

## Содержание

---

Сведения по технике безопасности _ _ _ _	22	Дополнительные функции _ _ _ _ _	29
Указания по безопасности _ _ _ _ _	23	Полезные советы _ _ _ _ _	29
Описание изделия _ _ _ _ _	26	Уход и очистка _ _ _ _ _	37
Перед первым использованием _ _ _ _	26	Что делать, если ... _ _ _ _ _	40
Ежедневное использование _ _ _ _ _	27	Технические данные _ _ _ _ _	41
Функции часов _ _ _ _ _	27	Установка _ _ _ _ _	41
Использование дополнительных принадлежностей _ _ _ _ _	28	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _	42


Право на изменения сохраняется.

## Сведения по технике безопасности

---

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

### Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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

## Общие правила техники безопасности

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



### Указания по безопасности

#### Установка



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

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

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

#### Подключение к электросети



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

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

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


## Эксплуатация



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


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

териалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.

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

#### Уход и очистка


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

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.

- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо мощными средствами.


#### Внутреннее освещение

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

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

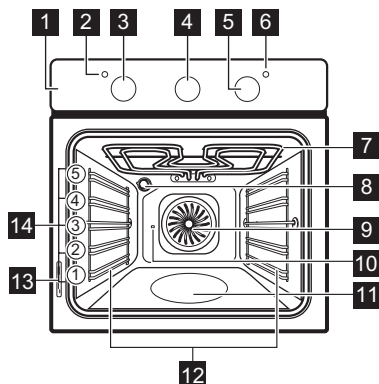
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

#### Утилизация

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

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

## Описание изделия



- 1 Панель управления
- 2 Индикатор мощности
- 3 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 4 Аналоговый таймер
- 5 Ручка регулировки температуры
- 6 Индикатор температуры
- 7 Нагревательный элемент

- 8 Лампа освещения духового шкафа
- 9 Вентилятор
- 10 Отверстие для вертела
- 11 Контейнер для водяной очистки
- 12 Съёмная направляющая для противня
- 13 Табличка с техническими данными
- 14 Положение противней

### Принадлежности для духового шкафа

- **Решетка**  
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.
- **Противень для выпечки с алюминиевым покрытием**  
Для тортов и печенья.
- **Противень для жарки / гриля**  
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.
- **Вертел**  
Жарка больших кусков мяса и птицы.

## Перед первым использованием

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

### Первая чистка


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

**ВАЖНО!** См. Главу «Уход и очистка».

### Предварительный нагрев


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

1. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.

2. Дайте прибору поработать примерно 45 минут.
3. Выберите режим  и задайте максимальную температуру.
4. Дайте прибору поработать примерно 15 минут.

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

## Ежедневное использование

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

### Включение и выключение прибора

1. Установите ручку выбора режима на режим духового шкафа.  
Во время работы прибора включается контрольный индикатор.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру.  
При повышении температуры прибора включается индикатор температуры.
3. Для отключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа и ручку термостата в положение «Выкл».

### Режимы духового шкафа

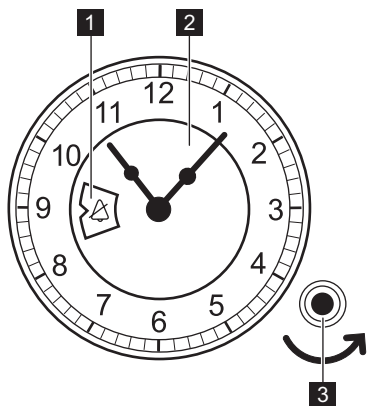
Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Верхний + нижний нагрев / водяная очистка	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа. Одновременно работают верхний и нижний нагревательные элементы. Более подробную информацию о водяной очистке см. в Главе «Уход и очистка».
 Верхний нагрев	Завершение приготовления блюд. Работает только верхний нагревательный элемент.
 Нижний нагрев	Приготовление пирогов с хрустящей корочкой или основой. Работает только нижний нагревательный элемент.
 Малый гриль	Приготовление на гриле небольшого количества тонких кусков продуктов в центре решетки. Приготовление тостов.
 Малый гриль + вертел	Приготовление мяса на гриле, включая приготовление шашлыка и некрупных кусков мяса.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов. Приготовление тостов. Полностью включен нагревательный элемент гриля.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса. Нагревательный элемент гриля и вентилятор духового шкафа работают поочередно и обеспечивают циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемого блюда.
 Режим конвекции	Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда, требующие одинаковой температуры приготовления, на разных уровнях и без взаимопроникновения запахов.

