

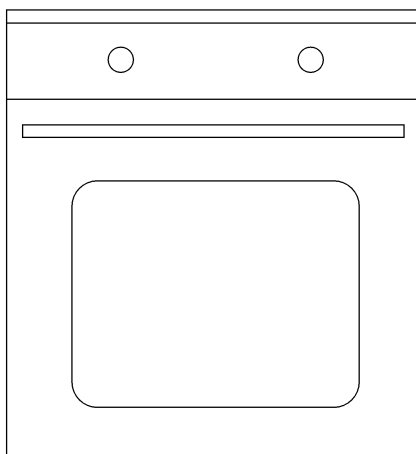
Built-in Oven

User Manual

Встраиваемый духовой шкаф

Руководство
пользователя

BIMM25400XMS



Перед началом эксплуатации прочитайте это руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании «Веко». Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте это руководство и всю сопутствующую документацию и используйте его в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений и информации, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей и имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

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

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

2 Общие сведения **10**

Обзор	10
Содержание упаковки	11
Технические характеристики	12

3 Установка **13**

До начала установки	13
Установка и подключение	15
Для будущей транспортировки	17

4 Подготовка к эксплуатации **18**

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

5 Правила эксплуатации духовки **20**

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем	20
Правила эксплуатации электрической духовки	20
Режимы работы	22
Правила работы с панелью управления духового шкафа	24
Время приготовления блюд	29
Как пользоваться грилем	31
Время приготовления блюд на гриле	31

6 Уход и техническое обслуживание **32**

Общие сведения	32
Чистка панели управления	32
Чистка духовки	32
Снятие дверцы духового шкафа	33
Снятие внутреннего стекла дверцы	33
Замена лампочки освещения духового шкафа.	34

7 Поиск и устранение неисправностей **35**

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

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

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.

Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.

- Работы по установке и ремонту должны выполняться

только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии. Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

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

соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики».

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

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует риск поражения электрическим током!
- Категорически запрещается дотрагиваться к штепсельной вилке влажными руками! Не тяните за кабель питания. Вынимая вилку из розетки, беритесь непосредственно за вилку.
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, изделие необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену

должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

- Электроприбор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. Отсоединение должно осуществляться с помощью штепсельной вилки или выключателя, встроенного в фиксированную сеть электропитания, в соответствии со строительными нормативами и правилами.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем, электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами

должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.

- В случае какого-либо повреждения выключите прибор и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

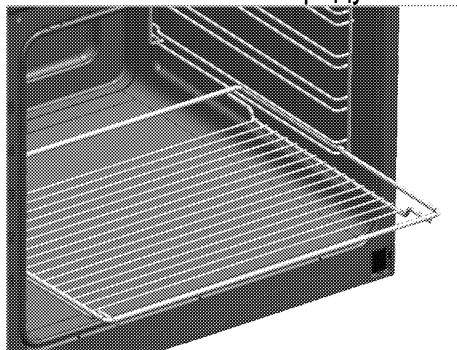
- Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.
- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой

температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.

- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.
- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового

шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

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



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в

передней дверце потрескалось или вынуто.

- Ручка духовки не предназначена для сушки полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте полотенца, перчатки и другие тряпичные изделия.
- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- Перед заменой лампочки убедитесь, что устройство выключено, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Используйте только температурный зонд, рекомендованный для этого духового шкафа.

Для обеспечения пожарной безопасности изделия соблюдайте нижеуказанные правила.

- Убедитесь, что вилка плотно вставлена в розетку и не искрит.
- Запрещается использовать поврежденный либо обрезанный кабель, а также удлинитель; можно пользоваться только оригинальным кабелем.

- Убедитесь, что в розетке, к которой подключается изделие, отсутствуют жидкость или влага.

Использование по назначению

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

жарения и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

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

Утилизация старого изделия

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



Данное изделие соответствует Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (2012/19/EU). Данное изделие имеет маркировку, указывающую на утилизацию его как электрического и электронного оборудования (WEEE).

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке.

Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О

местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

Соответствие Директиве ЕС об ограничении содержания вредных веществ (RoHS):

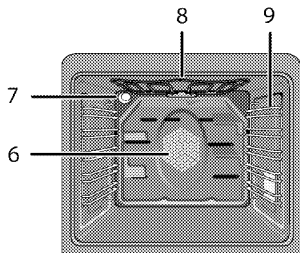
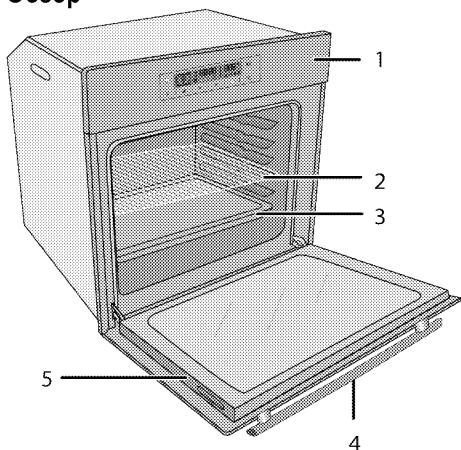
Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

Утилизация упаковочных материалов

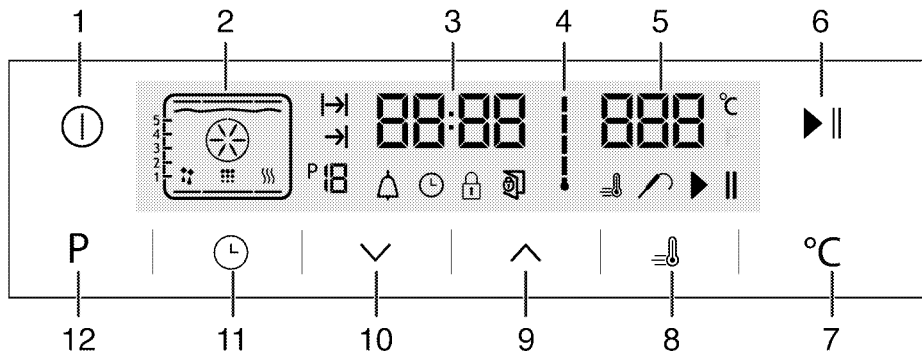
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в безопасном и недоступном для детей месте. Упаковочные материалы изделия изготовлены из материалов, подлежащих вторичной переработке. Утилизируйте их соответствующим образом и сортируйте согласно инструкций по обращению с отходами,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

