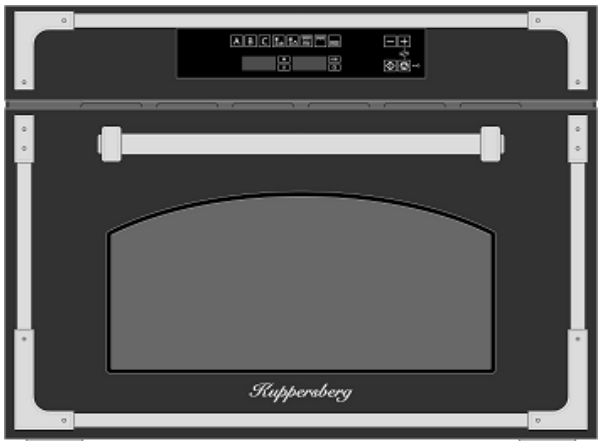
# Инструкция
# по установке и эксплуатации
## Духовой шкаф

# Instructions for use
# and installation
## Steam Oven

# RS 969




Kuppersberg

# Содержание

**Руководство по установке** ..... **2**
**Инструкции по технике безопасности** ..... **3**
**Описание вашего духового шкафа** ..... **6**
**Основные установочные параметры** ..... **9**
**Основные функции** ..... **11**
**Основные функции** ..... **12**
**Специальные функции** ..... **13**
**Специальные функции** ..... **14**
**Подача воды** ..... **17**
**Во время работы микроволновой печи…** ..... **18**
**Использование - таблицы и рекомендации** ..... **19**
**Уход и обслуживание** ..... **27**
**Чистка печи** ..... **31**
**Что делать, если печь не работает?** ..... **32**
**Технические характеристики** ..... **33**
**Размеры для установки** ..... **63**

# Руководство по установке

## Перед установкой

**Проверьте, соответствует ли напряжение в сети**, к которой подключается аппарат, значению, указанному в табличке данных прибора.

Откройте дверцу микроволновой печи, **выньте все принадлежности** и устраните упаковочные материалы.

Не снимайте с потолка камеры печи **слюдяную защитную пластину**! Она предохраняет магнетрон от попадания на него брызг жира и пищи.

**Предупреждение!** Фронтальная поверхность микроволновой печи может быть покрыта **защитной пленкой**. Перед первым использованием аккуратно снимите пленку, начав с внутренней стороны.

**Убедитесь, что печь не имеет повреждений.** Убедитесь, что дверца не перекошена и плотно закрывается, на внутренней стороне дверцы и передних торцевых поверхностях отсутствуют вмятины. В случае обнаружения повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр.

**НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕЧЬЮ**, если вы обнаружили, что вилка или присоединительный кабель повреждены, если печь не функционирует нормально, если она была повреждена или ее уронили. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Установите печь на ровную устойчивую поверхность. Не размещайте печь вблизи источников тепла, радио- и телеприемников.

**Во время установки убедитесь, что вблизи присоединительного кабеля нет источников влаги, он не пролегает под печью и не соприкасается с предметами, имеющими острые края. Высокие температуры могут повредить кабель.**

**Предупреждение! После установки убедитесь, что обеспечен свободный доступ к розетке, в которую включена печь.**

## После установки

Печь оснащена сетевой шнур, 230 .. 240V ~ 50Hz

**Установку печи стационарно** должен производить специалист. В этом случае духовка подключается к электросети через автоматический всеполюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.**

**Производитель и продавец не несут ответственности** за причиненный людям, животным или имуществу ущерб, вызванный несоблюдением условий установки прибора.

**Печь работает только** при правильно закрытой дверце.

Перед первым использованием, чистая внутри печи и аксессуары, следуя указаниям уборку в "очистки духовки" данной статьи.

**Для установки** воспользуйтесь отдельной прилагаемой инструкцией

# Инструкции по технике безопасности

- **Внимание!** Не оставляйте печь без присмотра.
- **Внимание!** Если вы заметили дым или пламя, держите дверцу закрытой, чтобы погасить огонь. Выключите печь и выньте вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Прибор и его доступные части нагреваются во время использования.**

  **Следует проявлять осторожность, чтобы не касаться нагревательных элементов. Дети менее 8 лет не должны допускаться к прибору, кроме как под непрерывным присмотром.**
- **Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находятся под присмотром или были проинструктированы по**

  **вопросам использования прибора безопасным образом и понимают связанные с прибором опасности. Дети не должны играть с прибором. Очистка и пользовательское обслуживание не должно выполняться детьми без присмотра.**
- Не оставляйте детей без присмотра вблизи данного устройства, чтобы они не могли играть с ним. Используйте защитные фиксаторы.
- **Внимание!** Во время работы устройство сильно нагревается. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагретым элементам внутри него. **БЕРЕГИТЕСЬ ОЖОГОВ!**
- **Внимание!** Во время работы открытые участки печи могут нагреваться. Не разрешайте маленьким детям приближаться к печи.
- **Внимание! При открывании дверцы во время или по окончании цикла приготовления пищи опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара, а также капель воды. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.**

**Внимание!** Примите меры к тому, чтобы шнуры питания других электроприборов не были зажаты горячей дверцей или самой печью. Изоляция кабеля может расплавиться. **Опасность короткого замыкания!.**

# Инструкции по технике безопасности

**Данная печь предназначена исключительно для бытового использования!**

**Устройство предназначено для приготовления пищи в домашних условиях. Производитель не несёт никакой ответственности за ущерб, вызванный его неправильным или ненадлежащим использованием.**

**Не допускайте повреждения печи или возникновения прочих опасных ситуаций, соблюдая следующие указания:**

- Не закрывайте и не загораживайте **вентиляционные отверстия**.
- Не храните в печи никаких **воспламеняющихся предметов**, так как при включении печи они могут загореться.
- Не используйте печь в качестве **хранилища продуктов**.
- Не лейте алкогольные напитки (бренди, виски, шнапс и т.д.) на горячую пищу. Может произойти взрыв!
- При нахождении в пространстве для приготовления пищи такие принадлежности, как реш ётки и подносы, сильно нагреваются. Всегда надевайте защитные перчатки или используйте матерчатые прихватки.
- **Чтобы не обжечься**, всегда пользуйтесь рукавицами-прихватками для печи при обращении с посудой и контейнерами, а также при любом прикосновении к печи.
- **Не прислоняйтесь к открытой дверце печи и не садитесь на нее.** Этим можно повредить печь, особенно в области петель. Дверца может выдержать максимум 8 кг.
- Решётки могут выдержать максимум 8 кг. Чтобы не повредить печь, не превышайте данной нагрузки.

# Инструкции по технике безопасности

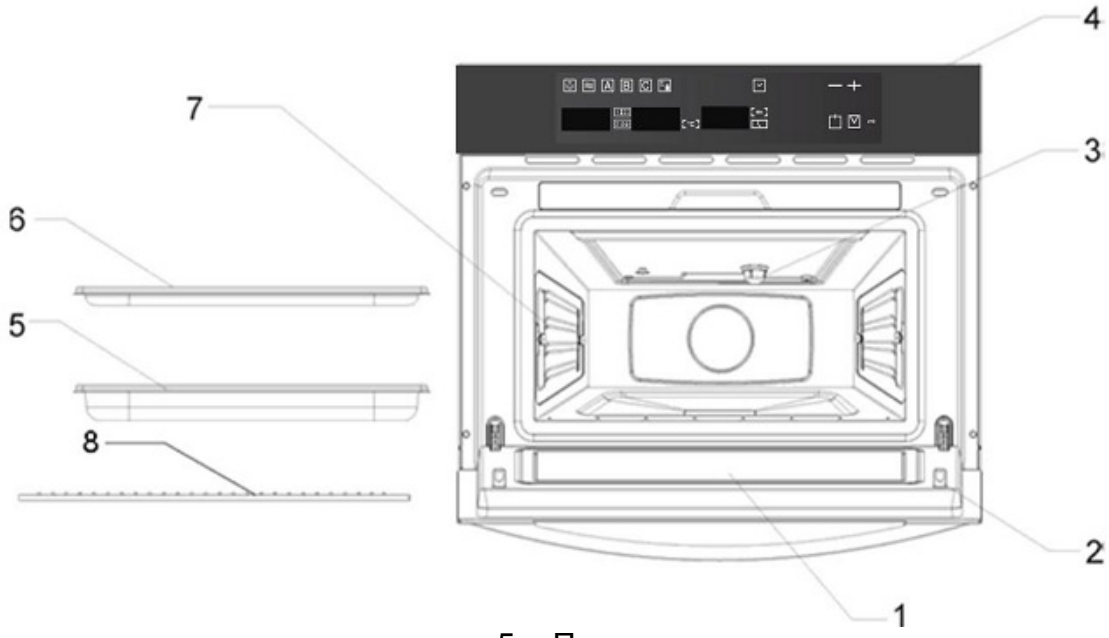
## Чистка

- После выключения устройство некоторое время остаётся нагретым, медленно охлаждаясь до комнатной температуры. Перед тем, как, например, производить чистку устройства, дайте ему достаточное время, чтобы остыть.
- Для чистки стеклянной дверцы печи не пользуйтесь абразивными чистящими средствами или острыми металлическими скребками, так как они могут поцарапать поверхность и привести к растрескиванию стекла.
- Для поддержания нормального функционирования печи контактные поверхности дверцы (передняя сторона пространства для приготовления пищи и внутренняя сторона дверцы) следует содержать в полной чистоте.
- Соблюдайте указания в отношении чистки, содержащиеся в разделе «Чистка и обслуживание печи».

## Ремонт

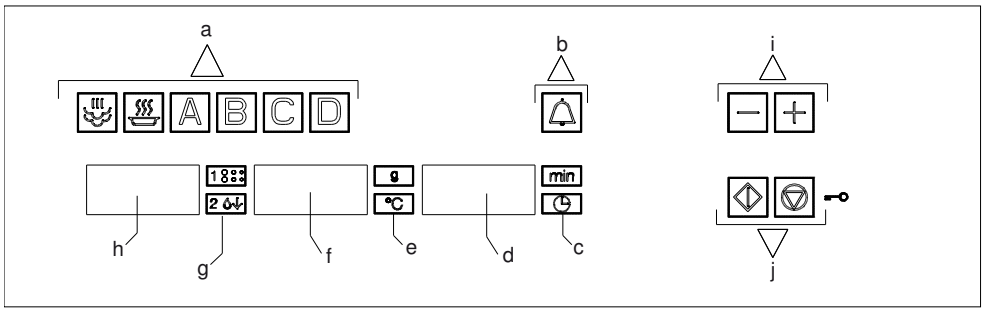
- Во избежание несчастных случаев при повреждении шнура питания его замена должна осуществляться производителем, его уполномоченными представителями или специалистами, имеющими соответствующую квалификацию. Кроме того, для этой работы требуется специальный инструмент.
- Работы по ремонту и обслуживанию, особенно в отношении токонесущих деталей, должны выполняться только специалистами, уполномоченными производителем.

# Описание вашего духового шкафа




1. - Стеклянное окошечко дверцы
2. - Безопасные защелки
3. - Лампочка
4. - Панель управления
5. - Противень
6. - Перфорированный лоток для выпечки
7. - Направляющая полки
8. - Подставка

## Панель управления




a. – Индикаторы функций
b. – Подсветка таймера
c. – Индикаторычасов/продолжительности/ вида пищевых продуктов
d. – Дисплей и кнопка часов /продолжительности / вида пищевых продуктов
e. - Кнопка температуры / группы пищевых продуктов
f. – Дисплей и кнопка температуры / веса
g. – Индикаторы уровня воды/окалины
h. – Дисплей и кнопка уровня воды/окалины
i. – Кнопки "+" и "-"
j. – Кнопки «Запуск» и «Остановка».

# Описание вашего духового шкафа

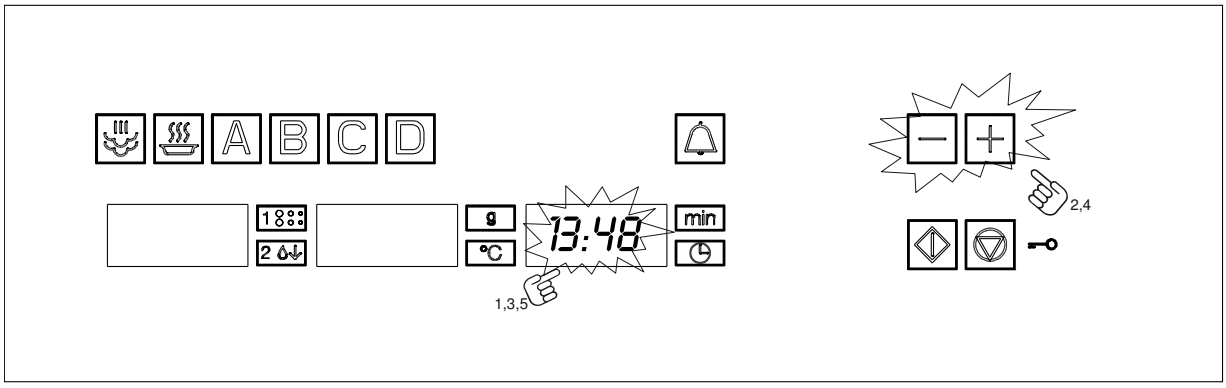
## Начальная настройка

После первого подключения вашей паровой духовки или после сбоя питания дисплей часов будет мигать, и это будет признаком того, что показываемое им время является неправильным.

Духовой шкаф не станет работать до тех пор, пока не будут установлены такие параметры, как часы, данные о жесткости воды и калибровке.

Для того, чтобы установить время и параметры жесткости воды, выполните действия, описание которых приводится в последующих главах..

## Установка часов




## Для установки часов выполните следующие действия:

1. Нажмите на кнопку «Clock» (Часы). Цифры на часах начнут мигать (не важно, включили ли вы паровую духовку в первый раз или после перерыва в подаче электроэнергии).
2. Установите нужное время, нажимая на "+" и "-".
3. 3. Нажмите еще раз на кнопку «Часы» (Clock), чтобы установить минуты. Вы увидите, как мигают цифры с минутами.
4. Установите нужные минуты, нажимая на "+" и "-".
5. Для завершения установки нажмите на кнопку «Часы» (Clock)еще раз.

## Как скрыть/посмотреть часы на экране

Если Вас раздражает дисплей, показывающий время, то можно его скрыть. Для этого нажмите и держите кнопку «Установка часов» (Clock setting) в течение 3 сек. Пунктирные линии, отделяющие часы и минуты, начнут мигать, однако остальная часть с изображением часов будет скрыта.

Если вы теперь снова захотите увидеть время, нажмите и держите кнопку «Установка часов» (Clock setting) в течение 3 сек.

# Описание вашего духового шкафа

## Настройка параметров жесткости воды

Прибор оснащен системой, которая автоматически указывает, что пришло время удаления накипи.
Система может быть настроена для домов, где используется очень мягкая вода (в том числе за счет применения устройства для смягчения воды), а также очень жесткая вода. Для этого надо установить настройки в соответствующем диапазоне жесткости воды (см. Таблицу ниже).

Для настройки параметров жесткости воды, выполните следующие действия:

1. Нажмите на кнопку «Удаление накипи» (**Descale**). Цифра с указанием твердости воды будет мигать на дисплее «Удаление накипи» (**Descale**) (не важно, включили ли вы паровую духовку в первый раз или после перерыва в подаче электроэнергии).

2. Нажимая на "+" и "-" задайте нужное значение жесткости воды в соответствии с приведенной ниже Таблицей.

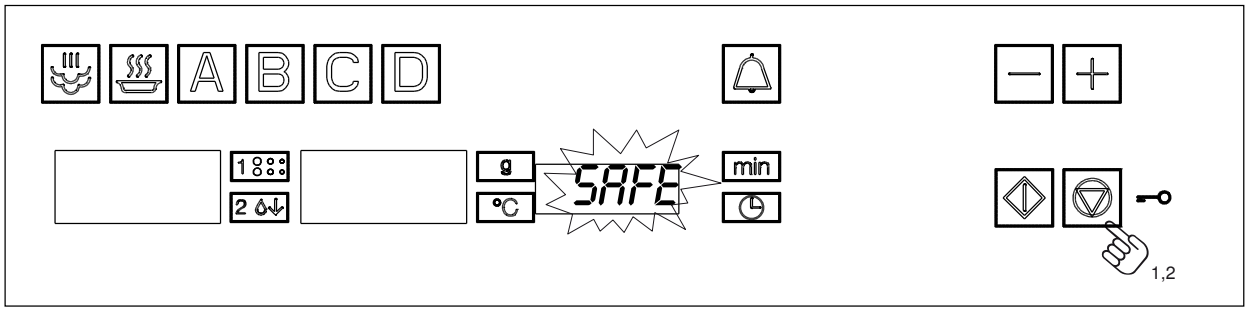
3. Для установки нужного параметра нажмите на кнопку «Удаление накипи» (**Descale**). Дисплей «Удаление накипи» (**Descale**) выключится

| **Тип воды** | **Жесткость воды** | | | | **Дисплей** |
|---|---|---|---|---|---|
| | **Ca + Mg (ppm)** | **Английская система град. [°eH]** | **Французская система град. [°dF]** | **Немецкая система град. [°dH]** | |
| Мягкая вода | от 0 до 150 | от О до 11 | от 0 до 15 | от О до 8 | 1 |
| Вода средней жесткости | от 151 до 350 | от 12 до 25 | от 16 до 35 | от 9 до 20 | 2 |
| Жесткая вода | от 501 до 500 | от 26 до 35 | от 36 до 50 | от 21 до 28 | 3 |

# Основные установочные параметры

## Блокировка в целях безопасности

Можно заблокировать работу духового шкафа (например, чтобы прекратить работу, если им начнут пользоваться дети).

