

GRUNDIG

Встраиваемая духовка

Руководство пользователя



GEBD19401BHI



RU

385.4408.73/R.AC/16.03.2022/5-5

7757782988

Уважаемый покупатель,

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

Grundig 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.

<u>1</u>	<u>Инструкции по технике безопасности</u>	<u>4</u>
	Цель использования.....	4
	Безопасность детей, уязвимых людей и домашних животных.....	5
	Электробезопасность.....	6
	Безопасность при транспортировке.....	8
	Меры безопасности во время монтажа.....	8
	Безопасность использования.....	8
	Предупреждения о температуре.....	9
	Использование аксессуаров.....	10
	Безопасность во время приготовления.....	10
	Паровая система.....	11
	Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки.....	12
<u>2</u>	<u>Руководство по окружающей среде</u>	<u>14</u>
	Регламент утилизации отходов.....	14
	Соответствие Директиве ЕС об утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE) и утилизация вышедшего из употребления оборудования.....	14
	Утилизация упаковочных материалов.....	14
	Советы по энергосбережению.....	14
<u>3</u>	<u>Регулирование отходов</u>	<u>16</u>
	Принципы работы устройства.....	16
	Принципы работы и использование панели управления устройства.....	17
	Управление духовкой.....	17
	Функциональные возможности духовки.....	19
	Аксессуары для устройства.....	22
	Использование аксессуаров устройства.....	23
	Технические характеристики.....	26
<u>4</u>	<u>Первая эксплуатация</u>	<u>27</u>
	Первая установка.....	27
	Первая очистка.....	27
<u>5</u>	<u>Правила эксплуатации духовки</u>	<u>29</u>
	Общая информация по использованию духовки.....	29
	Работа блока управления духовкой.....	29
	Приготовление на пару.....	35
	Настройки.....	38
<u>6</u>	<u>Общая информация по приготовлению</u>	<u>43</u>
	Общие предупреждения касательно готовки в духовке.....	43
	Выпечка и блюда в духовке.....	43
	Мясо, Рыба и Птица.....	46
	Гриль.....	48
	Приготовление на пару.....	49
	Продукты для тестирования.....	50
<u>7</u>	<u>Уход и техническое обслуживание</u>	<u>52</u>
	Информация по общей чистке.....	52
	Очистка аксессуаров.....	54
	Очистка панели управления.....	54
	Чистка внутренней части духовки (зоны приготовления).....	54
	Очистка паром.....	54
	Очистка дверцы духовки.....	55
	Снятие внутреннего стекла дверцы духовки.....	57
	Чистка лампы духовки.....	58
<u>8</u>	<u>Устранение неполадок</u>	<u>60</u>

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.

- Данное устройство подходит для использования на высоте до 2500 метров.

- **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. Запрещено переносить устройство, если в нем есть вода. Можно транспортировать после полного освобождения от воды.
- Если необходимо транспортировать устройство, оберните его упаковочным материалом с пузырьковой пленкой или плотным картоном и вплотную заклейте его лентой. Надежно закрепите продукт с помощью ленты, чтобы предотвратить повреждение съемных или

движущихся частей устройства.


- Визуально убедитесь, что отсутствуют повреждения, которые могли возникнуть во время транспортировки.

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 еда, 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.



Паровая система

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

испаряться во время приготовления.

- Будьте осторожны, чтобы не проливать воду на поверхность духовки и нежелательные поверхности при снятии или установке резервуара для воды.
- При удалении пищи после приготовления на пару, из аксессуаров может вытекать горячая жидкость - будьте осторожны.
- При приготовлении на пару рекомендуется добавлять столько воды, сколько указано в таблице по приготовлению.



Безопасность при выполнении технического обслуживания и чистки

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

это может привести к поражению электрическим током.

- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства, металлические скребки, проволочную мочалку или отбеливающие средства для очистки стекла передней двери духовки / (или, если имеется) стекла верхней двери духовки. Все эти материалы могут привести к царапинам и поломке стеклянных поверхностей.
- После каждого приготовления на пару оставшаяся вода в емкости для воды должна быть слита, а емкость для воды необходимо очистить. Использование воды, оставленной в камере при следующем приготовлении пищи, приводит к проблемам с точки зрения гигиены.
- Не помещайте емкость для воды в посудомоечную машину. Протрите резервуар для воды чистой влажной тканью, затем вытрите его сухой тканью и храните

таким образом. Не сушите никогда резервуар в духовке.

- Для известки, которая может образоваться в резервуаре для воды: 200 куб. см воды и 1 чайную ложку лимонной соли поместить в резервуар и оставить на 1 час. Затем промыть большим количеством воды и высушить. Рекомендуется применять эту процедуру каждые 4-5 кратных использований.
- Для очистки дна духовки не используйте чистящие средства, содержащие кислоты и хлориды. Не соскабливайте известь, которая может

образоваться на дне духовки. В противном случае основание продукта будет повреждено.

- В зависимости от частоты приготовления с использованием пара, операций очистки паром и жесткости используемой воды на дне духовки могут образовываться известковые пятна.
- Рекомендуется очищать внутреннюю часть духовки водой с уксусом и тряпкой от известковых пятен, которые могут появиться на шасси после приготовления с использованием пара.

2 Руководство по окружающей среде

Регламент утилизации отходов

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



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

Это изделие произведено из высококачественных деталей и материалов, которые подлежат повторному использованию и переработке. Поэтому не выбрасывайте изделие с обычными бытовыми отходами после завершения его эксплуатации. Его следует сдать в соответствующий центр по утилизации электрического и электронного оборудования. О местонахождении таких центров вы можете узнать в местных органах власти.

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

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

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

Утилизация упаковочных материалов

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

Советы по энергосбережению

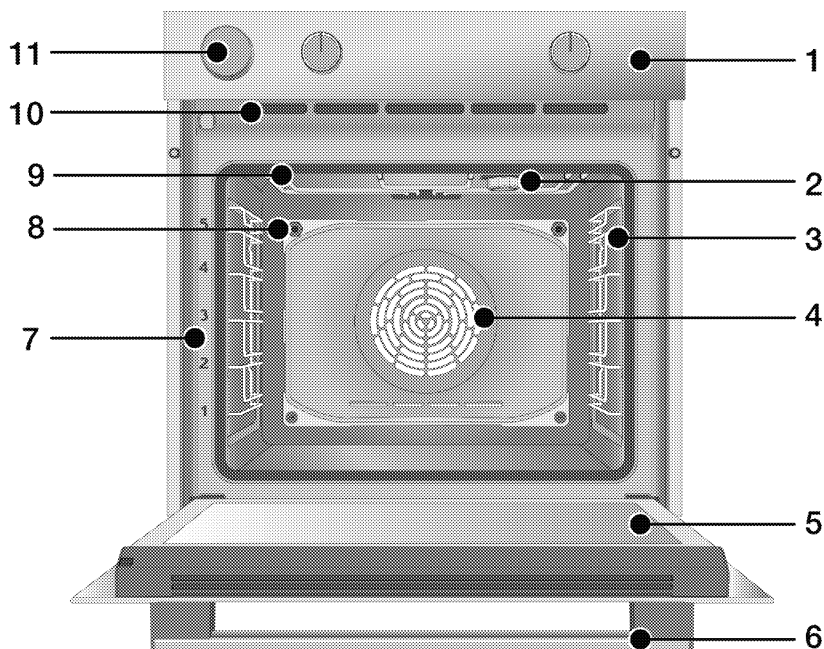
Следующие предложения помогут вам использовать ваше устройство с экологической и энергетической эффективностью:

- 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 готовки. Таким образом, вы можете сэкономить до 20 % электроэнергии, используя тепло.
- Если таковое указано в рецепте или руководстве пользователя,

- всегда предварительно осуществляйте разогрев. Не открывайте часто дверцу духовки во время приготовления.
- Не открывайте дверцу духовки во время приготовления в режиме "Эко вентилятор с нагревом". Когда дверца не открыта, внутренняя температура оптимизируется для экономии энергии в режиме «Эко вентилятор с нагревом», и эта температура может отличаться от показанной на экране.
 - Старайтесь готовить в духовке более одного блюда одновременно. Вы можете готовить одновременно, поместив два контейнера для готовки на решетчатую полку. Кроме 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 Положение полки
- 8 Отверстие для выхода пара
- 9 Верхний нагреватель
- 10 Вентиляционные отверстия
- 11 Водосборник

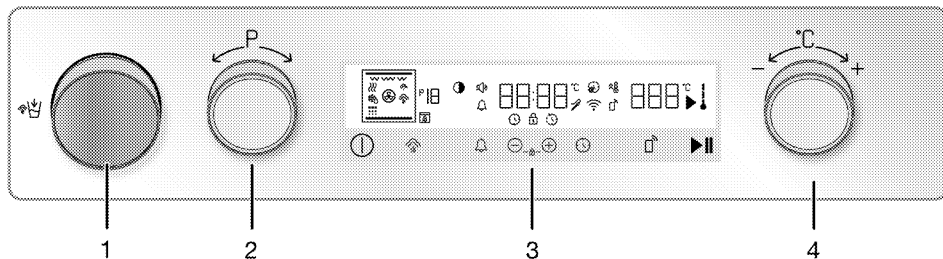
* Зависит от модели. В вашем устройстве может отсутствовать лампа, или тип и расположение лампы могут отличаться от иллюстрации.

