

# **Встроенный духовой шкаф с функцией пара**









**Руководство по эксплуатации**

**Built-in oven  
steam assisted**

**User manual**


**SLB EY/EL/EG/EE  
6448**





**RU**

<b>1. Важные предупреждения о безопасности</b> 	<b>4</b>
▪ Общие предупреждения .....	4
▪ Опасность поражения электрическим током .....	5
▪ Риск получения травмы .....	6
▪ Цель использования .....	6
<b>2. Защита окружающей среды</b> 	<b>7</b>
▪ Экономия энергии .....	7
▪ Соответствие директиве АЕЕЕ и утилизация отходов изделия .....	8
▪ Технические характеристики .....	8
<b>3. Устройство прибора</b> 	<b>9</b>
▪ Общий обзор .....	9
▪ Панель управления .....	10
▪ Режимы и функции нагрева .....	11
<b>4. Эксплуатация духовки</b> 	<b>12</b>
▪ Первое использование .....	13
▪ Настройка часов .....	13
▪ Первое включение .....	14
▪ Ежедневное использование .....	14
▪ Использование цифрового таймера .....	15
▪ Настройка будильника .....	18
<b>5. Аксессуары</b> 	<b>20</b>
▪ Использование аксессуаров .....	21
<b>6. Готовка на пару</b> .....	<b>23</b>
<b>7. Советы по приготовлению</b> 	<b>24</b>
<b>8. Уход и очистка</b> 	<b>28</b>
▪ Функция очистки паром.....	28
▪ Снятие и установка дверцы духовки .....	29
▪ Снятие и установка стеклянных панелей .....	30
▪ Снятие и установка полки-решетки .....	31
▪ Замена лампы в духовом шкафу .....	32
<b>9. Устранение неисправностей</b> 	<b>32</b>

## **Благодарим Вас за выбор нашего продукта!**

Данное руководство пользователя содержит важную информацию о безопасности и инструкции, которые помогут Вам в эксплуатации и обслуживании вашего прибора. Прочитайте данное руководство пользователя перед использованием устройства и сохраните эту книгу для дальнейшего использования.

 Данное руководство по эксплуатации было подготовлено сразу для нескольких моделей. Некоторые из указанных функций могут быть недоступны на вашем устройстве.

Знак	Значение
	Важная информация
	Предупреждение - Внимание
	Опасность поражения электрическим током
	Опасность возникновения пожара

# 1.Важные предупреждения о безопасности

**Перед монтажом и использованием устройства внимательно прочтите руководство. В случае установки не специалистом и неправильного использования, гарантия на устройство не распространяется.**

## **Общие предупреждения**

- Следуйте инструкциям по безопасности.
- Прочтите также другие документы, прилагаемые к устройству.
- Руководство по эксплуатации может подходить для нескольких моделей.
- Храните его в легкодоступном месте для дальнейшего обращения.
- Перед установкой, обслуживанием и ремонтом отключите все электрические соединения.
- Если на панели или крышке вашего устройства есть защитный желатин, удалите его.
- Не используйте устройство, если оно повреждено.
- Дети в возрасте до 8 лет и домашние животные не должны находиться рядом во время и после использования.
- Детям до 8 лет опасно прикасаться к устройству и пользоваться им без надзора взрослых.
- Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте и утилизируйте их соответствующим способом.
- Не допускайте контакта пакета с влагопоглотителем со ртом. Держите подальше от детей.
- Дети не должны выполнять обслуживание и очистку устройства без присмотра взрослых.
- Устройство предназначено только для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещения.
- Когда устройство нагрето, противень и аксессуары могут быть горячими; пользуйтесь прихватками или подобными приспособлениями при их установке и извлечении.
- Не используйте пароочиститель для очистки устройства.
- Сохраняйте свободное пространство вокруг всех частей, требующих циркуляции воздуха.
- При необходимости использования бумаги для выпечки не допускайте ее контакта с нижней частью печи.
- Не готовьте еду с использованием крепких алкогольных напитков. Спирт испаряется при высоких температурах, может воспламениться при контакте с горячими поверхностями и вызвать пожар.
- Убедитесь, что устройство выключено после использования.
- Держите время приготовления пищи под контролем.



## ■ **Опасность поражения электрическим током**

 Существует риск поражения электрическим током.

- Если устройство неисправно, оно должно быть отремонтировано в авторизованном сервисном центре.
- В случае каких-либо повреждений выключите устройство и отключите электричество.
- Не мойте устройство, распыляя или поливая его водой, из-за риска поражения электрическим током.
- Если необходимо заменить лампу, перед заменой отключите устройство от сети во избежание поражения электрическим током.
- Наша компания не несет ответственности за любой ущерб, который может возникнуть в результате использования устройства без его подключения в соответствии с местным законодательством.
- Никогда не касайтесь вилки мокрыми руками.
- Отключите кабель питания, потянув за вилку, а не за кабель.
- Во время работы устройства нагревается и его задняя поверхность. Электрические соединения не должны касаться задней поверхности.
- Отключайте устройство от сети во время очистки, ремонта и обслуживания.
- Не смещайте резистор с места во время очистки.
- Не прокладывайте соединительные кабели над горячей поверхностью. Плавление кабеля может привести к короткому замыканию и возникновению пожара.

 Не пытайтесь тушить пожар водой.

- Отключите прибор от электрической сети, а затем попытайтесь накрыть место возгорания противопожарным покрывалом и т. п. предметом, чтобы предотвратить контакт пламени с воздухом



## ▪ Риск получения травмы

- Если на стекле дверцы духового шкафа есть трещина или повреждение, стекло может разбиться и его осколки разлетятся в разные стороны.
- Не используйте жесткие и абразивные чистящие средства или металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа.
- Не прикасайтесь к нагревательным/силовым элементам.
- Петли дверцы устройства могут заклинить дверцу во время движения. Не касайтесь той части, где находятся петли.
- Никогда не храните легковоспламеняющиеся или горючие материалы внутри устройства.
- Не нагревайте стеклянные банки и консервы. Возникающее внутри давление может привести к тому, что банка лопнет.
- Не ставьте противень рядом с легковоспламеняющимися и горючими материалами после приготовления пищи.
- Дверца духового шкафа может состоять из 2, 3 или 4 стекол. Не используйте дверцу со снятым стеклом.
- Пользователь не должен переносить печь в одиночку и без перчаток.

