

# KÖNIGIN

Руководство по безопасности, эксплуатации  
и установке [RU]

## NEOS 60 E13

Встраиваемый духовой электрический шкаф





## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за покупку встраиваемой духовки “ KÖNIGIN”. Мы хотим, чтобы вы остались довольны нашей продукцией, произведенной на высококачественном, технологичном и современном оборудовании.

Выполняя необходимое обслуживание, вы можете с удовольствием и уверенностью пользоваться духовым шкафом долгие годы.

Прочтите все руководство полностью. Храните его на протяжении всего времени использования. При передаче изделия другому пользователю передайте и руководство.

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

**⚠** **Внимание!** Производитель не несет ответственности за повреждения, возникшие вследствие неправильной установки или

Знак	Значение
	<b>Важная информация</b>
	<b>Предупреждение - Внимание</b>
	<b>Опасность поражения электрическим током</b>
	<b>Опасность возникновения пожара Опасность получения ожога</b>

# СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Важные предупреждения</b>	Общие предупреждения	Стр. 4
<b>2. Описание устройства</b>	Общий обзор	Стр. 7
	Технические характеристики	Стр. 8
<b>3. Монтаж</b>	Назначение прибора	Стр. 9
	Правила установки духового шкафа	Стр. 9
	Размеры встраивания духового шкафа	Стр. 10
	Встраивание духового шкафа в кухонный модуль	Стр. 11
<b>4. Электрическое соединение</b>	Подключение шнура питания	Стр. 12
<b>5. Эксплуатация прибора</b>	Панель управления	Стр. 13
	Перед использованием прибора/Первый нагрев	Стр. 14
	Установка времени	Стр. 14
	Виды нагрева	Стр. 15
<b>6. Использование прибора</b>	Готовка в духовом шкафу	Стр. 17
	Установка времени приготовления	Стр. 17
	Предварительный нагрев перед установкой режима нагрева	Стр. 18
	Предварительный нагрев после выбора режима нагрева	Стр. 18
	Изменение режима нагрева, температуры и времени приготовления	Стр. 19
	Блокировка от детей	Стр. 19
	<b>7. Принадлежности</b>	Виды принадлежностей
	Функция принадлежностей	Стр. 22
<b>8. Обслуживание и уход</b>	Энергоэффективное использование	Стр. 23
	Охрана окружающей среды	Стр. 23
	Забота о здоровье	Стр. 24
	Уход и очистка	Стр. 24
	Дверца духового шкафа	Стр. 27
	Боковые направляющие (стойки)	Стр. 31
	Телескопические направляющие	Стр. 32
	Возможные неисправности и их устранение	Стр. 36
	<b>9. Рекомендации по приготовлению</b>	Советы и рекомендации
	Типичные рецепты	Стр. 40
	Примеры приготовления пищи	Стр. 42
	Приготовление в ЭКО режиме	Стр. 43
<b>10. Гарантия</b>		Стр. 44

# 1. Важные предупреждения о технике безопасности

Перед установкой и применением прибора внимательно прочитайте данную инструкцию. В случае если установка духового шкафа выполняется лицом, не являющимся специалистом, а также при неправильном использовании гарантия в отношении прибора не предоставляется.

## Общие предупреждения

Следуйте инструкциям по безопасности.

⇒ Прибор предназначен только для установки на кухне. Используйте этот прибор только в помещении.

⇒ Проверьте прибор на наличие повреждений после распаковки. Не подключайте прибор, если он поврежден.

⇒ Только лицензированный специалист может подключать прибор без наличия вилки.

⇒ Устройство предназначено только для приготовления пищи. Не используйте для таких целей, как обогрев помещения.

⇒ 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.

⇒ Детям запрещается играть с прибором, на нем или рядом с ним. Дети не должны чистить прибор или выполнять общее техническое обслуживание, если им не исполнилось 8 лет и они не находятся под присмотром.

⇒ Держите детей младше 8 лет на безопасном расстоянии от прибора и кабеля питания.

⇒ И пожалуйста, всегда вставляйте принадлежности в полость правильно.

⇒ Когда устройство нагрето, противень и принадлежности 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.

⇒ Во время работы необходимо наблюдать за устройством. 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.

## **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.
- ⇒ 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.

## **Опасность ожога!**

- ⇒ Доступные части во время работы нагреваются. Никогда не прикасайтесь к горячим частям. Держите детей на безопасном расстоянии.
- ⇒ При открытии дверцы прибора во время готовки может выйти горячий пар. Пар может быть не виден в зависимости от его температуры. При открытии не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Держите детей подальше.
- ⇒ Вода в горячей камере может создавать горячий пар. Никогда не наливайте воду в горячую камеру.

## **Риск возгорания!**

⇒ 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.

## **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.

## **Причины повреждений духового шкафа!**

 **Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне камеры.** Не размещайте принадлежности на дне камеры. Не накрывайте дно камеры какой-либо фольгой или жиронепроницаемой бумагой. Не ставьте посуду на дно камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведет к накоплению тепла. Эмаль будет повреждена.

 **Алюминиевая фольга.** Алюминиевая фольга в полости не должна попадать в контакт со стеклом двери. Это может вызвать постоянное изменение цвета дверного стекла.

 **Силиконовые формы.** Не используйте Силиконовые формы, а также коврики, чехлы и принадлежности, содержащие силикон. Датчик духовки может быть поврежден.

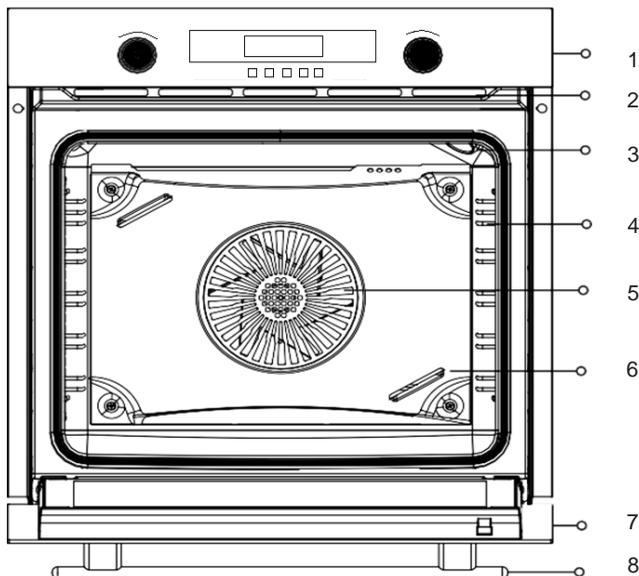
 **Вода в горячей рабочей камере.** Не наливайте в рабочую камеру горячую воду. Это вызовет появление пара. Изменение температуры может привести к повреждению эмали.

 **Влага в полости.** Влага в полости духовой камеры в течение длительного периода времени может привести к коррозии. После использования дайте прибору высохнуть. Не храните влажные продукты в закрытой камере в течение длительного времени. Не храните продукты в камере.

 **Охлаждение при открытой дверце.** После эксплуатации при высоких температурах позволяйте прибору остывать только при закрытой дверце. Не допускайте попадания посторонних предметов в дверцу прибора. Даже если дверь оставить открытой только приоткрытой, со временем передняя часть стоящей рядом мебели может повредиться. Оставляйте прибор сушиться с открытой дверцей только в том случае, если во время работы духовки образовалось много влаги.

## 2. Описание устройства

### Общий обзор



1-Панель Управления	5-Вентилятор
2-Вентиляционные отверстия*	6-Защитная пластина вентилятора**
3-Лампа освещения духовки***	7- Дверца духовки
4-Боковые стойки (направляющие)****	8-Ручка

\*Вентиляционные отверстия могут быть открытого/закрытого типа в зависимости от вашей модели.

\*\* **Наличие** зависит от конкретной модели.

\*\*\***Расположение лампы освещения в духовом шкафу может отличаться** в зависимости от модели.

\*\*\*\***Боковые направляющие (Полки) могут отличаться** в зависимости от модели

## Технические характеристики

Модель	Neos 60 E13
Основной духовой шкаф	Шкаф духовой электрический
Напряжение/Частота	220-240В~50 Гц
Класс энергопотребления	A+
Внутренний объем духового шкафа	72 литра
Температурный режим (мин/макс)	30-250°C
Номинальная мощность	3200 Вт
Количество функций	0+13 функций + 3D конвекция + гриль
Дополнительные функции	Защитный выключатель. Электронный замок для защиты от детей. Система принудительного охлаждения. Быстрый предварительный нагрев (от 4'30' до 160°C, от 6'10' до 200°C)
Панель управления	Тонкая современная панель управления 96 мм
Управление	Комбинированное: многофункциональный светодиодный дисплей (белая индикация) с сенсорными кнопками + утапливаемые поворотные переключатели
Дверца духовки	Три легко съемные стекла дверцы духовки. Съемная дверца духовки
Очистка	Эмаль легкой очистки
Боковые направляющие	5-уровневые боковые хромированные направляющие / стойки
Мощность лампы подсветки	25 Вт
Внешние размеры (высота/ширина/глубина)	595 мм/595 мм/565 мм
Комплектация	Стандартный противень, глубина 28 мм Глубокий противень, глубина 45 мм Решетка High Line Телескопические направляющие, 1 комплект

## 3. Монтаж

---

### Назначение прибора

 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.

### Правила установки духового шкафа

 Для безопасной эксплуатации данного прибора, пожалуйста, убедитесь, что он установлен в соответствии с профессиональными стандартами и инструкциями по установке. Повреждения, вызванные неправильной установкой, не подпадают под действие гарантии.

 Во время установки, пожалуйста, надевайте защитные перчатки, чтобы не порезаться острыми краями.

 Перед установкой проверьте прибор на наличие каких-либо повреждений и не подключайте его, если таковые имеются.

