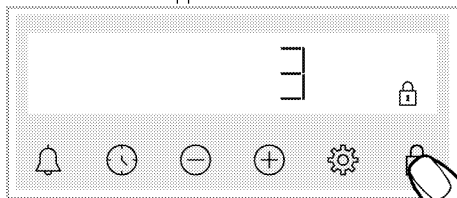
Після кожного циклу приготування за допомогою пари необхідно перевіряти наявність води на дні духової шафи. У разі наявності води, її необхідно витерти сухою тканиною після охолодження духової шафи. У іншому випадку така вода може стати причиною утворення вапнякового осаду на дні духової шафи.




Параметри

Активация блокування кнопок


Ви можете запобігти зовнішньому впливу на блок управління, активувавши функцію блокування кнопок.

1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.



» З'являється позначка  та на дисплеї починається відлік 3-2-1. Коли відлік закінчується, активується блокування кнопок. Якщо натиснути будь-яку кнопку коли встановлено блокування, таймер зробить звуковий сигнал і позначка  блиматиме .






Якщо ви перестанете тиснути кнопку  до закінчення відліку, блокування кнопок не активується.



Кнопки таймера не можна використовувати пока блокування кнопок On. Блокування кнопок не буде скинуто у разі відключення живлення.

Вимкнення блокування кнопок

1. Тисніть на  поки позначка  не зникне з дисплею.



» Позначка  зникне, а блокування кнопок вимкнеться на дисплеї.

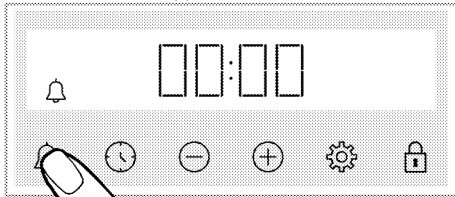
Встановлення сигналу




Ви також можете використовувати таймер виробу для будь-якого нагадування або попередження, окрім приготування їжі.

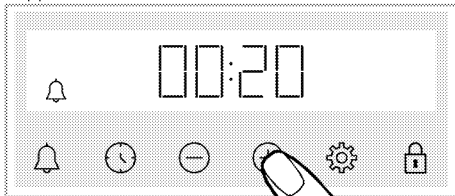
Будильник не впливає на роботу духовки. Використовується в попереджувальних цілях. Наприклад, ви можете використовувати будильник, коли хочете в певний час перевернути їжу в печі. Як тільки час, встановлений вами, мине, пролунає звуковий сигнал попередження.


i Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.


1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.



2.  Встановіть час будильника за допомогою кнопок  / .







» Після встановлення часу сигналу, позначка  продовжує світитись і на дисплеї починається відлік часу. Якщо час сигналу і час готування встановлюються одночасно, на дисплеї відобразиться коротший час.

3. Після спливання часу сигналу, позначка  почне блимати та лунає звуковий сигнал.

Вимкнення сигналу

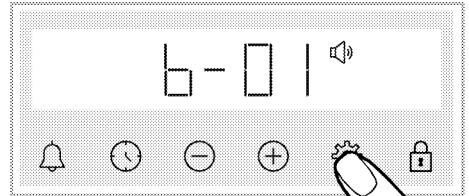
1. Після спливання часу, протягом двох хвилин лунатиме сигнал. Торкніться будь-якої кнопки щоб зупинити сигнал.
» Сигнал припиняється і час доби з'явиться на дисплеї.



Якщо ви хочете скасувати сигнал:

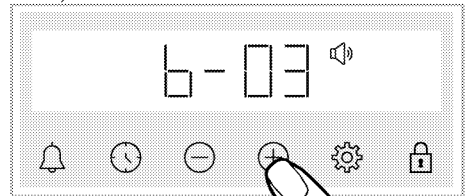
1. Торкніться  поки на дисплеї не з'явиться позначка  щоб скинути час сигналу. Тисніть кнопку  поки не з'явиться «00:00».
2.  ви також можете скасувати будильник тривалим натисканням кнопки.


Зміна рівня гучності

1. Тисніть кнопку  поки на дисплеї не з'явиться позначка .



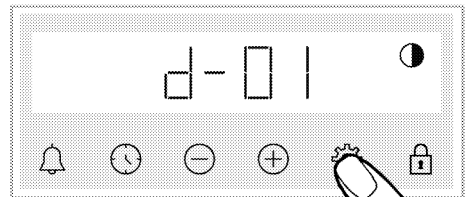
2. Встановіть потрібний рівень за допомогою кнопок  / . (**b-01-b-02-b-03**)





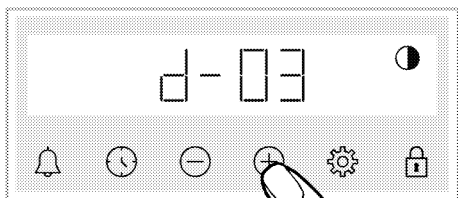
3. Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.

Налаштування яскравості дисплея

1. Тисніть кнопку  поки на дисплеї не з'явиться позначка .







2. Встановіть бажану яскравість за допомогою кнопок  / . (**d-01-d-02-d-03**)

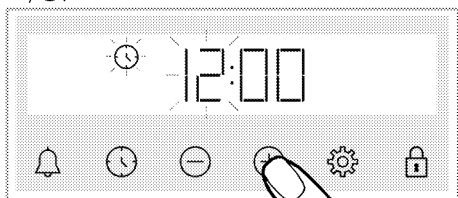


» Натисніть кнопку  для підтвердження, або налаштування активується незабаром без натискання кнопки.

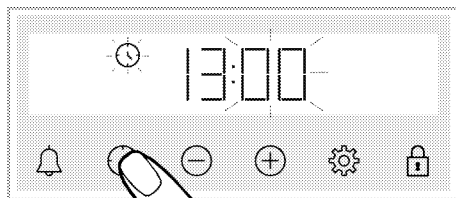
Зміна часу доби



На вашій печі: щоб змінити час доби, який ви встановили раніше,

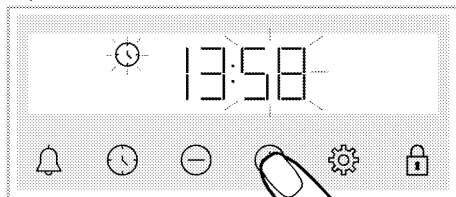
1. Тисніть на  поки позначка  не з'явиться на дисплеї.
2. Встановіть час доби, торкнувшись  / .






3. Натисніть на кнопці, щоб активувати поле хвилин.  



4. Встановіть хвилини дня, торкаючись  / .



5. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку  або .
- » Час доби встановлено, і позначка  зникає з екрану.

6 Загальна інформація щодо приготування їжі

У цьому розділі ви знайдете поради щодо підготування та приготування ваших страв.

Також ви зможете дізнатися про приготування деяких зі страв, які були випробовані виробником, та найбільш важливі налаштування для цих страв. Також у розділі зазначені відповідні налаштування духової шафи та приладдя, що необхідне для цих страв.

Загальні застереження про приготування їжі в духовці

- Відкриваючи дверцята духовки під час приготування їжі або після приготування може з'явитися гаряча пара. Пара може спричинити опіки шкіри рук, обличчя або очей. Відкриваючи дверцята духовки, відійдіть подалі.
- Інтенсивна пара, що утворюється під час приготування їжі, може утворювати конденсовані краплі води на внутрішній та зовнішній стороні духовки та на верхніх частинах меблів через різницю температур. Це нормально та є звичайним фізичним явищем.
- Температурні та часові значення для приготування їжі можуть бути різними в залежності від рецепту та об'єму. З цієї причини ці значення наводяться як діапазони.
- Завжди виймайте зайве приладдя з духовки перед початком приготування. Приладдя, яке залишиться в духовці, може перешкоджати приготуванню їжі із відповідними значеннями.
- Щодо продуктів, які ви будете готувати за власним рецептом, ви можете знайти подібні продукти, наведені в таблицях приготування.
- Використання приладдя, що постачаються з виробом, зробіть приготування ще кращім. Завжди дотримуйтесь попереджень та інформації, наданої виробником щодо іншого приладдя, яке ви будете використовувати.

- Наріжте жирозахисний папір, який ви будете використовувати при приготуванні їжі, у відповідних розмірах до тієї ємності, в якій будете готувати. Якщо жирозахисний папір перевищує розмір контейнера за виходить за його межі, може спричинити підпал та вплинути на якість вашої їжі. Використовуйте жиростійкий папір у відповідному вказаному на ньому температурному діапазоні.
- Для кращого приготування їжі, помістіть її на рекомендовану правильну полицю. Не змінюйте положення полиці під час готування.

Випічка та їжа в духовці

Загальна інформація

- Ми рекомендуємо використовувати приладдя виробу для вдалого готування. Якщо ви збираєтесь використовувати інше приладдя, віддайте перевагу темному жаростійкому приладдю, такому що не липне.
- Якщо рекомендується попереднє нагрівання в таблиці приготування їжі, обов'язково поставте їжу в піч після попереднього нагрівання.
- Якщо ви збираєтесь готувати за допомогою посуду на решітці для грилю, поставте його посередині решітки, а не біля задньої стінки.
- Всі матеріали, які використовуються для виготовлення виробів тіста, повинні бути свіжими і кімнатної температури.
- Стан приготування продуктів може змінюватися залежно від кількості їжі та розміру посуду.
- Металеві, керамічні та скляні форми продовжують час варіння, а нижня поверхня кондитерських виробів не рівномірно підрум'янюється.
- Якщо ви використовуєте кулінарний папір під час готування, на нижній поверхні їжі може спостерігатися невелике підрум'янення. У цьому випадку вам може знадобитися

продовжити час приготування приблизно на 10 хвилин.

- Значення, вказані в таблицях приготування, визначаються в результаті випробувань, проведених в наших лабораторіях. Значення, які підходять для вас, можуть відрізнитися від цих значень.
- Покладіть їжу на відповідну полицю, відповідно до рекомендацій в таблиці приготування. Дивіться нижню полицю печі на полиці 1.

Поради для випікання тортів

- Якщо торт занадто сухий, підвищити температуру на 10 ° C і скорочує час випічки.
- Якщо пиріг вологий, використовуйте невелику кількість рідини або зменшіть температуру на 10 ° C.
- Якщо верх торта згорів, поставте його на нижню полицю, зменшіть температуру і збільшіть час випікання.
- Якщо він добре готується всередині, але зовні липкий, використовуйте меншу кількість рідини, зменшіть температуру та збільште час готування.

Поради для готування випічки

- Якщо випічка занадто суха, збільшіть температуру на 10 ° C і скоротіть час приготування. Намочіть шар тіста соусом, що складається з молочної, олійної, яєчної та йогуртової суміші.
- Якщо випічка готується повільно, переконайтеся, що товщина приготованого тіста не переповною деко.
- Якщо тісто підрум'янюється на поверхні, але дно не готується, переконайтеся, що кількість соусу, який ви будете використовувати для випічки, не буде занадто великим на дні випічки. Для рівномірного підрум'янення спробуйте рівномірно розподілити соус між шарами тіста та випічкою.
- Випікайте у положенні та температурі, відповідно до таблиці готування. Якщо дно все ще недостатньо підрум'янилося, поставте його на нижню полицю для наступного приготування.

Стіл для приготування тістечок і страв у духовці

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Аксесуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Торти в лотку	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	180	30 ... 40
Торти в формі	Форма для торта на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	180	30 ... 40
	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40
Печиво	Лоток для тістечок*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	170	25 ... 35
	Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	3	170	20 ... 30
Тістечко з тіста	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	35 ... 45
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2	180	35 ... 45
Пірог	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	180	20 ... 30
Цілісний хліб	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	30 ... 40
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	3	200	30 ... 40
Лазанья	Скляна / металева прямокутна форма на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2 або 3	200	30 ... 40
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70
Піца	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	200 ... 220	10 ... 20
	Стандартний лоток*	Функція піци	3	250	8 ... 15

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Маленькі торти	2 _ Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	150	25 ... 40
	4 _ Лоток для тістечок*				
Печиво	2 _ Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	170	25 ... 35
	4 _ Лоток для тістечок*				
Тістечко з тіста	1 _ Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	1 _ 4	180	35 ... 45
	4 _ Лоток для тістечок*				
Пірог	2 _ Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	2 _ 4	180	20 ... 30
	4 _ Лоток для тістечок*				

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Стіл для приготування Еко-нагрівання вентилятором - робоча функція

- Не змінюйте температуру приготування після початку приготування Еко-нагрівання вентилятором - робоча функція.
- Не відчиняйте дверцята під час приготування страв Еко-нагрівання вентилятором - робоча функція. Якщо дверцята не відкриваються, внутрішня температура оптимізується для економії енергії і може відрізнятись від показаної на дисплеї.
- Не попередньо розігрівайте в режимі Еко-нагрівання вентилятором.

Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Маленькі торти	Стандартний лоток*	3	160	25 ... 35
Печиво	Стандартний лоток*	3	180	25 ... 35
Тістечко з тіста	Стандартний лоток*	3	200	45 ... 55
Пірог	Стандартний лоток*	3	200	35 ... 45

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

М'ясо, риба та птиця

Ключові моменти щодо смаження

- Приправляйте курку, індичку та великі шматки м'яса лимонним соком і перцем перед тим, як готувати, це підвищить якість вашої страви.
- Приготування м'яса на кістці потребує на 15-30 хвилин більше, ніж при обсмаженні філе.
- Ви повинні розрахувати приблизно 4-5 хвилин часу варіння на сантиметр товщини м'яса.
- Після закінчення часу готування залиште м'ясо в печі приблизно на 10 хвилин. Сік м'яса краще розподіляється із смаженим м'ясом і не виходить, коли м'ясо розрізається.

- Рибу слід помістити на полиці середнього або низького рівня в жаростійкій тарілці.

- Готуйте продукти, рекомендовані на кулінарному столі, на одному лотку.