2 Общие сведения

Обзор



- | | | | |
|---|---------------------|---|---|
| 1 | Панель управления | 6 | Двигатель вентилятора (за стальной пластиной) |
| 2 | Проволочная решетка | 7 | Лампочка |
| 3 | Противень | 8 | Верхний нагревательный элемент |
| 4 | Ручка дверцы | 9 | Положения полок |
| 5 | Дверца | | |



- | | | | |
|----|---|----|------------------------------------|
| 1 | Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ. | 11 | Кнопка регулировки |
| 2 | Функциональный дисплей | 12 | Кнопка возврата на дисплей функций |
| 3 | Поле индикатора текущего времени | | |
| 4 | Символ внутренней температуры духового шкафа | | |
| 5 | Поле индикации температуры | | |
| 6 | Кнопка начала/остановки приготовления | | |
| 7 | Кнопка регулировки температуры | | |
| 8 | Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев) | | |
| 9 | Кнопка «плюс» | | |
| 10 | Кнопка «минус» | | |

Содержание упаковки

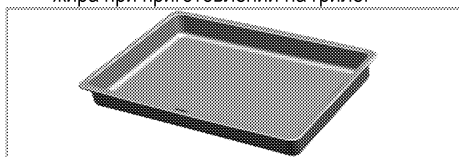


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

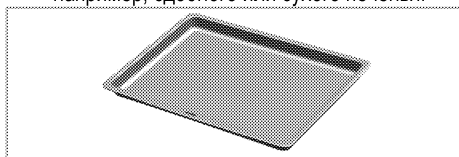
2. Глубокий противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, жарения продуктов большими кусками, сочных блюд, а также для сбора стекающего жира при приготовлении на гриле.



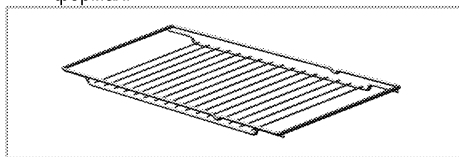
3. Противень для выпечки

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



4. Проволочная решетка

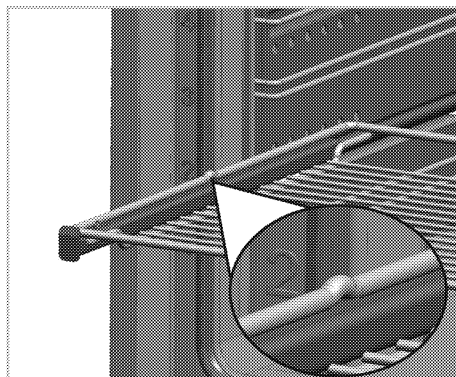
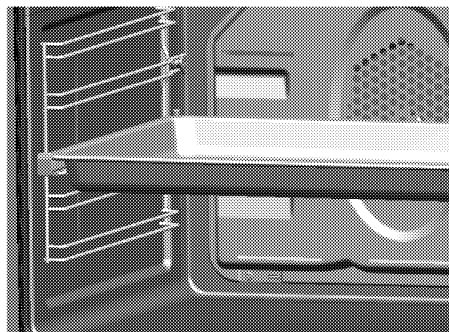
Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



5. Правильное расположение проволочной решетки на выдвижных направляющих

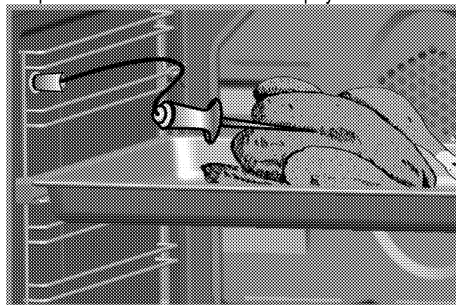
Благодаря наличию выдвижных направляющих можно легко устанавливать и выдвигать противни и проволочную решетку. При установке противней или проволочной решетки следите за тем, чтобы края противня или решетки опирались на

штырьки, расположенные на задней части выдвижных направляющих.



6. Зонд готовности мяса

Для деликатного приготовления мясных блюд тонкий и длинный конец зонда вставляют в мясо, а противоположный конец – в разъем на боковой стенке корпуса.



Технические характеристики

Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3.1 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип кабеля/сечение	H05VV-FG 3 x 1.5 мм ²
Длина кабеля	макс. 2 м
Габариты (высота / ширина / глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**590 или 600 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль: потребляемая мощность	2.2 кВт
Класс защиты -1	

Степень защиты IP 44

- # Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

- ** См. раздел *Установка*, стр. 13.



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



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



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

3 Установка

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



Подготовка места установки, электрического оборудования обеспечивается покупателем.