## Функции часов

### Аналоговый таймер

Таймер имеет следующие функции:

- Время суток
- Таймер + Окончание приготовления




- 1** Окошко
- 2** Селектор
- 3** Ручка настройки

### Установка текущего времени суток

Для установки на таймере времени суток нажмите ручку настройки и поворачивайте ее против часовой стрелки (в направлении, заданном стрелкой) до тех пор, пока стрелки часов не окажутся в нужном положении. Не вращайте ручку настройки по часовой стрелке. После завершения установки дайте ручке самой вернуться в первоначальное положение или осторожно потяните ее на себя.


### Нормальное положение

Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется . В этом положении управление прибором осуществляется вручную. Функция «Таймер + Окончание приготовления» выключена.

ром осуществляется вручную. Функция «Таймер + Окончание приготовления» выключена.


### Таймер + Окончание приготовления

Используется для установки времени автоматического выключения для режима духового шкафа. Максимально допустимый диапазон времени составляет 180 минут.


 Используйте эту функцию только в том случае, если не требуется перемешивать готовящиеся продукты и следить за процедурой приготовления.

1. Выберите режим духового шкафа и задайте температуру.
2. Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки до тех пор, пока в окошке циферблата не появится нужное время отключения духового шкафа (в минутах). Начнется обратный отсчет.
3. По истечении заданного периода времени раздастся звуковой сигнал. Прибор выключится.


### Отключение звукового сигнала

Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется . В этом положении после отключения прибора звуковой сигнал не раздается.


### Отмена функции «Таймер + Окончание приготовления»


Поворачивайте ручку настройки против часовой стрелки, пока в окошке не покажется .

## Использование дополнительных принадлежностей

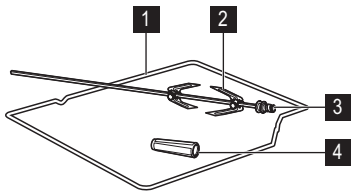
 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

### Вертел

 **ВНИМАНИЕ!** Будьте осторожны при использовании вертела. Вилки и стержень вертела имеют острые концы. Существует опасность получения травмы.

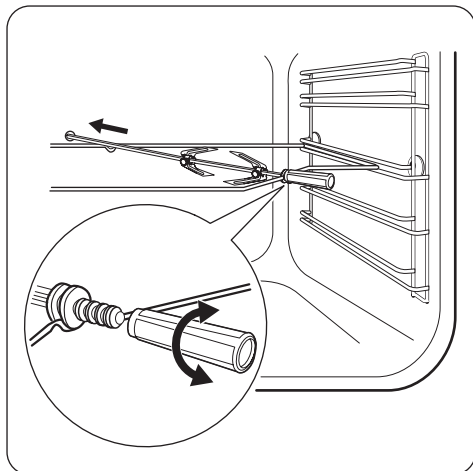
 **ВНИМАНИЕ!** При извлечении вертела используйте кухонные рукавицы.

Вертел и гриль имеют высокую температуру. Существует опасность получения ожогов.



- 1** Рама вертела
- 2** Вилки
- 3** Шпалка вертела
- 4** Рукоятка

1. Вставьте ручку вертела в шпалку вертела.
2. На самый нижний уровень установите сотейник.
3. Вставьте раму вертела на третий уровень снизу.
4. Установите первую вилку на вертел, затем насадите мясо на вертел и установите вторую вилку.
5. Затяните вилки с помощью винтов.
6. Установите кончик вертела в отверстие для вертела. См. раздел «Описание изделия».
7. Положите переднюю часть вертела на раму вертела.