## ▪ Назначение

- Устройство предназначено для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев.
- Устройство предназначено для бытового использования. Использовать только в помещении.
- Духовой шкаф можно использовать для разморозки, запекания или жарки продуктов.
- Не используйте для сушки полотенец или одежды на ручках духового шкафа.

## 2. Защита окружающей среды

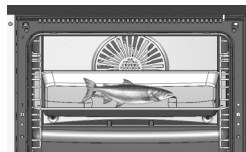
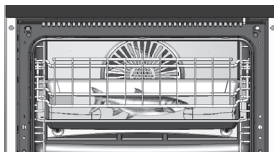
### ▪ Энергосбережение

Помимо действий, необходимых для выполнения во время приготовления пищи в духовом шкафу, в первую очередь следует упомянуть о предварительном нагреве. Предварительный нагрев следует выполнять только в случае необходимости. Следите за тем, чтобы продолжительность предварительного нагрева не превышала 10 минут.

- Перед приготовлением поместите замороженные продукты в духовку, предварительно разморозив их при комнатной температуре или в микроволновой печи.



- Не храните ненужные принадлежности в отсеке для приготовления пищи.



- На решетке можно одновременно готовить несколько продуктов. Таким образом, обеспечивается экономия тепла.



- Каждое открытие дверцы духового шкафа приводит к потере тепла. Поэтому не следует открывать дверцу духового шкафа без крайней необходимости. Если дверцу необходимо открыть, позаботьтесь о том, чтобы как можно скорее ее закрыть.



## ■ Соблюдение правил утилизации отходов



Утилизируйте старое изделие экологически безопасным способом. На этом изделии есть символ (WEEE), указывающий на то, что отходы электрического и электронного оборудования следует сдавать отдельно. Это означает, что оборудование требует обращения в соответствии с Директивой ЕС 2002/96/ЕС для переработки или сбора отходов, чтобы свести к минимуму воздействие на окружающую среду.

Свяжитесь с местными и региональными органами для получения дополнительной информации. Электронные изделия, не прошедшие контролируемый процесс сбора отходов, представляют потенциальную опасность как для окружающей среды, так и для здоровья человека из-за содержащихся в них вредных веществ. Проконсультируйтесь у официального дилера или в центре сбора мусора вашего муниципалитета об утилизации изделия. Перед утилизацией изделия отрежьте штепсельную вилку и взломайте дверной замок, если таковой имеется, чтобы не подвергать опасности детей.

Технические характеристики	
Напряжение/Частота	220-240В~50-60 Гц
Длина кабеля	3x1,50x1500 мм с вилкой типа F
Внешние размеры (ВxШxГ)	595 мм/595 мм/547 мм
Основной духовой шкаф	Мультифункциональная духовка
Мощность лампочек	25 W
Термостат	50°C макс.
Нижний нагреватель	1200 W
Верхний нагреватель	1100 W
Турбо нагреватель	2000 W
Гриль	2450 W

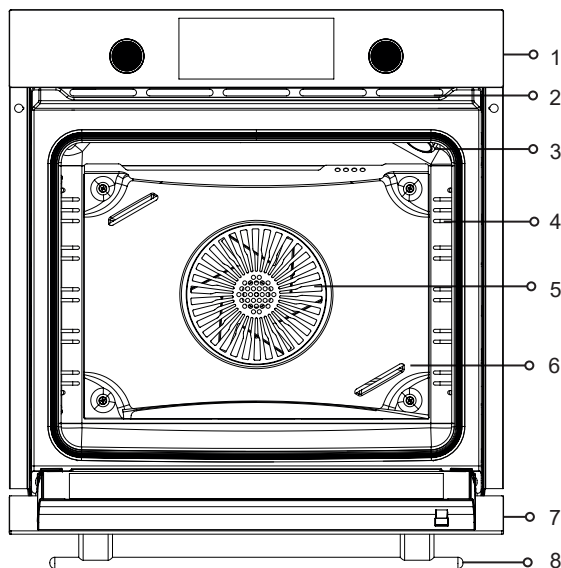
Основание: Для бытовых электрических духовых шкафов информация об энергопотреблении указана в соответствии со стандартами EN 60350-1 / IEC 60350-1. Значения определяются в соответствии со стандартной нагрузкой и функциями нагрева снизу-вверх или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).

① Технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления в целях улучшения качества продукции.