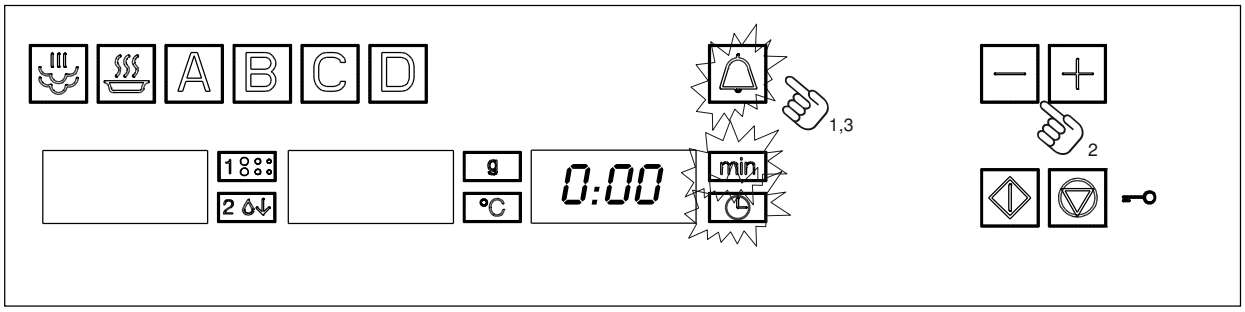



1. Чтобы заблокировать духовой шкаф, нажмите на кнопку «**Стоп**» и держите в течение 3 секунд. Вы услышите звуковой сигнал, и на **дисплее** появится слово «Безопасно» (SAFE). Теперь духовой шкаф заблокирован в этом состоянии, и им нельзя пользоваться.
2. Чтобы разблокировать духовой шкаф, нажмите кнопку «**Стоп**» еще раз и держите 3 секунды. Вы услышите звуковой сигнал, и **дисплей** снова будет показывать время.

# Основные установочные параметры

## Таймер

Таймер функционирует точно так же, как таймер для приготовления яиц. Его можно использовать в любое время независимо от всех других функций.




Для установки функции «Таймер» выполните следующие действия:

1. Нажмите на кнопку «Таймер». Экранная клавиша загорится, и часы на дисплее начнут мигать.

2. Нажимая на кнопки "+" и "-", установите нужное значение таймера.

3. Нажмите на кнопку «Таймер» для проверки. Таймер начнет обратный отсчет времени.

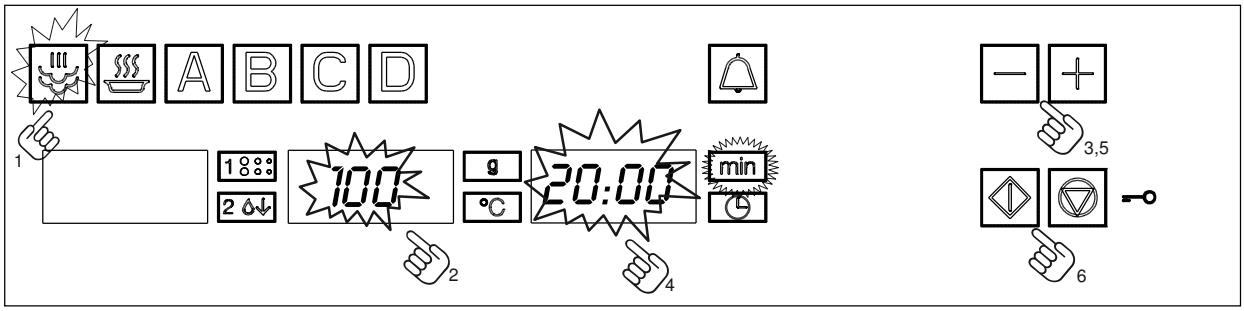
При достижении заданного параметра времени вы услышите три звуковых сигнала, которые будут повторяться каждые 30 секунд до тех пор, пока вы не нажмете на кнопку «Таймер» или «Стоп».
Когда таймер включен, горит индикатор «Таймер». Дисплей и индикатор показывают следующее:

1. Если не включена ни одна функция, таймер показывает обратный отсчет времени на часах.
2. Если имеется активная функция, дисплей и индикаторы показывают нормальные параметры функции. Чтобы проверить оставшееся время таймера, нажмите на кнопку «Таймер». На часах в течение небольшого времени появится таймер, а через 10 секунд возобновится изображение задействованных функций, или вам нужно будет снова нажать на кнопку «Таймер».

# Основные функции

## Функция приготовления на пару

Этой функцией можно воспользоваться для приготовления всех видов овощей, риса, круп и мяса. Она также используется для получения сока из ягод и для одновременного размораживания и приготовления овощей.

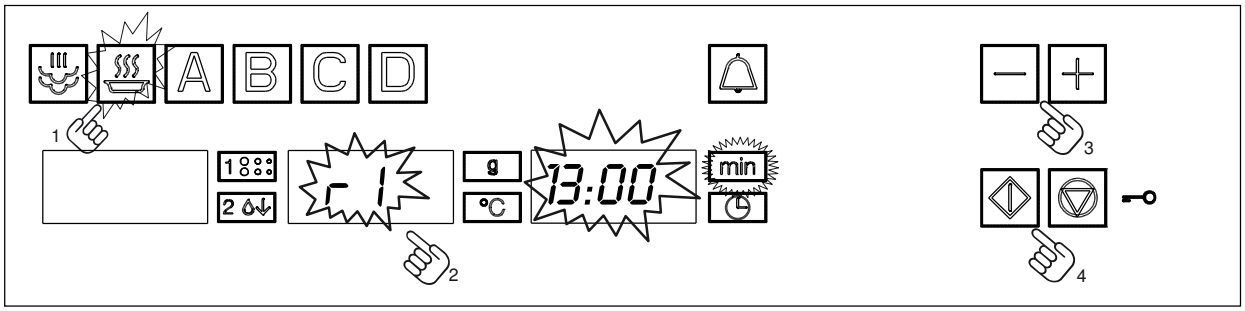



1. Нажмите кнопку «**Функция приготовления на пар**у». Загорится индикатор данной функции.
2. Нажмите на кнопку «**Температура**», чтобы установить нужное значение. Соответствующий индикатор начнет мигать. Если вы не нажимаете на эту кнопку, духовой шкаф работает при температуре 100 ° C.
3. Для изменения значения температуры нажмите на кнопки "+" и "-".
4. Нажмите на кнопку «**Продолжительность работы**», чтобы изменить время работы. Соответствующий индикатор начнет мигать. Этот параметр является необязательным. Пожалуйста, перейдите в Пункт 6, если не хотите устанавливать параметр «Продолжительность работы».
5. Выберите нужное время работы путем нажатия на кнопки "+" и "-" (например, до 20 минут).
6. Нажмите на кнопку «**Старт**». Духовка начнет работать

# Основные функции

## Подогрев и стерилизации

Используйте данную функцию для подогрева тарелок и готовых блюд, а также для стерилизации и уваривания фруктов



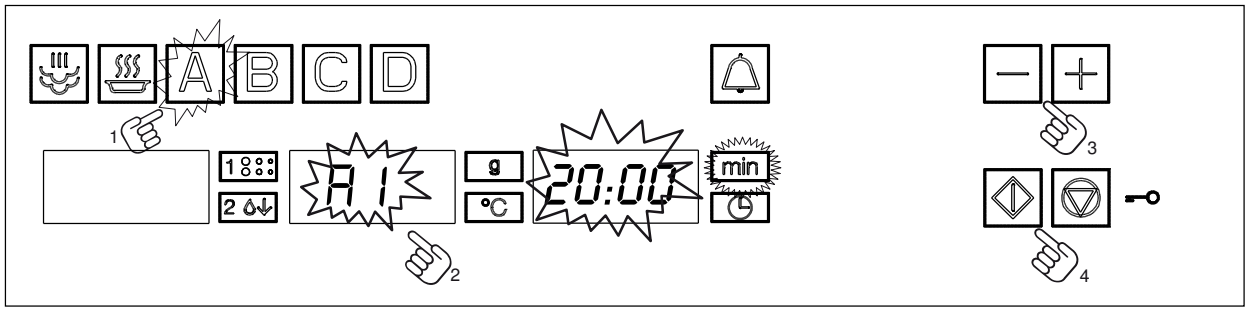

1. Нажмите кнопку «**Функция подогрева**». Загорится экранная клавиша.
2. Нажмите кнопку «**Группа продуктов**», для того чтобы выбрать нужный тип продуктов. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Измените программу с помощью кнопок "+" и "-", например, "r01" (см. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу «**Старт**». Духовой шкаф начнет работать.

| Программа | Тип продукта | Температура °C | Время (мин) | Инструкции |
|---|---|---|---|---|
| r 1 | Тарелки | 100°C | 13 | |
| r 2 | Готовые блюда / замороженные | 100°C | 18 | Снимите крышку контейнера и положите на подставку. |
| r 3 | Фасоль | 100°C | 35 | Стерилизация: См. время и температуру консервирования для однолитровой банки. |
| r 4 | Вишня | 80°C | 35 | |
| r 5 | Сливы | 90°C | 35 | |

# Специальные функции

## Приготовление овощей

Воспользуйтесь данной функцией для приготовления овощей, описание которых приводится в Таблице ниже.




1. Нажмите на экранную клавишу «**Приготовление овощей**». Эта экранная клавиша загорится.
2. Нажмите на клавишу «**Группа продуктов**», чтобы установить нужный вид продуктов. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Нажмите на клавиши "+" и "-" клавиши для установки программы, например, "A1" (см. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу «**Старт**». Духовка начнет работать.

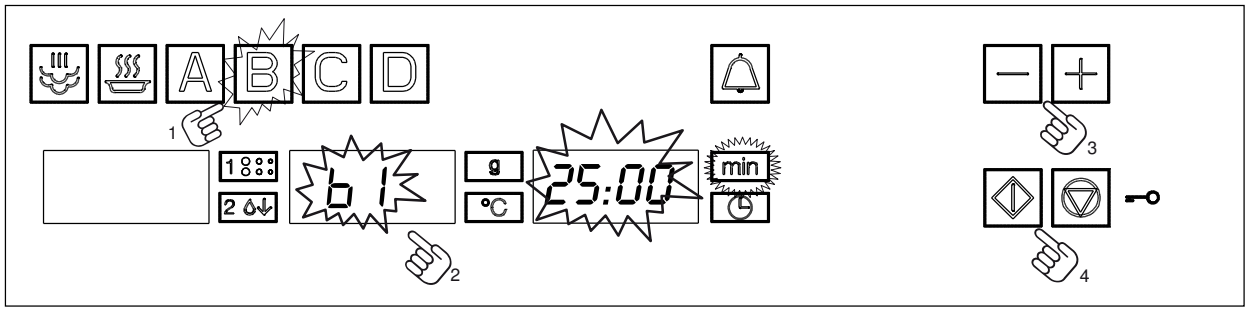
В Таблице ниже приведены Программы приготовления овощей, с указанием веса и времени приготовления пищи (в целях обеспечения равномерной температуры обработки продуктов).

| Программа | Овощи | Температура ºC | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| A 1 | Брокколи / бутоны | 100 °C | 20 |
| A 2 | Цветная капуста / бутоны | 100 °C | 25 |
| A 3 | Картофель / шт. | 100 °C | 25 |
| A 4 | Белый горох | 100 °C | 15 |
| A 5 | Спаржа | 100 °C | 25 |

# Специальные функции

## Приготовление рыбы

**Используйте данную функцию** для приготовления тех видов рыбы, описание которых приводится в Таблице ниже




1. Нажмите на экранную клавишу «**Рыба**». Эта экранная клавиша загорится.
2. Нажмите на клавишу «**Группа продуктов**», чтобы установить нужный вид продуктов. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Нажмите на клавиши "**+**" и "**-**" клавиши для установки программы, например, "b1" (см. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу «**Старт**». Духовка начнет работать

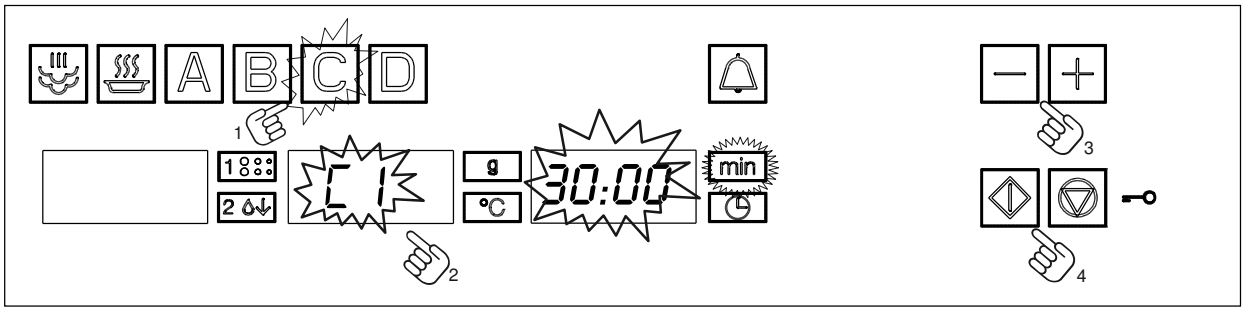
В Таблице ниже приведены Программы приготовления рыбы с указанием веса и времени приготовления (в целях обеспечения равномерной температуры обработки продукта).

| Программа | Овощи | Температура ºC | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| b 1 | Форель | 80℃ | 25 |
| b 2 | Креветки | 90℃ | 15 |
| b 3 | Рыбное филе | 80℃ | 18 |
| b 4 | Моллюски | 100℃ | 25 |
| b 5 | Омар | 100℃ | 30 |

# Специальные функции

## Приготовление мяса

**Воспользуйтесь данной функцией** для приготовления тех сортов мяса, описание которых приводится в Таблице ниже.




1. Нажмите на экранную клавишу «**Приготовление мяса**». Эта экранная клавиша загорится.
2. Нажмите на клавишу «**Группа продуктов**», чтобы установить нужный вид продукта. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Нажимая на клавиши «**+**» и «**-**», выберите нужную программу, например: «C1» (См. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу «**Старт**». Духовка начнет работать.

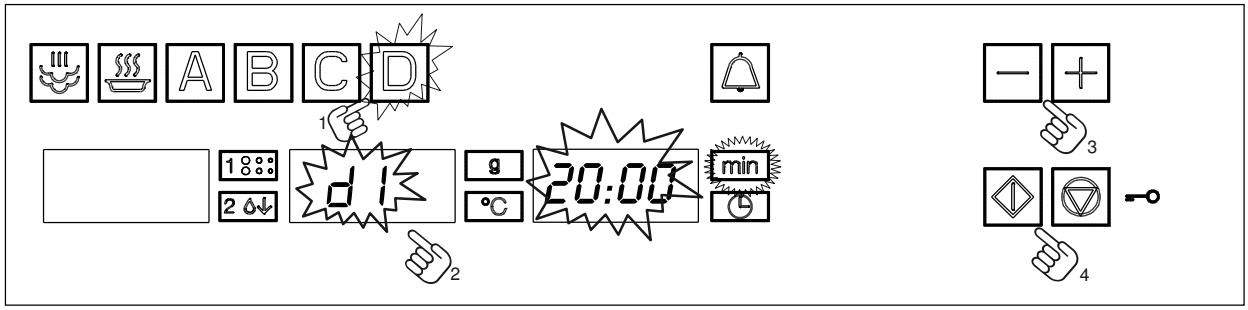
В Таблице ниже приведены Программы приготовления мяса с указанием веса и времени приготовления пищи (в целях обеспечения равномерной температуры обработки продуктов).

| Программа | Овощи | Температура ºC | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| C 1 | Куриная грудка | 100 ºC | 30 |
| C 2 | Копченая свиная корейка / кусочками | 100 ºC | 45 |
| C 3 | Эскалоп из индейки | 100 ºC | 20 |
| C 4 | Свиное филе, куском | 100 ºC | 25 |
| C 5 | Венские колбаски | 90 ºC | 15 |

# Специальные функции

## Приготовление гарниров

**Используйте данную функцию** для приготовления продуктов, описание которых приводится в Таблице ниже:




1. Нажмите на экранную клавишу «**Размораживание и приготовление**». Эта экранная клавиша загорится.
2. Нажмите на клавишу «**Группа продуктов**», чтобы установить нужный вид продуктов. Соответствующий индикатор начнет мигать.
3. Нажмите на клавиши "**+**" и "**-**" для установки программы, например, "d01" (см. Таблицу ниже).
4. Нажмите клавишу «**Старт**». Духовка начнет работать.

В Таблице ниже приведены Программы размораживания и приготовления с указанием веса и времени приготовления (в целях обеспечения равномерной температуры обработки продукта).

| Программа | Продукт | Температура ºC | Время (мин) |
|---|---|---|---|
| d 1 | Сладкие дрожжевые клецки | 100 ºC | 20 |
| d 2 | Дрожжевые клецки | 100 ºC | 25 |
| d 3 | Клецки завернутые | 100 ºC | 30 |
| d 4 | Рис | 100 ºC | 35 |
| d 5 | Чечевица | 100 ºC | 40 |

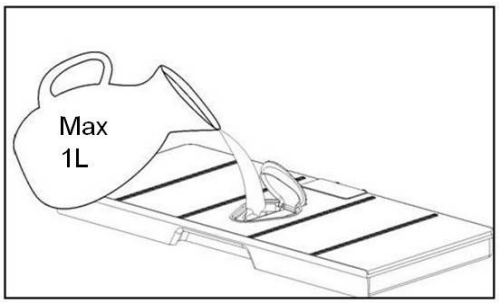
# Подача воды

## Заполнение бачка с водой

Для всех функций работы духового шкафа требуется, чтобы был полным бачок с водой.

Заполните бачок с водой до отметки "MAX" свежей холодной питьевой водой и установите его в специальный слот, расположенный над внутренним шкафом духовки (около 1 л).