** 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 Водосборник
- 2 Ручка выбора функции
- 3 Устройство управления
- 4 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. Чтобы выбрать, включите духовку, нажав ⓘ кнопку. Затем поверните ручку выбора функции вправо/влево.

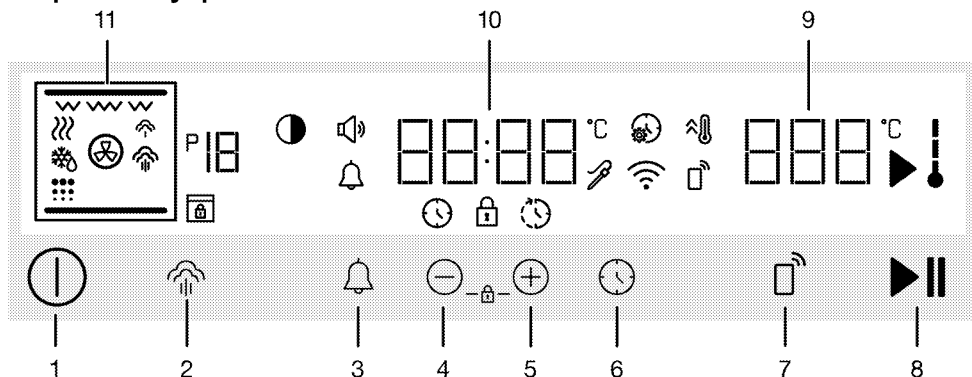
Кнопка регулировки температуры

Вы можете выбрать температуру, при которой хотите готовить, с помощью ручки управления температурой. Чтобы выбрать, включите духовку, нажав ⓘ кнопку. Затем поверните ручку выбора температуры вправо/влево.

Индикатор температуры

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

Устройство управления



Кнопки:

- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Кнопка регулировки уровня пара
- 3 Кнопка тревоги
- 4 Кнопка уменьшения и прогресса
- 5 Кнопка увеличения и прогресса
- 6 Кнопка времени и настроек
- 7 Кнопка дистанционного управления
- 8 Кнопка старт/стоп приготовления

Табло индикации:

- 9 Поле индикации температуры
- 10 Табло индикации времени/продолжительности
- 11 Дисплей функций

Символы на экране




- : Символ времени приготовления
- : Символ времени окончания приготовления*
- : Символ тревоги
- : Символ приготовления
- : Символ внутренней температуры духовки





- : Символ быстрого нагрева (бустера)
- : Символ настроек
- : Символ блокировки кнопок
- : Символ громкости
- : Символ яркости
- : Номер функции
- : Символ размораживания
- : Символ сохранения тепла
- : Символ дистанционного управления
- : Символ беспроводной сети (Wi-Fi)
- : Символ низкого уровня пара*
- : Символ высокого уровня пара*
- : Символ самоочистки (pyro)*
- : Символ блокировки двери*
- : Символ термощупа*







* 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 функции	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Работа с вентилятором	-	Духовка не нагревается. Работает только вентилятор (на задней стенке). Замороженную пищу с гранулами медленно размораживают при комнатной температуре, приготовленную же пищу охлаждают. Время, необходимое для размораживания целого куска мяса, больше, чем для еды с кусочками.
	Верхний и нижний нагрев	40 - 280	Пища нагревается сверху и снизу одновременно. Подходит для выпечки и тушеного мяса в формах, для кексов и пирожных. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Нижний нагрев	40 - 220	Подходит для продуктов, которые нужно подрумянить сверху. Подходит и продуктов, которые нужно поджарить в основании.

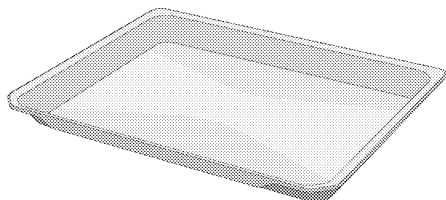
Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	40 - 280	Горячий воздух, нагретый верхним и нижним нагревателями, равномерно и быстро распределяется по всей духовке вместе с работой вентилятора. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Тепловентилятор	40 - 280	Горячий воздух, нагретый вентиляторным нагревателем, распределяется быстро и равномерно по всей духовке вместе с работой вентилятора. Подходит для приготовления нескольких блюд на разных полках.
	Эко вентилятор с нагревом	160 - 220	Чтобы сэкономить энергию, вы можете использовать эту функцию вместо "Тепловентилятор" в диапазоне 160-220 ° C. Но время приготовления немного увеличится. При выборе этой функции на дисплее появится «ECO» в течение первых 2 секунд. Через 2 секунды появится рекомендуемое значение температуры.
	Функция пиццы	40 - 280	Работают нижний нагреватель и вентиляторный обогрев. Подходит для приготовления пиццы.

Символ функций	Описание функций	Температурный диапазон (°C)	Описание и использование
	Функция "3D"	40 - 280	Работают верхний нагрев, нижний нагрев и вентилятор. Все части устройства готовятся одинаково и быстро. Во время приготовления пищи используется только один лоток.
	Низкий гриль	40 - 280	Работает маленький гриль на потолке духовки. Подходит для гриля в небольших количествах.
	Полный гриль	40 - 280	Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Полный гриль с вентилятором	40 - 280	Горячий воздух, нагреваемый большим грилем, быстро распределяется в духовке с вентилятором. Подходит для приготовления на гриле в больших количествах.
	Поддержка температуры	40 - 100	Используется для длительного хранения продуктов при температуре, готовой к употреблению.
	Очистка паром	80	Данная позиция используется для смягчения грязи, образующейся в духовке, сразу после того, как вы заканчиваете готовить пищу. Прочитайте разъяснения в разделе обслуживания и очистки для этой функции.

Аксессуары для устройства

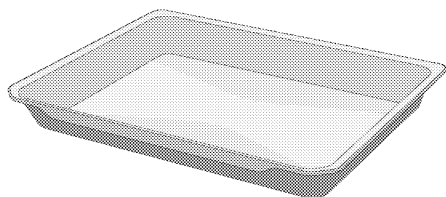
Ваше устройство имеет различные аксессуары. В этом разделе доступно описание аксессуаров и их правильного использования. В зависимости от модели устройства, поставляемый аксессуар может варьироваться. Все аксессуары, описанные в руководстве пользователя, могут быть недоступны для вашего устройства.

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



Стандартный лоток

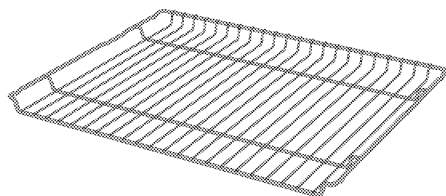
Используется для выпечки, замороженных продуктов и жарки больших кусков.



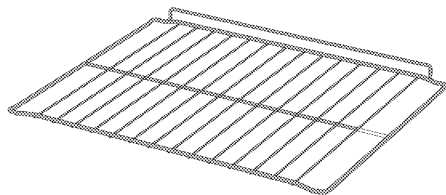
Глубокий лоток

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

Модели с решетчатыми полками:



Модели без решетчатых полок:



Решетчатый гриль

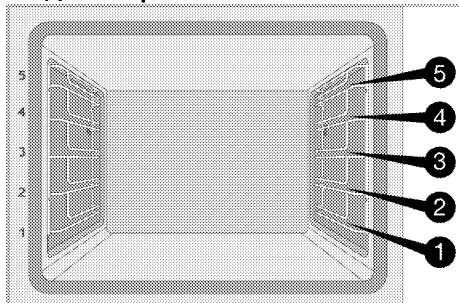
Используется для жарки или размещения пищи, которая будет запекаться, жариться и тушиться на выбранной полке.