## 3. Устройство прибора

### ▪ Общий обзор



1-Панель Управления

5-Вентилятор

2-Вентиляционные  
отверстия\*

6-Защитная пластина  
вентилятора\*\*

3-Освещение духовки\*\*\*

7- Крышка

4-Полки\*\*\*\*

8-Ручка

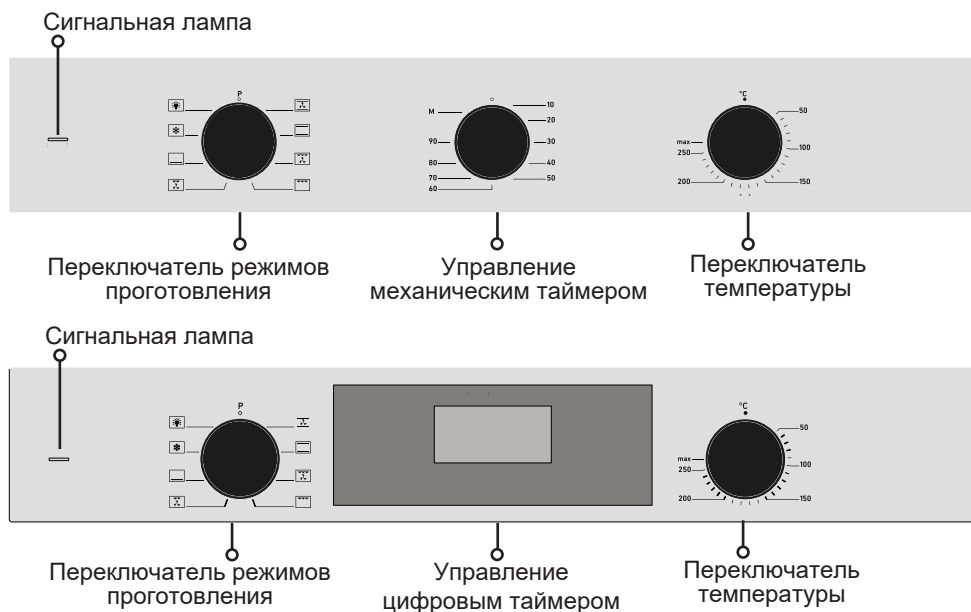
\*Вентиляционные отверстия могут быть открыты/закрыты в зависимости от вашей модели.

\*\*В некоторых моделях может быть недоступно.

\*\*\*Расположение освещения в духовом шкафу может отличаться.

\*\*\*\*Полки могут отличаться в зависимости от модели. В качестве примера показана полка-решетка..

## ■ Панель управления



### Переключатель режимов приготовления

Тип нагрева/приготовления устанавливается с помощью переключателя функций.

Вместе с переключателем функций необходимо также отрегулировать переключатель температуры на соответствующее значение. В противном случае устройство не начнет процесс нагрева.

### Переключатель температуры

Предназначен для выбора температуры в духовке. Приготовление пищи начинается с выбора функции.

### Механический таймер

Позволяет установить время приготовления пищи. Соответствующий режим приготовления и температура также должны быть установлены.

### Цифровой таймер

Это электронный таймер, который гарантирует приготовление пищи в нужное вам время.

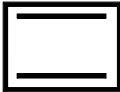


### Сигнальная лампа

Лампа указывает на нагревание духовки. Она гаснет, когда духовка достигает заданной температуры.

### Выключение электрической духовки

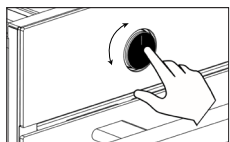
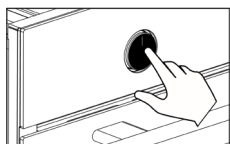
Переключение режимов и переключателя температуры на ноль (положение выключено).

## ■ Режимы и функции нагрева

	Нижний нагрев-верхний нагрев-вентилятор	Включен верхний + нижний нагрев и вентилятор. Подходит для приготовления мясных блюд, тортов, выпечки. Вентилятор регулирует и обеспечивает равномерную циркуляцию воздуха в духовке.
	Нижний и верхний нагрев	Равномерный нагрев пищи снизу и сверху. Включен верхний и нижний нагрев. Подходит для кексов, пирогов, печенья.
	* Большой гриль + вентилятор	Решетка и вентилятор работают одновременно. Вентилятор равномерно распределяет горячий воздух. Подходит для приготовления на гриле и запекания больших порций.
	Большой гриль	Подходит для жарки и приготовления на гриле больших и средних порций еды. Нагрев всей площади под нагревателем.
	Малый гриль + вентилятор	Включен малый гриль и вентилятор. Экономия электроэнергии на пищу, требующую длительного времени приготовления. Более длительное время приготовления по сравнению с другими функциями. Не рекомендуется для кисломолочных продуктов. Этот режим является наиболее энергоэффективным.
		
	Турбо вентилятор	Включение нагревателя в режиме турбо обеспечит равномерное приготовление пищи под воздействием горячего воздуха, распределяемого вентилятором.
	Турбо вентилятор + Нижний нагрев	Включен турбо вентилятор и нижний нагрев. Подходит для приготовления пиццы
	Нижний нагреватель	Включен только нижний нагрев. Если необходимо подрумянить нижнюю часть приготовляемой пищи, используйте программу ближе к концу приготовления. Также используйте эту функцию для очистки паром.
	Размораживание	Вентилятор обеспечивает циркуляцию воздуха вокруг таких замороженных продуктов, как мясо, хлеб и выпечка, для их разморозки.
	Освещение духовки	Нагреватели и вентилятор не работают, когда положение переключателя установлено на освещение духовки. Освещение остается включенным в течение использования функции.

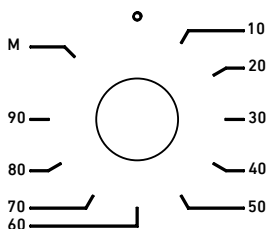
① Функции в таблице могут отличаться в других устройствах и могут быть доступны не во всех моделях.

## ■ Использование утапливаемых переключателей



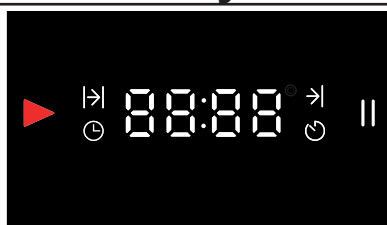
- В моделях с утапливаемыми переключателями для выполнения регулировки переключатель должен быть отжат (Такие переключатели - опция).
- Отожмите переключатель нажатием, как показано на рисунке.
- Вы можете выполнить регулировку, повернув переключатель.

## ■ Использование механического таймера



Позволяет установить время приготовления пищи. Вы можете выбрать температуру и тип приготовления, а также отрегулировать время приготовления, поворачивая его по часовой стрелке. По истечении времени он подает предупреждение звуковым сигналом. При желании можно начать приготовление в режиме М, выбрав температуру и тип приготовления, не задавая время.