8. Снимите рукоятку вертела.
9. Установите ручку выбора режима духового шкафа в режим вертела. Вертел начнет вращаться.
10. Установите требуемую температуру. См. Таблицы для приготовления пищи.

**i** Если Вы не выключите прибор после завершения работы какой-либо из функций часов («Продолжительность» или «Окончание»), вертел продолжит вращение.

## Дополнительные функции

### Вентилятор охлаждения

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

### Предохранительный термостат

Неправильная эксплуатация или неисправность какого-либо компонента может при-

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

## Полезные советы

- В приборе предусмотрено пять уровней установки противней. Уровни установки противней отсчитываются от дна прибора.
- Прибор оснащен специальной системой для циркуляции воздуха и постоянной переработки пара. Эта система позволяет готовить под воздействием пара и



получать хорошо прожаренные, хрустящие снаружи и мягкие внутри блюда. Она позволяет сократить время приготовления и потребление электроэнергии до минимума.

- Внутри прибора или на стеклянных панелях дверцы может конденсироваться влага. Это нормально. Всегда отходите от прибора при открывании дверцы во время приготовления. Для уменьшения конденсации прогрейте прибор в течение 10 минут перед началом приготовления.
- Всегда вытирайте влагу после каждого использования прибора.
- Запрещается помещать какие-либо предметы непосредственно на дно прибора и закрывать его компоненты алюминиевой фольгой во время приготовления. Это может изменить результаты приготовления и повредить эмалевое покрытие.

### Приготовление выпечных блюд

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

### Таблица выпечки и жарки

## ПИРОГИ И ТОРТЫ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Изделия из взбитого теста	2	170	3	160	45 - 60	В форме для выпечки
Песочное тесто	2	170	3	160	20 - 30	В форме для выпечки
Сырный сливочный торт	1	170	1	160	70 - 80	В двух 26 см формах для выпечки на решетке

### Приготовление мяса и рыбы

- При приготовлении очень жирных блюд используйте противень для жарки во избежание образования пятен, удаление которых может оказаться невозможным.
- По окончании приготовления мяса рекомендуется подождать не менее 15 минут перед тем, как разрезать его – тогда оно останется сочным.
- Во избежание образования чрезмерного количества дыма при жарке мяса налейте немного воды в противень для жарки. Во избежание конденсации дыма доливайте воду в противень для сбора жира по мере испарения воды.

### Время приготовления

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

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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Яблочный торт (яблочный пирог)	2	170	2 (лев. +прав.)	160	80 - 100	В двух формах для выпечки диаметром 20 см на решетке <sup>1)</sup>
Штрудель	3	175	2	150	60 - 80	В глубоком противне
Пирог с джемом	2	170	2 (лев. +прав.)	165	30 - 40	В форме для выпечки диаметром 26 см
Бисквит	2	170	2	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 26 см
Рождественский пирог / пирог с большим количеством фруктов	2	160	2	150	90 - 120	В форме для выпечки диаметром 20 см <sup>1)</sup>
Сливовый пирог	1	175	2	160	50 - 60	В форме для хлеба <sup>1)</sup>
Небольшие пирожные – на одном уровне	3	170	3	140 - 150	20 - 30	В глубоком противне
Небольшие пирожные – на двух противнях	-	-	2 и 4	140 - 150	25 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – один противень	3	140	3	140 - 150	30 - 35	В глубоком противне
Бисквиты / полоски из теста – два противня	-	-	2 и 4	140 - 150	35 - 40	В глубоком противне
Безе	3	120	3	120	80 - 100	В глубоком противне
Булочки	3	190	3	180	15 - 20	В глубоком противне <sup>1)</sup>
Эклеры	3	190	3	170	25 - 35	В глубоком противне
Открытые пироги	2	180	2	170	45 - 70	В форме для выпечки диаметром 20 см

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Торт из сочных фруктов	1	160	2	150	110 - 120	В форме для выпечки диаметром 24 см
Бисквитный торт	1	170	1	160	50 - 60	В форме для выпечки диаметром 20 см <sup>1)</sup>

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 10 минут.