Стіл для приготування м'яса, риби та птиці

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Стейк (цілий) / Смажений (1 кг)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	15 хв 250/маx, потім 180 ... 190	60 ... 80
Бараняча ніжка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	15 хв 250/маx, потім 170	110 ... 120
Смажена курка (1.8-2 кг)	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	15 хв 250/маx, потім 190	60 ... 80
	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Нагрівання вентилятором	2	200 ... 220	60 ... 80
	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Функція «3D»	2	15 хв 250/маx, потім 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	1	25 хв 250/маx, потім 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартний лоток*	Функція «3D»	1	25 хв 250/маx, потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	200	20 ... 30
	Дротяний гриль* Поставте один лоток на нижню полицку	Функція «3D»	3	200	20 ... 30

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Червоне м'ясо, риба та м'ясо птиці швидко підрум'янюються на грилі, тримають красиву скоринку і не висихають. Філейне м'ясо, м'ясо на шпакках, сосиски, а також соковиті овочі (помідори, цибуля і т. д.) особливо підходять для гриля.

Загальні попередження:

- Непридатна для грилю їжа несе небезпеку пожежі. Готуйте на грилі

тільки ту їжу, яка підходить для сильного вогню грилю. Також не кладіть їжу занадто далеко в задню частину гриля. Це найгарячіша зона, і жирна їжа може загорітися.

- **Зачиніть дверцята печі під час грилювання. Ніколи не готуйте на грилі із відкритими дверцятами духовки. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!**

Ключові моменти готування на грилі

- Готуйте їжу якомога більш подібної товщини та ваги для гриля.
- Покладіть шматки, які слід обсмажити, на решітці для гриля або деко, розподіливши їх, але не перевишуючи розмірів нагрівача.
- Залежно від товщини шматочків, що підлягають обсмажуванню, час приготування, наведений в таблиці, може відрізнятись.

- Посуньте решітчатий мангал або решітчатий деко для гриля на потрібний рівень в печі. Якщо ви готуєте на решітці, посуньте деко печі на нижню полицю, щоб зібрати олію. Деко для духовки, який ви розмістите, повинен бути розміром покриваючим всю площу гриля. Таке деко може не входити у комплект виробу. Налийте трохи води в піддон духовки для легкого очищення.

Стіл для смаження

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Риба	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Шматочки курки	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 35
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30
Відбивна з баранини	Дротяний гриль	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (нарізаний)	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Відбивна з телятини	Дротяний гриль	4 - 5	250	25 ... 30
Овочевий ґратен	Дротяний гриль	4 - 5	220	20 ... 30
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі. Переверніть шматочки страви через 1/2 загального часу смаження.

Готування на пару

Загальна інформація

- Приготування на пару можна готувати лише за допомогою функцій приготування на пару, зазначених у посібнику. Щодо функцій приготування на пару, див. Розділ "Функції печі".
- Якщо на кухонному столі пропонується розігрівання, обов'язково після попереднього нагрівання поставте їжу в духовку. Час, вказаний під час поливу,

вказує час, що минув після попереднього нагрівання.

- Стіл для приготування містить рекомендації щодо приготування, перевірені виробником. Ви можете визначити кількість води, температуру, функцію приготування за допомогою пари та час приготування, не вказаний у таблиці.
- Готуйте за допомогою пари на одному піддоні.

Стіл для приготування їжі на пару

Пропозиції щодо приготування на одному лотку - Функція «3D»

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Кількість води для використання (мл)	Час зволоження (мін.)	Час приготування (хв) (приблизно)	Прибл. вага (у г)
Цілісний хліб	Стандартний лоток*	2	200	200	перед розігрівом	30 ... 35	820
Ціла курка з овочами)	Стандартний лоток*	2	25 хв 250/маж, потім 190	250	перед розігрівом	60 ... 70	2000
Реберний стейк	Стандартний лоток*	3	180	250	перед розігрівом	65 ... 75	1000

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Кількість води для використання (мл)	Час зволоження (мін.)	Час приготування (хв) (приблизно)	Прибл. вага (у г)
Баранячий батог з овочами	Стандартний лоток*	3	170	350	перед розігрівом	90 ... 110	2000
Дріжджовий домашній пончик	Стандартний лоток*	3	180	200	перед розігрівом	25 ... 35	1200
Чізкейк	Стандартний лоток*	3	120	200	перед розігрівом	45 ... 55	1450

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

Тестові продукти

- Продукти в цій таблиці для приготування готуються відповідно до стандарту EN 60350-1 для полегшення

тестування продукту контрольними установами.

Стіл для приготування страв на пробу Пропозиції щодо приготування на одному лотку

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	140	20 ... 30
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	140	15 ... 25
Маленькі торти	Стандартний лоток*	Верхній і нижній нагрівальні елементи	3	160	25 ... 35
	Стандартний лоток*	Нагрівання вентилятором	Моделі з дротяними полицками: 3 Моделі без дротяних полицок: 2	150	25 ... 35
Бісквіт	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	160	30 ... 40
	Кругла форма для торта діаметром 26 см із затискачем на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	160	30 ... 40

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Яблучний пиріг	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Верхній і нижній нагрівальні елементи	2	180	50 ... 70
	Кругла чорна металева форма діаметром 20 см на дротяному грилі**	Нагрівання вентилятором	2	170	50 ... 70

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Пропозиції щодо приготування на двох лотках

Страви	Акcesуар для використання	Робоча функція	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Пісочне печиво (солодке печиво)	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	140	15 ... 25
Маленькі торти	2-Стандартний лоток* 4-Лоток для тістечок*	Нагрівання вентилятором	2 - 4	Моделі з дротяними полицками: 150 Моделі без дротяних полицок: 140	Моделі з дротяними полицками: 25 ... 40 Моделі без дротяних полицок: 30 ... 45

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів.

* Ці акcesуари можуть не входити у комплект вашого виробу.

** Ці акcesуари не входять у комплект вашого виробу. Вони є у продажу.

Гриль

Страви	Акcesуар для використання	Положення полицки	Температура (°C)	Час приготування (хв) (приблизно)
Підсмажений хліб	Дротяний гриль	4	250	1 ... 4
Фрикаделька (яловичина) - 12 шматочки	Дротяний гриль	4	250	20 ... 30

Переверніть страву через 1/2 загального часу смаження.

Рекомендується попередньо розігрівати протягом 5 хвилин всі страви, які готуються на грилі.

7 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація щодо очищення

⚠ Загальні попередження

- Зачекайте, поки виріб охолоне, перш ніж його чистити. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!
- Не наносіть миючі засоби безпосередньо на гарячі поверхні. Це може призвести до постійних плям.
- Прилад слід ретельно очищати та висушувати після кожного використання. Так, залишки їжі легко очишаються, і ці залишки не буде спалено при повторному використанні виробу. Таким чином, термін служби приладу продовжується, і зменшуються кількості часто виникаючих проблем.
- Не використовуйте засоби для чищення парою.
- Деякі миючі та чистячі засоби можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте абразивні миючі засоби, чистячі порошки, чистячі креми, засоби видалення накипу або гострі предмети.
- Не потрібно використовувати спеціальні миючі засоби для чищення після кожного використання. Очистіть прилад посудомийним засобом, теплою водою та м'якою тканиною або губкою та висушіть сухою тканиною з мікрофібри.
- Упевнитесь, що повністю витераєте залишки рідини після чищення та негайно відчішаєте будь-яку їжу, яка бризкає під час готування.
- Не мийте будь-які компоненти приладу в посудомийній машині.

Поверхні з нержавіючої сталі

- Не використовуйте чистячі засоби, що містять кислоту або хлор, для очищення поверхонь та ручок з нержавіючої сталі.
- Поверхня з нержавіючої сталі може змінювати колір з часом. Це нормально. Після кожного використання очищайте миючим

засобом, придатним для поверхонь з нержавіючої сталі.

- Чистіть м'якою мильною тканиною та рідким (не дряпаючим) миючим засобом, придатним для нержавіючих поверхонь, обережно протираючи в одному напрямку.
- Негайно, не чекаючи видаляйте вапно, масло, крохмаль, молоко та білкові плями на нержавіючих і скляних поверхнях. Плями можуть іржавіти протягом тривалого часу.

Емальовані поверхні

- Після кожного використання очистіть емальовані поверхні за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо ваш виріб має функцію легкого очищення парою, ви можете зробити легке очищення парою від легких непостійних забруднень. (Див. розділ «Легке очищення парою»)
- Для видалення стійких плям можна використовувати очишувач для духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгову марку придбаного вами виробу, а також металевий шкребок, що не дряпає поверхню. Не використовуйте очишувач, призначений для зовнішніх поверхонь духовки.
- Піч повинна охолонути для прибирання в зоні приготування. Чищення на гарячих поверхнях створить як пожежну небезпеку, так і може призвести до пошкодження поверхні з емалі.

Каталітичні поверхні

- Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичними стінками. Це залежить від моделі.
- Каталітичні стінки мають легку матову і пористу поверхню. Не слід очищати каталітичні стінки печі.
- Каталітичні поверхні поглинають олію завдяки її пористій структурі і починають блищати, коли поверхня

насичена олією, в цьому випадку рекомендується замінити деталі.

Скляні поверхні

- При очищенні скляних поверхонь не використовуйте скребки з твердих металів та абразивні миючі матеріали. Вони можуть пошкодити скляну поверхню.
- Очистіть виріб за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини з мікрофібри для скляних поверхонь, та висушіть його сухою тканиною.
- Якщо після чищення залишився миючий засіб, протріть його холодною водою і висушіть м'якою та сухою тканиною з мікрофібри. Залишки миючого засобу можуть пошкодити скляну поверхню наступного разу.
- Ні в якому разі не слід очищати висушені залишки на скляній поверхні зубчастими ножами, металевою губкою або подібними дряпаючими інструментами.
- Ви можете видалити плями кальцію (жовті плями) на скляній поверхні за допомогою комерційно доступного засобу для видалення накипу за допомогою засобу, с такими складовими як оцет або лимонний сік.
- Якщо поверхня сильно забруднена, нанесіть губкою засіб для чищення на пляму і довго чекайте, щоб вона зпрацювала. Потім очистіть скляну поверхню мокрою ганчіркою.
- Знебарвлення та плями на скляній поверхні це нормально та не є дефектами.

Пластикові деталі та пофарбовані поверхні

- Очистіть пластикові частини та пофарбовані поверхні за допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою.
- Не використовуйте тверді металеві скребки та абразивні чистячі засоби. Вони можуть пошкодити поверхні.
- Переконайтеся, що з'єднання частин приладу не залишаються вологими та з миючим засобом. В іншому випадку

на цих з'єднаннях може виникнути корозія.

Чищення приладдя

Якщо інше не вказано в посібнику користувача, не мийте приладдя виробу в посудомийній машині.

Очищення панелі управління

- Під час очищення панелей та ручи регулятора, протріть панель та ручку вологою м'якою тканиною та висушіть сухою тканиною. Не знімайте ручки та прокладки під ними для чищення панель управління. Так можна пошкодити панель управління та ручки.
- Під час чищення панелей з нержавіючої сталі та ручки регулятора не використовуйте засоби для чищення нержавіючої сталі на ручках та біля них. Індикатори навколо регуляторів можуть бути пошкоджені.
- Сенсорні кнопки слід очистити за допомогою вологої м'якої ганчірки та висушити сухою ганчіркою. Якщо ваш виріб має функцію блокування елементів управління, перед проведенням очищення панелі управління слід застосувати цю функцію. Інакше сенсорні кнопки можуть працювати неправильно.

Очищення внутрішньої частини духовки (зона приготування їжі)

Дотримуйтесь кроків очищення, описаних у розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типів поверхні у вашій духовці.

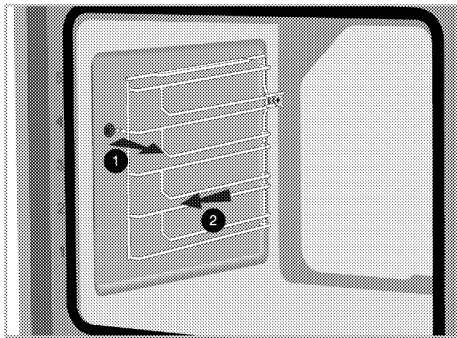
Очищення бічних стінок печі

Бічні стінки в зоні готування можуть бути покриті тільки емаллю або каталітичним стінками. Це залежить від моделі. Якщо є каталітична стінка, для отримання інформації зверніться до розділу «Каталітичні стінки».

Якщо ваш виріб з решітчастою полицкою, зніміть решітчасту полицю перед чищенням бічних стінок. Потім завершіть очищення, як описано в розділі «Загальна інформація про очищення» відповідно до типу бічної стінки.

Щоб зняти бічні решітчаті полиці:

1. Зніміть передню частину решітчастої полицьки, потягнувши її за бічну стінку в зворотному напрямку.
2. Потягніть решітчасту полицьку до себе, щоб повністю її зняти.



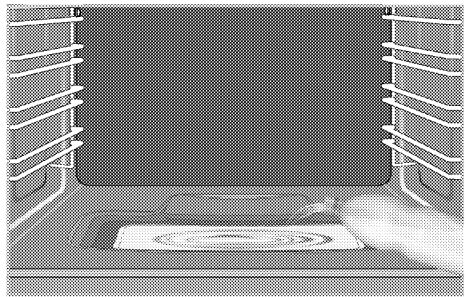
3. Для повторного закріпити полиці, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку.

Очищення резервуара для води на дні духової шафи

Залежно від частоти операцій готування на пару та легкого очищення паром, а також жорсткості використовуваної води, в резервуарі для води на дні духової шафи може утворюватися вапняний наліт.

Щоб позбутися вапна, яке може утворюватися в резервуарі для води на дні духової шафи після операцій готування на пару та легкого парового очищення, після кожної другої або третьої операції виконайте нижченаведені дії.

1. Додайте в резервуар для води на дні духової шафи 350 см³ білого оцту (з кислотністю не вище 6 %).