## 4. Использование духовки



⏮ — + ОК

▶	Индикатор выполнения		Индикатор паузы
>	Индикатор времени приготовления	⏮	Клавиша «Назад»
>	Индикатор окончания приготовления	ОК	Кнопка ОК
🕒	Индикатор настройки часов	+	Кнопка увеличения времени
🕒	Индикатор будильника	—	Кнопка уменьшения времени

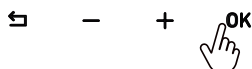
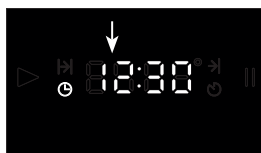
## ▪ Первое использование

### Настройка часов ⌚

- ① Перед использованием духовки необходимо настроить часы. После включения питания все цифры загораются на 2 секунды и гаснут. На экране появится ⌚ 12:00
- ① - / + Изменить время быстрее можно с помощью нажатия и удержания этих кнопок.  
Сначала необходимо ввести минуты, подтвердить кнопкой **OK** и переключиться на часы.  
Пока мигает часть для ввода минут, кратковременное нажатие кнопки ⏪ завершает настройку часов без сохранения данных.  
Для возврата к вводу минут при установке часов нажмите кратковременно на кнопку ⏩
- ① Дисплей останется на экране настройки, пока данные часов не будут подтверждены.
- ① В случае отключения электроэнергии время будет отменено, и необходимо будет выполнить перенастройку.



Сначала выберите минуты с помощью кнопок - / + и нажмите кнопку **OK**.




Затем выберите время и подтвердите выбор кнопкой **OK**.



Отображается время суток.

После установки часов индикатор ⌚ исчезает.  
Спустя 1 минуту после настройки яркость экрана уменьшается.  
Время можно установить позже в **Режиме настроек**.

## ▪ Первый нагрев

	Перед использованием духовки удалите наклейки и извлеките аксессуары.
	Протрите духовку влажной тряпкой и высушите. Более подробную информацию см. в разделе «Обслуживание и очистка».
	Выполните первый нагрев для удаления запаха нового устройства. Дайте духовке поработать при закрытой дверце в верхнем + нижнем  положении 200°/30 минут. Затем проветрите помещение.
	При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место аксессуары. Ваша духовка готова к использованию.

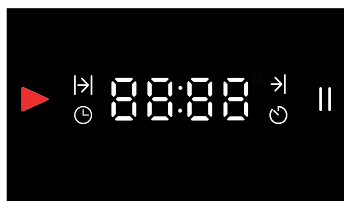
⚠ Поверхности нагреваются сильнее, чем обычно, при первом нагреве. Поэтому не прикасайтесь к духовке и не подпускайте к ней детей.

## ▪ Ежедневное использование

- Чтобы начать приготовление, установите переключатель термостата духовки и подходящую для блюда температуру (Советы по приготовлению пищи).
- Предварительно разогрейте духовку, если требуется предварительный нагрев.
- После приготовления оставьте дверцу духовки открытой для охлаждения.

⚠ Не забудьте выключить функцию духового шкафа и кнопку регулирования температуры по завершении приготовления.

## ■ Использование цифрового таймера

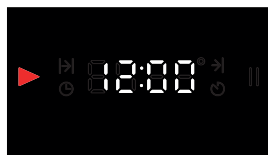



Это электронный таймер, который гарантирует приготовление пищи в нужное вам время. Вы устанавливаете время приготовления пищи и период, в течение которого она должна быть готова.


⏮ - + ОК

### Автоматическая программа приготовления

Приготовление начинается сразу же после выбора подходящей температуры и функции для блюда в духовке, и установки времени приготовления с помощью таймера. **Для установки времени приготовления:**



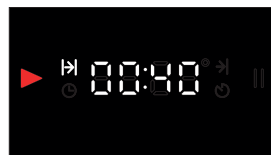
⏮ - + 


Пока не появится индикатор , удерживайте кнопку **ОК** нажатой.



⏮ -  ОК



Сначала выберите минуты с помощью кнопок - /+ , затем активируйте часы нажатием на кнопку **ОК**. (например, 40 минут)




⏮ - + 



Нажмите **ОК** для подтверждения отображенного выше экрана и начните процесс приготовления.

- Время, установленное на экране, начинает обратный отсчет. Задайте необходимую температуру и функцию. Духовка будет готовить в течение 40 минут с момента подтверждения времени.

- По завершении  процесса приготовления  индикатор будет мигать и в течение 2 минут будет слышен звуковой сигнал. Нажмите кнопку **ОК**, чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток.
- Когда процесс приготовления закончен, отключите духовку, выключив температуру и функцию.

❗ Для того чтобы закончить приготовление раньше заданного времени и отменить выбранное время, нажмите и удерживайте кнопку  в течение длительного времени. После отмены программы на экране отобразится время суток.

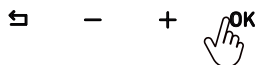
## Режим остановки


|| При отображении на экране времени суток нажмите и удерживайте кнопку , после чего отобразится время и символ, и духовка переключится в режим остановки. В этом случае приготовление невозможно. Для выхода из режима временно нажмите кнопку, появится символ  и режим будет отключен. ① Работа продолжается, если переключатель включен.

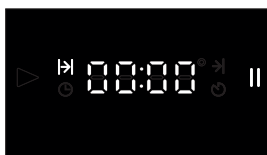
## Установка времени окончания приготовления пищи заранее

Эта программа также используется, если еду необходимо приготовить попозже. Приготовление начинается с запозданием. Приготовление начинается после окончания задержки и заканчивается по истечении установленного времени приготовления.

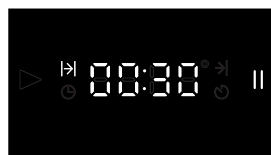
После ввода времени приготовления:




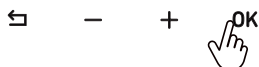
Пока не появится индикатор , удерживайте кнопку **OK** нажатой.



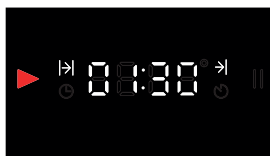
Сначала выберите минуты с помощью кнопок **-/+**, затем активируйте часы нажатием на кнопку **OK**.



