

## FMY 99 HS

CS	<b>Návod k použití</b>
SK	<b>Návod na používanie</b>
EL	<b>Εγχειρίδιο χρήσης</b>
RO	<b>Manual de utilizare</b>
TR	<b>Kullanıcı kılavuzu</b>
RU	<b>Руководство по эксплуатации</b>
UK	<b>Інструкція з експлуатації</b>
AR	<b>دليل المستخدم</b>

<b>Parní trouba</b>
<b>Parná rúra</b>
<b>Φούρνος ατμού</b>
<b>Cuptor cu aburi</b>
<b>Buharlı Fırın</b>
<b>Паровая духовка</b>
<b>Парова піч</b>
<b>فرن الطهي بالبخار</b>

---

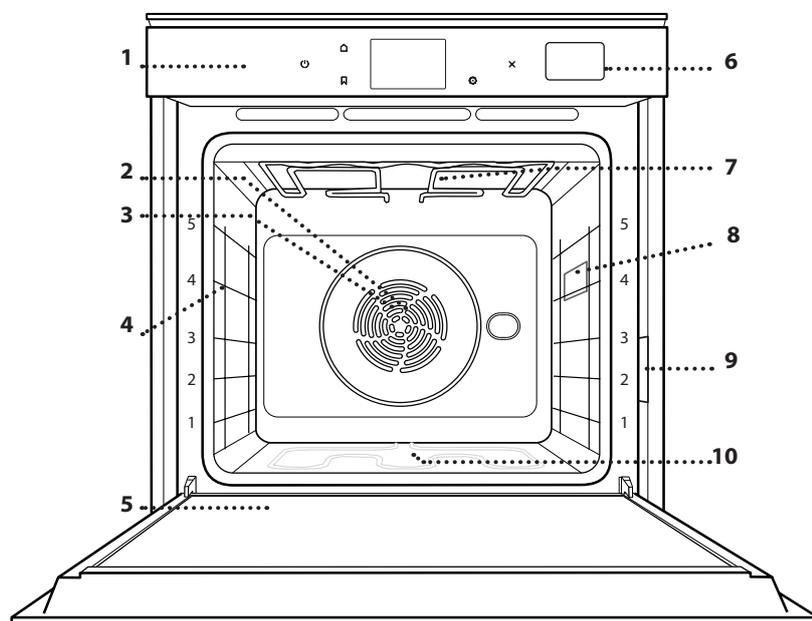
# ОГЛАВЛЕНИЕ

---

ОБЗОР .....	119
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ .....	119
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ .....	120
РЕЖИМЫ .....	121
КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ .....	122
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ .....	122
ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ .....	124
ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ .....	129
ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST .....	135
ОЧИСТКА И УХОД .....	138
ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ .....	140
ПОМОЩЬ .....	140

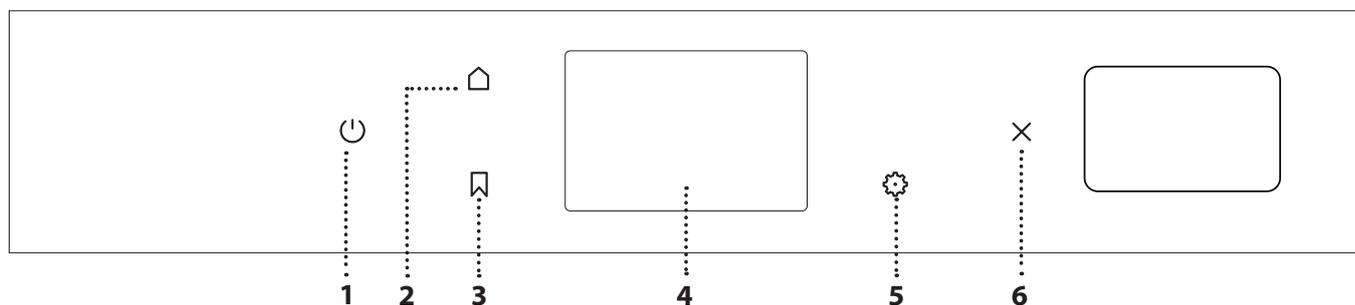
# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

## ОБЗОР



1. Панель управления
2. Вентилятор
3. Круговой нагревательный элемент (не виден)
4. Держатели противней (номер уровня указан на передней стороне духовки)
5. Дверца
6. Ящик для воды
7. Верхний нагревательный элемент/гриль
8. Лампа
9. Паспортная табличка (не снимать)
10. Нижний нагревательный элемент (не виден)

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



### 1. ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ

Включение и выключение духовки.

### 2. ГЛАВНОЕ МЕНЮ

Для получения быстрого доступа к главному меню.

### 3. ИЗБРАННОЕ

Доступ к списку ваших избранных режимов.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ИНСТРУМЕНТЫ

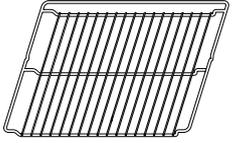
Выбор одной из нескольких опций и, тем самым, изменение настроек духовки и предпочтений.

### 6. ОТМЕНА

Остановка любого режима духовки, за исключением часов, кухонного таймера и блокировки управления.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## РЕШЕТКА



Используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды

## ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ПРОТИВЕНЬ



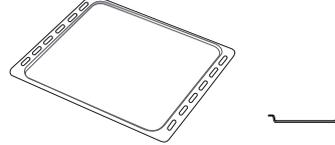
Отверстия в противне улучшают доступ пара, позволяя пропекать продукты более равномерно. Установите поддон для сбора соков от жарения на один уровень ниже.

## ПОДДОН



Используется в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд. Устанавливается под решеткой для сбора соков от жарения.

## ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕКАНИЯ



Используется для выпекания любых хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ\*



Облегчают установку и извлечение принадлежностей.

\* Только в определенных моделях

Количество и тип принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

Дополнительные принадлежности можно приобрести в Сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТКИ И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Вставьте решетку горизонтально в держатели противня, располагая ее так, чтобы приподнятые края были обращены вверх.

Другие принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются горизонтально тем же способом, что и решетка.

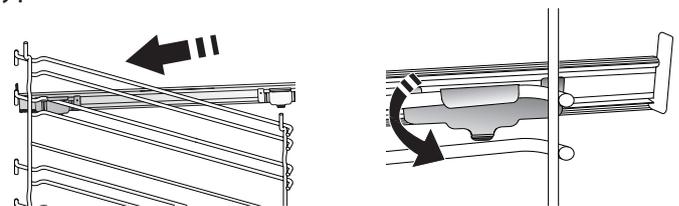
## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДЕРЖАТЕЛЕЙ ПРОТИВНЕЙ

- Для снятия держателей противней потяните их вверх и осторожно извлеките нижнюю часть из гнезда: теперь держатели полок можно вынуть.
- Для установки держателей противней сначала вставьте их в верхнее гнездо. Задвиньте держатели противней в камеру духового шкафа в приподнятом положении, а затем опустите их так, чтобы они заняли место в нижнем гнезде.

