



Встраиваемый духовой шкаф

Руководство пользователя

ВВЕ1730ОВ



RU

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 8
 Меры безопасности во время монтажа 8
 Безопасность использования 8
 Предупреждения о температуре 9
 Использование аксессуаров 10
 Безопасность во время приготовления 10
 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 17
 Аксессуары для устройства 19
 Использование аксессуаров устройства 20
 Технические характеристики 23

4 Первая эксплуатация 24

Первая установка 24
 Первая очистка 24

5 Правила эксплуатации духовки 26

Общая информация по использованию духовки 26
 Работа блока управления духовкой 26
 Настройки 32

6 Общая информация по приготовлению 36

Общие предупреждения касательно готовки в духовке 36
 Выпечка и блюда в духовке 36
 Мясо, Рыба и Птица 39
 Гриль 41
 Продукты для тестирования 42

7 Уход и техническое обслуживание 44

Общая информация по уходу 44
 Очистка аксессуаров 45
 Очистка панели управления 45
 Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления) 46
 Легкая паровая очистка 46
 Очистка дверцы духовки 47
 Снятие внутреннего стекла дверцы духовки 49
 Чистка лампы духовки 49

8 Устранение неполадок 52

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.
- 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.



Меры безопасности во время монтажа

- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
- 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

- 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 перемешаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



Предупреждения о

температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. 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 помешении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



Использование

аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и противень были правильно размешены 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.

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.

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.

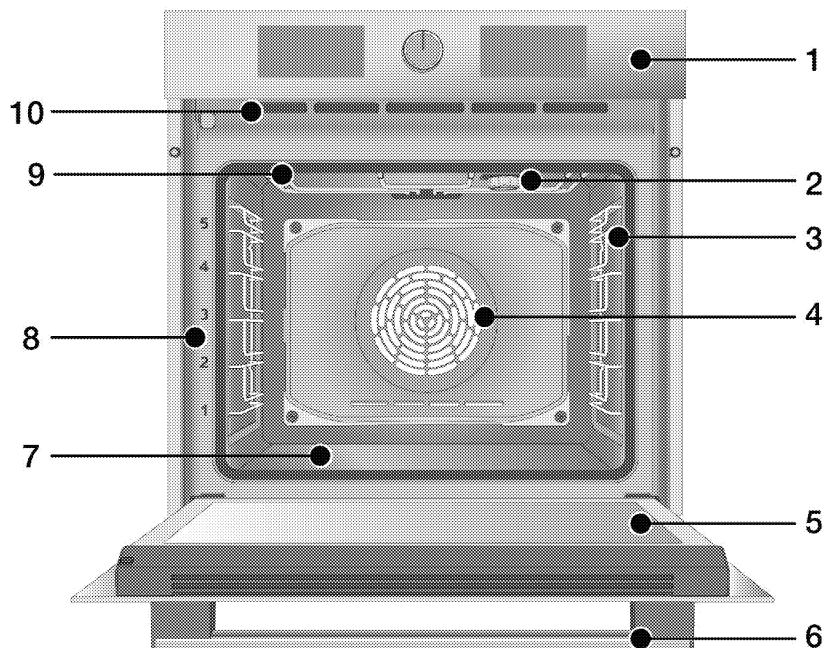
Советы по энергосбережению

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, помешая 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 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Уровень расположения противня
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

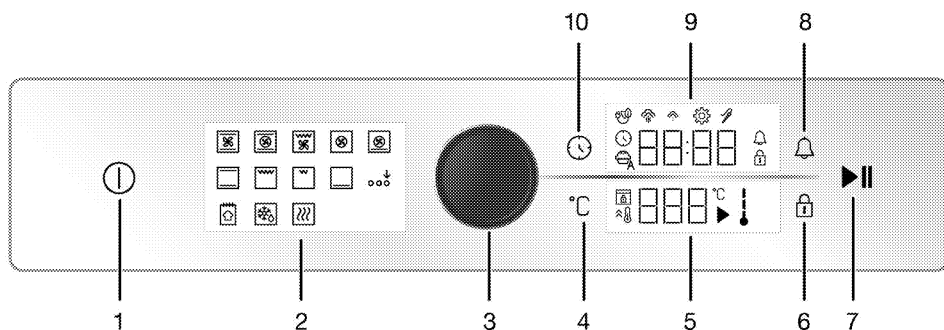
* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** 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 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка звукового таймера/будильника
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек

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.

Ручка управления духовкой

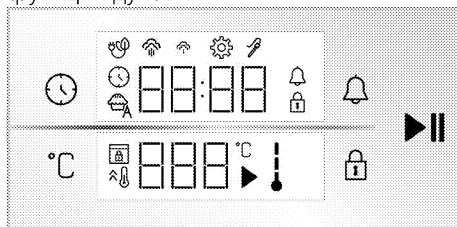
При помощи ручки управления духовкой вы можете изменять настройки дисплея часов/времени и температуры. Вы можете переключаться между этими настройками, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево, а также активировать и подтверждать настройки, путем нажатия.

Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу внутренней температуры на дисплее. Символ появится на дисплее, когда запустится приготовление пищи, а каждый градус символа внутренней температуры будет загораться, когда внутренняя температура будет достигать установленной температуры.

Дисплей функций

Функциональный дисплей отображает рабочие функции вашей духовки. Каждая функция активируется прикосновением к ней. Все функции на экране схематичны; и они могут быть недоступны для вашего прибора. Рабочие функции, доступные в вашем приборе, описаны в разделе «Рабочие функции духовки».







Дисплеи









Кнопки:




: Кнопка времени и настроек

-  : Кнопка настройки температуры
-  : Кнопка блокировки кнопок
-  : Кнопка звукового таймера/будильника
-  : Кнопка старт/стоп приготовления






Дисплей часов/времени :

-  : Символ времени приготовления/дневного времени
-  : Символ звукового таймера/будильника
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ приготовления эко вентильатор
-  : Символ низкого уровня пара*
-  : Символ высокого уровня пара*
-  : Символ термошупа*

-  : Символ автоматического приготовления*

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





Дисплей температуры:

-  : Символ приготовления
-  : Символ температуры
-  : Символ внутренней температуры духовки
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : 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.