2. Зачекайте принаймні 30 хвилин, щоб оцет розчинив залишки вапна при кімнатній температурі.
3. Спочатку очистіть резервуар для води м'якою вологою ганчіркою, а потім витріть сухою ганчіркою.

i Не використовуйте для очищення резервуара з водою на дні духовки засоби для чищення, що містять кислоти або хлориди. Не дозволяється зіскрібати вапняний наліт, який може утворитися в резервуарі для води на дні духової шафи. Інакше дно виробу буде пошкоджено.

Для того, щоб підвищити ефективність очищення від вапна, яке може накопичуватися в резервуарі для води, розміщеному на основі духовки, після кожних 10 використань на додаток до наведених вище кроків видалення накипу виконайте нижченаведені дії.

Виберіть робочий режим, під час виконання якого є увімкненим нижній нагрівач, і увімкніть духовку на 2-3 хвилини при температурі 100 °C. Після цього вимкніть духовку та видавіть засіб для очищення духовки та гриля, рекомендований на веб-сайті з інформацією про торгову марку придбаного вами виробу, в резервуар для води, розмішений на основі духовки, та залиште його там на 5 хвилин. Через 5 хвилин протріть резервуар для води, розмішений на основі духовки, вологою ганчіркою з мікрофібри та висушіть.

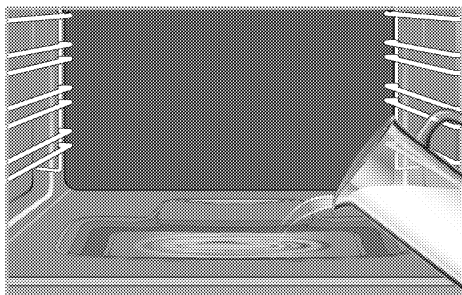
Легке чищення парою

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі.

Легке очищення можливо коли бруд (не надто довго чекаючи) розм'якшується парою, яка утворюється всередині печі, і краплі води конденсуються на внутрішніх поверхнях печі.

1. Вийміть усе приладдя з печі.
2. Наповніть 200 мл води в басейні на основі печі.

i Не використовуйте дистильовану чи фільтровану воду. Використовуйте бутильовану воду. Не додавайте до бачка з водою будь-які розчини, що містять займисті речовини, спирт, тверді частки.



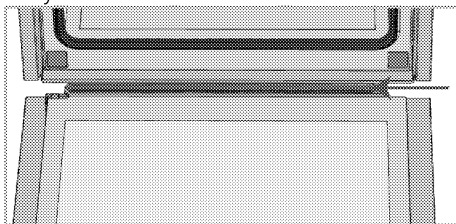
3. Встановіть духовку на режим легкого очищення парою і ввімкніть на 20 хвилин при 100 ° С.

Відкрийте дверцята негайно і протріть внутрішні поверхні духовки вологою губкою або ганчіркою. Відкриваючи дверцята пара буде виходити. Це може призвести до опіку. Будьте обережні, відкриваючи дверцята печі.

Використовуйте теплу воду з миючою рідиною, м'якою ганчіркою або губкою, щоб очистити стійкий бруд і протріть її сухою ганчіркою.

i Під час легкого режиму парового очищення вода, яка знаходиться в басейні біля основи духовки, щоб пом'якшити злегка утворені залишки / бруд у порожнині духовки, випаровуватиметься і конденсуватиметься в порожнині духовки та внутрішньому склі дверцят духовки, отже вода може капати коли дверцята духовки відчинені. Витріть конденсат, як тільки відкриються дверцята духовки.

Варіюється залежно від моделі виробу. Може не бути у вашому виробі. У каналі резервуару під духовкою може накопичуватися вода чи волога, що утворилися у наслідок конденсації. Після використання очистіть цей канал басейну вологою ганчіркою, а потім висушіть.



Очищення дверцят духовки

i Не використовуйте жорсткі абразивні чистячі засоби, металеві скребки, металеві мочалки або відбілювачі для чищення скла передніх дверцят печі.

i Внутрішнє скло дверцят печі покрите матеріалом, що легко чиститься. Не використовуйте абразивні чистячі засоби, скребки з твердих металів, металічну губку або відбілювачі, наприклад, хлор.

Ви можете зняти дверцята печі та скляні дверцята для їх очищення. Як зняти дверцята та вікна, пояснено в розділах «Зняття дверцят печі» та «Зняття внутрішніх стекол дверцят». Вийнявши внутрішнє скло дверей, очистіть його за

допомогою миючого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть їх сухою ганчіркою. Протріть скло оцтом, а потім промийте його, щоб прибрати вапняний наліт, який може утворитися на склі духовки.

Зняття дверцят печі

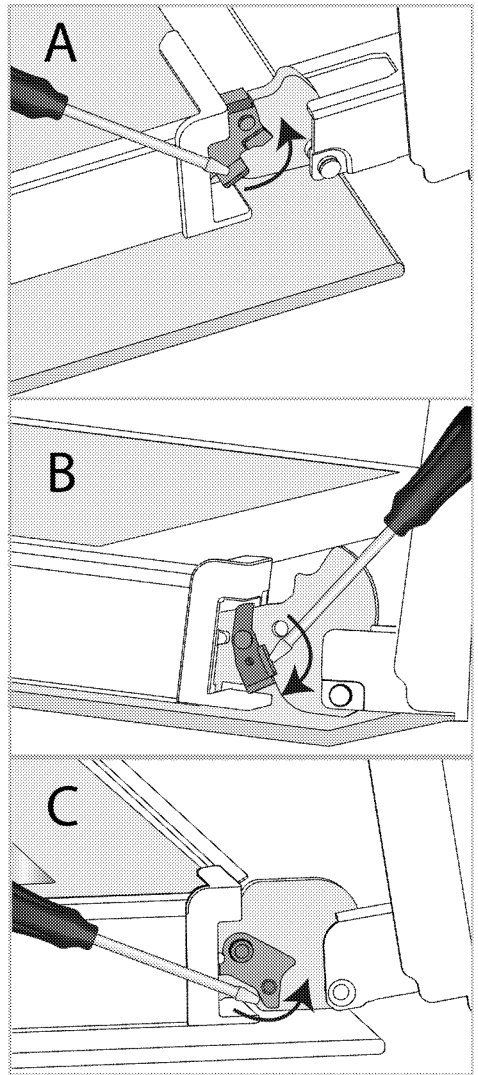
1. Відкрийте дверцята печі.
2. Відкрийте затиски цоколя на передній панелі дверцят праворуч і ліворуч, натиснувши вниз, як показано на малюнку.

Тип шарніра (А), (В), (С) залежить від моделі виробу. На малюнках нижче показано, як відкрити всі типи петель.

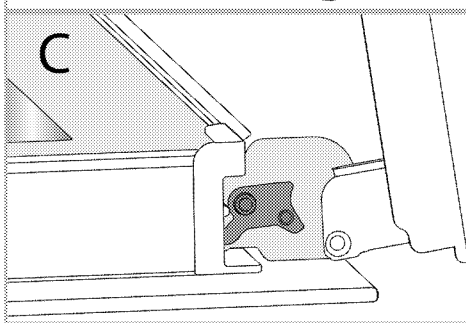
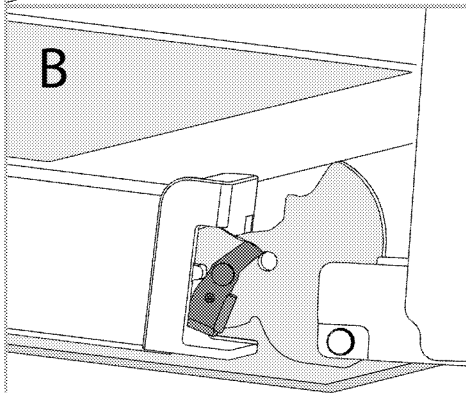
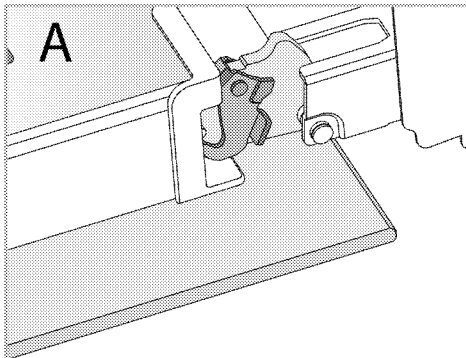
(А) петля типу доступна для звичайних типів дверей.

(В) петля типу доступна у типах м'яких дверей.

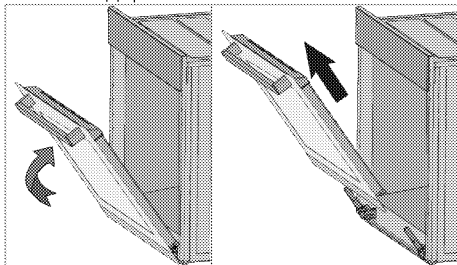
Петля типу (С) доступна у типах м'яких дверей, що відкриваються / закриваються.



Шарнірний замок - закриті положення



Шарнірний замок - відкрите положення
3. Поставте дверцята духовки в напіввідкрите положення.



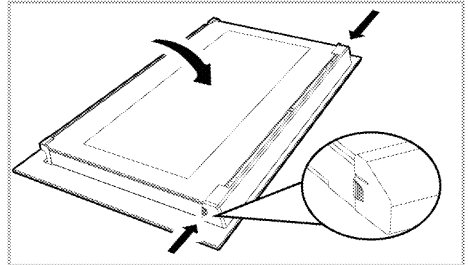
4. Потягніть дверцята вгору, щоб звільнити її з правої та лівої петель і вийняти її.

i Для повторного закріпити дверцят, кроки що застосовуються при їх вийманні, мають бути виконані від кінця до початку. Встановлюючи двері, обов'язково закрийте затиски шарніру.

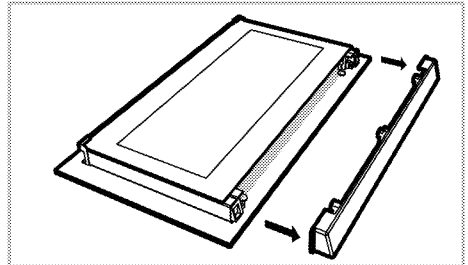
Зняття внутрішнього скла дверцят печі

Внутрішнє скло передніх дверцят виробу може бути видалено для чищення.

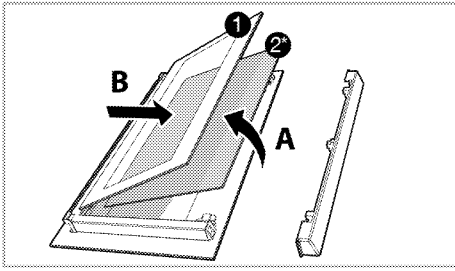
1. Відкрийте дверцята печі.



2. Потягніть пластикову деталь, прикріплену у верхній частині вхідних дверцят, до себе, одночасно натискаючи на точки тиску з обох боків деталі і виймайте її.



3. Як показано на малюнку, обережно підніміть найглибше скло до «А», а потім вийміть його, потягнувши в напрямку «В».



- 1 Сама остання внутрішня скляна панель
- 2* Внутрішня скляна панель (Може не існувати у вашому виробі.)
4. Якщо ваш виріб має внутрішнє скло (2), повторіть той самий процес, щоб від'єднати його (2).
5. Перший крок перегрупування дверей – зібрати внутрішнє скло (2). Покладіть скошений край скла відповідно до скошеного краю пластикового слоту. (Якщо ваш виріб має внутрішнє скло). Внутрішнє скло (2) має бути прикріплене до пластикового слоту, найближчого до найглибшого скла (1).
6. Прикріплюючи найглибше скло (1), зверніть увагу на розміщення друкованої сторони скла на другому внутрішньому склі. Важливо розмістити нижні кути найглибшого скла (1), щоб відповідати нижнім пластиковим слотам.
7. Притисніть пластиковий компонент до рами, поки не почується звук «кляцання».

Чищення лампи печі

У випадку, якщо скляна дверцята лампи печі в зоні приготування забрудниться: очистіть за допомогою м'якого засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини або губки та висушіть сухою ганчіркою. У разі несправності лампи духовки ви можете замінити лампу духовки, дотримуючись інструкцій наступних розділів.

Заміна лампи духовки

⚠ Загальні попередження:

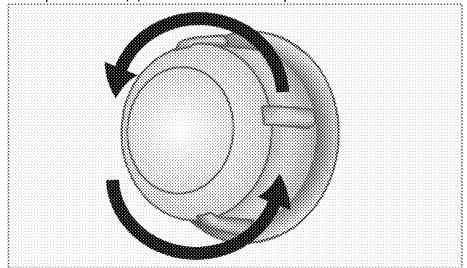
- Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом перед заміною лампи духовки, відключіть

електричний роз'єм і зачекайте, поки піч охолоне. Гарячі поверхні можуть спричинити опіки!

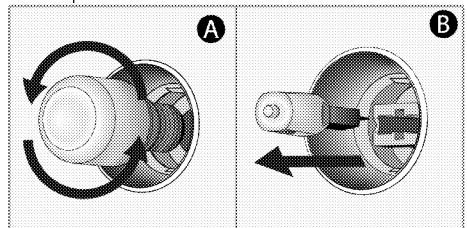
- У цій печі використовується лампа розжарювання потужністю менше 40 Вт, висотою менше 60 мм, діаметром менше 30 мм або галогенна лампа з розеткою типу G9, потужністю менше 60 Вт. Лампи придатні для роботи при температурі вище 300 °С. Лампи для духовки можна отримати у авторизованих сервісних агентів або техніка з ліцензією.
- Положення лампи може відрізнитися від того, як зображено на малюнку.
- Лампа, використана в цьому виробі, не підходить для освітлення домашніх примішень. Мета цієї лампи допомогти користувачеві побачити харчові продукти.
- Лампи, що використовуються в цьому виробі, повинні витримувати екстремальні фізичні умови, такі як температура вище 50 °С.

Якщо у вашій печі є кругла лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть скляну кришку, повернувши її проти годинникової стрілки.