Использование аксессуаров устройства

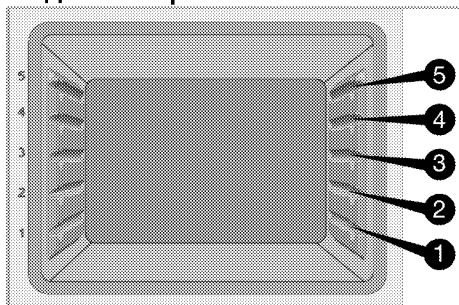
Полки для готовки

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

Модели с решетчатыми полками



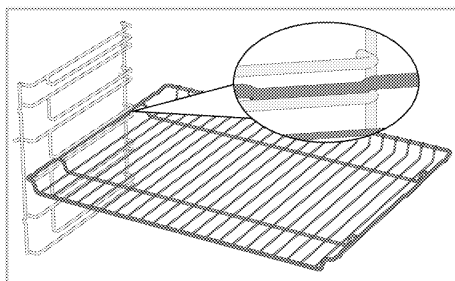
Модели без решетчатых полок



Размещение решетчатого гриля на полках для готовки

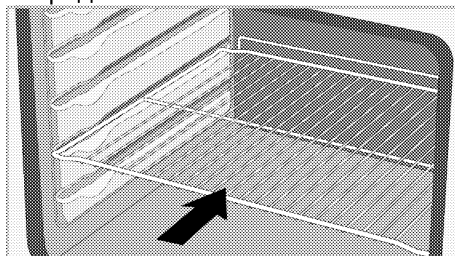
Модели с решетчатыми полками:

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.



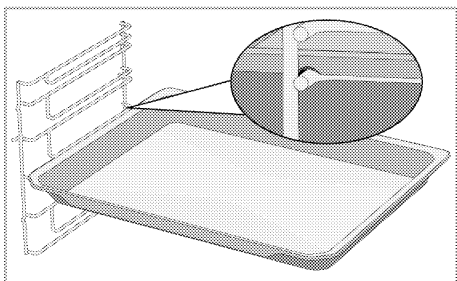
Размещение лотка на полках для готовки

Модели с решетчатыми полками:

Также важно правильно размещать лотки на боковых решетчатых полках.

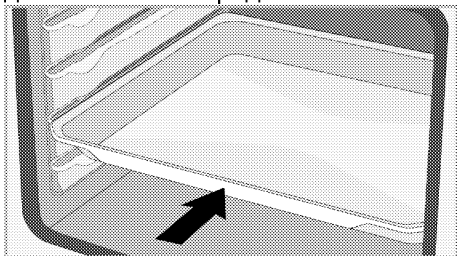
При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.

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:

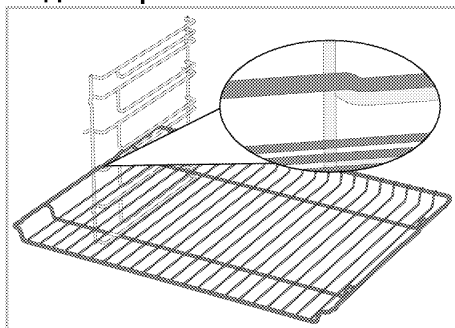
Также важно правильно размещать лотки на боковых полках. При размещении на полке лоток имеет одно направление. При размещении лотка на нужной полке его сторона, предназначенная для удержания, должна быть спереди.



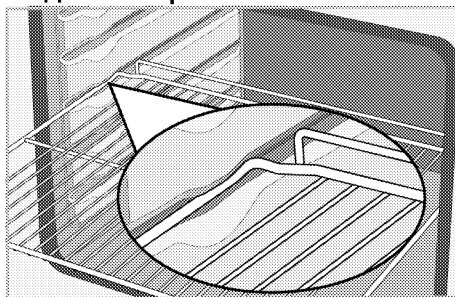
Функция стопора решетчатого гриля

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 проташить над стопором, чтобы полностью удалить его.

Модели с решетчатыми полками

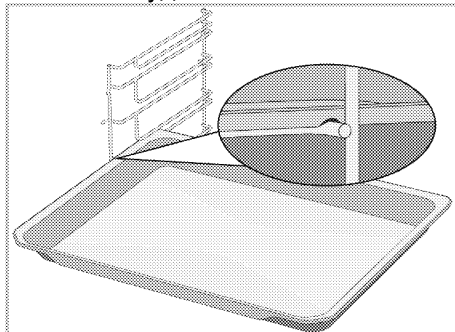


Модели без решетчатых полок



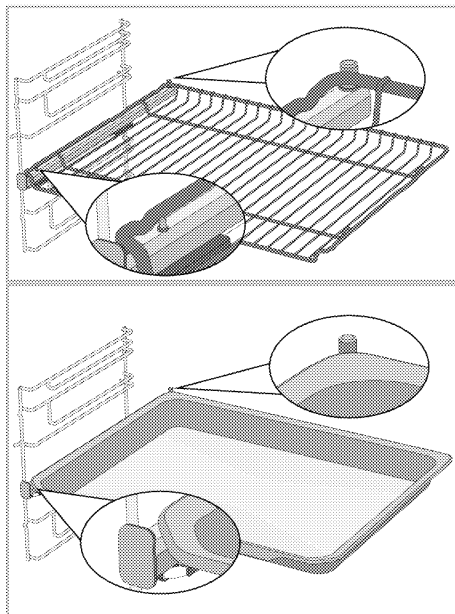
Функция стопора для лотка решетчатого гриля Модели с решетчатыми полками

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 проташить 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).





ехнические характеристики

Общие параметры

Внешние размеры устройства (высота/ширина/глубина)	595 мм/594 мм/567 мм
Монтажные размеры духовки (высота/ширина/глубина)	590 или 600 мм/560 мм/мин 550 мм
Напряжение / частота	220-240 В ~ 50 Гц
Тип кабеля и сечение используется / подходит для использования в устройстве	мин H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Общая потребляемая мощность	3.4 кВт
Тип духовки	Многофункциональная духовка

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.

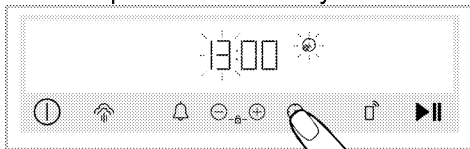
Первая установка


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 отображается установленное для духовки время.
 2. Когда духовка выключена (когда на дисплее отображается время дня), активируйте меню настроек, нажав кнопку  примерно на 3 секунды.
 3. Нажимайте , пока  не отобразится на дисплее
 4. Нажмите кнопку , чтобы активировать часовое поле.
- » Часовое поле и символ  мигают на дисплее.





5. Установите час, нажав кнопку , и еще раз нажмите кнопку , чтобы активировать поле минут.




» На дисплее мигает поле минут с символом .



6. Установите минуты, нажав . Подтвердите настройку времени, нажав кнопку .



» Время суток установлено, и на дисплее всегда отображается символ .

i Если начальное время не установлено, часы будут работать с **12:00**. Вы можете изменить время суток позже, как описано в разделе «Настройки».

i Настройки времени суток отменяются в случае длительного отключения питания. Необходимо перенастроить.

Первая очистка

1. Уберите все упаковочные материалы.
2. Извлеките все аксессуары из духовки, входящей в комплект поставки.
3. Включите устройство на 30 минут, а затем выключите. Таким образом, 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 (Может не быть в вашем устройстве.)


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

Освещение духовки

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


Если дверца устройства откроется во время работы духовки или в нерабочем положении, лампа духовки включится автоматически.


Если на панели управления есть клавиша : Когда лампа духовки включается или выключается автоматически, вы сами можете в любое время включать и выключать лампу, нажав кнопку .


 В некоторых рабочих функциях лампа не горит из-за экономии энергии.


Работа блока управления духовкой


Общие предупреждения по блоку управления духовкой

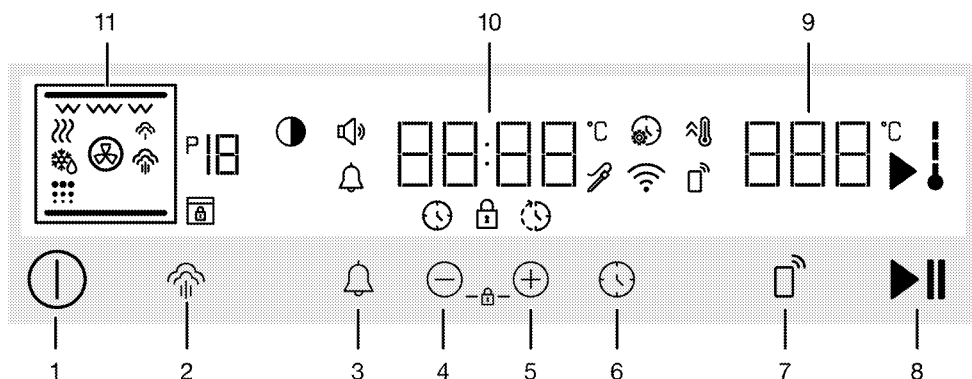
 Максимальный промежуток, которое можно установить на конец времени, составляет 5 часов 59 минут. В режиме поддержания предупреждений это время составляет 23 часа 59 минут. В случае сбоя питания заданное время приготовления будет отменено.

 При выполнении любых настроек соответствующие символы будут загораться на дисплее. Необходимо немного подождать, пока настройки будут сохранены.

 Если произвести какие-либо настройки приготовления, время суток нельзя будет изменить.