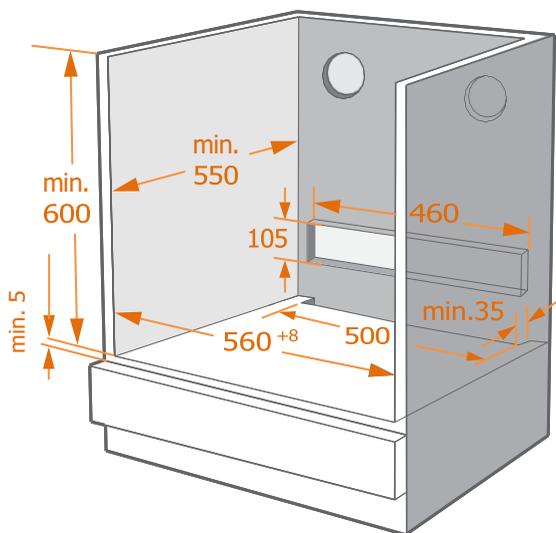
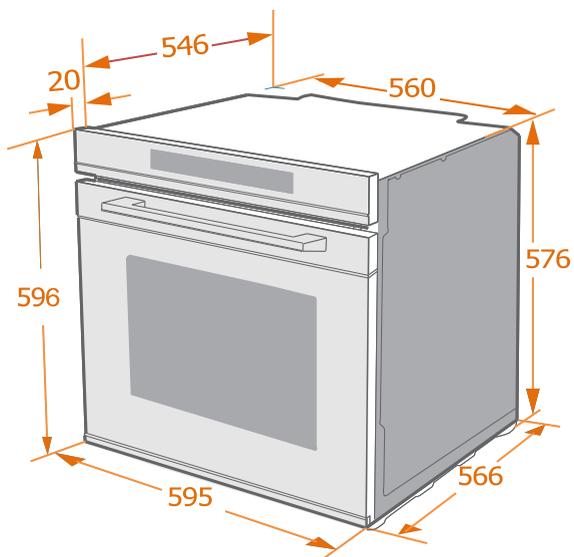
 Перед включением прибора, пожалуйста, очистите прибор от всех упаковочных материалов и клейкой пленки.

 Прилагаемые размеры указаны в мм.

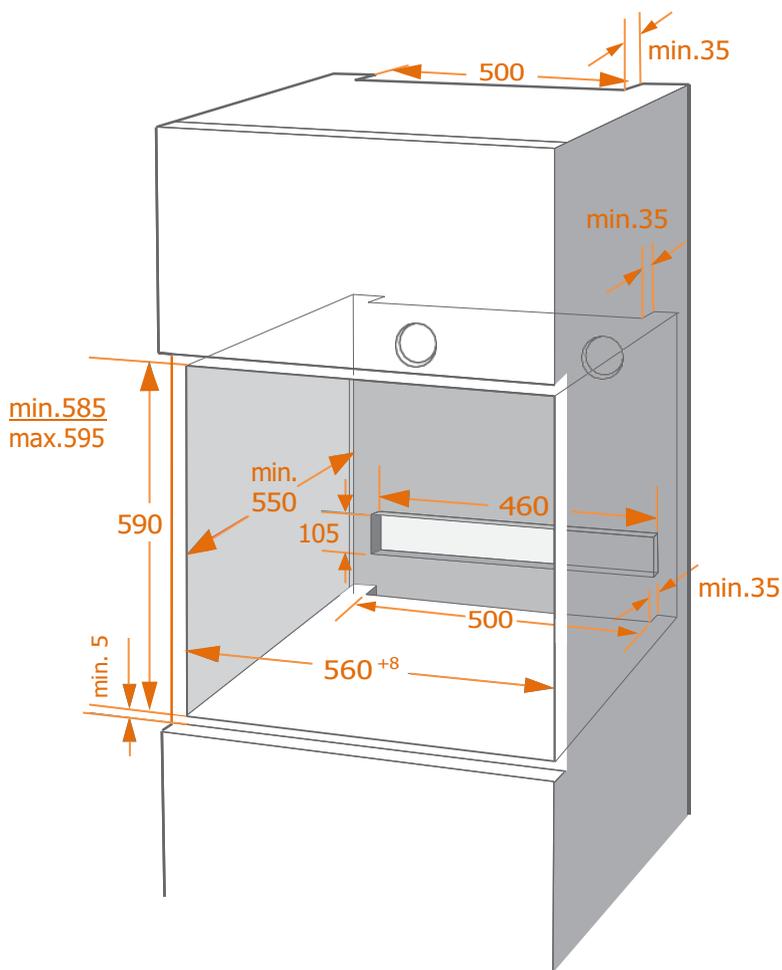
 Необходимо обеспечить доступ к вилке или встроить выключатель в стационарную проводку, чтобы при необходимости отключить прибор от электросети после установки.

 Предупреждение : во избежание перегрева прибор не следует

## Размеры встраивания духового шкафа



## Встраивание духового шкафа в кухонный модуль



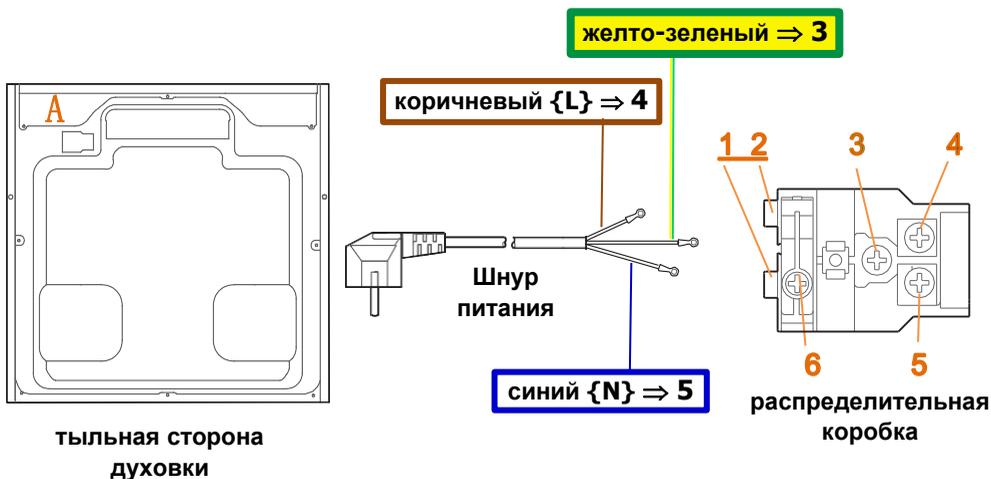
## 4. Электрическое соединение

### Подключение шнура питания

Рисунок **A** показывает место подключения на тыльной стороне духового шкафа.

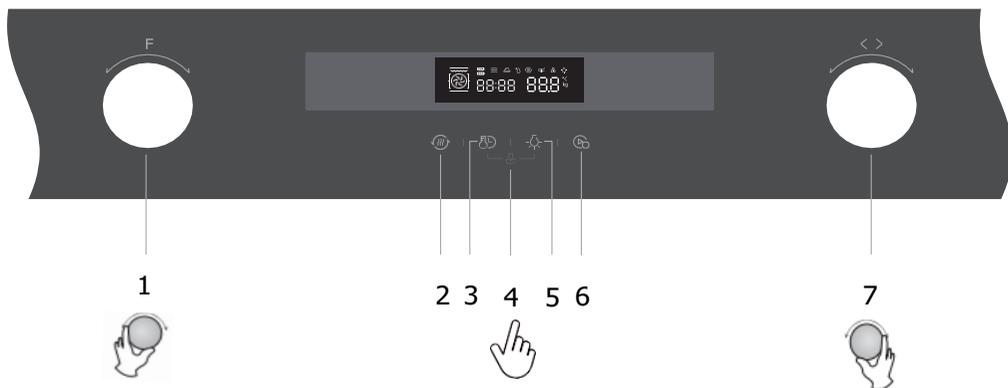
Порядок подключения:

1. Отключите питание. Используя небольшую плоскую отвертку, чтобы открыть доступ к контактам.
2. Используйте крестовую отвертку, чтобы снять винты **3**, **4**, **5** и **6**.
3. Зафиксируйте **желто-зеленый провод на 3**, **коричневый на 4**, **синий на 5**.
4. Закрутите винт **6**, закройте крышку распределительной коробки.



## 5. Эксплуатация прибора

### Панель управления



	1. Селектор выбора режимов	Поверните эту ручку, чтобы выбрать режим нагрева
	2. Предварительный нагрев	Используйте это для быстрого предварительного разогрева
	3. Регулятор температуры/времени	Настройка температуры и установка времени.
	4. Блокировка от детей	Активирует/деактивирует блокировку от детей
	5. Включение/ выключение лампы освещения	Переключатель внутренней подсветки
	6. Старт/пауза/отмена	Нажмите и отпустите = запуск/приостановка операции. Нажмите и удерживайте = отмена операции
	7. Селектор регулировки	Изменение значений настроек, отображаемых на дисплее

## Перед использованием прибора/Первый нагрев

Перед первым использованием прибора для приготовления пищи необходимо очистить внутреннее пространство духового шкафа и принадлежности

- Удалите все наклейки, защитную пленку и детали упаковки.
- Извлеките все принадлежности и съемные направляющие из рабочей камеры прибора.
- Тщательно очистите принадлежности и боковые направляющие с помощью мыльной воды или мягкой щетки. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки, таких как гранулы полистирола, которые могут привести к пожару.
- Протрите гладкие поверхности камеры и дверцы мягкой влажной тканью.
- Чтобы избавиться от запаха нового прибора, произведите запуск пустого духового шкафа.

- Кухня должна быть хорошо проветриваемой, пока прибор нагревается в первый раз. В это время не допускайте детей и домашних животных на кухню. Закройте дверь в соседние комнаты.
- Выставьте указанные настройки. Вы можете узнать, как установить режим нагрева и температуру в следующем разделе. «Использование прибора»

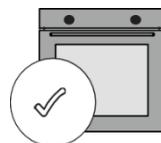
Настройки	
Режим нагрева	
Температура	250°C
Время	1 час

### **После того, как прибор остынет:**

Очистите гладкие поверхности и дверь с мыльной водой и салфеткой для посуды. Высушите все поверхности. Установите боковые направляющие.



При открытии дверцы духовки соблюдайте осторожность, так как после нагрева может выйти пар. Разместите на место принадлежности. Ваша духовка готова к использованию.



## Установка времени

Прежде тем, как использовать духовку, необходимо установить время.