## УСТАНОВКА ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ (ПРИ НАЛИЧИИ)

Выньте держатели полок из духового шкафа и снимите пластиковую защиту с выдвижных направляющих.

Зафиксируйте верхний зажим направляющей на держателе противней и вставьте направляющую вглубь до упора. Опустите второй зажим в предусмотренное положение. Чтобы закрепить держатель, с усилием нажмите на нижнюю часть зажима в направлении от держателя противня. Убедитесь, что подвижная часть направляющей может свободно перемещаться. Повторите эти же действия для второго держателя полок на том же уровне.



Примечание: телескопические направляющие могут крепиться на любом уровне.

# РЕЖИМЫ



## РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

- **ОБЫЧНЫЙ\***  
Режим для приготовления любых блюд только на одном уровне.
- **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**  
Режим для запекания мяса и выпекания пирогов с начинкой только на одном уровне.
- **КОНВЕКЦИЯ**  
Для одновременного приготовления различных продуктов с одинаковой температурой приготовления на нескольких уровнях (максимум трех) без смешивания запахов. Этот режим позволяет одновременно готовить разные блюда без переноса запахов с одного на другой.
- **ГРИЛЬ**  
Режим для приготовления на гриле стейков, кебабов, колбасок, овощных гратенов и хлебных тостов. При приготовлении мяса на гриле рекомендуется использовать поддон для сбора сока от жарения: установите противень на любой уровень под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **ТУРБО-ГРИЛЬ**  
Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего сока: разместите поддон на любом уровне под решеткой, налив в него 500 мл питьевой воды.
- **БЫСТР. ПРЕДВ. НАГРЕВ**  
Для быстрого предварительного разогрева духового шкафа.
- **РЕЖИМЫ MULTICOOKING**  
Режим для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, одновременно на четырех уровнях. Эту функцию можно использовать для приготовления печенья, пирожных-корзиночек, круглых пицц (в том числе замороженных) и комплексных блюд. Для получения максимальных результатов придерживайтесь рекомендаций в таблице по приготовлению блюд.
- **ПАР**
  - » **ЧИСТЫЙ ПАР**  
Режим для приготовления натуральных и здоровых блюд на пару, позволяющий сохранить исходные питательные качества продукта. Этот режим особенно подходит для приготовления овощей, фруктов и рыбы, а также для бланширования. Если не указано иное, освободите продукт от упаковки и защитной пленки перед тем, как помещать его в печь.

### » КОНВЕКЦИЯ + ПАР

Благодаря сочетанию приготовления на пару и конвекции этот режим позволяет готовить блюда с хрустящей и румяной корочкой, но нежные и сочные внутри. Для получения лучшего результата рекомендуется выбирать уровень пара «Высок.» для приготовления рыбы, «Средн.» для мяса и «Низк.» для хлеба и десертов.

### • СПЕЦ. ФУНКЦИИ

#### » РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Режим для ускоренного размораживания продуктов. Разместите продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить высыхание поверхностного слоя.

#### » СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда.

#### » ПОДЪЕМ ТЕСТА

Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Для получения качественного теста не используйте режим, если печь еще не остыла после приготовления.

#### » РАЗОГРЕВ

Для разогрева готовых блюд, хранящихся при комнатной температуре или в холодильнике (печенье, смесь для кекса, маффины, макаронные блюда и булочки). Режим готовит все блюда быстро и бережно, а также может использоваться для разогрева уже приготовленных блюд. Предварительного нагрева духовки не требуется. Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.

#### » БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ

Режим для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

#### » ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО\*

Режим для запекания фаршированного мяса и мясных филе на одном уровне. Деликатная прерывистая циркуляция воздуха предотвращает пересушивание продуктов. В процессе приготовления блюд в режиме «ЕСО» освещение камеры духовки остается выключенным. При использовании режима «ЕСО», предусматривающего оптимизацию энергопотребления, дверца духовки должна оставаться закрытой до тех пор, пока блюдо не будет полностью готово.

- **FROZEN COOK**

Этот режим автоматически выбирает наиболее подходящую температуру и способ приготовления для 5 различных типов готовых замороженных продуктов. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.



Позволяет готовить все типы блюд полностью автоматически. Для максимально эффективного использования этой функции следуйте указаниям, приведенным в соответствующей таблице приготовления.

Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

\* Базовый режим для декларации энергоэффективности в соответствии с Регламентом ЕС № 65/2014

## КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СЕНСОРНЫМ ДИСПЛЕЕМ



**Для прокрутки меню или списка:**

Просто проведите пальцами по дисплею, чтобы прокрутить позиции или значения.



**Для выбора или подтверждения:**

Прикоснитесь к дисплею для выбора нужного значения или пункта меню.

**Для возврата к предыдущей экранной странице:**

Прикоснитесь к < .

**Для подтверждения настройки или перехода к следующей экранной странице:**

Прикоснитесь к «УСТАНОВИТЬ» или «ДАЛЕЕ».

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

При первом включении прибора необходимо выполнить конфигурирование.

В дальнейшем настройки можно изменить, нажав  для перехода в меню «Инструменты».

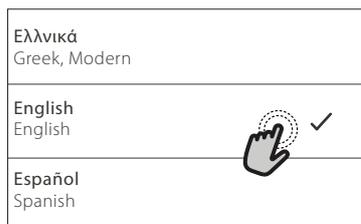
### 1. ВЫБОР ЯЗЫКА

При первом включении прибор предложит выбрать язык.

- Проведите по экрану для прокрутки списка доступных языков.



- Нажмите на нужный язык.



Нажатие < позволяет вернуться к предыдущей экранной странице.

### 2. ВЫБОР РЕЖИМА НАСТРОЕК

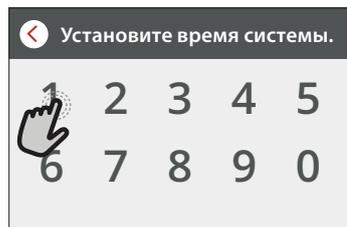
После выбора языка дисплей предлагает выбрать «ДЕМОРЕЖИМ ДЛЯ МАГАЗИНА» (для торговых организаций, строго в демонстрационных целях) или продолжить, нажав «ДАЛЕЕ».