Если появится индикатор "rES", это означает, что резервуар для воды не был установлен должным образом.




## Указатель уровня воды

## Как заливать воду

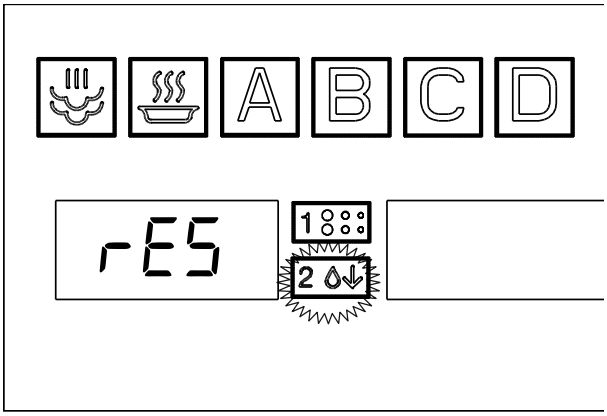
Содержимого бачка для воды обычно хватает для одного этапа приготовления продуктов в течение 50-60 минут.

Но если возникает необходимость пополнить запас воды в емкости, появляется сообщение "- L0 - " и это означает, что резервуар для воды пуст.

**Внимание! Заполняйте резервуар для воды максимума на 0,5 литра, с тем чтобы вода не вытекала, когда она будет перекачиваться обратно в бачок с водой. СУЩЕСТВУЕТ РИСК ПЕРЕЛИВАНИЯ.**

## Сообщение о состоянии бачка с водой

Если резервуар для воды вынут или неправильно установлен, на дисплее, показывающем уровень воды, появится сообщение "**RES".**




Когда устройство отключено, оставшаяся вода закачивается обратно в водяной бак.

Пока вода перекачивается, на дисплее отображается слово «**НАСОС**» (PUMP).

Это сообщение сохраняется до тех пор, пока температура воды не достигнет 75º С, прежде чем её можно будет перекачать обратно в водяной бак.

**Внимание! Вода в баке может оказаться горячей. Берегитесь ожогов!**

После перекачки воды в водяной бак на дисплее появится сообщение «**ВОЗВ**», что требует выполнения следующих действий:

1. Снимите и слейте водяной бак.
2. Высушите водяной бак и вставьте его обратно в отверстие, расположенное над камерой. Очистите и высушите пространство для приготовления пищи.
3. Дверцу устройства оставьте открытой с тем, чтобы пространство для приготовления пищи полностью остыло и высохло.

**ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: После завершения цикла приготовления пищи рекомендуется снять водяной бак и слить его. Это предотвращает скопление внутри устройства бактерий и известняка.**

Если водяной бак не был извлечен из печи и начался новый цикл приготовления пищи, печь отображает предупреждение "**ВОЗВ**".

Это предупреждение можно сбросить, нажав кнопку **Стоп** и продолжив выполнение нового цикла приготовления пищи без снятия и опорожнения водяного бака.

# Во время работы микроволновой печи…

### Прерывание цикла приготовления пищи

Вы можете в любое время остановить процесс приготовления пищи, один раз нажав кнопку **Стоп**.

Печь располагает функцией уменьшения подачи пара, которая активируется при нажатии кнопки **Стоп**; при этом пар постепенно выпускается из камеры для того, чтобы при открывании дверцы устройства не произошло внезапного выброса пара.

Этот процесс занимает около 3 минут и пока он продолжается, на дисплее отображается слово "ПАР".

**Внимание! При открывании дверцы во время или по завершении цикла приготовления пищи опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.**

В этот момент:

- Парообразование прерывается..
- Стенки камеры и водяной бак остаются сильно нагретыми. **Опасность получения ожогов!**
- Таймер останавливается и на экране отображается оставшееся время работы (если так было установлено).

При желании в этот момент вы можете:

1. Перевернуть продукты или перемешать их для обеспечения равномерного приготовления.
2. Изменить параметры приготовления пищи.

Чтобы снова запустить процесс, закройте дверцу и нажмите кнопку **Пуск.**

### Изменение параметров

Для изменения параметров активной функции нажмите **кнопки** «**<**» **или** «**>**» **для выбора параметра и затем кнопки** «**+**» и «**–**» для установки другого значения. Чтобы подтвердить новое значение параметра нажмите кнопку «ОК» или несколько секунд подождите.

### Отмена цикла приготовления пищи

Если вы хотите отменить процесс приготовления пищи, дважды нажмите кнопку «**Стоп**».

Послышится звуковой сигнал и на **дисплее** отобразятся часы.

### Окончание цикла приготовления пищи

По окончании установленного времени либо при нажатии кнопки «**Стоп**» для окончания цикла приготовления пищи послышатся три звуковых сигнала и на дисплее появится слово «Конец»; печь активирует процесс уменьшения подачи пара.

В ходе этого процесса пар постепенно выпускается из камеры для того, чтобы при открывании дверцы устройства не было внезапного выброса пара.

Этот процесс занимает около 3 минут и пока он продолжается, на дисплее отображается слово "**ПАР**".

**Внимание! При открывании дверцы во время или по завершении цикла приготовления пищи, опасайтесь вырывающегося из камеры потока горячего воздуха и/или пара. Чтобы избежать ожогов, отойдите назад или в сторону.**

После выключения устройства охлаждающий вентилятор некоторое время может вращаться и дальше. Это нормальный режим, призванный уменьшить температуру внутри печи.

Оставшуюся в кипятильнике воду следует охладить до 75º С, прежде чем её можно будет перекачать обратно в водяной бак. Пока вода перекачивается, на дисплее отображается слово «**НАСОС**».

**Внимание! Вода в баке может оказаться горячей. Берегитесь ожогов!**

Когда на дисплее отображается слово «**ВОЗВ**», это означает, что вся вода перекачана и водяной бак можно снять.

Снимите водяной бак и тщательно его высушите. Дайте пространству для приготовления пищи немного остыть, затем вымойте его и просушите куском ткани. Дверца некоторое время должна оставаться открытой с тем, чтобы устройство полностью высохло.

# Использование - таблицы и рекомендации

## Использование принадлежностей

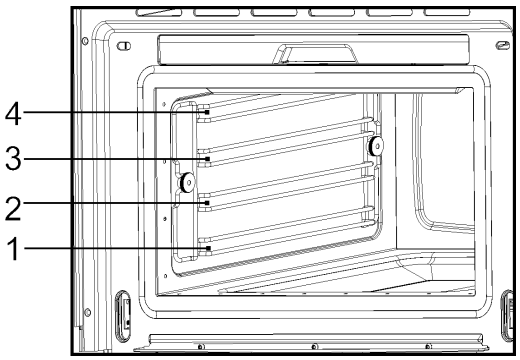
Перфорированный контейнер используется для приготовления свежих или глубоко замороженных овощей, мяса и домашней птицы. В этом случае важно, чтобы на первом уровне был установлен неперфорированный контейнер. Тогда капли жидкости подбираются и устройство не загрязняется. Перфорированный контейнер с пищей необходимо установить на втором уровне.

Неперфорированный контейнер используется для обработки паром деликатной пищи, например, компотов и яблок, запеченных в тесте.

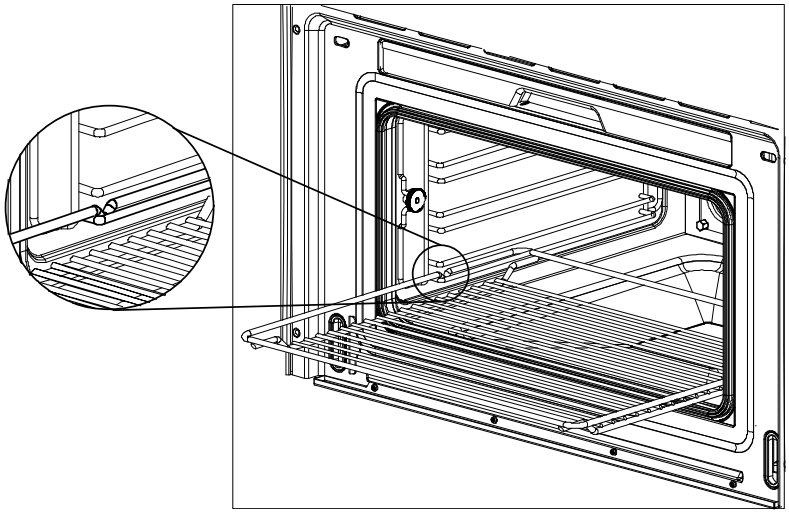
Решётка используется при приготовлении пищи в небольших контейнерах, например, десертных тарелках, и при регенерации блюд на тарелках.

Более подробную информацию см. в таблицах.

Приведенные значения времени и температуры являются лишь примерными. Реальное время приготовления пищи может изменяться в зависимости от вида и качества пищевых продуктов.




Чтобы достать решётку, поднимите её немного вверх спереди, когда пазы безопасности соединятся со стенками духового шкафа (смотрите иллюстрацию).



Мы рекомендуем использовать решётку вместе с противнем для выпечки во время приготовления продуктов, с которых может капать сок или жир.

# Использование - таблицы и рекомендации

**Рыба**

| Рыба | Количество | Температура ºC | Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|
| Золотистый морской лещ | 800 – 1200 г | 80 | 30-40 | Перфорированный | 2 |
| Форель | 4 x 250 г | 80 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Филе лосося | 500 – 1000 г | 80 | 15-25 | Перфорированный | 2 |
| Навага | 1000 – 1200 г | 80 | 25-35 | Перфорированный | 1/2 |
| Королевские креветки | 500 – 1000 г | 80 | 15-20 | Перфорированный | 2 |
| Зеленые мидии | 1000 – 1500 г | 100 | 25-35 | Перфорированный | 2 |
| Филе палтуса | 500 – 1000 г | 80 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Моллюск-сердцевидка | 500 – 1000 г | 100 | 10-20 | Перфорированный | 2 |
| Омары | 800 – 1200 г | 100 | 25-30 | Перфорированный | 1/2 |
| Филе трески | 1000 – 1200 г | 80 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Голубые мидии | 1000 – 1200 г | 100 | 15-25 | Перфорированный | 2 |
| Озёрная форель | 4 x 250 г | 80 | 25-30 | Перфорированный | 2 |
| Пикша | 1000 – 1200 г | 80 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Филе тунца | 500 – 1000 г | 80 | 15-20 | Перфорированный | 2 |
| Судак | 4 x 250 г | 80 | 25-30 | Перфорированный | 2 |

# Использование - таблицы и рекомендации

**Мясо**

| Мясо | Количество | Температура ºC | Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|
| Куриные окорочка | 4-10 | 100 | 40-45 | Перфорированный | 2 |
| Куриные грудки | 4-6 | 100 | 25-35 | Перфорированный | 2 |
| Копчёная свинина - филейная часть | 500 – 1000 г | 100 | 40-50 | Перфорированный | 2 |
| Эскалоп индейки | 4-8 | 100 | 20-25 | Перфорированный | 2 |
| Свиное филе цельное | 4-8 | 100 | 20-30 | Перфорированный | 2 |
| Сосиски | | 80-100 | 10-15 | Перфорированный | 2 |

**Яйца**

| Яйца | Температура ºC | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|
| Яйца в стеклянной посуде | 100 | 10-15 | Решётка | 2 |
| Яйца вкрутую | 100 | 15 | Решётка | 2 |
| Яйца всмятку | 100 | 10-12 | Решётка | 2 |

**Гарниры**

| Гарниры | Количество | Температура ºC | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|
| Перловая крупа + жидкость | 500 г + 400 мл | 100 | 30-35 | Решётка, стеклянная посуда | 2 |
| Манная крупа + жидкость | 200 г + 300 мл | 100 | 10-20 | Решётка, стеклянная посуда | 2 |
| Чечевица + жидкость | 200 г + 375 мл | 100 | 20-50 | Решётка, стеклянная посуда | 2 |
| Рис + жидкость | 200 г + 250 мл | 100 | 25-40 | Решётка, стеклянная посуда | 2 |

# Использование - таблицы и рекомендации

**Овощи**

| Овощи | | Температура ºC | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|
| Баклажаны | ломтики | 100 | 15-20 | Перфорированный | Баклажаны |
| Фасоль | | 100 | 35-45 | Перфорированный | Фасоль |
| Капуста брокколи | грозди со стеблями | 100 | 25-30 | Перфорированный | Капуста брокколи |
| Капуста брокколи | грозди без стеблей | 100 | 15-20 | Перфорированный | Капуста брокколи |
| Цветная капуста | грозди | 100 | 25-30 | Перфорированный | Цветная капуста |
| Цветная капуста | головка целиком | 100 | 40-45 | Перфорированный | Цветная капуста |
| Горошек | | 100 | 30-35 | Перфорированный | Горошек |
| Фенхель | полоски | 100 | 15-20 | Перфорированный | Фенхель |
| Фенхель | половинки | 100 | 20-30 | Перфорированный | Фенхель |
| Картофель неочищенный | цельный, очень мелкий | 100 | 20-25 | Перфорированный | Картофель неочищенный |
| Картофель неочищенный | цельный, очень крупный | 100 | 45-50 | Перфорированный | Картофель неочищенный |
| Картофель очищенный | дольки | 100 | 20-25 | Перфорированный | Картофель очищенный |
| Турнепс | побеги | 100 | 20-25 | Перфорированный | Турнепс |
| Гороховые стручки | | 100 | 15-20 | Перфорированный | Гороховые стручки |
| Морковь | ломтики | 100 | 25-30 | Перфорированный | Морковь |
| Сердцевина кукурузного початка | | 100 | 50-60 | Перфорированный | Сердцевина кукурузного початка |
| Паприка | полоски | 100 | 12-15 | Перфорированный | Паприка |
| Острый перец | | 100 | 12-15 | Перфорированный | Острый перец |
| Грибы | четверти | 100 | 12-15 | Перфорированный | Грибы |
| Лук-порей | ломтики | 100 | 10-12 | Перфорированный | Лук-порей |
| Брюссельская капуста | | 100 | 25-35 | Перфорированный | Брюссельская капуста |
| Сельдерей | полоски | 100 | 15-20 | Перфорированный | Сельдерей |
| Спаржа | | 100 | 20-35 | Перфорированный | Спаржа |
| Шпинат | | 100 | 12-15 | Перфорированный | Шпинат |
| Стебли сельдерея | | 100 | 25-30 | Перфорированный | Стебли сельдерея |
| Цуккини | ломтики | 100 | 12-18 | Перфорированный | Цуккини |

# Использование - таблицы и рекомендации

## Клёцки

| Клёцки | Температура ºC | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|
| Сладкие клёцки | 100 | 20-30 | Не перфорированный | 2 |
| Сладкие дрожжевые клёцки | 100 | 15-20 | Не перфорированный | 2 |
| Дрожжевые клёцки | 100 | 15-25 | Не перфорированный | 2 |
| Хлебные клёцки | 100 | 20-25 | Не перфорированный | 2 |
| Салфеточные клёцки | 100 | 25-30 | Не перфорированный | 2 |

## Десерты

| Десерты | Количество | Температура ºC | Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|
| Яблочный компот | 500 – 1500 г | 100 | 15-25 | Не перфорированный | 2 |
| Грушёвый компот | 500 – 1500 г | 100 | 25-30 | Не перфорированный | 2 |
| Крем-брюле | | 80 | 20-25 | Решетка - посуда | 2 |
| Крем-карамель | | 80 | 25-30 | Решетка - посуда | 2 |
| Йогурт | | 40 | 4-6 час. | Решетка - посуда | 2 |
| Персиковый компот | 500 – 1500 г | 100 | 15-20 | Не перфорированный | 2 |

## Фрукты (Стерилизация/выварка)

| Фрукты | Количество | Температура ºC | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|
| Груши | 4-6 ёмкостей по 1 л | 100 | 30-35 | Решётка | 1 |
| Вишни | 4-6 ёмкостей по 1 л | 80 | 30-35 | Решётка | 1 |
| Персики | 4-6 ёмкостей по 1 л | 80 | 30-35 | Решётка | 1 |
| Сливы | 4-6 ёмкостей по 1 л | 80 | 30-35 | Решётка | 1 |

# Использование - таблицы и рекомендации

## Регенерация

| Разогрев | Количество | Температура ºC | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|
| Блюда на тарелках | 1-2 | 100 | 12-15 | Решётка | 2 |
| Блюда на тарелках | 3-4 | 100 | 15-20 | Решётка | 2 |
| Готовые блюда | | 100 | 15-20 | Решётка | 2 |

## Бланшировка

| Овощи | Количество | Температура ºC | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|
| Например, фасоль, лук-порей | | 100 | 10-12 | Перфорированный | 2 |
| Браунколь | 1000 – 2000 г | 100 | 12-16 | Перфорированный | 2 |
| Савойская капуста | 10-20 | 100 | 12-15 | Перфорированный | 2 |
| Белокочанная капуста, целиком | 2000 – 2500 г | 100 | 30-45 | Перфорированный | 1 |
| Помидоры очищенные | | 80 | 12 | Решётка | 2 |

# Использование - таблицы и рекомендации

## Размораживание

| Овощи/гарниры | | Температура ºC | Время Время (мин.) | Контейнер | Уровень |
|---|---|---|---|---|---|
| Капуста брокколи | грозди со стеблями | 100 | 15-20 | Перфорированный | Капуста брокколи |
| Овощная смесь | | 100 | 15-20 | Перфорированный | Овощная смесь |
| Листья шпината | порции | 100 | 10-15 | Не перфорированный | Листья шпината |
| Цветная капуста | грозди | 100 | 15-20 | Перфорированный | Цветная капуста |
| Горошек | | 100 | 15-25 | Перфорированный | Горошек |
| Браунколь | крупные порции | 100 | 25-35 | Не перфорированный | Браунколь |
| Морковь | ломтики | 100 | 15-20 | Перфорированный | Морковь |
| Брюссельская капуста | | 100 | 20-25 | Перфорированный | Брюссельская капуста |
| Спаржа | | 100 | 25-30 | Перфорированный | Спаржа |
| Готовые блюда | | 100 | по мере надобности | Решётка | Готовые блюда |
| Хлеб | | 100 | 10-25 | Решётка | Хлеб |
| Рис | | 100 | 15-25 | Не перфорированный | Рис |
| Чечевица | | 100 | 15-20 | Не перфорированный | Чечевица |
| Лапша | | 100 | 15-20 | Не перфорированный | Лапша |

# Использование - таблицы и рекомендации

Приготовление пищи в двух уровнях

**Некоторые рекомендации:**

При приготовлении пищи в двух уровнях решётку необходимо обязательно установить на 2-м или 3-м уровне снизу.

