

RU	Инструкция по эксплуатации	2
UK	Інструкція	31

Духовой шкаф с функцией пара
Парова духовка

USER MANUAL

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _ _	2	Дополнительные функции _ _ _ _ _	12
Указания по безопасности _ _ _ _ _	3	Полезные советы _ _ _ _ _	12
Описание изделия _ _ _ _ _	6	Уход и очистка _ _ _ _ _	24
Перед первым использованием _ _ _ _ _	6	Что делать, если ... _ _ _ _ _	27
Ежедневное использование _ _ _ _ _	7	Технические данные _ _ _ _ _	28
Функции часов _ _ _ _ _	9	Установка _ _ _ _ _	29
Использование дополнительных принадлежностей _ _ _ _ _	10	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	30

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.


- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Указания по безопасности

Установка


 **ВНИМАНИЕ!** Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении.

Обязательно используйте защитные перчатки.

- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети


 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие

предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.


- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

Эксплуатация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.


- Используйте прибор в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.


- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Приготовление на пару

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

Уход и очистка


 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.

- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.


Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Утилизация

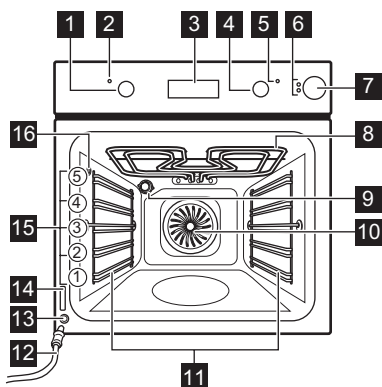
 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.

- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запираания на случай,

если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия



- 1** Ручка выбора режимов духового шкафа
- 2** Индикатор мощности
- 3** Электронный программатор
- 4** Ручка регулировки температуры
- 5** Индикатор температуры
- 6** Индикаторы состояния емкости для воды

- 7** Выдвижной резервуар для воды
- 8** Гриль
- 9** Лампа освещения духового шкафа
- 10** Вентилятор
- 11** Съёмная направляющая для противня
- 12** Сливной шланг
- 13** Клапан для слива воды
- 14** Табличка с техническими данными
- 15** Положение противней
- 16** Входное отверстие для пара

Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Глубокий противень**
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Перед первым использованием

⚠ ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

- Извлеките все дополнительные принадлежности и съемные направляющие для противней (если они есть).
- Перед первым использованием прибор следует очистить.

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».

Установка времени

i Для того, чтобы начать пользоваться духовым шкафом, следует задать время суток.

При первом включении прибора в сеть или при сбое электропитания начинает мигать индикатор функции времени суток. С помощью «+» или «-» установите текущее время суток.



Примерно через пять секунд мигание прекратится, и на дисплее отобразится установленное время суток.

i Для изменения времени суток нажмите на до тех пор, пока не замигает индикатор функции времени суток. Одновременная установка таких функций, как «Продолжительность» или «Окончание» не допускается.

Предварительный нагрев

Нагрейте пустой прибор для того, чтобы дать выгореть остаткам смазки.

Ежедневное использование

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утопленного положения.

Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.
Во время работы прибора включается контрольный индикатор.

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Освещение	Включение лампы освещения духового шкафа без использования каких-либо режимов приготовления.
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы.

1. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.
3. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно десять минут.
5. Выберите режим и задайте максимальную температуру.
6. Дайте прибору поработать примерно десять минут.

Дополнительные принадлежности могут нагреваться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.
При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

Режим духового шкафа		Применение
	Верхний нагрев	Завершение приготовления блюд. Работает только верхний нагревательный элемент.
	Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
	Горячий воздух	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.
	Пицца	Приготовление пиццы, закрытого или открытого пирога. Гриль и нижний нагревательный элемент обеспечивают прямой нагрев, а вентилятор обеспечивает циркуляцию горячего воздуха для тепловой обработки начинки пиццы или пирога.
	Горячий воздух + Пар	Приготовление блюд на пару.

Приготовление на пару

1. Установите режим
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды. Наливайте в выдвижной резервуар воду до тех пор, пока не загорится индикатор «Резервуар для воды полон». Максимальная емкость резервуара для воды составляет 900 мл. Этого достаточно для приготовления в течение приблизительно 55-60 минут.

ВАЖНО! Не заливайте воду непосредственно в парогенератор. В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды горючие или спиртосодержащие жидкости (граппу, виски, коньяк и пр.).

3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.

4. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
5. Установите температуру между 130°C и 250°C. См. Таблицу «Приготовление на пару».
6. После окончания процесса приготовления на пару слейте из резервуара для воды оставшуюся там воду.

ВНИМАНИЕ! По окончании каждого использования режима «Горячий воздух + Пар» следует выждать не менее 60 минут, чтобы из клапана для слива воды не вытекала горячая вода.

Индикатор «Резервуар для воды пуст»

Этот индикатор указывает на то, что в резервуаре закончилась вода, и его необходимо наполнить.

Более подробную информацию см. в Главе «Приготовление на пару».

Индикатор «Резервуар для воды полон»

Этот индикатор показывает, что духовой шкаф готов к приготовлению на пару.

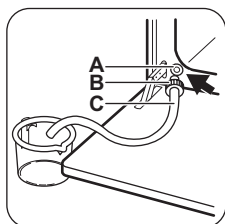
i Если в резервуар залить слишком много воды, ее избыток будет вытечь на дно камеры духового шкафа через переливное отверстие.

Удалите вылившуюся воду с помощью тряпки или губки.

Слив воды из резервуара для воды

ВАЖНО! Перед сливом воды убедитесь, что прибор остыл.

1. Приготовьте сливной шланг (С) из пакета с руководством пользователя. Наденьте на один из концов сливного шланга штуцер (В).



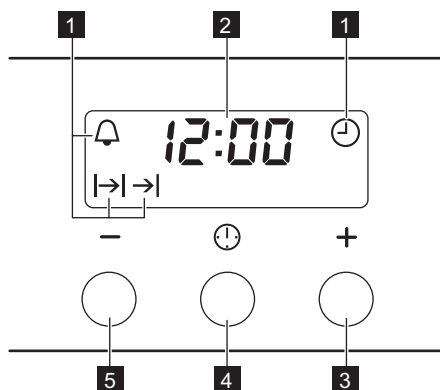
2. Поместите другой конец сливного шланга (С) в резервуар. Он должен находиться ниже клапана для слива воды (А).
3. Откройте дверцу духового шкафа и вставьте штуцер (В) в клапан для слива воды (А).
4. При сливе воды из резервуара прижмите штуцер, не отпускайте его.
5. Когда вода прекратит вытекать, отсоедините штуцер от клапана.

⚠ ВНИМАНИЕ! Не используйте вытекшую воду для повторного заполнения резервуара.

i При появлении сообщения «Резервуар для воды пуст» (🚰) в нем может оставаться некоторое количество воды. Подождите, пока из клапана слива воды перестанет течь вода.

Функции часов

Электронный программатор



- 1 Индикаторы режимов
- 2 Дисплей времени
- 3 Кнопка «+»
- 4 Кнопка выбора
- 5 Кнопка «-»

Функция часов	Применение
Время суток	Установка, изменение или контроль времени суток.
Таймер	Установка таймера обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа.

Функция часов		Применение
→	Продолж.	Задание продолжительности работы прибора.
→	Окончание	Установка времени окончания работы прибора.

i При одновременном использовании функций «Продолжительность» |→| и «Окончание» →| можно задать время для автоматического включения и выключения прибора. Сначала задайте продолжительность |→|, затем время окончания →|.

Установка функций часов

1. Устанавливая функции «Продолжительность» |→| и «Окончание» →|, задайте режим и температуру духового шкафа. При установке таймера 🔔 этого делать не требуется.
2. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока на дисплее не замигает требуемая функция часов.



3. Для того, чтобы задать время для требуемой функции часов, используйте «+» или «-». На дисплее отобразится индикатор установленной Вами функции часов. По истечении установленного времени в течении двух минут мигает индикатор и звучит звуковой сигнал.

- i** При использовании функций «Продолжительность» |→| и «Завершение» →| прибор выключается автоматически.
4. Для отключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.
 5. Переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

Отмена функций часов.

1. Нажимайте на кнопку выбора до тех пор, пока не замигает индикатор нужной функции.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку -. Через несколько секунд соответствующая функция будет отключена.

Использование дополнительных принадлежностей

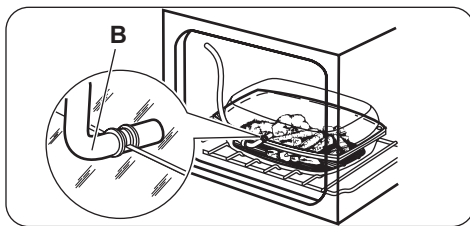
! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Принадлежности для приготовления на пару

i Набор принадлежностей для приготовления на пару не входит в комплект данного прибора. За более подробной информацией обращайтесь к местному поставщику.

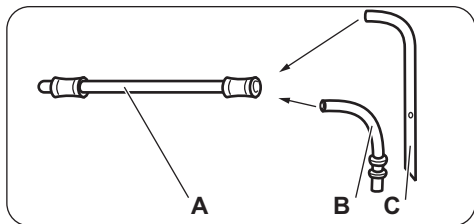
Емкость для приготовления диетических блюд. Она используется при приготовлении блюд с использованием пара. Емкость

состоит из двух частей: отверстия для форсунки (В) и стальной решетки, которая устанавливается на дно емкости.



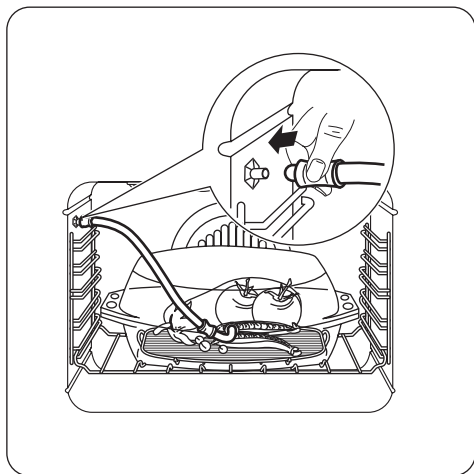
Форсунки и резиновый шланг. «А» – это резиновый шланг, «В» – форсунка для

приготовления на пару, а «С» – форсунка для приготовления непосредственно на пару.



Приготовление на пару в емкости для приготовления диетических блюд

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды. Вставьте форсунку (B) в резиновый шланг. Вставьте форсунку (B) в специальное отверстие, расположенное в половинке емкости для приготовления диетических блюд. Вставьте штуцер, присоединенный к резиновому шлангу (A), к входному отверстию для пара.