После выбора времени подтвердите кнопкой **OK** и перейдите в режим .




После выбора времени (минуты и часы) окончания приготовления нажмите кнопку **OK** до тех пор, пока не появится экран приготовления.



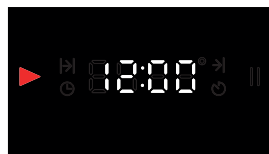
**Экран приготовления:**  
Время, оставшееся до окончания приготовления.




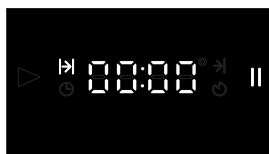
**Часы духовки:** показывают на экране оставшееся время путем вычитания времени суток из времени окончания и начинают обратный отсчет. Например, мы устанавливаем для духовки начало приготовления на 13:00, время приготовления 30 минут и время окончания 13:30. По завершении процесса приготовления индикатор будет мигать и в течение 2 минут будет слышен звуковой сигнал. Нажмите кнопку  или **OK**, чтобы отключить предупреждение.


Когда процесс приготовления закончен, отключите духовку, выключив температуру и функцию.

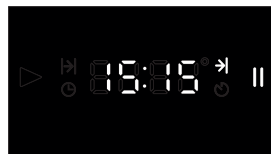
### Без ввода времени приготовления:



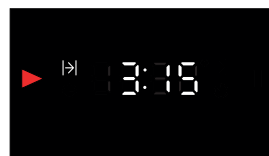
Пока не появится индикатор  удерживайте кнопку **OK** нажатой.



Перед вводом времени приготовления перейдите в режим , нажав кнопку **OK**.



После выбора времени (минуты и часы) окончания приготовления нажмите кнопку **OK**.



### Экран приготовления:

Время, оставшееся до окончания приготовления.


### Ручной режим приготовления

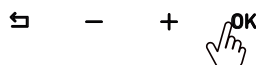
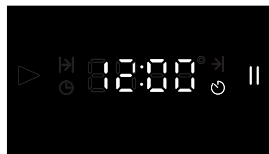
Выбрав подходящую для блюда температуру и функцию, можно начать готовить сразу, не устанавливая время. Духовка не будет отключена автоматически и вы должны будете за ней следить.


В случае отключения электроэнергии духовка будет отключена, а время на часах сброшено.

- ❶ Время суток необходимо будет установить снова после восстановления питания.

## ▪ Настройка будильника

Будильник можно установить на любое время. Его можно использовать как предупреждение или напоминание. После того, как будильник прозвенит в течение 2 минут, индикатор будильника погаснет. Пока не появится индикатор  удерживайте кнопку **OK** нажатой.



Используйте кнопку **OK** пока не появится индикатор 




Выберите минуты с помощью - / +, затем подтвердите выбор часов нажатием на кнопку **OK**.



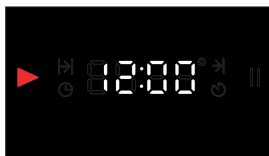
После настройки на экране отобразится время суток.


## Отключение будильника

По истечении установленного времени будильник будет звенеть в течение 2 минут. Нажмите кнопку **OK** или  чтобы отключить предупреждение. После выключения на экране отобразится время суток.

## Режим настроек

### Настройка мелодии будильника (AL)



Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.

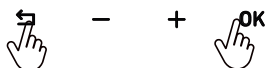
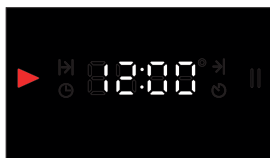



Прокрутите до опции **AL** с помощью кнопок -/+ и подтвердите выбор кнопкой **OK**.






Выберите требуемый уровень кнопками - /+ и подтвердите кнопкой **OK**.

## Изменение времени (CL)





Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.

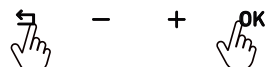
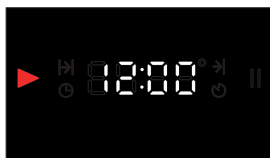



Прокрутите до опции  с помощью кнопок  /  и подтвердите выбор кнопкой **OK**.






Выберите минуты и часы кнопками  /  и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

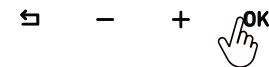
## Изменение оттенка цвета (So)





Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.

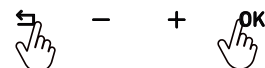
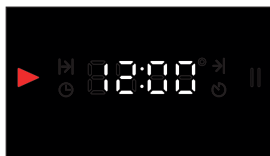



Прокрутите до опции  с помощью кнопок  /  и подтвердите выбор кнопкой **OK**.

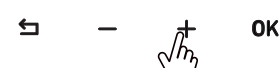





Выберите требуемый уровень кнопками  /  и подтвердите кнопкой **OK**.

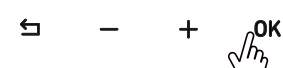
## Изменение яркости экрана (Sc)





Для входа в меню выполните долгое нажатие кнопок  и **OK** вместе.



Прокрутите до опции  с помощью кнопок  /  и подтвердите выбор кнопкой **OK**.



Выберите требуемый уровень кнопками  /  и подтвердите кнопкой **OK**.

