

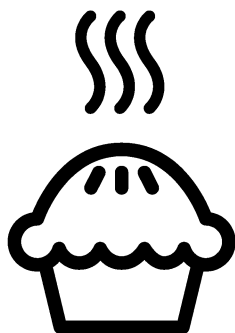


**Встраиваемая духовка**

**Руководство пользователя**

**Ugradbena pećnica**

**Uputstvo za upotrebu**



**BBIE12300XD**

**RU / BS**

385.4400.44/R.AG/24.03.2021/11-8

7768288334

## Уважаемый покупатель,

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

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

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

Руководство пользователя содержит следующие символы:



Опасность, способная привести к смерти или травме.

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



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



Важная информация и полезные советы по использованию.



Прочтите руководство пользователя.

## **1 Инструкции по технике безопасности 4**

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

## **2 Руководство по окружающей среде 11**

|   |    |
|---|----|
| Регламент утилизации отходов .....  | 11 |
| Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования ..... | 11 |
| Утилизация упаковочных материалов .....   | 11 |
| Советы по энергосбережению .....  | 11 |

## **3 Регулирование отходов 12**

|  |    |
|--|----|
| Принципы работы устройства .....                                   | 12 |
| Принципы работы и использование панели управления устройства ..... | 13 |
| Управление духовкой .....  | 13 |
| Функциональные возможности духовки .....                           | 14 |
| Аксессуары для устройства .....                                    | 15 |
| Использование аксессуаров устройства .....                         | 16 |
| Технические характеристики .....                                   | 19 |

## **4 Первая эксплуатация 20**

|                        |    |
|------------------------|----|
| Первая установка ..... | 20 |
| Первая очистка .....   | 20 |

## **5 Правила эксплуатации духовки 22**

|   |    |
|---|----|
| Общая информация по использованию духовки ..... | 22 |
| Работа блока управления духовкой .....          | 22 |
| Настройки .....                                 | 25 |

## **6 Общая информация по приготовлению 28**

|   |    |
|---|----|
| Общие предупреждения касательно готовки в духовке ..... | 28 |
| Выпечка и блюда в духовке .....                         | 28 |
| Мясо, Рыба и Птица .....                                | 30 |
| Гриль .....   | 31 |
| Продукты для тестирования .....                         | 32 |

## **7 Уход и техническое обслуживание 33**

|  |    |
|--|----|
| Информация по общей чистке .....                           | 33 |
| Очистка аксессуаров .....                                  | 34 |
| Очистка панели управления .....                            | 34 |
| Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления) ..... | 35 |
| Легкая паровая очистка .....                               | 35 |
| Очистка дверцы духовки .....                               | 36 |
| Снятие внутреннего стекла дверцы духовки .....             | 37 |
| Чистка лампы духовки .....                                 | 38 |

## **8 Устранение неполадок 40**

## 1 Инструкции по технике безопасности

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

размораживания, выпекания, жарки и приготовления на гриле.

- Данное устройство не следует использовать для обогрева, подогрева тарелок, для сушки подвешенных полотенец или одежды.



**Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных**

- Данным устройством могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и старше, а также лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, при условии надлежащего надзора и получения инструкций по безопасному использованию устройства.
- Дети не должны играть с устройством. Детям запрещено очищать и обслуживать устройство, за исключением детей под надзором взрослых.
- Данное устройство не предназначен для пользования людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями

(включая детей), если они не находятся под наблюдением или не получают необходимых инструкций.

- Не разрешайте детям играть с устройством.
- Электроприборы представляют опасность для детей. Дети и домашние животные не должны играть, взбираться или входить в устройство.
- Не помещайте на устройство предметы, которые могут достать дети.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время эксплуатации, доступные поверхности устройства горячие. Держите детей подальше от устройства.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Существует риск получения травм и удушья.
- Если дверь открыта, не кладите на нее тяжелые предметы и не позволяйте детям садиться на нее. Это может привести к опрокидыванию духовки или повреждению дверных петель.
- В целях безопасности детей отсоедините штепсельную

вилку и выключите устройство перед его утилизацией.



### Электробезопасность

- Подключите устройство к заземленной розетке, защищенной предохранителем, который соответствует току, указанному на этикетке. Заземление должно выполняться квалифицированным электриком. Не используйте устройство без заземления в соответствии с местными / национальными правилами.
- Штепсельная вилка или электрическое соединение устройства должны находиться в легко доступном месте (где на него не будет воздействовать пламя печи). Если это невозможно, должен быть механизм (предохранитель, выключатель, выключатель и т. д.) на электрической установке, к которой подключено устройство, в соответствии с электрическими правилами, и отсоединяющий все полюса от сети.
- Устройство нельзя подключать к розетке во время установки, ремонта и транспортировки.
- Не подключайте устройство к розетке, которая разболтана, выскочила из разъема, сломана, загрязнена, маслянистая, при наличии риска контакта с водой (к примеру, вода, которая может вытекать из счетчика).
- Никогда не прикасайтесь к вилке мокрыми руками! При отключении, не держите шнур, всегда держите вилку.
- Убедитесь, что штепсель устройства надежно подключен к розетке во избежание искрения.
- Подключите устройство к розетке, соответствующей значениям напряжения и частоты, указанным на этикетке.
- Не сдавливайте шнур питания под и за устройством. Не кладите тяжелые предметы на шнур питания. Шнур питания не должен быть согнут, раздавлен и соприкасаться с любым источником тепла.
- Во время работы духовки ее задняя поверхность также нагревается. Шнуры питания не должны касаться задней поверхности, соединения таким образом могут повредиться.

- Не сжимайте электрические кабели в дверце духовки и не пропускайте их по горячим поверхностям. В противном случае, это может привести к короткому замыканию духовки и пожару в результате расплавления кабеля.
  - Используйте только оригинальный кабель. Не используйте обрезанные или поврежденные кабели и удлинители.
  - Если шнур питания поврежден, в целях предотвращения возникновения опасности его необходимо заменить, обратившись к фирме-изготовителю устройства, сервисному агенту или лицу, указанным компанией.
  - **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Чтобы избежать риска поражения электрическим током, перед заменой лампы духовки обязательно отсоедините устройство от электросети. Отключите устройство либо отсоедините предохранитель из блока предохранителей.
-  **Безопасность при транспортировке**
- Отключите устройство от сети перед транспортировкой.
  - Устройство тяжелое, перевозить его следует как минимум с двумя людьми.
  - Не используйте дверь и / или ручку для транспортировки или перемещения устройства.
  - Не кладите на духовку другие предметы и не переносите ее в вертикальном положении.
  - Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или движущихся частей устройства.
  - Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.
-  **Меры безопасности во время монтажа**
- Перед установкой устройства проверьте его на наличие повреждений. В случае наличия повреждений, не устанавливайте устройство.
  - Не устанавливайте устройство вблизи

- источников тепла (радиаторы, печи и т. д.).
- Держите все вентиляционные каналы открытыми вокруг устройства.
  - Во избежание перегрева устройство не следует устанавливать за декоративными дверцами.



### Безопасность

#### использования

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

- Не используйте устройство в ситуациях, в которых ваше сознание помутнено, таких как употребление наркотиков и / или алкоголя.
- Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в зоне приготовления, могут загореться. Никогда не храните легковоспламеняющиеся предметы в зоне приготовления.
- Ручка духовки не является полотенцесушителем. При использовании устройства не вешайте полотенца, перчатки либо анлогичные предметы из данного текстиля.
- Шарниры дверцы устройства перемещаются и затягиваются при открытии и закрытии дверцы. Открывая / закрывая дверь, не держитесь за петли.