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

До начала установки

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

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



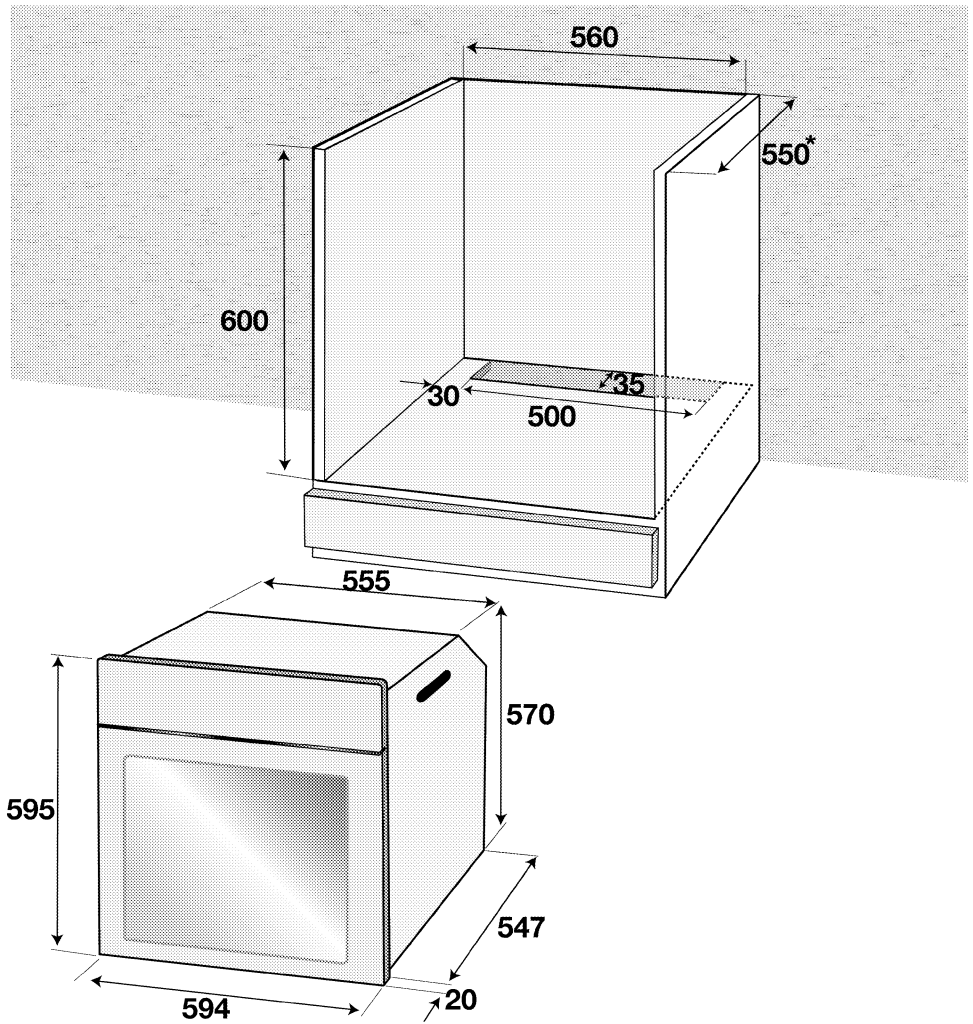
Не устанавливайте изделие рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку духовой шкаф излучает тепло, холодильники будут потреблять больше электроэнергии.



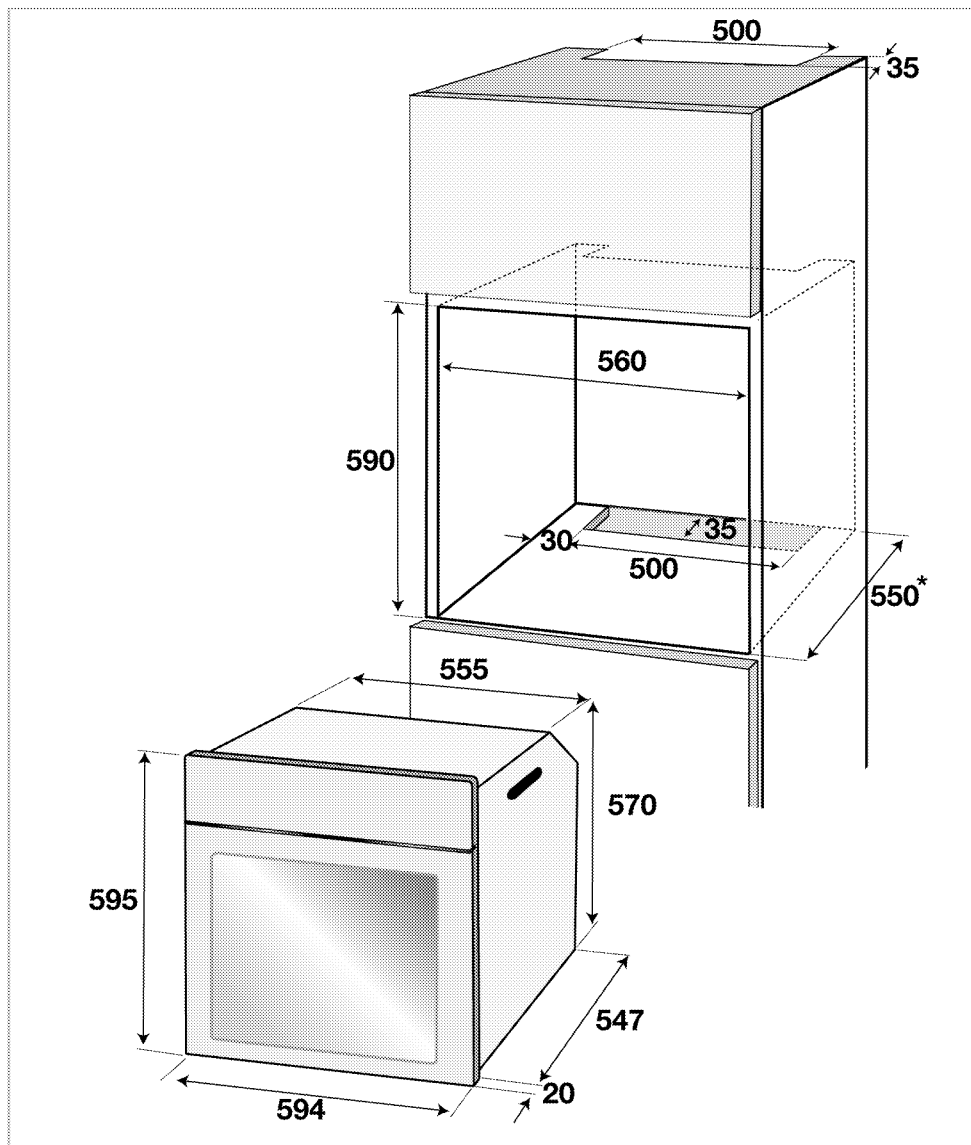
Не перемещайте устройство, держась за дверцу и/или за ручку дверцы.



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



* МИН.



* мин.

Установка и подключение

- Бытовой прибор следует устанавливать в соответствии со всеми местными нормами по подключению газового и электрического оборудования.

Подключение к электросети

Подключайте прибор к розетке или линии с заземлением, защищенную предохранителем,

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

**ОПАСНО:**

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

**ОПАСНО:**

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

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

**ОПАСНО:**

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



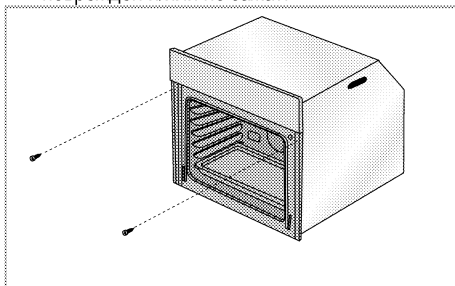
К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

Включите шнур питания в розетку.