 Если время приготовления установлено в начале приготовления, оставшееся время отобразится на экране.

i Если на вашем блоке управления включена настройка быстрого предварительного нагрева (бустера), на дисплее появляется символ , когда вы начнете готовить, и духовка достигнет температуры, установленной для быстрого приготовления. Для настройки быстрого предварительного нагрева (бустера), пожалуйста, см. **Настройки** раздел.




Кнопки:















- 1 Кнопка Вкл.(On)/Выкл.(Off)
- 2 Кнопка регулировки уровня пара
- 3 Кнопка тревоги
- 4 Кнопка уменьшения и прогресса
- 5 Кнопка увеличения и прогресса
- 6 Кнопка времени и настроек
- 7 Кнопка дистанционного управления
- 8 Кнопка старт/стоп приготовления






Табло индикации:

- 9 Поле индикации температуры
- 10 Табло индикации времени/продолжительности
- 11 Дисплей функций

Символы на экране


 : Символ времени приготовления


-  : Символ времени окончания приготовления*
-  : Символ тревоги
-  : Символ приготовления
-  : Символ внутренней температуры духовки
-  : Символ быстрого нагрева (бустера)
-  : Символ настроек
-  : Символ блокировки кнопок
-  : Символ громкости
-  : Символ яркости
-  : Номер функции
-  : Символ размораживания
-  : Символ сохранения тепла
-  : Символ дистанционного управления
-  : Символ беспроводной сети (Wi-Fi)

-  : Символ низкого уровня пара*
-  : Символ высокого уровня пара*
-  : Символ самоочистки (руго)*
-  : Символ блокировки двери*
-  : Символ термощупа*


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

Включение духовки

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


 Если на дисплее не будет выполнено никаких настроек, духовка выключится через 3 минуты, и на дисплее появится время суток.

Выключить духовку

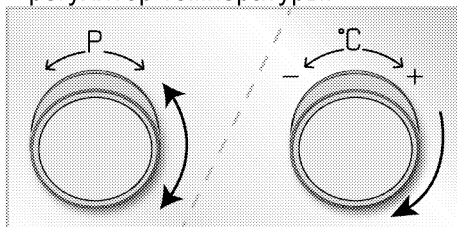
- Выключите духовку, зажав кнопку . Время суток отображается на дисплее.


Выбор температуры и рабочей функции духовки для ручного приготовления


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

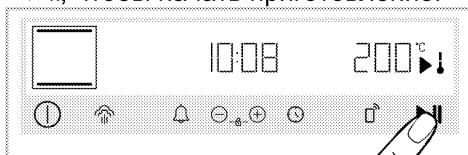
1. Включите духовку, зажав кнопку .
2. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
3. Предустановленная температура для выбранной вами рабочей




функции отобразится на дисплее. Чтобы изменить эту температуру, установите ту, при которой вы хотите готовить, используя регулятор температуры.



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

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



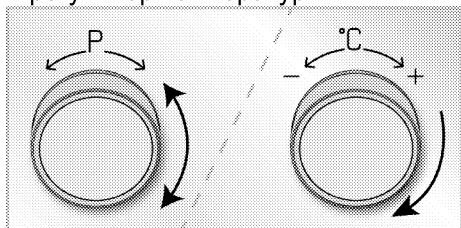
» Ваша духовка сразу же начнет работать с выбранной рабочей функцией и температурой, и на дисплее отобразится прошедшее время. На дисплее появятся символы  и . Загорится каждый уровень символа , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется

без установки времени приготовления. Вы должны контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы завершить приготовление, или нажмите кнопку Ⓛ, чтобы полностью выключить духовку.

Приготовление с заданным временем приготовления:

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

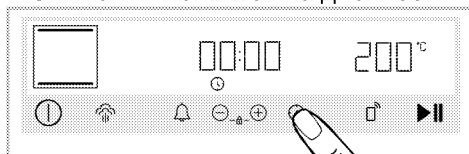
1. Включите духовку, нажав кнопку Ⓛ.
2. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.
3. Предустановленная температура для выбранной вами рабочей функции отобразится на дисплее. Чтобы изменить эту температуру, установите ту, при которой вы хотите готовить, используя регулятор температуры.



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

4. Нажмите кнопку Ⓛ один раз для времени приготовления.

» Символ Ⓛ появится на дисплее.



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

5. Установите время приготовления с помощью кнопок ⊕/⊖.



- i** Время приготовления увеличится на 1 минуту в первые 15 минут, через 15 минут увеличится на 5 минут.
6. После настройки рабочей функции и температуры и времени

приготовления нажмите кнопку ►||, чтобы начать приготовление.

» Ваша духовка сразу же начнет работать с выбранной функцией и температурой. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На дисплее появятся символы ► и i. Загорится каждый уровень символа i, когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. По истечении заданного времени приготовления, появится надпись "Конец/End" на дисплее, звучит звуковое предупреждение и приготовление прекращается.

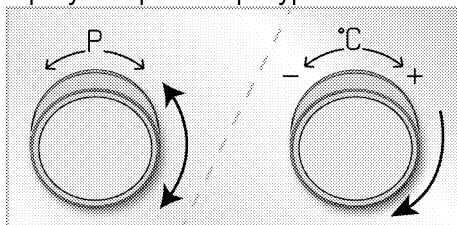
7. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Если нажать кнопку ►||, пока звучит звуковое предупреждение и появится надпись "Конец/End" на дисплее, духовка продолжит работать бессрочно. Если нажать кнопку i, духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

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. Включите духовку, зажав кнопку i.
2. Выберите рабочую функцию для готовки с помощью ручки выбора функции.

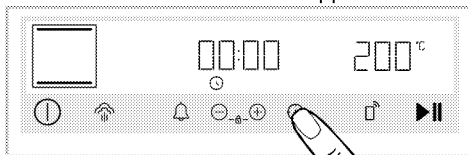
3. Предустановленная температура для выбранной вами рабочей функции отобразится на дисплее. Чтобы изменить эту температуру, установите ту, при которой вы хотите готовить, используя регулятор температуры.



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

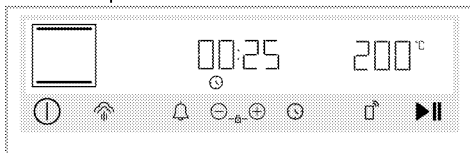
4. Нажмите кнопку i один раз для времени приготовления.

» Символ i появится на дисплее.



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

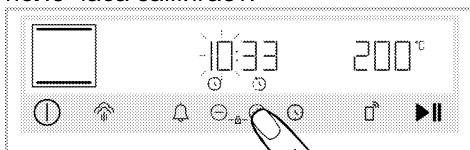
5. Установите время приготовления с помощью кнопок \oplus/\ominus .



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

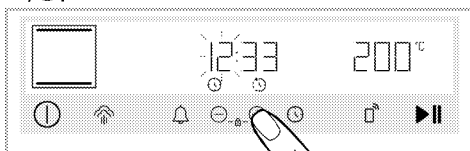
6. Нажмите кнопку \odot еще раз в течение 5 секунд, чтобы узнать время окончания приготовления.

» Символ \odot появится на дисплее, а поле часа мигает.

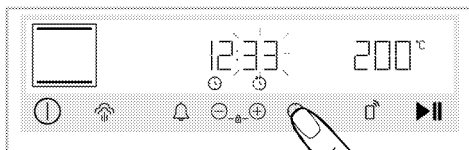


i После установки времени приготовления необходимо удерживать кнопку \odot в течение 5 секунд, чтобы установить время окончания приготовления. Если не удерживать в течение 5 секунд, настройка времени приготовления подтвердится, и необходимо затем будет дважды нажать кнопку \odot , чтобы установить время окончания приготовления.

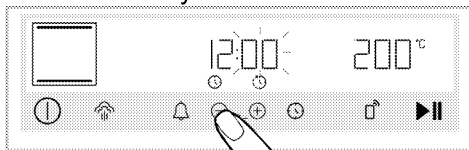
7. Установите время окончания приготовления, нажимая кнопки \oplus/\ominus .



8. Нажмите кнопку \odot еще раз, чтобы установить поле минут.



9. Установите минуты времени приготовления, нажав \oplus/\ominus . Подтвердите настройку времени, нажав кнопку \odot .



10. После настройки рабочей функции, температуры, времени приготовления и времени окончания приготовления нажмите кнопку $\blacktriangleright||$, чтобы начать приготовление.

» **Таймер духовки рассчитывает время запуска, вычитая время приготовления из установленного вами времени приготовления.**

Выбранный режим работы активируется, когда наступит время запуска приготовления и духовка нагреется до заданной температуры. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На дисплее появятся символы \blacktriangleright и \downarrow . Загорится каждый уровень символа \downarrow , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. По истечении заданного времени приготовления, появится надпись **"Конец/End"** на дисплее, звучит звуковое предупреждение и приготовление прекращается.