#### Предупреждения о температуре

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Во время работы устройства открытые части горячие. Не прикасайтесь к устройству и нагревательным элементам. Дети в возрасте до 8 лет не должны приближаться к устройству без контроля взрослых.



- Не размещайте легковоспламеняющиеся / взрывоопасные материалы рядом с устройством, так как края во время работы горячие.
- Поскольку пар может выходить, держитесь подальше, когда открываете дверцу духовки. Пар может обжечь руку, лицо и / или глаза.
- Устройство может быть горячим во время использования. Не трогайте горячие отсеки, внутренние части духовки, нагревательные элементы и т. п.
- При помещении продуктов питания в горячую духовку и извлечении, всегда надевайте термостойкие перчатки для духовки.



### Использование аксессуаров

- Важно, чтобы решетчатый гриль и лоток были правильно размещены на полках. Подробную информацию смотрите в разделе «Использование аксессуаров».
- При закрытии дверцы устройства аксессуары могут повредить стекло дверцы. Всегда двигайте аксессуары к концу зоны приготовления.



### Безопасность во время приготовления

- Будьте осторожны при добавлении алкоголя к еде. Алкоголь испаряется при высоких температурах и может загореться при воздействии с горячими поверхностями, приведя к пожару.
- Пищевые отходы, масло и т. д. в зоне приготовления могут загореться. Перед приготовлением удалите крупную грязь.
- Опасность пищевого отравления: Не храните пищу в духовке более часа до и после приготовления. В противном случае это может вызвать пищевое отравление и другие недуги.
- Не разогревайте закрытые консервные и стеклянные банки. Повышенное давление может привести к взрыву банки.
- Поместите жиронепроницаемую бумагу в посуду или на аксессуар духовки (лоток, решетчатый гриль и т. д.) вместе с продуктами и поместите в разогретую духовку. Удалите лишние куски жиронепроницаемой бумаги,

висящей на аксессуаре или контейнере, чтобы избежать риска прикосновения к нагревательным элементам духовки. Никогда не используйте

жиронепроницаемую бумагу при температуре печи выше максимальной температуры использования, указанной на жиронепроницаемой бумаге, которую вы используете.

Никогда не кладите жиростойкую бумагу на основание духовки.

- Не ставьте лотки, тарелки или алюминиевую фольгу прямо на дно духовки. Накопленное тепло может повредить основание духовки.
- Закройте дверцу духовки во время гриля. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Пища, не пригодная для гриля, несет опасность возникновения пожара. Готовьте на гриле только еду, подходящую для интенсивного огня на гриле. Кроме того, не размещайте еду слишком далеко в задней

части гриля. Это самая горячая зона, и жирная пища может загореться.



**Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки**

- Подождите, пока устройство остынет до начала очистки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Не мойте устройство путем распыления или наливания на него воды! Существует опасность поражения электрическим током!
- Не чистите устройство пароочистителями, так как это может привести к поражению электрическим током.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.

## 2 Руководство по окружающей среде

### Регламент утилизации отходов Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизации вышедшего из употребления оборудования



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

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти. Надлежащая утилизация использованного оборудования помогает предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

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

Приобретенное вами изделие соответствует Директиве ЕС о правилах ограничения содержания вредных веществ (2011/65/EU). Оно не содержит

вредных и запрещенных материалов, указанных в Директиве.

### Утилизация упаковочных материалов

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

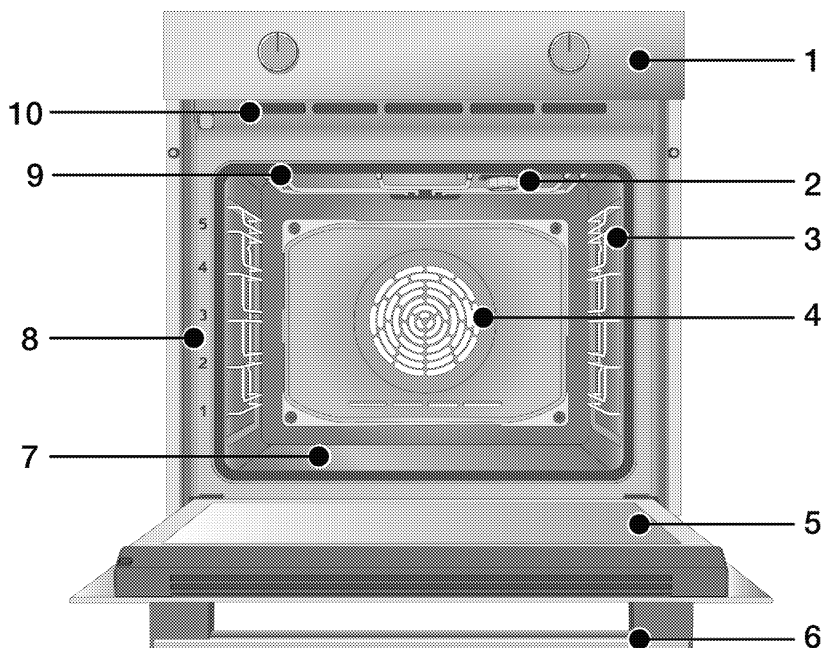
### Советы по энергосбережению

Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- Разморозьте замороженные продукты перед приготовлением.
- В духовке используйте темные либо эмалированные емкости, которые лучше передают тепло.
- Выключите устройство за 5–10 минут до окончания приготовления при длительной готовке. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя, всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме того, если вы будете готовить еду один за другим, это сэкономит энергию, поскольку духовка не будет терять тепло.

### 3 Регулирование отходов

#### Принципы работы устройства



- 1 Панель управления
- 2 Лампа\*
- 3 Решетчатая полки\*\*
- 4 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 5 Дверца
- 6 Ручка
- 7 Нижний нагреватель (нижняя стальная пластина)
- 8 Положение полки
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия

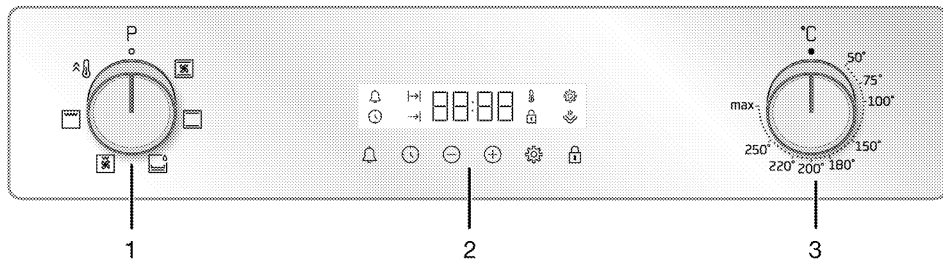
\* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

\*\* Зависит от модели. Ваше устройство может быть без решетчатых полок. На иллюстрации решетчатые полки показаны в качестве примеров.

## Принципы работы и использование панели управления устройства

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

### Управление духовкой



1 Ручка выбора функции

2 Таймер

3 Кнопка регулировки температуры

Если есть ручка (и), управляющая (ие) вашим устройством, эти ручки могут быть врезаны в панель, которые выходят при нажатии на некоторых моделях. Чтобы выполнить настройки с помощью этих ручек, сначала нажмите на соответствующую ручку и потяните ее. После выполнения регулировки снова нажмите и замените ручку.