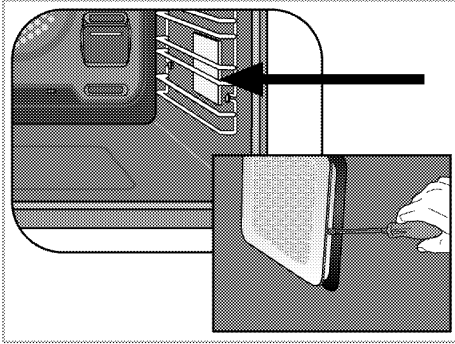
3. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



4. Установіть скляну кришку.

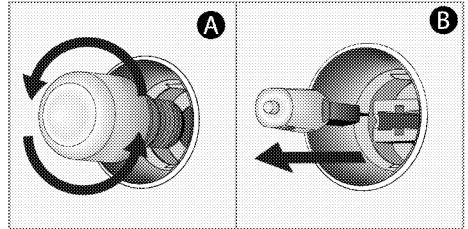
Якщо у вашій печі є квадратна лампа,

1. Від'єднайте виріб від електромережі.
2. Зніміть решітчаті полицки відповідно до опису.



3. Підніміть захисну скляну кришку лампи за допомогою викрутки.

4. Якщо лампа духової шафи типу (А) показана на малюнку нижче, поверніть лампу духовки, як показано на рисунку, та замініть її новою. Якщо модель типу (В) витягніть її, як показано на зображенні та замініть її новою.



5. Установіть скляну кришку та решітчаті полицки.

8 Пошук та усунення несправностей

Якщо ви не можете усунути несправності, хоча ви виконали інструкції в цьому розділі, зверніться до авторизованого сервісного центру або ліцензованого спеціаліста чи торговельного представника, у якого ви придбали виріб. Ніколи не намагайтеся самостійно відремонтувати несправний виріб.

Під час використання з духової шафи виходить пара.

- Це нормально, якщо пара виходить під час роботи. >>> *Це не є несправністю.*

Під час приготування їжі створюються краплі води.

- Пара, яка утворюється під час приготування їжі, може конденсуватися і утворювати краплі води, коли вона потрапляє на холодні поверхні виробу. >>> *Це не є несправністю.*

При нагріванні та охолодженні виріб видає металеві шуми.

- При нагріванні металевих деталей вони можуть розширюватися і викликати шум. >>> *Це не є несправністю.*

Виріб не працює.

- Мережевий запобіжник несправний або спрацював. >>> *Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*
- Виріб не підключено до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення.*
- Кнопки / регулятори на панелі управління не функціонують. >>> *Якщо ваш виріб оснащений функцією блокування клавіш, можливо ця функція була увімкнена. Будь ласка, вимкніть її.*

Не працює освітлення духової шафи.

- Несправна лампа духової шафи. >>> *Замініть лампу.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

Духова шафа не нагрівається.

- Можливо не було встановлено необхідний режим приготування та / або температуру. >>> *Встановіть необхідний режим приготування та / або температуру.*
- У моделях, оснащених таймером, неможливо змінити налаштування таймеру. >>> *Змініть час.*
- Вимкнено живлення. >>> *Перевірте наявність живлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть їх або виконайте скидання.*

(У моделях з таймером) Індикатор годинника блимає або вмикається позначка годинника.

- Мало місце попереднє відключення електроенергії. >>> *Відрегулюйте час / Вимкніть виріб та ввімкніть його знову.*

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

Офіційний представник 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.



Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя



RU



ПЕРЕРАБОТАННАЯ И
ПЕРЕРАБАТЫВАЕМАЯ
БУМАГА

Уважаемый покупатель,

Перед использованием устройства, пожалуйста, внимательно прочитайте, данное руководство по эксплуатации.

Благодарим вас за выбор продукта Веко. Мы хотим, чтобы ваше устройство, изготовленное с высоким качеством и технологией, приносило вам максимальную эффективность. Для этого внимательно прочтите данное руководство и все другие документы перед использованием устройства, и пользуйтесь ими в качестве справочного материала. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство. Следуйте инструкциям, принимая во внимание всю информацию и предупреждения, изложенные в руководстве пользователя. Обращайте внимание на всю информацию и предупреждения в руководстве пользователя. Таким образом, вы защитите себя и свое устройство от потенциальных рисков.

Храните руководство пользователя. Если вы передадите устройство другому лицу, не забудьте вручить и руководство.

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

ПРИМЕЧАНИЕ Опасность, способная привести к материальному ущербу устройства или окружающей среды.



Опасность, способная привести к ожогам из-за контакта с горячими поверхностями.



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

1 Инструкции по технике безопасности 4

Цель использования.....	4
Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
Электробезопасность.....	6
Безопасность при транспортировке.....	7
Меры безопасности во время монтажа	8
Безопасность использования.....	8
Предупреждения о температуре.....	9
Использование аксессуаров.....	9
Безопасность во время приготовления	10
Паровая система.....	11
Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки.....	11

2 Руководство по окружающей среде 13

Регламент утилизации отходов.....	13
Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования.....	13
Утилизация упаковочных материалов	13
Советы по энергосбережению.....	13

3 Ваш прибор 14

Принципы работы устройства.....	14
Принципы работы и использование панели управления устройства.....	15
Управление духовкой.....	15
Функциональные возможности духовки	16
Аксессуары для устройства.....	17
Использование аксессуаров устройства.....	18
Технические характеристики.....	21

4 Первая эксплуатация 22

Первая установка.....	22
Первая очистка.....	22

5 Правила эксплуатации духовки 24

Общая информация по использованию духовки.....	24
Работа блока управления духовкой... ..	24
Приготовление на пару.....	27
Настройки.....	28

6 Общая информация по приготовлению 31

Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....	31
Выпечка и блюда в духовке.....	31
Мясо, Рыба и Птица.....	34
Гриль.....	35
Приготовление на пару.....	36
Продукты для тестирования.....	37

7 Уход и техническое обслуживание 39

Общая информация по уходу.....	39
Очистка аксессуаров.....	40
Очистка панели управления.....	40
Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления).....	40
Легкая паровая очистка.....	42
Очистка дверцы духовки.....	42
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки.....	44
Чистка лампы духовки.....	45

8 Устранение неполадок 47**9 Guarantee Details Error!**
Bookmark not defined.

1 Инструкции по технике безопасности

- Данный раздел содержит инструкции по технике безопасности, которые помогут предотвратить любые риски получения травм или материального ущерба.
 - В случае, если устройство переходит к другому лицу или используется из вторых рук, то вместе с устройством должны поставляться руководство по эксплуатации, этикетки устройства, другие соответствующие документы и аксессуары.
 - Наша компания не будет нести ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате несоблюдения данных инструкций.
 - Несоблюдение данных инструкций аннулирует любую гарантию.
 - ⚠ Работы по монтажу и ремонту должны выполняться производителем, уполномоченным сервисом или лицом, указанным импортером.
 - ⚠ Используйте оригинальные запчасти и аксессуары.
 - ⚠ Не пытайтесь ремонтировать или заменять какие-либо части устройства, если об этом не разъяснено в руководстве по эксплуатации.
 - ⚠ Не выполняйте технические модификации устройства.
- ⚠ Цель использования**
- Данное устройство предназначен для домашнего использования. Продукт не пригоден для использования в коммерческих и иных целях.
 - Не используйте устройство в садах, на балконах или в других местах на открытом воздухе. Устройство предназначено для использования в домашних условиях и на кухне для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях.
 - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Данное устройство следует использовать только для приготовления пищи. Продукт не следует использовать для таких

целей, как обогрев помещения.

- Духовка может использоваться для размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.
- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями (включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.
- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте

детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.

- (Если у вашего продукта есть вилка) В целях безопасности детей отсоедините штепсельную вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- (Если у вашего продукта нет шнура питания) Используйте только соединительный кабель, указанный в разделе «Технические характеристики».
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры

питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.

- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
- Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
- Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети.

Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.

(Если у вашего продукта есть вилка)

- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.



Безопасность при транспортировке

- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
- Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
- Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.

- Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении. Запрещено переносить устройство, если в нем есть вода. Можно транспортировать после полного освобождения от воды.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.
- Не устанавливайте устройство вблизи источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
- Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.



Безопасность использования



Меры безопасности во время монтажа

- Всегда проверяйте устройство на то, чтобы оно было выключено после каждого использования.
- Если вы не используете устройство в течение длительного времени, отключите его либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
- Не используйте устройство, если оно неисправно либо повреждено. В противном случае, отсоедините электрические / газовые соединения устройства и позвоните в авторизованный сервис.
- Не используйте устройство со снятым или разбитым стеклом передней двери.

- Не забирайтесь на устройство для того, чтобы достичь чего-либо или по какой-либо другой причине.
 - Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
 - Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
 - Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо анлогичные предметы из данного текстиля.
 - Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.
- Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.
- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
 - Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.
 - Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
 - При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.

Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие.

Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и противень были

правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».

- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (противень, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги, висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам духовки. Никогда не используйте жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете. Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.
- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.

- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только продукты, подходящие для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.



Паровая система

- При приготовлении пищи на пару открытие дверцы может привести к выходу пара, и как следствие к ожогам. Будьте осторожны когда открываете дверцу.
- Не используйте дистиллированную и фильтрованную воду. Используйте только производственную воду. Не используйте легковоспламеняющиеся, спиртовые и твердые частицы вместо воды.
- Если в духовке после парового приготовления останется влага, то это может привести к коррозии. Дайте духовке высохнуть

после приготовления. Не храните влажные продукты в духовке в течение длительного времени.

- Не используйте аксессуары, способные испаряться во время приготовления.
- При удалении пищи после приготовления на пару, из аксессуаров может вытекать горячая жидкость - будьте осторожны.
- При приготовлении на пару рекомендуется добавлять столько воды, сколько указано в таблице по приготовлению.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к

поражению электрическим током.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- Всегда содержите панель управления чистой и сухой. Влажная и грязная поверхность способна создавать проблемы при использовании функций.
- Для очистки дна духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не соскабливайте известь, которая может образоваться на дне духовки. В противном случае основание продукта будет повреждено.
- Для удаления извести, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара - легкой очистки паром, добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне при комнатной температуре после каждых 2 или 3 использований, а затем подождать 30 минут. Через 30 минут очистите этот участок мягкой влажной тканью и вытрите насухо сухой тканью.
- В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды на дне духовки могут образовываться известковые пятна.
- Рекомендуется очищать внутреннюю часть духовки водой с уксусом и тряпкой от известковых пятен, которые могут появиться на шасси после приготовления с использованием пара.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов 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.

Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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.

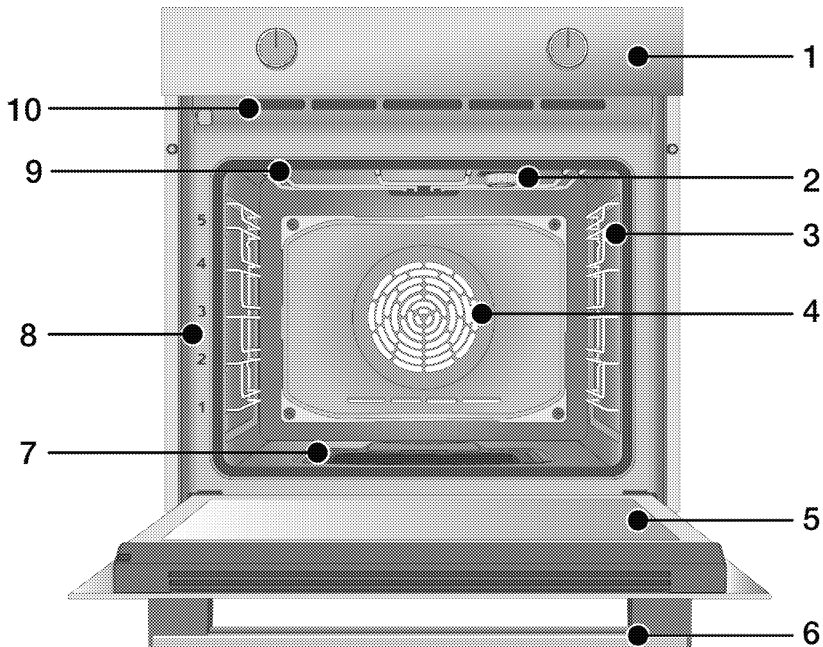
Советы по энергосбережению

Информацию об энергоэффективности в соответствии с EU 66/2014 можно найти в спецификации продукта, прилагаемой к продукту. Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5-10 минут до окончания приготовления при длительном приготовлении. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме «Эко вентилятор с нагревом», и эта температура может отличаться от показанной на экране.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме этого, если вы будете осуществлять приготовление, помещая блюда один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовой шкаф не будет терять тепло.

3 Ваш прибор

Принципы работы устройства



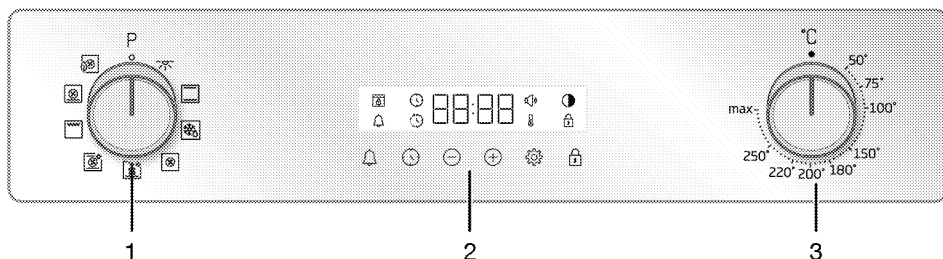
- 1 Панель управления
- 2 Лампа*
- 3 Металлические направляющие**
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Емкость для воды для приготовления на пару
- 8 Уровень расположения противня
- 9 Верхний нагреватель

- 10 Вентиляционные отверстия
- * Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.
- ** Зависит от модели. Ваше устройство может быть без металлических направляющих. На иллюстрации металлические направляющие показаны в качестве примеров.