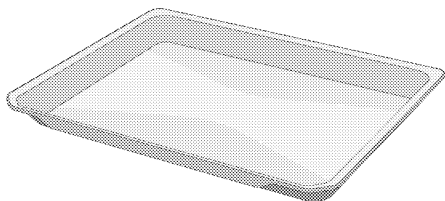
Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	40 - 280	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	40 - 220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40 - 280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Конвекция	40 - 280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных уровнях.
	Эко вентилятор с нагревом	160 - 220	Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Конвекция" в диапазоне 160-220 °C. Но время приготовления немного увеличится. Использование этой функции описано в главе «Работа с блоком управления духовым шкафом».

Символ функции	Описание функции	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Функция пиццы	40 - 280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.
	Функция "3D"	40 - 280	Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один противень.
	Низкий гриль	40 - 280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40 - 280	Работает большой гриль в верхней части духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Полный гриль с вентилятором	40 - 280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержка температуры	40 - 100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Функция для выпечки хлеба	-	Используется для выпечки хлеба. Установленную температуру и время на входе нельзя менять.
	Активация дополнительной функции	-	Используется для активации функций запуска, не отображающиеся на функциональном дисплее при первом запуске.

Аксессуары для устройства

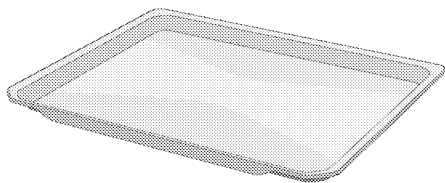
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

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



Стандартный противень с изоляционным покрытием

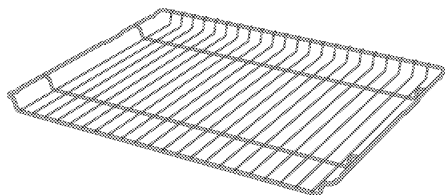
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков. Лоток с изолированным покрытием имеет меньшую прилипание, чем другие лотки.



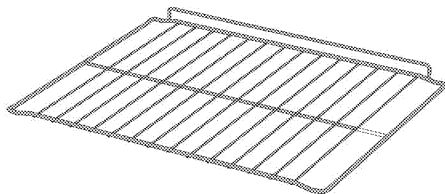
Противень для выпечки с барьерным покрытием

Используется для выпечки, таких как печенье и бисквиты. Лоток с изолированным покрытием имеет меньшую прилипание, чем другие лотки.

Модели с металлическими направляющими:



Модели без металлических направляющих:



Решетка для гриля

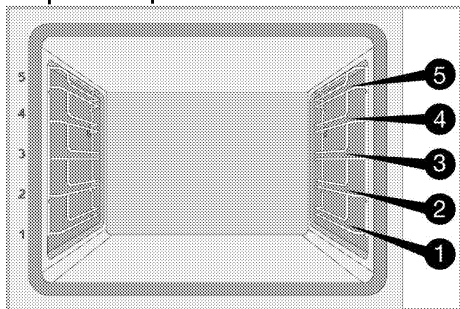
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранном уровне.

Использование аксессуаров устройства

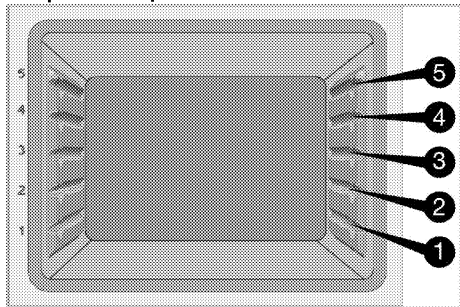
Уровни для готовки

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



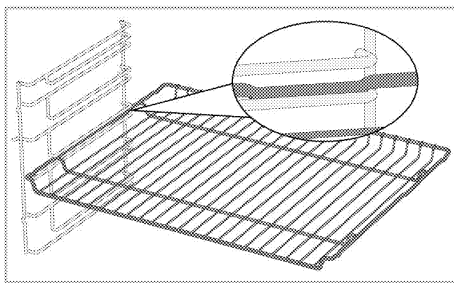
Модели без металлических направляющих



Размещение решетки на полках для готовки

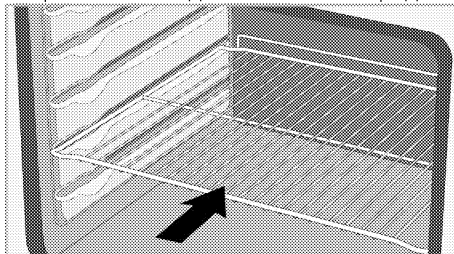
Модели с металлическими направляющими:

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.



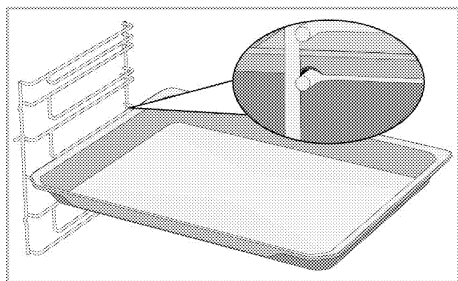
Модели без металлических направляющих:

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



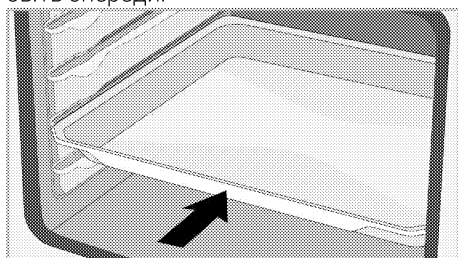
Размещение противня на направляющих для приготовления Модели с металлическими направляющими:

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 закреплён стопором на металлических направляющих. Он не должен проходить через ограничитель и контактировать с задней стенкой духовки.