### Ручка выбора функции

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

### Кнопка регулировки температуры

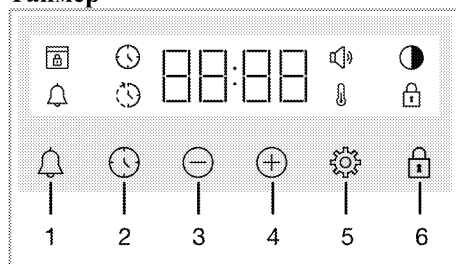
Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Поверните по часовой стрелке из закрытого (верхнего) положения для того, чтобы выбрать.

### Индикатор температуры

Вы можете узнать температуру внутри духовки по символу температуры на дисплее. Символ температуры появится на дисплее, когда начнется приготовление, и исчезнет, когда достигнет заданной температуры. Когда температура внутри духовки упадет ниже установленной

температуры, появится символ температуры.

### Таймер



1 Кнопка тревоги

2 Кнопка настройки часов

3 Кнопка "Уменьшить"

4 Кнопка "Увеличить"

5 Кнопка настроек

6 Кнопка блокировки кнопок


### Символы на экране

- : Символ времени приготовления
- : Символ времени окончания приготовления\*
- : Символ тревоги
- : Символ яркости
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ температуры
- : Символ громкости
- : Символ блокировки двери\*

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

## Функциональные возможности духовки

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

| Символ функций   | Описание функций                      | Температурный диапазон (°C) | Описание и использование  |
|--|---------------------------------------|-----------------------------|---|
|    | Верхний и нижний нагрев               | *                           | Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.                       |
|    | Нижний нагрев                         | *                           | Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и для продуктов, которые нужно поджарить в основании. Эту функцию также следует использовать для легкой очистки паром.             |
|    | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | *                           | Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток. |
|   | Полный гриль                          | *                           | Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.   |
|  | Низкий гриль с вентилятором           | *                           | Горячий воздух, нагреваемый небольшим грилем, быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Подходит для гриля в небольших количествах.  |
|  | Быстрый нагрев                        | -                           | Работают все нагреватели духовки. Эта рабочая функция используется для быстрого доведения духовки до желаемой температуры (предварительного нагрева). Не используйте для приготовления пищи.          |

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

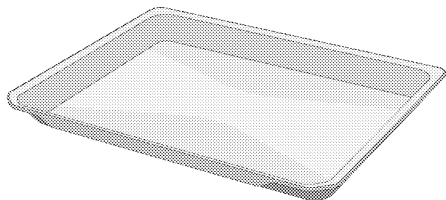
## Аксессуары для устройства

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

---

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

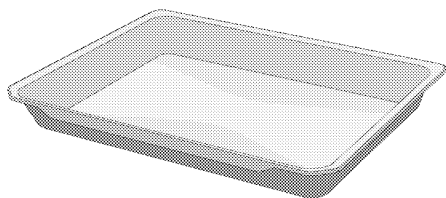
---



### Стандартный лоток

Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.

---

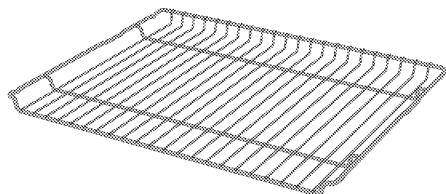


### Глубокий лоток

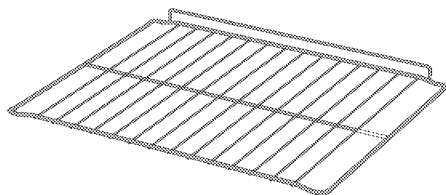
Используется для выпечки, жарки больших кусков, сочных продуктов либо для сбора жира при гриле.

---

### Модели с решетчатыми полками:



### Модели без решетчатых полок:



### Решетчатый гриль

Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

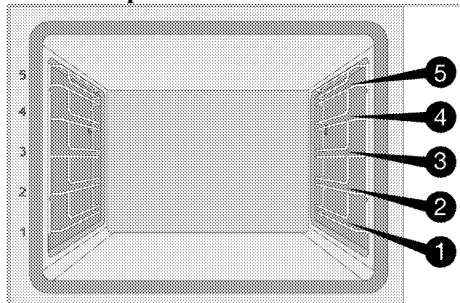
---

## Использование аксессуаров устройства

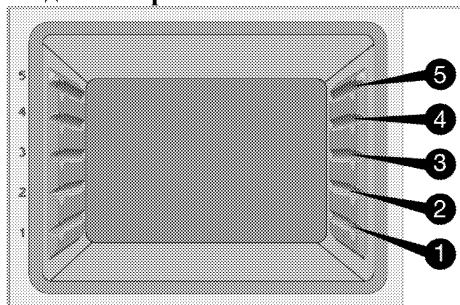
### Полки для готовки

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

#### Модели с решетчатыми полками



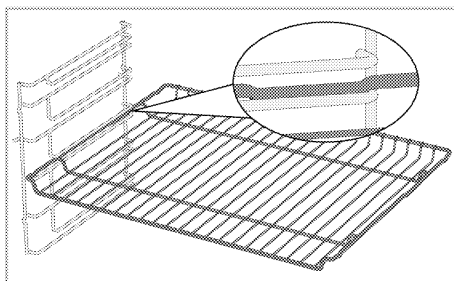
#### Модели без решетчатых полок



### Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

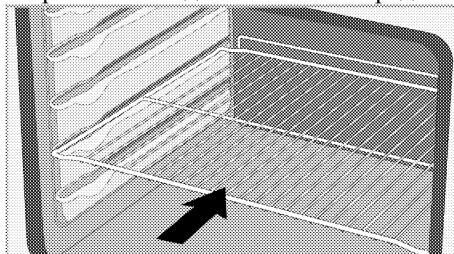
#### Модели с решетчатыми полками:

Очень важно правильно размещать решетчатый гриль на боковых решетчатых полках. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. Для лучшего приготовления решетчатый гриль должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.



#### Модели без решетчатых полок:

При размещении на полке решетчатый гриль имеет одно направление. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди. При размещении решетчатого гриля на нужной полке открытая часть должна быть спереди.

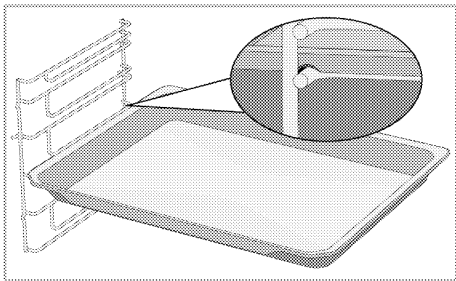


### Размещение лотка на полках для готовки

#### Модели с решетчатыми полками:

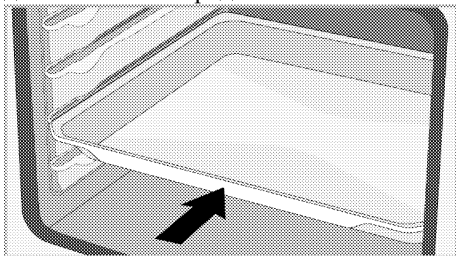
Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди. Для лучшего приготовления лоток должен быть закреплен стопором на решетчатой полке. Он не должен проходить через ограничитель до контакта с задней стенкой духовки.