1. После подключения духовки к электросети нажмите кнопку **Регулятор температуры/времени** .
2. Установите текущее время с помощью селектора регулировки.
3. Нажмите повторно кнопку **Регулятор температуры/времени** .

Применится текущее время.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Часы имеют 24-часовой формат

## Виды нагрева

Прибор имеет различные режимы работы, которые упрощают его использование. Чтобы вы могли подобрать правильный тип нагрева для вашего блюда, мы объяснили здесь различия и сферы применения.

Режим нагрева		Темпер.°C	Использование
	Верхний и нижний нагрев	30 ~ 250°C	Для традиционной выпечки и жарения на одном уровне. Особенно подходит для тортов с влажной начинкой.
	Кольцевой нагрев	50 ~ 250°C	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Тепло поступает от кольцевого нагревателя, равномерно окружающего вентилятор.
	ЭКО	140 ~ 240°C	Для энергосберегающего приготовления пищи.
	Верхний и нижний нагрев + конвекция	50 ~ 250°C	Для выпечки и жарки на одном или нескольких уровнях. Вентилятор равномерно распределяет тепло от нагревательных элементов по всей камере.
	Гриль	150 ~ 250°C	Для приготовления на гриле небольшого количества продуктов и подрумянивания продуктов. Поместите продукты в центральную часть под нагревательный элемент гриля.
	Двойной гриль с конвекцией	50 ~ 250°C	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса и подрумянивания продуктов. Вентилятор равномерно распределяет тепло по всей камере.
	Двойной гриль	150 ~ 250°C	Для приготовления на гриле плоских кусков мяса и подрумянивания продуктов.
	Кольцевой нагрев + Нижний нагрев (режим для пиццы)	50 ~ 250°C	Для пиццы и блюд, требующих сильного нагрева снизу. Нижний нагреватель и кольцевой нагреватель будут работать одновременно.
	Нижний нагрев	30 ~ 220°C	Для дополнительного подрумянивания основы пиццы, пирогов и выпечки. Нагрев осуществляется от нижнего нагревателя.
	Разморозка	—	Для бережного размораживания замороженных продуктов.

	Тесто	30 ~ 45°C	Для приготовления дрожжевого теста и закваски для приготовления йогурта.
	Предварительный нагрев	150 ~ 220°C	Подготавливает камеру духового шкафа для дальнейшей работы. От 4'30' до 160°C, от 6'10' до 200°C
	Освещение		Включает внутреннее освещение духового шкафа.

## Примечание

Чтобы разморозить большие порции продуктов, можно снять боковые стойки и поставить контейнер в духовой шкаф (если контейнер для этого пригоден).

Для лучшего прогрева посуды полезно снять боковые стойки, а также использовать режимы нагрева «гриль с конвекцией» и «верхний и нижний нагрев + конвекция» с установкой температуры 50°C. «Гриль с конвекцией» следует использовать, если более половины полости покрыто посудой.

Благодаря оптимальной равномерности распределения тепла внутри рабочей камеры во время режима «Конвекция», вентилятор будет включаться в работу в определенное время процесса нагрева, чтобы гарантировать наилучшую эффективность.

## Внимание

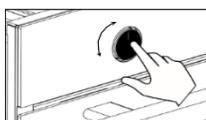
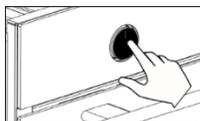
Если Вы откроете дверцу прибора во время готовки, процесс нагрева не будет приостановлен. Пожалуйста, будьте особенно осторожны во избежание риска получения ожогов.

Не закрывайте вентиляционные отверстия. В противном случае прибор может перегреться. Чтобы прибор быстрее остывал после работы, вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени после завершения приготовления.

### **Вентилятор охлаждения**

Вентилятор охлаждения включается и выключается по мере необходимости. Горячий воздух выходит над дверью духового шкафа.

## **Использование утапливаемого регулятора**



- В моделях с отжимной кнопкой для выполнения регулировки кнопка должна быть отжата.
- Отожмите кнопку нажатием, как показано на рисунке.
- Вы можете выполнить регулировку, повернув кнопку в отжатом состоянии.

## 6. Использование прибора

### Готовка в духовом шкафу

1. После подключения духового шкафа к электросети используйте

**Селектор режимов**  духовки - для выбора режима приготовления, а **Селектор регулировки**  – для установки температуры приготовления.

2. Нажмите кнопку **Старт/пауза/отмена**  , и духовой шкаф начнет нагреваться.

3. Нажмите кнопку **Старт/пауза/отмена**  еще раз, операция будет приостановлена.

4. Нажмите кнопку **Старт/пауза/отмена**  , и удерживайте ее в течение 3 секунд для отмены операции.

---

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Режим нагрева и температуру или настройку гриля можно изменить в любое время с помощью соответствующего селектора.

---

### Установка времени приготовления

1. После подключения духового шкафа к электросети используйте:

**Селектор режимов**  - для выбора режима приготовления, а **Селектор регулировки**  - для установки температуры приготовления.

2. Нажмите кнопку **Регулятор температуры/времени**  , используйте **Селектор регулировки**  , чтобы установить время приготовления.

3. Нажмите кнопку **Старт/пауза/отмена**  еще раз, духовой шкаф начнет нагреваться.

---

## Предварительный нагрев перед установкой режима нагрева

1. Нажмите кнопку **Предварительный нагрев** , после чего духовой шкаф начнет быстро разогреваться.
2. Вы можете установить температуру предварительного нагрева с помощью **Селектора регулировки** , по умолчанию духовой шкаф будет нагреваться до 200°C.
3. Во время продолжения действия функции предварительного нагрева на дисплее будет отображаться 88:88 с нижним подчеркиванием.
4. Когда предварительный нагрев будет завершен, на дисплее будет отображено 88:88. Духовой шкаф будет издавать звуковой сигнал в течение 30 секунд и сохранит тепло.
5. Теперь Вы можете установить режим нагрева и температуру, разместить продукты и начать готовить.

## Предварительный нагрев после выбора режима нагрева

1. После подключения духового шкафа к электросети используйте:  
**Селектор режимов**  - для выбора режима приготовления,  
а **Селектор регулировки**  - для установки необходимой температуры приготовления.
2. Нажмите кнопку **Предварительный нагрев** , после чего духовой шкаф начнет быстро разогреваться.
3. Когда температура рабочей камеры достигнута, духовой шкаф издаст «**звуковой сигнал**» и продолжит работу.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Чтобы обеспечить равномерный результат приготовления, не кладите продукты в рабочую камеру до тех пор, пока не завершится быстрый нагрев.

## Изменение режима нагрева, температуры и времени приготовления

Внесение этих изменений возможно в любое время.

1. Используйте **Селектор режимов**  для изменения режима нагрева.
2. Используйте **Селектор регулировки**  для изменения температуры приготовления.
3. Нажмите кнопку **Регулятор температуры/времени** , используйте селектор регулировки, чтобы изменить время приготовления.
4. После изменения настроек, через 6 секунд духовой шкаф будет нагреваться, согласно последним внесенным настройкам

**Осторожно!** После выключения прибора он некоторое время остается очень горячим, особенно внутри. Никогда не прикасайтесь к внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Используйте прихватки, чтобы извлечь принадлежности или посуду из рабочей камеры и дайте прибору остыть. Держите детей на безопасном расстоянии, чтобы избежать травмы ожогов

## Блокировка от детей

Устройство имеет функцию защиты, чтобы дети не могли случайно включить его или изменить какие-либо настройки.

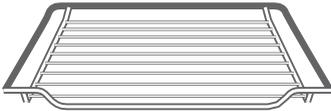
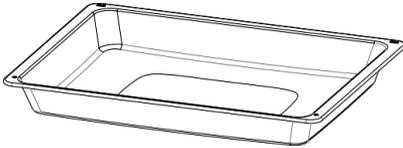
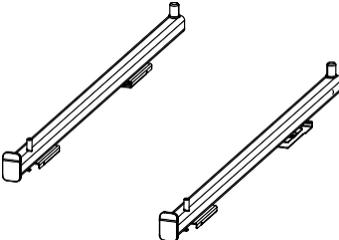
1. Нажмите **Регулятор температуры/времени**  +  **Освещение** и удерживайте в течение 3 секунд, на дисплее появится **Замок блокировки** , означающий что сейчас духовой шкаф заблокирован.
2. Нажмите и удерживайте комбинацию  +  в течение 3 секунд, чтобы разблокировать.

## 7. Принадлежности

### Виды принадлежностей

К вашему прибору прилагается ряд принадлежностей. Здесь вы можете найти обзор включенных в комплект принадлежностей и информацию о том, как их правильно использовать.

- ❶ Предоставляемые принадлежности различаются в зависимости от модели устройства. Принадлежности, указанные в руководстве по эксплуатации, могут отсутствовать в вашем изделии.
- ❶ Используйте оригинальные принадлежностями, предназначенные для данного устройства.