11. Предупреждение будет звучать в течение двух минут. Если нажать кнопку $\blacktriangleright||$, пока звучит звуковое предупреждение и появится надпись **"Конец/End"** на дисплее, духовка продолжит работать бессечно. Если нажать кнопку \odot ,

духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

Приготовление на пару

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

Существует 2 различных уровня поддержки пара: низкий уровень пара и высокий уровень пара. Во время приготовления через определенные промежутки времени в духовку подается пар. Как правило, низкий уровень пара рекомендуется для выпечки кондитерских изделий, таких как пирожные, выпечка, хлеб; высокий уровень пара рекомендуется для приготовления мясных продуктов (например, больших кусков мяса, целой курицы). Эта функция может зависеть от продуктов, которые вы готовите. Для этого обратитесь к таблице приготовления.

i Приготовление на пару можно выполнять только с помощью рабочих функций, символ  которых мигает на экране при первом выборе функции.

i Приготовление на пару можно проводить только при температуре выше 120 ° C.

i Емкость резервуара для воды 250 мл. При приготовлении не добавляйте в емкость для воды более 250 мл воды.

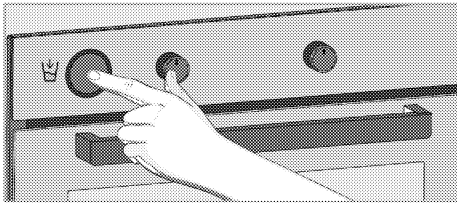
i Конденсат, образующийся на дверце духовки после приготовления с использованием пара, может капать, когда дверца духовки открыта. Как только вы откроете дверцу духовки, сотрите конденсат.

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

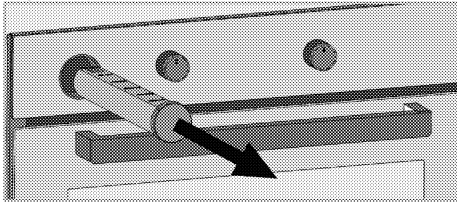
i Если вода остается внутри духовки после каждого приготовления с использованием пара, вытрите оставшуюся воду сухой тканью после того, как духовка остынет. В противном случае остатки воды могут вызвать образование накипи.

Для приготовления на пару:

1. Обратитесь к таблице приготовления с использованием пара, чтобы установить функцию, температуру и время, подходящие для соответствующего блюда, и начать процесс приготовления. Для блюд, не указанных в таблице, вы можете определить количество воды, температуру, функцию приготовления и время.
2. Нажмите резервуар для воды на панели управления духовки.

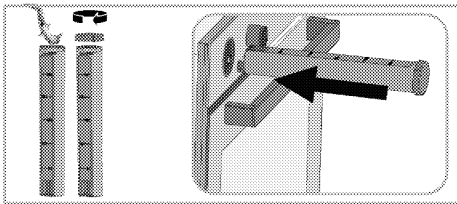


3. Выньте резервуар для воды из разъема.



4. Откройте крышку резервуара для воды и залейте в него воду в количестве, указанном в таблице приготовления.




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



5. Закройте крышку резервуара для воды и вставьте его в соответствующий разъем.


6. Поместите блюдо на рекомендованную полку.



7. С помощью ручки выбора функций выберите функцию, подходящую для ваших продуктов, в которой активна функция приготовления с использованием пара.


8. Выберите низкий или высокий уровень пара, нажав на кнопку , в зависимости от типа продукта. На экране появляется символ высокого уровня пара , а символ  появляется на низком уровне.






9. На экране отображается предварительно установленная температура для выбранной вами рабочей функции. Установите требуемую температуру с помощью ручки температуры, если вы хотите ее изменить.

10. Вы можете установить время приготовления или осуществить приготовление вручную, контролируя его самостоятельно. Чтобы установить время приготовления, см. раздел **«Приготовление с заданным временем»**.

11. Нажмите на кнопку , чтобы начать приготовление.

» **Если время приготовления не установлено:** Ваша духовка сразу же начнет работать с выбранной рабочей функцией и температурой, и на дисплее отобразится прошедшее время. На экране появятся символы  и . Загорится каждый уровень символа , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. Для приготовления при помощи пара духовка начинает всасывать воду из резервуара для воды и периодически подает пар в духовку во время приготовления. Духовка не выключается автоматически, так как приготовление вручную выполняется без установки времени приготовления. Вы должны контролировать процесс приготовления пищи и останавливать его. По окончании приготовления нажмите кнопку ,


чтобы завершить приготовление, или нажмите кнопку , чтобы полностью выключить духовку.

» **Если время приготовления установлено:** Ваша духовка сразу начнет работать при выбранной функции и температуре. Начнется обратный отсчет установленного времени приготовления. На экране появятся символы  и . Загорится каждый уровень символа , когда температура внутри духовки достигнет заданной температуры. Для приготовления при помощи пара духовка начинает всасывать воду из резервуара для воды и периодически подает пар в духовку во время приготовления. По истечении установленного времени приготовления на дисплее появляется слово «**Конец**» (**End**), раздается звуковой сигнал, и приготовление прекращается. Звуковое предупреждение звучит в течение двух минут. При нажатии на кнопку , когда звучит звуковое предупреждение и на дисплее появляется слово «**Конец**» (**End**), печь продолжает работать неограниченное время. Если нажать кнопку , духовка выключится. При касании любой клавиши, кроме этих, звуковое предупреждение прервется.

При приготовлении на пару:

- Если в резервуаре для воды достаточно воды, духовой шкаф продолжает приготовление с использованием пара до тех пор, пока вода не вытечет из резервуара.
- Если вода в резервуаре для воды закончится или если воды не будет добавлено, на дисплее начнет мигать символ  или , а через некоторое время прозвучит звуковое предупреждение. При

этом духовка продолжает готовить без пара.

- Если вы хотите отменить звуковое предупреждение и продолжить приготовление без пара, нажмите на кнопку . Звуковой сигнал выключается, и духовка продолжает готовить без пара.
- Чтобы продолжить приготовление с использованием пара, снимите резервуар для воды, наполните его достаточным количеством воды и вставьте в соответствующий разъем. Духовка начинает поддерживать свою работу паром, забирая воду из резервуара.
- Во время приготовления с использованием пара, особенно когда в резервуаре для воды остается мало воды, звук насоса, работающего из духового шкафа, является нормальным.

После приготовления на пару:


- Через некоторое время после завершения приготовления с использованием пара печь втягивает воду, оставшуюся в генераторе, обратно в резервуар. При этом звук работы насоса, исходящий из духовки, является нормальным.
- Когда остаточная вода втянется, слейте оставшуюся воду из резервуара для воды из соображений гигиены.
- Из-за опасности для здоровья сливайте воду из резервуара и добавляйте свежую воду перед каждым приготовлением с использованием пара.

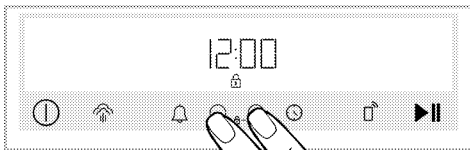
Настройки



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

Активация блокировки клавиш

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


1. Одновременно касайтесь клавиш \oplus / \ominus , пока на экране не появится символ .




» На дисплее появляется символ  и активируется блокировка клавиш. При касании любой клавиши при установке блокировки клавиш подается звуковой сигнал, и символ  мигает.

i Пользование клавиш блока управления невозможно при включении блокировки клавиш. Блокировка клавиш не будет отменена в случае сбоя питания.

Отключение блокировки клавиш

1. Одновременно касайтесь клавиш \oplus / \ominus , пока на экране не исчезнет символ .


» Символ  исчезнет, и блокировка клавиатуры отключится на дисплее.

Установка будильника

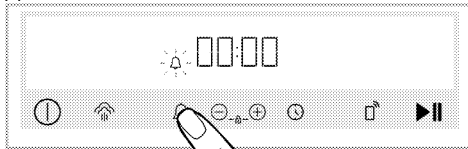
Вы также можете использовать блок управления для любого предупреждения или напоминания, кроме приготовления.


Будильник не влияет на работу духовки. Используется в целях предупреждения. Например, вы можете использовать будильник, когда захотите приготовить еду в духовке в определенное время. По истечении установленного вами времени часы выдадут звуковое предупреждение.

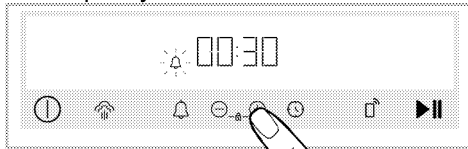
i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.


1. Нажмите кнопку , чтобы установить период срабатывания будильника.


» Символ  начнет мигать на дисплее.



2. Установите время будильника с помощью кнопок \oplus / \ominus . Нажмите  еще раз, чтобы подтвердить настройку.