В этом случае в печь можно устанавливать обычные сосуды из фарфора, йенского стекла или нержавеющей стали.

Перфорированный или неперфорированный контейнер для приготовления пищи необходимо установить на 1-м уровне снизу. Его можно также использовать с двумя решётками.

Таким образом можно использовать пищевые продукты с различным временем приготовления.

Пищевые продукты, требующие более длительного времени приготовления, необходимо помещать в верхнюю зону печи. Пищевые продукты с более коротким временем приготовления необходимо помещать на 1-й уровень.

**Íàïðèìåð:** Овощи, картофель и рыба.

Поместите овощи и картофель в любой подходящий контейнер и установите на решётку, вставленную на 2-й или 3-й уровень.

Установите рыбу на 1-й уровень.

При использовании для приготовления рыбы перфорированного подноса необходимо установить на дне устройства неперфорированный поднос для сбора жидкости, капающей с рыбы. Таким образом устройство содержится в чистоте..

Время: Для овощей и картофеля 25-35 мин.

Время: Для рыбы – в зависимости от типа – 15-25 мин.

Выберите самое длительное время приготовления. Благодаря использованию различных уровней пища приготовляется одновременно без какой-либо передержки.

# Уход и обслуживание

## Очистка пространства для приготовления пищи

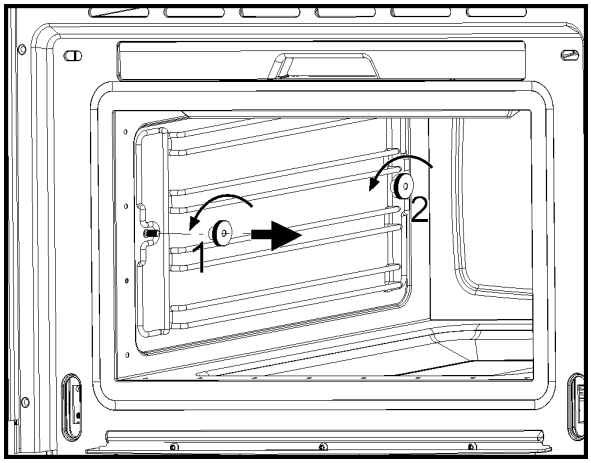
Избегайте использования абразивных чистящих средств типа абразивных пластин, стальной стружки и т.д., поскольку они могут повредить поверхность.

С помощью влажной ткани протрите пространство для приготовления пищи, пока устройство ещё не остыло. Высушите пространство для приготовления пищи.

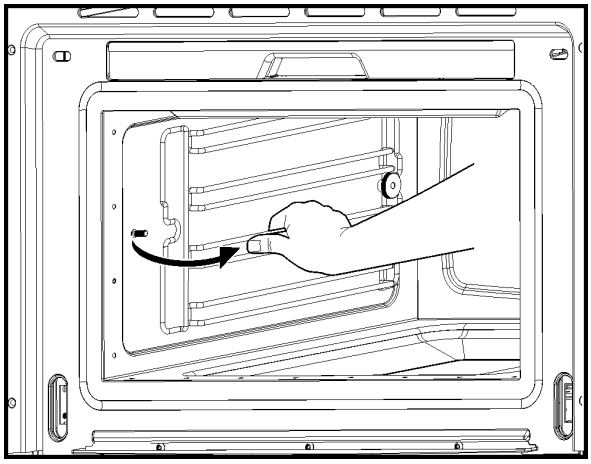
Для облегчения очистки направляющие полок можно снять (см. следующую главу).

## Снятие направляющих полок

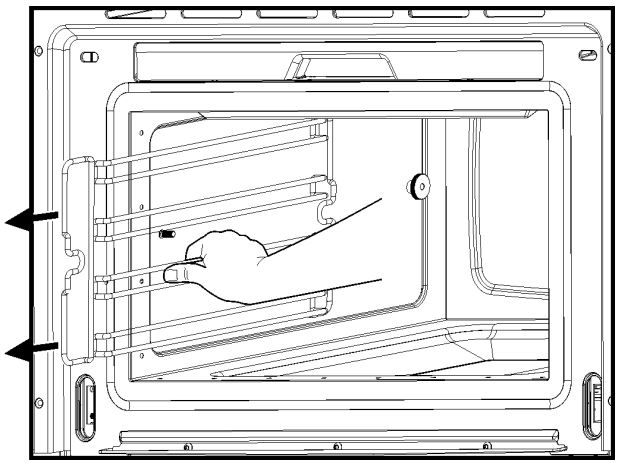
Действуя против часовой стрелки, отвинтите и снимите рифлёные гайки 1 в передней части направляющих полок.




Действуя против часовой стрелки, отвинтите и ослабьте рифлёные гайки 2 в задней части направляющих полок. Не снимайте полностью эти гайки.



Втяните направляющие полок во внутреннюю часть камеры и снимите с передней части.

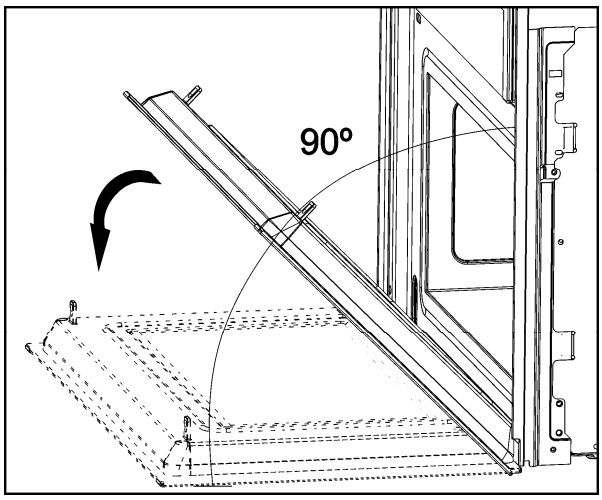


Чтобы вернуть их на место, вставьте направляющие полок в рифлёные гайки 2 в задней части и установите на винты в передней части. Затяните по часовой стрелке до упора рифлёные гайки 1 и 2.

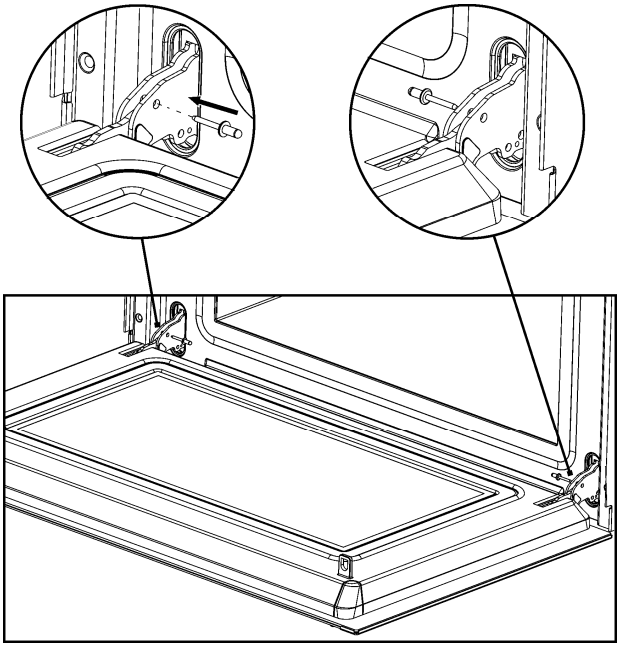
# Уход и обслуживание

## Снятие дверцы устройства

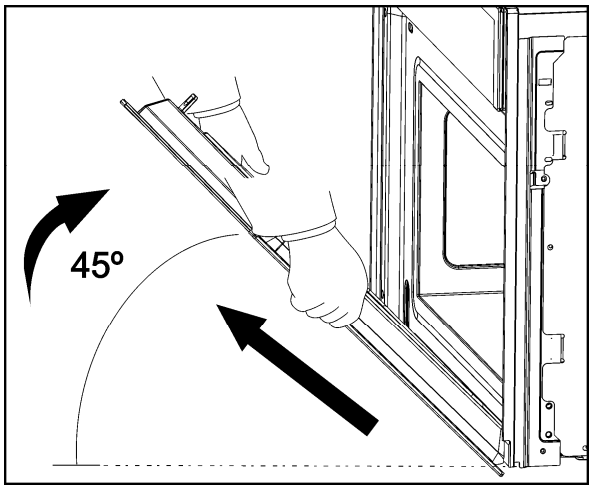
Откройте дверцу устройства как можно шире.




Вставьте 2 штифта в отверстия петель.



Прикройте дверцу устройства так, чтобы его можно было поднять.




При повторной сборке вставьте петли в отверстия спереди.

Откройте дверцу устройства как можно шире и удалите штифты.

# Уход и обслуживание

## Удаление накипи

При парообразовании независимо от жёсткости местного источника воды (т.е. от содержания в воде твёрдого осадка) на поверхности парогенератора осаждается накипь.

Промежуток времени между процедурами удаления накипи зависит от жёсткости воды и частотой использования устройства. Если обработка паром применяется 4×30 минут в неделю, в зависимости от жёсткости воды необходимо удалять с устройства накипь примерно со следующей периодичностью:

| Жёсткость воды | Снятие накипи через |
|---|---|
| Очень мягкая | 18 месяцев |
| Средней жёсткости | 9 месяцев |
| Очень жёсткая | 6 месяцев |

Устройство автоматически определяет, когда необходимо удалить накипь, и когда это происходит, на дисплее отображается:

Если процедура удаления накипи не выполнена, то через несколько циклов приготовления пищи этот символ начинает мигать.

Если процедура удаления накипи так и не выполнена, через несколько циклов приготовления пищи работа печи блокируется и на дисплее появляется:

**ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Если не удалять с устройства накипь, это вполне может привести к ухудшению его работы или повреждению устройства.**

## Приемлемые растворы для удаления накипи

Для удаления накипи используйте раствор для удаления накипи «DURGOL®».

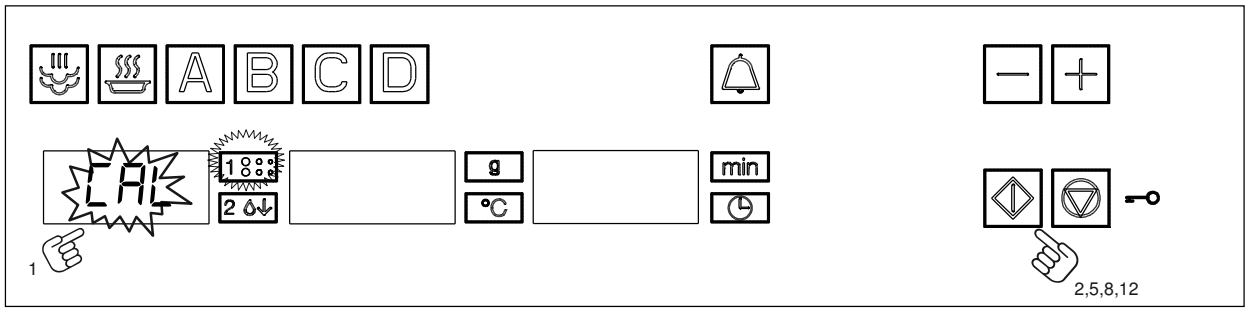
Этот раствор позволяет осуществить профессиональное и тщательное удаление накипи с Вашего устройства. Он имеется в наличии в Центрах по обслуживанию клиентов.

**Внимание! Не используйте для этих целей уксус или продукты на его основе, так как они могут повредить внутреннюю цепь печи.**

Традиционные растворы для удаления накипи в данном случае не подходят, поскольку они могут содержать вспенивающие агенты.

# Уход и обслуживание

## Процедура удаления накипи




**Внимание: В целях безопасности процесс очистки накипи нельзя прерывать.**

Духовку можно очищать от накипи как с открытой дверцей, так и с закрытой. Духовкой нельзя пользоваться до начала процесса удаления накипи.

Чтобы запустить цикл удаления накипи, выполните следующие действия:

1. Нажмите клавишу "**Удаление накипи**" (Descaling). На дисплее появится изображение "**CAL**", и вы услышите прерывистый звуковой сигнал.
2. Нажмите клавишу "**СТАРТ**".
3. Когда на дисплее появится "**0,5 л**", нужно вынуть бачок с водой.
4. Налейте 0,5 л соответствующего вещества для удаления накипи в бачок для воды и установите его обратно на место.
5. Нажмите клавишу "**СТАРТ**". Начнется процедура удаления накипи, которая продлится около 30 минут.
6. Когда на дисплее "Удаления накипи" (Descaling) будет мигать изображение "**1.0L**" и духовка будет издавать звуковой сигнал, нужно будет вынуть и промыть бачок для воды.
7. Залейте в бачок 1,0 л холодной воды и установите его обратно на место.
8. Нажмите клавишу "**СТАРТ**". Начнется первый цикл промывки.
9. Когда на дисплее "Удаления накипи" (Descaling) будет мигать изображение "**1.0L**" и духовка будет издавать новый звуковой сигнал, нужно будет вынуть и вылить содержимое бачка для воды.
10. Залейте в бачок 1,0 л холодной воды и установите его обратно на место.
11. Нажмите клавишу "**СТАРТ**". Начнется второй цикл промывки.
12. Когда промывка будет закончена, на дисплее появится "**End**".
13. Необходимо вынуть бачок для воды, вылить содержимое и высушить.

# Чистка печи

**Внимание! Чистка должна выполняться при отключенном электропитании печи. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.**

**Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства, металлические мочалки, оставляющие царапины на поверхности, а также острые предметы, так как вследствие этого могут появиться пятна.**

**Не допускается использование для очистки высоконапорных систем промывки или пароочистителей.**

## Лицевая панель

Как правило, поверхность печи следует лишь протирать влажной тканью. Если она сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель жидкости для мытья посуды. Затем вытрите печь сухой тканью.

**Если печь имеет алюминиевую лицевую панель,** используйте средство для чистки стекол и мягкую ткань, не оставляющую волокон и нитей. Протирайте панель движениями из стороны в сторону, не оказывая давления на поверхность.

Немедленно удаляйте пятна накипи, жира, крахмала или яичного белка. Под этими пятнами может развиться коррозия.

Не допускайте попадания воды внутрь печи.

## Внутренняя часть печи

После использования удалите мягкой тканью всю воду с нижней части пространства для приготовления пищи. Дверца устройства должна оставаться открытой с тем, чтобы пространство для приготовления пищи полностью остыло.

Для удаления более твердых загрязнений используйте неагрессивные чистящие средства. **Не используйте аэрозольные средства для чистки печей и прочие агрессивные или абразивные чистящие средства.**

**Всегда содержите дверцу и лицевую панель печи в полной чистоте, чтобы дверца свободно открывалась и закрывалась.**

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.

Стеклянная крышка лампочки расположена на потолочной панели и может легко сниматься для чистки. Для этого её следует отвинтить и промыть водой со средством для мытья посуды.

## Принадлежности

Принадлежности следует чистить после каждого использования. Если они сильно загрязнены, сначала смочите их, а затем очистите с помощью щётки и губки. Принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

# Что делать, если печь не работает?

**ВНИМАНИЕ! Любые ремонтные работы должен выполнять только квалифицированный специалист. Безопасность прибора, отремонтированного персоналом, не уполномоченным производителем, не может быть гарантирована.**

Для разрешения следующих проблем Вам не нужно обращаться в Службу технической поддержки:

- **Дисплей не отображает информацию.** Проверьте следующее:
- включена ли индикация времени (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Когда я нажимаю кнопки, ничего не происходит.** Проверьте следующее:
- включена ли предохранительная блокировка (см. раздел «Базовые настройки»).
- **Печь не работает.** Проверьте следующее:
- правильно ли вставлена вилка в розетку;
- включено ли питание печи.
- **Во время работы печи я слышу странные звуки.** Это не является неисправностью.
- Во время приготовления пищи могут слышаться звуки, связанные с работой устройства, например, водяных насосов парогенератора.
- Пар внутри камеры повышает давление и иногда стенки камеры могут издавать шум, реагируя на это давление.
- Эти шумы не означают наличия неисправности.
- **Продукты не нагреваются или нагреваются очень медленно.** Проверьте следующее:
- Правильно ли Вы выбрали время работы и температурный режим.
- Возможно, Вы поместили в печь продукты большего объема или более охлажденные, чем обычно.

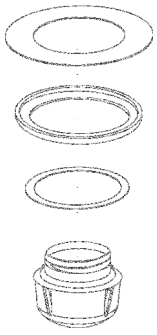
**Если на дисплее появляется сообщение «Ош_», просим связаться с Центром по обслуживанию клиентов.**

- **После окончания процесса приготовления пищи устройство всё равно издаёт шум.** Это не является неисправностью.
- Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение некоторого времени. Когда температура снизится до достаточного уровня, вентилятор выключится автоматически.
- **Печь включается, но внутреннее освещение не работает.**
- Если все функции работают нормально, вероятно, перегорела лампочка. Вы можете продолжать пользоваться печью.