## ХЛЕБ И ПИЦЦА

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Белый хлеб	1	190	1	190	60 - 70	1-2 шт. по 500 г / шт <sup>1)</sup>
Ржаной хлеб	1	190	1	180	30 - 45	В форме для хлеба
Пицца	1	230 - 250	1	230 - 250	10 - 20	В глубоком противне или в противне для жарки <sup>1)</sup>
Сконы (пшеничные или ячменные лепешки)	3	200	3	190	10 - 20	В глубоком противне <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.

## ОТКРЫТЫЕ ПИРОГИ

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Открытый пирог с макаронными изделиями	2	200	2	180	40 - 50	В форме
Флан с овощами (открытый пирог с овощами)	2	200	2	175	45 - 60	В форме

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Киш (пирог с заварным кремом и начинкой)	1	180	1	180	50 - 60	В форме <sup>1)</sup>
Лазанья	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме <sup>1)</sup>
Каннелони	2	180 - 190	2	180 - 190	25 - 40	В форме <sup>1)</sup>

1) Предварительный прогрев 10 минут.

## МЯСО


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

БЛЮДО	Верхний + нижний нагрев		Режим конвекции		Время приготовления [мин]	Примечания
	Положение противня	Темп. [°C]	Положение противня	Темп. [°C]		
Фазан	2	190	2	175	90 - 120	Целиком

## РЫБА

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

## Малый гриль

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

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

## Турбо-гриль

### Говядина

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Свинина

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

### Телятина

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

### Баранина

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


### Птица

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

## Рыба (на пару)

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

## Вертел

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

БЛЮДО	[г]	Положение противня	Темп. [°C]	Время приготовления [мин]
Птица	1000	2	250	50 – 60
Жаркое	800	2	250	50 – 60

## Консервирование – нижний нагрев

### Ягоды

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

### Фрукты с косточками


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

## Овощи


ВИД КОНСЕРВОВ	Температура [°C]	Время до начала медленного кипения [мин]	Время выдержки при 100°C [мин]
Морковь <sup>1)</sup>	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Огурцы	160 – 170	50 – 60	–
Овощное ассорти	160 – 170	50 – 60	5 – 10
Кольраби, горох, спаржа	160 – 170	50 – 60	15 – 20

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

## Уход и очистка

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

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

 **Модели из нержавеющей стали или алюминия:**

Очистку дверцы духового шкафа можно производить только влажной губкой. Протрите ее насухо мягкой тряпкой.

Никогда не используйте абразивные средства, металлические губки или средства, содержащие кислоты, т.к. они могут повредить поверхность духового шкафа. Выполняйте чистку панели управления духового шкафа с соблюдением аналогичных предосторожностей.

### Почистите уплотнение дверцы

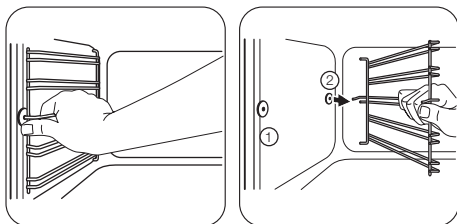
- Регулярно проверяйте состояние уплотнения дверцы. Уплотнение дверцы проходит по периметру рамки камеры духового шкафа. В случае повреждения уплотнения дверцы не используйте прибор. Обращайтесь в сервисный центр.
- Для очистки уплотнения дверцы ознакомьтесь с общей информацией о чистке прибора.

### Направляющие для противня

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



## Снятие направляющих для противня



- 1 Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
- 2 Вытяните заднюю часть направляющей для противня из боковой стенки и снимите ее.


## Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

**i** Закругленные концы направляющих для противня должны быть направлены вперед.

## Водная очистка

Механизм водной очистки заключается в использовании пара для удаления остающихся в духовом шкафу загрязнений в виде жира и частиц пищи.