Принципы работы и использование панели управления устройства

В данном разделе вы можете найти обзор и основные области применения панели управления устройством. Могут быть различия в изображениях и некоторых функциях в зависимости от типа устройства.

Управление духовкой



- 1 Переключатель выбора функции
- 2 Таймер
- 3 Переключатель регулировки температуры

Если есть переключатель(ли), управляющий(ие) вашим устройством, эти переключатели на некоторых моделях могут быть утапливаемыми и выдвигаются при нажатии. Чтобы осуществить настройки с помощью этих переключателей, сначала нажмите на соответствующий переключатель и потяните его. После выполнения регулировки снова нажмите на переключатель.

Переключатель выбора функции

Вы можете выбрать функции управления духовкой с помощью переключателя выбора функций. Поверните влево / вправо из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Переключатель регулировки температуры

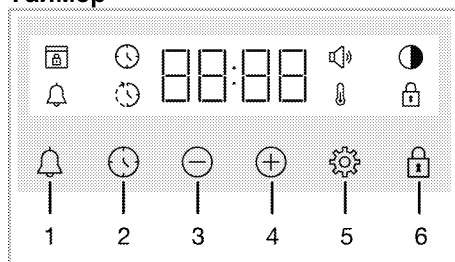
Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью переключателя управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу температуры на дисплее. Символ температуры появится на дисплее, когда начнется









приготовление, и исчезнет, когда достигнет заданной температуры. Когда температура внутри духовки упадет ниже установленной температуры, появится символ температуры.

Таймер



- 1 Кнопка звукового таймера/будильника
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок


Символы на экране



-  : Символ времени приготовления
-  : Символ времени окончания приготовления*
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ яркости
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ температуры
-  : Символ громкости
-  : Символ блокировки двери*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Функциональные возможности духовки

На таблице функций указаны функциональные возможности, которые вы можете использовать в своей духовке, а также показаны максимальный и минимальный порог температуры, который можно установить для соответствующих функций. Порядок режимов работы, показанный здесь, может варьироваться в зависимости от конфигурации вашего устройства.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Лампа духовки	-	В духовке не работает нагреватель. Загорается только лампа духовки.
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	*	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один противень.
 	Нижний нагрев с вентилятором	*	Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Конвекция	*	Горячий воздух, нагретый вентилятором нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Эко вентилятор с нагревом	*	Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Конвекция" в диапазоне 160-220 °C. Но время приготовления немного увеличится.
	Функция пиццы	*	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.

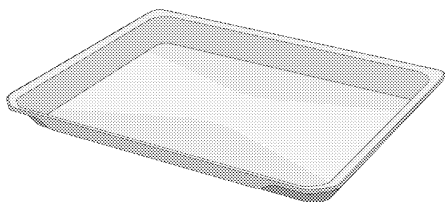
Символ функции	Описание функции	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Функция "3D"	*	Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень. Эту функцию необходимо использовать и для приготовления на пару.
	Полный гриль	*	Работает большой гриль в верхней части духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.

* Ваше устройство работает в температурном диапазоне, указанном на регуляторе температуры.

Аксессуары для устройства

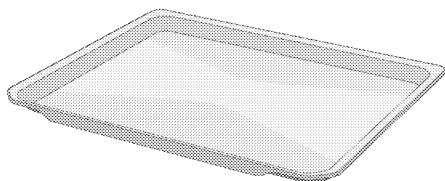
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

ПРИМЕЧАНИЕ : Противни в вашем устройстве могут деформироваться под воздействием температуры. Это не повлияет на их функцию. Деформация исчезает, когда противень остывает.



Стандартный противень

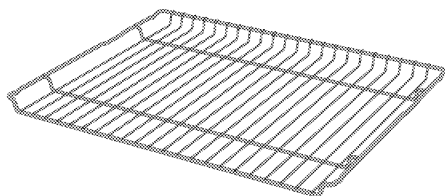
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



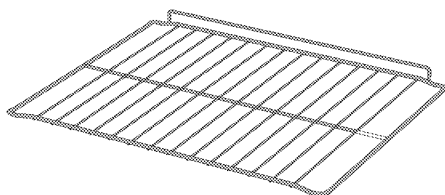
Кондитерский противень

Используется для выпечки, таких как печенье и бисквиты.

Модели с металлическими направляющими:



Модели без металлических направляющих:



Решетка для гриля

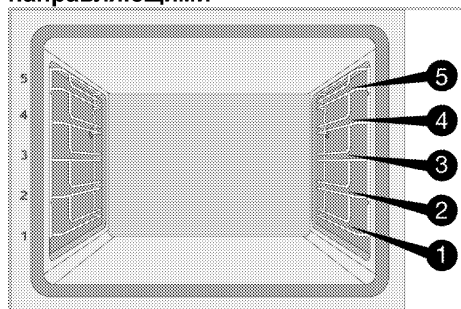
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

Использование аксессуаров устройства

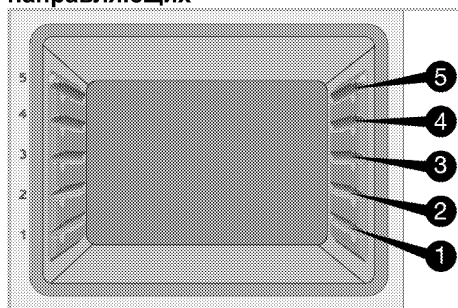
Уровни для готовки

В зоне приготовления есть 5 уровней положения расположения уровней. Вы также можете увидеть порядок расположения уровней в цифрах на передней раме духовки.

Модели с металлическими направляющими



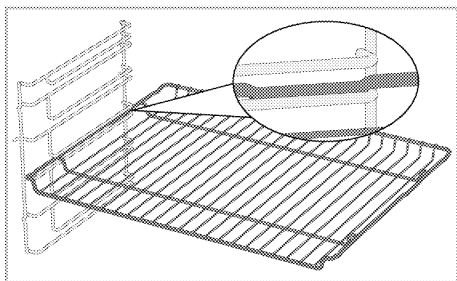
Модели без металлических направляющих



Размещение решетки на полках для готовки

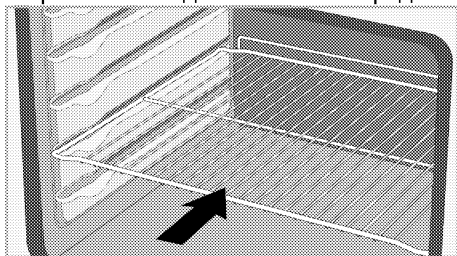
Модели с металлическими направляющими:

Очень важно правильно размещать решетку для гриля на боковых металлических направляющих. При размещении решетки на нужном уровне открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетка должна быть закреплена стопором на металлических направляющих. Она не должна проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



Модели без металлических направляющих:

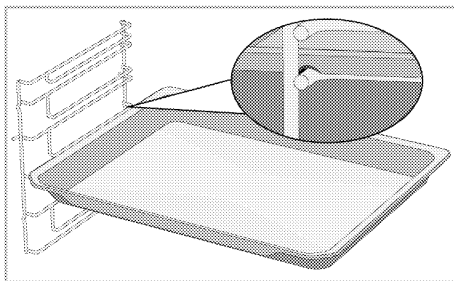
При размещении на рельефных направляющих решетка для гриля имеет одно направление. При размещении решетки для гриля на нужном уровне открытая часть должна быть спереди.



Размещение противня на направляющих для приготовления

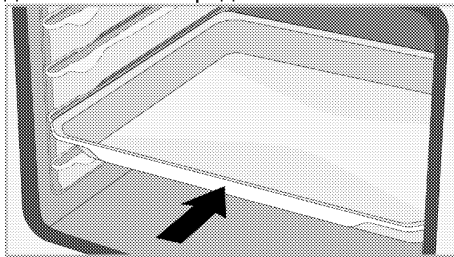
Модели с металлическими направляющими:

Также важно правильно размещать противни на боковых металлических направляющих. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления противень должен быть закреплен стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



Модели без металлических направляющих:

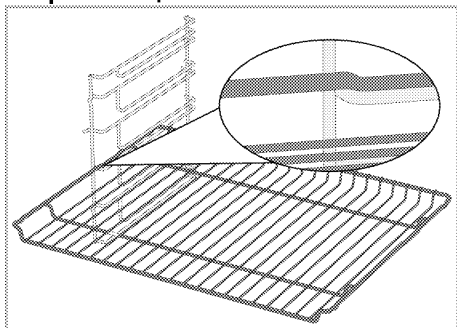
Также важно правильно размещать противни на боковых рельефных направляющих. При размещении на необходимом уровне противень имеет одно направление. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



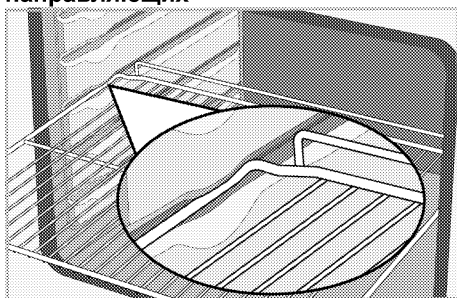
Функция стопора решетки для гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетки для гриля с металлических направляющих. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетку для гриля, вы можете потянуть ее вперед пока не достигнет стопора. Вы должны приподнять его стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с металлическими направляющими



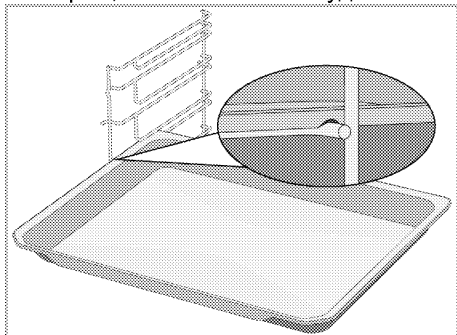
Модели без металлических направляющих



Функция стопора для противня

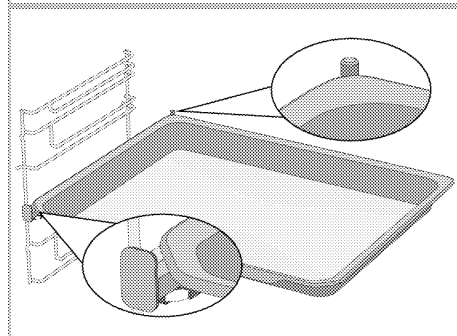
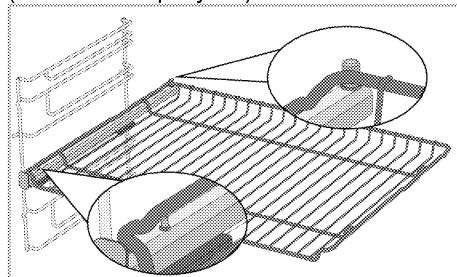
Модели с металлическими направляющими

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание противня с металлических направляющих. Снимая противень, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны приподнять его над стопором, чтобы полностью удалить его.



Правильное размещение решетки для гриля и противня на телескопических направляющих-Модели с решетчатыми полками и телескопическими направляющими

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать противни и решетку для гриля. При использовании противней и решетки для гриля с телескопическими направляющими необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегли к краям решетки и противня (показано на рисунке).



Технические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В~; 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	3,3 кВт
Тип духовки	Многофункциональная духовка

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения: Информация об энергетической маркировке электрических печей приведена в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Данные значения определяются при стандартной нагрузке с функциями нижнего и верхнего нагревателя либо нагрева с помощью вентилятора (при наличии). Класс энергоэффективности определяется в соответствии со следующими приоритетами в зависимости от того, существуют ли соответствующие функции в устройстве: 1-Эко вентилятор с нагревом, 2-Конвекция 3- Низкий гриль с вентилятором, 4-Верхний и нижний нагрев.

i Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.

i Изображения в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.

i Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьироваться.

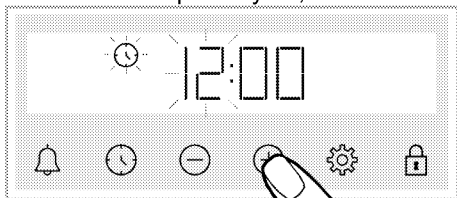
4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.

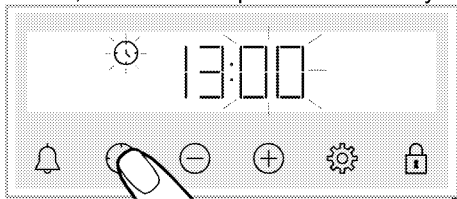
Первая установка

i Всегда устанавливайте время суток перед использованием духовки. Если вы не установите его, вы не сможете готовить в некоторых моделях духовки.

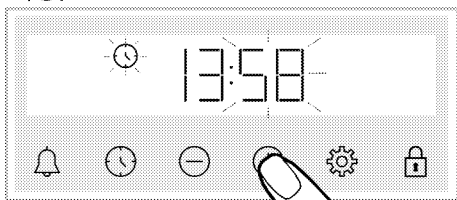
1. При первом включении духовки на дисплее будет мигать часовое поле «12:00» с символом ⌚.
2. Установите время суток, нажав \oplus/\ominus .



3. Нажмите ⌚ или ⚙️ прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись \oplus/\ominus .



5. Подтвердите настройку, коснувшись ⌚ или ⚙️ нажав.
» Время суток установлено, и символ ⌚ исчезает с экрана.

i Если первоначальное время не установлено, «12:00» и символы ⌚ продолжат мигать, а ваша духовка не запустится. Чтобы ваша духовка работала, вы должны подтвердить время суток, установив время суток или нажав кнопку ⌚, когда она находится в положении «12:00». Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

i Текущие настройки времени отменяются в случае сбоя питания. Необходимо перенастроить.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, отстатки мелких частиц, которые могли остаться в печи во время производства, сгорят и утилизируются.
4. При работе с продуктом выберите самую высокую температуру и рабочую функцию, с которой работают все нагреватели в вашем устройстве. См. «Функции управления духовкой». О том, как управлять духовкой вы можете узнать в следующем разделе.
5. Подождите, пока духовка остынет.
6. Протрите поверхности изделия влажной тканью или губкой, затем вытрите насухо.