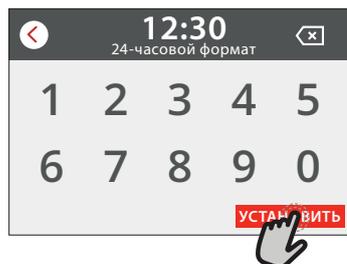
## . УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ И ДАТЫ

При подключении духовки к вашей домашней сети время и дата будут установлены автоматически. В противном случае это потребует сделать вручную

- Для установки времени нажмите нужные цифры.



- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.



После установки времени потребуется установить дату.

- Для установки даты нажмите нужные цифры.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ» для подтверждения.

## 4. УСТАНОВИТЕ УРОВЕНЬ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ

В заводских настройках духового шкафа установлен уровень потребляемой мощности, совместимый с домашними электросетями с номинальной мощностью более 3 кВт (16 ампер): Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, уменьшите данное значение (13 А).

- Нажмите значение справа для выбора мощности.



- Нажмите «ОК» для завершения начальной настройки.



## 5. ПРОГРЕВ ДУХОВКИ

Новая печь может являться источником запахов, связанных с процессом производства: это нормальное явление.

Перед началом приготовления блюд рекомендуется прогреть пустой духовой шкаф для удаления возможных остаточных запахов. Снимите с духового шкафа защитный картон и прозрачную пленку, выньте все принадлежности. Прогрейте духовку при температуре 200 °С в течение примерно одного часа.

После первого использования печи рекомендуется проветрить помещение.

# ПОВСЕДНЕВНАЯ ЭКСПЛУАТАЦИЯ

## 1. ВЫБОР РЕЖИМА

- Для включения духовки нажмите  или прикоснитесь к экрану в любом месте. Дисплей позволяет выбрать ручной режим и режимы CookAssist.
- Нажмите на нужную вам функцию, чтобы перейти в соответствующее меню.



- Прокрутите список вверх или вниз до нужного места.



- Выберите нужную функцию, прикоснувшись к ней.



## 2. ЗАДАЙТЕ РУЧНЫЕ ФУНКЦИИ

После того как режим будет выбран, вы можете изменить его настройки. На дисплей будут выводиться настраиваемые параметры.

### ТЕМПЕРАТУРА / УРОВЕНЬ ГРИЛЯ

- Прокрутите предложенные значения и выберите нужное.



Если функция предусматривает такую возможность, можно прикоснуться к  для активации прогрева.



### ДЛИТЕЛЬНОСТЬ

Длительность приготовления можно не устанавливать, если вы собираетесь готовить в ручном режиме. Во временном режиме духовка работает в течение установленного вами времени. В конце установленного времени приготовление автоматически останавливается.

- Для задания длительности нажмите «Задать время приготовления».



- Для установки времени приготовления нажмите нужные цифры.



- Нажмите «ДАЛЕЕ» для подтверждения.

## 3. НАСТРОЙТЕ РЕЖИМЫ COOKASSIST

Режимы COOKASSIST позволяют готовить разнообразные блюда, выбранные из предложенного списка. Большинство настроек приготовления выбирается прибором автоматически для получения наилучших результатов.

- Выберите рецепт из списка.

Режимы отображаются по категориям блюд в меню «ФУНКЦИЯ COOKASSIST» (см. соответствующие таблицы) и по свойствам рецептов в меню «COOKASSIST PRO».

- После выбора режима просто укажите характеристику планируемого блюда (количество, массу и т. д.) для получения наилучших результатов.
- Следуйте инструкциям на экране, помогающим вам в процессе приготовления пищи.

#### 4. УСТАНОВКА ОТЛОЖЕННОГО ЗАПУСКА

Можно отложить приготовление перед запуском режима: Режим запустится в предварительно выбранное время.

- Нажмите "ЗАДЕРЖКА", чтобы установить желаемое время запуска.



- После задания нужной отсрочки нажмите «START DELAY» для запуска времени ожидания.
- Поместите продукт в духовой шкаф и закройте дверцу: Процесс приготовления запускается автоматически по истечении рассчитанного периода времени.

Установка отложенного старта отменяет стадию предварительного разогрева духового шкафа: Поскольку духовка выходит на необходимую температуру постепенно, время приготовления окажется немного длиннее, чем указано в таблице приготовления.

- Чтобы начать приготовление сразу же и отменить заданную задержку, нажмите .

#### 5. ЗАПУСК РЕЖИМА

- После выбора настроек нажмите «НАЧАЛО» для активации режима.

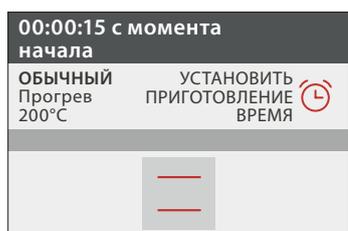
Установленные значения можно изменить в любой момент во время приготовления, нажав на соответствующее значение.

Если духовка нагрелась, но режим требует специальной максимальной температуры, на дисплее появляется соответствующее сообщение.

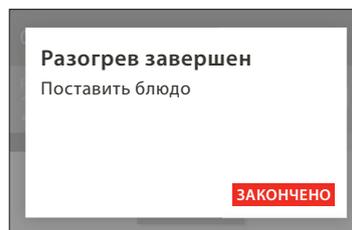
- Нажмите , чтобы остановить выполнение функции в любое время, или нажмите на значение продолжительности, а затем выберите «СТОП».

#### 6. ПРОГРЕВ

После запуска режима на дисплее появляется сообщение о том, что духовой шкаф находится в фазе предварительного разогрева (при условии предварительной активации).



В момент ее завершения подается звуковой сигнал и на дисплее появляется сообщение о том, что духовка достигла заданной температуры.



- Откройте дверцу.
- Поместите продукт в духовку.
- Закройте дверцу и приготовление начнется автоматически.

помещение блюда в духовой шкаф до завершения прогрева может ухудшить результат приготовления.

При открывании дверцы в фазе предварительного разогрева работа духового шкафа приостанавливается. Во времени приготовления не учитывается стадия предварительного прогрева.

#### 7. ПРИОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В некоторых режимах COOKASSIST необходимо переворачивать продукт во время приготовления. При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Откройте дверцу.
- Выполните действие, указанное на дисплее.
- Закройте дверцу и нажмите «ГОТОВО» для возобновления приготовления.

Перед завершением приготовления духовка может предложить вам проверить готовность блюда аналогичным образом.

При этом раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается действие, которое должно быть выполнено.

- Попробуйте блюдо.
- Закройте дверцу и приготовление начнется автоматически.