Модели без металлических направляющих:

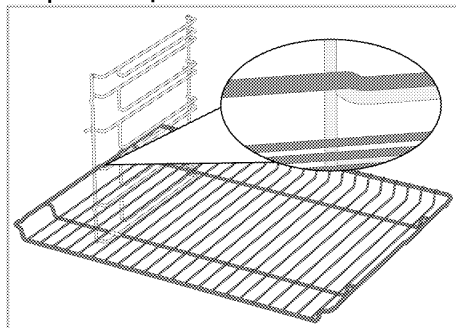
Также важно правильно размещать противни на боковых рельефных направляющих. При размещении на необходимом уровне противень имеет одно направление. При размещении противня на нужном уровне его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



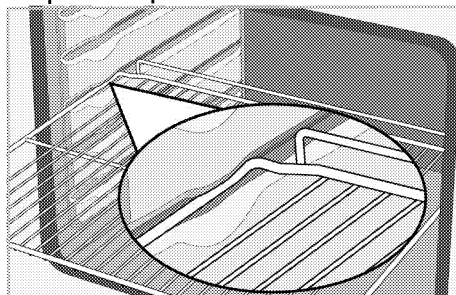
Функция стопора для решетки для гриля

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

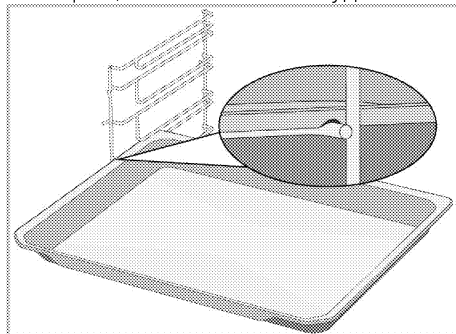


Модели без металлических направляющих



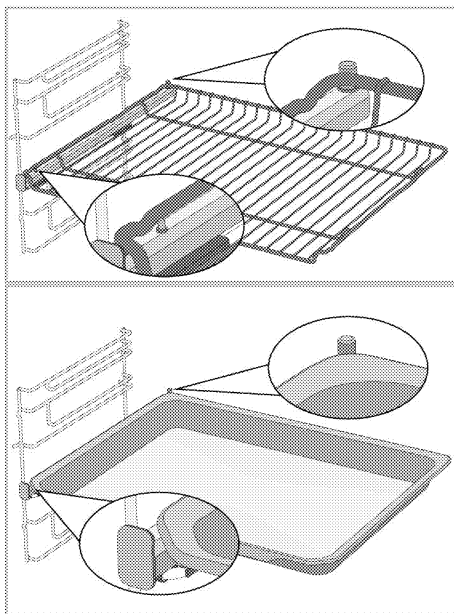
Функция стопора для противня Модели с металлическими направляющими

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 прилегали 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 - I

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.



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



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




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

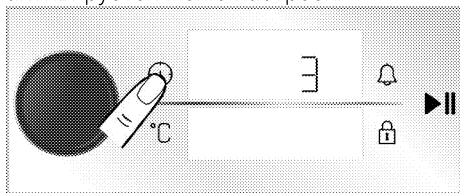
Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется осуществить шаги, перечисленные в последующих разделах.


Первая установка

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

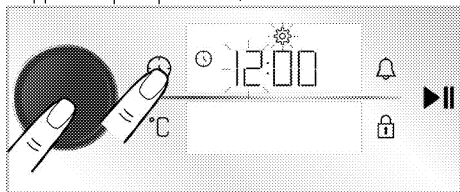
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




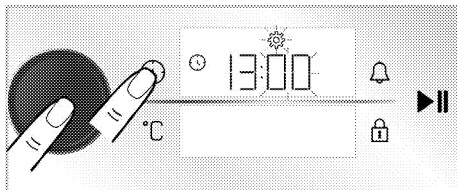
2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.


» Поле часов и  символ замигают на индикаторе времени/часов.




3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево, и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  замигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

i Если начальное время не установлено, часы будут работать, начиная с времени, установленного в производстве. Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

i Настройки времени суток отменяются в случае длительного отключения 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.

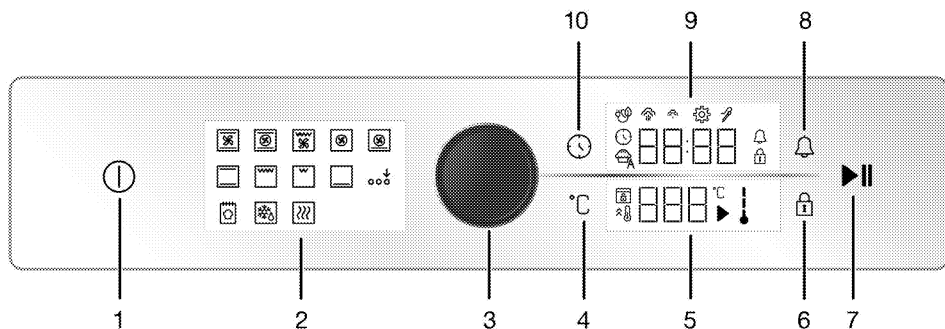
Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в нерабочем

положении, лампа духовки включится автоматически.

Работа блока управления духовкой

Общие предупреждения по блоку управления духовкой

- i** Максимальный промежуток, которое можно установить на конец времени, составляет 5 часов 59 минут. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае сбоя питания заданное время приготовления будет отменено.
- i** При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.
- i** Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на дисплее.
- i** Если на вашем блоке управления включена настройка быстрого предварительного нагрева (бустера), на дисплее появляется символ , когда вы начнете готовить, и духовка достигнет температуры, установленной для быстрого приготовления. Для настройки быстрого предварительного нагрева (бустера), пожалуйста, см. **Настройки** раздел.



- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Дисплей функций
- 3 Ручка управления духовкой
- 4 Кнопка настройки температуры
- 5 Дисплей температуры
- 6 Кнопка блокировки кнопок
- 7 Кнопка старт/стоп приготовления
- 8 Кнопка звукового таймера/будильника
- 9 Дисплей часов/времени
- 10 Кнопка времени и настроек

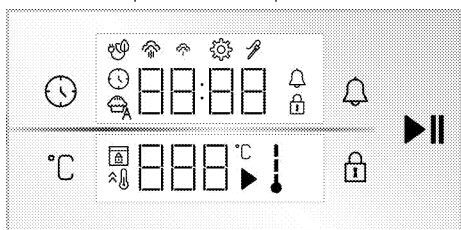
- : Символ низкого уровня пара*
- : Символ высокого уровня пара*
- : Символ термощупа*
- : Символ автоматического приготовления*

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

Дисплей температуры:

- : Символ приготовления
- : Символ температуры
- : Символ внутренней температуры духовки
- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ блокировки двери*

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



Дисплеи

Кнопки:

- : Кнопка времени и настроек
- : Кнопка настройки температуры
- : Кнопка блокировки кнопок
- : Кнопка звукового таймера/будильника
- : Кнопка старт/стоп приготовления

Дисплей часов/времени :

- : Символ времени приготовления/дневного времени
- : Символ звукового таймера/будильника
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ приготовления эко вентиллятор

Включение духовки

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
- » После включения духовки первая рабочая функция отобразится на экране. На этом дисплее можно задать рабочую функцию, температуру, время приготовления и будильник.


i Если на дисплее не будет выполнено никаких настроек, духовка выключится через 5 минуты, и на дисплее появится время суток.