### Модели без решетчатых полок:

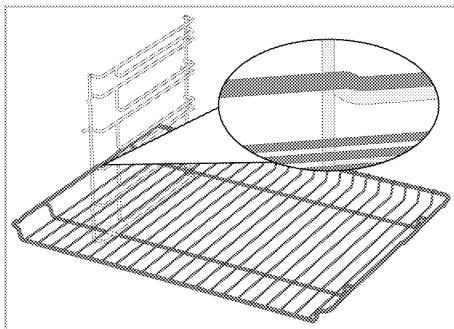
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



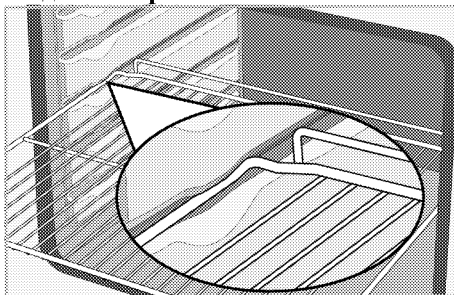
### Функция стопора решетчатого гриля

Существует функция стопора, предотвращающая опрокидывание решетчатого гриля с решетчатой полки. С помощью этой функции вы можете легко и безопасно вынуть свою еду. Снимая решетчатый гриль, вы можете потянуть его вперед пока не достигнет стопора. Вы должны протащить над стопором, чтобы полностью удалить его.

### Модели с решетчатыми полками

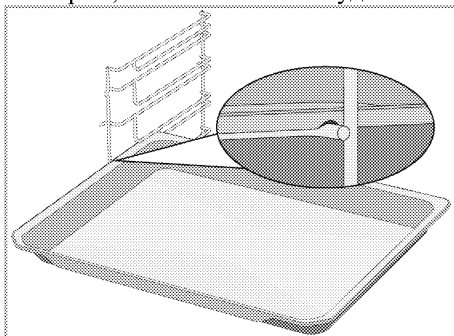


### Модели без решетчатых полок



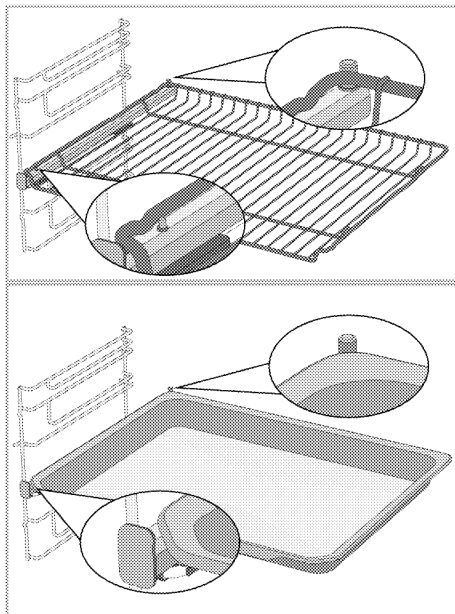
### Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

Существует также функция стопора, предотвращающая опрокидывание лотка с решетчатой полки. Снимая лоток, освободите его от заднего замка и потяните на себя, пока он не достигнет стопора. Вы должны протащить над стопором, чтобы полностью удалить его.



**Правильное размещение решетчатого гриля и лотка на телескопических направляющих-Модели с решетчатыми полками и телескопическими направляющими**

Благодаря телескопическим направляющим можно легко устанавливать и снимать лотки и решетчатый гриль. При использовании лотков и решетчатого гриля с телескопической направляющей необходимо следить за тем, чтобы штыри на передней и задней частях телескопических направляющих прилегали к краям гриля и лотка (показано на рисунке).






## Технические характеристики

### Общие параметры

|   |                                      |
|---|--------------------------------------|
| Внешние размеры устройства<br>(высота/ширина/глубина)                             | 595 мм/594 мм/567 мм                 |
| Монтажные размеры духовки<br>(высота/ширина/глубина)                              | 590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм     |
| Напряжение / частота  | 220-240 В ~ 50 Гц                    |
| Тип кабеля и сечение используется /<br>подходит для использования в<br>устройстве | мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм <sup>2</sup> |
| Общая потребляемая мощность   | 2.4 кВт                              |
| Тип духовки   | Духовка с вентилятором               |

### Степень защиты IP 44

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

-  Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления для улучшения качества устройства.
-  Рисунки в этом руководстве являются схематичными и могут не полностью соответствовать вашему устройству.
-  Значения, указанные на этикетках устройства или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях в соответствии с действующими стандартами. В зависимости от условий эксплуатации и окружающей среды, эти значения могут варьировать.

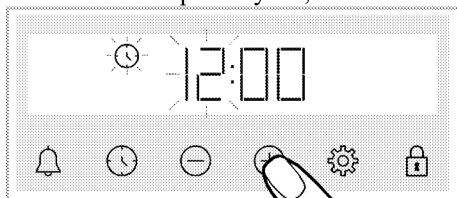
## 4 Первая эксплуатация

Перед тем, как приступить к использованию вашего продукта, рекомендуется сделать следующее в последующих разделах.

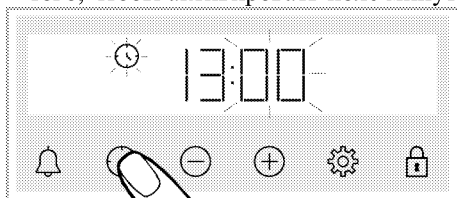
### Первая установка

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

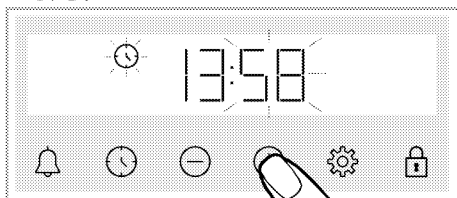
1. При первом включении духовки на дисплее будет мигать часовое поле «12:00» с символом ⌚.
2. Установите время суток, нажав ⊕/⊖.



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



4. Установите минуты дня, коснувшись ⊕/⊖.



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

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

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

### Первая очистка

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

**Перед использованием аксессуаров:**  
Очистите аксессуары, извлеченные из духовки, водой и мягкой губкой.

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

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

## 5 Правила эксплуатации духовки

### Общая информация по использованию духовки

#### Вентилятор охлаждения

Ваше устройство имеет вентилятор охлаждения. Вентилятор охлаждения включается автоматически при необходимости и охлаждает как переднюю часть устройства, так и мебель. Он автоматически выключается по окончании процесса охлаждения. Горячий воздух выходит через дверцу духовки. Ничем не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае духовка может перегреться.


Охлаждающий вентилятор продолжает работать во время работы духовки или после ее выключения (примерно 20-30 минут). В случае, если вы готовите, задав таймер духовки, в конце времени приготовления охлаждающий вентилятор отключится со всеми функциями. Время работы охлаждающего вентилятора не может быть определено пользователем. Вентилятор включается и выключается в автоматическом режиме. Это не является неисправностью.