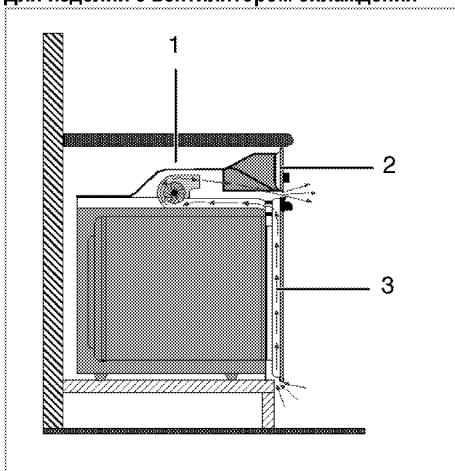
Инструкция по монтажу**Инструкция по монтажу**

1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите. Одновременно

убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и/или не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

Для изделий с вентилятором охлаждения

- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



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

Если вы готовили, запрограммировав таймер духовки, вентилятор охлаждения выключится по завершении времени приготовления вместе со всеми функциями.

Окончательная проверка

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

Для будущей транспортировки

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите прибор в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую упаковку или поместите в плотный картон. Надежно заклейте клейкой лентой.
- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень

с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.

- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не размещайте на приборе никаких предметов и не ставьте его вертикально.



Осмотрите прибор снаружи на предмет возможных повреждений при транспортировке.

4 Подготовка к эксплуатации

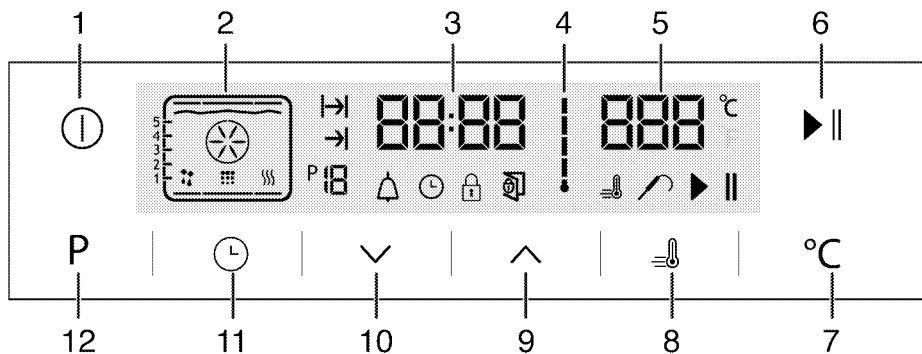
Рекомендации по экономии электроэнергии

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

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.

- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. При приготовлении пищи на решетку можно устанавливать по две емкости с продуктами.
- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

Подготовка к эксплуатации Настройка времени



1. Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
 2. Функциональный дисплей
 3. Поле индикатора текущего времени
 4. Символ внутренней температуры духового шкафа
 5. Поле индикации температуры
 6. Кнопка начала/остановки приготовления
 7. Кнопка регулировки температуры
 8. Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
 9. Кнопка «плюс»
 10. Кнопка «минус»
 11. Кнопка регулировки
 12. Кнопка возврата на дисплей функций
1. При подготовке к работе духовки будет отображаться символ ⌚, чтобы установить время приготовления, нажимайте кнопки \wedge / \vee .

2. Нажмите на символ ⌚ и подождите 4 секунды, не нажимая кнопку для подтверждения настроек.

i Если не установить текущее время, то индикатор времени начнет отсчет с 12:00. При этом на дисплее будет светиться символ ⌚, означающий, что текущее время не установлено. После установки времени символ исчезнет.

Очистка прибора перед началом эксплуатации

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

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

Первоначальный прогрев

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Выберите положение Static (Статический)

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и решетку.
2. Закройте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 31).
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Затем выключите духовой шкаф (см. раздел *Как пользоваться грилем*, стр. 31)



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально.

Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

5 Правила эксплуатации духовки

Общие сведения о выпекании, жарении и приготовлении с грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к нему.

Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.



ОПАСНО:

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар.

Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

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

Советы по приготовлению жареных блюд

- Тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем. Тогда готовое блюдо будет вкуснее.
- Мясо с костями следует жарить на 15-30 минут дальше, чем такое же количества мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4-5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению продуктов на гриле

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

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



Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев.

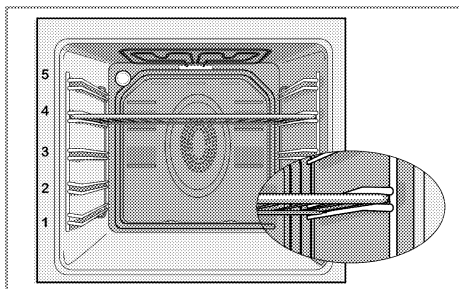
Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Правила эксплуатации электрической духовки

Уровни духовки (для моделей с грилем)

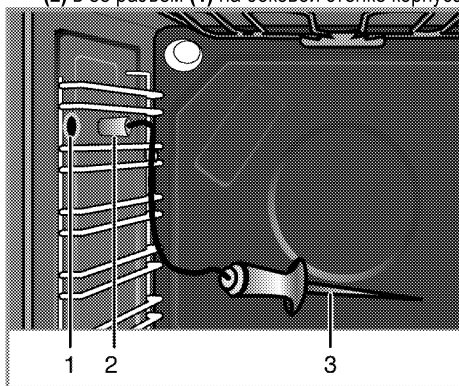
Правильно устанавливайте решетку в направляющие. Решетку следует вставить между направляющими, как показано на рисунке.

Следите за тем, чтобы решетка не упиралась в заднюю стенку духовки. Чтобы гриль нормально работал, выдвиньте решетку к передней части направляющих и отрегулируйте ее положение с помощью дверцы.



Использование зонда готовности мяса

1. Выбрав определенную функцию и температуру работы духовки, вставьте соединительную вилку зонда готовности мяса (2) в ее разъем (1) на боковой стенке корпуса.