## 5. Аксессуары

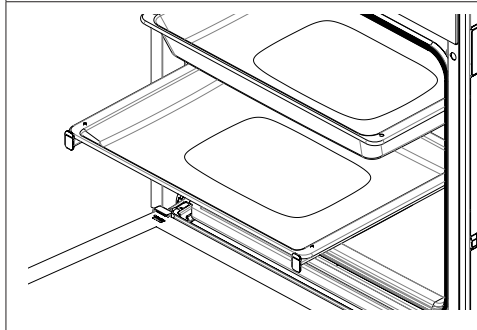
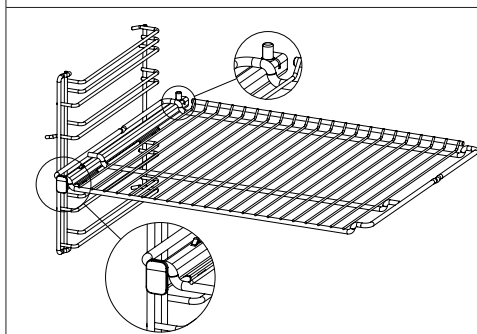
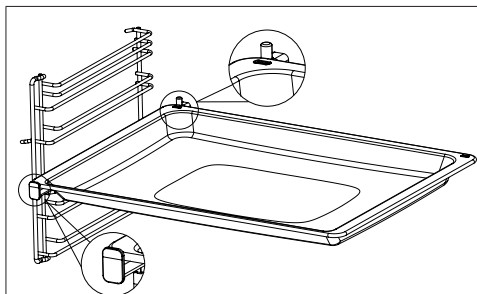
- ❶ Предоставляемые аксессуары различаются в зависимости от модели прибора. Аксессуары, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.
- ❶ Используйте оригинальные аксессуары, предназначенные для данного прибора.

	<b>Обычный противень</b>  Для замороженных продуктов, кексов, объемных мясных блюд, выпечки.
	<b>Полка-решетка</b>  Полка предназначена для размещения на ней форм для тортов и суфле, продуктов для обжаривания.
	<b>Глубокий противень</b>  Его можно использовать для приготовления жидких блюд, жарки больших кусков и для сбора стекающего жира при готовке на гриле.
	<b>Телескопическая направляющая</b>  Телескопические направляющие полностью выдвигаются из духовки. Вы можете контролировать свои блюда, легко выдвигая противень и решетку.

## ■ Использование аксессуаров

	<p>Доступны хромированные направляющие с 6 уровнями для полки-решетки.</p>
	<p>Противень необходимо разместить между двумя полками наклонной стороной <b>a</b> к дверце духового шкафа.</p>
	<p>Углубления в решетке предотвращают ее падение с полок и обеспечивают безопасность.</p>
	<p>Поместив противень и решетку вместе, можно использовать противень в качестве поддона для гриля и мясных блюд.</p>

# Использование телескопических направляющих



Полностью задвиньте направляющие, не устанавливая на них противень и решетку.

Аксессуары должны находиться между передним и задним выступами направляющих.

Если вы собираетесь готовить, используя более одного противня, расстояние между системами направляющих должно составлять один уровень.

## 6.Готовка на пару

Вода поступает в испарительную камеру во время процесса приготовления и испаряется при нагревании, что приводит к лучшим результатам приготовления. Благодаря подачи пара ваша еда остается хрустящей снаружи, мягкой и сочной внутри, что делает намного вкуснее.

- Готовьте на пару с помощью режима готовки на пару, указанного в руководстве.
- Обращайтесь к значениям в таблице приготовления с помощью пара для продуктов, которые вы собираетесь использовать в приготовлении.
- Разместите продукты в рекомендованное положение на полке.

Когда наступил черед добавления воды в соответствии со временем, указанным в таблице приготовления;













 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Нажмите на водяной картридж(1).</li> <li>• Извлеките водяной картридж(2).</li> </ul>
 	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отвинтите крышку водяного картриджа (3).</li> <li>• Добавьте в картридж количество воды, указанное в таблице(4).</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Закройте крышку водяного картриджа и слегка надавите на него (если вы полностью надавите, вода будет поступать в испарительную камеру).</li> <li>• Когда наступит черед подачи воды, полностью вставьте картридж (вы услышите “щелчок”).</li> <li>• Выключите печь, когда закончите процесс приготовления.</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вода начнет медленно поступать в испарительную камеру, расположенную в духовке, и ваше блюдо будет готовиться на пару.</li> <li>• Не наливайте более 200 мл воды за раз.</li> </ul>

# 7. Советы по приготовлению













См. в таблице информацию о продуктах, протестированных в наших лабораториях, для определения времени приготовления. Время приготовления может варьироваться в зависимости от напряжения в сети, качества, количества и температуры приготавливаемых продуктов. Экспериментируя, вы можете изменять значения для получения разных результатов приготовления блюд по вашему вкусу.

Нижняя полка духового шкафа – это 1-я полка.

**\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 10 мин.**

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Кекс на противне	Обычный противень		2-3	170	25...30
			3	170	20...25
Кекс в форме	Форма для кекса		2	170	25...30
			2	180	35...40
Пряники	Обычный противень		2	170	20...25
Маленькие кексы	Обычный противень		3	160	30...35
	Глубокий противень		1 - 5	160	30...35
Пирог из лаваша	Обычный противень		2	200	40...45
			2	190	25...30
	Обычный противень Глубокий противень		1 5	190	50...55
Пицца	Обычный противень		2	200	10...15
			2	200 - 220	10...15



Булочки	Обычный противень		2	200	25...30
Рыба	Обычный противень		3	200	30...40
			3	200	20...30
Лазанья	Полка-решетка Стекланный/ прямоугольный противень		2	190	20...25
Куриные ножки	Обычный противень		2-3	220	50...55
			2-3	220	40...45
Целая курица (2 кг)	Обычный противень		2-3	30 мин. Макс, затем 60 мин. 190	90...95
			2-3	25 мин. Макс затем 50 мин 190	75...80
			3	25 мин. Макс затем 45 мин 200	75...80
Антрекот	Обычный противень		3	25 мин. Макс затем 20 мин 190	45...50
Бисквит	Обычный противень		3	190	7...10
	Глубокий противень		1 - 5	190	8...13

## Таблица приготовления блюд на гриле

Продукты	Используемый аксессуар	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Бараны ребрышки	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Кусочки курицы	Полка-решетка		4...5	макс.	25...30
Рыба	Полка-решетка		4...5	макс.	20...25
Хлеб для тостов	Полка-решетка		4...5	макс.	1...3







\* Рекомендуется предварительный нагрев в течение 5 мин.