#### 8. ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

О завершении приготовления уведомит звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее.

В некоторых режимах по завершении приготовления можно дополнительно подрумянить блюдо, увеличив время приготовления или сохранив режим в избранное.



- Нажмите  для сохранения в избранное.
- Выберите «Доп.подрумян.» для запуска цикла подрумянивания длительностью пять минут.
- Нажмите  для сохранения продленного приготовления.

## 9. ЛЮБИМЫЕ БЛЮДА

Режим «Избранное» сохраняет настройки духовки для вашего любимого рецепта.

Духовка автоматически распознает наиболее часто используемые режимы.

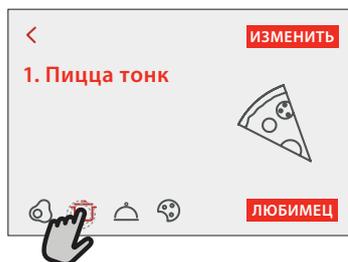
После определенного количества использований вам будет предложено добавить режим в избранное.

### КАК СОХРАНИТЬ РЕЖИМ

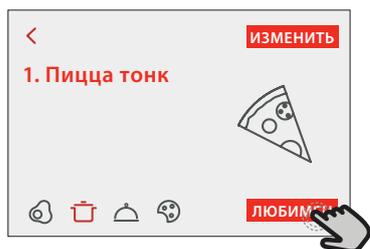
По завершении режима нажмите , если хотите сохранить его в избранное. Это позволит вам быстро использовать его в будущем с теми же настройками.

Дисплей позволяет сохранить режим, показывая до 4 избранных времен приема пищи, включая завтрак, обед, полдник и ужин.

- Нажмите значки для выбора, по меньшей мере, одного времени.



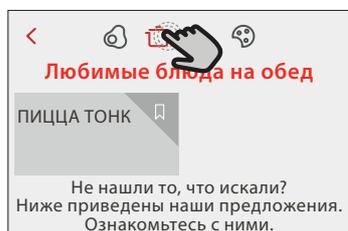
- Нажмите «СОХРАНИТЬ В «ИЗБРАННОЕ»» для сохранения режима.



### ПОСЛЕ СОХРАНЕНИЯ

Для просмотра меню избранного нажмите : режимы классифицируются по различным временам приема пищи, допускается несколько предложений.

- Нажмите значок времени приема пищи для просмотра соответствующих списков



- Прокрутите предложенный список.
- Нажмите нужный рецепт или режим.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска цикла приготовления.

### ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК

На экранной странице «Настройки» можно добавить изображение или название любимого рецепта для его внесения в свое избранное.

- Выберите режим, который нужно изменить.
- Нажмите «ИЗМЕНИТЬ».

- Выберите признак, который нужно изменить.
- Нажмите «ДАЛЕЕ»: На дисплее отобразятся новые признаки.
- Нажмите «СОХРАНИТЬ» для подтверждения сделанных изменений.

На экранной странице «Избранное» можно также удалить сохраненные режимы:

- Нажмите  в режиме.
- Нажмите «УДАЛИТЬ».

Также можно настроить время, в которое показываются различные блюда:

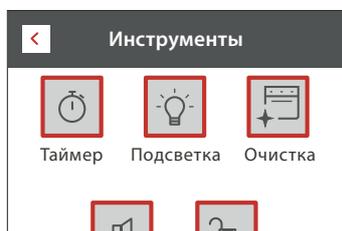
- Нажмите .
- Выберите  «Настройки».
- Выберите «Время и дата».
- Нажмите «Время ваших приемов пищи».
- Прокрутите список и нажмите на соответствующее время.
- Нажмите на соответствующее время приема пищи, чтобы изменить его.

Один период времени можно комбинировать только с одним приемом пищи.

## 10. ИНСТРУМЕНТЫ

Нажмите , чтобы открыть меню «Инструменты» в любое время.

Это меню позволяет выбрать одну из нескольких опций и тем самым изменить параметры или настройки раздела «Настройки» своего прибора или дисплея.



### ТАЙМЕР

Этот режим можно включить в режиме приготовления или отдельно для отсчета времени.

После запуска таймер будет отсчитывать время независимо, никак не влияя на работу режима. Выбор и запуск режимов приготовления возможен без отключения работающего таймера.

Таймер продолжит обратный отсчет в правом верхнем углу экранной страницы.

Для сброса или изменения настройки кухонного таймера:

- Нажмите .
- Прикоснитесь к .

При завершении обратного отсчета времени раздается звуковой сигнал, а затем на дисплее появляется соответствующая индикация.

- Нажмите «ОТКАЗАТЬСЯ», чтобы отменить таймер.
- Нажмите «УСТАНОВИТЬ НОВЫЙ ТАЙМЕР» для установки нового таймера.



## ПОДСВЕТКА

Включение/выключение подсветки духовки.



## ЧИСТКА

Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».

Старайтесь не открывать дверцу печи во время выполнения цикла очистки: это ведет к выходу водяного пара, что отрицательно сказывается на конечном результате очистки.

- Перед запуском режима очистки выньте из духового шкафа все принадлежности.
- Налейте 200 мл питьевой воды на дно духовки.
- Нажмите «НАЧАЛО» для запуска режима очистки.

После выбора цикла можно отложить запуск автоматической очистки. Нажмите «ЗАДЕРЖКА» для задания времени окончания, как указано в соответствующем разделе.



## ДРЕНАЖ

Режим слива предназначен для слива воды во избежание ее застаивания в резервуаре. Рекомендуется выполнять слив при каждом использовании духовки.



В любом случае, после определенного количества циклов приготовления слив воды обязателен; пока он не будет выполнен, функция пара будет заблокирована.

После выбора или отображения на дисплее функции «Слив» запустите функцию и выполните указанные действия: откройте дверцу и поставьте большую емкость под слив, расположенный в правом нижнем углу панели. После запуска слива не вынимайте емкость, пока операция не будет завершена.

Если требуется полное опорожнение емкости, на дисплее появляется соответствующее указание.

Примечание: слив можно осуществлять не ранее, чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней загрузки блюда). В течение времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: «ОЧЕНЬ ГОРЯЧАЯ ВОДА» до тех пор, пока температура не снизится. Когда температура достаточно снизится, можно будет продолжить, нажав кнопку «ПРОДОЛЖИТЬ».

Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

Режим слива предназначен для слива воды во избежание ее застаивания в резервуаре. Рекомендуется выполнять слив при каждом использовании духовки. Заливайте или сливайте воду при появлении запроса на дисплее.