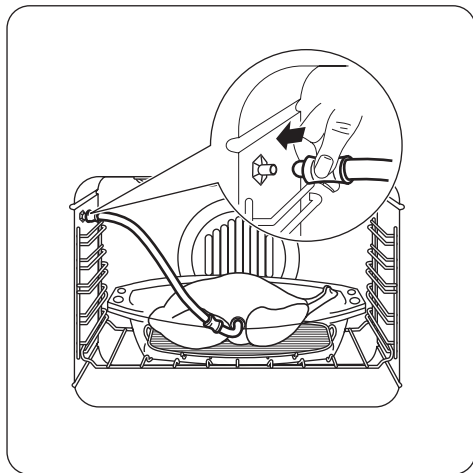


Убедитесь, что резиновый шланг не пережат и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа. Задайте режим приготовления на пару.

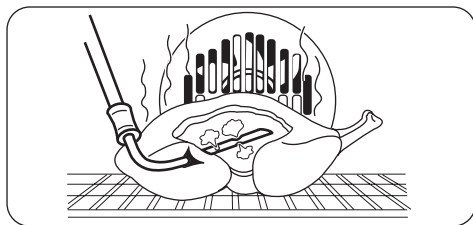
Приготовление непосредственно на пару

Поместите продукты на стальную решетку внутри емкости. Добавьте немного воды. Вставьте форсунку (C) в резиновый шланг. Вставьте штуцер, присоединенный к резиновому шлангу (A), к входному отверстию для пара.

ВАЖНО! Не используйте верхнюю часть емкости.



При приготовлении цыпленка, утки, индейки, козленка, крупной рыбы и т.д. вставляйте форсунку (C) непосредственно в полость внутри тушки. Убедитесь, что отверстия не перекрыты.



Поместите емкость на решетку, установленную на первой или второй полке снизу. Убедитесь, что резиновый шланг не пережат и не касается нагревательного элемента в верхней части духового шкафа. Задайте режим приготовления на пару.

Дополнительные сведения о приготовлении с использованием пара см. в Таблицах для приготовления пищи на пару.

ВАЖНО! Резиновый шланг специально разработан для использования при приготовлении пищи и не содержит вредных веществ.

ВАЖНО!

Дополнительные функции

Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока температура внутри прибора не опустится.

Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может при-

Полезные советы

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.
- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.

Соблюдайте осторожность при использовании форсунок во время работы духового шкафа. Рекомендуется использовать защитные кухонные перчатки во время работы с форсунками в то время, когда духовой шкаф еще не остыл. В случае, если функция пара не используется, обязательно извлекайте форсунки из духового шкафа.

вести к опасному перегреву прибора. Для предотвращения этого духовой шкаф оборудован предохранительным термостатом, при необходимости отключающим электропитание. При снижении температуры духовой шкаф снова включается; включение происходит автоматически.

- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

Приготовление выпечных блюд

- Не открывайте дверцу духового шкафа, пока не пройдет 3/4 времени приготовления.
- При одновременном использовании двух противней для выпекания оставляйте между ними пустой уровень.

Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут

перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.

- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

Время приготовления

Время приготовления зависит от типа приготавливаемых продуктов, их консистенции и количества.

Таблица выпечки и жарки

ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3 (2 и 4)	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3 (2 и 4)	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	2	165	60 - 80	В 26 см форме для выпечки
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев+прав)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки 20 см на решетке ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев+прав)	165	30 - 40	В форме для выпечки 26 см
Бисквит	2	170	2	160	50 - 60	В форме для выпечки 26 см
Рождественский пирог/пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В форме для выпечки 20 см ¹⁾
Сливовый торт	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба ¹⁾
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	140 - 150	20 - 30	В глубоком противне

Приступая к использованию прибора, следите за ходом приготовления. Подберите оптимальные настройки (мощность нагрева, время приготовления и т.д.) для кухонной посуды, своих рецептов, количества продуктов.

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на трех уровнях	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	30 - 45	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один уровень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два уровня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – три уровня	-	-	1, 3 и 5	140 - 150	35 - 45	В глубоком противне
Безе – один уровень	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Безе – два уровня	-	-	2 и 4	120	80 - 100	В глубоком противне ¹⁾
Булочки	3	190	3	190	12 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Эклеры – один уровень	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Эклеры – два уровня	-	-	2 и 4	170	35 - 45	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки 20 см
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки 24 см
Бисквитный торт	1	170	2 (лев. +прав.)	160	50 - 60	В форме для выпечки 20 см

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г/шт ¹⁾
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Хлеб/Булочки	2	190	2 (2 и 4)	180	25 - 40	6-8 штук в глубоком противне ¹⁾
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки ¹⁾
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме ¹⁾

1) Предварительный прогрев 10 минут.

МЯСО

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Говядина	2	200	2	190	50 - 70	На решетке
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На решетке
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На решетке
Английский ростбиф с кровью	2	210	2	200	50 - 60	На решетке
Английский ростбиф средней прожаренности	2	210	2	200	60 - 70	На решетке
Английский ростбиф, хорошо прожаренный	2	210	2	200	70 - 75	На решетке
Свиная лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Со шкуркой
Свиная рулька	2	180	2	160	100 - 120	2 чайная ложка без горки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	2	220	2	200	70 - 85	Целиком
Индейка	2	180	2	160	210 - 240	Целиком
Утка	2	175	2	220	120 - 150	Целиком
Гусь	2	175	1	160	150 - 200	Целиком
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Разрезанный на куски
Заяц	2	190	2	175	150 - 200	Разрезанный на куски
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

РЫБА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Горячий воздух		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Форель/морской лещ	2	190	2	175	40 - 55	3-4 рыбины
Тунец/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4-6 кусочков филе

Малый гриль

i Перед началом приготовления прогрейте пустой духовой шкаф в течение примерно 10 минут.

БЛЮДО	Количество		Малый гриль		Время приготовления [мин]	
	Штук	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Первая сторона	Вторая сторона
Вырезка	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Бифштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Свинные отбивные	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курица (разрезанная пополам)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебабы	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куриная грудка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Куски рыбного филе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Поджаренные сэндвичи	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Тосты	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Турбо-гриль

Говядина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ростбиф или филе с кровью	на см толщины	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности	на см толщины	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные	на см толщины	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Свиная отбивная, свиные ребрышки	1 кг - 1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Жареная телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг - 1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Птица

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Части птицы	по 200 г - 250 г	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	1	190 - 210	35 - 50
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Утка	1,5 кг - 2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гусь	3,5 кг - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Индейка	2,5 кг - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 кг - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Рыба (на пару)

БЛЮДО	Количество	Положение противня	Температура [°C]	Время [мин]
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Размораживание

БЛЮДО	[г]	Время размораживания [мин]	Время остаточного размораживания [мин]	Примечания
Цыпленок	1000	100 - 140	20 - 30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдце. Переверните по истечении половины времени.
Мясо	1000	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо	500	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Пирожные	1400	60	60	-

Консервирование – нижний нагрев

Ягоды

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 – 170	35 – 45	–

Фрукты с косточками

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Груша, айва, слива	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овощи

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Морковь ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огурцы	160 – 170	50 – 60	–

ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Овощное ассорти	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) После выключения прибора оставьте консервируемые продукты в духовом шкафу.

Высушивание – приготовление в режиме конвекции

Накройте решетки духового шкафа бумагой для выпечки.

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Грибы	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТЫ

БЛЮДО	Положение противня		Температура [°C]	Время [час]
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, дольками	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Горячий воздух + Пар

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Яблочный торт	2	160	60 - 80	В форме для выпечки 20 см ¹⁾
Открытые пироги	2	175	30 - 40	В форме для выпечки 26 см
Фруктовый торт	2	160	80 - 90	В форме для выпечки 26 см
Бисквит	2	160	35 - 45	В форме для выпечки 26 см

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Панеттоне (итальянский рождественский кекс)	2	150 - 160	70 - 100	В форме для выпечки 20 см ¹⁾
Сливовый торт	2	160	40 - 50	В форме для хлеба ¹⁾
Маленькие торты	3 (2 и 4)	150 - 160	25 - 30	В глубоком противне
Печенье	3 (2 и 4)	150	20 - 35	В глубоком противне
Сладкие булочки	2	180 - 200	12 - 20	В глубоком противне ¹⁾
Бриоши (сдобные булочки)	3 (2 и 4)	180	15 - 20	В глубоком противне ¹⁾

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Белый хлеб	1000	2	180 - 190	45 - 60	1-2 шт., 500 г каждый ¹⁾
Рулеты	500	2 (2 и 4)	190 - 210	20 - 30	6-8 штук в глубоком противне ¹⁾
Пицца	–	2	200 - 220	20 - 30	В глубоком противне ¹⁾

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
С овощной начинкой	1	170 - 180	30 - 40	В форме
Лазанья	2	170 - 180	40 - 50	В форме
Картофельная запеканка	1 (2 и 4)	160 - 170	50 - 60	В форме

МЯСО

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Жареная свинина	1000	2	180	90 - 110	На решетке
Телятина	1000	2	180	90 - 110	На решетке

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Ростбиф	1000				
с кровью		2	210	45 - 50	На решетке
средней прожаренности		2	200	55 - 65	На решетке
хорошей прожаренности		2	190	65 - 75	На решетке
Баранина	1000	2	175	110 - 130	Нога
Цыпленок	1000	2	200	55 - 65	Целиком
Индейка	4000	2	170	180 - 240	Целиком
Утка	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Целиком
Гусь	3000	1	160 - 170	150 - 200	Целиком
Кролик	–	2	170 - 180	60 - 90	Разрезанный на куски

РЫБА

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Форель	1500	2	180	25 - 35	3-4 рыбины
Тунец	1200	2	175	35 - 50	4-6 кусочков филе
Хек	–	2	200	20 - 30	–

РАЗОГРЕВ ПАРОМ

БЛЮДО	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]	Примечания
Запеканки	2	140	15 - 25	Разогрейте на тарелке ¹⁾
Макаронные изделия и соусы	2	140	10 - 15	Разогрейте на тарелке ¹⁾
Гарниры (например, рис, картофель, макаронные изделия)	2	140	10 - 15	Разогрейте на тарелке ¹⁾
Порционные блюда	2	140	10 - 15	Разогрейте на тарелке ¹⁾
Мясо	2	140	10 - 15	Разогрейте на тарелке ¹⁾
Овощи	2	140	10 - 15	Разогрейте на тарелке ¹⁾

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

Приготовление в емкости для диетического приготовления при помощи функции «Горячий воздух + Пар»

ОВОЩИ

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Брокколи, соцветия	2	150	20 - 25
Баклажан	2	150	15 - 20
Цветная капуста, соцветия	2	150	25 - 30
Помидоры	2	150	15
Белая спаржа	2	150	35 - 45
Зеленая спаржа	2	150	25 - 35
Цукини, резаные	2	150	20 - 25
Морковь	2	150	35 - 40
Фенхель	2	150	30 - 35
Кольраби	2	150	25 - 30
Сладкий перец (полосками)	2	150	20 - 25
Сельдерей, ломтиками	2	150	30 - 35

МЯСО

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Вареная ветчина	2	150	55 - 65
Вареная кур. грудка	2	150	25 - 35
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	2	150	80 - 100

РЫБА

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Форель	2	150	25 - 30
Филе лосося	2	150	25 - 30

Гарниры

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Рис	2	150	35 - 40

БЛЮДО	Положение противня	Температура [°C]	Время приготовления [мин]
Картофель в мундире, средний	2	150	50 - 60
Вареная картошка, четверти	2	150	35 - 45
Полента	2	150	40 - 45

Уход и очистка

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Так загрязнения легче удалить и они не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности для духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Они разрушают антипригарное покрытие.

i Модели из нержавеющей стали или алюминия:

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой. Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выпол-

ните чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

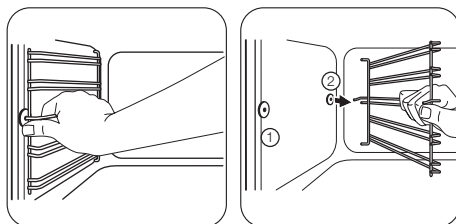
Почистите уплотнение дверцы

- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обратитесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

Направляющие для противня

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня




1 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.