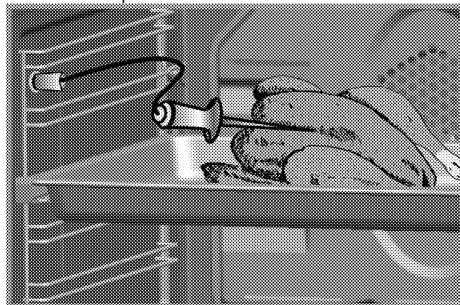
- 1 Разъем зонда готовности мяса
- 2 Соединительная вилка зонда готовности мяса
- 3 Конец датчика зонда готовности мяса

i Чтобы зонд готовности мяса работал, духовка должна быть настроена на определенную программу и температуру.

i Датчик готовности мяса активен во время эксплуатации, при которой непрерывно отображается символ датчика.

i Если вы установили на таймере духовки определенное время приготовления перед подключением зонда готовности мяса, эта настройка будет автоматически отменена при подключении зонда готовности мяса.

2. Вставьте конец датчика зонда готовности мяса в приготовляемое мясо.



» Духовка автоматически определит зонд готовности мяса при его подключении, а в поле индикации температуры отобразится **P75**. Датчик зонда готовности мяса автоматически определяет достижение температурой внутри мяса заданного значения и отключает духовку.

i Если в поле индикации температуры не отобразится **P75**, проверьте, надежно ли вставлена в разъем соединительная вилка.

- Рекомендованная температура зонда готовности мяса составляет 75 °С. Нажимайте кнопки **+** или **- (7)**, чтобы установить нужную температуру между значениями 40 и 99 °С.
- Если вы извлечете зонд готовности мяса до завершения приготовления, духовка продолжит выполнять предварительно выбранную программу при предварительно заданной температуре.
- После каждого использования очищайте зонд готовности мяса влажной тканью и высушите сухой.

i Если вы не вставите конец датчика зонда в мясо, он определит температуру внутри духовки и выключит ее при достижении заданной температуры. Если зонд готовности мяса подвергнется воздействию температуры 250 °С и выше, его датчик будет поврежден и не будет подлежать ремонту.

Уровень приготовления	Температура сердцевины мяса (°С)
Очень сырое	55-59
Полусырое	60-62

Немного сырое	63-70
Средней готовности	71-76
Готовое	77-81
Превосходно приготовленное	≥82

* В целях пищевой безопасности для сердцевины куска (самая холодная его точка) рекомендуется готовить мясо (красное или белое) до температуры минимум 72°C.

Режимы работы

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

1. Нагрев сверху и снизу



Продукты подгреваются одновременно сверху и снизу. Этот режим подходит, например, для тортов, разной выпечки, а также кексов и запеканок в формах..

Готовьте только с одним противнем.

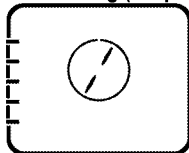
На дисплее будет показан подходящий уровень духовки.

2. Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора



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

3. Fan Heating (Нагрев + вентилятор)



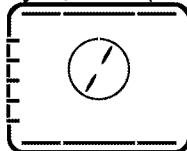
Горячий воздух, нагретый нагревательным элементом с вентилятором, быстро и равномерно распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора.

Предназначен для приготовления блюд на

различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.

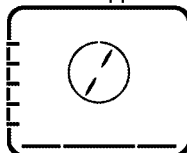
i Если дверца духового шкафа открыта, двигатель вентилятора не будет работать, чтобы сохранять горячий воздух внутри.

4. Функция "3D" (объемный нагрев)



Работают верхний и нижний нагревательные элементы, а также нагревательный элемент с вентилятором. Продукты готовятся быстро и равномерно со всех сторон. Готовьте только с одним противнем.

5. Режим пиццы



Работают нижний нагревательные элементы и нагревательный элемент с вентилятором.

Подходит для приготовления пиццы.

6. Усил.гр+вент

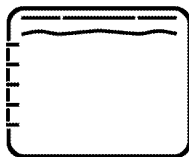


Горячий воздух, нагретый усиленным грилем, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу с помощью вентилятора.

Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

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

7. Full grill (Усил. гриль)



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

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

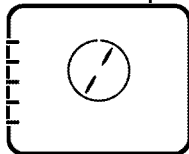
8. Гриль



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

- Для приготовления блюд в этом режиме расположите под нагревателем гриля на соответствующем уровне духовки небольшое или среднее количество продукта.
- Установите температуру на максимальный уровень.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

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



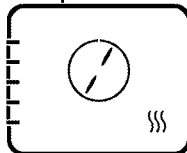
Для экономии электроэнергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы выполняли бы при нагреве с вентилятором в температурном диапазоне 160-220°C. Но время приготовления немного увеличится. Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "Slow cooking (Медл. приготовление)/Нагрев + вентилятор – экономичный режим".

10. Нагрев снизу



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

11. Разогрев



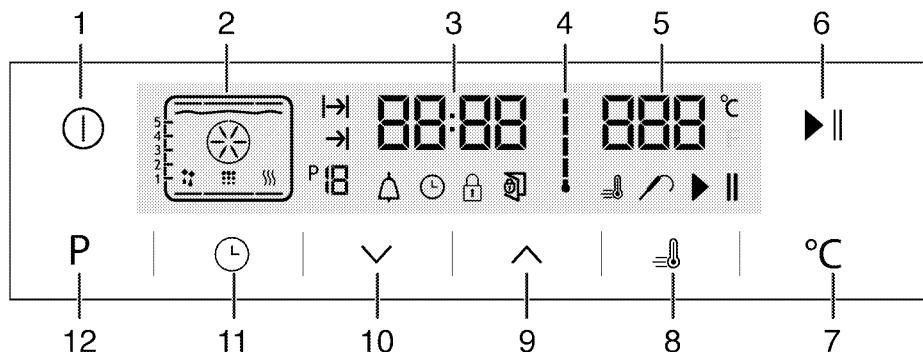
Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.

12. Работа с вентилятором



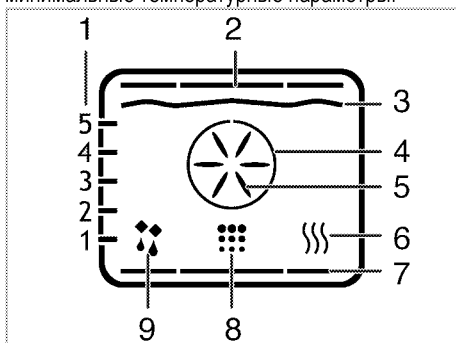
Духовой шкаф не нагревается. Работает только вентилятор, расположенный на задней стенке. Замороженные гранулированные продукты медленно размораживаются при комнатной температуре, а приготовленные продукты охлаждаются.