» Символ  горит постоянно, и на экране начинается обратный отсчет времени будильника. Если время будильника и время приготовления установлены одновременно, на дисплее отобразится наиболее короткое время.




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

Выключение будильника

1. По окончании периода будильника предупреждение звучит в течение двух минут. Коснитесь любой




клавиши для того, чтобы остановить звук предупреждения.
» Звуковое предупреждение прекратится.

Если вы хотите отменить будильник:

- 1.Нажмите кнопку , чтобы сбросить период срабатывания будильника. Дождитесь, пока на экране не отобразится "00:00" нажимая кнопку .
2. Вы также можете отменить сигнал будильника, нажав и удерживая кнопку .




Настройка громкости


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



- 1.При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
- 2.Нажимайте клавиши , пока на экране не появится символ .
3. Активируйте настройку громкости, снова нажав кнопку . (**b-1, b-2**)
- 4.Используйте кнопки  для установки желаемой громкости.
» Выбранная настройка громкости подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.


Настройка яркости дисплея

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

- 1.При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
- 2.Нажимайте клавиши , пока на экране не появится  символ .

3. Активируйте настройку яркости, снова нажав кнопку .


4.Установите желаемую яркость с помощью кнопок /. (**d-1, d-2, d-3**)

» Выбранная настройка яркости сразу подтвердится. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

Настройка функции быстрого предварительного нагрева (Booster)





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

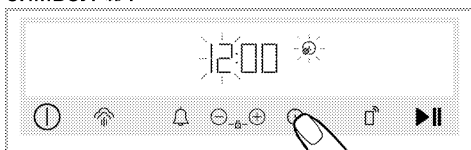
- 1.При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
- 2.Нажимайте клавиши , пока на экране не появится символ .
3. Активируйте настройку быстрого предварительного нагрева (бустера), снова нажав кнопку .
- 4.Используйте кнопки  для изменения настройки, «**ВЫКЛ**» отображаемой на экране, на «**ВКЛ**» уровень.
» Выбранная настройка быстрого предварительного нагрева подтверждается немедленно. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.


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

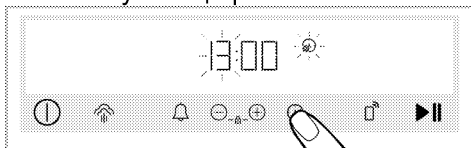
Смена времени суток


Чтобы изменить время суток, которое вы ранее установили,

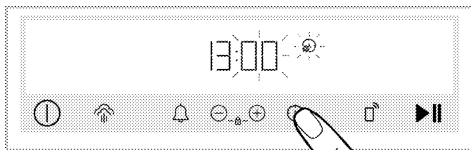
1. При выключенной духовке (когда на экране отображается время дня) активируйте меню настроек, удерживая кнопку  примерно на 3 секунды.
 2. Нажимайте клавиши \oplus/\ominus , пока на экране не появится символ .
 3.  Нажмите кнопку, чтобы активировать поле часов.
- » На экране мигают поле часов и символ .




4. Установите час дня, прикоснувшись к клавишам \oplus/\ominus , и активируйте поле минут, нажав клавишу  еще раз.




- » На экране мигают поле минут и символ .




5. Нажмите \oplus/\ominus , чтобы установить минуты. Подтвердите настройку, нажав кнопку .






- » Выбранное время суток подтверждается сразу. Нажмите кнопку , чтобы вернуться в меню настроек.

Подключение духового шкафа к беспроводной сети и знакомство с приложением HomeWhiz

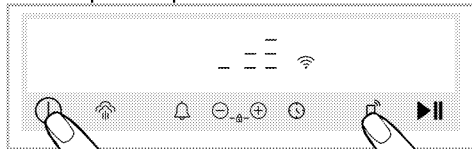
Вы можете подключить духовку к беспроводной сети и управлять ею через приложение «HomeWhiz» с помощью смарт-устройства. Для этого сначала установите приложение HomeWhiz на свое смарт-устройство. Приложение HomeWhiz доступно для мобильных операционных систем IOS и Android.

 После скачивания приложения «Homewhiz» следуйте инструкциям в приложении, чтобы создать свой дом.

 Вы можете завершить процедуру подключения духовки к беспроводной сети и активировать дистанционное управление духовкой, следуя инструкциям, приведенным в приложении.

1. Чтобы перевести духовку в режим настройки, когда духовка выключена (когда на дисплее отображается время дня), одновременно прикоснитесь к клавишам  и , удерживая их примерно 3 секунды.

» Когда духовка переходит в режим настройки, на экране отображается анимация, в которой мигают некоторые строки.



2. Откройте приложение «HomeWhiz», которое вы установили на свое смарт устройство. Создав свой дом, выберите духовку в разделе кухонная техника, введите складской номер вашего продукта в приложение и следуйте





инструкциям, описанным в приложении.





- i** Складской номер вашего устройства - это номер, начинающийся с «77 ...», расположенный под передней обложкой руководства.





3. Завершите знакомство вашей духовки с приложением, следуя инструкциям, приведенным в приложении.

Активация дистанционного управления духовкой

После того, как вы сохраните вашу духовку с приложением «HomeWhiz», чтобы можно было дистанционно управлять:



1. Нажмите кнопку  один раз, пока на экране отображается символ .
» Символ  должен отображаться на экране вместе с символом .

- i** Если символ  не отображается, коснитесь кнопки , пока символ  не отобразится на экране. Если вы еще не сохранили свое устройство с приложением HomeWhiz, символ  мигнет один раз и прозвучит сигнал ошибки.

- i** Если символ  отображается на экране, но при нажатии клавиши  слышен сигнал об ошибке, и если символ  не отображается или символ  мигает, проверьте интернет-соединение вашего устройства. Если подключение к Интернету в порядке и проблема не устранена, повторите шаги по установке.

Удаление совпадения духовки, подключенной к приложению Homewhiz

После добавления изделия в приложение Homewhiz учетная запись пользователя, которую вы использовали для Homewhiz, соответствует информации о вашем изделии. Чтобы удалить совпадение из-за потери доступа к учетной записи, которую вы используете в приложении, или по другим причинам, необходимо выполнить следующие действия.

1. Когда изделие выключено (пока на дисплее отображается время дня), нажимайте и удерживайте кнопки  и  примерно 5 секунд.
» На дисплее появится обратный отсчет от 5.
2. После завершения обратного отсчета на экране появится анимация удаления совпадения.
3. После того как процесс удаления совпадения завершится без каких-либо проблем, раздастся звуковой сигнал, и ваша духовка перезапустится.
- i** Если при удалении совпадения возникла проблема, и процесс не может быть завершён, будет слышен звук ошибки.
4. После завершения удаления вы можете снова подключить изделие к своей учетной записи Homewhiz.

**Декларация соответствия
требованиям, предъявляемым к
бытовой электронике**

Компания Arçelik A.Ş. настоящим заявляет, что это устройство соответствует Директиве 2014/53/EU. Подробную информацию о декларации соответствия требованиям, предъявляемым к радиотехническому оборудованию, можно найти на сайте support.grundig.com среди дополнительных документов на странице продукции для вашего устройства.



Полоса частот 2,4 ГГц: Макс. 100 мВт.

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.
- Металлические, керамические и стеклянные формы увеличивают время приготовления, а нижняя поверхность кондитерских изделий не подрумянивается равномерно.
- Если во время готовки использовать кулинарную бумагу, нижняя поверхность продуктов может поджариться. В этом случае вам может потребоваться увеличить время приготовления примерно на 10 минут.
- Значения, указанные в таблицах приготовления, определены в результате испытаний, проведенных в наших лабораториях. Подходящие для вас значения могут отличаться от этих значений.
- Положите еду на 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**	Тепловентилятор	2	180	30 ... 40
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	145	25 ... 35
Бисквит	2 лотка	1 –Кондитерский лоток* 3 –Стандартный лоток*	Тепловентилятор	1 – 3	145	30 ... 40
	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**	Тепловентилятор	2	160	30 ... 40
Печенье	Один лоток	Кондитерский лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	170	25 ... 35
	Один лоток	Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	3	170	20 ... 30
	2 лотка	1 –Кондитерский лоток* 3 –Стандартный лоток*	Тепловентилятор	1 – 3	170	25 ... 35
Тесто пирожного	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	180	35 ... 45
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	35 ... 45
	2 лотка	1 –Стандартный лоток* 4 –Кондитерский лоток*	Тепловентилятор	1 – 4	180	40 ... 50
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200	20 ... 30
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	20 ... 30
	2 лотка	1 –Кондитерский лоток* 3 –Стандартный лоток*	Тепловентилятор	1 – 3	180	20 ... 30
Цельный хлеб	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	200	30 ... 40
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	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 ... 65
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65
Пицца	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	2	200 ... 220	10 ... 20
	Один лоток	Стандартный лоток*	Функция пиццы	3	250	8 ... 15

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.