## УДАЛ. НАКИПИ

При регулярном использовании этот специальный режим позволяет сохранить парогенератор и паровой контур в идеальном состоянии.

Режим включает несколько фаз: слив воды, удаление накипи, ополаскивание. После активации режима последовательно выполните все указания на дисплее.

Средняя продолжительность выполнения функции составляет около 190 минут.

Примечание: если остановить функцию, весь цикл удаления накипи необходимо будет повторить.

### » СЛИВ

Перед удалением накипи необходимо опорожнить резервуар: чтобы выполнить операцию оптимальным образом, соблюдайте последовательность действий, описанную в соответствующем разделе.

Примечание: слив можно осуществлять не ранее, чем через 4 часа после последнего цикла приготовления (или последней загрузки блюда). В течение времени ожидания на дисплее будет отображаться следующее сообщение: «ОЧЕНЬ ГОРЯЧАЯ ВОДА» до тех пор, пока температура не снизится. Когда температура достаточно снизится, можно будет продолжить, нажав кнопку «ПРОДОЛЖИТЬ». Кувшин должен быть объемом не менее 2 литров.

### » УДАЛЕНИЕ НАКИПИ

Для оптимального удаления накипи рекомендуется залить в резервуар раствор, который можно приобрести в сервисном центре. По завершении удаления накипи необходимо опорожнить резервуар.

### » ПОЛОСКАНИЕ

Для очистки резервуара и парового контура необходимо выполнить цикл полоскания. Залейте в резервуар питьевую воду до появления «ПОЛНАЯ ЕМКОСТЬ» на дисплее, после чего запустите полоскание. В заключение дисплей предложит повторить эту фазу, выполнив слив и полоскание. Не выключайте духовку до завершения всех этапов режима.

Во время процедуры очистки запуск режимов приготовления невозможен.

Примечание: сообщение о необходимости регулярного выполнения этой операции отображается на дисплее.

Заливайте или сливайте воду при появлении запроса на дисплее.



## БЕЗ ЗВУКА

Нажмите значок для отключения или включения всех звуков и сигналов.



## БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИЯ

«Блок.» позволяет заблокировать кнопки на сенсорной панели, что исключает их случайное нажатие.

Включение блокировки:

- Нажмите значок  .

Выключение блокировки:

- Прикоснитесь к дисплею.
- Проведите по отображенному сообщению.





## ДРУГИЕ РЕЖИМЫ

Выбор режима «Шабат» и доступ к энергопотреблению.

Режим «Шаббат» поддерживает духовой шкаф в режиме выпекания до отключения. Режим «Шаббат» использует стандартный режим. Все прочие циклы приготовления и очистки отключены. Звуки не раздаются, а на дисплее не отображается изменение температуры. Если дверцу духовки открыть или закрыть, свет в духовке не включится или выключится, а нагревательные элементы не включатся или выключатся немедленно.

Для отключения и выхода из режима «Шаббат» нажмите  или , затем нажмите и удерживайте экран дисплея в течение 3 секунд.



## НАСТРОЙКИ

Переключение нескольких настроек духовки.



## ИНФОРМАЦИЯ

Выключение «Деморежима», сброс настроек прибора и получение дополнительной информации о приборе.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

### КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦАМИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Перечень таблиц: рецепты блюд, нужен ли прогрев, температура (°C), уровень гриля, время приготовления (мин.), принадлежности и уровень, рекомендуемые для приготовления.

Указанное время приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в духовой шкаф. Время предварительного разогрева (если он предусмотрен) не учитывается.

Значения температуры и длительности приготовления являются ориентировочными и зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям.

#### ОБЫЧНЫЙ

Нагревательные элементы в верхней и нижней части рабочей камеры равномерно нагревают внутреннюю поверхность духовки.

Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпекания пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень.

Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.

Эта функция лучше всего подходит для приготовления нежной выпечки на одном уровне.

Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. При использовании противней, входящих в комплект поставки, выньте из рабочей камеры любые другие аксессуары, которые вы не используете, чтобы достичь оптимальных результатов приготовления и сэкономить электроэнергию.

Используйте входящие в комплект принадлежности. Отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Вы также можете использовать посуду из жаропрочного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит, пирог готов.

При использовании формы для выпечки с антипригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.

Если в процессе приготовления пирог «опадает», то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.

Рыба готова, если спинной плавник легко отрывается. Начните с выбора самой низкой указанной температуры, даже при приготовлении крупной рыбы. Общее правило: чем больше рыба, тем ниже должна быть температура и, следовательно, тем дольше должно быть время приготовления.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт	Да	170	30 - 50	
Печенье / песочное печенье	Да	150	20 - 40	
Сладкие пирожные / маффин	Да	170	20 - 40	
Пирожные из заварного теста	Да	180 - 200	30 - 40	
Меренги	Да	90	110 - 150	
Хлеб / пицца / фокачча	Да	190 - 250	15 - 50	
Замороженная пицца	Да	250	10 - 15	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

  
Решетка

  
Противень или форма на решетке

  
Поддон / вставной противень или противень на решетке

  
Поддон / противень

  
Поддон с 500 мл воды

Волованы / пироги из слоеного теста	Да	190 - 200	20 - 30	
Лазанья / фланы / макаронная запеканка / каннелони	Да	190 - 200	45 - 65	
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг	Да	190 - 200	80 - 110	
Курица / кролик / утка 1 кг	Да	200 - 230	50 - 100	
Индейка / гусь 3 кг	Да	190 - 200	80 - 130	
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)	Да	180 - 200	40 - 60	

## ГРИЛЬ

Верхний нагревательный элемент позволяет достичь оптимальных результатов при приготовлении на гриле. Размещайте приготавливаемое блюдо на 4-м или 5-м уровне. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Установите поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около 500 мл питьевой воды. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.

Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления.

Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните блюдо в середине процесса приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него пол-литра питьевой воды. При необходимости долейте воды.

Рецепт	Прогрев	Уровень гриля	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Тосты	-	3 (высок.)	3 - 6	5 
Рыба, филе / кусками	-	2 (Средн.)	20 - 30	4  
Колбаски / шашлыки / ребрышки / гамбургеры	-	2-3 (Средн. - Высок.)	15 - 30	5  

## ТУРБО-ГРИЛЬ

В этом режиме одновременно активируются верхний нагревательный элемент и вентилятор. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Установите поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около 500 мл питьевой воды. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. В процессе приготовления дверца духового шкафа должна оставаться закрытой. Переверните продукт по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Рецепт	Прогрев	Уровень гриля	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Запеченная курица, 1-1,3 кг	-	2 (Средн.)	55 - 70	2  
Баранья нога / рулька	-	2 (Средн.)	60 - 90	3 
Запеченный картофель	-	2 (Средн.)	35 - 55	3 
Овощной гратен	-	3 (высок.)	10 - 25	3 

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

  
Решетка

  
Противень или форма на решетке

  
Поддон / вставной противень или противень на решетке

  
Поддон / противень

  
Поддон с 500 мл воды

## КОНВЕКЦИЯ

Одновременно активируются круглый нагревательный элемент и вентилятор. Вентилятор на задней стенке равномерно распределяет горячий воздух внутри духового шкафа.