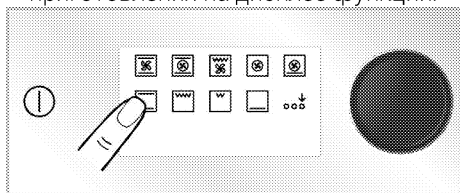
Выключить духовку

- Выключите духовку, нажав на кнопку ①. Время суток отображается на дисплее.

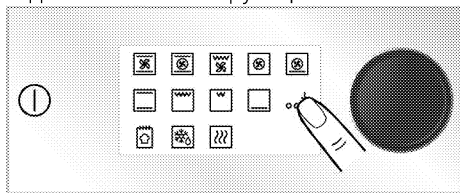
Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

Вы можете готовить, осуществляя ручное управление (по своему усмотрению), не устанавливая время приготовления, задавая температуру и рабочие функции, соответствующие вашей еде. Функция "Верхний и нижний нагрев" и настройки 180°C показаны в качестве примера на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку .
2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.

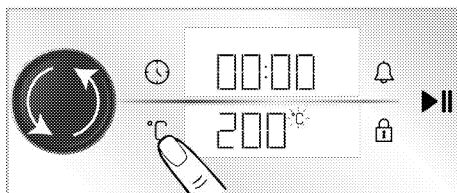


3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



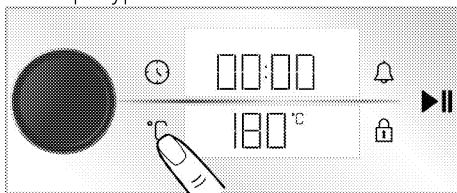
4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке °C и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.


» На индикаторе температуры замигает символ °C.

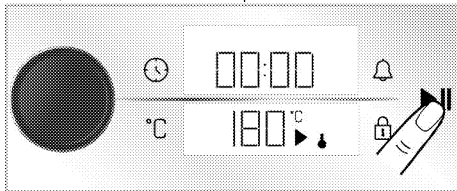





5. Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.
» Символ °C появится на индикаторе температуры.



6. После настройки рабочей функции и температуры нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.



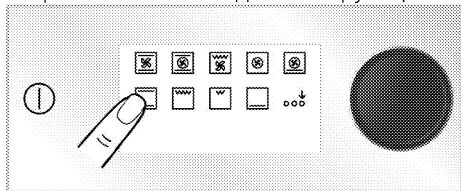
» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной рабочей функцией и температуре. На индикаторе температуры появятся символы  и . Время приготовления начнет отсчитываться на дисплее. Загорится каждый уровень символа , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. Духовка не

выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить приготовление, или нажмите кнопку ①, чтобы полностью выключить духовку.

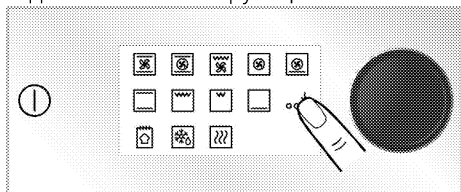
Приготовление с заданным временем приготовления:

Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления на блоке управления. Функция "Верхний и нижний нагрев", настройки 180°C и 45 минут показаны в качестве примера на изображениях.

1. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
2. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций.



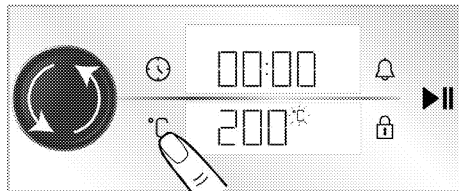
3. Выберите желаемую функцию приготовления на дисплее функций. Если функции, которую вы желаете выбрать, нет в числе первых рабочих функций, появляющихся на функциональном дисплее, вы можете активировать нижний ряд рабочих функций, нажав на "Активация дополнительной функции".



4. Предварительно заданная температура для выбранной вами рабочей функции отображается на индикаторе температуры. Чтобы

изменить эту температуру, нажмите ручку управления духовкой или прикоснитесь к кнопке °C и поверните ручку управления духовкой вправо / влево.

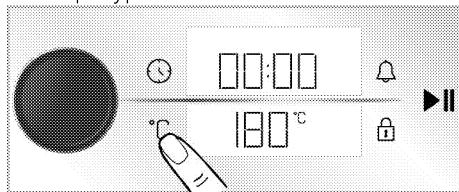
- » На индикаторе температуры замигает символ °C.



- ❗ Если вы измените рабочую функцию после изменения предварительно определенной температуры для рабочих функций, то на дисплее появится последняя заданная вами температура. Однако, если заданная температура не находится в диапазоне температур выбранной рабочей функции, появится самая высокая регулируемая температура данной рабочей функции.

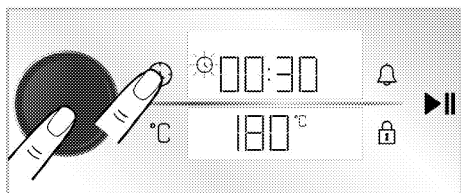
5. Подтвердите установленную температуру, нажав на кнопку °C.


- » Символ °C появится на индикаторе температуры.




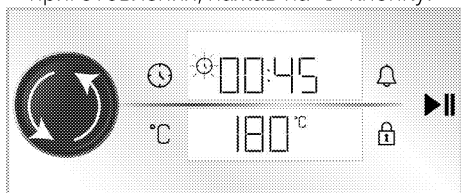
6. Нажмите на ручку управления духовкой или нажмите на кнопку ① один раз для того, чтобы установить время приготовления.

- » На дисплее замигает символ ⌚, а на индикаторе часов/времени отобразится установленное 30-минутное время приготовления.




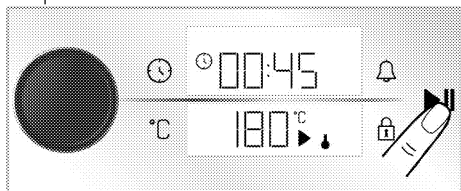
i После установки рабочей функции и температуры, время приготовления на 30 минут можно установить нажатием на кнопку , либо прямым нажатием на ручку управления духовкой для быстрой установки времени приготовления и изменения времени, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.



7. Установите время приготовления, поворачивая ручку управления духовкой. Подтвердите время приготовления, нажав на  кнопку.




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

8. После настройки рабочей функции и температуры и времени приготовления нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.




» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На индикаторе температуры появятся символы  и . Загорится каждый

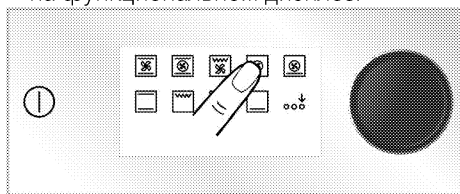
уровень символа , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. По истечении заданного времени приготовления, появится надпись **"Конец/End"** на дисплее появится сообщение, таймер подаст звуковое предупреждение, и приготовление пищи прекратится.

9. Звуковое предупреждение будет звучать в течение одной минуты. Если нажать кнопку , пока звучит звуковое предупреждение и появится надпись **"Конец/End"** на дисплее температуры, духовка продолжит работать беспрерывно. Если нажать кнопку , духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

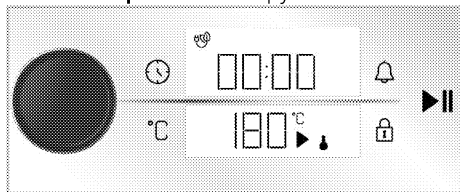
Эко приготовление с вентилятором

В целях экономии энергии вы можете воспользоваться данной функцией вместо использования "Конвекция" в диапазоне 160 _ 220°C. Но при этом время приготовления будет немного больше.

1. Включите духовку, нажав на кнопку .
2. Нажмите и удерживайте "Конвекция" на функциональном дисплее.



» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, появится символ  и «Эко приготовление с вентилятором» активируется.



3. Установленную температуру и время приготовления можно изменить, как описано в предыдущих разделах. Затем вы начнете приготовление.

» дюйм «**Эко приготовление с вентилятором**», во время приготовления будет лампа гореть меньше по времени, нежели при других функциях приготовления, из-за экономии энергии.

Функция для выпечки хлеба

В вашей духовке есть "Функция для выпечки хлеба", специально предназначенный для выпечки хлеба. Настройки температуры и времени функции фиксированы.

Ингредиенты

- Мука 500 г
- 15 г сахара
- 10 г быстрорастворимых дрожжей
- 10 г подсолнечного масла
- 8 г соли
- 300 мл воды (35°C)

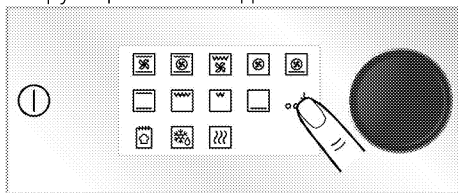
Для верха теста

- 2 чайные ложки подсолнечного масла

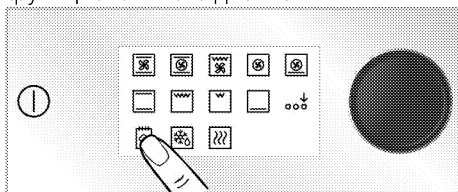
Подготовка

1. Муку просейте в глубокую миску. Добавьте сахар в муку и однородно перемешайте.
2. В среднюю часть муки добавьте дрожжи, соль и подсолнечное масло. Постепенно вливайте теплую воду, начиная со стенок миски.
3. Замесите тесто вручную или в тестомесителе примерно на 10-15 минут.
4. Замешанное тесто переверните рукой несколько раз и переложите в миску. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста.
5. Накройте тесто стрейч-пленкой, накройте плотной тканью и подождите, пока оно не поднимется при комнатной температуре.
6. Возьмите тесто, которое бродилось в течение 60 минут, на поверхность, сложите его 4-5 раз и удалите воздух изнутри. Нанесите на тесто 1 чайную ложку подсолнечного масла и накройте его стрейч-пленкой, чтобы оно касалось теста. Закавсайте тесто при комнатной температуре еще 30 минут.

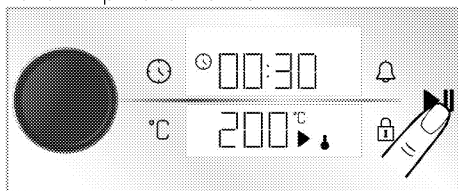
7. Когда тесто перестанет бродить, придайте ему форму и выложите на противень. Сделайте на тесте 3-4 пореза с помощью ножа.
8. Поставьте противень на 3-ю полку духовки.
9. Включите духовку, нажав на кнопку ①.
10. Активируйте нижний ряд функционального дисплея, нажав на "Активация дополнительной функции" на функциональном дисплее.



11. Нажмите на "Функция для выпечки хлеба" в нижнем ряду функционального дисплея.



12. Нажмите на кнопку ►||, чтобы начать приготовление.





13. По окончании времени приготовления раздастся звуковой сигнал в течение одной минуты. Если нажать кнопку ①, духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

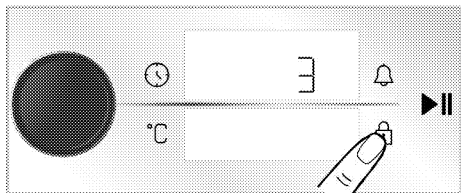
Настройки



i Обратный отсчет 3-2-1 отображается в меню или настройках, которые должны быть активированы при нажатии на долгое время. По истечении обратного отсчета активируется соответствующее меню или настройка.

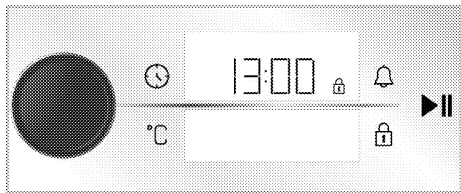
Активация блокировки клавиш

Используя функцию блокировки клавиш, вы можете защитить блок управления от помех.

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






» Появится обратный отсчет 3-2-1. По истечении обратного отсчета на индикаторе времени/часов появится символ  и активируется блокировка клавиш. При нажатии любой клавиши при установке блокировки клавиш таймер подаст звуковой сигнал, и символ  замигает.



i Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш



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

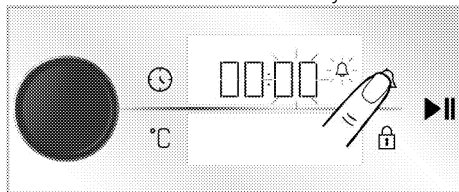
» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, символ  исчезнет, и блокировка кнопок на дисплее времени/часов отключится.