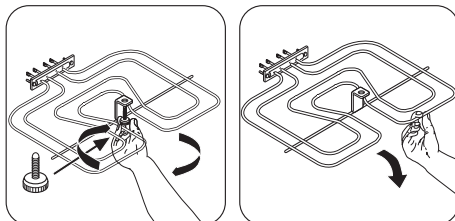
1. Налейте в контейнер для водной очистки на дно духового шкафа 300 мл воды.
2. Установите режим духового шкафа .
3. Установите температуру 90°C.
4. Дайте прибору поработать примерно 30 минут.
5. Выключите прибор и дайте ему остыть.
6. После остывания прибора очистите внутренние поверхности духового шкафа тряпкой.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Прежде чем касаться прибора, убедитесь, что он остыл. Существует опасность получения ожогов.

## Потолок духового шкафа

Для облегчения очистки потолка духового шкафа решетку можно извлечь.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Выключите прибор перед извлечением решетки. Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.



- 1 Вывинтите винт, который удерживает решетку. При первом выполнении этой операции воспользуйтесь отверткой.
- 2 Осторожно потяните решетку вниз. Теперь можно очистить потолок духового шкафа.

Протрите потолок духового шкафа мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством, и дайте ему высохнуть.

## Установка решетки

Установите решетку в обратном порядке.

**!** **ВНИМАНИЕ!** Убедитесь, что решетка установлена правильно и не упадет вниз.

## Лампа освещения духового шкафа

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

## Прежде чем заменять лампу освещения духового шкафа:

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

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

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

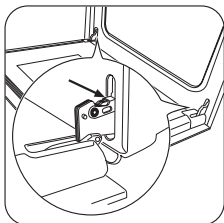
1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа подходящей лампой с жаростойкостью 300°C.  
Используйте лампу освещения духового шкафа того же типа.
4. Установите плафон.

### Очистка дверцы духового шкафа

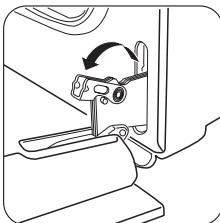
В дверце духового шкафа имеются две стеклянные панели. И дверца духового шкафа, и внутренняя стеклянная панель снимаются для чистки.

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

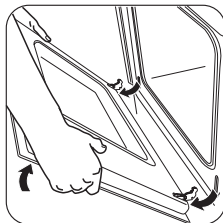
**!** **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте прибор без стеклянных панелей.



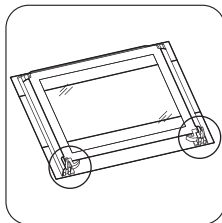
**1** Откройте дверцу до конца и возьмитесь за обе петли.



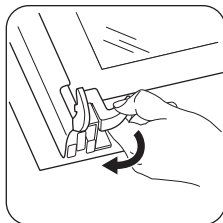
**2** Поднимите и поверните маленькие рычажки, расположенные в обеих петлях.



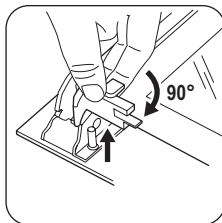
**3** Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (наполовину). Затем вытяните дверцу вперед из ее гнезда.



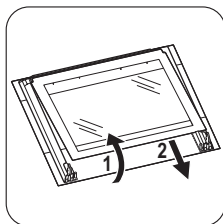
**4** Положите дверцу на устойчивую поверхность, подложив мягкую ткань.



**5** Отожмите стопоры, чтобы снять внутреннюю стеклянную панель.



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



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

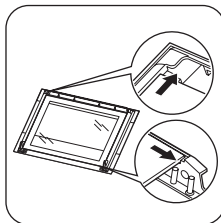
Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

### Установка дверцы духового шкафа и стеклянной панели

После окончания очистки установите стеклянную панель и дверцу духового шкафа.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности.