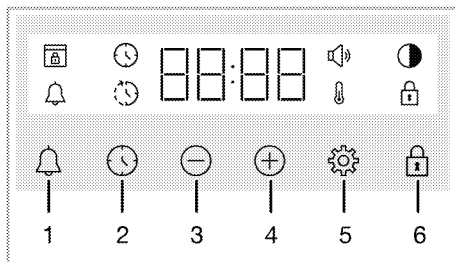
#### Освещение духовки

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

### Работа блока управления духовкой

#### Общие предупреждения по блоку управления духовкой









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



- 1 Кнопка тревоги
- 2 Кнопка настройки часов

- 3 Кнопка "Уменьшить"
- 4 Кнопка "Увеличить"
- 5 Кнопка настроек
- 6 Кнопка блокировки кнопок

### Символы на экране

-  : Символ времени приготовления
-  : Символ времени окончания приготовления\*
-  : Символ тревоги
-  : Символ яркости
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ температуры
-  : Символ громкости
-  : Символ блокировки двери\*

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

### Включение духовки

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

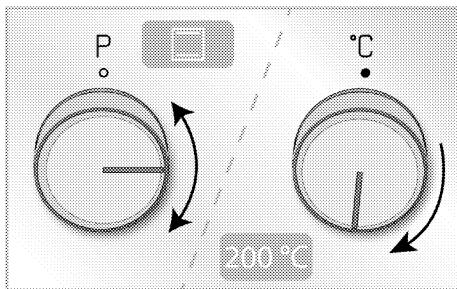
### Выключить духовку

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



### Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления

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

Пример:





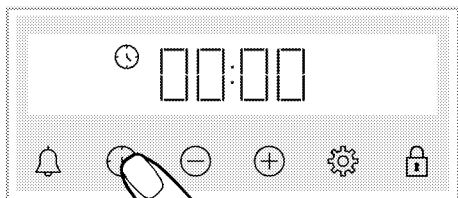
1. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
2. Установите температуру приготовления с помощью регулятора температуры.

» Духовка начнет сразу работать при выбранной функции и температуре, а  появится на экране. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  исчезнет. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны сами контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления выключите духовку, повернув ручку выбора функции и регулятор температуры в положение выключения (вверх).

### Приготовление с заданным временем приготовления:

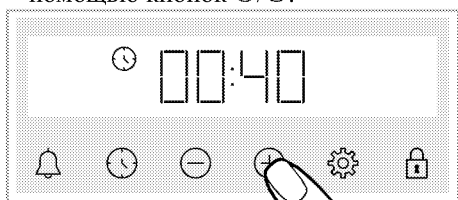
Вы можете задать автоматическое отключение духовки в конце периода времени, выбрав температуру и рабочую функцию, характерную для вашей еды, и установив время приготовления по таймеру.

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



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

3. Установите время приготовления с помощью кнопок  $\oplus/\ominus$ .



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

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

» Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Установленное время приготовления начнет обратный отсчет и  $\mathbb{I}$  отобразится на дисплее. Когда температура внутри духовки достигнет установленной температуры, символ  $\mathbb{I}$  исчезнет.

5. После завершения процесса приготовления на экране, появится надпись "Конец/End", замигает символ  $\mathbb{I}$  и таймер подаст звуковой сигнал

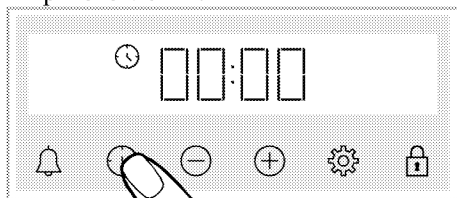
6. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Нажмите любую клавишу, чтобы остановить предупреждение. Предупреждение

прекратится, и на дисплее появится время суток.

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

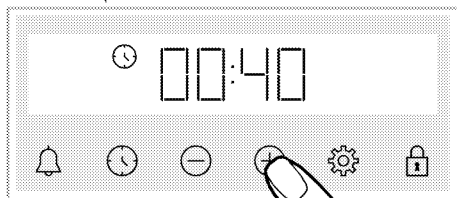
Выбирая температуру и рабочую функцию, характерные для вашего блюда, вы можете установить время приготовления и время окончания приготовления на более позднее время, позволяя духовке запускаться и выключаться автоматически.

1. Выберите рабочую функцию для приготовления.
2. Нажимайте  $\mathbb{I}$ , пока на дисплее не появится символ  $\mathbb{I}$  времени приготовления.




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



3. Установите время приготовления с помощью кнопок  $\oplus/\ominus$ .




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

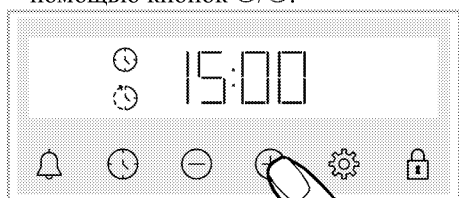





» После того, как время приготовления будет установлено, символ  постоянно будет отображаться на экране.

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





5. Установите время приготовления с помощью кнопок .




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


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

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

7. После завершения процесса приготовления на экране, появится

надпись **"Конец/End"**, замигает символ  и таймер подаст звуковой сигнал



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

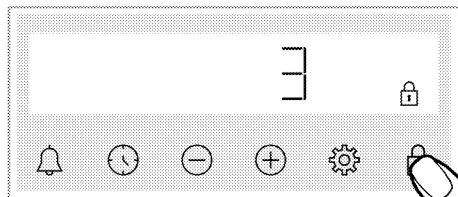
 Если в конце звукового предупреждения будет нажата какая-либо кнопка, духовка снова начнет работать. Чтобы предотвратить повторное включение духовки в конце предупреждения, установите регулятор температуры и функциональную ручку на **"0"** положение (выкл) и выключите духовку.



## Настройки

### Активация блокировки клавиш

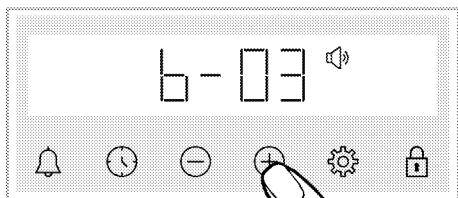
Вы можете предотвратить вмешательство блока управления, активировав функцию блокировки клавиш.


1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .





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

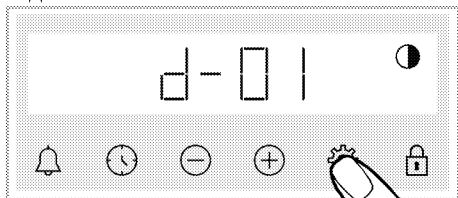






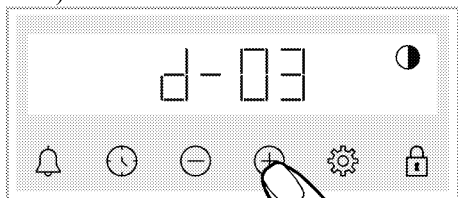
3. Нажмите кнопку  для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.


### Настройка яркости дисплея

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







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

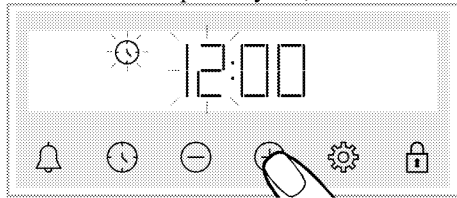


- » Нажмите кнопку  для подтверждения, либо настройка активируется в ближайшее время без нажатия клавиши.

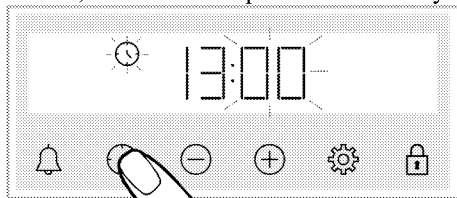
### Смена времени суток

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

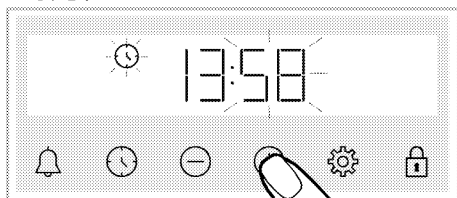
1. Нажимайте , пока на дисплее не появится символ .
2. Установите время суток, нажав /.






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



4. Установите минуты дня, коснувшись /.



5. Подтвердите настройку, коснувшись  или  нажав.

» Время суток установлено, и символ  исчезает с экрана.