В режиме «Конвекция» можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи), на разных уровнях духового шкафа. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

При приготовлении только на одном уровне используйте 4-й уровень, при приготовлении на двух уровнях — 1-й и 4-й уровни, при приготовлении на трех уровнях — 1-й, 3-й и 5-й уровни. Всегда ставьте формы на решетку. Прогрейте духовой шкаф перед началом приготовления.

Для получения равномерного подрумянивания убедитесь, что все порции имеют одинаковую толщину.

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги из дрожжевого теста / бисквитный торт	Да	170	30 - 50	
	Да	160	30 - 50	 
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	Да	160 - 200	35 - 90	 
	Да	140	30 - 50	
Печенье / песочное печенье	Да	140	30 - 50	 
	Да	135	40 - 60	  
	Да	150	30 - 50	
Сладкие пирожные / маффин	Да	150	30 - 50	 
	Да	150	40 - 60	  
Пирожные из заварного теста	Да	180 - 190	35 - 45	 
	Да	180 - 190	35 - 45 *	  
Меренги	Да	90	130 - 150	 
	Да	90	140 - 160 *	  
Хлеб / пицца / фокачча	Да	190 - 230	20 - 50	 
Пицца (на тонком тесте, на толстом тесте, фокачча)	Да	220 - 240	25 - 50 *	  
	Да	250	10 - 20	 
Замороженная пицца	Да	220 - 240	15 - 30	  
	Да	180 - 190	45 - 60	 
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, киш)	Да	180 - 190	45 - 70 *	  
	Да	180 - 190	20 - 40	 
Волованы / пироги из слоеного теста	Да	180 - 190	20 - 40 *	  
	Да	200	50 - 100 *	 
Мясо и картофель	Да	200	45 - 100 *	 
Рыба и овощи	Да	180	30 - 50 *	 

\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

## MULTICOOKING

Рецепт	Блюдо	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Печенье	Печенье	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Пироги	Пироги	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Круглая пицца	Круглая пицца	Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Комплексный обед: Фруктовый пирог (уровень 5) жареные овощи (уровень 4) лазанья (уровень 2) нарезанное мясо (уровень 1)	Cook 4 меню	Да	190	40 - 120	5 4 2 1

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Используйте этот режим для приготовления несладких и овощных пирогов или десертов с жидкой начинкой, таких как чизкейки или фруктовые пироги.

Также идеально подходит для приготовления пищи с высоким содержанием воды. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всему духовому шкафу. Это помогает поддерживать постоянную температуру и готовить хлеб более

равномерно, с хрустящей корочкой и нежным мякишем.

Используйте 2-й или 3-й уровень. Дождитесь завершения предварительного разогрева перед тем, как помещать пищу в духовку.

Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежности
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)	Да	160 - 200	30 - 85	3
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)	Да	180 - 190	45 - 55	3
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)	Да	180 - 200	50 - 60	2

## ЧИСТЫЙ ПАР

Рецепт	Прогрив	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежность	
Свежие овощи (целиком)	-	100	30 - 80	2	1
Свежие овощи (кусочки)	-	100	15 - 40	2	1
Заморожен. овощи	-	100	20 - 40	2	1
Рыба целиком	-	90	40 - 50	2	1
Рыбное филе	-	90	20 - 30	2	1
Куриное филе	-	100	15 - 50	2	1
Яйца	-	100	10 - 30	2	1
Фрукты (целиком)	-	100	15 - 45	2	1
Фрукты (кусочки)	-	100	10 - 30	2	1

## КОНВЕКЦИЯ + ПАР

Рецепт	Уровень пара	Прогрив	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежность
Песочное печенье / печенье	НИЗК	-	140 - 150	35 - 55	3
	НИЗК	-	140	30 - 50	4 1
	НИЗК	-	140	40 - 60	5 3 1
Сладкие пирожные / маффины	НИЗК	-	160 - 170	30 - 40	3
	НИЗК	-	150	30 - 50	4 1
	НИЗК	-	150	40 - 60	5 3 1
Пироги из дрожжевого теста	НИЗК	-	170 - 180	40 - 60	2
Бисквитный торт	НИЗК	-	160 - 170	30 - 40	2
ФОКАЧЧА	НИЗК	-	200 - 220	20 - 40	3
Батон	НИЗК	-	170 - 180	70 - 100	3
Булочки	НИЗК	-	200 - 220	30 - 50	3
Багет	НИЗК	-	200 - 220	30 - 50	3
Запеченный картофель	СРЕДН	-	200 - 220	50 - 70	3
Телятина / Говядина / Свинина 1 кг	СРЕДН	-	180 - 200	60 - 100	3
Телятина / Говядина / Свинина (кусочками)	СРЕДН	-	160 - 180	60 - 80	3
Ростбиф с кровью 1 кг	СРЕДН	-	200 - 220	40 - 50	3
Ростбиф с кровью 2 кг	СРЕДН	-	200	55 - 65	3
Баранья нога	СРЕДН	-	180 - 200	65 - 75	3
Тушеные свиные ножки	СРЕДН	-	160 - 180	85 - 100	3
Курица / цесарка / утка 1 - 1,5 кг	СРЕДН	-	200 - 220	50 - 70	3
Курица / цесарка / утка (кусочками)	СРЕДН	-	200 - 220	55 - 65	3
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)	СРЕДН	-	180 - 200	25 - 40	3
Рыбное филе	ВЫСОК	-	180 - 200	15 - 30	3

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


  
Решетка


  
Противень или форма на решетке


  
Поддон / вставной противень или противень на решетке


  
Поддон / противень


  
Поддон с 500 мл воды

## БОЛЬШАЯ ПОРЦИЯ

Эта функция очень полезна при приготовлении больших кусков мяса (более 2,5 кг). Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Время от времени поливайте мясо соком во избежание пересушивания.

Используйте 1-й или 2-й уровень в зависимости от величины куска мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется.

При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.

Если мясо слишком постное, добавьте немного жидкости или, например, сбрызните его жиром или накройте кусочками бекона.