# Приготовление на пару

## Выпечка

Пища	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Хлеб из дрожжевого теста	Стандартный поднос		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Картофельный хлеб на закваске	Стандартный поднос		2 - 3	190	190+100*	После предварительного разогрева	35...40
Слоеное тесто	Стандартный поднос		3	190	190	После предварительного разогрева	35...40

## Кексы и торты

Пища	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Кекс на подносе	Стандартный поднос		3	170	150	После предварительного разогрева	20...25
Маленькие кексы	Стандартный поднос		3	160	150	После предварительного разогрева	30...35
Кекс в форме	Форма для кекса		2	190	190	После предварительного разогрева	30...35
Бисквит Пан ди Спанья	Стандартный поднос		3	190	50	После предварительного разогрева	7...10
Чизкейк	Круглая решетчатая форма для торта диаметром 26 см		3	"25 мин 170, затем 30 мин 150"	190	20	50...60
Пирог с множеством фруктов	40*27 см стеклянная емкость на проволочной сетке		3	130	190+100*	После предварительного разогрева	140...150

## Мясные продукты

Пища	Аксессуар для использования	Функция приготовления	Положение полки	Температура (°C)	Количество используемой воды (мл)	Время подачи воды (мин)	Время приготовления (мин)
Рыба	Стандартный поднос		3	200	150	После предварительного разогрева	25...30
Куриные ножки	Стандартный поднос		3	200	190	После предварительного разогрева	35...40
1-1,5 кг антрекота	Стандартный поднос		2-3	25 мин макс., затем 60 мин 160-170	190+100** +100**	После предварительного разогрева	80...85
1-1,5 кг бараньей голени	Стандартный поднос		3	200	190+190*	После предварительного разогрева	80...90

\*Количество воды, которое нужно добавить к половине времени приготовления



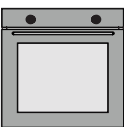
\*\* количество воды, которое нужно добавлять каждые полчаса приготовления

## 8. Уход и очистка

ⓘ Перед началом обслуживания и очистки отключите электрическое соединение во избежание поражения электрическим током.


⚠ Перед обслуживанием убедитесь, что устройство холодное.

Регулярный уход и очистка продлевают срок службы устройства. Дверцу, стеклянную панель и полки можно снять для очистки.

 Советы по очистке	Не используйте царапающие или абразивные материалы, такие как ножи и щетки, для внутренней и передней части устройства, противней и других аксессуаров. Очищайте устройство мягкой тканью и теплой водой с мылом, и вытирайте насухо.
 Очистка аксессуаров	После использования тщательно очистите и высушите аксессуары. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.
 Ежедневное использование	Устройство следует тщательно очистить после использования. Остатки, скопившееся масло могут стать причиной пожара

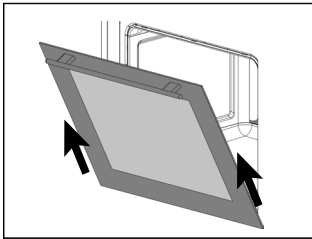
### ■ Функция очистки паром

Благодаря функции очистки паром вы легко очистите грязь, осевшую на внутренней поверхности изделия, размягчив ее.

- Извлеките противень и решетку из духовки, прежде чем начать процесс очистки паром. Снимите правую и левую боковые решетки.
- Нажмите и извлеките водяной картридж на панели управления. Заполните картридж 100 мл воды и вставьте его на место.
- Когда вы нажимаете на картридж, вода в нем переносится в испарительную камеру внутри печи.
- Пожалуйста, выберите  в качестве функции. Установите переключатель температуры на 100°C и включите на 20 минут. После этого протрите внутреннюю часть духовки и внутреннее стекло крышки тканью из микрофибры.

⚠ Через некоторое время оседает грязь в духовке, которая неоднократно использовалась в неочищенном состоянии. Осевшую грязь невозможно идеально удалить никакими методами. Поэтому не пренебрегайте регулярной чисткой духовки.

## ■ Снятие дверцы духового шкафа

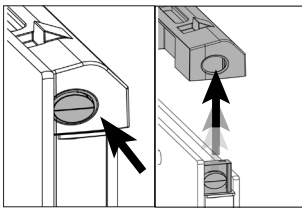
Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.	
Шаг 2	Разблокируйте шарнирные замки, сдвинув их в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 3	Закройте дверцу духовки до положения блокировки шарниров. Выньте ее в направлении стрелки.	

## ■ Установка дверцы духового шкафа

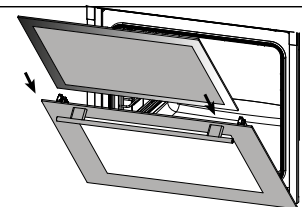
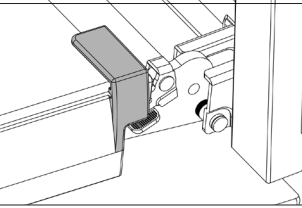
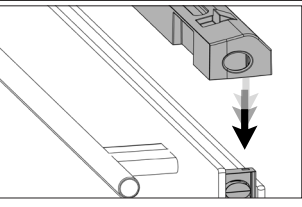
Шаг 4	Установите дверцу устройства на шарниры в направлении, указанном стрелкой.	
Шаг 5	Полностью откройте дверцу прибора и переведите шарнирные замки в закрытое положение согласно направлению стрелки. Закройте дверцу духового шкафа.	

## ■ Снятие стёкол

Количество стёкол может изменяться в зависимости от модели.

Шаг 1	Откройте дверцу духового шкафа наполовину.	
Шаг 2	Нажмите на правую и левую часть верхней пластины и потяните ее вверх.	
Шаг 3	Сначала вытяните внутреннее стекло, а затем среднее стекло в направлении стрелки.	

## ■ Установка стёкол

Шаг 4	Откройте дверцу духового шкафа наполовину, сначала вставьте среднее стекло, а затем внутреннее в направлении стрелки.	
Шаг 5	Убедитесь, что стекло панели правильно вставлено в канавку боковых пластин.	
Шаг 6	Установите верхнюю пластину со щелчком и закройте дверцу устройства.	