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

### **❗ Примечание**

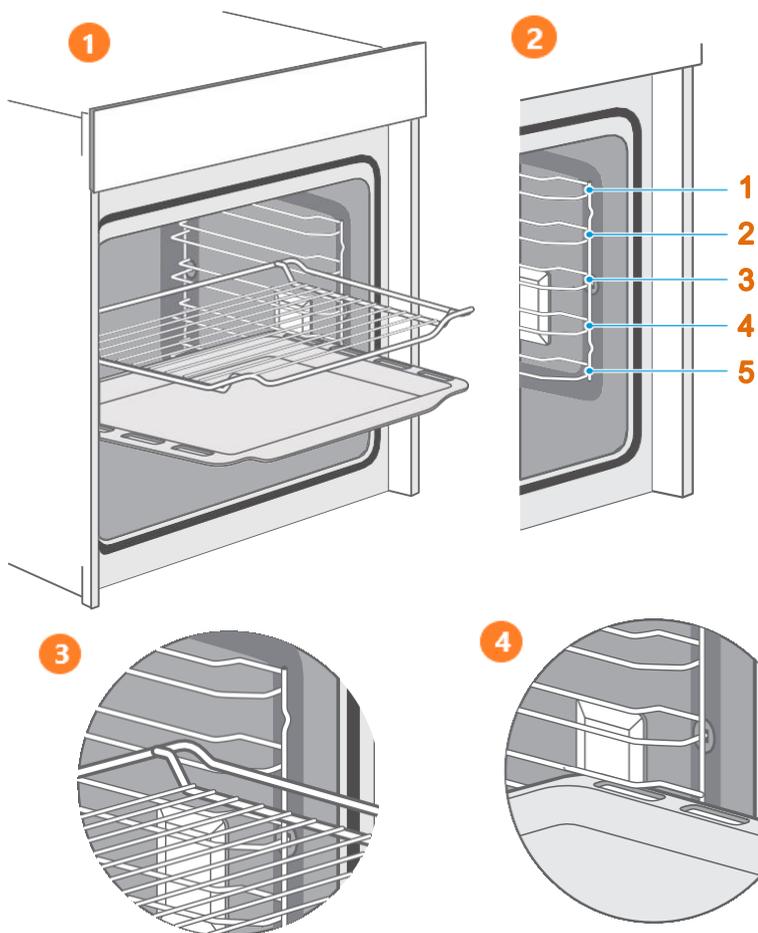
Принадлежности могут деформироваться при нагревании. Это не влияет на их функцию. Когда они снова остынут, они вновь обретут первоначальную форму.

### **❗ Установка принадлежностей**

В камере имеется пять положений боковых полок (направляющих) для принадлежностей. Позиции на полках отсчитываются снизу вверх. Принадлежности можно вытащить примерно наполовину, не опрокидывая их.

### **⚠ Внимание**

Убедитесь, что вы всегда вставляете принадлежности в полость правильно. Всегда полностью вставляйте принадлежности в камеру, чтобы они не касались дверцы духовки.



## Функция принадлежностей

Принадлежности можно вытянуть примерно наполовину, пока они не зафиксируются на месте. Функция блокировки предотвращает опрокидывание принадлежностей под действием силы тяжести продуктов питания и самих принадлежностей во время их вытягивания. Принадлежности должны быть правильно вставлены в полость для защиты от опрокидывания. Вставляя решетку, убедитесь, что она расположена справа лицом, как на картинке. **1 3**

При установке подложки убедитесь, что она расположена в правильном направлении, как показано на рисунке. **1 4**

## 8. Обслуживание и уход

### Энергоэффективное использование

- ⇒ Удалите все принадлежности, которые не нужны во время процесса приготовления и выпечки.
  - ⇒ Не открывайте дверцу во время приготовления и выпечки. Если Вы открываете дверцу во время приготовления, переключите режим на "освещение" (без изменения настройки температуры).
  - ⇒ Уменьшите настройку температуры в моделях без вентилятора до 50°C за 5–10 минут до окончания времени приготовления. Таким образом, Вы можете использовать остаточное тепло рабочей камеры для завершения процесса.
  - ⇒ Используйте конвекцию, когда это возможно. С помощью конвекции Вы можете готовить блюда на нескольких уровнях в одно и то же время.
  - ⇒ Если нет возможности готовить и выпекать разные блюда одновременно, Вы можете готовить их друг за другом, чтобы использовать уже разогретый духовой шкаф.
  - ⇒ Не разогревайте пустую духовку, если это не требуется. При необходимости поместите продукты в духовку сразу после достижения температуры, указанной при первом выключении индикатора
  - ⇒ Не используйте фольгу для покрытия полости рабочей камеры.
  - ⇒ По возможности используйте таймер и или датчик температуры.
  - ⇒ Используйте темную матовую посуду и легкие формы для выпечки.
- ❗ Старайтесь не использовать тяжелые принадлежности с блестящими поверхностями, такими как нержавеющая сталь или алюминий.**

### Охрана окружающей среды



Упаковка предназначена для защиты Вашего нового прибора от повреждений во время транспортировки. Используемые материалы тщательно отбираются для переработки. Переработка уменьшает использование сырья и отходов. Электрические и электронные приборы часто содержат опасные материалы.

 **Пожалуйста, не выбрасывайте прибор вместе с бытовыми отходами.**

## Забота о здоровье

Акриламид возникает главным образом при нагревании еды, содержащей крахмал (например, картофель фри, хлеб) до очень высоких температур в течение длительного времени.

### ❶ Совет

1. Используйте как можно меньше времени для приготовления.
2. Готовьте пищу до золотисто-желтого цвета корочки, не до темно-коричневого цвета.
3. Большие порции содержат меньше акриламида.
4. Используйте режим «конвекция», если это возможно.
5. Картофель фри: используйте более 450 г на противень, равномерно распределите их и поворачивайте время от времени. Используйте информацию о продукте, если она доступна, чтобы получить лучший результат.

## Уход и очистка

❶ Перед началом обслуживания и очистке духовки отключите электрическое соединение во избежание поражения электрическим током.

❶ Перед обслуживанием убедитесь, что устройство холодное.

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

### Чистящее средство

При хорошем уходе и чистке Ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени. Мы объясним здесь, как правильно чистить и ухаживать за прибором.



Советы  
по очистке

### ⚠ Осторожно! Риск повреждения поверхности!

#### Не используйте:

1. Жесткие или абразивные чистящие средства.
2. Чистящие средства с высоким содержанием спирта.
3. Жесткие губки для чистки.
4. Очистители высокого давления или пароочистители.
5. Специальные чистящие средства для чистки прибора в нагретом состоянии.

Тщательно вымойте новые губки перед использованием.  
Соблюдайте соответствующие инструкции производителя.



Чтобы убедиться, что различные поверхности не будут повреждены при использовании неправильного чистящего средства, ознакомьтесь с информацией в таблице. В зависимости от модели устройства не все перечисленные области могут быть в приобретенном Вами устройстве.

Элемент устройства	Чистящее средство
Элементы лицевой части из нержавеющей стали	<b>Горячая мыльная вода:</b> Очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Удалите остатки налета и жира. Под такими пятнами может образовываться коррозия. Нанесите очень тонкий слой чистящего средства мягкой тканью.
Пластиковые элементы	<b>Горячая мыльная вода:</b> Очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла.
Окрашенные поверхности	<b>Горячая мыльная вода:</b> Очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью.
Панель управления	<b>Горячая мыльная вода:</b> Очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте стеклоочиститель или скребок для стекла.
Дверная панель	<b>Горячая мыльная вода:</b> Очистите губкой, а затем высушите мягкой тканью. Не используйте скребок для стекла или металлические губки
Дверная ручка	<b>Горячая мыльная вода:</b> Очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если средство для удаления накипи случайно соприкасается с дверной ручкой, немедленно протрите ее. В противном случае, пятна не удастся удалить.
Эмалированные поверхности и самоочищающиеся поверхности	Соблюдайте инструкции для поверхностей рабочей камеры, следующих за таблицей.
Стеклопанель крышки лампы внутреннего освещения	<b>Горячая мыльная вода:</b> Очистите губкой для посуды, а затем высушите мягкой тканью. Если рабочая камера сильно загрязнена, используйте чистящее средство для духового шкафа.
Дверной уплотнитель <b>(не снимать!)</b>	<b>Горячая мыльная вода:</b> Очистите губкой для посуды.
Элементы двери из нержавеющей стали	<b>Чистящее средство для нержавеющей стали:</b> Соблюдайте инструкции производителя. Не используйте металлические губки. Снимите крышку двери для очистки.
Принадлежности	<b>Горячая мыльная вода:</b> Замочите и очистите с помощью губки или щетки. Если есть тяжелые отложения грязи, используйте губку из нержавеющей стали. После использования тщательно

	очистите и высушите принадлежности. Не мойте принадлежности в посудомоечной машине.
Боковые направляющие	<b>Горячая мыльная вода:</b> Снимите и замочите, далее очистите с помощью губки или щетки.
Телескопические выдвижные направляющие	<b>Горячая мыльная вода:</b> Очистите тряпкой или щеткой. Не удаляйте смазку, пока выдвижные направляющие выдвинуты. Лучше всего чистить их, когда они вставлены. Не мойте в посудомоечной машине.

## Примечания

- ☞ Небольшие различия в цвете передней панели прибора вызваны использованием разных материалов, таких как стекло, пластик и металл.
- ☞ Тени на дверных панелях, похожие на полосы, вызваны отражениями внутреннего освещения.
- ☞ Эмаль выпекается при очень высоких температурах. Это может привести к незначительному изменению цвета. Это нормально и не влияет на работу. Края тонких противней нельзя полностью эмалировать.
- ☞ В результате эти края могут быть шероховатыми. Это не ухудшает антикоррозийную защиту.
- ☞ Всегда держите прибор в чистоте и немедленно удаляйте грязь, чтобы не накапливались стойкие отложения грязи.

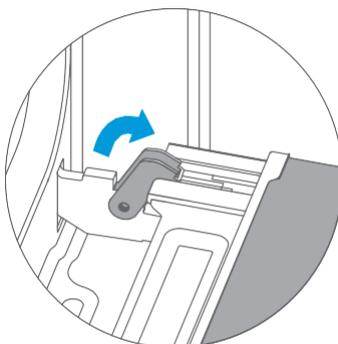
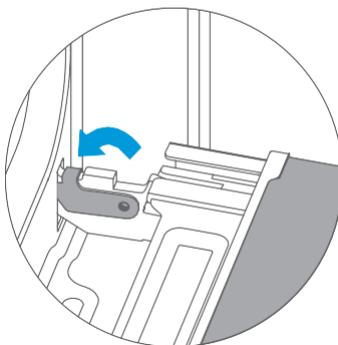
## Советы

- ☞ Очищайте рабочую камеру Духовки после каждого использования. Это поможет избежать стойких отложений пригоревшей грязи.
- ☞ Всегда незамедлительно удаляйте пятна известкового налета, жира, крахмала и альбумина (например, яичного белка).
- ☞ Кусочки еды с содержанием сахара удаляйте сразу, насколько это возможно, пока крупинки еще теплые.
- ☞ Используйте подходящую посуду для запекания, например, жаровню, блюдо для запекания.