2 Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.


-  Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперёд.

Лампа освещения духового шкафа

 **ВНИМАНИЕ!** При замене лампы освещения духового шкафа будьте осторожны. Существует опасность поражения электрическим током.

Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:


- Выключите духовой шкаф.
- Извлеките предохранители из электрошита или отключите рубильник.


 Положите ткань на дно духового шкафа для предотвращения повреждения лампы освещения и плафона.

Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.
Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

Чистка резервуара для воды

 **ВНИМАНИЕ!** Не заливайте воду в резервуар для воды во время процесса очистки.

 В ходе процесса очистки некоторое количество воды может вытечь из входного отверстия для пара в камеру духового шкафа. Во избежание попадания воды на дно камеры духового шкафа установите поддон на уровне, находящемся непосред-

ственно под входным отверстием для пара.

С течением времени в духовом шкафу может появиться накипь. Для предотвращения образования накипи необходимо периодически чистить детали парогенератора духового шкафа. После каждого процесса приготвления на пару сливайте воду из резервуара.

1. Залейте в бак 900 мл воды и добавьте 50 мл столовых ложки лимонной кислоты (пять чайных ложек). Выключите духовой шкаф и подождите примерно 60 минут.
2. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар . Задайте температуру 230°C. Через 25 минут выключите прибор и дайте ему остыть в течение 15 минут.
3. Включите духовой шкаф и выберите функцию Горячий воздух + Пар . Установите температуру между 130°C и 230°C. Выключите прибор через 10 минут работы. Дайте прибору остыть, а затем слейте содержимое емкости, (см. Главу «Слив воды из резервуара для воды»).
4. Несколько раз сполосните резервуар для воды и удалите тряпкой оставшуюся внутри духового шкафа накипь.
5. Промойте сливной шланг вручную теплой водой с мылом. Во избежание повреждений не используйте кислоты, спреи и аналогичные чистящие средства.

Типы воды

- **Мягкая вода с низким содержанием солей** – рекомендуется, поскольку при ее использовании очистка требуется реже.
- **Водопроводная вода** – можно использовать, если водопроводная система снабжена очистителем или устройством смягчения воды.
- **Жесткая вода с высоким содержанием солей** – не оказывает негативного

влияния на работу прибора, но при ее использовании необходимо чаще производить очистку.

ТАБЛИЦА СОДЕРЖАНИЯ КАЛЬЦИЯ ПО ДАННЫМ ВОЗ
(Всемирная организация здравоохранения)

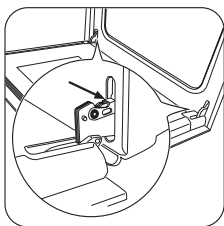
Содержание кальция	Жесткость воды (градусы по французскому стандарту)	Жесткость воды (градусы по немецкому стандарту)	Тип воды	Выполнять очистку каждые
0 - 60 мг / л	0 - 6	0 - 3	Мягкая	75 циклов – 2,5 мес.
60 - 120 мг / л	6 - 12	3 - 7	Средней жесткости	50 циклов – 2 мес.
120 - 180 мг / л	12 - 18	8 - 10	Жесткая	40 циклов – 1,5 мес.
более 180 мг/л	более 18	более 10	Очень жесткая	30 циклов - 1 мес.

Очистка дверцы духового шкафа

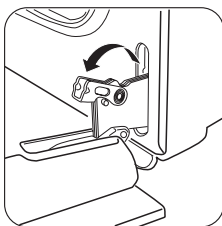
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

i Дверца духового шкафа может захлопнуться при попытке извлечь внутреннюю стеклянную панель, если предварительно не снять дверцу.

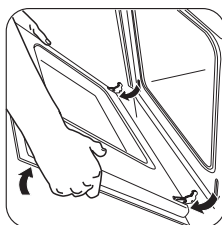
! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте прибор без стеклянных панелей.



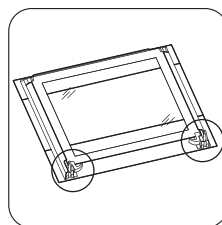
1 Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



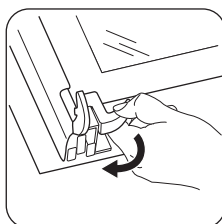
2 Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



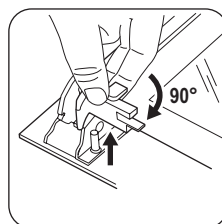
3 Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



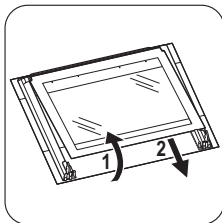
4 Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



5 Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



6 Поверните два фиксатора на 90°, затем извлеките их из своих гнезд.



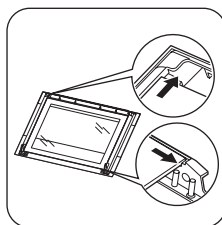
7 Осторожно поднимите (этап 1), затем выньте (этап 2) стеклянную панель.

Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сторона с надписями должна быть обращена к внутренней стороне дверцы. После установки убедитесь, что поверхность рамки стеклянной панели не является грубой на ощупь там, где расположены надписи. Внутренняя стеклянная панель должна обязательно находиться в своих направляющих. См. рисунок.



Что делать, если ...

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые настройки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал автоматический прерыватель на электрошите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
Вода в камере духового шкафа.	Слишком много воды в резервуаре	Выключите прибор и вытрите воду тряпкой или губкой.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Индикатор «Резервуар полон»  не горит.	В резервуаре для воды недостаточно воды.	Наливайте в резервуар воду до тех пор, пока не загорится индикатор. Если из духового шкафа начинает выливаться вода, а индикатор по-прежнему не горит, обратитесь к квалифицированному специалисту сервисного центра.
Горит индикатор «Резервуар пуст»  .	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой. Если индикатор по-прежнему горит, обратитесь к квалифицированному специалисту сервисного центра.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	В резервуаре отсутствует вода.	Заполните резервуар водой.
Духовой шкаф не работает в режиме «Пар».	Отверстие забито накипью.	Проверьте, не засорено ли входное отверстие для пара. Удалите накипь.
Для удаления воды из резервуара для воды требуется более трех минут, или из входного отверстия для пара вытекает вода.	В духовом шкафу имеются отложения накипи.	Произведите очистку резервуара для воды. См. Главу «Чистка резервуара для воды».
Дисплей показывает 12.00 .	Имел место сбой энергоснабжения.	Установите часы.
На продуктах и внутренней поверхности духового шкафа осаждаются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обратитесь к продавцу или в сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Та-

бличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

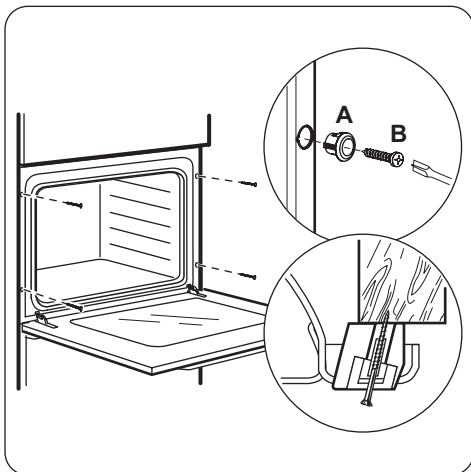
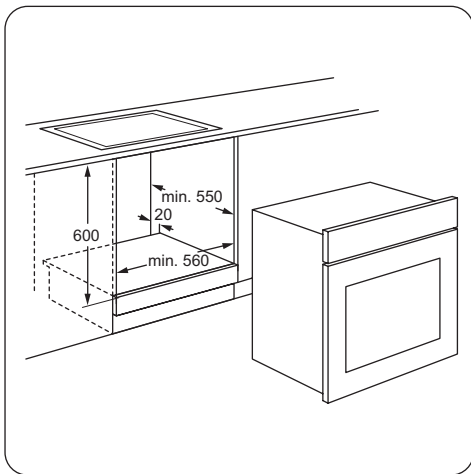
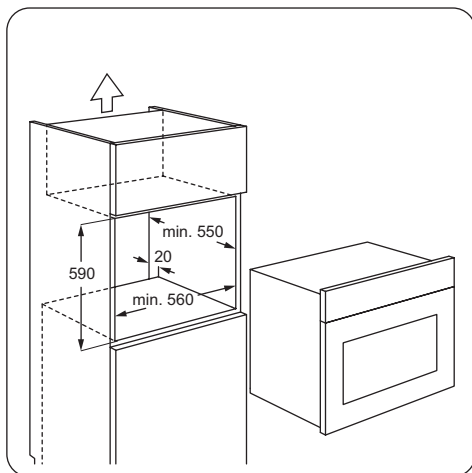
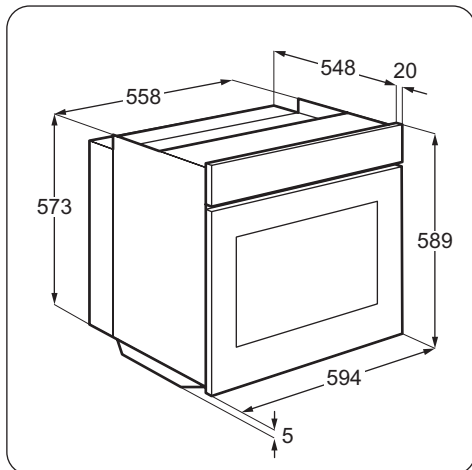
Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

Установка

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Встраивание



Электрическое подключение

! **ВНИМАНИЕ!** Электрическое подключение должно выполняться квалифицированным специалистом.

i Производитель не несет ответственность, если пользователь не соблюдает меры предосторожности, приведенные в Главе «Сведения по технике безопасности».

В комплект поставки данного прибора входит только сетевая кабель.

Сетевой кабель

Типы кабелей, пригодные для установки или замены: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.

При выборе сечения кабеля используйте значение полной мощности (см. таблицу с техническими данными) и эту таблицу:

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Провод заземления (желто-зеленого цвета) должен быть на 2 см длиннее проводов фазы и нейтрали (синий и коричневый провода).