### Замена лампочки освещения

Для замены лампочки действуйте следующим образом:

- Отсоедините печь от электросети. Извлеките штепсельную вилку из розетки либо отключите источник питания печи.
- Выверните и снимите стеклянную крышку лампочки **(1)**.
- Снимите лампочку освещения **(2)**. **Внимание**! **Лампочка может быть очень горячей.**
- Вставьте новую лампочку E14 на 230-240 В/15 Вт. Следуйте инструкциям производителя лампочки.
- Вверните на место стеклянную крышку лампочки **(1)**. **ВАЖНОЕ ЗАМЕЧАНИЕ: Убедитесь, что уплотнительные кольца следуют в нужном порядке.**
- Снова включите печь в сеть электропитания.



Уважаемый покупатель!

Прежде всего, мы поблагодарим вас за выбор нашего изделия. Мы уверены, что эта современная, функциональная и практичная микроволновая печь, изготовленная из высококачественных материалов, удовлетворит все ваши ожидания.

Просим вас внимательно прочитать инструкции, содержащиеся в проспекте, так как это позволит вам добиться наилучших результатов в использовании вашей микроволновой печи.

СОХРАНИТЕ ДОКУМЕНТАЦИЮ ПО ИЗДЕЛИЮ ДЛЯ ПОСЛЕДУЮЩЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В СПРАВОЧНЫХ ЦЕЛЯХ.

**Всегда храните руководство по эксплуатации под рукой. Передавая кому-либо микроволновую печь, передайте и эту инструкцию.**

## Защита окружающей среды

**Утилизация упаковки**

На упаковке нанесен знак «Зеленая точка» (Green Point).

Утилизируйте все упаковочные материалы, такие как картон, пенополистирол и полиэтиленовую обертку, выбросив их в соответствующие контейнеры для отходов. Таким образом вы можете быть уверены в том, что упаковочные материалы будут переработаны и использованы повторно.

**Утилизация оборудования, вышедшего из употребления**

В соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC об обращении с отходами электрического и электронного оборудования (WEEE), бытовые электроприборы не следует выбрасывать в обычные городские контейнерные системы для сбора твердых отходов.

Устаревшую бытовую технику следует собирать отдельно для оптимизации утилизации и переработки материальных компонентов, а также для предупреждения нанесения возможного вреда здоровью людей и окружающей среде. Символ контейнера для отходов, зачеркнутый крестом по диагонали, наносится на все подобные изделия, напоминая об обязанности отдельно собирать такие предметы.

Для получения информации о соответствующих местах сбора старых бытовых электроприборов потребителям следует обратиться в местные органы власти или по месту их приобретения.

Прежде чем утилизировать бытовую технику, приведите ее в нерабочее состояние, вынув шнур питания, отрезав и утилизировав его.

# Инструкция по установке

**Перед установкой**

**Убедитесь, что входное напряжение, указанное на Табличке с характеристиками, соответствует напряжению в розетке, которой Вы будете пользоваться.**

**Откройте дверцу духового шкафа, выньте все аксессуары и удалите упаковочный материал.**

**Внимание! Передняя поверхность духового шкафа может быть оклеена защитной пленкой. Перед использованием духового шкафа в первый раз аккуратно удалите эту пленку, начиная с внутренней стороны.**

**Убедитесь, что духовой шкаф не имеет никаких повреждений. Проверьте, правильно ли закрывается дверца и нет ли внутри дверцы и в передней части духового шкафа каких-либо повреждений. Если обнаружите какие-либо повреждения, свяжитесь с Центром поддержки клиентов, номер которого указан на последней странице данной Инструкции.**

**НЕЛЬЗЯ пользоваться духовым шкафом, если повреждены кабель питания или вилка, а также если духовой шкаф работает неправильно или был поврежден или его уронили. В этом случае свяжитесь с Центром поддержки клиентов, номер которого указан на последней странице данной Инструкции.**

**Установите духовой шкаф на ровную устойчивую поверхность. Рядом не должны находиться источники тепла, радиоприемники или телевизоры.**

**Во время установки убедитесь в том, что шнур питания не касается каких-либо влажных предметов или объектов с острыми краями и он не проходит позади духового шкафа. Высокая температура может повредить кабель.**

**Внимание: после того, как установите духовой шкаф, убедитесь, что у Вас есть доступ к розетке.**

**После установки**

Духовой шкаф снабжен силовым кабелем и штепсельной вилкой для однофазного (бытового) тока, 230-240V ~ 50 Гц.

**Только квалифицированный специалист должен устанавливать духовой шкаф на постоянную основу.** В этом случае духовой шкаф должен быть подключен к электросети с помощью рубильника, отключающего все полюса с минимальным расстоянием между контактами в 3 мм.

**ВНИМАНИЕ: ДУХОВОЙ ШКАФ ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**

**Фирма-производитель и продавцы в розничной торговле не несут ответственности за любой ущерб**, который может быть причинен людям, животным или имуществу, если не соблюдены данные условия инструкции по установке духового шкафа.

**Духовой шкаф будет работать только в том случае,** если дверца закрывается правильно.

Перед использованием духового шкафа в первый раз следует очистить его внутреннюю поверхность и аксессуары согласно инструкциям, приведенным в Разделе "Очистка духового шкафа».

## Выполняйте установку согласно инструкциям, которые прилагаются отдельно

# Технические характеристики

## Показывает

| Показывает | | | Описание |
|---|---|---|---|
| Дисплей 1 | Дисплей 2 | Дисплей 3 | |
| **Удаление накипи** | | | |
| 1 | | (часы) | Мягкая вода |
| 2 | --- | | Средней жесткости |
| 3 | --- | | Жесткая вода |
| CAL | --- | | Нужно удалить накипь |
| | | | Мигает – начало удаление накипи |
| 0.6L | --- | (часы) | Подача 0.6 литров раствора для удаления накипи в водяной бачок |
| 1.0L | --- | (часы) | Подача 1 литра холодной воды для споласкивания водяного бачка |
| **Водяной бачок** | | | |
| -LO- | --- | (Clock or time setting) | Показывает отсутствие воды в бачке |
| -L1- to -L4- | --- | (Clock or time setting) | Нужно вынуть водяной бачок, вылить воду и снова заполнить |
| **Водяной бачок** | | | |
| rES | ---/(температура или группа продуктов питания) | (часы или установить время) | Показывает отсутствие воды в бачке |
| dEP | --- | (часы) | Нужно вынуть водяной бачок, вылить воду и снова заполнить |
| **Специальные функции** | | | |
| (Уровень воды) | A1 to A5 | (установка времени) | Специальные функции с установленной температурой и временем |
| | b1 to b5 | | |
| | C1 to C5 | | |
| | d1 to d5 | | |
| **Подогрев** | | | |
| (Уровень воды) | r1 to r5 | (установка времени) | Специальные функции с установленной температурой и временем |
| **Стравливание пара** | | | |
| VAP | --- | (Часы) | Показывает, что идет процесс стравливания пара |
| PUMP | --- | (Часы) | Показывает, что холодная вода поступает в бойлер и горячая вода закачивается в водяной бачок |
| FULL | --- | (Часы) | Нужно вынуть водяной бачок, вылить воду и снова заполнить |
| **Предупреждающие знаки системы** | | | |
| --- | LAMP | (Часы) | Повреждена лампочка |
| --- | HOt | (Часы) | Слишком высокая температура в силовом блоке управления (PCB) |
| | Err1 | (Часы) | Ошибка датчика давления |
| | Err2 | (Часы) | Ошибка датчика температуры духового шкафа |
| | Err3 | (Часы) | Ошибка датчика температуры бойлера |
| | Err4 | (Часы) | Ошибка индикаторов уровня бойлера |
| | Err5 | (Часы) | Ошибка индикаторов уровня водяного бачка |
| | Err6 | (Часы) | Ошибка в работе водяного насоса |

# Технические характеристики

## Описание функций

| Символ | Функция | Пищевые продукты |
|---|---|---|
| | Пар | Подогрев блюд в тарелках и готовых полуфабрикатов. Стерилизация/уваривание фруктов. |
| | Подогрев и стерилизация | Приготовление различных видов овощей. |
| | Приготовление овощей | Приготовление различных видов рыбы. |
| | Приготовление рыбы | Приготовление различных видов мяса. |
| | Приготовление мяса | Подогрев блюд в тарелках и готовых полуфабрикатов. Стерилизация/уваривание фруктов. |

## Спецификации

- Напряжение переменного тока..... (См. на Пластине с параметрами)
- Требуемое напряжение ..... 1500 W
- Наружные размеры (длина/ширина/высота). ..... 595 × 455 × 472 mm
- Внутренние размеры (длина/ширина/высота)..... 420 × 210 × 390 mm
- Объем духового шкафа. ..... 35 l
- Вес..... 32 kg

EN

# Contents


**Installation instructions ..... 60**
**Safety Instructions ..... 36**
**Description of your oven ..... 38**
**Basic settings ..... 39**
**Basic functions ..... 42**
**Special Functions ..... 43**
**Water feeding ..... 45**
**When the oven is working ..... 46**
**Usage, Tables and Tips ..... 47**
**Usage, Tables and Tips ..... 48**
**Care and maintenance ..... 53**
**Oven Cleaning ..... 57**
**What should I do if the oven doesn't work? ..... 58**
**Technical characteristics ..... 61**
**Installation ..... 63**

# Safety Instructions

- **Warning!** Do not leave the oven unsupervised.
- **Warning!** If you see smoke or fire, keep the door closed in order to smother the flames. Switch off the oven and take the plug out of the socket or cut off the oven power supply.
- **WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.**

  **Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.**
- **This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capa bilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.**
- Children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Use the safety locks.
- **Warning!** During use the appliance becomes very hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. **RISK OF BURNS!**
- **Warning!** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.
- **Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam and water drops coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.**
- **Warning!** Make sure you never catch the power cables of other electrical appliances in the hot door or the oven. The cable insulation may melt. **Danger of short-circuiting!**

**This oven is exclusively for domestic use!**

- **The appliance is designed for use in the home for preparing food. No liability is assumed for any damage caused by improper or incorrect use.**

# Safety Instructions

**Avoid damaging the oven or other dangerous situations by following these instructions:**

- **Please cover the socket inside the oven as you are not using the food probe.** This will prevent possible damages**.**
- **Only use the recommended food probe for this oven.**
- This will prevent possible damages on the appliance
- Do not cover or obstruct the **ventilation openings**.
- Do not keep any **inflammable object** inside the oven as it may burn if the oven is switched on.
- Do not use the oven as a **pantry**.
- Do not pour spirits (e.g. brandy, whisky, schnapps, etc.) over hot food. Danger of explosion!
- Accessories such as wire racks and trays, etc. get hot in the cooking space. Always wear protective gloves or use oven cloths.
- **To avoid being burnt**, always use oven gloves for handling dishes and containers and touching the oven.
- **Do not lean or sit on the open oven door.** This may damage the oven, especially in the hinge zone. The door can bear a maximum weight of 8 kg.
- The racks can bear a maximum load of 8 kg. To avoid damaging the oven, do not exceed this load.

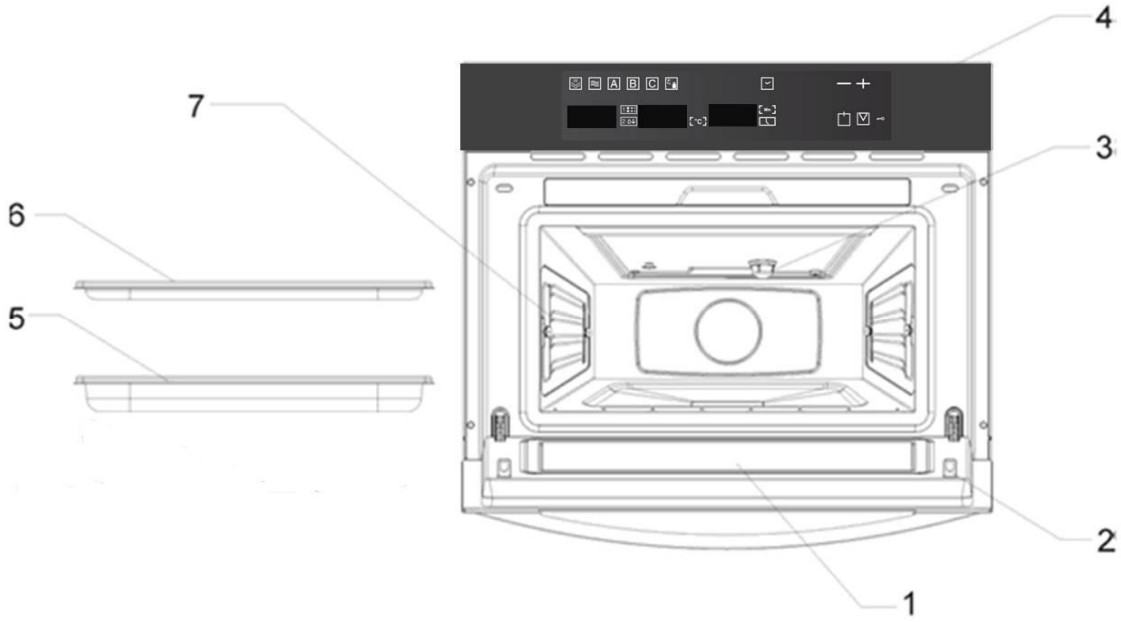
**Cleaning:**

- The appliance will remain hot for some time after it is switched off and cool down only slowly to room temperature. Please allow sufficient time for the appliance to cool down before, for instance, cleaning it.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.
- Please follow the instructions regarding cleaning in the section “Oven Cleaning and Maintenance”.

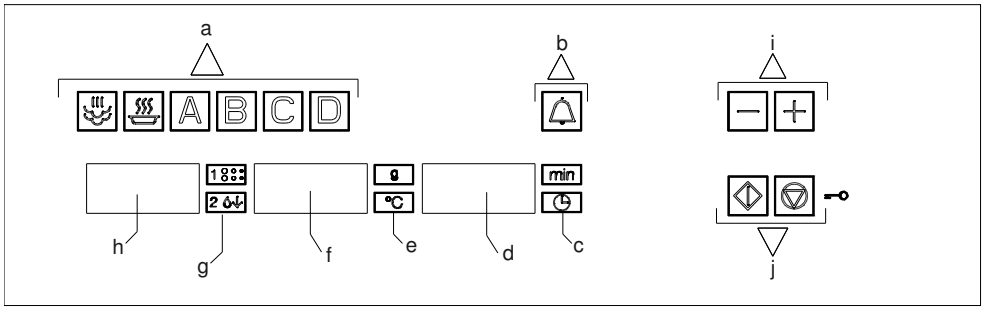
**Repairs:**

- If the power cable is damaged it should be substituted by the manufacturer, authorised agents or technicians qualified for this task in order to avoid dangerous situations. Furthermore, special tools are required for this task.
- Repair and maintenance work, especially of current carrying parts, can only be carried out by technicians authorized by the manufacturer.

# Description of your oven




**1.** – Door window glass
**2.** – Safety catches
**3.** – Lamp bulb
**4.** – Control panel
**5.** – Baking tray
**6.** – Perforated baking tray
**7.** – Shelf guides




**a.** – Function lights
**b.** – Timer light
**c.** – Clock / Duration / Food type lights
**d.** – Clock / Duration / Food type display and key
**e.** – Temperature / Food group key
**f.** – Temperature / Weight display and key
**g.** – Water Level / Descale lights
**h.** – Water Level / Descale display and key
**i.** – “+”and “–” keys
**j.** – Start and Stop keys

# Basic settings

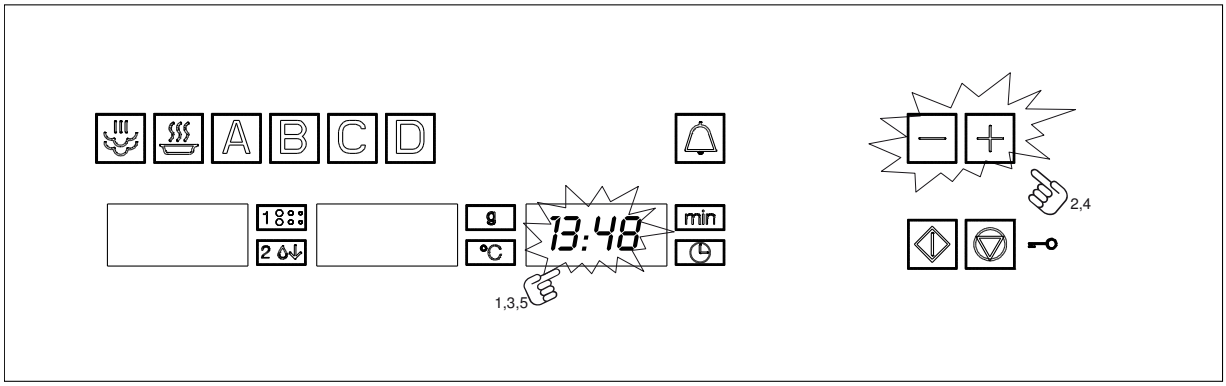
## Initial Settings

After your steam oven is first plugged in or after a power failure, the clock display will flash to indicate that the time shown is not correct.

The oven will not operate until the clock, the water hardness parameter and the Calibration is set.

To set the clock and the water hardness parameter value proceed as described in the following chapters.

## Setting the clock




To set the clock, proceed as follows:

1. Press the **Clock** key. The hour numbers will start to flash (not necessary if your Steam oven is first plugged in or after a power failure).
2. Press the "**+**" and "**–**" to set the correct hour value.
3. Press again the **Clock** key to set the minutes. The minute numbers will start to flash.
4. Press the "**+**" and "**–**" to set the correct minute value.
5. To finish, press the **Clock** key again.

## Hiding/Displaying the Clock

If the clock display disturbs you, you can hide it by pressing the **Clock** setting key for 3 seconds. The dots that separate the hours and minutes will flash but the rest of the clock display will be hidden.

If you want to see the clock display again, press the **Clock** setting key again for 3 seconds.