## Дверца духового шкафа

### Петли дверцы

При хорошем уходе и чистке ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени. Эта инструкция подскажет Вам, как снять дверцу прибора и очистить ее. Для очистки и снятия дверных панелей можно отсоединить дверцу от корпуса духового шкафа. Дверные петли прибора имеют фиксирующий рычаг. Когда запирающие рычаги закрыты, дверца прибора закреплена на месте. Она не может быть отсоединена. Когда запирающие рычаги открыты для отсоединения дверцы прибора, петли блокируются и не захлопнутся.

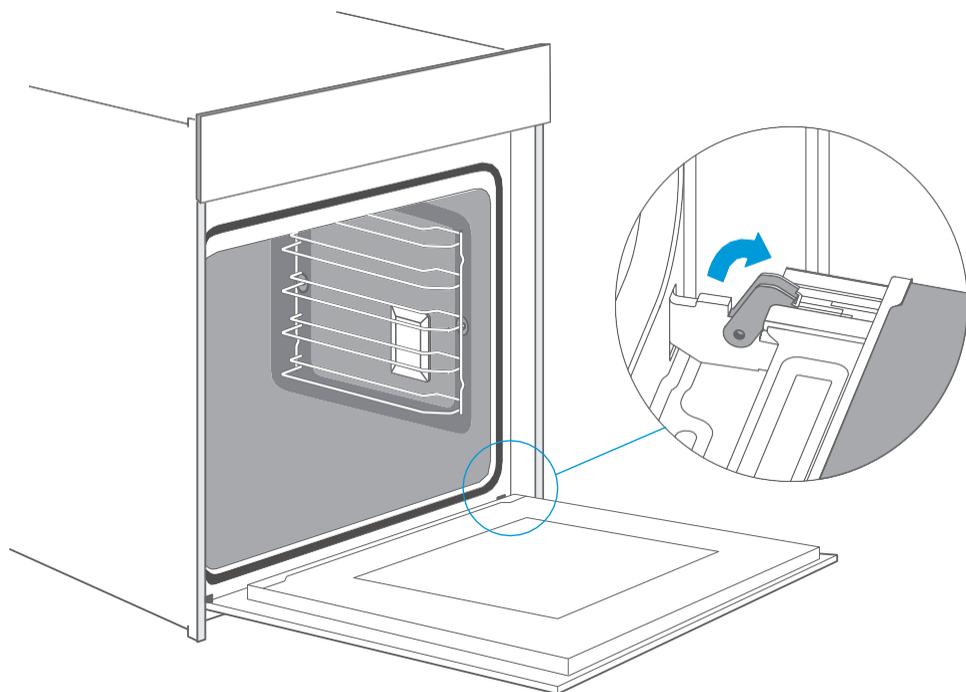


### **⚠ Внимание! Опасность получения травмы!**

1. Если петли не заперты, они могут захлопнуться с большой силой. Убедитесь, что запирающие рычаги всегда полностью закрыты или, при отсоединении дверцы прибора, полностью открыты.
2. Петли на двери прибора двигаются при открытии и закрытии двери, поэтому существует риск защемления. Держите руки подальше от петель.

## **Снятие дверцы**

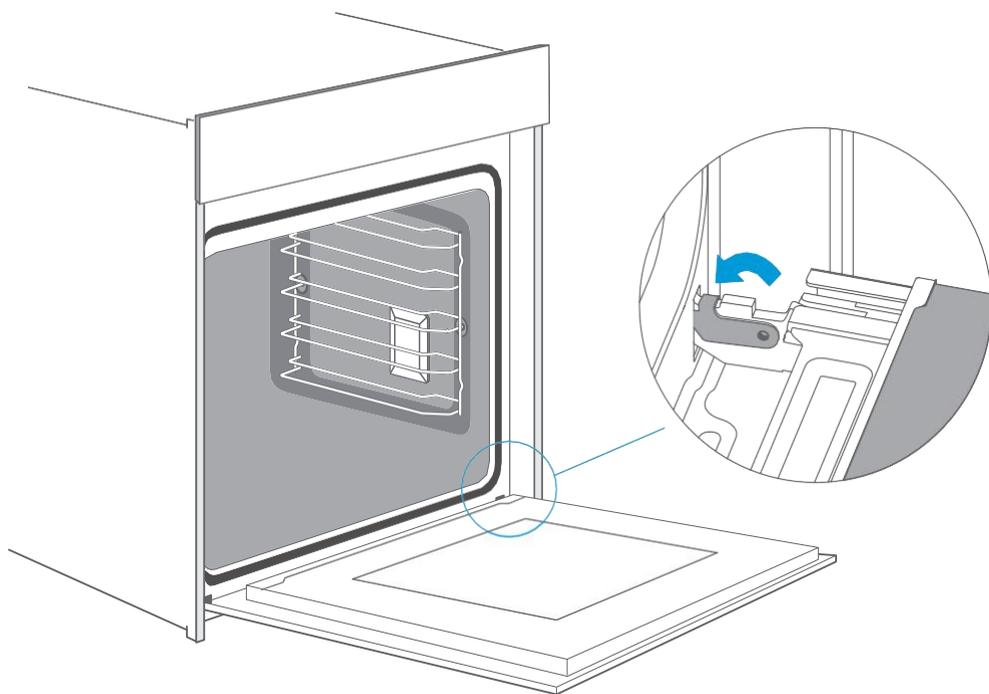
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте два запирающих рычага слева и справа.
3. Закройте дверцу прибора до упора.
4. Обеими руками ухватитесь за дверцу с левой и правой стороны и потяните ее вверх



## Установка дверцы

**Установите дверцу прибора на место в последовательности, противоположной снятию.**

- 1.** При установке дверцы прибора убедитесь, что обе петли расположены прямо под установочными отверстиями передней панели. Убедитесь, что петли выставлены в правильное положение. Они должны быть вставлены легко и без сопротивления. Если Вы чувствуете какое-либо сопротивление, убедитесь, что петли вставлены в отверстия правильно.
- 2.** Полностью откройте дверцу прибора. Открывая дверцу прибора, Вы можете еще раз проверить, находятся ли петли в правильном положении. Если Вы произведете установку неправильно, то не сможете полностью открыть дверцу прибора. Снова сложите оба запирающих рычага.
- 3.** Закройте дверцу духового шкафа. Мы настоятельно рекомендуем Вам еще раз проверить, находится ли дверь в правильном положении и не закрыты ли вентиляционные отверстия

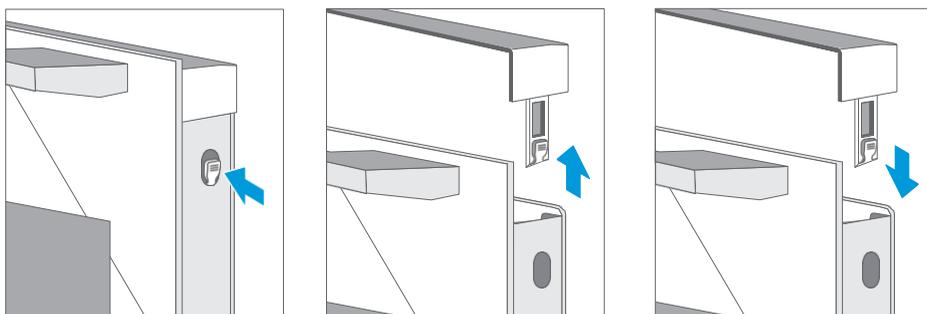


## Снятие крышки двери

Пластиковая вставка в крышке двери может обесцвечиваться. Для проведения тщательной очистки, можно снять крышку.

**Снимите дверцу прибора, как указано выше.**

1. Нажмите на правую и левую стороны крышки.
2. Снимите крышку.
3. После снятия крышки дверцы можно легко снять остальные части дверцы прибора, чтобы можно было продолжить очистку. По окончании очистки дверцы прибора установите крышку на место и надавите на нее до тех пор, пока она не встанет на место с громким щелчком.
4. Установите дверцу прибора и закройте ее.



### **⚠ Осторожно!**

Пока дверь прибора установлена, крышку двери также можно снять.

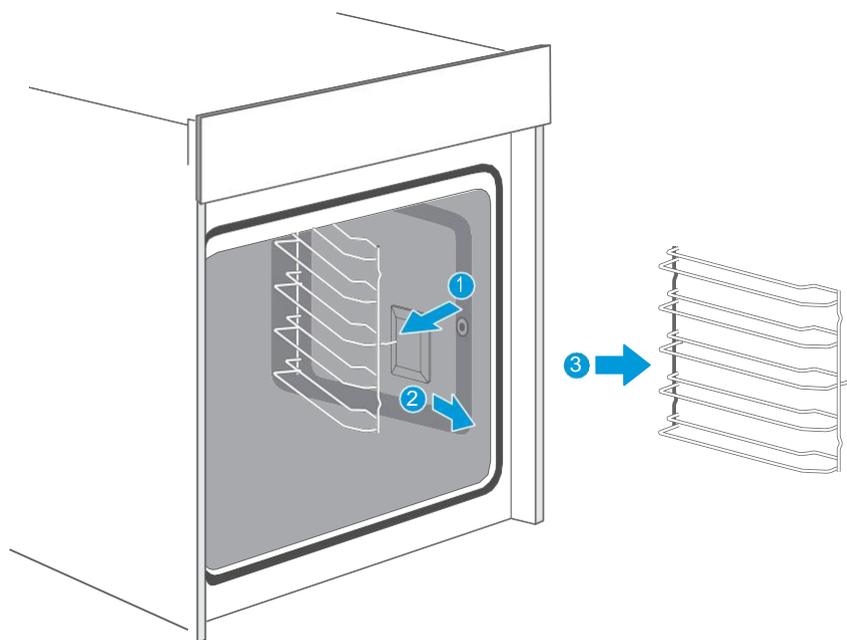
1. Снятие дверной крышки означает, что внутреннее стекло дверцы прибора свободно, стекло может быть легко извлечено и вызвать повреждение или травму.
2. Поскольку снятие дверной крышки и внутреннего стекла означает уменьшение общего веса дверцы прибора. Петли могут быть легче перемещаться при закрытии двери, и существует риск получения травмы. Держите руки подальше от петель.