Охрана окружающей среды

Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об

утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработки. Пластмассовые детали обозначены международными сокращениями, такими, как PE (полиэтилен), PS (полистирол) и т.п. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



ME10

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

Зміст

Інформація з техніки безпеки	31	Додаткові функції	41
Інструкції з техніки безпеки	32	Корисні поради	41
Опис виробу	35	Догляд та чистка	52
Перед першим користуванням	35	Що робити, коли ...	56
Щоденне користування	36	Технічні дані	57
Функції годинника	38	Установка	57
Використання приладдя	39	Охорона довкілля	58

Може змінитися без оповіщення.

Інформація з техніки безпеки

Перед установкою та експлуатацією приладу слід уважно прочитати інструкцію користувача. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли через неправильне встановлення або експлуатацію. Інструкції з користування приладом слід зберігати з метою користування в майбутньому.

Безпека дітей і вразливих осіб

⚠ Попередження! Існує ризик задушення, ушкоджень чи втрати працездатності.


- Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років та особи з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або недостатнім досвідом і знаннями, якщо такі особи перебувають під наглядом відповідальної за їх безпеку людини.
- Не дозволяйте дітям гратися з приладом.
- Пакувальні матеріали слід тримати в недоступному для дітей місці.
- Не допускайте дітей та домашніх тварин до приладу під час його роботи чи охолодження. Доступні частини гарячі.
- Якщо прилад оснащено захистом від доступу дітей, рекомендується його увімкнути.
- Не можна доручати чищення або технічне обслуговування дітям без відповідного нагляду.

Загальні правила безпеки

- Встановлювати цей пристрій і замінювати кабель повинен лише кваліфікований фахівець.
- Під час роботи прилад нагрівається зсередини. Не торкайтеся до нагрівальних елементів приладу. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями, коли витягаєте і вставляєте приладдя чи деко.
- Не використовуйте пароочищувач для чищення приладу.
- Вимикайте прилад, перш ніж виконувати технічне обслуговування.
- Не використовуйте для чищення скляної поверхні дверцят жорсткі абразивні засоби та металеві шкребки, оскільки це може призвести до появи на склі тріщин.
- Щоб зняти опорну рейку, спочатку потягніть передню, а потім задню частину опорної рейки від бічної стінки. Для вставлення опорної рейки виконайте наведену вище процедуру у зворотній послідовності.

Інструкції з техніки безпеки


Установка

 **Попередження!** Встановлювати цей пристрій повинен лише кваліфікований фахівець.

- Повністю зніміть упаковку.
- Не встановлюйте і не використовуйте пошкоджений прилад.
- Дотримуйтеся інструкцій з установки, що входять у комплект разом із приладом.
- Прилад важкий, тому будьте обережні, пересуваючи його. Обов'язково одягайте захисні рукавички.
- Не тягніть прилад за ручку.
- Дотримуйтеся вимог щодо мінімальної відстані до інших приладів чи предметів.
- Переконайтеся, що конструкції, під якими і біля яких встановлено прилад, є стійкими і безпечними.

- Висота сторін приладів або інших об'єктів, біля яких стоїть прилад, повинна відповідати висоті сторін приладу.


Підключення до електромережі

 **Попередження!** Існує небезпека пожежі й ураження електричним струмом.

- Всі роботи з підключення до електромережі мають виконуватися кваліфікованим електриком.
- Прилад має бути заземлений.
- Переконайтеся, що електричні параметри на табличці з технічними даними відповідають параметрам електромережі. У разі невідповідності слід звернутися до електрика.
- Завжди користуйтеся правильно встановленою протиударною розеткою.


- Не використовуйте розгалужувачі, перехідники й подовжувачі.
- Під час встановлення приладу пильнуйте, щоб не пошкодити кабель живлення і штепсель. Для заміни пошкодженого кабелю слід звернутися до сервісного центру або до електрика.
- Пильнуйте, щоб кабель живлення не торкався дверцят приладу, особливо коли дверцята гарячі.
- Елементи захисту від ураження електричним струмом та ізоляція мають бути зафіксовані так, аби їх не можна було зняти без спеціального інструмента.
- Вставляйте штепсельну вилку у розетку електроживлення лише після закінчення установки. Переконайтеся, що після установки є вільний доступ до розетки електроживлення.
- Не вставляйте вилку в розетку, яка хитається.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі. Тягніть тільки за штепсельну вилку.
- Використовуйте лише належні ізолюючі пристрої, а саме: лінійні роз'єднувачі, запобіжники (гвинтові запобіжники слід викрутити з патрона), реле захисту від замикання на землю і контактори.
- Електричне підключення повинно передбачати наявність ізолюючого пристрою для повного відключення від електромережі. Зазор між контактами ізолюючого пристрою має становити не менше 3 мм.

Користування

 **Попередження!** Існує небезпека травмування, опіків, ураження електричним струмом та вибуху.

- Цей прилад призначений для використання в побуті.
- Не змінюйте технічні характеристики приладу.
- Переконайтеся, що вентиляційні отвори не заблоковані.


- Не залишайте прилад без нагляду під час користування ним.
- Вимикайте прилад після кожного використання.
- Будьте обережні, відчиняючи дверцята приладу в процесі роботи. Можливий вихід гарячого повітря.
- Під час роботи з приладом руки не повинні бути мокрими або вологими. Не користуйтеся приладом, якщо він контактує з водою.
- Не тисніть на відчинені дверцята.
- Не використовуйте прилад як робочу поверхню та для зберігання речей.
- Дверцята на працюючому приладі мають бути завжди зачиненими.
- Обережно відчиняйте дверцята приладу. Використання інгредієнтів із вмістом спирту може спричинити утворення суміші спирту й повітря.
- Відчиняючи дверцята, пильнуйте, щоб поряд із приладом не було джерел утворення іскор та відкритого вогню.
- Не кладіть займисті речовини чи предмети, змочені в займистих речовинах, усередину приладу, поряд із ним або на нього.

 **Попередження!** Існує ризик пошкодження приладу.

- Щоб уникнути пошкодження і знебарвлення емалі:
 - не ставте посуд або інші предмети прямо на дно приладу;
 - не кладіть алюмінієву фольгу безпосередньо на дно приладу;
 - не ставте воду прямо в гарячий прилад;
 - після приготування не залишайте в приладі страви і продукти з високим вмістом вологи;
 - будьте обережні, знімаючи або встановлюючи приладдя.
- Знебарвлення емалі не впливає на робочі якості приладу. Це не є дефектом із точки зору закону про гарантійні зобов'язання.


- Для випікання тістечок із великим вмістом вологи слід використовувати глибоку жаровню. Сік, який виділяється з фруктів, може залишати стійкі плями на емалевому покритті.

Приготування на парі

 **Попередження!** Є ризик отримання опіків або пошкодження приладу.

- Не відчиняйте дверцята приладу під час готування на парі. Можливий вихід пари.

Догляд та чистка

 **Попередження!** Існує ризик отримання травм, пожежі або пошкодження приладу.


- Перш ніж виконувати технічне обслуговування, вимкніть прилад і вийміть вилку з розетки.
- Дайте приладу охолонути. Є ризик, що скляні панелі можуть тріснути.
- У разі пошкодження скляних панелей їх слід одразу замінити. Зверніться у сервісний центр.
- Будьте обережні, знімаючи дверцята з приладу. Дверцята важкі!
- Регулярно очищуйте прилад, щоб запобігти погіршенню матеріалу поверхні.
- Жир або їжа, що залишаються у приладі, можуть стати причиною пожежі.
- Протріть прилад вологою м'якою ганчіркою. Застосовуйте лише нейтральні миючі засоби. Не застосовуйте абразивні засоби, абразивні серветки, розчинники або металеві предмети.
- Якщо ви користуєтеся аерозолями для чищення духових шаф, обов'язково до-

тримуйтеся інструкцій, наведених на упакуванні.

- Не очищуйте каталітичну емаль (якщо застосовується) жодними миючими засобами.


Внутрішнє освітлення

- Електрична або галогенова лампочка, що використовується в цьому приладі, призначена лише для побутових приладів. Не використовуйте її для освітлення оселі.

 **Попередження!** Існує небезпека ураження електричним струмом!

- Перед заміною лампочки відключити прилад від електроживлення.
- Використовуйте лише лампочки з такими ж технічними характеристиками.

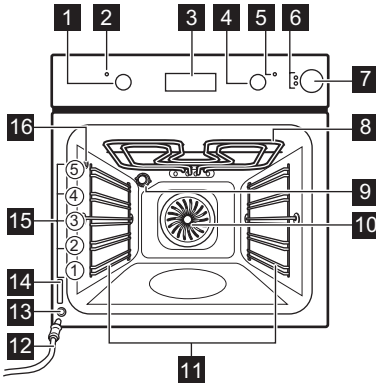
Утилізація

 **Попередження!** Існує небезпека травмування або задушення.

- Відключіть прилад від електромережі.
- Відріжте кабель живлення і викиньте його.
- Зніміть дверний замок, щоб уникнути загиби дітей і домашніх тварин у приладі.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінету Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

Опис виробу



- 1 Перемикач функцій духової шафи
- 2 Індикатор живлення
- 3 Електронний програматор
- 4 Перемикач температури
- 5 Індикатор температури
- 6 Індикатор резервуару для води

- 7 Лоток для води
- 8 Гриль
- 9 Лампочка духової шафи
- 10 Вентилятор
- 11 Опорна рейка, знімна
- 12 Зливна труба
- 13 Клапан вихідного отвору для води
- 14 Табличка з технічними даними
- 15 Рівні розташування полицок
- 16 Отвір для виходу пари

Приладдя духовки

- **Комбінована решітка**
Для розміщення посуду і форм для випічки, а також для смаження.
- **Деко для випічки**
Для випікання пирогів і печива.
- **Деко для смаження / деко для гриля**
Для випікання і смаження чи для збирання жиру.

Перед першим користуванням

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Перше чищення приладу

- Вийміть усе приладдя і знімні опорні рейки (за наявності).
- Перед першим користуванням почистіть прилад.

Важливо! Див. розділ «Догляд та чистка».


Встановлення часу

- i** Перш ніж користуватися духовою шафою, потрібно встановити час доби.

При підключенні приладу до електромережі чи після припинення подачі електроенергії індикатор часу доби починає блимати. Користуйтеся кнопками + і -, щоб встановити час.






Приблизно через п'ять секунд блимання припиниться, а на дисплеї відобразиться встановлений час доби.

- i** Щоб змінити час, натискайте , поки блимає індикатор часу доби. Не слід одночасно наструювати функцію «Тривалість» \rightarrow або «Завершення» \rightarrow !

Попереднє прогрівання


Попередньо прогрійте прилад, щоб випалились залишки змащувальних матеріалів.

1. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
2. Дайте приладу попрацювати одну годину.
3. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
4. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.

5. Встановіть функцію  і максимальну температуру.
6. Дайте приладу попрацювати десять хвилин.

Приладдя може нагрітися до вищої температури, ніж звичайно. У приладі може з'являтися запах та дим. Це цілком нормально. Подбайте про достатнє провітрювання.

Щоденне користування

 **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.




Щоб скористатися приладом, натисніть ручку керування. Ручка керування висувається.