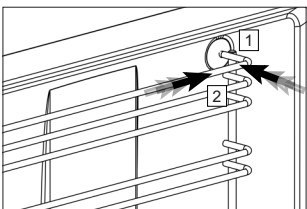
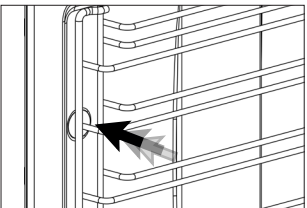
## ■ Снятие боковой хромированной решетки

⚠ Не прикасайтесь к ним, пока они горячие. Подождите, пока изделие остынет.

① Очистка боковых стенок духового шкафа может отличаться в зависимости от модели прибора. Эта особенность может быть недоступна на вашем устройстве.

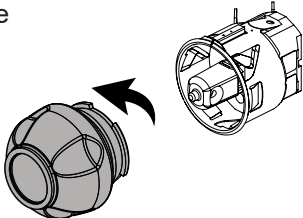
Шаг 1	Осторожно поднимите решетку вверх в передней части (1) и снимите ее (2).	
Шаг 2	Затем вытяните всю решетку в направлении стрелки.	

## ■ Установка боковой хромированной решетки

Шаг 3	Отцентрировав решетку, сначала вставьте заднюю часть (1) и надавите (2).	
Шаг 4	Затем надавите на переднюю часть. Таким образом, решетка будет установлена.	

## ■ Замена лампы в духовом шкафу

⚠ Перед заменой лампы убедитесь, что электрическое соединение отключено во избежание поражения электрическим током. Лампа может быть горячей, подождите, пока она остынет.

Шаг 1	Полностью откройте дверцу духового шкафа.
Шаг 2	Снимите стеклянную крышку, повернув ее против часовой стрелки. 
Шаг 3	Извлеките лампу из духового шкафа, повернув по направлению стрелки, и замените ее. Установите на место стеклянную крышку. 

## 8. Устранение неисправностей

Приведенные здесь неисправности, как правило, представляют собой ситуации, которые могут произойти. Вы можете легко устранить эти проблемы самостоятельно, не вскрывая изделие.

❗ Если проблема не решена, несмотря на инструкции, обратитесь к дилеру, у которого вы приобрели устройство, или в авторизованный сервисный центр. В этом случае никогда не пытайтесь отремонтировать его самостоятельно.



Неисправность	Причина	Решение
Устройство не работает.	Возможно устройство не включено в розетку.	Убедитесь, что штепсельная вилка вставлена в розетку.
	Возможно предохранитель сработал или поврежден.	Проверьте предохранители в блоке предохранителей. Если предохранитель сработал, включите его снова.
Во время работы из устройства выходит пар.	Духовой шкаф используется впервые.	Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.
Во время работы может выделяться пар. Это не является неисправностью.	Находится в плохо проветриваемом месте.	Соблюдайте расстояния, указанные в руководстве по установке.
Духовка не готовит должным образом.	Возможно слишком сильно открывается дверца духового шкафа во время приготовления пищи.	Не открывайте дверцу слишком сильно, чтобы не допустить снижение внутренней температуры.
Охлаждающий вентилятор продолжает работать после завершения приготовления.	Он работает некоторое время, чтобы проветрить внутреннюю часть духовки.	Это не является неисправностью.
Когда устройство нагревается и охлаждается, звучат металлические звуки.	Звуки, слышимые при расширении деталей под воздействием температуры, - нормальное явление.	Это не является неисправностью.
Дверца не закрывается полностью.	Остатки пищи могли застрять внутри духовки и на дверце.	Очистите духовку.
Духовка не греет.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Возможно дверца осталась открытой.</li> <li>Не задана функция или температура.</li> <li>Не поступает мощность.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Проверьте дверцу и убедитесь, что она полностью закрыта.</li> <li>Задайте определенную температуру и/или функцию для духовки.</li> </ul>



Страна происхождения – Турция.

**Изготовитель:**

FEMAŞ METAL SANAYİ ve TİCARET A.Ş., ORGANİZE SANAYİ  
BOLGESİ 9 CADDE NO: 17, KAYSERİ, TURKEY

ФЕМАШ МЕТАЛ САНАИ ВЕ ТИКАРЕТ А.Ш, ОРГАНАЙЗ САНАЮ  
БОЛГЕЗИ 9 КАДДЕ НОМЕР 17, КАЙСЕРИ, ТУРЦИЯ

**Импортер:** ООО "ШМИТ КОМПАНИ" (ИНН/КПП:  
9701028836/772201001, ОГРН 1167746066509

Юридический, фактический и почтовый адрес: 109052, г. Москва,  
ул. Смирновская, д. 25, стр.12, ком. 07)

**Организация, уполномоченная на принятие претензий от  
покупателя:**

ООО "ШМИТ КОМПАНИ" (ИНН/КПП: 9701028836/772201001, ОГРН  
1167746066509, Юридический, фактический и почтовый адрес:  
109052, г. Москва, ул. Смирновская, д. 25, стр.12, ком. 07)

При возникновении гарантийного случая необходимо  
обращаться в авторизованные сервисные центры. Список  
авторизованных сервисных центров обслуживания в Вашем городе  
указан в данном руководстве по эксплуатации. Если в Вашем  
городе отсутствует авторизованный сервисный центр, Вам  
следует обратиться в магазин, где Вы приобрели товар.

Получить информацию о сервисном обслуживании в Вашем городе  
Вы можете по телефонам Горячей линии:

8 800 350 14 01 (для граждан РФ)

+7 (4012) 697-100 (для жителей Калининграда)

+375173880752 // +375296626671 (для граждан Беларуси)

Сервисная поддержка: 8 (499) 113-42-42

WhatsApp: 8 (499) 281-65-87

и на сайте [www.schaublorenz.ru](http://www.schaublorenz.ru)

Срок гарантии – 12 месяцев

Срок службы – 5 лет

Дата изготовления – указана на изделии