Из-за вышеуказанных пунктов, мы настоятельно рекомендуем Вам не снимать крышку дверцы, пока не будет снята сама дверца прибора. Гарантия не распространяется на повреждения, вызванные неправильной эксплуатацией.

## Боковые направляющие

Если Вы хотите хорошо очистить боковые направляющие и рабочую камеру прибора, Вы можете извлечь принадлежности и очистить их. Таким образом, Ваш прибор сохранит свой внешний вид и будет функционировать должным образом в течение длительного времени.

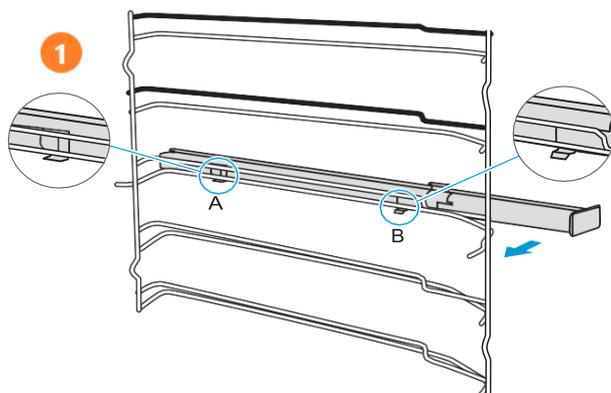
### Снятие и установка



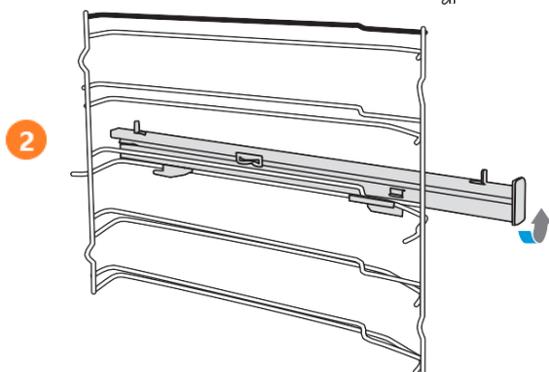
# Телескопические направляющие

## Установка телескопических направляющих

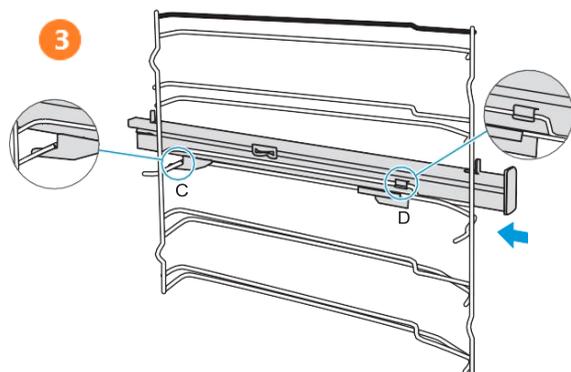
Порядок установки направляющих с левой и правой стороны аналогичен (для примера возьмите левую сторону, то же самое для правой стороны).



**1** Расположите телескопические направляющие в точках **A** и **B** горизонтально на внешней проволоке боковой стойки.



**2** Поверните телескопические направляющие против часовой стрелки (по часовой стрелке для правой стороны) на 90 градусов.



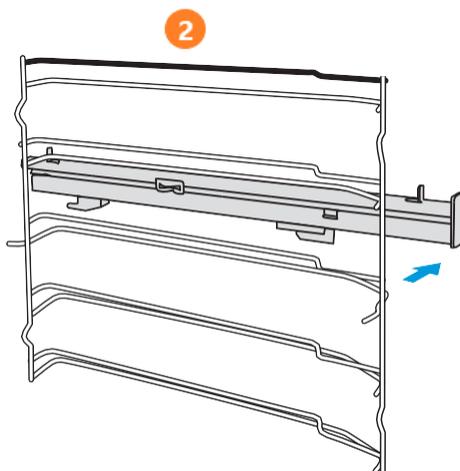
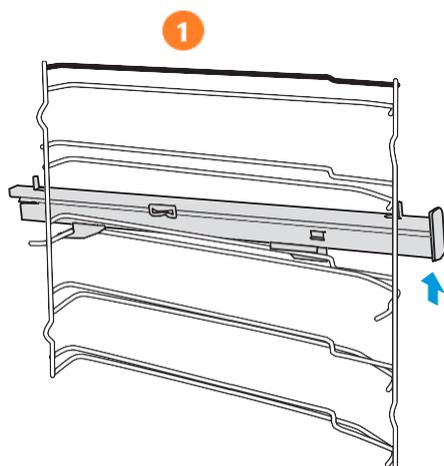
**3** Выдвиньте вперед телескопические ползья, закрепите телескопическую направляющую в точке **C** снизу на проволоке, а точку **D** – с веру на проволоке.

## Снятие телескопических направляющих

Порядок снятия направляющих с левой и правой стороны аналогичен (для примера возьмите левую сторону, то же самое для правой стороны).

❶ Сильно поднимите один конец телескопических направляющих.

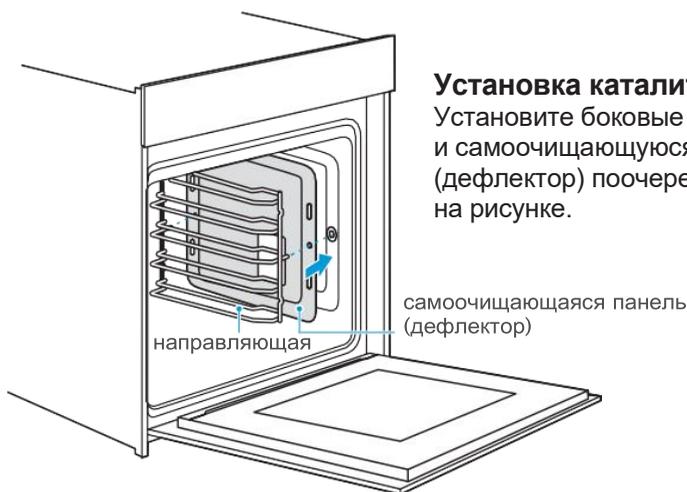
❷ Поднимите телескопические направляющие целиком и снимите движением назад.



## Самоочищающаяся каталитическая панель

### **i** Устанавливается опционально!

Панель (Дефлектор) со специальной эмалированной обработкой на своей поверхности, которая может поглощать масло и жир, испаряя их во время последующей работы, делает полость чистой и без запаха во время процесса приготовления.

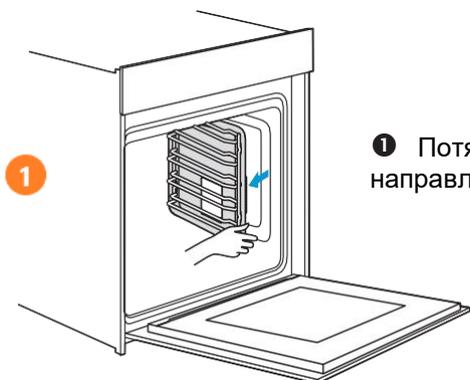


### **Установка каталитической панели**

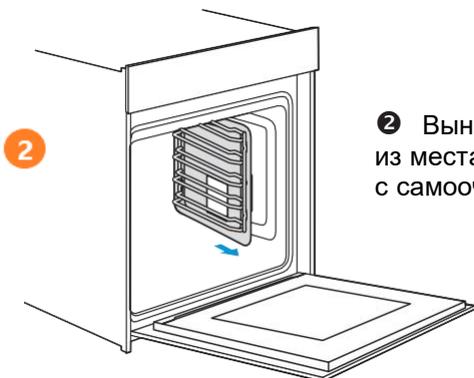
Установите боковые направляющие и самоочищающуюся панель (дефлектор) поочередно, как показано на рисунке.

## Снятие каталитической панели

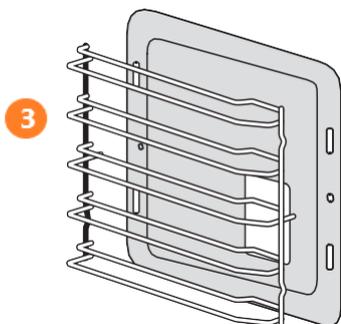
Самоочищающиеся панели можно снять для более удобного обслуживания рабочей камеры прибора.



❶ Потяните боковую направляющую в сторону.



❷ Выньте направляющую из места крепления вместе с самоочищающейся панелью.



❸ Отделите самоочищающуюся панель от боковой направляющей.

### ❶ Примечание.

Боковые направляющие (стойки)

Выдвижные телескопические направляющие

Самоочищающаяся панель

## Возможные неисправности и их устранение



В случае возникновения неисправности, перед обращением в авторизованный сервисный центр, пожалуйста, убедитесь, что она возникла не из-за неправильного обращения и воспользуйтесь таблицей неисправностей, попытайтесь исправить ее самостоятельно. Вы часто можете легко исправить технические неисправности на приборе самостоятельно. Если блюдо получается не совсем так, как Вы хотели, Вы можете найти много советов и инструкций по приготовлению в конце руководства по эксплуатации.

Неисправность	Возможна причина	Решение
Прибор не включается	Неисправный предохранитель Отключение электроэнергии	Проверьте предохранитель в распределительном щитке вашего дома.
Ручки управления выпали из крепления на панели управления	Ручки были случайно отсоединены	Ручки модели съемные. Просто поместите ручки обратно на их место на панели управления и нажмите на них так, чтобы они могли поворачиваться, как обычно.
Ручки модели съемные. Просто поместите ручки обратно на их место на панели управления и нажмите на них так, чтобы они могли поворачиваться, как обычно	Возможное скопление грязи под ручками	Ручки могут быть отсоединены. Чтобы снять ручки, просто снимите их с места крепления. Тщательно очистите ручки с помощью ткани и мыльной воды. Высушите мягкой тканью. Не используйте острые или абразивные материалы. Не замачивайте и не чистите в посудомоечной машине. Не снимайте ручки слишком часто, чтобы не нарушить прочность крепления.
Вентилятор не работает все время в режиме "конвекция"		Это его нормальная работа, для наилучшего распределения тепла и наилучшей производительности.
После процесса приготовления пищи можно услышать шум и чувствовать поток воздуха в непосредственной близости от панели управления		Охлаждающий вентилятор все еще работает, чтобы предотвратить условия высокой влажности в рабочей камере и охладить прибор. Вентилятор охлаждения выключается автоматически.
Пища недостаточно приготовлена за время, указанное в рецепте.		Возможно, используется температура, отличная от рецепта, проверьте температуру, а также количество ингредиентов.
Неравномерное подрумянивание		Была установлена слишком высокая температура или выбран неправильный уровень расположения в рабочей камере, возможно использована посуда из неподходящего материала. При использовании режима «верхний и нижний нагрев» выбирайте посуду с толстыми стенками.
Лампа не включается		Возможно, необходима замена лампы.