Установка будильника

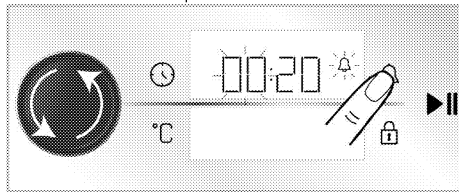
Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления. Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении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


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


1. Нажмите кнопку  один раз, чтобы установить время будильника.
» На индикаторе времени/часов начнут мигать символ  и поле минут.




2. Установите минуты, повернув ручку управления духовым шкафом вправо / влево, и нажмите кнопку  один раз, чтобы активировать поле часов.



3. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Символ  будет гореть постоянно, и время будильника начнет обратный отсчет на дисплее времени/часов.



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

i Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время/часы.

Выключение будильника


1. По окончании периода будильника звуковой сигнал будет звучать в течение одной минуты. Коснитесь любой клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.
- » Звуковое предупреждение прекратится.

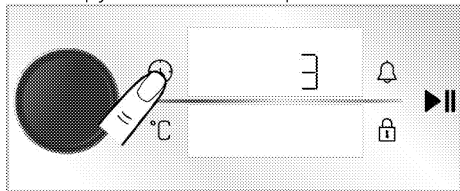
Если вы хотите отменить будильник:

1. Для отмены времени будильника нажмите кнопку  один раз.
- » На индикаторе времени/часов замигает символ .
2. Установите время будильника на "00:00", поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.

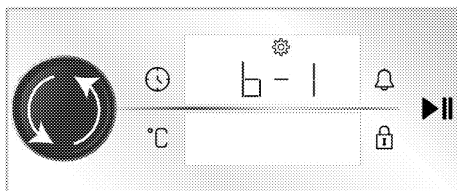
Настройка громкости



Вы можете установить громкость блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.

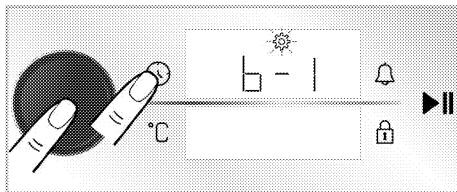
1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
- » Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится "b-1" или "b-2".




3. Активируйте настройку громкости, нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.
- » На индикаторе времени/часов замигает символ .

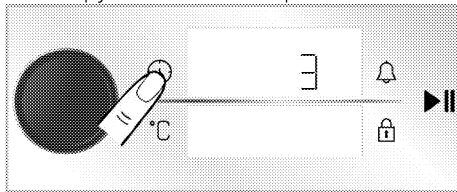


4. Установите желаемый уровень громкости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите уровень громкости, нажав на кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

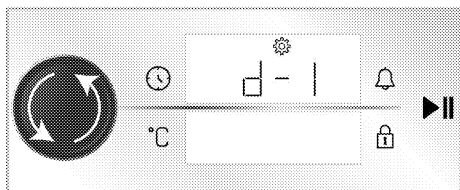
Настройка яркости экрана


Вы можете установить яркость экрана блока управления. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.


1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
- » Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

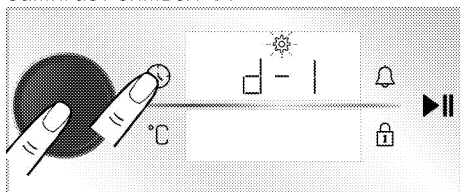



2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, пока на дисплее времени/часов не отобразится "'d-1", "d-2" или "d-3".



3. Активируйте настройку яркости, нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.


» На индикаторе времени/часов замигает символ .



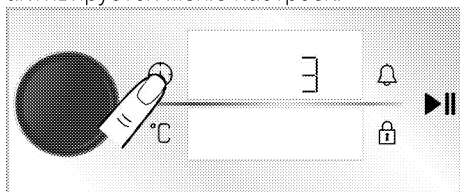
4. Установите желаемый уровень яркости, поворачивая ручку управления духовкой вправо/влево.
5. Подтвердите уровень яркости, нажав на кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.


Настройка функции быстрого предварительного нагрева (Booster)

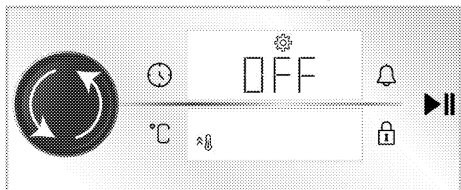
Вы можете управлять приготовлением пиши автоматически с помощью функции быстрого предварительного нагрева вашего изделия. Для этого активируйте настройку быстрого предварительного нагрева. Для выполнения этой операции ваша духовка должна быть выключена.


1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.


» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.

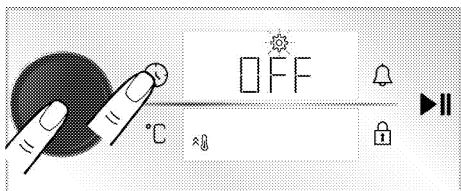


2. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево до тех пор, пока на индикаторе времени/часов не появится символ  и «OFF/ВЫКЛ».

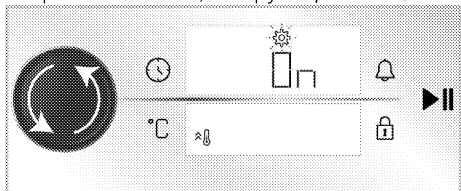



3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

» На индикаторе времени/часов замигает символ .



4. Поворачивайте ручку управления духовкой вправо/влево, чтобы изменить функцию «OFF/ВЫКЛ», отображаемую на дисплее времени/часов, на функцию «ON/ВКЛ».




5. Подтвердите настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), нажав кнопку  или нажав на ручку управления духовкой.

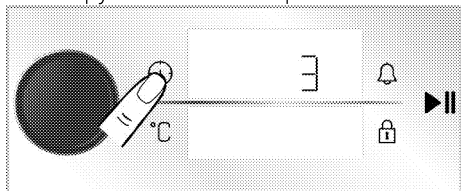
i Вы можете отключить быстрый предварительный нагрев с помощью той же процедуры. Переведя его в положение «OFF/ВЫКЛ», вы можете отменить настройку быстрого предварительного нагрева.

Смена времени суток

Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

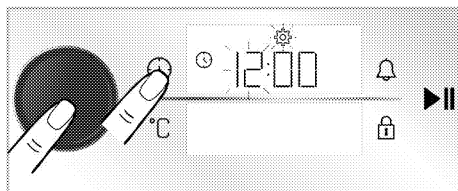
1. Когда духовка находится в режиме ожидания (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.