## Water Hardness setting

The appliance features a system that automatically indicates when it is time to descale.

The system can be optimised for households with very soft water (also through using a water softening appliance) and very hard water, by changing the user settings to the relevant range of water hardness (see table below).

To set the water hardness parameter, proceed as follows:

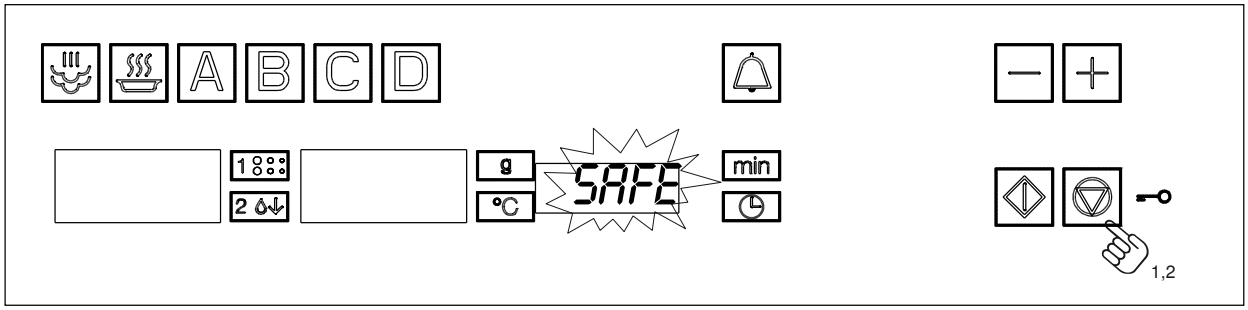
1. Press the **Descale** key. The hardness number will start to flash on the Descale display (not necessary if your Steam oven is first plugged in or after a power failure).
2. Press the "**+**" and "**–**" to set the correct water hardness parameter value, according to the below table.
3. Press the **Descale** key to set the parameter. The Descale display switches off.

| Type | Water hardness | | | | Display |
|---|---|---|---|---|---|
| | Ca + Mg (ppm) | English deg. [°eH] | French deg. [°dF] | German deg. [°dH] | |
| Soft water | 0 to 150 | 0 to 11 | 0 to 15 | 0 to 8 | 1 |
| Medium water | 151 to 350 | 12 to 25 | 16 to 35 | 9 to 20 | 2 |
| Hard water | 501 to 500 | 26 to 35 | 36 to 50 | 21 to 28 | 3 |

# Basic settings

## Safety blocking

The oven functioning can be blocked (for example, to stop it being used by children).

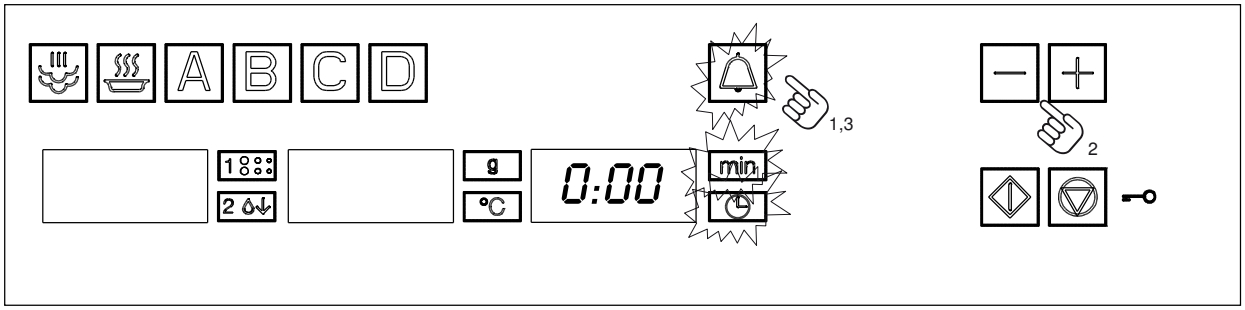



1. To block the oven, press the **Stop** key for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display** will show the word “SAFE”. The oven is blocked in this state and cannot be used.
2. To unblock the oven, press the **Stop** key again for 3 seconds. You will hear a sound signal and the **display** will show the time again.

# Basic settings

## Timer

The timer functions like an egg timer. It can be used at any time and independently of all other functions.




To set the Timer proceed as follows:

1. Press the **Timer** key. The function key lights up and the Clock display starts blinking.
2. Press the "**+**" and "**–**" keys to set the Timer value.
3. Press the **Timer** key to validate. The Timer will start counting-down.

When the set time has elapsed the oven will emit three beeps that will be repeated every 30 seconds or until the **Timer** or **Stop** keys are pressed.

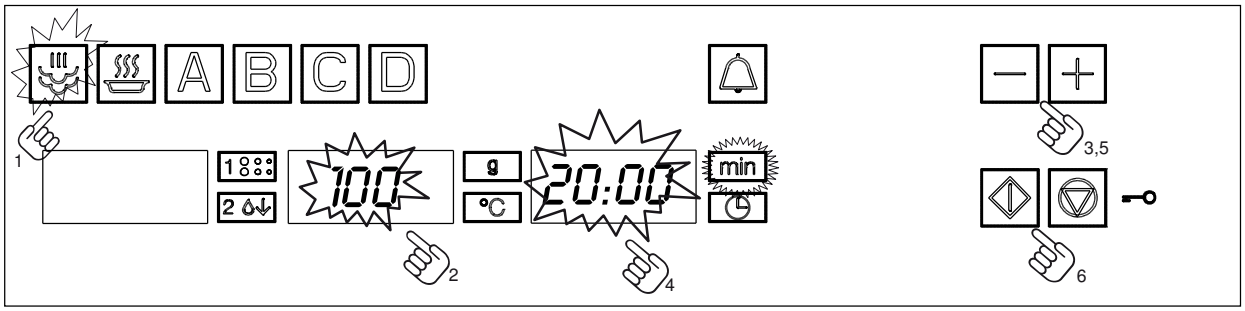
While the Timer is running the Timer light is on. The display and lights show the following:

1. If there is no function running, the Clock display shows the Timer counting-down.
2. If there is an active function, the displays and lights show the normal function parameters. To check the Timer's remaining time press the Timer key. The Clock display will briefly show the Timer and resume the function indications after 10 seconds or once the Timer key is pressed again.

# Basic functions

## Steam function

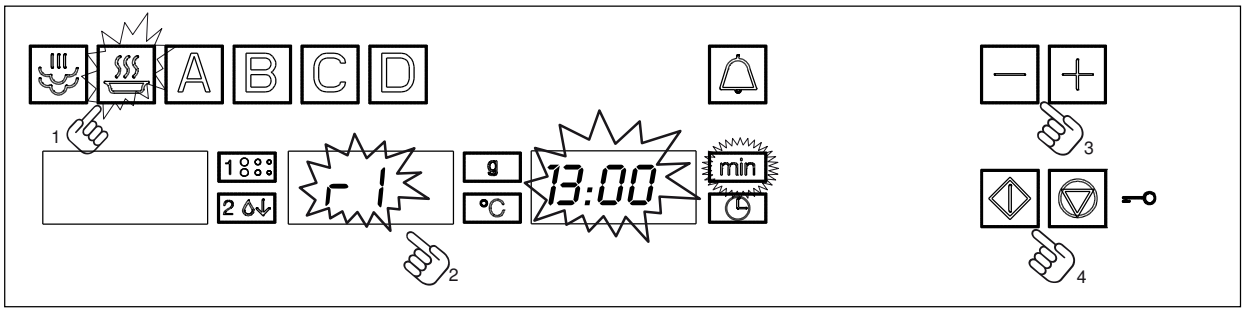
**Use this function** to cook all sorts of vegetables, rice, cereals and meat. It is also suitable for extracting juice from berries and for simultaneous defrosting and cooking of vegetables.




1. Press the **Steam Function** key. The function key lights up.
2. Press the **Temperature** key to set the desired value. The respective light will start to flash. If you do not press this key, the oven operates at 100 ºC.
3. To change the Temperature press the "**+**" and "**–**" keys.
4. Press the **Duration** key to change the operating time. The respective light will start to flash. This setting is optional. Please jump to point 6 if you don't want to set duration.
5. Select the operating time you want by pressing the "**+**" and "**–**" (for example, to 20 minutes).
6. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

## Regenerating & Sterilising

**Use this function** to regenerate plate dishes and ready-made meals as well as to sterilise and boil down fruit.



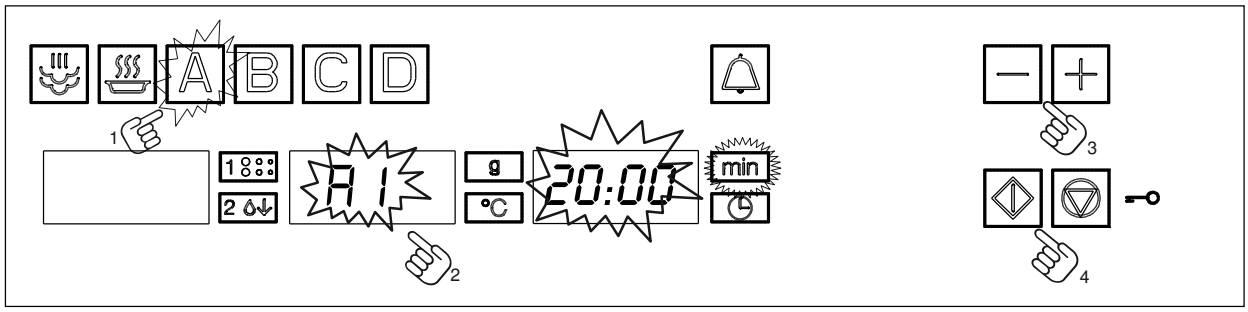

1. Press the **Regenerating Function** key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** to change the food type. The respective light will start to flash.
3. To change the Programme press the "**+**" and "**–**" keys, e.g. "r 01" (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

| Programme | Type of Food | Temperature ºC | Time (min) | Instructions |
|---|---|---|---|---|
| r 1 | Plate dishes | 100 °C | 13 | |
| r 2 | Ready-made meals / frozen | 100 °C | 18 | Remove lid from container and put on rack. |
| r 3 | Beans | 100 °C | 35 | **Sterilising:** The times and temperatures refer to 1L preserving jars. |
| r 4 | Cherries | 80 °C | 35 | |
| r 5 | Plums | 90 °C | 35 | |

# Special Functions

## Cooking Vegetables

**Use this function** cook the vegetables described in the table below.



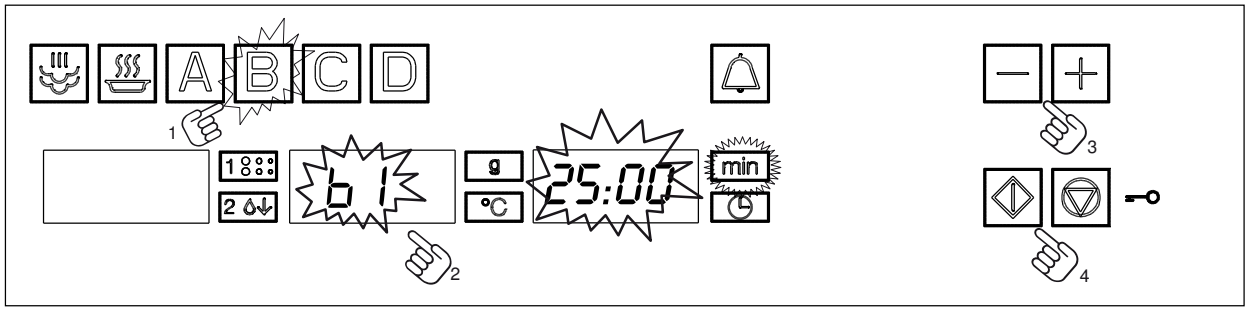

1. Press the **Cooking Vegetables** function key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** selection key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press "**+**" and "**–**" keys to change the programme, e.g. "A 1" (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Cooking Vegetables programmes, indicating temperature and cooking time.

| Programme | Type of Vegetable | Temperature ºC | Time (min) |
|---|---|---|---|
| A 1 | Broccoli / florets | 100 °C | 20 |
| A 2 | Cauliflower / florets | 100 °C | 25 |
| A 3 | Potatoes / pieces | 100 °C | 25 |
| A 4 | Snow peas | 100 °C | 15 |
| A 5 | Asparagus | 100 °C | 25 |

## Cooking Fish

**Use this function** cook the fish types described in the table below.




1. Press the **Cooking Fish** function key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** selection key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press "**+**" and "**–**" keys to change the programme, e.g. "b 1" (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

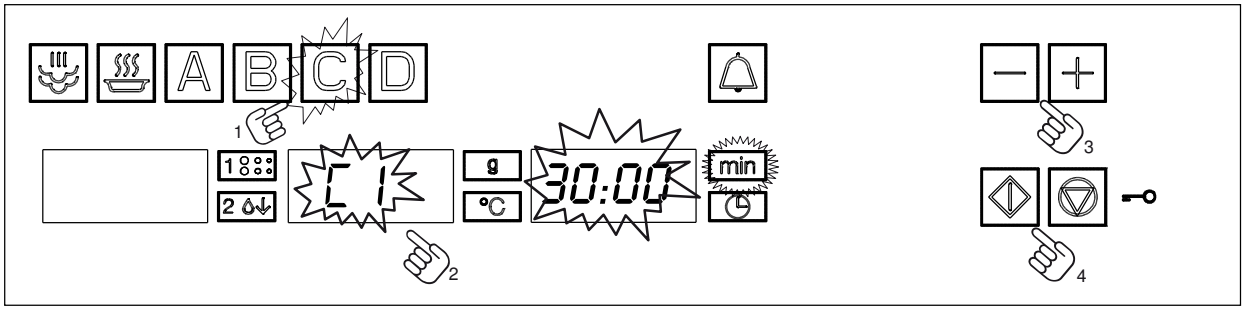
The following table shows the Cooking Fish programmes, indicating temperature and cooking time.

| Programme | Type of Fish | Temperature ºC | Time (min) |
|---|---|---|---|
| b 1 | Trout | 80 °C | 25 |
| b 2 | Shrimp | 90 °C | 15 |
| b 3 | Fish filet | 80 °C | 18 |
| b 4 | Mussels | 100 °C | 25 |
| b 5 | Lobster | 100 °C | 30 |

# Special Functions

## Cooking Meat

**Use this function** cook the meat types described in the table below.



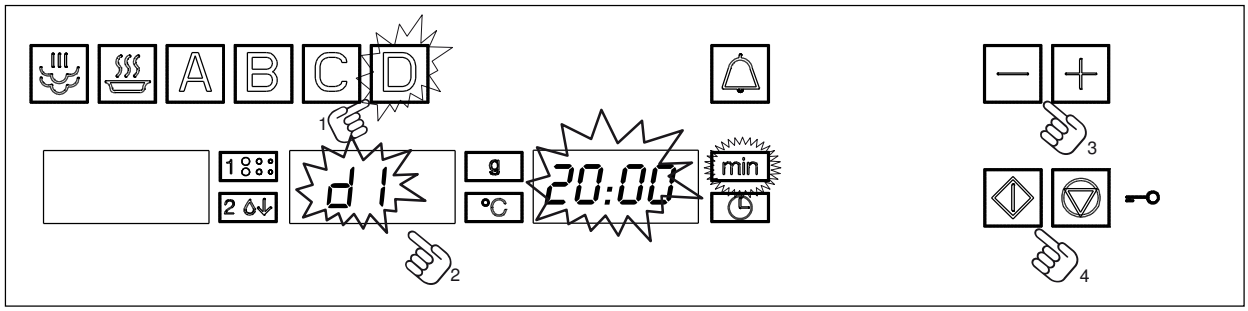

1. Press the **Cooking Meat** function key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** selection key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press "**+**" and "**–**" keys to change the programme, e.g. "C 1" (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Cooking Meat programmes, indicating temperature and cooking time.

| Programme | Type of Meat | Temperature ºC | Time (min) |
|---|---|---|---|
| C 1 | Chicken breast | 100 ºC | 30 |
| C 2 | Smoked pork loin / pieces | 100 ºC | 45 |
| C 3 | Turkey escalope | 100 ºC | 20 |
| C 4 | Pork filet, whole | 100 ºC | 25 |
| C 5 | Vienna sausages | 90 ºC | 15 |

## Cooking Side Dishes

**Use this function** cook the foods described in the table below.




1. Press the **Defrost & Cook** function key. The function key lights up.
2. Press the **Food group key** selection key to change the food type. The respective light will flash.
3. Press "**+**" and "**–**" keys to change the programme, e.g. "d 01" (see following table).
4. Press the **Start** key. The oven will start to operate.

The following table shows the Cook & Defrost programmes, indicating temperature and cooking time.

| c | Type of Food | Temperature ºC | Time (min) |
|---|---|---|---|
| d 1 | Sweet yeast dumpling | 100 ºC | 20 |
| d 2 | Yeast dumpling | 100 ºC | 25 |
| d 3 | Napkin dumpling | 100 ºC | 30 |
| d 4 | Rice | 100 ºC | 35 |
| d 5 | Lentils | 100 ºC | 40 |

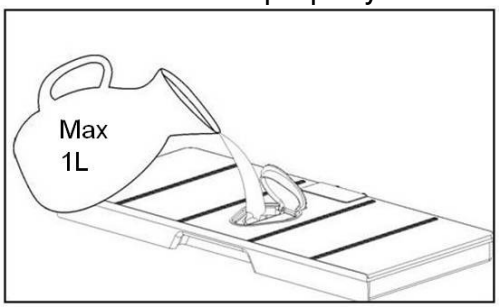
# Water feeding

## Filling the water tank

All functions require the water tank to be full.

Fill the water tank up to the “MAX” mark with cold, fresh drinking water and introduce it into the slot located above the cavity (approximately 1L).