## **⚠ Предупреждение! Опасность поражения электрическим током!**

Неправильный ремонт опасен. Ремонт и замена поврежденных силовых кабелей может производиться только специалистами авторизованного сервисного центра. Если прибор неисправен, отключите его от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей. В случае неисправности обратитесь в авторизованный сервисный центр для получения консультации, осмотра или ремонта.

### **Максимальное время работы**

Предельное время непрерывной работы данного прибора составляет 9 часов, чтобы Вы не забыли отключить питание.

### **Замена лампы подсветки**

В случае отказа лампы подсветки ее необходимо заменить. В устройстве используются термостойкие галогенные лампы мощностью 25 Вт, а также напряжением 230 В. При обращении с галогенной лампой используйте сухую ткань. Это увеличит срок службы лампы.

## **⚠ Предупреждение! Опасность поражения электрическим током!**

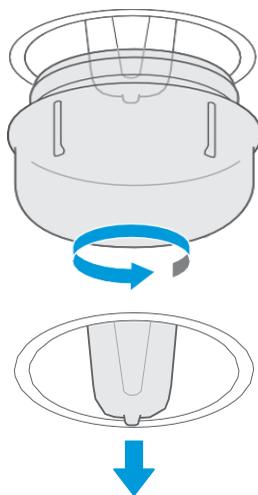
При замене лампы контакты патрона лампы находятся под напряжением. Перед заменой лампы отключите прибор от сети или выключите автоматический выключатель в блоке предохранителей.

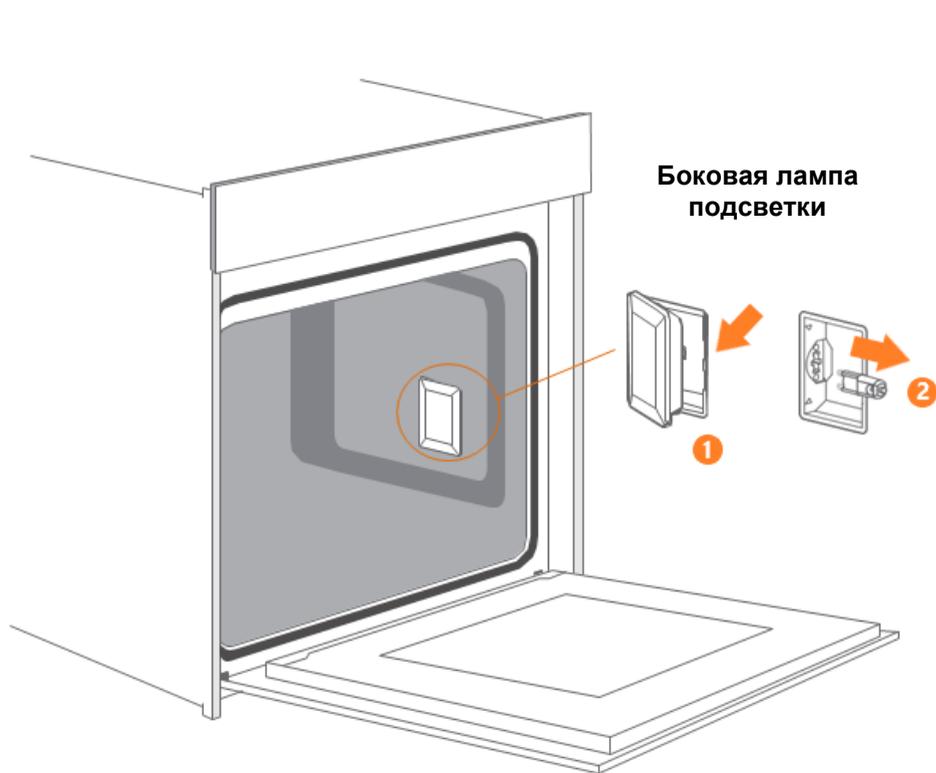
### **⚠ Опасность получения ожога!**

Прибор во время работы становится очень горячим. Не прикасайтесь к его внутренним поверхностям или нагревательным элементам.

### **Угловая лампа**

1. Во избежание повреждений поместите полотенце в рабочую камеру.
2. Поверните стеклянную крышку против часовой стрелки (лампа подсветки), чтобы снять ее, вытяните рассеивающую сетку, а затем слегка отодвиньте стеклянную крышку инструментом с плоской головкой (боковая лампа).
3. Вытащите лампу. Не поворачивайте ее.
4. Установите стеклянную крышку на место.
5. Уберите полотенце и включите лампу, чтобы проверить ее работу.
6. Если после замены, лампа исправно работает, пожалуйста, не забудьте установить рассеивающую сетку обратно.





## Стеклянная крышка

Если стеклянная крышка галогенной лампы повреждена, ее необходимо заменить. Вы можете приобрести новую стеклянную крышку в сервисном центре

## 9. Рекомендации по приготовлению

### Советы и рекомендации

Если Вы хотите приготовить свой собственный рецепт	Попробуйте сначала воспользоваться настройками похожих рецептов и оптимизировать процесс приготовления.
Как узнать готовность пирога?	Вставьте деревянную палочку внутрь торта примерно на 10 минут, до достижения заданного времени приготовления. Достаньте палочку, если сырого теста на ней нет – пирог готов.
Пирог теряет объем по мере остывания	Попробуйте снизить температуру на 10°C и дважды проверьте инструкции по приготовлению пирога, касающиеся обращения с тестом.
Высота пирога в середине гораздо выше, чем по бока	Не смазывайте боковые стенки формы для выпекания.
Пирог слишком запечен сверху	Используйте более низкий уровень расположения противня или используйте более низкую температуру (это может привести к более длительному времени приготовления).
Тесто пирога слишком сухое	Используйте более высокую заданную температуру на 10°C (это может привести к сокращению времени приготовления).
Приготовленная еда снаружи выглядит готовой, но внутри еще сырая.	Используйте более низкую заданную температуру на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления), а также проверьте рецепт.
Подрумянивание происходит неравномерно	Используйте более низкую заданную температуру на 10°C (это может привести к увеличению времени приготовления). Используйте режим «верхний и нижний нагрев».
Пирог меньше подрумянивается на дне	Выберите более низкое место установки противня.
При выпечке на нескольких уровнях одновременно: одно блюдо готово быстрее другого	Используйте режим с конвекцией для выпечки на более чем одном уровне и вынимайте блюда по отдельности, когда они будут готовы. Не обязательно, чтобы все блюда были готовы одновременно.
Конденсация воды во время приготовления	Пар является частью процесса приготовления пищи и обычно выходит из печи вместе с потоком охлаждающего воздуха. Этот пар может конденсироваться на различных поверхностях печи или вблизи печи и образовывать капли воды. Это физический процесс, и его нельзя полностью избежать.
Какие виды посуды можно использовать?	Можно использовать любую термостойкую посуду. Рекомендуется не использовать алюминий в непосредственном контакте с пищей. Пожалуйста, обеспечьте плотное соединение между посудой и ее крышкой.
Как использовать функцию гриля	Разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут и поместите продукты. Закройте дверцу, когда Вы используете любой режим гриля. Не используйте прибор, когда дверца открыта, за исключением загрузки / удаления / проверки продуктов.

Как поддерживать чистоту духовки при использовании гриля?	Используйте противень, заполненный небольшим количеством воды на уровне. Почти все жидкости от еды капаят вниз, в помещенный противень.
Нагревательный элемент во всех режимах гриля включается и выключается с течением времени	Это нормальная работа и зависит от настройки температуры.
Как рассчитать настройки духовки, когда вес блюда не указан рецептом?	Выберите настройки рядом с весом блюда и немного измените время.
Что происходит, если жидкость заливается в пищу в духовке во время выпечки или процесса приготовления?	Жидкость будет кипеть, и будет возникать пар – это нормальный физический процесс. Пожалуйста, будьте осторожны, потому что пар горячий. Дополнительную информацию смотрите также в разделе “конденсация воды во время выпечки”. Если жидкость содержит спирт, процесс кипения будет быстрее и может привести к возникновению пламени. Убедитесь, что дверца духовки закрыта во время таких действий. Пожалуйста, тщательно контролируйте процесс выпечки или приготовления. Открывайте дверь очень осторожно и только в случае необходимости.

## ТИПИЧНЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПИРОГ	Форма для запекания	Уровень	Режим готовки	Темп °С	Время (мин.)
Бисквитный пирог (простой)	Квадратная форма	2	Верхний + нижний нагрев + конвекция	170	50
Бисквитный пирог (простой)	Квадратная форма	1	Конвекция	140	70
Бисквитный пирог с фруктами	Круглая форма	1	Верхний + нижний нагрев + конвекция	150	50
Бисквит с фруктами	Противень	1	Конвекция	140	70
Бриошь с Изюмом	Противень	2	Конвекция	220	Пред.нагрев: 19:00 Время готовки: 11:00
Гугельхупф (дрожжевой)	Противень	1	Конвекция	150	Пред.нагрев: 11:00 Время готовки: 60:00
Маффины	Мини форма	1	Конвекция	160	Пред.нагрев: 8:30 Время готовки: 30:00
Маффины	Мини форма	1	Верхний + нижний нагрев + конвекция	150	Пред.нагрев: 8:3 Время готовки: 30:00
Яблочно-дрожжевой пирог	Весенняя форма	1	Верхний + нижний нагрев + конвекция	160	Пред.нагрев: 10:00 Время готовки: 42:30
Бисквит на воде (6 яиц)	Весенняя форма	1	Конвекция	160	Пред.нагрев: 9:30 Время готовки: 41:00
Бисквит на воде (4 яйца)	Весенняя форма	1	Конвекция	160	Пред.нагрев: 9:00 Время готовки: 26:00
Бисквит на воде	Противень	1	Конвекция	160	35

Яблочно-дрожжевой пирог	Противень	2	Верхний + нижний нагрев + конвекция	150	Пред.нагрев: 8:00 Время готовки: 42:00
Хала плетеная	Противень	2	Верхний + нижний нагрев + конвекция	150	40
Маленькие пироги (20 см)	Противень	2	Конвекция	150	36
Маленькие пироги (40 см)	Противень	2&4	Конвекция	150	Пред.нагрев: 10:00 Время готовки: 34:00
Пирог с повидлом	Противень	2	Конвекция	150	Пред.нагрев: 8:00 Время готовки: 30:00
Песочное печенье	Противень	2	Конвекция	170	Пред.нагрев: 8:00 Время готовки: 13:00
Песочное печенье на 2 уровнях	Противень	2&4	Верхний + нижний нагрев + конвекция	160	Пред.нагрев: 8:20 Время готовки: 12:00
Ванильное печенье	Противень	2	Конвекция	160	Пред.нагрев: 8:00 Время готовки: 10:00
Ванильное печенье на 2 уровнях	Противень	2&4	Верхний + нижний нагрев + конвекция	150	Пред.нагрев: 8:00 Время готовки: 14:00
<b>ХЛЕБ</b>	<b>Форма для запекания</b>	<b>Уровень</b>	<b>Режим готовки</b>	<b>Темп °С</b>	<b>Время (мин.)</b>
Белый хлеб (1 кг муки)	Квадратная форма	1	Конвекция	170	Пред.нагрев: 9:20 Время готовки: 50:00
Пицца (тонкая)	Квадратная форма	1	Верхний + нижний нагрев + конвекция	170	Пред.нагрев: 12:00 Время готовки: 45:00
Пицца (толстая)	Противень	2	Конвекция	170	Пред.нагрев: 9:30 Время готовки: 21:00
Пицца (толстая)	Противень	2	Конвекция	170	Пред.нагрев: 10:00 Время готовки: 45:00
Пицца (толстая)	Противень	2	Верхний + нижний нагрев + конвекция	170	Пред.нагрев: 8:00 Время готовки: 41:00
Хлеб	Противень	1	Конвекция	190	Пред.нагрев: 9:00 Время готовки: 30:00
<b>МЯСО</b>	<b>Форма для запекания</b>	<b>Уровень</b>	<b>Режим готовки</b>	<b>Темп °С</b>	<b>Время (мин.)</b>
Говяжья вырезка (1,6 кг)	Противень	2	Двойной гриль с конвекцией	180	55
Мясной рулет (1 кг мяса)	Противень	1	Конвекция	180	75
Курица (1 кг)	Противень	Решетка-2 Против.-1	Двойной гриль с конвекцией	180	50
Рыба (2,5 кг)	Противень	2	Конвекция	170	70
Ребра	Противень	3	Конвекция	120	85
Свинная шея	Противень	1	Конвекция	160	82

Курица (1,7 кг)	Противень	Решетка-2 Против.-1	Конвекция	180	78
--------------------	-----------	------------------------	-----------	-----	----

## Примеры приготовления пищи

БЛЮДО	Принадлежность	Режим пригот.	Темп °С	Уровень	Время (мин.)	Предв. нагрев
Бисквитный пирог	Разъемная форма Ф26 см		170	1	30-35	Нет
Бисквитный пирог	Разъемная форма Ф26 см		160	1	30-35	Нет
Маленький пирог	1 противень		150	2	30-40	Да
Маленький пирог	1 противень		150	2	40-50	Да
Маленький пирог	2 противня		150	2&4	30-35	Да
Чизкейк	Разъемная форма Ф26 см		150	1	70-80	Нет
Яблочный пирог	Разъемная форма Ф20 см		170	1	80-85	Нет
Яблочный пирог	Разъемная форма Ф20 см		160	1	70-80	Нет
Хлеб	1 противень		210	1	30-35	Да
Хлеб	1 противень		190	1	30-35	Да
Тосты	Решетка для гриля		Макс.	5	6-8	Да 5 мин.
Курица	Решетка для гриля + противень		180	Решетка-2 Противень-1	78-50	Да

**1.** Начинайте приготовление курицы со стороны спины и переверните курицу через 30 минут на другую сторону.

**2.** Используйте темную, матовую форму.

**3.** Вынимайте еду в тот момент, когда она готова, даже если время приготовления еще не закончилось.

**4.** Выберите более низкую температуру и проверьте через минимальное время, указанное в таблице.

**5.** При использовании противня для улавливания жидкостей, стекающих с продуктов, во время любого режима гриля, противень должен быть установлен на уровень 1 и заполнен небольшим количеством воды.

**6.** Котлеты для гамбургеров должны быть перевернуты через 2/3 времени приготовления

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В ЭКО РЕЖИМЕ

Режим ЭКО — это нагрев нижним и кольцевым нагревателями, с помощью этого режима вы можете экономить электроэнергию во время приготовления.

РЕЦЕПТЫ	Принадлежности	Темп °С	Уровень	Время (мин.)	Предв. нагрев
Хала плетеная	1 противень	180	1	45-50	Нет
Жаркое из свинины	1 противень	200	1	80-85	Нет
Вишнёвый Торт	Круглая форма	200	1	55-60	Нет
Говяжий ростбиф (1,3кг)	1 противень	200	1	80-85	Нет
Пирожные	Решетка + стеклянная форма	180	1	55-60	Нет
Картофельная запеканка	Решетка + круглая форма	180	1	65-70	Нет
Лазанья	Решетка + стеклянная форма	180	1	75-80	Нет
Чизкейк	Разъемная форма Ф20 см	160	1	80-90	Нет

## 10.Гарантия

---

**Гарантия на продукцию торговой марки «KÖNIGIN» составляет 24 месяца со дня продажи и соответствует сроку, указанному в гарантийном талоне изделия. Для подтверждения права на гарантийное обслуживание, просим Вас сохранять товарный чек вместе с гарантийным талоном. При нахождении товара в ремонте гарантийный срок продляется на время ремонта.**

---

### Срок службы прибора составляет - 10 лет

**❗** Изготовитель оставляет за собой право вносить изменения в конструкцию, дизайн, комплектацию или технологию изготовления. Указанные изменения могут быть произведены без предварительного уведомления.

### **Изготовитель не несет гарантийные обязательства в следующих случаях:**

1. Несоблюдении условий Руководства по эксплуатации, правил хранения, транспортировки, подключения, неправильной установке, использовании не стандартных расходных материалов, небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием, включая перегрузку.
2. Механических повреждениях, разбитие стекла, попадания внутрь изделия посторонних предметов, веществ, жидкостей, насекомых, повреждений техники или нарушений ее нормальной работы, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети (установленных государственными стандартами ГОСТ 13109-97).
3. При нарушении целостности пломб и контрольных винтов. наличии следов не санкционированного вскрытия изделия потребителем
4. Использовании не для бытовых целей и не по назначению, использования изделия для предпринимательской или профессиональной деятельности
5. Возникновении неисправности в результате действия непреодолимой силы.

### **Место проведения гарантийного ремонта:**

Диагностика и ремонт производится в специализированных мастерских гарантийного ремонта от изготовителя. (Перечень специализированных гарантийных мастерских имеется в паспорте изделия, на сайте производителя [www.konigin.ru](http://www.konigin.ru) или у продавца товара).

## **ВОПРОСЫ, НА КОТОРЫЕ НЕОБХОДИМО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ЗАКАЗЧИКА**

Настоящий гарантийный сертификат не распространяется на устранение неисправностей, которые могут возникнуть в результате использования изделия вне нормальных условий, включая следующие ситуации.

**1- Неисправности и повреждения, вызванные вследствие неправильного использования устройства.**

**2- Неисправности, возникающие впоследствии после доставки устройства покупателю и его установки (падение, чрезмерное сотрясение, удары).**

**3- Неисправности и повреждения, вызванные вследствие чрезмерного падения напряжения или неисправности проводки; использование напряжения, отличного от указанного на упаковке изделия напряжения.**

**4- Неисправности и повреждения, вызванные огнем или молнией.**

**5- Дефекты, возникшие в результате использования изделия вопреки пунктам руководства по эксплуатации.**

**6- Разбитие стекла.**

**Устранение дефектов, упомянутых выше, производится за отдельную плату.** Установка и транспортировка изделия не включены в его стоимость. Предоставление гарантии покупателям изделия находится в зоне ответственности продавца, дилеров, агентов или представителей. Гарантийный срок начинается с даты поставки изделия и составляет не менее 2 (двух) лет. Гарантийные документы должны содержать дату и номер счета-фактуры на приобретенное устройство и серийный номер. Данная гарантия является недействительной в случае ее подделки, стертости серийного номера с упаковки изделия.

### **⚠ ВНИМАНИЮ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ!**

Для того, чтобы на купленный вами товар распространялась гарантия сроком на два года, убедитесь, что пустые места в гарантийном сертификате полностью заполнены компанией-продавцом.

На товары, на которые продавец не выдал гарантийный сертификат, гарантия не распространяется.

### **⚠ ВНИМАНИЕ!**

ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН  
НАХОДИТСЯ ВНУТРИ  
НАСТОЯЩЕГО РУКОВОДСТВА.  
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ  
РЕКОМЕНДУЕТ СОХРАНЯТЬ  
НАСТОЯЩЕЕ РУКОВОДСТВО В  
ТЕЧЕНИЕ ВСЕГО  
ГАРАНТИЙНОГО СРОКА  
ПОЛЬЗОВАНИЯ ИЗДЕЛИЕМ.

Служба технической поддержки: **service@konigin.ru**

EAC CE

  
**KONIGIN**

[konigin.ru](http://konigin.ru)