» Появится обратный отсчет 3-2-1. Когда обратный отсчет закончится, активируется меню настроек.




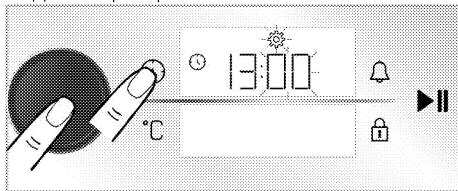
2. Нажмите ручку управления духовки или коснитесь кнопки  один раз для активации поля часов.


» Поле часов и  символ мигают на индикаторе времени/часов.




3. Установите час, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево, и один раз нажмите ручку управления духовкой, либо сенсорную  кнопку для активации поля минут.

» Поле минут и символ  мигают на индикаторе времени/часов.



4. Установите минуты, поворачивая ручку управления духовки вправо/влево. Подтвердите установку времени, нажав на ручку управления духовки или нажав кнопку .

» Время суток установлено, и на дисплее всегда будет отображаться символ .

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 диапазонах.
- 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 вас 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 °С и сократите время выпекания.
- Если пирог (торт) влажный, используйте небольшое количество жидкости или уменьшите температуру на 10 °С.
- 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 °С 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
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный противень*	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Конвекция	2	150	35 ... 45
Печенье	Кондитерский противень*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
	Кондитерский противень*	Конвекция	3	170	20 ... 30

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Тесто пироженного	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	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
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Конвекция	3	170	50 ... 65
	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	280	5 ... 9
Пицца	Стандартный противень*	Функция пиццы	2	280	5 ... 10

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.)
Небольшие выпечки	2_Стандартный противень*	Конвекция	2_4	150	25 ... 35
	4_Кондитерский противень*				
Печенье	2_Стандартный противень*	Конвекция	2_4	170	25 ... 35
	4_Кондитерский противень*				
Тесто пироженого	1_Стандартный противень*	Конвекция	1_4	180	40 ... 50
	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 размешать 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*	Вентилят ор нижнего / верхнего нагрева	3	15 минут 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Стандартный противень*	Вентилят ор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Функция "3D"	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
Индейка (5.5 кг)	Стандартный противень*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Стандартный противень*	Функция "3D"	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Решетка для гриля* Поместите один противень на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	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

- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размешайте еду слишком далеко в задней части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища 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 поставляться 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 ... 3

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

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	3	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	Стандартный противень*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Стандартный противень*	Конвекция	3	150	25 ... 35
Бисквит	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	150	30 ... 40
	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетке для гриля**	Конвекция	2	150	35 ... 45
Яблочный пирог	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетке для гриля**	Конвекция	3	170	50 ... 65

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*				
Небольшие выпечки	2_ Стандартный противень*	Конвекция	2 _ 4	150	25 ... 35
	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.

Гриль

Еда	Аксессуар для использования	Уровень направляющих	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Хлеб «Тостовый»	Решетка для гриля	4	250	1 ... 3
Тефтели (говядина) - 12 шт.	Решетка для гриля	4	250	20 ... 30

Переверните 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 повредить 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 средства 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 средства 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 аксессуаров с изолированным покрытием

- Прежде чем впервые использовать лоток с изолированным покрытием, сделайте следующее: вставьте лоток с изолированным покрытием в духовку и включите духовку при 200 ° C на 40 минут.
- Не используйте абразивные чистящие средства для чистки аксессуаров с изолированным покрытием. Предпочтительно использовать крем для чистки поверхностей с мягкой тканью или губкой.
- После тяжелых условий выпечки (например, функции с грилем, гриль + вентилятор) намочите аксессуары с изолированным покрытием теплой водой на 10 минут. Затем протрите мягкой тканью или губкой.

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 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.

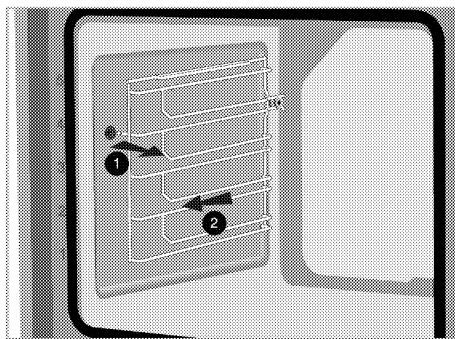
Чистка боковых стенок духовки

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.



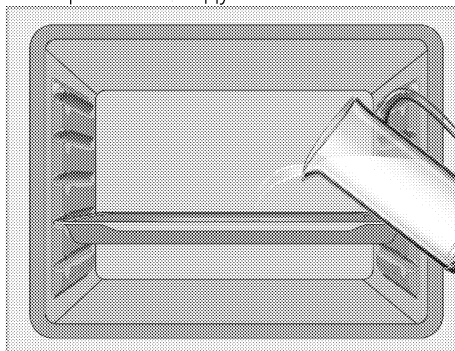
3. Чтобы снова прикрепить направляющие, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

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. Налейте 500 мл воды в противень духовки и поставьте на 2-ой уровень направляющих духовки.



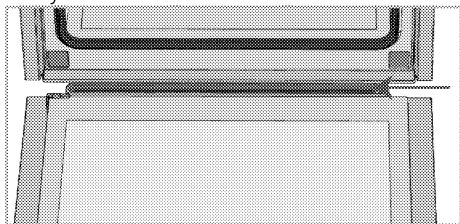
3. Установите духовку в режим «Нижний нагрев» и дайте ей поработать при 100 ° C в течение 20 минут.

Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью.

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.

Варьируется 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

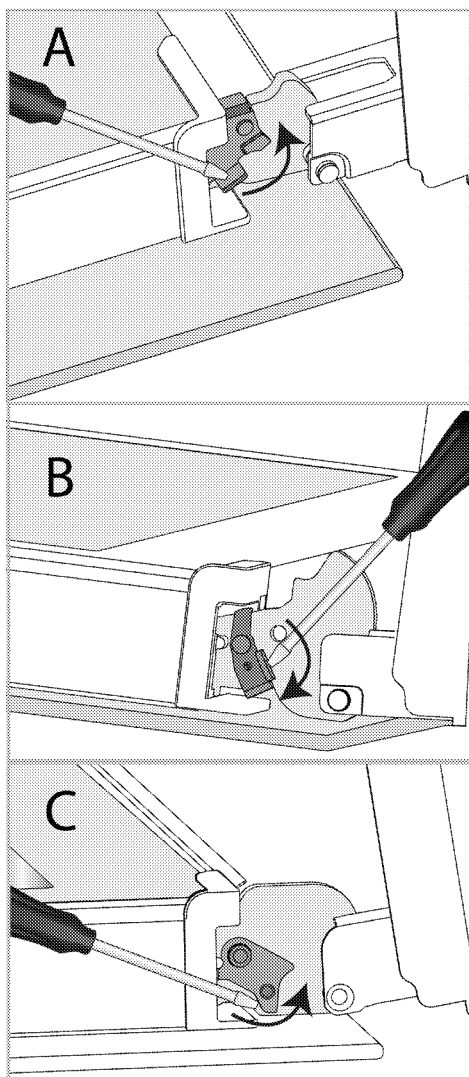
i Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливатели для чистки дверцы и стекла духовки.

Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О

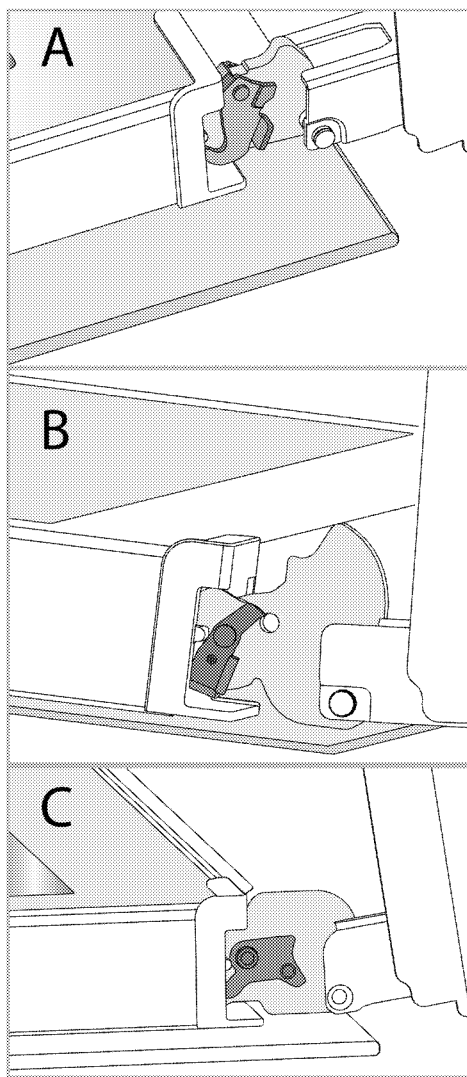
том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью. Протрите стекло уксусом, а затем ополосните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

Снятие дверцы духовки

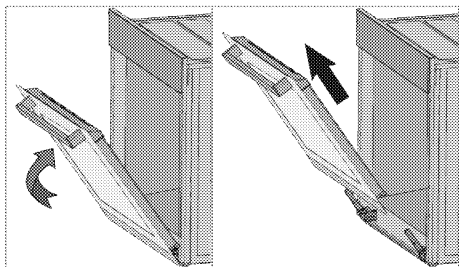
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке. Тип петли (A), (B), (C) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов. Петли типа (A) доступны для дверей обычных типов. Петли типа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



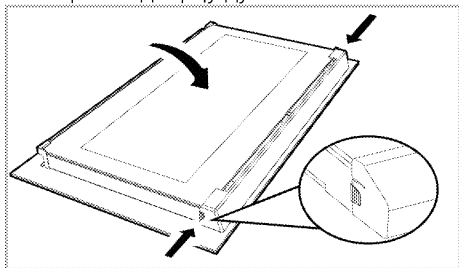
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

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.

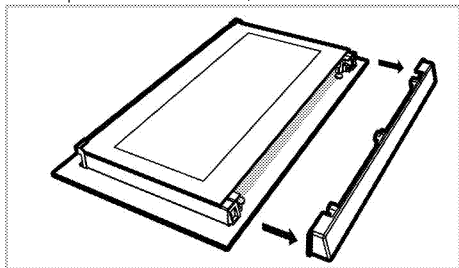
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

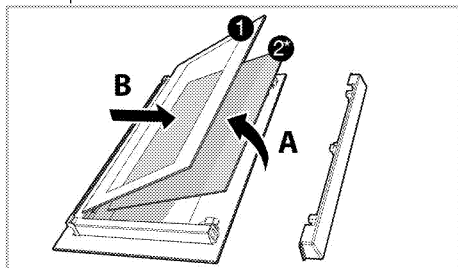
1. Откройте дверцу духовки.



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 «шелчка».

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.

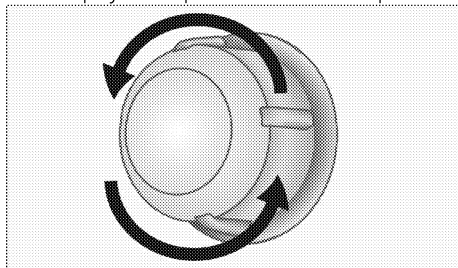
Замена лампы духовки

⚠ 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.

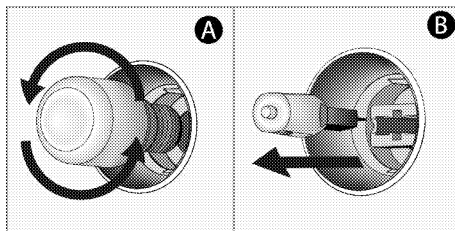
Если в вашей духовке круглая лампа,

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



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

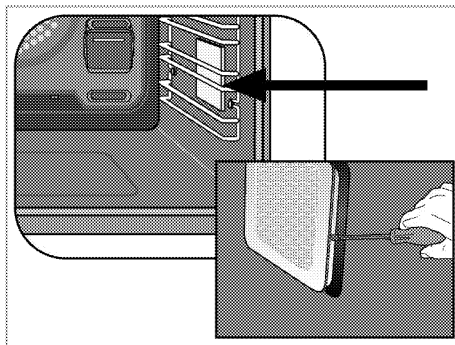
показано на рисунке, и замените ее новой.



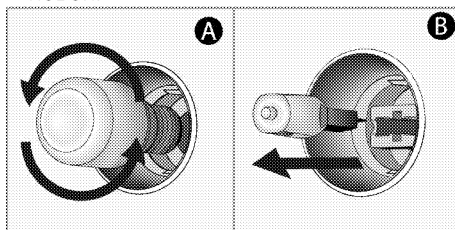
4. Установите на место стеклянную крышку.

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 (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), 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.