При переворачивании жаркого убедитесь, что изначально положили его кожей вниз.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежность
Жареная свинина с хрустящей корочкой, 2 кг	-	170	110 - 150	2

## КОНВЕКЦИЯ ЭКО

Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

Рецепт	Прогрев	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Уровень и принадлежность
Фаршированное мясо	-	200	80 - 120 *	3
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)	-	200	50 - 100 *	3

\* Время указано приблизительно: блюдо можно вынуть из духовки позже или раньше в зависимости от ваших личных предпочтений.

## ПОДЪЕМ ТЕСТА

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время поднятия теста в этом режиме составляет примерно треть от времени, необходимого для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C).

Время, необходимое для подъема 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

## СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА

Функция «Сохранение тепла» позволяет поддерживать готовые блюда горячими. Это предотвращает образование конденсата и исключает необходимость очистки камеры духового шкафа.

Не рекомендуется поддерживать готовые блюда горячими более двух часов.

Помните, что некоторые продукты продолжают готовиться, пока находятся в тепле: при необходимости накройте их, чтобы предотвратить высыхание.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если перемешивать их в процессе размораживания. Когда продукт частично оттаял, отделите куски друг от друга: отдельные куски размораживаются быстрее.


**ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ COOKASSIST**

Рецепт		Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежности		
Запекалки / паста	Свежая лазанья	500-3000 г	-	2		
	Замороженная лазанья	500-3000 г	-	2		
Рис и крупы	Рис 	Белый рис	100 - 500 г	-	2	1 
		Бурый рис	100 - 500 г	-	2	1 
		Цельнозерновой рис	100 - 500 г	-	2	1 
	Семена и крупы 	Киноа	100-300 г	-	2	1 
		Пшено	100-300 г	-	2	1 
		Полба	100-300 г	-	2	1 
		Ячмень	100-300 г	-	2	1 
Meat (Мясо)	Говядина	Ростбиф	600-2000 г	-	3	
		Гамбургер	1,5 - 3 см	3/5	5	
	Свинина	Свинина	600-2500 г	-	3	
		Свиные ребрышки	одна решетка	2/3	5	4 
	Запеченная курица	Жареная Курица	600-3000 г	-	2	
		Куриное филе / грудка	1-5 см	2/3s	5	
	Мясо на пару 	Куриное филе	1-5 см	-	2	1 
		Филе индейки	1-5 см	-	2	1 
	Мясные блюда	Кебаб	одна решетка	1/2	5	4 
		Колбасы и сосиски	1,5 - 4 см	2/3	5	4 

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


  
Решетка


  
Противень или форма на решетке


  
Поддон / вставной противень или противень на решетке


  
Поддон / противень


  
Поддон с 500 мл воды

Рецепт		Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлежность			
Рыба и морепродукты	Запеченное филе и стейки	Рыбное филе/стейки	0,5 - 2,5 см	-	5		
		Замороженное филе	0,5 - 2,5 см	-	4		
	Филе и стейки на пару 🍷	Рыбное филе/стейки	0,5 - 2,5 см	-	2	1	
		Замороженное филе	0,5 - 2,5 см	-	2	1	
	Морепродукты на гриле	Гратен из морских гребешков	один противень	-	4		
		Гратен из мидий	один противень	-	4		
		Креветки	один противень	-	4	3	
		Королевские креветки	один противень	-	4	3	
	Морепродукты на пару 🍷	Гратен из морских гребешков	500 - 1000 г	-	2	1	
		Мидии	500-3000 г	-	2	1	
		Креветки	100 - 1000 г	-	2	1	
		Королевские креветки	500-1500 г	-	2	1	
		Кальмары	100 - 500 г	-	2	1	
		Осьминог	500-2000 г	-	2	1	
	Овощи	Запеченные овощи	Картофель - свежий	500-1500 г	-	3	
			Фаршированные овощи	100 - 500 г	-	3	
Прочие овощи			500-1500 г	-	3		
Гратен из овощей		Картофель	один противень	-	3		
		Помидоры	один противень	-	3		
		Перцы	один противень	-	3		
		Брокколи	один противень	-	3		
		Цветная капуста	один противень	-	3		
		Прочее	один противень	-	3		
Свежие овощи на пару 🍷		Картофель целый	50 - 500 г	-	2	1	
		Картофель мелкий / кусочки	один противень	-	2	1	
		Горох	200 - 2500 г	-	2	1	
		Брокколи	200-3000 г	-	2	1	
		Цветная капуста	200-3000 г	-	2	1	
Заморожен. овощи на пару 🍷		Горох	200-3000 г	-	2	1	

Рецепт		Рекомендуемое количество	Поворот (время приготовления)	Уровень и принадлеж-ности
Фрукты	Фрукты на пару 🍷	Целиком	100-400 г	- 2 1
		Кусочки	500-3000 г	- 2 1
Торты и пирожные	Бисквит в форме	500-1200 г	-	2 3
	Печенье	200 - 600 г	-	3
	Круассаны	один противень *	-	3
	Заварные пирожные	один противень *	-	3
	Пирог в форме	один противень	-	3 3
	Штрудель	400-1600 г	-	3
	Пирог с фруктовой начинкой	500-2000 г	-	2 3
Несладкие пироги		800-1200 г	-	2 3
Хлеб	Булочки 🍷	по 60-150 г	-	3
	Хлеб для сэндвичей в форме 🍷	по 400 - 600 г	-	2 3
	Большой хлеб 🍷	700-2000 г	-	2
	Багеты 🍷	по 200-300 г	-	3
Pizza (Пицца)	Заморожен	1-4 слоя *	-	2 4 1 5 3 1
				5 4 2 1
	Тонкое тесто	круглый противень *	-	2
	Толстое тесто	круглый противень *	-	2

ПРИНАДЛЕЖ-НОСТИ

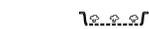
  
 Решетка

  
 Противень или форма на решетке

  
 Поддон / вставной противень или противень на решетке

  
 Поддон / противень

  
 Поддон с 500 мл воды

  
 Перфорированный противень

# ОЧИСТКА И УХОД

Перед началом любых действий по очистке и уходу дайте духовому шкафу остыть. Не используйте пароочистители.

Не используйте абразивные губки, стальные мочалки, агрессивные и абразивные моющие средства, так как они могут повредить поверхности прибора.

Наденьте защитные перчатки. Отключите духовой шкаф от электросети перед выполнением любых действий по обслуживанию.

## ВНЕШНИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- Протирайте поверхности прибора влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте несколько капель моющего средства с нейтральным pH. После очистки протрите сухой салфеткой.
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность прибора немедленно протрите его влажной салфеткой из микрофибры.

## ВНУТРЕННИЕ ПОВЕРХНОСТИ

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее, желательно пока она еще теплая, от отложений и пятен, образующихся при приготовлении пищи. Для удаления конденсата, возникающего в результате приготовления продуктов с большим содержанием воды, дождитесь полного охлаждения духовки, а затем протрите ее стенки салфеткой или губкой.

- Для наилучшей очистки внутренних поверхностей используйте режим «Очистка».
- Для очистки стекла дверцы пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами.
- Для удобства очистки дверцу духового шкафа можно снять.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде со средством для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками. Остатки пищи удаляются с помощью щетки или губки.

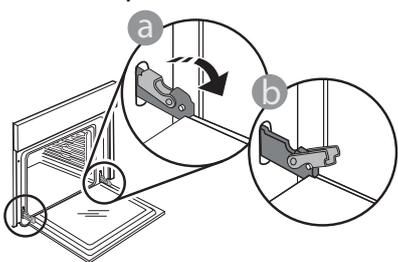
## РЕЗЕРВУАР

Чтобы обеспечить оптимальную работу печи и предотвратить образование известковых отложений, регулярно используйте режимы «Слив» и «Удаление накипи».

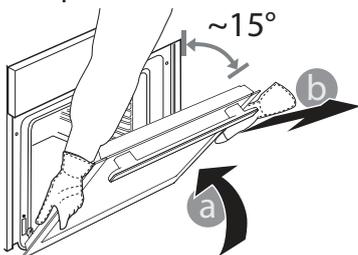
Если режим с паром не использовался в течение длительного времени, настоятельно рекомендуется запустить цикл приготовления с паром при пустом духовом шкафу и полностью заполненном резервуаре.

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ

- Для снятия дверцы полностью откройте ее и откиньте фиксаторы в положение разблокировки.

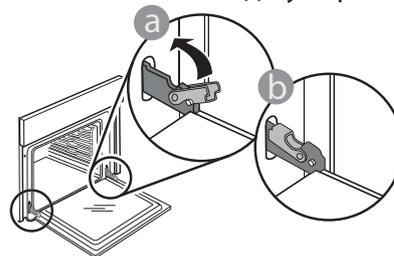


- Прикройте дверцу, насколько это возможно. Надежно захватите дверцу обеими руками (не за ручку). Снимите дверцу, одновременно закрывая и смещая ее вверх. Положите дверцу на мягкую поверхность.

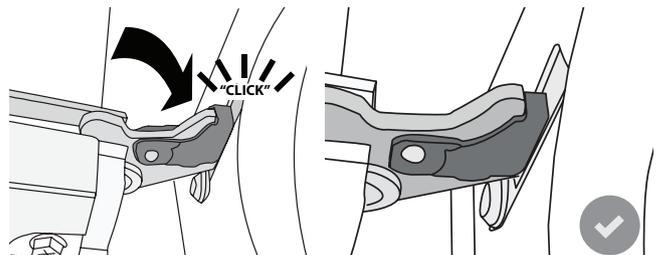


Для установки дверцы поднесите ее к духовке, совместите крюки петель с гнездами и вставьте верхние части петель в гнезда.

- Опустите дверцу, а затем полностью откройте ее. Поверните фиксаторы в исходное положение: вниз до упора.



Слегка надавите на фиксаторы, чтобы убедиться, что они заняли правильное положение.



- Закройте дверцу и убедитесь, что она находится в одной плоскости с панелью управления. Если это не так, повторите приведенные выше шаги:

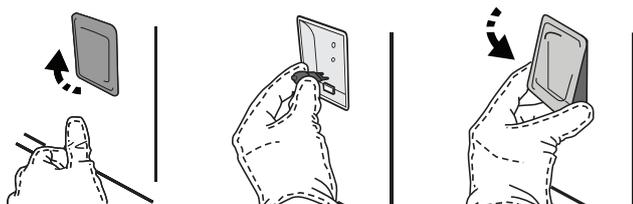
### ЗАМЕНА ЛАМПЫ

1. Отключите духовой шкаф от электросети.
2. Выньте держатели полок.
3. Снимите плафон лампочки.
4. Замените лампу.
5. Установите на место плафон и плотно прижмите его, чтобы он зафиксировался со щелчком.
6. Установите на место держатели полок.
7. Снова подключите печь к источнику напряжения.

Неправильно установленная дверца может быть повреждена.

Примечание: используйте только галогенные лампы 20-40Вт/230 В перем. тока, тип G9, T300°C. Лампа, используемая в изделии, предназначена для бытовых приборов и не подходит для освещения помещений (Регламент ЕС 244/2009). Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к повреждению лампы. Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.



# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Неисправность	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не работает.	Отключение электричества. Прибор отсоединен от электросети.	Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовой шкаф включен в сеть. Выключите и снова включите духовой шкаф и проверьте, не исчезла ли неисправность.
На дисплее отображается буква «F», за которой следует некоторое число или буква.	Неисправность духового шкафа.	Обратитесь в ближайший Сервисный центр. Сообщите число, следующее за буквой «F». Нажмите  , прикоснитесь к  и затем выберите «Factory Reset». Все сохраненные настройки будут сброшены.
Питание устройства отключается.	Неправильный уровень мощности.	Убедитесь, что мощность вашей домашней сети не ниже 3 кВт. Если это не так, снизьте мощность до 13 А. Чтобы изменить это значение, нажмите  , выберите  «Другие режимы» и затем выберите «Энергопотребление».
Режим недоступен в деморежиме.	Работает деморежим.	Нажмите  , прикоснитесь к  «Информация», после чего выберите «Деморежим для магазина» для выхода.
Дверца не открывается.	Выполняется цикл самоочистки.	Дождитесь завершения цикла и охлаждения духовки.
Во время приготовления пар выходит из контейнера.	Низкий уровень воды в емкости.	Добавьте стакан питьевой воды.

**WWW.FRANKE.COM**

© Franke Technology and Trademark Ltd, Switzerland

## ПОМОЩЬ

При возникновении проблем во время эксплуатации обратитесь в центр технического обслуживания Franke.

Не пользуйтесь услугами неавторизованных мастерских.

**Укажите:**

- тип неисправности;
- модель прибора (артикул/код);
- сервисный номер (S.N.) на паспортной табличке, расположенной на правом торце духовой камеры (видна при открытой дверце духового шкафа).

При обращении в наш сервисный центр укажите коды, указанные на паспортной табличке вашего прибора.