Правила работы с панелью управления духового шкафа



- 1 Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
- 2 Функциональный дисплей
- 3 Поле индикатора текущего времени
- 4 Символ внутренней температуры духового шкафа
- 5 Поле индикации температуры
- 6 Кнопка начала/остановки приготовления
- 7 Кнопка регулировки температуры
- 8 Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- 9 Кнопка «плюс»
- 10 Кнопка «минус»
- 11 Кнопка регулировки
- 12 Кнопка возврата на дисплей функций

также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.



- 1 Положения полок
- 2 Верхний нагревательный элемент
- 3 Нагревательный элемент гриля
- 4 Нагревательный элемент ускоренного разогрева
- 5 Турбовентилятор
- 6 Разогрев
- 7 Нижний нагревательный элемент
- 8 Позиция чистки
- 9 Работа с вентилятором

- : Символ времени приготовления
- : Символ окончания времени приготовления
- : Номер функции
- : Символ звукового сигнала
- : Индикатор «Clock» (Часы)
- : Символ блокировки клавиатуры
- : Символ открытой дверцы
- : Символ ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)
- : Символ зонда готовности мяса
- : Символ паузы в приготовлении
- : Символ начала приготовления

Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.

Таблица функций:

В таблице функций указаны режимы работы, которые можно использовать в духовом шкафу, а

Таблица функций	Рекомендованная температура (°C)	Диапазон температуры (°C)
Нагрев сверху и	200	40-280

снизу		
Нагрев сверху и снизу с использованием вентилятора	175	40-280
Приготовление с использованием вентилятора	180	40-280
Функция «3D» (объемный нагрев)	205	40-280
Режим пиццы	210	40-280
Большой гриль с вентилятором	200	40-280
Full grill (Усил. гриль)	280	40-280
Low grill (Ослабл. гриль)	280	40-280
Нагрев + вентилятор – экономичный режим	180	160-220
Нагрев снизу	180	40-220
Warm keeping (Поддерж. в нагр. сост)	60	40-100



С целью безопасности максимальная продолжительность приготовления для всех режимов, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами. В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.



Во время настройки соответствующие символы на панели часов будут мигать.




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



Даже если духовой шкаф выключен, лампочка духового шкафа горит, пока открыта его дверца.

Правила эксплуатации гриля

1. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы открыть духовку.
» Первый режим работы будет отображен на дисплее после включения духовки. Когда дисплей находится в таком состоянии, можно задать продолжительность приготовления, время его










окончания и включить режим ускоренного разогрева.






Духовка автоматически выключится через 20 секунд, если при этой индикации на дисплее не произведи никаких установок духовки.

Ручные настройки параметров приготовления (выбор температуры и режима работы)




Вы можете настроить параметры готовки вручную, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда, не задавая длительность приготовления.


1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок .
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .
» Замигает символ .
4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
7. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ .







- » После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будет загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.
8. Духовка не выключится автоматически, поскольку находится в режиме «Кулинария», где время приготовления не было задано. Вы можете завершить процесс приготовления, снова нажав кнопку  .
 - » Духовка завершит приготовление и на дисплее появится символ .
 9. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.


Приготовление посредством установки времени приготовления;



Вы можете убедиться, что духовка выключилась, выбрав точные температуру и режим работы для вашего блюда и начать готовку вручную, не задавая длительность приготовления.

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок .
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .

» Замигает символ .

4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
7. Установите время приготовления с помощью кнопок  и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .




8. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
 9. Нажмите кнопку  II, чтобы начать приготовление, если температура, режим работы и время приготовления соблюдены. На дисплее отобразится символ .
- » Духовка разогреется до заданной температуры, которая будет поддерживаться до установленного времени окончания приготовления.
- » После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.


10. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «КОНЕЦ» и прозвучит звуковой сигнал.
11. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.







» Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.


Установка более позднего времени окончания приготовления;





Вы можете убедиться, что духовка работает и выключается автоматически, установив точные температуру и режим работы для вашего блюда, время приготовления и время окончания приготовления, и настроив параметры приготовления вручную, не задавая длительность приготовления.


1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
2. Выберите режим работы с помощью кнопок .
3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .


» Замигает символ .

4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
6. Чтобы отобразить время приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
7. Установите время приготовления с помощью кнопок  и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени приготовления на дисплее будет отображаться символ .

8. Чтобы отобразить время окончания приготовления, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
9. Установите время приготовления с помощью кнопок  и подтвердите настройки, нажав на кнопку .

» После установки времени окончания приготовления на дисплее будет отображаться символ .

10. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
11. Нажмите кнопку  II, чтобы начать приготовление, если температура, режим работы, время приготовления и время

окончания приготовления соблюдены. На дисплее отобразится символ ▶.

» Таймер духовки автоматически рассчитывает время начала приготовления, вычитая продолжительность приготовления из заданного времени его окончания. Когда наступит время начала приготовления, духовка включится в выбранном режиме и нагреется до заданной температуры. Эта температура будет поддерживаться до тех пор, пока не наступит установленное время окончания приготовления. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

12. По окончании процесса приготовления на дисплее появится надпись «Конец» и прозвучит звуковой сигнал.

13. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку.

» Сигнал выключится и духовка автоматически завершит работу.




Чтобы отменить только настройки продолжительности приготовления или настройки продолжительности приготовления и окончания приготовления после их установки, необходимо сбросить продолжительность приготовления.


Режим ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев)

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.





При размораживании, чистке и поддержании в нагретом состоянии режим ускоренного разогрева недоступен. В случае отключения электроэнергии настройки ускоренного разогрева будут отменены.

1. Нажмите кнопку  после установки температуры, режима работы, времени приготовления и времени окончания приготовления.


» Будет отображаться символ  и станет доступна настройка ускоренного разогрева (быстрый предварительный нагрев).

» По достижении заданной температуры в духовке индикатор «Ускор.» погаснет, и духовка вернется в режим, который был выбран до включения ускоренного разогрева.

2. Чтобы отменить функцию ускоренного нагрева, снова нажмите на кнопку .


» Символ  погаснет и ускоренный разогрев (быстрый предварительный нагрев) будет отключен.

Выключение электрической духовки

Выключите духовку, коснувшись кнопки .

Включение блокировки кнопок


Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.).

2. Чтобы заблокировать кнопки, нажмите .