## 6 Общая информация по приготовлению

В данном разделе даны советы по приготовлению пищи.

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

### Общие предупреждения касательно готовки в духовке

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

кулинарные характеристики. Всегда соблюдайте предупреждения и информацию, предоставленную производителем для внешней посуды, которую вы будете использовать.

- Разрежьте жиронепроницаемую бумагу, которую вы будете использовать во время готовки, до размеров, подходящих для контейнера, в котором вы будете готовить. Жиронепроницаемая бумага, которая перетекает из контейнера, может приводить к ожогам и влиять на качество вашей кулинарии. Пользуйтесь жиронепроницаемой бумагой, которую вы будете использовать в указанном температурном диапазоне.
- Для хороших кулинарных характеристик положите еду на рекомендуемую нужную полку. Не меняйте положение полки во время приготовления.

### Выпечка и блюда в духовке

#### Общая информация

- Мы рекомендуем использовать аксессуары устройства для хорошего приготовления пищи. Если вы собираетесь использовать внешнюю посуду, предпочитайте темную, не прилипающую и термостойкую посуду.
- Если рекомендуется предварительный нагрев в таблице приготовления, не забудьте поставить продукты в духовку после предварительного нагрева.
- Если вы собираетесь готовить с использованием решетчатого гриля, поставьте продукты в центр гриля, а не возле задней стенки.
- Все материалы, используемые при изготовлении теста, должны быть свежими и комнатной температуры.

- Статус приготовления продуктов может варьироваться в зависимости от количества пищи и размера посуды.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на подходящую полку, рекомендованную в таблице для приготовления пищи. Считайте нижнюю полку духовки в качестве полки 1.

### Советы по выпечке тортов (пирогов)

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

меньшее количество жидкости, снизьте температуру и увеличьте время приготовления.

### Советы по приготовлению выпечки

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

### Таблица для выпечки и запеканки

| Еда                | Количество лотков | Аксессуар для использования  | Рабочая функция                       | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|--------------------|-------------------|--|---------------------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Выпечка в лотке    | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев               | 3           | 180              | 30 ... 40                          |
| Выпечка в формочке | Один лоток        | Формы для выпечки на решетчатом гриле**                                    | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 180              | 30 ... 40                          |
| Небольшие выпечки  | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев               | 3           | 160              | 25 ... 35                          |
|                    | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 150              | 20 ... 30                          |
| Бисквит            | Один лоток        | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 160              | 30 ... 40                          |
|                    | Один лоток        | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2           | 160              | 20 ... 30                          |
| Печенье            | Один лоток        | Кондитерский лоток*  | Верхний и нижний нагрев               | 3           | 170              | 25 ... 35                          |

| Еда              | Количество лотков | Аксессуар для использования   | Рабочая функция                       | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|------------------|-------------------|---|---------------------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Тесто пироженого | Один лоток        | Стандартный лоток*  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2           | 200              | 30 ... 40                          |
| Сдобное тесто    | Один лоток        | Стандартный лоток*  | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 200              | 20 ... 30                          |
| Цельный хлеб     | Один лоток        | Стандартный лоток*  | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 200              | 30 ... 40                          |
| Лазанья          | Один лоток        | Стеклопанель/металлическая прямоугольная форма на решетчатом гриле**      | Верхний и нижний нагрев               | 2 или 3     | 200              | 30 ... 40                          |
| Яблочный пирог   | Один лоток        | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 180              | 50 ... 70                          |
| Пицца            | Один лоток        | Стандартный лоток*  | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 200 ... 220      | 10 ... 20                          |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

## Мясо, Рыба и Птица

### Ключевые моменты обжарки

- Перед тем, как готовить курицу, индейку и большие куски мяса, чтобы повысить эффективность приготовления, приправьте лимонным соком и перцем.
- Приготовление мяса на косточке занимает от 15 до 30 минут больше, чем жарка филе.

- Рассчитывайте от 4 до 5 минут времени приготовления на сантиметр толщины мяса.
- По окончании приготовления оставьте мясо в духовке примерно на 10 минут. Сок мяса лучше распределяется по жареному мясу и не выходит при нарезании мяса.
- Рыбу следует размещать на полке среднего или низкого уровня в термостойкой тарелке.

### Таблица для приготовления мяса, рыбы и птицы

| Еда                             | Количество лотков | Аксессуар для использования                               | Рабочая функция                       | Место полки | Температура (°C)                           | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|---------------------------------|-------------------|---|---------------------------------------|-------------|--|------------------------------------|
| Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг) | Один лоток        | Стандартный лоток*  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 15 минут<br>250/макс, после<br>180 ... 190 | 60 ... 80                          |
| Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)    | Один лоток        | Стандартный лоток*  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 15 минут<br>250/макс, после<br>170         | 110 ... 120                        |
| Запеченная курица (1.8-2 кг)    | Один лоток        | Решетчатый гриль*<br>Поместите один лоток на нижнюю полку | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2           | 15 минут<br>250/макс, после<br>190         | 60 ... 80                          |
| Индейка (5.5 кг)                | Один лоток        | Стандартный лоток*  | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 1           | 25 минут<br>250/макс, после<br>180 ... 190 | 150 ... 210                        |
| Рыба                            | Один лоток        | Решетчатый гриль*<br>Поместите один лоток на нижнюю полку | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 3           | 200  | 20 ... 30                          |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

## Гриль

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

### Предупреждения общего характера

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

## Ключевые моменты по грилю

- Приготовьте пищу одинаковой толщины и весом, насколько это возможно, для гриля.
- Поместите кусочки, предназначенные для гриля, на решетчатый гриль или решетчатый лоток, распределяя их таким образом, чтобы не превышать размеры нагревателя.
- Время приготовления, указанное в таблице, может варьироваться в зависимости от толщины жареных кусочков.
- Сдвиньте решетчатый гриль или решетчатый лоток до желаемого уровня в духовке. Если вы готовите на решетчатом гриле, сдвиньте лоток к нижней полке, чтобы собрать масло. Лоток духовки, который вы собираетесь сдвинуть, должен иметь размеры для того, чтобы покрыть всю площадь гриля. Этот лоток может не поставляться с духовкой. Налейте немного воды в лоток духовки для легкой очистки.

## Таблица для гриля

| Еда                         | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Рыба                        | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25                          |
| Курица кусочками            | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 25 ... 35                          |
| Тефтели (говядина) - 12 шт. | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 20 ... 30                          |
| Баранья отбивная            | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 20 ... 25                          |
| Стейк - (дольки)            | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30                          |
| Отбивная из телятины        | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 250              | 25 ... 30                          |
| Овощная запеканка           | Решетчатый гриль            | 4 - 5       | 220              | 20 ... 30                          |
| Хлеб «Гостовый»             | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 1 ... 3                            |

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

## Низкий гриль с вентилятором

| Еда                             | Аксессуар для использования          | Рабочая функция             | Место полки | Температура (°C)                | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|---------------------------------|--------------------------------------|-----------------------------|-------------|---------------------------------|------------------------------------|
| Рыба                            | Решетчатый гриль                     | Низкий гриль с вентилятором | 4           | 200                             | 30 ... 35                          |
| Курица кусочками                | Решетчатый гриль                     | Низкий гриль с вентилятором | 4           | 250                             | 25 ... 35                          |
| Тефтели (говядина) - 12 шт.     | Решетчатый гриль                     | Низкий гриль с вентилятором | 4           | 250                             | 30 ... 40                          |
| Стейк (цельный) / Жаркое (1 кг) | Поместите один лоток на нижнюю полку | Низкий гриль с вентилятором | 3           | 15 минут 250, после 180 ... 190 | 90 ... 110                         |

Не разогревайте предварительно все блюда, приготовленные на гриле, на этом столе для гриля.