Увімкнення й вимкнення приладу

1. Поверніть перемикач функцій духовки на потрібну функцію.
Коли прилад працює, світиться індикатор живлення.


2. Встановіть потрібну температуру за допомогою перемикача температури. Коли температура у приладі збільшується, починає світитися індикатор температури.
3. Щоб вимкнути прилад, поверніть перемикач функцій духовки та перемикач температури в положення «вимкнено».

Функції духовки

Функція духовки		Застосування
	Положення «Вимкнено»	Прилад вимкнено.
	Підсвітка	Лише увімкнення лампочки духовки. Не є функцією готування.
	Традиційне приготування	Смаження й випікання на одному рівні духової шафи. Одночасно працюють верхній і нижній нагрівальні елементи.
	Верхній нагрів	Для доведення страв до готовності. Працює тільки верхній нагрівальний елемент.
	Нижній нагрів	Для випікання кондитерських виробів із хрусткою або твердою основою. Працює тільки нижній нагрівальний елемент.
	Великий гриль	Для готування на грилі великої кількості страв або продуктів плоскої форми. Для приготування грінок. Гриль вмикається повністю.
	Турбо-гриль	Для готування великих шматків м'яса. Гриль і вентилятор духовки працюють навперемінно, завдяки чому гаряче повітря циркулює довкола страви.

Функція духовки		Застосування
	Вентилятор	Дозволяє одночасно смажити чи смажити й пекти страви, що готуються за однакової температури, на декількох полицках без змішування запахів.
	Налаштування для піци	Для приготування піци, пирога чи пирога з начинкою. Гриль і нижній нагрівальний елемент генерують тепло, а вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря для приготування начинки для піци чи пирогів.
	Вентилятор + Пара	Для приготування страв на парі.


Приготування на парі

1. Встановіть функцію .
2. Натисніть кришку, щоб відкрити лоток для води. Наповніть лоток водою, доки не загориться індикатор «Резервуар повний». Максимальна ємність резервуара становить 900 мл. Цього достатньо для готування на протязі приблизно 55-60 хвилин.

Важливо! Не наливайте воду прямо в парогенератор.

Використовуйте тільки воду. Не використовуйте фільтровану (демінералізовану) чи дистильовану воду. Не використовуйте інші рідини. Не заливайте займисті або спиртовмісні рідини (грапу, віскі, коньяк тощо) у лоток для води.

3. Поверніть лоток для води в початкове положення.
4. Готуйте страви у підходящому посуді.
5. Встановіть температуру 130-250°C. Див. таблицю з даними щодо готування на парі.
6. Після закінчення готування на парі злийте воду з резервуара.

 **Попередження!** Зачекайте принаймні 60 хвилин після кожного використання функції «Вентилятор+Пара», щоб уникнути виходу гарячої води з випускного клапана.


Індикатор «Резервуар порожній»

Індикатор вказує, що резервуар порожній і його необхідно наповнити.

Докладну інформацію див. у розділі «Приготування на парі».

Індикатор «Резервуар повний»

Індикатор сповіщає про те, що духовка готова до готування на парі.

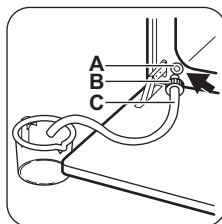
 **Якщо залити в резервуар надто багато води, то надлишок виллється через запобіжний отвір на дно духової шафи.**

Зберіть цю воду губкою або ганчіркою.

Звільнення резервуара від води

Важливо! Перш ніж звільнювати резервуар від води, переконайтеся, що прилад холодний.


1. Підготуйте зливну трубу (C), що поставляється в одній упаковці з інструкцією. Приєднайте з'єднувач (B) до одного з кінців зливної труби.



2. Помістіть інший кінець зливної труби (C) в контейнер. Помістіть його нижче клапану вихідного отвору (A).
3. Відкрийте дверцята духовки і вставте з'єднувальний елемент (B) у клапан вихідного отвору (A).

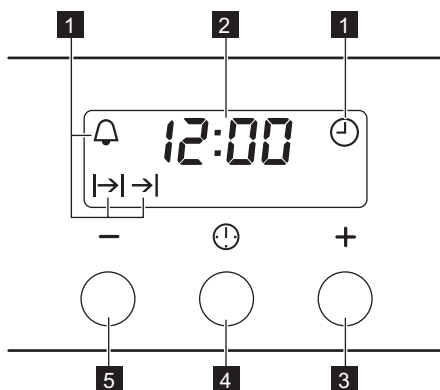
- Штовхайте з'єднувач, доки не буде звільнено резервуар з водою.
- Коли буде злита вся вода, від'єднайте з'єднувальний елемент від клапана.

⚠ Попередження! Не використовуйте зливу воду для заповнення резервуару для води.





i Резервуар може містити певну кількість води, коли індикатор «Резервуар порожній»  залишається ввімкненим. Зачекайте, доки не перестане текти вода з клапану вихідного отвору.





Функції годинника

Електронний програматор






- Індикатори функцій
- Індикатор часу
- Кнопка +
- Кнопка вибору
- Кнопка -

Функція годинника		Застосування
	Час доби	Встановлення, зміна і перевірка часу доби.
	Таймер	Настройка часу зворотного відліку. Ця функція не впливає на роботу духової шафи.
	Тривалість	Встановлення тривалості роботи приладу.
	Завершення	Встановлення часу вимкнення приладу.

i Ви можете одночасно використовувати функції «Тривалість»  і «Завершення»  →, щоб встановити час увімкнення й вимкнення приладу. Спершу настройте функцію «Тривалість» , а потім «Завершення» .

Налаштування функцій годинника

- Для функцій «Тривалість»  і «Завершення»  необхідно встановити функцію духової шафи й температуру. Для

таймера зворотного відліку  цього робити не треба.

- Натискайте кнопку вибору, доки не загориться індикатор потрібної функції годинника.



3. Натискаючи + або -, встановіть час для потрібної функції годинника. На дисплеї відображається індикатор встановленої функції годинника. Після того як заданий час сплине, протягом двох хвилин блиматиме індикатор і лунатиме звуковий сигнал.

i Якщо встановлено функції «Тривалість» |→ і «Завершення» →|, прилад вимикається автоматично.

4. Для вимкнення звукового сигналу натисніть кнопку.
5. Поверніть перемикач функцій духової шафи та ручку термостата у положення «вимкнено».

Скасування функцій годинника

1. Натискайте кнопку вибору, доки не почне мигтіти індикатор потрібної функції.
2. Натисніть і утримуйте кнопку -. Через декілька секунд функція годинника вимкнеться.

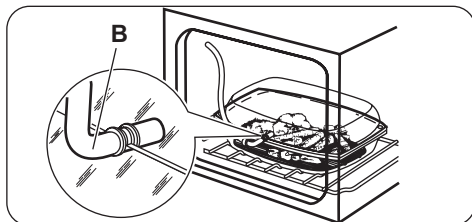
Використання приладдя

! **Попередження!** Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

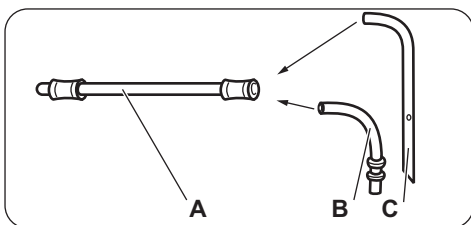
Акcesуари для готування на парі

i Набір акcesуарів для готування на парі не постачається разом із приладом. Докладну інформацію можна отримати в постачальника.

Дістичне деко для готування на парі. Деко складається з двох частин: отвір для інжектора (B) та металева решітка, що встановлюється на днищі дека.

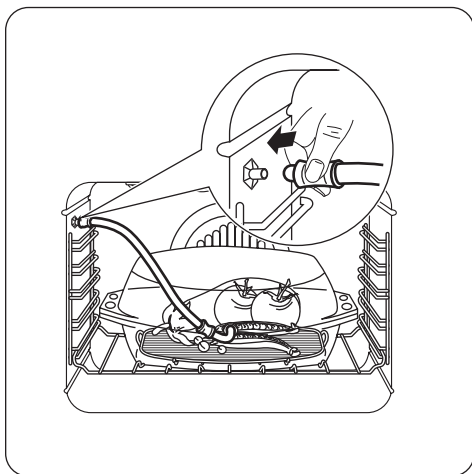


Інжектори та гумовий шланг. «A» — гумовий шланг, «B» — інжектор для готування на парі, «C» — інжектор для безпосереднього готування на парі.



Готування на парі в дістичному деку

Покладіть страву на металеву решітку всередині дека. Додайте трохи води. Вставте інжектор (B) у гумовий шланг. Вставте інжектор (B) у спеціальний отвір у дістичному деку. Вставте з'єднувач, приєднаний до гумового шланга (A), в отвір для пари.

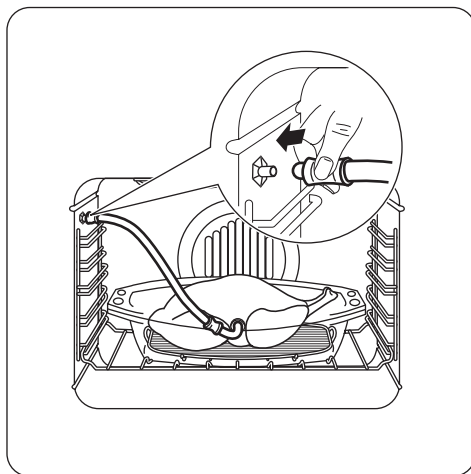


Встановіть деко на першу або другу полицку знизу. Переконайтеся, що гумовий шланг не передавлений і не торкається до нагрівального елемента у верхній частині духової шафи. Переключіть духову шафу в режим готування на парі.

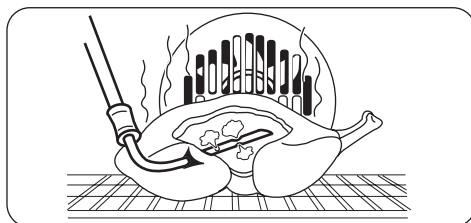
Безпосереднє готування на парі

Покладіть страву на металеву решітку всередині дека. Додайте трохи води. Вставте інжектор (С) у гумовий шланг. Вставте з'єднувач, приєднаний до гумового шланга (А), в отвір для пари.

Важливо! Не використовуйте верхню частину блюда.



Для готування курки, качки, індички, козеняти або великої риби вставляйте інжектор (С) прямо в порожнину всередині м'яса. Подбайте про те, щоб отвори не були заблоковані.



Встановіть деко на першу або другу полицку знизу. Переконайтеся, що гумовий шланг не передавлений і не торкається до нагрівального елемента у верхній частині духової шафи. Переключіть духову шафу в режим готування на парі.

Докладну інформацію про готування на парі дивіться в таблиці готування на парі.

Важливо! Гумовий шланг сконструйований спеціально для готування їжі й не містить шкідливих речовин.

Важливо!