Перед использованием аксессуаров:

Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

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

ПРИМЕЧАНИЕ 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

Общая информация по использованию духовки

Вентилятор охлаждения (Может не быть в вашем устройстве.)

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться. Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.


Освещение духовки

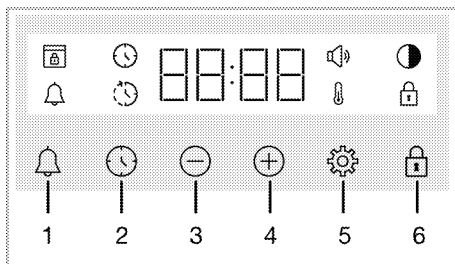
Когда духовка начинает готовить, включается лампа духовки. В некоторых моделях лампа работает во время приготовления, в то время как в других моделях она выключается через определенное время.

Если вы хотите, чтобы лампа духовки горела непрерывно, выберите функцию управления «Лампа духовки» с помощью ручки выбора функции.

Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой









- i** Максимальное время приготовления, которое можно установить, – 5 часов 59 минут. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
- i** При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Пожалуйста, подождите немного, чтобы настройки были сохранены.
- i** Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.
- i** Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на экране.
- i** В случаях, когда установлено время приготовления или время окончания приготовления, вы можете отменить настройки, удерживая кнопку  в течение длительного времени.



- 1 Кнопка звукового таймера/будильника
- 2 Кнопка настройки часов
- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек

6 Кнопка блокировки кнопок

Символы на экране

-  : Символ времени приготовления
-  : Символ времени окончания приготовления*
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ яркости
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ температуры
-  : Символ громкости
-  : Символ блокировки двери*

* Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Включение духовки

Когда вы выбираете рабочую функцию, которую хотите приготовить с помощью переключателя выбора функции, и устанавливаете определенную температуру с помощью переключателя температуры, духовка начинает работать.

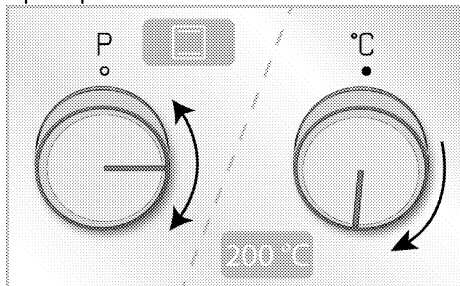
Выключить духовку



Вы можете выключить духовой шкаф, повернув переключатель выбора функции и переключатель температуры в положение выключения (вверх).

Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде.



Пример:

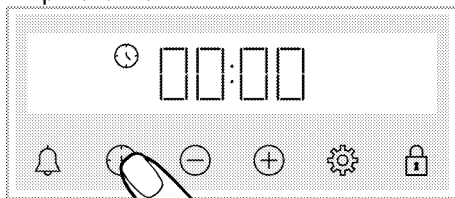




1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью переключателя выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.
 - » Духовка начнет сразу работать при выбранной функции и температуре, а  появится на экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны сами контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления выключите духовку, повернув переключатель выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

Приготовление с заданным временем приготовления:

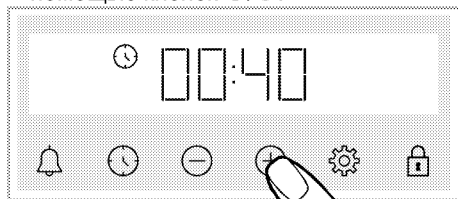
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  времени приготовления.



-  После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку  непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок .

3. Установите время приготовления с помощью кнопок (+)/(-).



i Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

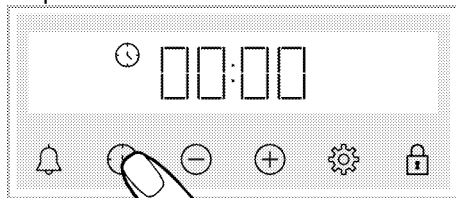
4. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.
- » Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и 🔔 отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ 🔔 исчезнет.
5. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись "Конец/End", замигает символ 🕒 и таймер подаст звуковой сигнал
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Установить время окончания приготовления на более позднее время: (Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.)

Выбирая температуру и рабочую функцию, характерные для вашего блюда, вы можете установить время приготовления и время окончания приготовления на более позднее время, позволяя духовке запускаться и выключаться автоматически.

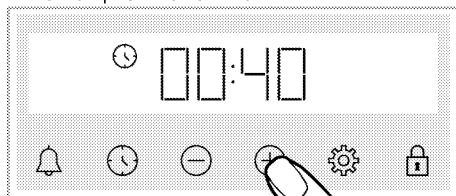
1. Выберите рабочую функцию для приготовления.

2. Нажимайте 🕒, пока на дисплее не появится символ 🕒 времени приготовления.



i После настройки рабочей функции и температуры вы можете установить время приготовления на 30 минут, нажав кнопку (+) непосредственно для быстрой установки времени приготовления и изменить время с помощью кнопок (+)/(-).

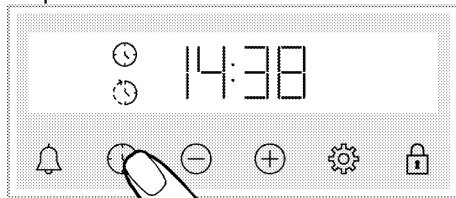
3. Установите время приготовления с помощью кнопок (+)/(-).



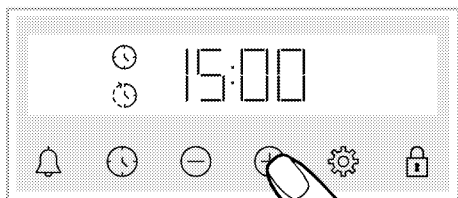
i Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.

» После того, как время приготовления будет установлено, символ 🕒 постоянно будет отображаться на экране.

4. Нажимайте 🕒, пока на дисплее не появится символ времени 🕒 приготовления.



5. Установите время приготовления с помощью кнопок (+)/(-).



» После того, как время окончания приготовления будет установлено, символ ⌚ и символ ⌚ с символом периода времени будут постоянно появляться на дисплее. Как только начнется приготовление, символ ⌚ исчезнет.

6. Положите продукты в духовку и установите температуру с помощью регулятора температуры.

» **Часы духовки рассчитывают время начала приготовления, вычитая время приготовления от установленного вами времени окончания приготовления.** Когда наступит время начала приготовления, активируется выбранная функция, и духовка нагреется до заданной температуры. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и ⌚ отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ ⌚ исчезнет.

7. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись **"Конец/End"**, замигает символ ⌚ и таймер подаст звуковой сигнал

8. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

i Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопка, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, установите регулятор температуры и переключатель функций на **"0"** положение (выкл) и выключите духовку.

Приготовление на пару

В вашей духовке есть функция приготовления на пару. Во время приготовления этот пар обеспечит лучшие результаты приготовления. Пар обеспечивает более яркую поверхность выпечки, более хрустящую корочку и больший размер. Кроме того, подача пара снижает потерю влаги в мясе, делая его сочнее и вкуснее.

i Приготовление на пару возможно только при использовании функций приготовления на пару, указанных в руководстве пользователя.

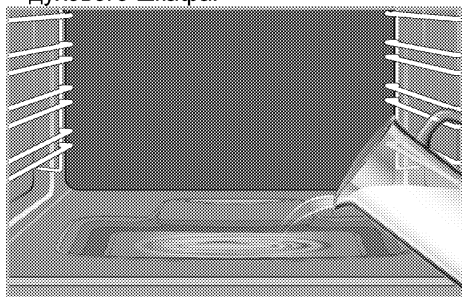
i Конденсат, образующийся на дверце духовки после приготовления с использованием пара, может капать, когда дверца духовки открыта. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

i При открывании дверцы духовки находитесь на достаточном удалении, так как во время и после приготовления с использованием пара могут выходить пар и горячий воздух. Выходящий пар может обжечь руки, лицо и / или глаза.

i Если вода остается внутри духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае остатки воды могут вызвать образование накипи.



Для приготовления на пару:

1. Обратитесь к таблице приготовления с использованием пара, чтобы определить функцию, температуру, время и количество добавляемой воды. Для блюд, не указанных в таблице, вы можете определить эти значения самостоятельно.
2. В зависимости от приготавливаемого блюда налейте необходимое количество воды в углубление на дне духового шкафа.



i Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Используйте только бутилированную воду. Не добавляйте в контейнер для воды растворы, содержащие воспламеняемые вещества, спирт или твердые частицы.

3. Установите ручку функций на желаемый режим работы с паром.
4. Установите ручку регулировки температуры на требуемое значение температуры.

» Духовка начнет сразу работать с выбранной функцией, а значение температуры и  появится на экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет.

5. Поместите блюдо на рекомендованную полку.

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



- » Начнется процесс приготовления.
6. По окончании процесса приготовления установите переключатели функций и температуры в положение «Выкл.», чтобы выключить духовой шкаф.

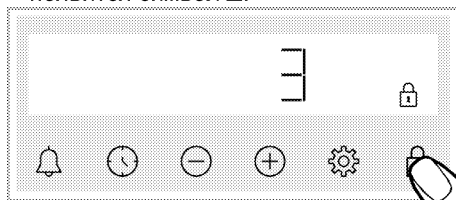
i После каждого цикла приготовления с помощью пара необходимо проверить наличие воды на дне духового шкафа. При ее наличии, воду необходимо промокнуть сухой ветошью после того как духовой шкаф остынет. В противном случае, оставшаяся вода может стать причиной образования известнякового налета.



Настройки


Активация блокировки клавиш

Вы можете предотвратить вмешательство в блок управления, активировав функцию блокировки клавиш.

1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .






» Появится символ , и на дисплее начнется обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.

i Если вы перестанете касаться кнопки  до окончания обратного отсчета, блокировка клавиш не будет активирована. До окончания обратного отсчета, блокировка ключа не будет активирована.

i Пользование клавиш духовки невозможно при включенной блокировке клавиш. В случае сбоя питания блокировка клавиш не будет отменена.

Отключение блокировки клавиш



1. Нажмите , пока символ  не исчезнет на дисплее.

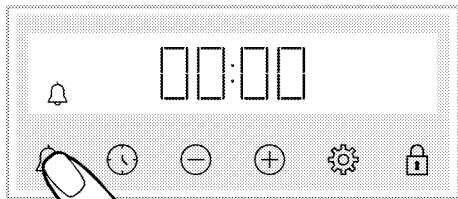
» Символ  исчезнет, и блокировка клавиатуры отключится на дисплее.



Установка будильника

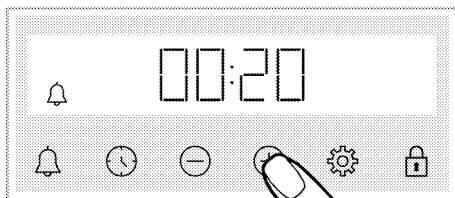
Вы также можете использовать таймер устройства для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени часы выдадут звуковое предупреждение.


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


1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .



2.  Установите время будильника с помощью кнопок .



» После установки времени будильника символ  продолжит гореть, а время будильника начнет обратный отсчет на дисплее. Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время.





3. По истечении времени будильника символ  начнет мигать и выдаст звуковое предупреждение.

Выключение будильника



1. По окончании времени будильника будет выдано звуковое предупреждение в течение двух минут. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.

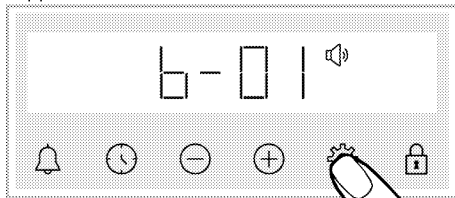
» Предупреждение прекратится, и на дисплее появится время суток.

Если вы хотите отменить будильник:

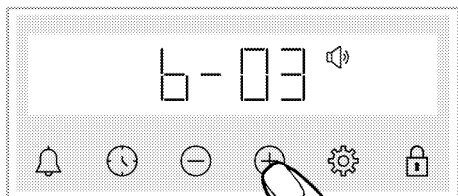
1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ  для сброса времени будильника. Держите кнопку , пока не появится надпись «00:00».
2.  вы также можете отменить предупреждающий сигнал, нажав и удерживая клавишу.


Изменение уровня громкости

1. Нажимайте клавишу , пока на дисплее не появится символ .





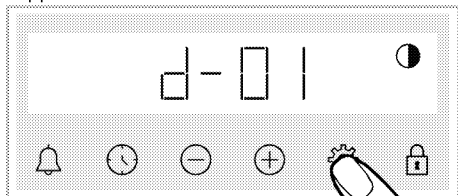
2. Установите желаемый уровень с помощью кнопок /. (b-01-b-02-b-03)



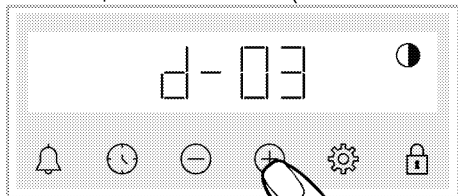
3. Нажмите кнопку  для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.


Настройка яркости дисплея

1. Нажимайте клавишу , пока на дисплее не появится символ .







2. Установите желаемую яркость с помощью кнопок /. (d-01-d-02-d-03)

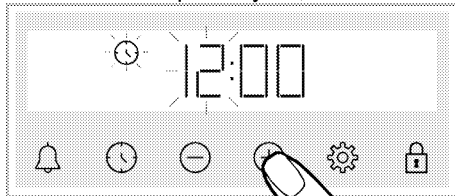


- » Нажмите кнопку  для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.