If the indication “rES” appears, it means that the water tank was not properly inserted.




## Refilling the water

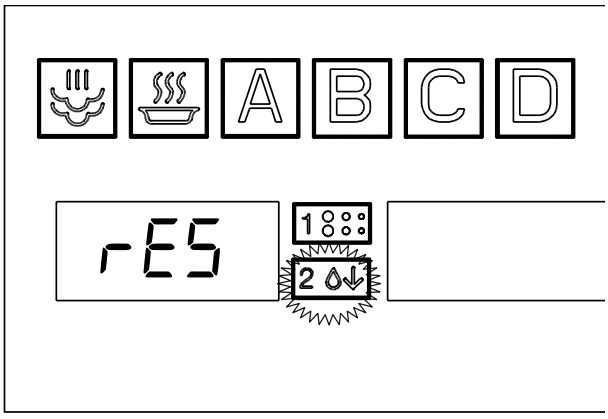
The contents of the water tank normally suffice for one cooking session of 50-60 minutes.

If, however, the water tank needs to be refilled this is signalled by the message “- LO -” meaning that the water tank is empty.

**Warning! Only fill the water tank up to a maximum of 0.5 litres to ensure that the water does not overflow when it is pumped back to the water tank. RISK OF OVERFLOW.**

## Water tank message

When the water tank is removed or misplaced, the Water Level display shows the message “RES”.




To clear the message, correctly insert the water tank.

## Emptying the water tank

When the appliance is switched off, the residual water is pumped back into the water tank.

While the water is being pumped the display shows “PUMP”.

This message stays on until the temperature of the water reaches 75º C before it can be pumped back to the water tank.

**Warning: the water in the tank may be hot. Danger of burns!**

After the water is pumped back to the water tank, the display will show the message “DEP” requiring the following actions:

1. Remove and empty the water tank.
2. Dry the water tank and introduce it back into the slot located above the cavity. Clean and dry the cooking space.
3. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down and dry completely.

**IMPORTANT NOTE: It is advisable to remove the water tank and empty it after a cooking cycle. This prevents the formation of bacteria and limestone inside the appliance.**

If the water tank has not been removed from the oven and a new cooking cycle is started, the oven displays the warning “**DEP**”.

This warning can be cleared by pressing the **Stop** key and proceed with the new cooking cycle without removing and emptying the water tank.

# When the oven is working...

## Interrupting a cooking cycle

You can stop the cooking process at any time by pressing the **Stop** key once.

The oven incorporates a steam-reduction function that is activated when the **Stop** key is pressed to gradually release the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “VAP”.

**Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.**

At this point:

- The steam generation is interrupted.
- The cavity walls and the water tank are still very hot**. Danger of burning!**
- The timer stops and the display shows the remaining operating time (if this has been set).

If you wish, at this point you can:

1. Turn or stir the food to ensure it will be evenly cooked.
2. Change the cooking parameters.

To restart the process, close the door and press the **Start** key.

## Altering parameters

The operating parameters (time and temperature) can be altered when the oven is operating or when the cooking process has been interrupted by proceeding as follows:

1. To alter the time, press “**+**” and “**–**” keys. The new time defined is immediately valid.
2. To alter the temperature, press the Temperature Selection key and the display and respective light start to flash. Alter the parameter by pressing the “**+**” and “**–**” keys and confirm by pressing the Temperature Selection key again.

## Cancelling a cooking cycle

If you wish to cancel the cooking process, press the **Stop** key twice.

You will then hear 3 beeps and the message “End” will appear on the **display**.

## End of a cooking cycle

At the end of the set duration or when you press the **Stop** key to finish the cooking cycle the oven starts the steam-reduction function.

This function gradually releases the steam from the cavity, so that there is no sudden rush of steam when the appliance door is opened.

This function takes around 3 minutes and during it the display shows the word “**VAP**”.

At the end of this process you will hear three beeps and the display will show the word “**End**”.

**Warning! When opening the door during or upon completion of the cooking cycle, be careful of the flow of hot air and/or steam coming out of the cooking chamber. Step back or to the side to avoid burns.**

The beeps are repeated every 30 seconds until the door is opened or the **Stop** key is pressed.

The cooling fan can continue to run for a certain length of time after the appliance has been switched off. This is a normal function that is meant to reduce the temperature inside the oven.

When the display shows the word “DEP”, this means that the water was pumped and that the water tank can be removed.

Remove the water tank and dry it thoroughly. Let the cooking space cool down for a moment and then clean and dry it with a cloth. The door should be left open for some time so that the appliance can dry completely.

## Residual water in the oven

To reduce the residual water in the oven, it is recommended to insert a tray in the bottom rack level. The condensation released from the food begins to drip on the tray. The remaining residual water can be easily dried with a cloth.

# Usage, tables and tips

## Use of accessories

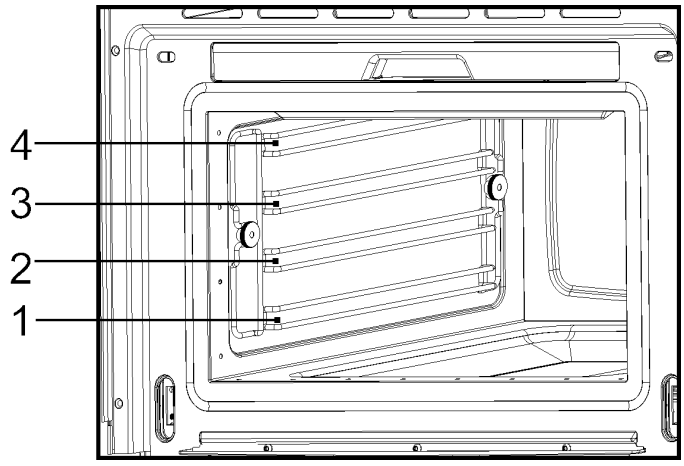
The perforated container is suitable for cooking fresh or deep frozen vegetables, meat and poultry. In this case it is important that the non-perforated container is introduced into the first level. This way, dripping liquids are collected and the appliance does not get dirty. The perforated container with the food should be inserted into the second level.

The non-perforated container is used to steam sensitive foods, e.g. compotes and dumplings.

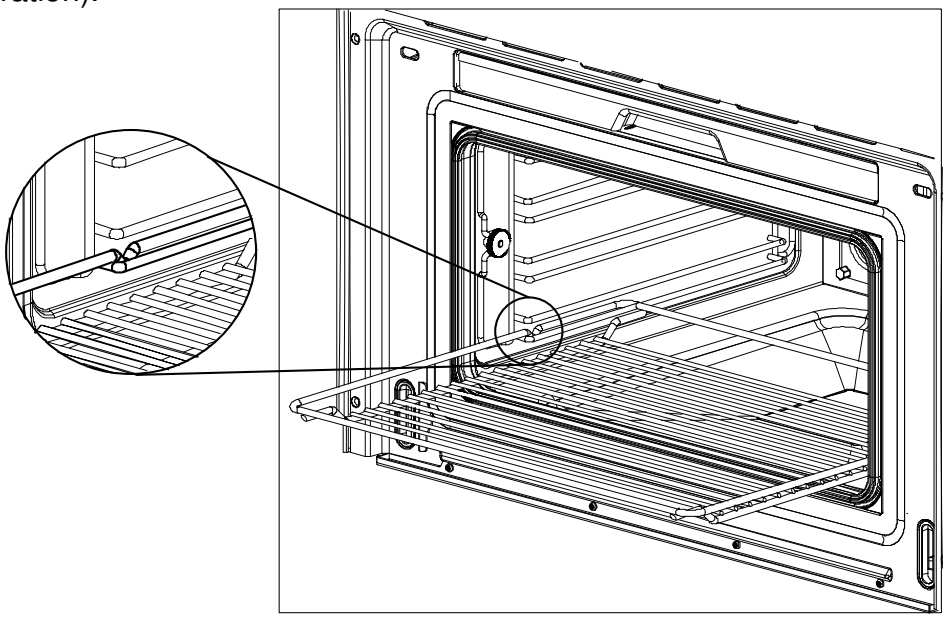
The rack is used when cooking with small containers, as for example, dessert bowls and to regenerate plate dishes.

For more precise information refer to the tables.

The suggested times and temperatures are guideline values. The actual cooking time can vary according to the type and quality of the foods.




To remove the rack, lift it upwards slightly at the front when the safety notches connect with the sides of the oven (see illustration).



**We recommend using the rack together with the baking tray when cooking items on the rack which might drip.**

# Usage, tables and tips

## Fish

| Fish | Quantity | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|---|
| Gilthead sea bream | 800-1200 g | 80 | 30-40 | Perforated | 2 |
| Trout | 4 x 250 g | 80 | 20-25 | Perforated | 2 |
| Salmon filet | 500-1000 g | 80 | 15-25 | Perforated | 2 |
| Salmon trout | 1000-1200 g | 80 | 25-35 | Perfor ated | 1/2 |
| King prawns | 500-1000 g | 80 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Green-shell mussel | 1000-1500 g | 100 | 25-35 | Perforated | 2 |
| Halibut filet | 500-1000 g | 80 | 20-25 | Perforated | 2 |
| Cockles | 500-1000 g | 100 | 10-20 | Perforated | 2 |
| Lobster | 800-1200 g | 100 | 25-30 | Perforated | 1/2 |
| Cod filet | 1000-1200 g | 80 | 20-25 | Perforated | 2 |
| Blue mussel | 1000-1200 g | 100 | 15-25 | Perforated | 2 |
| Lake trout | 4 x 250 g | 80 | 25-30 | Perforated | 2 |
| Haddock | 1000-1200 g | 80 | 20-25 | Perforated | 2 |
| Tuna filet | 500-1000 g | 80 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Pike perch | 4 x 250 g | 80 | 25-30 | Perforated | 2 |

# Usage, tables and tips

## Meat

| Meat | Quantity | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|---|
| Chicken leg | 4-10 | 100 | 40-45 | Perforated | 2 |
| Chicken breast | 4-6 | 100 | 25-35 | Perforated | 2 |
| Smoked pork loin | 500g – 1000 g | 100 | 40-50 | Perforated | 2 |
| Turkey escalope | 4-8 | 100 | 20-25 | Perforated | 2 |
| Pork filet, whole | 4-8 | 100 | 20-30 | Perforated | 2 |
| Sausages | | 80-100 | 10-15 | Perforated | 2 |

## Eggs

| Eggs | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|
| Eggs in Glass | 100 | 10-15 | Rack | 2 |
| Eggs, hard | 100 | 15 | Rack | 2 |
| Eggs, soft | 100 | 10-12 | Rack | 2 |

## Side dishes

| Side dishes | Quantity | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|---|
| Pearl barley + Liquid | 200g + 400 ml | 100 | 30-35 | Rack, glass bowl | 2 |
| Semolina + Liquid | 200g + 300 ml | 100 | 10-20 | Rack, glass bowl | 2 |
| Lentils + Liquid | 200g + 375 ml | 100 | 20-50 | Rack, glass bowl | 2 |
| Rice + Liquid | 200g + 250 ml | 100 | 25-40 | Rack, glass bowl | 2 |

# Usage, tables and tips

## Vegetables

| Vegetables | | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|---|
| Eggplant/Aubergine | in slices | 100 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Beans | | 100 | 35-45 | Perforated | 2 |
| Broccoli | florets with stalk | 100 | 25-30 | Perforated | 2 |
| Broccoli | florets without stalk | 100 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Cauliflower | florets | 100 | 25-30 | Perforated | 2 |
| Cauliflower | whole head | 100 | 40-45 | Perforated | 1 |
| Peas | | 100 | 30-35 | Perforated | 2 |
| Fennel | in stripes | 100 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Fennel | cut in half | 100 | 20-30 | Perforated | 2 |
| Potatoes with skin | whole, very small | 100 | 20-25 | Perforated | 2 |
| Potatoes with skin | whole, very big | 100 | 45-50 | Perforated | 2 |
| Potatoes without skin | in pieces | 100 | 20-25 | Perforated | 2 |
| Turnip | in sticks | 100 | 20-25 | Perforated | 2 |
| Snow peas | | 100 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Carrots | in slices | 100 | 25-30 | Perforated | 2 |
| Corn cobs | | 100 | 50-60 | Perforated | 2 |
| Bell peppers | in stripes | 100 | 12-15 | Perforated | 2 |
| Hot pepper | | 100 | 12-15 | Perforated | 2 |
| Mushrooms | in quarters | 100 | 12-15 | Perforated | 2 |
| Leeks | in slices | 100 | 10-12 | Perforated | 2 |
| Brussels sprouts | | 100 | 25-35 | Perforated | 2 |
| Celery | in stripes | 100 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Asparagus | | 100 | 20-35 | Perforated | 2 |
| Spinach | | 100 | 12-15 | Perforated | 2 |
| Celery stalks | | 100 | 25-30 | Perforated | 2 |
| Courgette | in slices | 100 | 12-18 | Perforated | 2 |

## Dumplings

| Dumplings | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|
| Sweet dumpling | 100 | 20-30 | Not perforated | 2 |
| Sweet yeast dumpling | 100 | 15-20 | Not perforated | 2 |
| Yeast dumpling | 100 | 15-25 | Not perforated | 2 |
| Bread dumpling | 100 | 20-25 | Not perforated | 2 |
| Napkin dumpling | 100 | 25-30 | Not perforated | 2 |

# Usage, tables and tips

## Desserts

| Desserts | Quantity | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|---|
| Stewed apples | 500-1500 g | 100 | 15-25 | Not perforated | 2 |
| Stewed pears | 500-1500 g | 100 | 25-30 | Not perforated | 2 |
| Crème brûlée | | 80 | 20-25 | Rack - bowl | 2 |
| Crème caramel | | 80 | 25-30 | Rack - bowl | 2 |
| Yogurt | | 40 | 4-6 hrs. | Rack - bowl | 2 |
| Stewed peaches | 500-1500 g | 100 | 15-20 | Not perforated | 2 |

## Fruit (Sterilising/Boiling down)

| Fruit | Quantity | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|---|
| Pears | 4-6 1l glasses | 100 | 30-35 | Rack | 1 |
| Cherries | 4-6 1l glasses | 80 | 30-35 | Rack | 1 |
| Peaches | 4-6 1l glasses | 80 | 30-35 | Rack | 1 |
| Plums | 4-6 1l glasses | 80 | 30-35 | Rack | 1 |

## Regenerate

| Warming-up | Quantity | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|---|
| Plate dishes | 1-2 | 100 | 12-15 | Rack | 2 |
| Plate dishes | 3-4 | 100 | 15-20 | Rack | 2 |
| Ready-made meals | | 100 | 15-20 | Rack | 2 |

## Blanch

| Vegetables | Quantity | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|---|
| e.g. Beans, Leek | | 100 | 10-12 | Perforated | 2 |
| Curly Kale | 1000-2000 g | 100 | 12-16 | Perforated | 2 |
| Savoy cabbage | 10-20 | 100 | 12-15 | Perforated | 2 |
| White cabbage, whole | 2000-2500 g | 100 | 30-45 | Perforated | 1 |
| Tomatoes, peeled | | 80 | 12 | Rack | 2 |

# Usage, tables and tips

## Defrost

| Vegetables / Side dish | | Temperature ºC | Time min. | Container | Level |
|---|---|---|---|---|---|
| Broccoli | florets with stalk | 100 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Mixed vegetables | | 100 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Spinach leaves | portions | 100 | 10-15 | Not perforated | 2 |
| Cauliflower | florets | 100 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Peas | | 100 | 15-25 | Perforated | 2 |
| Curly kale | bigger portion | 100 | 25-35 | Not perforated | 2 |
| Carrots | in slices | 100 | 15-20 | Perforated | 2 |
| Brussels sprouts | | 100 | 20-25 | Perforated | 2 |
| Asparagus | | 100 | 25-30 | Perforated | 2 |
| Ready-made meals | | 100 | as required | Rack | 2 |
| Bread | | 100 | 10-25 | Rack | 2 |
| Rice | | 100 | 15-25 | Not perforated | 2 |
| Lentils | | 100 | 15-20 | Not perforated | 2 |
| Noodles | | 100 | 15-20 | Not perforated | 2 |

## Two level cooking

**Some suggestions:**

When cooking with two levels the grill always belongs to the 2nd or 3rd level of insertion from the bottom to the top.

This way the usual vessels of porcelain, Jena glass or of stainless steel can be put inside the oven.

The container of cooking perforated or not, will be inserted in the 1st level from the bottom. It can also be cooked with two grills.

Different cooking times are controlled this way:

Foods that need a longer cooking time should be placed in the upper area of the oven. Foods with a shorter cooking time should be placed on the 1st level.

**One example:** Vegetables, potatoes and fish.

Place the vegetables and potatoes in any suitable container on the rack inserted in the 2nd or 3rd level.

Insert the fish in the 1st level.

When using the perforated tray to cook fish, the non-perforated tray must be inserted in the bottom of the appliance to collect liquid dripping from the fish. This way the appliance is kept clean.

Time: Vegetables and potatoes 25-35 Min.

Time: Fish – depending on type – 15-25 Min.

Select the longest cooking time. Because of the different levels the food is ready at the same time, without any over cooking.

# Care and maintenance

## Cleaning the cooking space

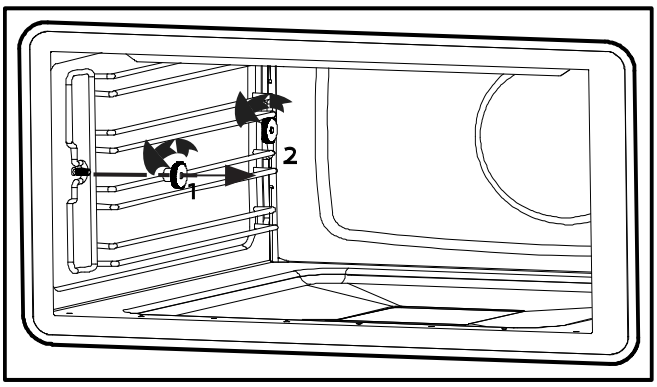
Avoid using abrasive cleaners such as scouring pads, steel wool, etc. as they can damage the surface.