Будьте обережні при користуванні інжекторами в працюючій духовій шафі. Надівайте рукавиці, торкаючись до інжекторів у гаря-

чий духовий шафі. Обов'язково виймайте інжектори з духової шафи, якщо не збираєтеся готувати на парі.

Додаткові функції

Охолоджувальний вентилятор

Під час роботи приладу вентилятор охолодження автоматично вмикається для підтримки поверхонь приладу прохолодними. Якщо вимкнути прилад, вентилятор продовжуватиме працювати, доки температура в приладі не спаде.

Запобіжний термостат

Неправильна робота приладу чи пошкоджені компоненти можуть спричинити небез-

печне перегрівання. Щоб запобігти цьому, духова шафа обладнана термостатом, який припиняє подачу живлення. Духова шафа вмикається автоматично, коли температура знизиться.

Корисні поради

- Прилад має п'ять рівнів для встановлення полицок. Нумерація рівнів починається з днища приладу.
- Прилад оснащений спеціальною системою, яка забезпечує циркуляцію повітря та постійну рециркуляцію пари. Завдяки цій системі можна готувати страви в середовищі, насиченому паром, щоб вони залишалися м'якими всередині і вкривалися хрусткою скоринкою ззовні. Крім того, час приготування та споживання електроенергії зменшуються до мінімуму.
- Всередині приладу або на скляній панелі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормальне явище. Відкриваючи дверцята під час готування, тримайтеся подалі від приладу. Щоб зменшити конденсацію, попередньо прогрійте порожній прилад упродовж 10 хвилин.
- Витирайте вологу після кожного використання приладу.
- Не кладіть продукти безпосередньо на дно приладу і не розміщуйте на деталях приладу алюмінієву фольгу під час готування. Це може призвести до погіршення результатів випікання та пошкодити емалеве покриття.

Випікання пирогів/тортів

- Не відкривайте дверцята, поки не сплине 3/4 встановленого часу випікання.
- Якщо ви готуєте одночасно на двох деках, залишайте один рівень між ними порожнім.

Готування м'яса і риби

- Якщо страва дуже жирна, встановіть піддон, щоб уникнути утворення плям, які буде важко видалити.
- Після приготування зачекайте приблизно 15 хвилин, перш ніж розрізати м'ясо — так воно не втратить сік.
- Щоб уникнути утворення надмірної кількості диму в духовій шафі під час смаження, налейте у піддон трохи води. Щоб уникнути конденсації диму, завжди додавайте воду після того, як вона випарується.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від типу страви, її консистенції та кількості. На початку стежте за процесом приготування страв. Визначте найкращі параметри (температуру, тривалість готування тощо) для ваших рецептів страв, кількості, кухонного посуду.

ТІСТЕЧКА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Збиті суміші	2	170	3 (2 і 4)	160	45 - 60	У формі для випікання
Вироби з пісочного тіста	2	170	3 (2 і 4)	160	20 - 30	У формі для випікання
Сирний пудинг із масляною	1	170	2	165	60 - 80	У формі для випікання діаметром 26 см
Яблучний пиріг	2	170	2 (зліва і справа)	160	80 - 100	У двох формах для випікання діаметром 20 см на решітці ¹⁾
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	На деку для випікання
Пиріг із варенням	2	170	2 (зліва і справа)	165	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	2	170	2	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 26 см
Різдвяний кекс/фруктовий пиріг	2	160	2	150	90 - 120	У формі для випікання діаметром 20 см ¹⁾
Кекс із родзинками	1	175	2	160	50 - 60	У формі для випікання хліба ¹⁾
Маленькі тістечка — один рівень	3	170	3	140 - 150	20 - 30	На деку для випікання
Маленькі тістечка — два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	25 - 35	На деку для випікання
Маленькі тістечка — три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	30 - 45	На деку для випікання
Бісквіти/кондитерські вироби — один рівень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	На деку для випікання
Бісквіти/кондитерські вироби — два рівні	-	-	2 і 4	140 - 150	35 - 40	На деку для випікання

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Бісквіти/кондитерські вироби — три рівні	-	-	1, 3 і 5	140 - 150	35 - 45	На деку для випікання
Безе — один рівень	3	120	3	120	80 - 100	На деку для випікання
Безе — два рівні	-	-	2 і 4	120	80 - 100	На деку для випікання ¹⁾
Здобні булочки	3	190	3	190	12 - 20	На деку для випікання ¹⁾
Еклери — один рівень	3	190	3	170	25 - 35	На деку для випікання
Еклери — два рівні	-	-	2 і 4	170	35 - 45	На деку для випікання
Пирого з начинкою	2	180	2	170	45 - 70	У формі для випікання діаметром 20 см
Пиріг із великою кількістю фруктів	1	160	2	150	110 - 120	У формі для випікання діаметром 24 см
Сандвіч «Вікторія»	1	170	2 (зліва і справа)	160	50 - 60	У формі для випікання діаметром 20 см

1) Попередньо прогрійте духову шафу протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Білий хліб	1	190	1	190	60 - 70	1–2 буханки, 500 г кожна ¹⁾
Житній хліб	1	190	1	180	30 - 45	У формі для випікання хліба
Булочки	2	190	2 (2 і 4)	180	25 - 40	6 – 8 шт. на деку для випікання ¹⁾
Піца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	На деку для випікання або в глибокій жаровні ¹⁾

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Коржики	3	200	3	190	10 - 20	На деку для випікання ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Пиріг із макаронного тіста	2	200	2	180	40 - 50	У формі
Овочевий пиріг	2	200	2	175	45 - 60	У формі
Кіш (пиріг із заварним кремом і начинкою)	1	180	1	180	50 - 60	У формі ¹⁾
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾
Каннеллоні (трубочки з тіста з начинкою)	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	У формі ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

М'ЯСО

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Яловичина	2	200	2	190	50 - 70	На комбінованій решітці
Свинина	2	180	2	180	90 - 120	На комбінованій решітці
Телятина	2	190	2	175	90 - 120	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (з кров'ю)	2	210	2	200	50 - 60	На комбінованій решітці
Англійський ростбіф (помірно просмажений)	2	210	2	200	60 - 70	На комбінованій решітці

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Англійський ростбіф (добре просмажений)	2	210	2	200	70 - 75	На комбінованій решітці
Свинина, лопатка	2	180	2	170	120 - 150	Зі шкіркою
Свинина, гомілка	2	180	2	160	100 - 120	2 шматки
Баранина	2	190	2	175	110 - 130	Ніжка
Курка	2	220	2	200	70 - 85	Ціла
Індичка	2	180	2	160	210 - 240	Ціла
Качка	2	175	2	220	120 - 150	Ціла
Гуска	2	175	1	160	150 - 200	Ціла
Кролик	2	190	2	175	60 - 80	Нарізаний шматками
Заєць	2	190	2	175	150 - 200	Нарізаний шматками
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Цілий

РИБА

СТРАВА	Традиційне приготування		Вентилятор		Тривалість готування (хв.)	Примітки
	Рівень полочки	Темп. (°C)	Рівень полочки	Темп. (°C)		
Форель/морський лящ	2	190	2	175	40 - 55	3 – 4 рибини
Тунець/лосось	2	190	2	175	35 - 60	4 – 6 шматочків філе

Гриль

i Попередньо прогрійте порожню духовку протягом 10 хвилин, перш ніж готувати.

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полочки	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
Стейки з філе	4	800	4	макс.	12-15	12-14
Біфштекс	4	600	4	макс.	10-12	6-8

СТРАВА	Кількість		Гриль		Тривалість готування (хв.)	
	Шматків	(г)	Рівень полицки	Темп. (°C)	1-й бік	2-й бік
Сосиски	8	-	4	макс.	12-15	10-12
Відбивні зі свинини	4	600	4	макс.	12-16	12-14
Курка (розділена на 2 частини)	2	1000	4	макс.	30-35	25-30
Кебаб	4	-	4	макс.	10-15	10-12
Куряча грудинка	4	400	4	макс.	12-15	12-14
Гамбургер	6	600	4	макс.	20-30	-
Рибне філе	4	400	4	макс.	12-14	10-12
Грінки з бутербродною начинкою	4-6	-	4	макс.	5-7	-
Грінки	4-6	-	4	макс.	2-4	2-3

Турбо-гриль

Яловичина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Ростбіф або філе, ледь просмажене	на кожен см товщини	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ростбіф або філе, помірно просмажене	на кожен см товщини	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбіф або філе, добре просмажене	на кожен см товщини	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Попередньо прогрійте духовку.

Свинина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Лопатка, ошийок, окіст	1–1,5 кг	1	160 - 180	90 - 120
Відбивна, реберні кістки	1–1,5 кг	1	170 - 180	60 - 90
М'ясні хлібці	750 г – 1 кг	1	160 - 170	50 - 60
Свиняча ніжка (попередньо проварена)	750 г – 1 кг	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Запечена телятина	1 кг	1	160 - 180	90 - 120
Теляча ніжка	1,5–2 кг	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Бараняча нога, запечена баранина	1–1,5 кг	1	150 - 170	100 - 120
Ягняча спинка	1–1,5 кг	1	160 - 180	40 - 60

Домашня птиця

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Птиця (порційними шматками)	200 - 250 г кожна порція	1	200 - 220	30 - 50
Половина курки	400 - 500 г кожна	1	190 - 210	35 - 50
Курка, пулярка	1–1,5 кг	1	190 - 210	50 - 70
Качка	1,5–2 кг	1	180 - 200	80 - 100
Гуска	3,5 - 5 кг	1	160 - 180	120 - 180
Індичка	2,5 - 3,5 кг	1	160 - 180	120 - 150
Індичка	4 - 6 кг	1	140 - 160	150 - 240

Риба на пару

СТРАВА	Кількість	Рівень полицки	Температура (°C)	Час (хв.)
Ціла риба	1–1,5 кг	1	210 - 220	40 - 60

Розморожування

СТРАВА	(г)	Час розморожування (хв.)	Час остаточного розмерзання (хв.)	Примітки
Курка	1000	100 - 140	20 - 30	Покладіть курку на перевернуте блюдо, розміщене на великій тарілці. Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	1000	100 - 140	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.
М'ясо	500	90 - 120	20 - 30	Через половину заданого часу переверніть.

СТРАВА	(г)	Час розморожування (хв.)	Час остаточного розмерзання (хв.)	Примітки
Форель	150	25 - 35	10 - 15	-
Полуниці	300	30 - 40	10 - 20	-
Масло	250	30 - 40	10 - 15	-
Вершки	2 x 200	80 - 100	10 - 15	Вершки добре збиваються, навіть якщо наявні не до кінця розморожені згустки
Печиво	1400	60	60	-

Консервування — Нижній нагрів

М'які фрукти

КОНСЕРВУВАННЯ	Температура (°C)	Час до закипання (у хв.)	Подальший час готування за температури 100°C (у хв.)
Полуниці, чорниці, малина, стиглий аґрус	160 – 170	35 – 45	–

Кісточкові плоди

КОНСЕРВУВАННЯ	Температура (°C)	Час до закипання (у хв.)	Подальший час готування за температури 100°C (у хв.)
Груші, айва, сливи	160 – 170	35 – 45	10 – 15

Овочі

КОНСЕРВУВАННЯ	Температура (°C)	Час до закипання (у хв.)	Подальший час готування за температури 100°C (у хв.)
Морква ¹⁾	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огірки	160 – 170	50 – 60	–
Овочеve асорті	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольрабі, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

1) Після вимкнення приладу залиште продукти в духовій шафі.