» Как только функция блокировки кнопок будет активирована, на дисплее появится надпись



«On» (Вкл.), и начнет светиться индикатор .

Подтвердите, нажав .





После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Чтобы отключить блокировку кнопок, нажмите

1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .

» На дисплее появится надпись «On» (Вкл.).

2. Отключите функцию Key lock (блокировка кнопок), нажав на кнопку .

» При выключении функции Key lock (блокировка кнопок) на экране появится надпись «OFF» (ВЫКЛ.). Подтвердите, нажав .





После включения функции блокировки кнопок кнопки духового шкафа не действуют. В случае отключения электроэнергии функция блокировки кнопок не будет отменена.

Настройка сигнального таймера


Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Сигнальный таймер не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно


использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. По истечении заданного времени таймер подаст звуковой сигнал.


1. Коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .



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

2. Установите продолжительность звукового сигнала, с помощью кнопок .

» После установки интервала включения звукового сигнала индикатор  останется включенным и на дисплее появится значение заданного временного интервала.




3. По истечении заданного временного интервала индикатор  начнет мигать и прозвучит сигнал.

Выключение звукового сигнала

1. Продолжительность звукового сигнала – 2 минуты. Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

» Звуковой сигнал выключится и на дисплее будет показано текущее время.





Отключение звукового сигнала;

1. Чтобы отключить звуковой сигнал, коснитесь и удерживайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Нажмите и удерживайте кнопку , пока на дисплее не отобразится «00:00».



Будет показано время включения сигнала. Если одновременно установить сигнальный таймер и продолжительность приготовления, на цифровом индикаторе будет показан более короткий временной интервал.




Изменение времени суток

1. Последовательно нажимайте кнопку , пока на дисплее не появится символ .
2. Чтобы установить время, используйте кнопки .
3. Нажмите на символ  и подождите 4 секунды, не нажимая кнопку для подтверждения настроек.








При отключении электроэнергии настройки установленного времени сбрасываются. Следует повторить его установку. Текущее время нельзя изменить, когда выполняется любая из функций духового шкафа.

Регулировка громкости

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки  до появления на дисплее сообщения «VOL» (ГРОМК.).
2. Нажмите кнопки  для выбора одного из тонов L0, L1 и L2.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку  или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.

Отрегулируйте освещение в Экономичном режиме.

1. Пока духовка находится в режиме ожидания, коротко касайтесь кнопки  до появления на дисплее сообщения «LP» (ОСВ.).
2. Нажмите кнопки  для выбора функций Вкл. или Экономичного режима.
3. Для подтверждения настроек нажмите кнопку  или подождите 4 секунды, не касаясь кнопок.
4. При выборе функции ON (ВКЛ.): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение ВКЛЮЧЕНО постоянно.
5. При выборе функции ECO (Экон. режим): пока открыта дверь духовки, находящейся в режиме ожидания, и во время эксплуатации, освещение ВКЛЮЧАЕТСЯ, а затем ОТКЛЮЧАЕТСЯ через 15 секунд.

При касании любой кнопки во время эксплуатации (за исключением кнопок  и ) освещение ВКЛЮЧАЕТСЯ, а затем ОТКЛЮЧАЕТСЯ через 15 секунд.

Время приготовления блюд



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

Выпечка и жарение



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка.

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

При одновременном приготовлении блюд на 2 противнях поставьте более глубокий противень на верхнюю полку, а более мелкий – на нижнюю полку.
* Перед приготовлением любых блюд рекомендуется разогреть духовой шкаф.

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



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



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

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

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

Советы по выпечке

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

Советы по выпечке

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.

- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалось, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



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

Советы по приготовлению овощных блюд

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.

- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или проBlanшировать.










Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Включение гриля

1. Первый режим работы будет отображен на дисплее после нажатия кнопки , которая откроет духовку.
 2. Выберите нужную функцию гриля, нажимая кнопки .
 3. Если вы хотите изменить рекомендуемую температуру для режима работы, включите поле «Температура», нажав на кнопку .
- » Замигает символ .
4. Установите нужную температуру, касаясь кнопок .
 5. Подтвердите уровень температуры, нажав на кнопку .
 6. Нажмите кнопку  , чтобы начать приготовление блюд на гриле, если температура и режим работы соблюдены. На дисплее отобразится символ .



» После этого духовка начнет работу в выбранном режиме и будет нагреваться, пока


Приготовление блюд на электрическом гриле

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


* в зависимости от толщины

температура внутри духовки не достигнет заданного уровня. Когда температура в духовке будет подниматься до заданного уровня, будут загораться отметки индикатора температуры внутри духовки. На дисплее «Кулинария» появятся обозначения дополнительных активных нагревательных элементов, а также рекомендуемый уровень расположения противня.

7. Вы можете завершить процесс приготовления блюд на гриле, снова нажав кнопку  .

» Духовка завершит приготовление блюд на гриле и на дисплее появится символ .

Выключение гриля

1. Коснитесь и удерживайте кнопку  в течение 2 секунд, чтобы закрыть духовку.



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

Время приготовления блюд на гриле

6 Уход и техническое обслуживание

Общие сведения

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



ОПАСНО:

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



ОПАСНО:

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

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



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



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

Чистка панели управления

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

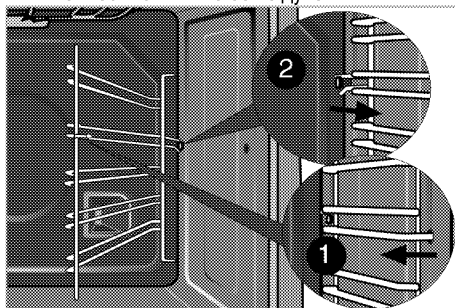


Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

Чистка духовки

Чистка боковых стенок

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



Стенки с каталитическим покрытием

Боковые стенки или только задняя стенка духовки могут быть покрыты каталитической эмалью. Стенки духовки с каталитическим покрытием не нуждаются в чистке. Пористые поверхности стенок впитывают и разлагают брызги жира (на воду и углекислый газ) и, таким образом, самоочищаются.

Чистка дверцы духовки

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



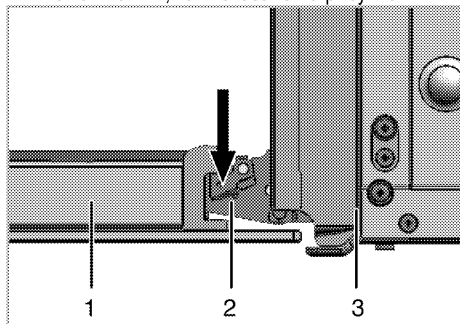
Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.