## Продукты для тестирования

Продукты, в этой таблице для приготовления пищи, вносятся в соответствии со стандартом EN 60350-1, чтобы облегчить тестирование продукта для контрольных учреждений.

### Таблица для приготовления пробных блюд

| Еда                                | Количество лотков | Аксессуар для использования  | Рабочая функция                       | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|------------------------------------|-------------------|--|---------------------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Песочное печенье (сладкое печенье) | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев               | 3           | 140              | 20 ... 30                          |
| Небольшие выпечки                  | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Верхний и нижний нагрев               | 3           | 160              | 25 ... 35                          |
|                                    | Один лоток        | Стандартный лоток*   | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2           | 150              | 20 ... 30                          |
| Бисквит                            | Один лоток        | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 160              | 30 ... 40                          |
|                                    | Один лоток        | Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле** | Вентилятор нижнего / верхнего нагрева | 2           | 160              | 20 ... 30                          |
| Яблочный пирог                     | Один лоток        | Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**  | Верхний и нижний нагрев               | 2           | 180              | 50 ... 70                          |

Предварительный нагрев рекомендуется использовать для всех блюд.

\* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

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

## Гриль

| Еда                         | Аксессуар для использования | Место полки | Температура (°C) | Время приготовления (мин) (прибл.) |
|-----------------------------|-----------------------------|-------------|------------------|------------------------------------|
| Хлеб «Гостовый»             | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 1 ... 3                            |
| Тефтели (говядина) - 12 шт. | Решетчатый гриль            | 4           | 250              | 20 ... 30                          |

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

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



### Информация по общей чистке

#### ▲ Предупреждения общего характера

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

### Нержавеющие поверхности

- Не используйте кислотные или хлорсодержащие чистящие средства при чистке поверхностей и ручек из нержавеющей стали.
- Поверхность из нержавеющей стали со временем может изменить цвет. Это нормальное явление. После каждой операции очищайте поверхность с помощью моющего средства, подходящего для поверхностей из нержавеющей стали.
- Очистите с помощью мягкой мыльной ткани и жидкого (не царапающего) моющего средства подходящего для поверхностей из нержавеющей стали, стараясь протирать в одном направлении.
- Немедленно, не дожидаясь, удалите пятна извести, масла, крахмала, молока и белка с поверхностей из нержавеющей стали и стекла. Пятна могут ржаветь в течение длительных периодов времени.

### Эмалированные поверхности

- После каждой эксплуатации необходимо очистить эмалированные поверхности с использованием моющего средства для посуды и теплой воды с помощью мягкой ткани или губки и высушить сухой тканью.
- Если ваше устройство имеет функцию легкой паровой очистки, вы можете удалить ею легкую непостоянную грязь. (См. Раздел «Легкая паровая очистка»)
- Вы можете использовать чистящие средства Quick&Shine для внутренней части духовки и грилей, а также чистящую проволоку, не оставляющую царапин, используемую на эмалированных поверхностях и рекомендованную авторизованным сервисом для стойких пятен. Не

используйте внешний очиститель духовки.

- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.

### **Поверхности каталитического покрытия**

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

### **Стеклопанные поверхности**

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие материалы. Они могут повредить стеклянную поверхность.
- Очистите прибор с помощью средства для мытья посуды, теплой воды и тканью из микро волокон, предназначенной для стеклянных поверхностей, и вытрите насухо сухой тканью из микро волокон.
- Если после очистки останется моющее средство, намочите его холодной водой и вытрите чистой и сухой тканью из микро волокон. Остаток моющего средства может повредить поверхность стекла в следующий раз.
- Ни при каких обстоятельствах нельзя счищать засохшие остатки на стеклянной поверхности зубчатыми ножами, проволочной мочалкой или

подобными царапающими инструментами.

- Пятна кальция (желтые пятна) на поверхности стекла можно удалить с помощью имеющегося в продаже средства для удаления накипи, а также с помощью средства для удаления накипи, такого как уксус или лимонный сок.
- Если поверхность сильно загрязнена, нанесите чистящее средство на пятно губкой и подождите, пока оно подействует должным образом. Затем протрите стеклянную поверхность влажной тканью.
- Изменения цвета и появление пятен на поверхности стекла являются нормальными и не считаются дефектами.

### **Пластиковые детали и окрашенные поверхности**

- Используя моющее средство для мытья посуды, теплую воду очистите пластиковые детали и окрашенные поверхности и мягкую ткань или губку, а затем вытрите их сухой тканью.
- Не используйте чистящие из твердого металла и абразивные чистящие средства. Они могут повредить поверхности.
- Убедитесь, что стыки компонентов прибора не оставлены влажными и с моющим средством. В противном случае на этих стыках может возникнуть коррозия.

### **Очистка аксессуаров**

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

### **Очистка панели управления**

- При очистке панелей с ручкой управления протрите панель и ручки влажной мягкой тканью и вытрите насухо сухой тканью. Не снимайте

ручки и прокладки под ними для очистки панели управления. Панель управления и ручки могут повредиться.

- При чистке панелей из нержавеющей стали с ручкой управления не используйте чистящие средства из нержавеющей стали для ручки. Индикаторы вокруг ручек могут быть удалены.
- Очистите сенсорные панели управления влажной мягкой тканью и вытрите сухой тканью. Если ваше устройство имеет функцию блокировки клавиш, то включите блокировку клавиш перед выполнением очистки панели управления. В противном случае может произойти сбой на кнопках.

### **Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления)**

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

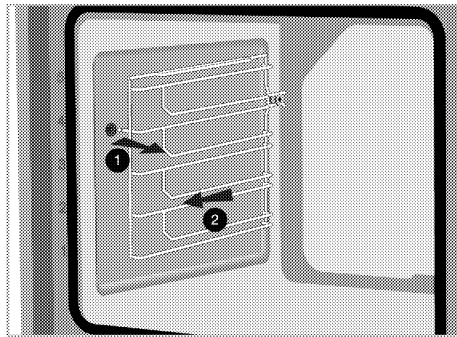
#### **Чистка боковых стенок духовки**

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

Если ваш продукт представляет собой модель с решетчатыми полками, удалите их перед чисткой боковых стенок. Затем выполните очистку, как описано в разделе «Общая информация по очистке», в соответствии с типом поверхности боковой стенки.

### **Чтобы удалить боковые решетчатые полки:**

1. Снимите переднюю часть решетчатой полки, потянув ее за боковую стенку в противоположном направлении.
2. Потяните решетчатую полку на себя, чтобы снять ее полностью.

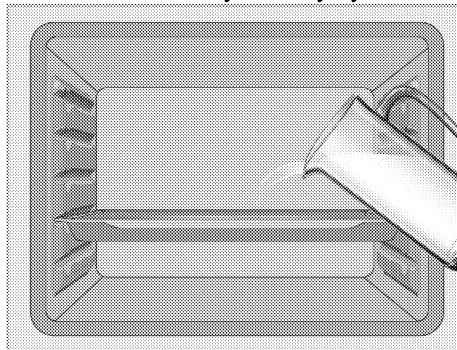


3. Чтобы снова прикрепить полки, процедуры, применяемые при их снятии, должны повторяться с самого конца до начала соответственно.