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



## Что делать, если ...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не работает.	Прибор не включен.	Включите прибор. См. Главу «Ежедневное использование».
Прибор не работает.	Таймер + Окончание приготовления не установлены.	Установите программатор таймера + время окончания приготовления. См. Главу «Функции часов».
Прибор не работает.	Сработал автоматический прерыватель на электроштите.	Проверьте предохранитель. В случае повторного срабатывания прерывателя обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа освещения духового шкафа не работает.	Лампа освещения духового шкафа неисправна.	Замените лампу освещения духового шкафа.
На продуктах и внутри камеры духового шкафа образуются пар и конденсат.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании приготовления не держите блюда в духовом шкафу более 15-20 минут.

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

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

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.) .....

Код изделия (PNC) .....

Серийный номер (S.N.) .....

# Технические данные

Напряжение

230 В

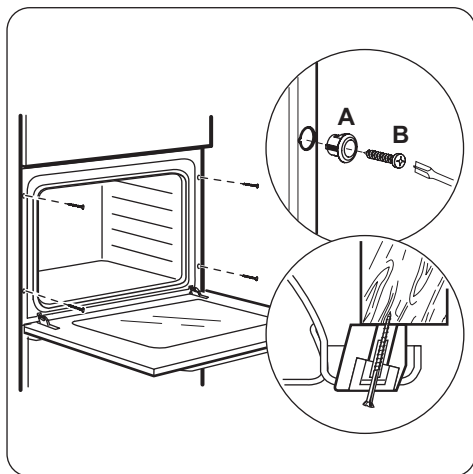
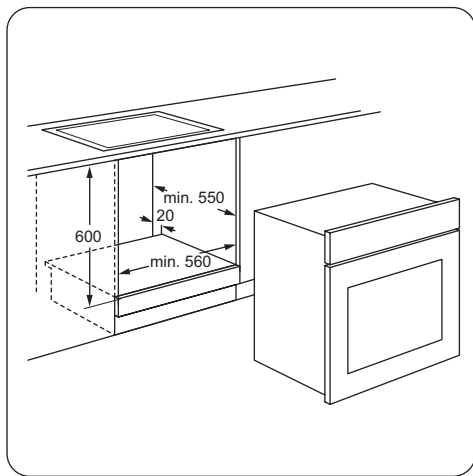
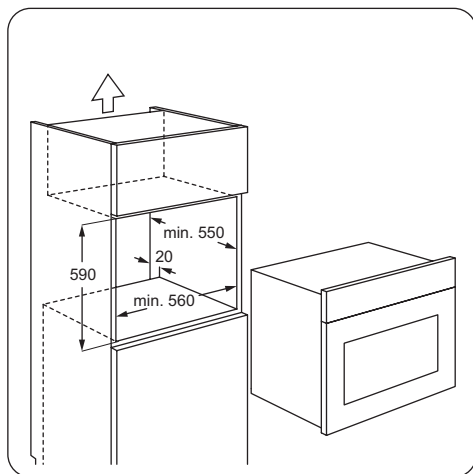
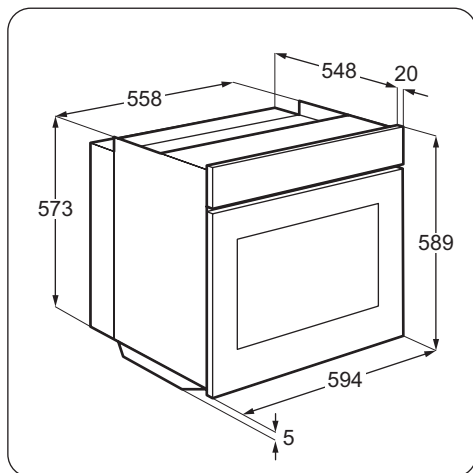
Частота

50 Гц

## Установка


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

### Встраивание



### Электрическое подключение

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

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

В комплект поставки данного прибора входит только сетевой кабель.

### Сетевой кабель

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


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

Полная мощность	Сечение сетевого кабеля
максимум 1380 Вт	3 x 0,75 мм <sup>2</sup>
максимум 2300 Вт	3 x 1 мм <sup>2</sup>
максимум 3680 Вт	3 x 1,5 мм <sup>2</sup>

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



## Охрана окружающей среды

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

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



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



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