Таблица приготовления для Эко вентилятор с нагревом - с функцией управления

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

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	3	160	25 ... 35
Печенье	Один лоток	Стандартный лоток*	3	180	25 ... 35
Тесто пирожного	Один лоток	Стандартный лоток*	3	200	45 ... 55
Сдобное тесто	Один лоток	Стандартный лоток*	3	200	35 ... 45

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

Мясо, Рыба и Птица

Ключевые моменты обжарки

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

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 250/max, затем 180 ... 190	60 ... 80
Баранья ножка (1.5 - 2.0 кг)	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	170	85 ... 110
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
		Поместите один лоток на нижнюю полку				
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль*	Тепловентилятор	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
		Поместите один лоток на нижнюю полку				

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Индейка (5.5 кг)	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	2	15 минут 250/max, затем 190	60 ... 80
	Один лоток	Стандартный лоток*	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
	Один лоток	Стандартный лоток*	Функция "3D"	1	25 минут 250/max, затем 180 ... 190	150 ... 210
Рыба	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	3	200	20 ... 30
	Один лоток	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Функция "3D"	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 «Тостовый»	Решетчатый гриль	4	250	1 ... 3

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

Приготовление на пару

Общая информация








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

предварительного разогрева.

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

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

Таблица для приготовления на пару

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Необходимое количество воды (мл) / Уровень пара	Время приготовления на пару (минут)**	Время приготовления (мин) (прибл.)	Приблизительный вес (в г)
Цельный хлеб	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	2	180	200 / 	до разогрева	30 ... 40	820
Запеченная курица (1.8-2 кг)	Решетчатый гриль* Поместите один лоток на нижнюю полку	Вентилятор нижнего / верхнего нагрева	2	25 минут 250/max, затем 190	250 / 	25	60 ... 70	2000
Ребристый стейк (Один кусок)	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	180	250 / 	15	40 ... 55	1000
Баранина с овощами	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	170	250+250** * / 	после предварительного подогрева немедленно	80 ... 100	2000
Дрожжевой пончик	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	150 / 	до разогрева	20 ... 30	1200
Чизкейк	Круглая форма для выпечки, диаметром 26 см с зажимом на решетчатом гриле****	Тепловентилятор	3	120	200 / 	30	60 ... 70	1450
Куриные голени	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	200	150 / 	после предварительного подогрева немедленно	20 ... 30	800

Еда	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Необходимо количество воды (мл) / Уровень пара	Время приготовления на пару (минут)**	Время приготовления (мин) (прибл.)	Приблизительный вес (в г)
Печенье картофель	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	190	100 /	25	45 ... 55	500
Хлеб для гамбургеров	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	180	200 /	до разогрева	20 ... 30	800
Лосось с овощами	Стандартный лоток*	Функция "3D"	3	200	100 /	после предварительного подогрева немедленно	15 ... 25	500

* Эти аксессуары не могут быть включены в ваше устройство.

** Указывает время, прошедшее после предварительного нагрева.

*** Добавьте еще 250 мл воды в половину времени приготовления.

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

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
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	140	15 ... 25
	2 лотка	1 – Кондитерский лоток* 3 – Стандартный лоток*	Тепловентилятор	1 – 3	140	15 ... 25
Небольшие выпечки	Один лоток	Стандартный лоток*	Верхний и нижний нагрев	3	160	25 ... 35
	Один лоток	Стандартный лоток*	Тепловентилятор	3	145	25 ... 35
	2 лотка	1 – Кондитерский лоток* 3 – Стандартный лоток*	Тепловентилятор	1 – 3	145	30 ... 40
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**	Тепловентилятор	2	160	30 ... 40

Еда	Количество лотков	Аксессуар для использования	Рабочая функция	Место полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин) (прибл.)
Яблочный пирог	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Верхний и нижний нагрев	2	180	50 ... 65
	Один лоток	Круглая черная металлическая форма, диаметром 20 см на решетчатом гриле**	Тепловентилятор	3	170	50 ... 65

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 «Тостовый»	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.

7 Уход и техническое обслуживание

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»)

- Для удаления стойких пятен можно использовать средство для чистки духовки и решетки, рекомендованное на веб-сайте вашего бренда, и не царапающую губку. Не используйте внешний очиститель духовки.
- Духовка должна остыть для последующей чистки в зоне приготовления пищи. Чистка на горячих поверхностях создает как опасность пожара, так и повреждение поверхности эмали.
- 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.

Поверхности каталитического покрытия

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

Стеклопанные поверхности

- При очистке стеклянных поверхностей не используйте чистки 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.

- 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 чистки 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

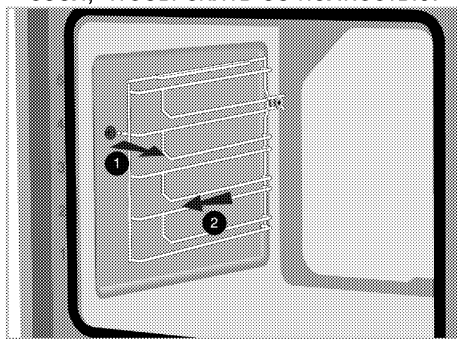
Боковые стенки в зоне приготовления могут быть покрыты только эмалью либо

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.

Очистка паром

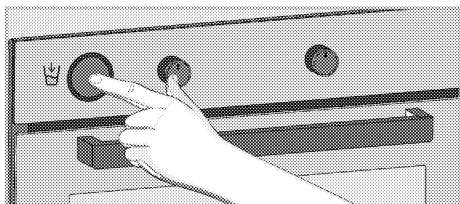
Обеспечивает легкую очистку, потому что грязь (в течение не большого времени) размягчается паром, который образуется внутри печи, и капли воды конденсируются на внутренних поверхностях печи.


⚠ Genel uyarılar

- Время, температуру и настройку пара для очистки паром изменить нельзя.
- Если вода вытечет в течение первых 5 минут после включения функции очистки паром, если резервуар для воды будет снят во время очистки или открыта крышка, функция очистки будет отключена.
- Если внутренняя температура духового шкафа превышает 120 °С, функция очистки паром не включается.

1. Извлеките все аксессуары из духовки.
2. Нажмите на резервуар для воды на панели управления вашей духовки, чтобы снять резервуар. Залейте 200 мл воды в резервуар.

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

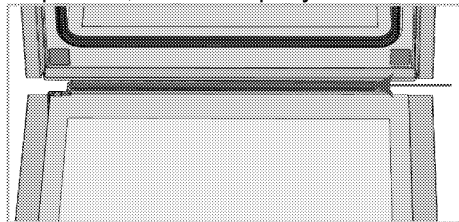


3. Установите резервуар для воды в разъем и задвиньте его.
4. Включите функцию «Очистка паром» с помощью ручки выбора функций.
» На дисплее появится символ , и начнется обратный отсчет от 20 минут.
5. В конце этого времени на экране появится «00:00».

6. Откройте дверцу и протрите внутренние поверхности духовки влажной губкой или тканью.
7. Используйте теплую воду с моющей жидкостью, мягкую ткань или губку для того, чтобы очистить стойкую грязь, затем протрите сухой тканью.

i В режиме паровой очистки вода в углублении на дне духовки 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.

8. 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 очистите этот канал пула влажной тряпкой, а затем просушите.



Очистка дверцы духовки

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

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

Снятие дверцы духовки

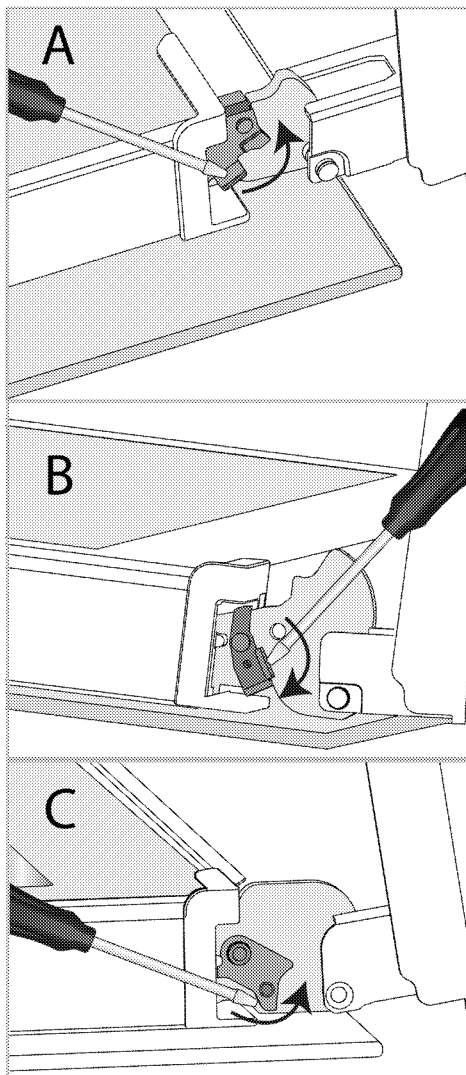
1. Откройте дверцу духовки.
2. Откройте зажимы в гнезде петли передней двери справа и слева, потянув вниз, как показано на рисунке.