### **Легкая паровая очистка**

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

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Налейте 500 мл воды в лоток духовки и поставьте на 2-ую полку духовки.



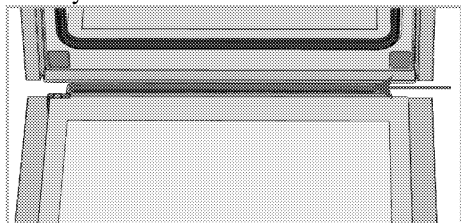
3. В духовке установите и запустите режим легкой паровой очистки при 100 ° C в течение 15 минут.

4. Сразу же откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью. При открытии двери выйдет пар. Может породить риск ожога. Будьте осторожны при открытии дверцы духовки.

5. Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

**i** В режиме легкой паровой очистки вода, помещенная в поддон для смягчения образующихся остатков / грязи в полости духовки, испаряется и конденсируется внутри и внутреннем стекле дверцы духовки, по этой причине вода может начать капать, когда откроется дверца духовки. Вытрите конденсат, как только откроете дверь духовки.

6. Варьируется в зависимости от модели устройства. Может не быть недоступной для вашего устройства. После конденсации в духовке в канале пула под духовкой может образоваться вода либо влага. После использования протрите этот канал бассейна влажной тканью, а затем высушите.



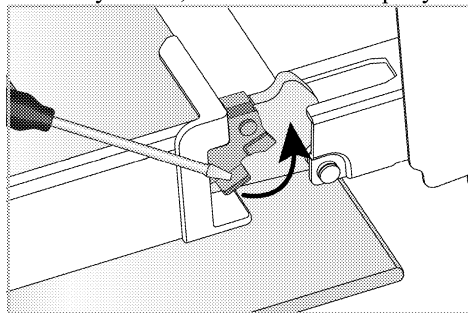
## Очистка дверцы духовки

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

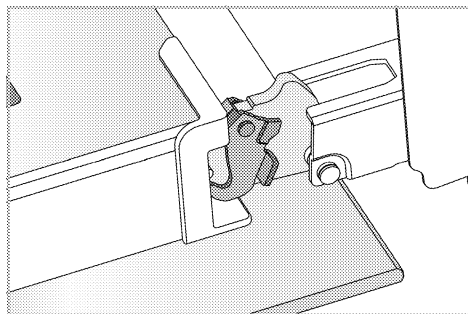
Вы можете снять дверцу духовки и дверные стекла, чтобы почистить их. О том, как снять дверцы и стекла объясняется в разделах «Снятие дверцы духовки» и «Снятие внутренних стекол дверцы». После снятия внутренних стекол дверцы очистите их с помощью средства для мытья посуды, теплой водой и мягкой ткани или губки и вытрите их сухой тканью.

### Снятие дверцы духовки

1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

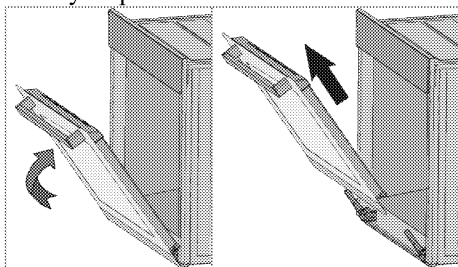


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



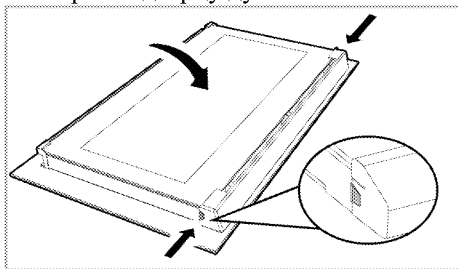
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

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

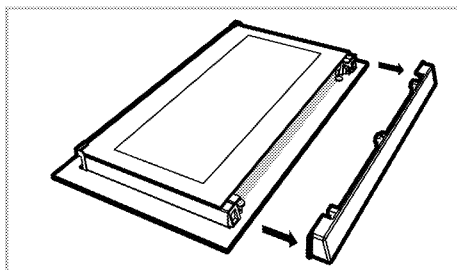
## Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

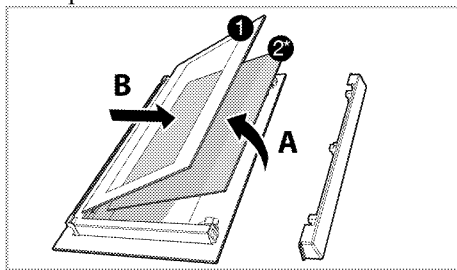
1. Откройте дверцу духовки.



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



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



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

чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

7. Прижмите пластиковый элемент к раме, пока не услышите звук «щелчка».

### Чистка лампы духовки

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

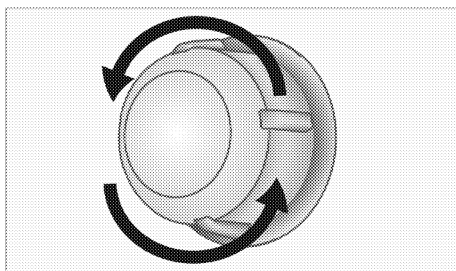
### Замена лампы духовки

#### **▲ Предупреждения общего характера**

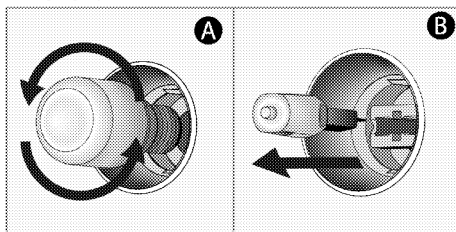
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- Лампа духовки представляет собой специальную электрическую лампочку, выдерживающую температуру до 300 °С. Лампы для духовки можно приобрести в авторизованных сервисах.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений. Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 °С.

#### Если в вашей духовке круглая лампа,

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



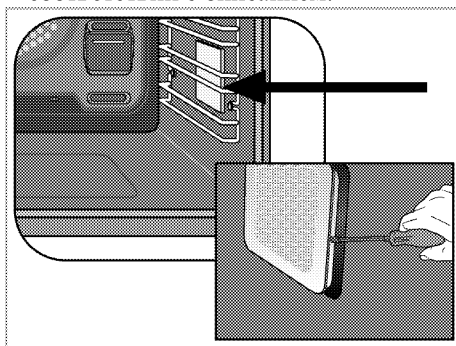
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



4. Установите на место стеклянную крышку.

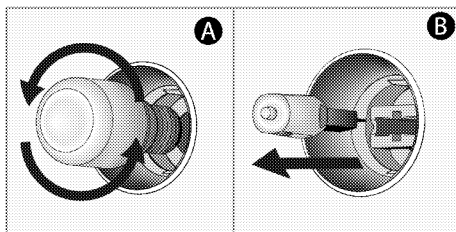
#### Если в вашей духовке квадратная лампа

1. Отключите духовку от электричества.
2. Снимите решетчатые полки в соответствии с описанием.



3. Поднимите защитную стеклянную крышку лампы с помощью отвертки.
4. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на

рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (B), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



5. Установите на место стеклянную крышку и решетчатые полки.

## **8 Устранение неполадок**

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

### **Духовка испускает пар во время работы.**

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

### **Во время готовки образуются капли воды.**

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

### **Устройство издает металлические шумы при нагревании и охлаждении.**

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

### **Устройство не работает.**

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

### **Лампа в духовке не работает.**

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

### **Микроволновая печь не греет**

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

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

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



Изготовитель: «Arcelik A.S.»

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

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

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

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую  
линию

8-800-200-23-56.

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

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