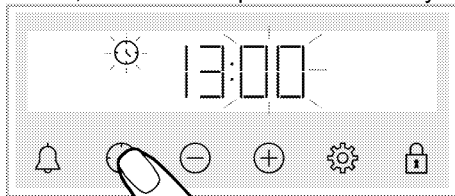
Смена времени суток



В вашей духовке: чтобы изменить время суток, которое вы предварительно установили,

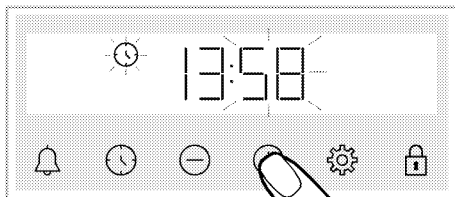
1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Установите время суток, нажав /.






3. Нажмите  или  прикоснитесь для того, чтобы активировать поле минут.



4. Установите минуты дня, коснувшись /.



5. Подтвердите настройку, коснувшись  или  нажав.
- » Время суток установлено, и символ  исчезает с экрана.

6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

Помимо этого, вы также можете найти некоторые из продуктов, протестированных производителем, и наиболее подходящие параметры для этих продуктов. Также указаны соответствующие настройки духовки и аксессуары для этих продуктов.

Общие предупреждения касательно готовки в духовке

- При открытии дверцы духовки во время или после приготовления может появиться горячий пар. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза. Открывая дверцу духовки, старайтесь держаться подальше.
- Интенсивный пар, образующийся во время приготовления, может образовывать конденсированные капли воды внутри и снаружи духовки, а также на верхних частях мебели из-за разницы температур. Это нормальное и физическое явление.
- Значения температуры и времени приготовления, указанные для продуктов, могут варьироваться в зависимости от рецепта и количества еды. По этой причине эти значения приведены в диапазоне.
- Перед процессом готовки, всегда извлекайте неиспользуемые аксессуары из духовки. Принадлежности, остающиеся в духовке, способны помешать приготовлению ваших блюд при правильных значениях.
- Для продуктов, которые вы будете готовить по своему собственному рецепту, вы можете сослаться на аналогичные продукты, указанные в таблицах приготовления.
- Использование прилагаемых аксессуаров поможет улучшить кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.
- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до

размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить.

Жиронепроницаемая бумага, которая выходит за пределы контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии.

Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.

- Для хороших кулинарных характеристик разместите блюдо на рекомендуемом уровне боковых направляющих. Не меняйте уровень во время приготовления.

Выпечка и блюда в духовке

Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетки для гриля, поставьте продукты в центр решетки, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.
- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для

ва значения могут отличаться от этих значений.

- Положите еду на подходящий уровень, рекомендованный в таблице для приготовления пищи. Считайте нижний уровень направляющих уровнем 1.

Советы по выпечке тортов (пирогов)

- Если пирог (торт) слишком сухой, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 ° C.
- Если верх торта (пирога) сгорел, положите его на нижнюю полку, понизьте температуру и увеличьте время выпечки.
- Если он хорошо выпечен изнутри, но снаружи липкий, используйте меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

Советы по приготовлению выпечки

- Если тесто слишком сухое, увеличьте температуру на 10 ° C и сократите время приготовления. Намочите тестовые ленты соусом, состоящим из смеси молока, масла, яиц и йогурта.
- Если тесто готовится медленно, убедитесь, что толщина теста, которую вы приготовили, не выходит за пределы противня.
- Если тесто обжарено на поверхности, но дно не пропечено, убедитесь, что количество соуса, которое вы будете использовать для теста, не слишком много на дне теста. Для равномерного подрумянивания попробуйте равномерно распределить соус между листами теста и выпечкой.
- Выпекайте тесто в положении и температуре, соответствующих таблице приготовления. Если дно все еще недостаточно коричневого цвета, поместите тесто на нижнюю полку для последующего приготовления.

Таблица для выпечки и запекания

Рекомендации по приготовлению на одном противне

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)	
Выпечка в противне	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	180	30 ... 40	
Выпечка в формочке	Формы для выпечки на решетчатом гриле**	Конвекция	2	180	30 ... 40	
	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35	
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	Конвекция	Модели с металлическим и направляющим:		150	25 ... 35
			Модели без металлических направляющих:			
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40	
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Конвекция	2	160	30 ... 40	

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющий	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Печенье	Кондитерский противень*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
	Кондитерский противень*	Конвекция	3	170	20 ... 30
Тесто пироженно о	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	2	200	35 ... 45
	Стандартный противень*	Конвекция	2	180	35 ... 45
Сдобное тесто	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
	Стандартный противень*	Конвекция	3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
	Стандартный противень*	Конвекция	3	200	30 ... 40
Лазанья	Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2 или 3	200	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Конвекция	2	170	50 ... 70
Пицца	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
	Стандартный противень*	Функция пиццы	3	250	8 ... 15

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Рекомендации по приготовлению на двух противнях

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющий	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	2 –Стандартный противень*	Конвекция	2 – 4	Модели с металлическими направляющими : 150	Модели с металлическими направляющими : 25 ... 40
	4 –Кондитерский противень*			Модели без металлических направляющих: 140	Модели без металлических направляющих: 30 ... 45
Печенье	2 –Стандартный противень*	Конвекция	2 – 4	170	25 ... 35
	4 –Кондитерский противень*				

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Тесто пирожного	1 – Стандартный противень*	Конвекция	1 – 4	180	35 ... 45
	4 – Кондитерский противень*				
Сдобное тесто	2 – Стандартный противень*	Конвекция	2 – 4	180	20 ... 30
	4 – Кондитерский противень*				

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Таблица приготовления для Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления

- Не меняйте температуру приготовления после того, как приготовление начнется в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления.
- Не открывайте дверцу во время приготовления в Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления. Если дверь не открывается, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии и может отличаться от отображаемой на дисплее.
- Не разогревайте в режиме Эко вентилятор с нагревом.

Рекомендации по приготовлению на одном противне

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	3	160	25 ... 35
Печенье	Стандартный противень*	3	180	25 ... 35
Тесто пирожного	Стандартный противень*	3	200	45 ... 55
Сдобное тесто	Стандартный противень*	3	200	35 ... 45

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.
- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.
- Готовьте продукты, рекомендованные на рабочем столе, на одном противне.

Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг)	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/маx, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	15 минут 250/маx, затем 170	110 ... 120
Запеченная курица (1.8- 2 кг)	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Верхний и нижний нагрев	2	15 минут 250/маx, затем 190	60 ... 80
	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Конвекция	2	200 ... 220	60 ... 80
	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Функция "3D"	2	15 минут 250/маx, затем 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	1	25 минут 250/маx, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартный противень*	Функция "3D"	1	25 минут 250/маx, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Верхний и нижний нагрев	3	200	20 ... 30
	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Функция "3D"	3	200	20 ... 30

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Красное мясо, рыба и птица быстро обжариваются на гриле, сохраняют красивую корочку и не высыхают. Особенно подходят для гриля филе, шашлык, колбасы, а также сочные овощи (помидоры, лук и т. д.).

Предупреждения общего характера

- Пицца, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней части гриля.

Это самая горячая зона, и жирная пицца может загореться.

- **Закройте дверцу духовки во время приготовления с функцией гриля. Никогда не включайте гриль с открытой дверцей духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!**

Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и одного веса, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетку для гриля или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.

- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетку для гриля или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетке, сдвиньте противень к нижней

полке, чтобы собрать масло. Противень духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот противень может не поставаться с духовкой. Налейте немного воды в противень для легкой очистки.

Таблица для гриля

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Рыба	Решетка для гриля	4 - 5	250	20 ... 25
Курица кусочками	Решетка для гриля	4 - 5	250	25 ... 35
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетка для гриля	4	250	20 ... 30
Баранья отбивная	Решетка для гриля	4 - 5	250	20 ... 25
Стейк - (дольки)	Решетка для гриля	4 - 5	250	25 ... 30
Отбивная из телятины	Решетка для гриля	4 - 5	250	25 ... 30
Овощная запеканка	Решетка для гриля	4 - 5	220	20 ... 30
Хлеб «Тостовый»	Решетка для гриля	4	250	1 ... 4

Рекомендуется предварительно разогревать в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле. Проверните кусочки пищи после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Приготовление на пару

Общая информация

- Приготовление на пару можно выполнять только с функциями приготовления на пару, указанными в руководстве. Информацию о функциях приготовления на пару см. В разделе «Функциональные возможности духовки».
- Если на кухонном столе предлагается предварительный разогрев, обязательно поместите пищу в духовку после предварительного разогрева.

Время, указанное во время полива, указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

- В таблице для приготовления есть рекомендации по приготовлению, проверенные производителем. Вы можете определить количество воды, температуру, функцию приготовления с использованием пара и время приготовления, не указанные в таблице.
- Готовьте на пару на одном противне.

Таблица для приготовления на пару

Рекомендации по приготовлению на одном противне - Функция "3D"

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время добавления воды (мин)	Время приготовления (мин) (прибл.)	Приблизительный вес (в г)
Цельный хлеб	Стандартный противень*	2	200	200	до разогрева	30 ... 35	820

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл)	Время добавления воды (мин)	Время приготовления (мин) (прибл.)	Приблизительный вес (в г)
Курица целиком с овощами)	Стандартный противень*	2	25 минут 250/макс, затем 190	250	до разогрева	60 ... 70	2000
Ребристый стейк	Стандартный противень*	3	180	250	до разогрева	65 ... 75	1000
Баранина с овощами	Стандартный противень*	3	170	350	до разогрева	90 ... 110	2000
Дрожжевой пончик	Стандартный противень*	3	180	200	до разогрева	25 ... 35	1200
Чизкейк	Стандартный противень*	3	120	200	до разогрева	45 ... 55	1450

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

Продукты для тестирования

- Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-

1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

Таблица для приготовления пробных блюд

Рекомендации по приготовлению на одном противне

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	140	20 ... 30
	Стандартный противень*	Конвекция	Модели с металлическими направляющими: 3 Модели без металлических направляющих: 2	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный противень*	Конвекция	Модели с металлическими направляющими: 3 Модели без металлических направляющих: 2	150	25 ... 35

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	160	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Конвекция	2	160	30 ... 40
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 70
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Конвекция	2	170	50 ... 70

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Рекомендации по приготовлению на двух противнях

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Песочное печенье (сладкое печенье)	2-Стандартный противень*	Конвекция	2 - 4	140	15 ... 25
	4-Кондитерский противень*				
Небольшое печенье	2-Стандартный противень*	Конвекция	2 - 4	140	30 ... 45
	4-Кондитерский противень*				

Модели с металлическими направляющими

: 150

Модели без металлических направляющих:

140

Модели с металлическими направляющими

: 25 ... 40

Модели без металлических направляющих:

30 ... 45

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

* Эти аксессуары могут не быть включены в ваше устройство.

** Эти аксессуары не включены в ваше устройство. Это коммерчески доступные аксессуары.

Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетка для гриля	4	250	1 ... 4
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетка для гриля	4	250	20 ... 30

Проверните блюдо после 1/2 от общего времени приготовления на гриле.

Рекомендуется предварительно разогреть в течение 5 минут все блюда, приготовленные на гриле.

7 Уход и техническое обслуживание

Общая информация по уходу

▲ Предупреждения общего характера

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не наносите моющие средства прямо на горячие поверхности. Это может привести к появлению постоянных пятен.
- После каждой операции прибор следует тщательно очищать и сушить. Таким образом, остатки пищи легко и быстро удаляются, а остатки еды не сгорают при повторном использовании продукта. Таким образом продлевается срок службы прибора и уменьшаются часто возникающие проблемы.
- Не используйте паровые моющие средства для чистки.
- Некоторые моющие и чистящие средства могут повреждать поверхность. Не используйте абразивные моющие средства, чистящие порошки, чистящие кремы, средства для удаления накипи или острые предметы во время чистки.
- Специальное чистящее средство для очистки после каждого использования не требуется. Необходимо очистить с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки, а затем вытереть сухой тканью из микро волокон.
- Обязательно полностью вытрите всю оставшуюся жидкость после очистки и немедленно удалите все частицы еды, разбрызгиваемые во время приготовления.
- Не мойте какой-либо компонент устройства в посудомоечной машине.

Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте

поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.

- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)
- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.

Поверхности каталитического покрытия

- Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели.
- Каталитические стенки имеют легкую матовую и пористую поверхность. Не нужно чистить каталитические стенки духовки.
- Каталитические поверхности поглощают масло благодаря своей пористой структуре и начинают сиять, когда поверхность насыщена маслом,

и в таких случаях рекомендуется заменить детали.

Стеклянные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или подобными царапающими инструментами.
- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

Пластиковые детали и окрашенные поверхности

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.

- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

Очистка аксессуаров

Если в руководстве пользователя не указано иное, не мойте аксессуары для духовки в посудомоечной машине.

Очистка панели управления

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.
- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для нержавеющей стали для переключателя. Индикаторы вокруг переключателей могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)

Следуйте инструкциям по очистке, описанным в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типами поверхности вашей духовки.

Чистка боковых стенок духовки

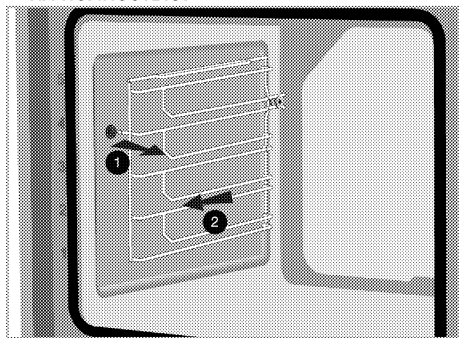
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо каталитическими стенками. Это зависит от модели. Если имеется каталитическая стенка, обратитесь к разделу «Каталитические стенки» за информацией.

Если ваш продукт представляет собой модель с металлическими направляющими, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по

очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

Чтобы удалить боковые металлические направляющие:

1. Снимите переднюю часть металлических направляющих, потянув их за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните металлические направляющие на себя, чтобы снять их полностью.