Суха пара – вентилятор

Накрийте полицку духовки пергаментом для випікання.

ОВОЧІ

СТРАВА	Рівень полицки		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Квасоля	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Перець	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Овочевий супо-вий набір	3	1/4	60 - 70	5 - 6
Гриби	3	1/4	50 - 60	6 - 8
Зелень/трави	3	1/4	40 - 50	2 - 3

ФРУКТИ

СТРАВА	Рівень полицки		Температура (°C)	Час (години)
	1 рівень	2 рівні		
Сливи	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Абрикоси	3	1/4	60 - 70	8 - 10
Яблука, нарізані скибками	3	1/4	60 - 70	6 - 8
Груші	3	1/4	60 - 70	6 - 9

Вентилятор + Пара

ТОРТИ ТА ВИПІЧКА

СТРАВА	Рівень полицки	Темп. (°C)	Тривалість готування (хв.)	Примітки
Яблучний пиріг	2	160	60 - 80	У формі для випікання діаметром 20 см ¹⁾
Відкриті пироги з начинкою	2	175	30 - 40	У формі для випікання діаметром 26 см
Фруктовий пиріг	2	160	80 - 90	У формі для випікання діаметром 26 см
Бісквіт	2	160	35 - 45	У формі для випікання діаметром 26 см
Панеттоне	2	150 - 160	70 - 100	У формі для випікання діаметром 20 см ¹⁾
Кекс із родзинками	2	160	40 - 50	У формі для випікання хліба ¹⁾
Тістечка	3 (2 і 4)	150 - 160	25 - 30	На деку для випікання
Бісквіти	3 (2 і 4)	150	20 - 35	На деку для випікання
Булочки з дріжджового тіста	2	180 - 200	12 - 20	На деку для випікання ¹⁾
Здобні булочки	3 (2 і 4)	180	15 - 20	На деку для випікання ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

ХЛІБ І ПІЦА

СТРАВА	(г)	Рівень полицки	Темп. (°C)	Тривалість готування (хв.)	Примітки
Білий хліб	1000	2	180 - 190	45 - 60	1-2 буханки, 500 г кожна ¹⁾
Рулет	500	2 (2 і 4)	190 - 210	20 - 30	6 – 8 шт. на деку для випікання ¹⁾
Піца	–	2	200 - 220	20 - 30	На деку для випікання ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

ВІДКРИТІ ПИРОГИ

СТРАВА	Рівень полицки	Темп. (°C)	Тривалість готування (хв.)	Примітки
Фаршировані овочі	1	170 - 180	30 - 40	У формі
Лазанья	2	170 - 180	40 - 50	У формі
Картопля в паніровці	1 (2 і 4)	160 - 170	50 - 60	У формі

М'ЯСО

СТРАВА	(г)	Рівень полицки	Темп. (°C)	Тривалість готування (хв.)	Примітки
Запечена свинина	1000	2	180	90 - 110	На комбінованій решітці
Телятина	1000	2	180	90 - 110	На комбінованій решітці
Ростбїф	1000				
непросмажено		2	210	45 - 50	На комбінованій решітці
помірне просмаження		2	200	55 - 65	На комбінованій решітці
добре просмажено		2	190	65 - 75	На комбінованій решітці
Баранина	1000	2	175	110 - 130	Ніжка
Курка	1000	2	200	55 - 65	Ціла
Індичка	4000	2	170	180 - 240	Ціла
Качка	2000 - 2500	2	170 - 180	120 - 150	Ціла
Гуска	3000	1	160 - 170	150 - 200	Ціла

СТРАВА	(г)	Рівень полицки	Темп. (°C)	Тривалість готування (хв.)	Примітки
Кролик	–	2	170 - 180	60 - 90	Нарізаний шматками

РИБА

СТРАВА	(г)	Рівень полицки	Темп. (°C)	Тривалість готування (хв.)	Примітки
Форель	1500	2	180	25 - 35	3 – 4 рибини
Тунець	1200	2	175	35 - 50	4 – 6 шматочків філе
Мерлуза	–	2	200	20 - 30	–

РОЗІГРІВАННЯ НА ПАРІ

СТРАВА	Рівень полицки	Темп. (°C)	Тривалість готування (хв.)	Примітки
Запіканка/Гратен	2	140	15 - 25	Розігрівати на тарілці ¹⁾
Паста і соус	2	140	10 - 15	Розігрівати на тарілці ¹⁾
Гарніри (наприклад, рис, картопля, паста)	2	140	10 - 15	Розігрівати на тарілці ¹⁾
Страви на одній тарілці	2	140	10 - 15	Розігрівати на тарілці ¹⁾
М'ясо	2	140	10 - 15	Розігрівати на тарілці ¹⁾
Овочі	2	140	10 - 15	Розігрівати на тарілці ¹⁾

1) Попередньо прогрійте духовку протягом 10 хвилин.

Приготування у дієтичному деку з використанням функцій Вентилятор + Пара

ОВОЧІ

СТРАВА	Рівень полицки	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Брокколі, суцвіття	2	150	20 - 25
Баклажан	2	150	15 - 20
Цвітна капуста, суцвіття	2	150	25 - 30
Помідори	2	150	15
Спаржа, біла	2	150	35 - 45
Спаржа, зелена	2	150	25 - 35

СТРАВА	Рівень полицки	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Цукіні, нарізані	2	150	20 - 25
Морква	2	150	35 - 40
Фенхель	2	150	30 - 35
Кольрабі	2	150	25 - 30
Солодкий перець, смужками	2	150	20 - 25
Селера, дрібно нарізана	2	150	30 - 35

М'ЯСО

СТРАВА	Рівень полицки	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Готова шинка	2	150	55 - 65
Варена куряча грудка	2	150	25 - 35
Каселер (копчена спинка свинини)	2	150	80 - 100

РИБА

СТРАВА	Рівень полицки	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Форель	2	150	25 - 30
Філе лосося	2	150	25 - 30

ГАРНІРИ

СТРАВА	Рівень полицки	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Рис	2	150	35 - 40
Картопля в лушпайках, напівпроварена	2	150	50 - 60
Варена картопля, порізана на 4 частини	2	150	35 - 45
Полента	2	150	40 - 45

Догляд та чистка



Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

- Помийте лицьову панель приладу теплою водою із засобом для чищення за допомогою м'якої ганчірки.

- Чистити металеві поверхні слід за допомогою звичайного засобу для чищення.
- Після кожного використання мийте внутрішню частину духовки. Завдяки цьому бруд не буде пригорати і легше видалятиметься.

- Для видалення стійких забруднень використовуйте спеціальний очисник для духових шаф.
- Після кожного використання мийте та просушіть приладдя духовки. Використовуйте м'яку ганчірку та теплу воду із засобом для чищення.
- Приладдя з антипригарним покриттям забороняється мити з використанням агресивних засобів чи гострих предметів, а також у посудомийній машині. Це може призвести до руйнування антипригарного покриття.

i Прилади з алюмінію або іржостійкої сталі:

Дверцята духовки слід чистити лише волочною губкою. Протріть їх насухо м'якою тканиною.

Не використовуйте сталеві губки, кислоти чи абразивні матеріали, оскільки вони можуть пошкодити поверхню духової шафи. Для чищення панелі керування духової шафи діють ті самі, що і вищезазначені, попередження.

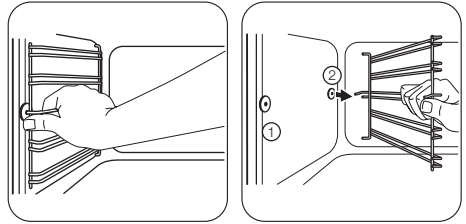
Чищення ущільнювача дверцят

- Регулярно перевіряйте ущільнювач дверцят. Ущільнювач дверцят розташований навколо рами камери духовки. Не користуйтеся приладом у разі пошкодження ущільнювача дверцят. Зверніться у сервісний центр.
- Перш ніж починати очищення ущільнювача дверцят, ознайомтесь із загальною інформацією про чищення приладу.

Направляючі для полицок

Направляючі для полицок можна зняти, щоб помити бічні стінки.

Знімання направляючих для полицок



- 1** Спочатку потягніть передню частину направляючої для полицки від бічної стінки.
- 2** Потягніть задню частину направляючої для полицки від бічної стінки і зніміть її.

Встановлення направляючих для полицок

Для встановлення направляючих для полицок виконайте вищенаведену процедуру у зворотній послідовності.

- i** Округлені кінці направляючих для полицок мають бути спрямовані вперед.

Лампочка духовки

! **Попередження!** Будьте обережні, замінюючи лампочку духовки. Існує ризик ураження електричним струмом.

Перш ніж замінювати лампочку духовки, виконайте такі дії.

- Вимкніть духову шафу.
- Вийміть пробки на електрощиті або вимкніть автоматичний вимикач.

- i** Щоб не пошкодити лампу та плафон, підстеліть тканину на дно духової шафи.

Завжди тримайте галогенову лампу за допомогою ганчірки, щоб запобігти підгоряню залишків жиру на лампі.


1. Поверніть скляний плафон проти годинникової стрілки і зніміть його.
2. Помийте скляний плафон.
3. Замініть лампочку духової шафи належною жаростійкою лампочкою для


духової шафи, яка витримує нагрівання до 300°C.

Використовуйте такий самий тип лампочок для духовок.

4. Установіть скляний плафон.

Очищення резервуара для води

 **Попередження!** Не наливайте воду в резервуар протягом процедури очищення.

 Під час процедури очищення вода може капати з отвору для виходу пари в камеру духовки. Рекомендується встановити піддон на полицю, яка знаходиться безпосередньо під отвором для виходу пари, аби уникнути попадання води на дно духовки.

Через певний час у духовій шафі можуть з'явитися вапняні залишки. Щоб запобігти цьому, рекомендується ретельно почистити частини духової шафи, які генерують пару. Щоразу після готування парюю бак необхідно звільняти від води.

1. Налийте у бак 900 мл води та 50 г лимонної кислоти (п'ять чайних ложок). Вимкніть духовку і зачекайте приблизно 60 хвилин.
2. Увімкніть духовку і встановіть функцію Вентилятор + Пара . Встановіть темпе-

ратуру від 230°C. Вимкніть духовку через 25 хвилин і дайте їй охолонути протягом 15 хвилин.

3. Увімкніть духовку і встановіть функцію Вентилятор + Пара . Встановіть температуру від 130 до 230°C. Вимкніть духовку через 10 хвилин. Дайте духовці охолонути, потім виконайте процедуру видалення вмісту резервуара (зверніться до розділу «Звільнення резервуара від води»).
4. Промийте бак для води і витріть залишки вапняного нальоту всередині духової шафи за допомогою ганчірки.
5. Промийте зливний шланг вручну теплою водою з милом. Не використовуйте кислоти, спреї та інші засоби для чищення, щоб запобігти пошкодженню.