Тип петли (А), (В), (С) зависит от модели продукта. На рисунках ниже показано, как открывать петли всех типов.

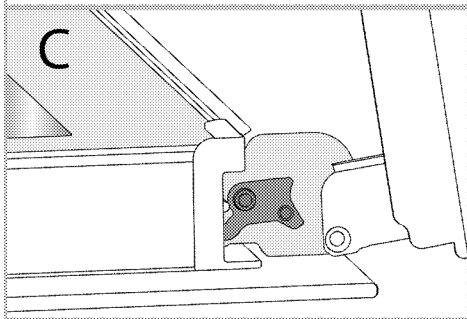
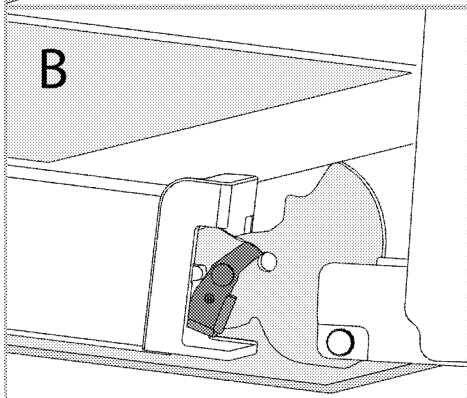
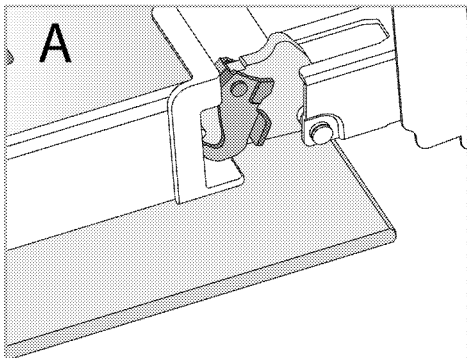
Петли типа (А) доступны для дверей обычных типов.

Петли типа (В) доступны для дверей с плавным закрыванием.

Петли типа (С) доступны для дверей с плавным открыванием / закрыванием.

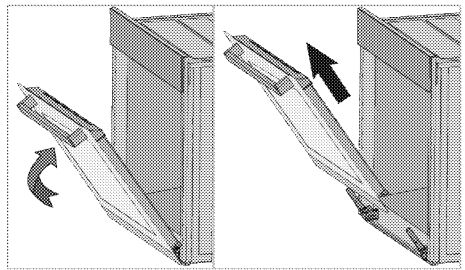


Шарнирный замок - закрытое положение



Шарнирный замок - открытое положение

3. Переведите дверцу духовки в полуоткрытое положение.



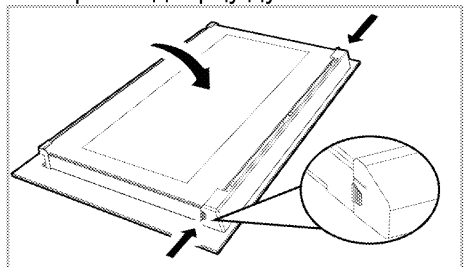
4. Потяните снятую дверцу вверх, чтобы освободить ее от правой и левой петель, а затем снимите ее.

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

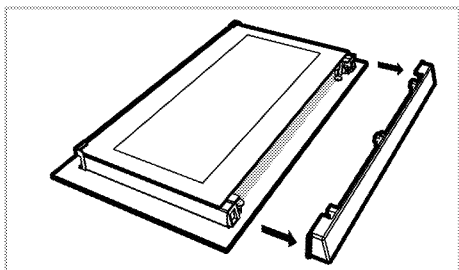
Снятие внутреннего стекла дверцы духовки

Внутреннее стекло передней двери устройства можно снять для очистки.

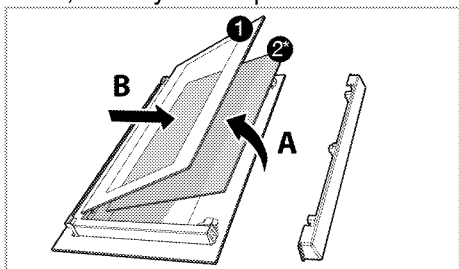
1. Откройте дверцу духовки.



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



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



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

внутреннем стекле. Крайне важно расположить нижние углы самого внутреннего стекла (1) так, чтобы они соответствовали нижним пластиковым пазам.

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

Чистка лампы духовки

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

Замена лампы духовки

⚠ Предупреждения общего характера

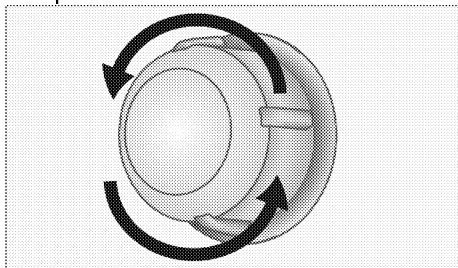
- Во избежание поражения электрическим током перед заменой лампы духовки отсоедините электрический разъем и дождитесь охлаждения духовки. Горячие поверхности могут вызвать ожоги!
- В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.
- Положение лампы может отличаться от показанного на рисунке.
- Лампа, используемая в этом устройстве, не подходит для освещения жилых помещений.

Назначение этой лампы – помочь пользователю видеть еду.

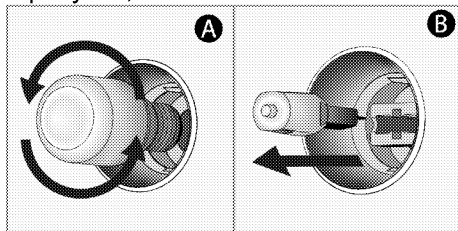
- Лампы, используемые в этом устройстве, должны выдерживать экстремальные физические условия, такие как температура выше 50 ° С.

Если в вашей духовке круглая лампа,

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



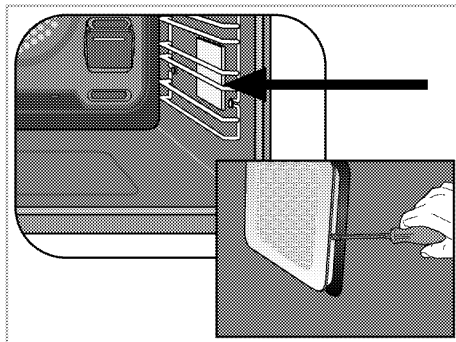
3. Если лампа духовки типа (А), как показано на рисунке ниже, поверните лампу духовки так, как указано на рисунке, и замените ее новой. Если лампа типа (В), вытащите ее, как показано на рисунке, и замените ее новой.



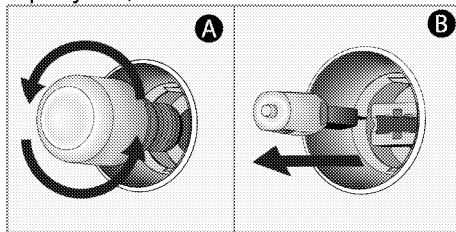
4. Установите на место стеклянную крышку.

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 (В), 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.*
- Возможно, дверца духовки открыта. >>> *Убедитесь, что дверца духовки закрыта. Если дверца духового шкафа остается открытой более 5 минут, настройки времени приготовления будут отменены, и нагреватели не будут работать.*

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

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

После того, как приготовление началось, на дисплее постоянно мигает символ ►, подавая звуковой сигнал.

- Возможно, дверца духовки открыта. >>> *Убедитесь, что дверца духовки полностью закрыта. Если ошибка не исчезнет, обратитесь в авторизованный сервисный центр.*

Отправка команды, которую вы хотите отправить из приложения HomeWhiz, невозможна (при соблюдении условий удаленного доступа)

- Возможно, ваше соединение было прервано и восстановлено на короткое время.>>>*Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, и перезапустите приложение.*

Приложение HomeWhiz не правильно отображает состояние духовки.

- Возможно, ваше соединение было прервано и восстановлено на короткое время.>>>*Убедитесь, что духовка подключена к беспроводной сети, и перезапустите приложение.*

После определения изделия в приложении Homewhiz появится сообщение «Произошла ошибка при связывании вашего устройства с вашим домом и указанной вами комнатой. Это устройство принадлежит другому дому» или вы забыли, в какой учетной записи Homewhiz используется изделие.

- *Удалите совпадение, следуя инструкциям в разделе «Удаление совпадения духовки, подключенной к приложению Homewhiz», и повторите подключение с самого начала.*

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.