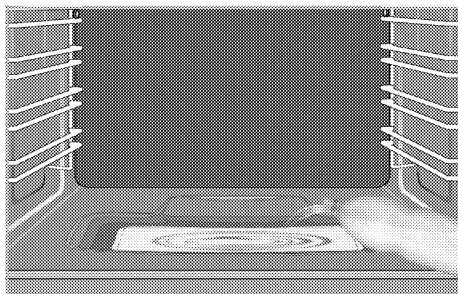
3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

Очистка резервуара с водой на дне духовки

В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, простых операций очистки паром и жесткости используемой воды в резервуаре с водой на дне духовки могут образовываться известковые пятна.

Для удаления известки, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки после приготовления с использованием пара и простой очистки паром через каждые 2 или 3 использования:

1. Добавьте 350 мл белого уксуса (кислотность уксуса не должна превышать 6%) в резервуар с водой на дне духовки.



2. Подождите не менее 30 минут, чтобы уксус растворил остатки известки при комнатной температуре.
3. Очистите резервуар с водой мягкой влажной тканью с сухой тканью.

i Для очистки резервуара с водой на дне духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не очищайте известку, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, соскребанием. В противном случае основание продукта будет повреждено.

Чтобы повысить эффективность очистки от накипи, которая может образоваться в резервуаре с водой на дне духовки, после каждых 10 использований в дополнение к шагам по удалению накипи, описанным выше, следует выполнять следующие действия:

Выберите режим работы, при котором активен нижний нагреватель, и дайте духовке поработать 2-3 минуты при температуре 100°C. После этого выключите духовку, выдавите очиститель для внутренней части духовки и решетки, который рекомендован на веб-сайте вашей торговой марки, в резервуар с водой на дне духовки и дайте постоять полученному раствору 5 минут. Через 5 минут протрите резервуар с водой в основании духовки влажной салфеткой из микрофибры и высушите.

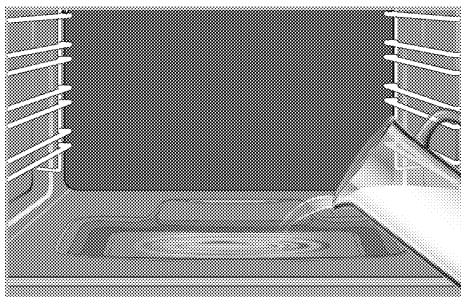
Легкая паровая очистка

Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства.

Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри духовки, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях камеры.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Залейте 200 мл воды в пул на основании духовки.

i Не используйте дистиллированную или фильтрованную воду. Используйте только бутилированную воду. Не добавляйте в контейнер для воды растворы, содержащие воспламеняемые вещества, спирт или твердые частицы.

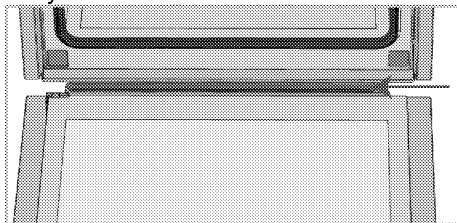


3. В духовке установите и запустите режим легкой паровой очистки при 100 ° C в течение 20 минут.

Сразу же откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. При открытии двери выйдет пар. Может породить риск ожога. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки. Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

i В режиме простой паровой очистки вода, которая находится в области у основания духовки для смягчения слегка образовавшихся остатков / грязи в полости духовки, будет испаряться и конденсироваться в полости духовки и внутреннем стекле дверцы духовки, поэтому вода может капать, когда дверца духовки открыта. Вытрите конденсат сразу после открытия дверцы духовки.

Варируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в углублении под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите эту область влажной тканью, а затем высушите.



Очистка дверцы духовки

i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

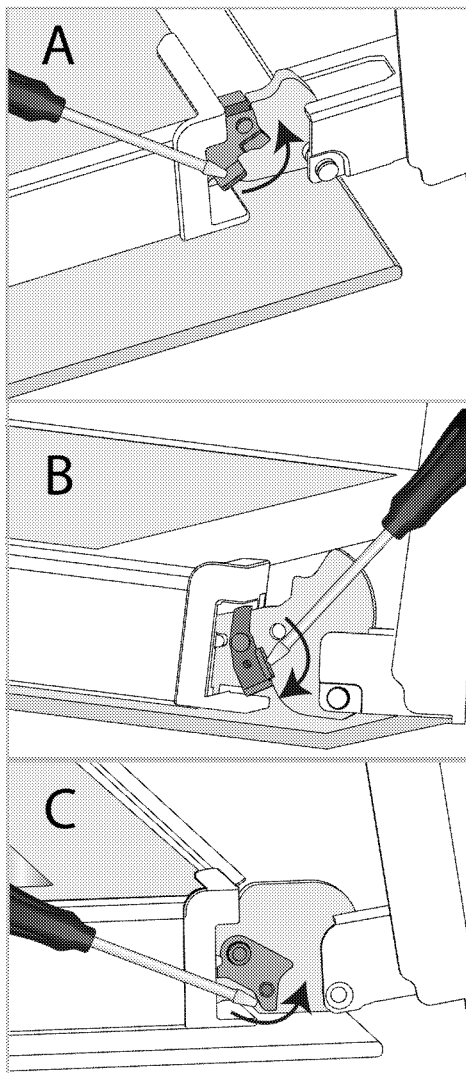
i Внутреннее стекло дверцы духовки покрыто легко моющимся материалом. Не используйте абразивные чистящие средства, скребки из твердого металла, проволочную мочалку или материалы, такие как отбеливатель.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол».

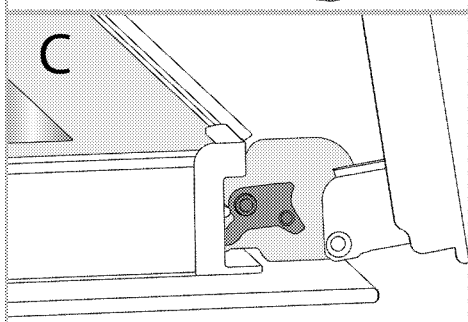
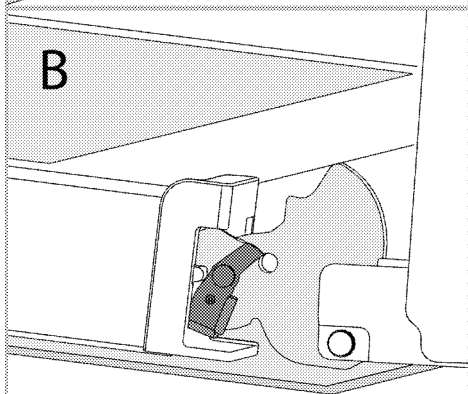
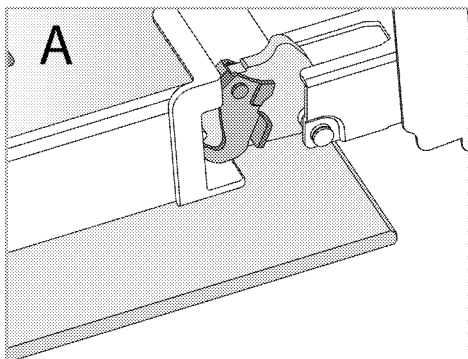
дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните его от остатков извести, которые могут образоваться на стекле духовки.

Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке. Тип петли (A), (B), (C) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов. Петли типа (A) доступны для дверей обычных типов. Петли типа (B) доступны для дверей с плавным закрыванием. Петли типа (C) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

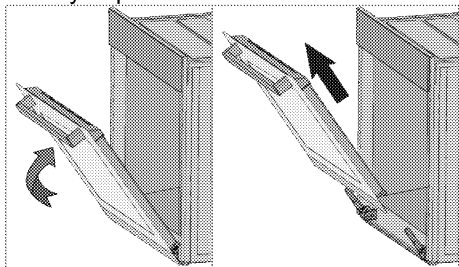


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



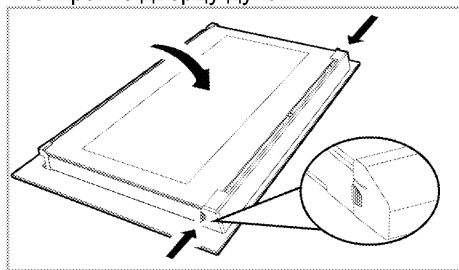
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

i Чтобы установить дверь на место, процедуры, применяемые при ее снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно. При установке дверцы обязательно закрывайте зажимы на гнезде петель.

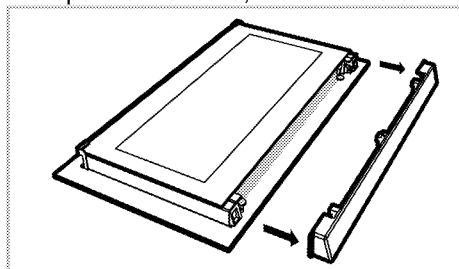
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

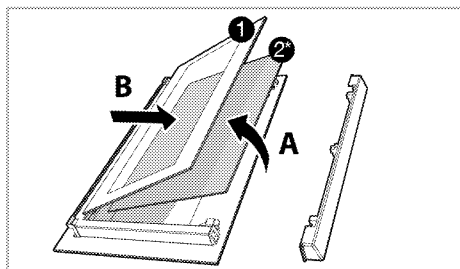
1. Откройте дверцу духовки.



2. Потяните пластиковый компонент, прикрепленный в верхней части передней двери, к себе, одновременно надавив на точки давления с обеих сторон компонента, и снимите его.



3. Как проиллюстрировано на рисунке, осторожно поднимите самое внутреннее стекло (1) в направлении «А», а затем снимите его, потянув в направлении «В».



- 1 Внутренняя стеклянная панель
- 2* Внутренняя стеклянная панель (Может не быть в вашем устройстве.)
4. Если у вашей духовки есть внутреннее стекло (2), повторите эту же процедуру, чтобы отсоединить его (2).
5. Первым шагом перегруппировки дверцы является сборка внутреннего стекла (2). Поместите скошенный край стекла, чтобы он соответствовал скошенному краю пластикового паза. (Если ваш продукт имеет внутреннее стекло). Внутреннее стекло (2) должно быть прикреплено к пластиковому пазу, ближайшему к самому внутреннему стеклу (1).
6. Заново прикрепляя самое внутреннее стекло (1), обратите внимание на место запечатанной стороны стекла на втором внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.
7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

Чистка лампы духовки

В случае, если стеклянная дверца лампы духовки в зоне приготовления загрязнится: очистите с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки, а затем вытрите сухой тканью. В случае неисправности лампы духовки вы можете заменить ее, следуя следующим разделам.

Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

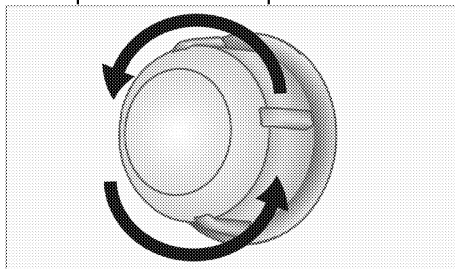
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой

лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!

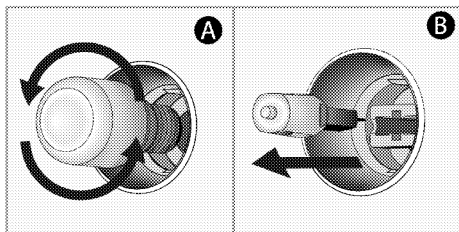
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки.



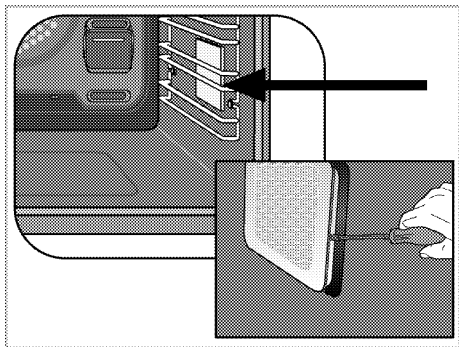
3. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



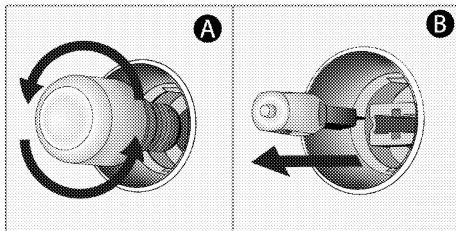
4. Установите на место стеклянную крышку.

Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите металлические направляющие в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
4. Если лампа духовки типа (A), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и металлические направляющие.

8 Устранение неполадок

Обратитесь к авторизованному сервисному агенту или техническому специалисту с лицензией или к дилеру, у которого вы приобрели продукт, в случае, если вы не способны устранить проблему, несмотря на то, что вы следовали инструкциям в данном разделе. Не пытайтесь никогда ремонтировать неисправное устройство самостоятельно.

Духовка испускает пар во время работы.

- Это нормальное явление, когда пар выходит во время работы. >>> *Это не является неисправностью.*

Во время готовки образуются капли воды.

- Пар, возникающий во время приготовления, может конденсироваться и образовывать капли воды при попадании на холодные поверхности устройства. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.

- Когда металлические детали нагреваются, они могут расширяться и вызывать шум. >>> *Это не является неисправностью.*

Устройство не работает.

- Сетевой предохранитель неисправен либо выключен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте их.*
- Продукт не подключен к (заземленной) розетке. >>> *Проверьте штепсельный контакт.*
- Кнопки/переключатели/клавиши на панели управления не функционируют. >>> *Если ваше устройство оснащено функцией блокировки клавиш, то возможно, что включена блокировка клавиатуры. Пожалуйста, отключите.*

Лампа в духовке не работает.

- Лампа в духовке неисправна. >>> *Замените лампу духовки.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

Духовой шкаф не греет

- Возможно, не задана определенная функция приготовления и / или температура. >>> *Задайте определенную функцию приготовления и/или температуру.*
- В моделях с таймером таймер не настраивается. >>> *Настройте время.*
- Питание отключено. >>> *Проверьте, есть ли питание. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или сбросьте предохранители.*

(В моделях с таймером) Индикатор часов мигает либо символ часов горит.

- Произошло отключение питания. >>> *Настройте время / Выключите устройство и включите его снова.*

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП
Першинское, дер. Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.