Типи води

- **М'яка вода з невеликим вмістом вапна** — виробник рекомендує, бо це зменшує кількість процедур очищення.
- **Водопровідна вода** — якщо ваш водогін оснащений пристроєм для очищення чи пом'якшення води, то воду з крану можна використовувати без проблем.
- **Жорстка вода з великим вмістом вапна** — не впливає на роботу приладу, але збільшує кількість процедур очищення.

ТАБЛИЦЯ КІЛЬКОСТІ КАЛЬЦІЮ ЗА ДАНИМИ ВООЗ
(Всесвітня організація охорони здоров'я)

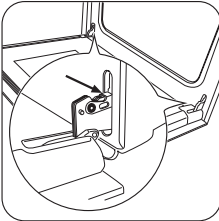
Відкладення кальцію	Жорсткість води (Французькі градуси)	Жорсткість води (Німецькі градуси)	Класифікація води	Проводьте видалення вапняного нальоту кожні
0 - 60 мг/л	0 - 6	0 - 3	М'яка	75 циклів — 2,5 місяці
60-120 мг/л	6 - 12	3 - 7	Середньої жорсткості	50 циклів — 2 місяці
120 - 180 мг/л	12 - 18	8 - 10	Жорстка (з високим вмістом вапна)	40 циклів — 1,5 місяці
понад 180 мг/л	понад 18	понад 10	Дуже жорстка	30 циклів — 1 місяць

Чищення дверцят духової шафи

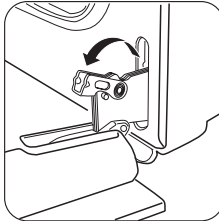
Дверцята духової шафи складаються із двох скляних панелей. Для чищення дверцята духової шафи і внутрішню скляну панель можна зняти.

i Відчинені й не зняті з приладу дверцята можуть раптово зачинитися під час спроби вийняти внутрішню скляну панель.

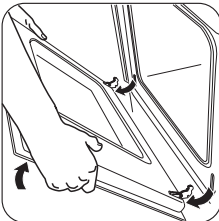
! **Обережно!** Не використовуйте прилад без скляних панелей.



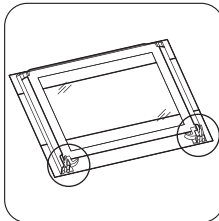
1 Повністю відкрийте дверцята й утримуйте обидві завіси.



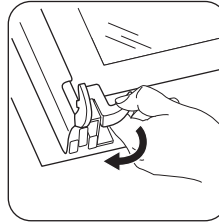
2 Підніміть та поверніть важелі на обох завісах.



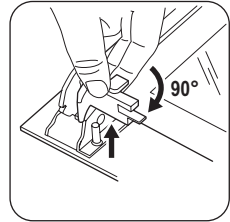
3 Закрийте дверцята духової шафи до першого фіксованого положення (наполовину). Потім потягніть дверцята вперед і вийміть їх із гнізд.



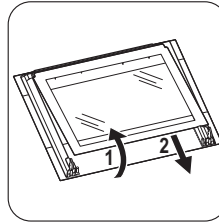
4 Покладіть дверцята на нерухому поверхню, вкриту м'якою тканиною.



5 Зніміть блокування, щоб вийняти внутрішню скляну панель.



6 Поверніть два фіксатори на 90° і вийміть їх із гнізд.



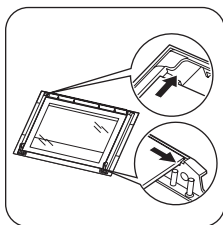
7 Обережно підніміть (1) і вийміть (2) скляну панель.

Помийте скляну панель теплою водою з милом. Обережно протріть панель насухо.

Встановлення дверцят і скляної панелі

Закінчивши процедуру чищення, встановіть скляну панель і дверцята на місце. Виконайте описані вище дії у зворотній послідовності.

Зона з трафаретним друком повинна бути повернута до внутрішньої сторони дверцят. Після встановлення переконайтеся, що поверхня рамки скляної панелі в області трафаретного друку не шорстка на дотик. Упевніться, що внутрішня скляна панель правильно вставлена на місце. Див. малюнок.



Що робити, коли ...

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
Духова шафа не нагрівається.	Прилад вимкнений.	Увімкніть прилад.
Духова шафа не нагрівається.	Не налаштований годинник.	Налаштуйте годинник.
Духова шафа не нагрівається.	Не встановлені обов'язкові налаштування.	Перевірте налаштування.
Духова шафа не нагрівається.	Спрацював запобіжник на електроциті.	Перевірте запобіжник. Якщо запобіжник спрацював декілька раз, викличте кваліфікованого електрика.
Лампочка духової шафи не працює.	Лампочка духової шафи перегріла.	Замініть лампочку духової шафи.
Усередині духової шафи є вода.	Занадто багато води в резервуарі.	Вимкніть духову шафу й витріть воду ганчіркою або губкою.
Індикатор «Резервуар повний»  згас.	Недостатньо води в резервуарі.	Наповніть резервуар водою, доки індикатор не загориться. Якщо вода починає затікати всередину духової шафи, а індикатор не загорається, зверніться до кваліфікованого фахівця.
Світиться індикатор «Резервуар порожній»  .	Немає води в резервуарі.	Наповніть резервуар. Якщо індикатор не згасає, зверніться до кваліфікованого фахівця.
Не працює функція приготування на парі.	Немає води в резервуарі.	Налийте воду в резервуар.
Не працює функція приготування на парі.	Вапняний наліт блокує отвір.	Перевірте отвір для пари. Видаліть вапняний наліт.
Щоб спорожнити резервуар для води, потрібно більше трьох хвилин, або з отвору для пари витікає вода.	У духовій шафі утворився вапняний наліт.	Почистіть резервуар для води. Див. розділ «Чищення резервуара для води».
Дисплей показує 12.00 .	Мало місце відключення електроенергії.	Налаштуйте годинник.

Проблема	Можлива причина	Спосіб усунення
На страві та на внутрішній поверхні духової шафи накопичується пара або конденсат.	Страва залишалася у духовій шафі надто довго.	Не залишайте приготовані страви в духовій шафі довше 15-20 хвилин.

Якщо не вдасться усунути проблему самостійно, зверніться до закладу, де ви придбали прилад, або до сервісного центру. Дані, необхідні для сервісного центру, вказано на табличці з технічними даними. Ця

табличка розташована на передній рамі камери приладу.

Рекомендуємо записати ці дані у нижченаведених полях:

Модель (MOD.)

Номер виробу (PNC)

Серійний номер (S.N.)

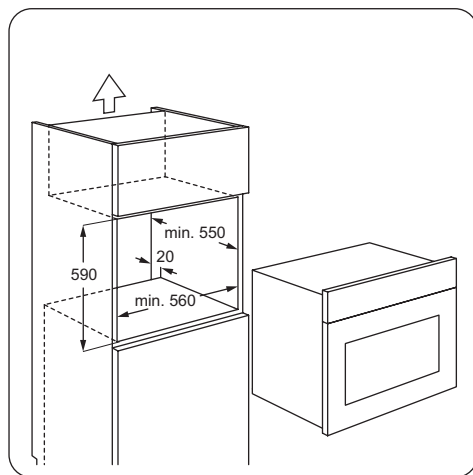
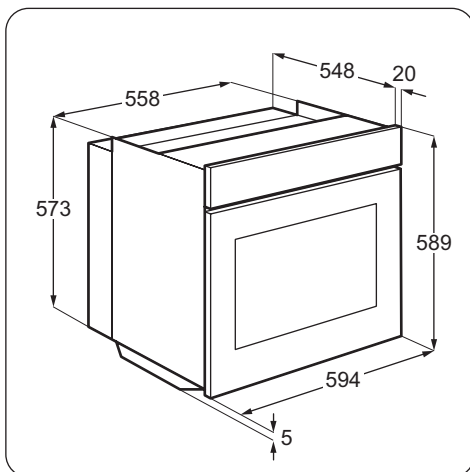
Технічні дані

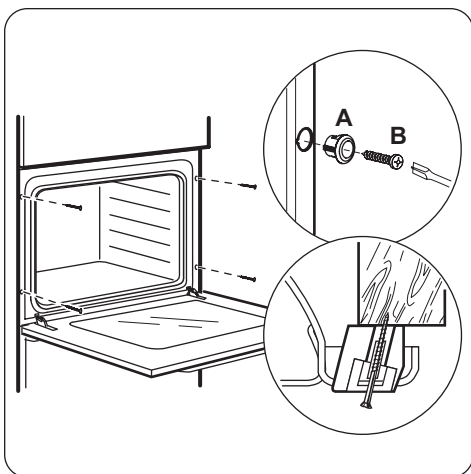
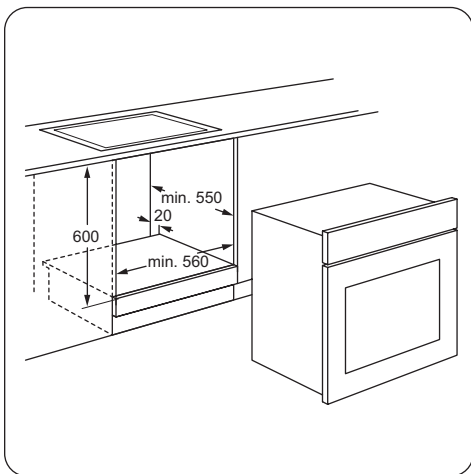
Напруга	230 В
Частота струму	50 Гц

Установка

⚠ Попередження! Див. розділи з інформацією щодо техніки безпеки.

Вбудовування в кухонні меблі





Підключення до електромережі

⚠ Попередження! Підключення приладу до електромережі повинен виконувати лише кваліфікований спеціаліст.

i Виробник не несе відповідальності у разі порушення користувачем правил техніки безпеки, викладених у розділі «Інформація з техніки безпеки».

Прилад оснащено лише електричним кабелем.

Кабель

Типи кабелів для встановлення або заміни: H07 RN-F, H05 RN-F, H05 RRF, H05 VV-F, H05 V2V2-F (T90), H05 BV-F.


Щодо перетину кабелю, дивіться загальну потужність (на табличці з технічними даними) і нижченаведену таблицю:

Загальна потужність	Перетин кабелю
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм ²
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм ²
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм ²

Жовтий/зелений кабель заземлення має бути на 2 см довший, ніж кабель фази і нульовий провід (синій та коричневий).



Охорона довкілля

Цей  символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Ви допомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я

людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазину, де Ви придбали цей виріб.



Пакувальні матеріали

Пакувальні матеріали не завдають шкоди довкіллю і підлягають вторинній переробці. На пластикових компонентах є

міжнародне маркування, наприклад PE, PS тощо. Викидайте пакувальні матеріали у відповідні контейнери місцевої служби утилізації відходів.



www.zanussi.com/shop



397307211-A-112013