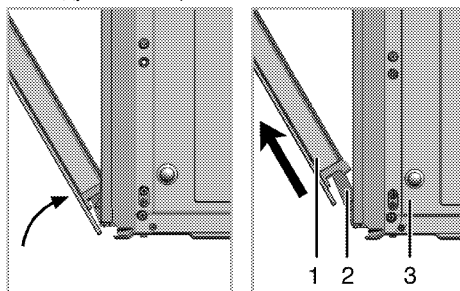
Внутреннее стекло дверцы имеет покрытие для облегчения очистки. Не используйте для чистки внутреннего стекла дверцы моющие средства с абразивными веществами, металлические скребки, жесткие губки или отбеливающие средства, чтобы не поцарапать поверхность. Они могут повредить покрытие.

Снятие дверцы духового шкафа

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



- 1 Передняя дверца
- 2 Петля
- 3 Духовой шкаф



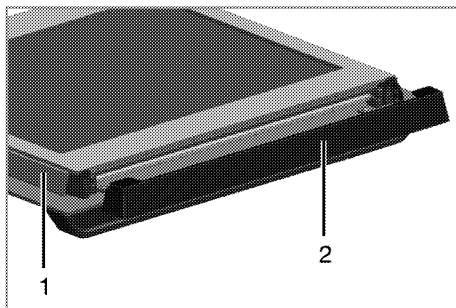
3. Откройте переднюю дверцу наполовину.
4. Снимите переднюю дверцу, потянув ее вверх и освободив от правой и левой петли.



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

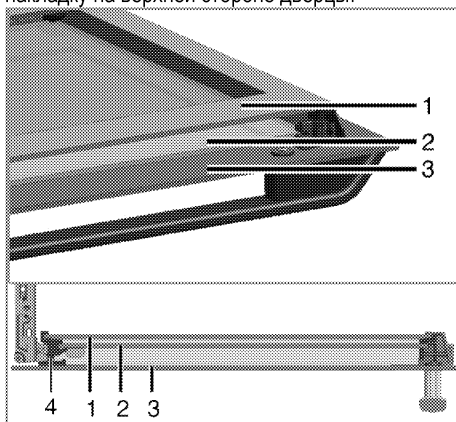
Снятие внутреннего стекла дверцы

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



- 1 Рамка
- 2 Пластмассовая накладка

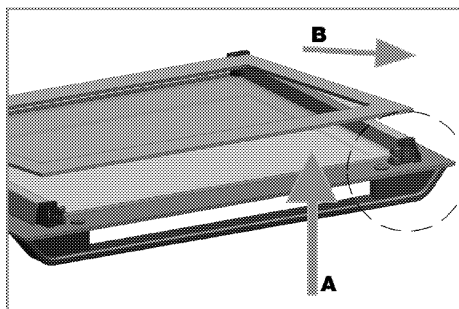
Потяните к себе и снимите пластмассовую накладку на верхней стороне дверцы.



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

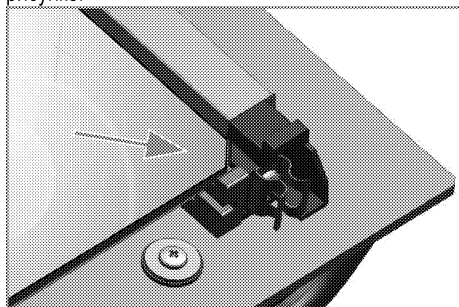
Приподнимите первое внутреннее стекло (1) в направлении **A** и вытяните его в направлении **B**, как показано на рисунке.

Чтобы вынуть среднее стекло (2), повторите эти же действия.



При сборке дверцы сначала следует вставить среднее стекло (2).

Вставляйте стекла таким образом, чтобы скошенный угол стекла попал на фаску пластмассового держателя, как показано на рисунке.



Среднее стекло (2) следует установить в пластмассовый держатель рядом с первым внутренним стеклом (1). Внутреннее стекло (1) следует устанавливать таким образом, чтобы надпись на стекле была обращена к среднему стеклу.

Следите за тем, чтобы нижний угол среднего стекла был правильно вставлен в нижний пластмассовый держатель.

Прижмите пластмассовую накладку к раме до щелчка.

Замена лампочки освещения духового шкафа



ОПАСНО:

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл.

Горячие поверхности могут причинить ожоги!



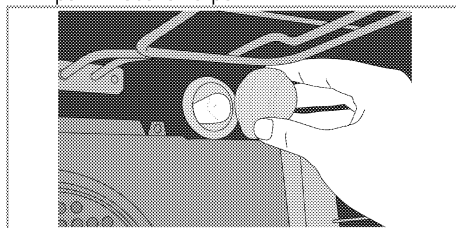
Для освещения духового шкафа используется специальная электрическая лампочка, которая может выдерживать температуру до 300 С. Дополнительные сведения см. в разделе "Технические характеристики, стр. 12". Лампочки освещения духового шкафа можно приобрести в фирменных сервисных центрах.



Расположение лампочки может отличаться от изображения на рисунке.

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

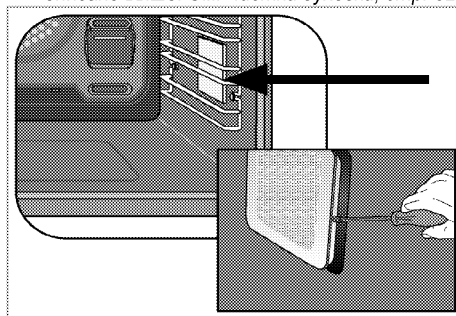
1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



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

Замена прямоугольной лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите проволочные направляющие, как описано выше. См. *Чистка духовки, стр. 32*.



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

7 Поиск и устранение неисправностей

Во время работы из духового шкафа выделяется пар.

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

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

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

Прибор шкафа не работает.

- Плавкий предохранитель неисправен или сработал. >>> *Проверьте плавкие предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените их или включите.*
- Духовой шкаф не включен в (заземленную) розетку электросети. >>> *Проверьте соединение штепсельной вилки.*

Освещение духовки не работает.

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

Духовка не нагревается.

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



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

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

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

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

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