Wipe the cooking space clean using a damp cloth whilst the appliance is still warm. Finish off by drying the cooking space.

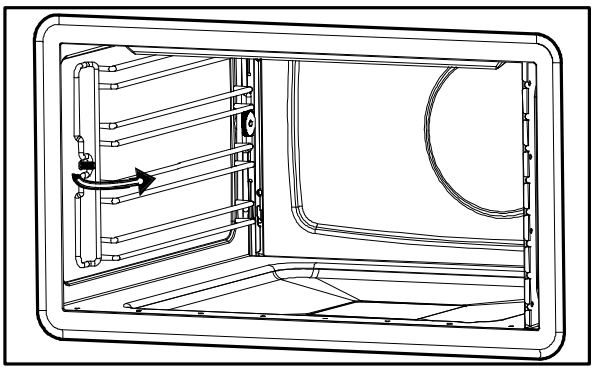
For ease of cleaning, the shelf guides can be removed (see the following chapter).

## Removing the shelf guides

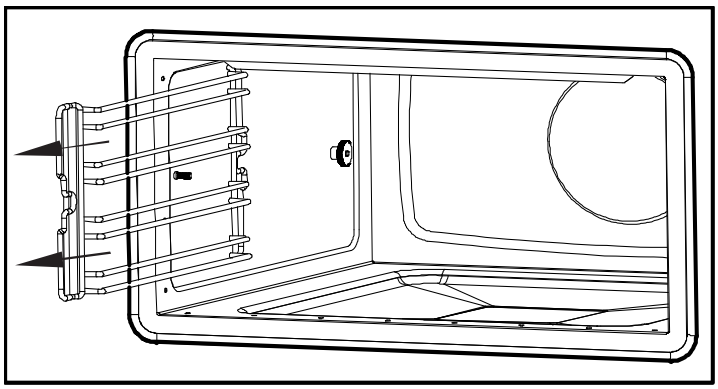
Unscrew and remove the knurled nuts 1 in the front of the shelf guides in an anti-clockwise direction.




Unscrew and loosen the knurled nuts 2 in the back of the shelf guides in an anti-clockwise direction. Do not completely remove these nuts.



Pull the shelf guides to the inside of the cavity and remove from the front.

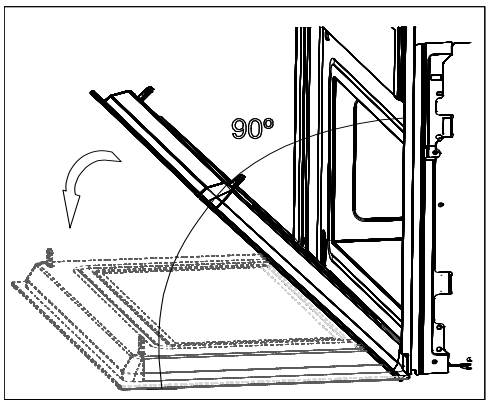


To put them back, insert the shelf guides into the knurled nuts 2 in the back and position on the screws in the front. Screw the knurled nuts 1 and 2 in a clockwise direction till tight.

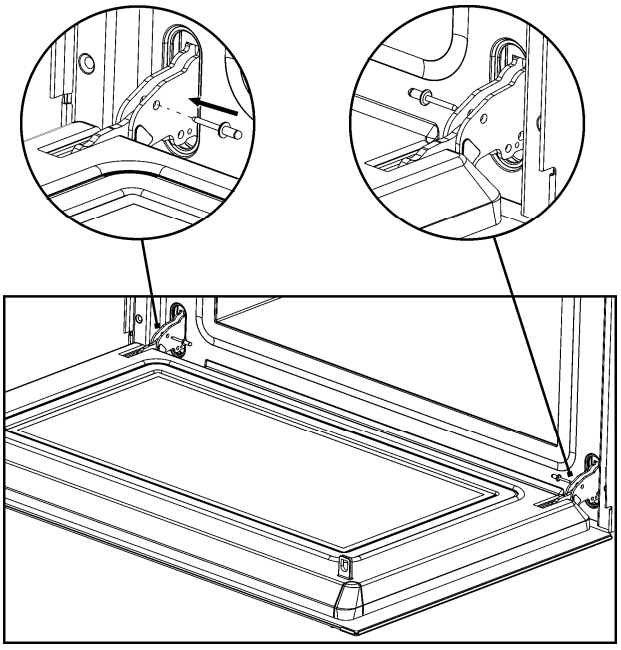
# Care and maintenance

## Removing the appliance door

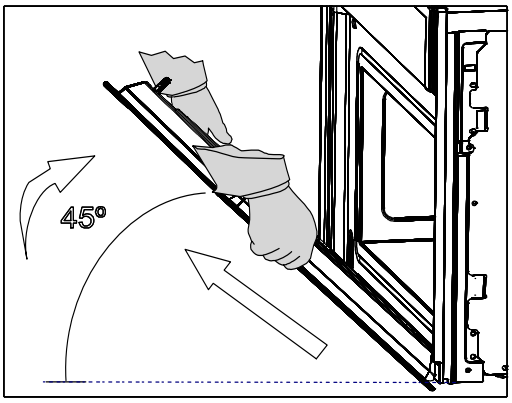
1. Open the appliance door as far as it will go.




2. Insert 2 pins inside the holes in the hinges.



3. Close the appliance door just enough that it can be lifted out.




4. To reassemble, push the hinges into the holes from the front.

5. Open the appliance door as far as it will go and remove the pins.

# Care and maintenance

## Descaling

Whenever steam is produced, irrespective of the hardness of the local water supply (i.e. the limescale content of the water), limescale is deposited inside the steam generator.

The time interval between descaling depends on the hardness of the water and frequency of use. If steaming 4×30 minutes per week, the appliance must be descaled (depending on water hardness) roughly as follows:

| Water hardness | Descale after about |
|---|---|
| Very soft | 18 months |
| Medium | 9 months |
| Very hard | 6 months |

The appliance automatically detects when descaling is necessary and when this happens the Descale light stays on. If the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the Descale light starts to flash. If once again the Descaling procedure is not performed, some cooking cycles after the oven functioning is blocked, the Descale light stays on and the display shows “CAL” blinking.

**IMPORTANT NOTE: Failure to descale the appliance will likely impair the functioning of or cause damage to the appliance.**

## Suitable descaling solutions

For descaling, use the descaling solution “durgol”.

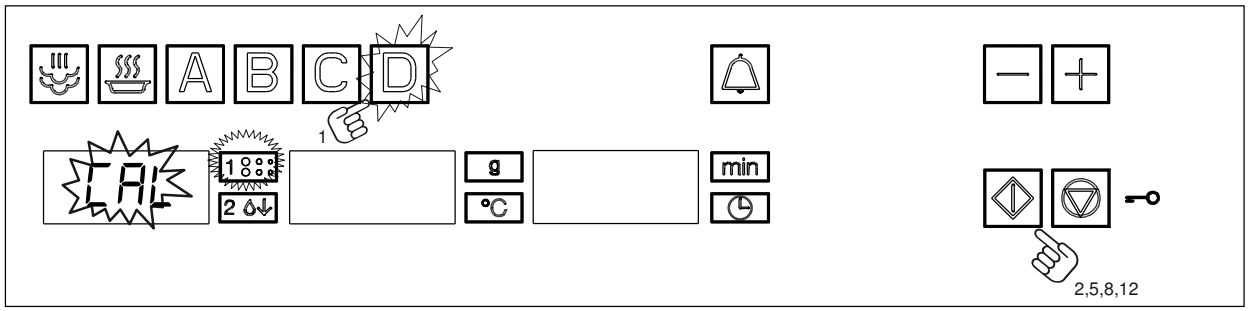
This solution allows a professional and careful descaling of your appliance. Available at Customer Care Centres.

**Warning! Do not use vinegar or vinegar-based products as they can cause damage to the oven’s internal circuit.**

Traditional descaling solutions are not appropriate because they can contain foaming agents.

# Care and maintenance

## Descaling procedure




**Warning: For safety reasons, the descaling process cannot be interrupted.**

The appliance can be descaled with the appliance door open or closed. The appliance must be in idle state prior to starting the descaling cycle.

To run a descaling cycle proceed as follows:

1. Press the **Descale** key. The display shows "**CAL**" and there is an intermittent beep.
2. Press the **Start** key.
3. When the display shows "**0.5L**", remove the water tank.
4. Pour 0.5 litres of an adequate descaling solution into the water tank and put the water tank back.
5. Press the **Start** key. The Descale cycle is initiated and takes about 30 minutes.
6. When the Descale display shows "**1.0L**" flashing and the oven emits a beep, remove and empty the water tank.
7. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
8. Press the **Start** key. The first rinsing cycle starts.
9. When the Descale display shows again "**1.0L**" flashing and the oven emits a new beep, remove and empty the water tank.
10. Fill the water tank with 1.0 litres of cold water and put the water tank back.
12. Press the **Start** key. The second rinsing cycle starts.
13. When the rinsing cycle has finished the display shows "**End**".
14. Remove, empty and dry the water tank.

# Oven cleaning

**Warning! Cleaning should be done with the oven power switched off. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.**

**Do not use aggressive or abrasive cleaning products, scourers that scratch surfaces or sharp objects, since stains may appear.**

**Do not use high pressure or steam jet cleaning appliances.**

## Front surface

Normally you just need to clean the oven with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of dishwashing liquid to the cleaning water. Afterwards, wipe the oven with a dry cloth.

**In an oven with an aluminium front,** use a mild glass cleaning product and a soft cloth that does not release any fibres or threads. Wipe from side to side without exerting any pressure on the surface.

Immediately remove limescale, fat, starch or egg white stains. Corrosion can occur under these stains.

Do not let any water get inside the oven.

## Oven interior

After use, remove any water on the bottom of the cooking space with a soft cloth. Leave the appliance door open so that the cooking space can cool down.

To remove dirt that is harder to shift, use a non-aggressive cleaning product. **Do not use oven sprays or other aggressive or abrasive cleaning products.**

**Always keep the door and the oven front very clean to ensure that the door opens and closes properly.**

Make sure water does not enter the oven ventilation holes.

The glass lamp cover is located on the oven ceiling and can be removed easily for cleaning. For this you just need to unscrew it and clean it with water and dishwashing liquid.

## Accessories

Clean the accessories after each use. If they are very dirty, soak them first of all and then use a brush and sponge. The accessories can be washed in a dish washing machine.

# What should I do if the oven doesn't work?

**WARNING! Any type of repair must only be done by a specialised technician. Any repair done by a person not authorised by the manufacturer is dangerous.**

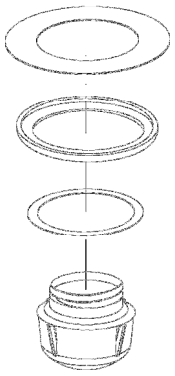
You do not need to contact Technical Assistance to resolve the following questions:

- **The display is not showing!** Check if:
  - The time indication has been switched off (see section on Basic Settings).
- **Nothing happens when I press the keys!** Check if:
  - The Safety Block is active (see section on Basic Settings).
- **The oven does not work!** Check if:
  - The plug is correctly fitted in the socket.
  - The oven's power is switched on.
- **When the oven is operating I can hear some strange noises!** This is not a problem.
  - It has to do with the operating noises that can occur during the cooking process, e.g, by the water pumps in the steam generator.
  - The steam inside the cavity produces a pressure build-up and sometimes the cavity walls may produce noise when they react to the pressure.
  - This noises are normal, there is no problem.
- **The food doesn't heat up or heats very slowly!** Check if:
  - You have selected the correct operating times and temperature setting.
  - The food you have put inside the oven is a larger amount or colder than you usually put in.
- **If the message "Err_" appears in the display, please contact the Customer Care.**
- **The appliance still makes a noise after the cooking process is finished!** This is not a problem.
  - The cooling fan keeps on working for some time. When the temperature has dropped sufficiently, the fan will switch itself off.
- **The oven switches on but the interior light does not go on!**
  - If all the functions work properly it is probable that the lamp has blown. You can keep on using the oven.

## Replacing the light bulb

To replace the light bulb, proceed as follows:

- Disconnect the oven from the power supply. Take the plug out of the socket or switch off the oven's power circuit.
- Unscrew and remove the glass light cover **(1)**.
- Remove the light bulb **(2)**. Warning! **The bulb may be very hot.**
- Fit a new E14 230-240V/15W bulb. Follow the lamp manufacturer's instructions.
- Screw the glass light cover into place **(1)**.
- Connect the oven again to the power supply.



We ask you to read the instructions in this booklet very carefully as this will allow you to get the best results from using your Steam oven.

KEEP THE DOCUMENTATION OF THIS PRODUCT FOR FUTURE REFERENCE.

**Always keep the instruction manual handy. If you lend the Steam oven to someone else give them the manual as well!**

## Environmental protection

### Disposal of the packaging

The packaging bears the Green Dot mark.

Dispose of all the packaging materials such as cardboard, expanded polystyrene and plastic wrapping in the appropriate bins. In this way you can be sure that the packaging materials will be re-used. Keep all packaging away from small children as it may present suffocation/choking hazard.

### Disposal of equipment no longer used

According to European Directive 2002/96/EC on the management of waste electrical and electronic equipment (WEEE), home electrical appliances should not be put into the normal systems for disposal of solid urban waste.

Outdated appliances should be collected separately to optimise component material recovery and recycling rates and to prevent potential harm to human health and the environment. The symbol of a rubbish container superimposed by a diagonal cross should be put on all such products to remind people of their obligation to have such items collected separately.

Consumers should contact their local authorities or point of sale and request information on the appropriate places to leave their old home electrical appliances.
Before disposing of your appliance, render it non-usable by pulling out the power cable, cutting it off and disposing of it.

# Installation instructions

## Before installation

**Check that the input voltage** indicated on the characteristics plate is the same as the voltage of the power outlet you are going to use.

Open the oven door and **take out all the accessories** and remove the packing material.

**Warning!** The front surface of the oven may be covered in a **protective film**. Before using the oven for the first time, carefully remove this film, starting on the inside.

**Make sure that the oven is not damaged in any way.** Check that the oven door closes correctly and that the interior of the door and the front of the oven opening are not damaged. If you find any damage contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

**DO NOT USE THE OVEN** if the power cable or the plug is damaged, if the oven does not function correctly or if it has been damaged or dropped. Contact our Customer Care Centre on the number supplied on the back cover of this handbook.

Put the oven on a flat and stable surface. The oven must not be installed close to any sources of heat, radios or televisions.

**During installation, make sure that the power cable does not come into contact with any moisture or objects with sharp edges and the back of the oven. High temperatures can damage the cable.**

**Warning: after the oven is installed you must make sure you can access the plug.**

## After installation

The oven is equipped with a power cable and a plug for single phase (household) current, 230-240V ~ 50Hz.

**If the oven is to be installed on a permanent basis** it must be installed by a qualified technician. In such a case, the oven should be connected to a circuit with an all-pole circuit breaker with a minimum separation of 3 mm between contacts.

**WARNING: THE OVEN MUST BE EARTHED.**

**The manufacturer and retailers do not accept responsibility** for any damage that may be caused to persons, animals or property if these installation instructions are not observed.

**The oven only functions** when the door is closed correctly.

Before the first use, clean the inside of the oven and the accessories, following the cleaning instructions given in the “Oven cleaning” section.

**During installation,** follow the instructions supplied separately.

# Technical characteristics

## Displays

| Displays | | | Description |
|---|---|---|---|
| Display 1 | Display 2 | Display 3 | |
| **Descaling** | | | |
| 1 | | (clock) | Soft water. |
| 2 | --- | | Medium water. |
| 3 | --- | | Hard water. |
| CAL | --- | | Appliance must be descaled. |
| | | | Flashing – descaling starts. |
| 0.6L | --- | (clock) | Feed 0.6 litre descaling solution into the water tank. |
| 1.0L | --- | (clock) | Feed 1 litre cold water into the water tank for rinsing. |
| **Water level** | | | |
| -LO- | --- | (Clock or time setting) | Insufficient water in water tank. |
| -L1- to -L4- | --- | (Clock or time setting) | Water level indication: -L4- for a complete tank and -L1- for low tank level. |
| **Water tank** | | | |
| rES | ---/(Temperature or foodstuff group) | (Clock or time setting) | Indication that water tank is missing. |
| dEP | --- | (Clock) | The water tank must be removed, emptied and reinserted. |
| **Special functions** | | | |
| (Water level) | A1 to A5 | (Time setting) | Special functions with predefined temperatures and times. |
| | b1 to b5 | | |
| | C1 to C5 | | |
| | d1 to d5 | | |
| **Heating up** | | | |
| (Water level) | r1 to r5 | (Time setting) | Special functions with predefined temperatures and times. |
| **Steam reduction** | | | |
| VAP | --- | (Clock) | Indication that steam reduction process is ongoing. |
| PUMP | --- | (Clock) | Indication that cold water is entering the boiler and hot water is being pumped to the water tank. |
| FULL | --- | (Clock) | The water tank must be removed, emptied and reinserted. |
| **System warnings** | | | |
| --- | LAMP | (Clock) | Damaged lamp. |
| --- | HOt | (Clock) | Temperature in the PCB is too high. |
| | Err1 | (Clock) | Error in the pressure sensor. |
| | Err2 | (Clock) | Error in the oven's temperature sensor. |
| | Err3 | (Clock) | Error in the boiler's temperature sensor. |
| | Err4 | (Clock) | Error in the boiler's level detectors. |
| | Err5 | (Clock) | Error in the water tank's level detectors. |
| | Err6 | (Clock) | Error in the water pump. |

# Technical characteristics

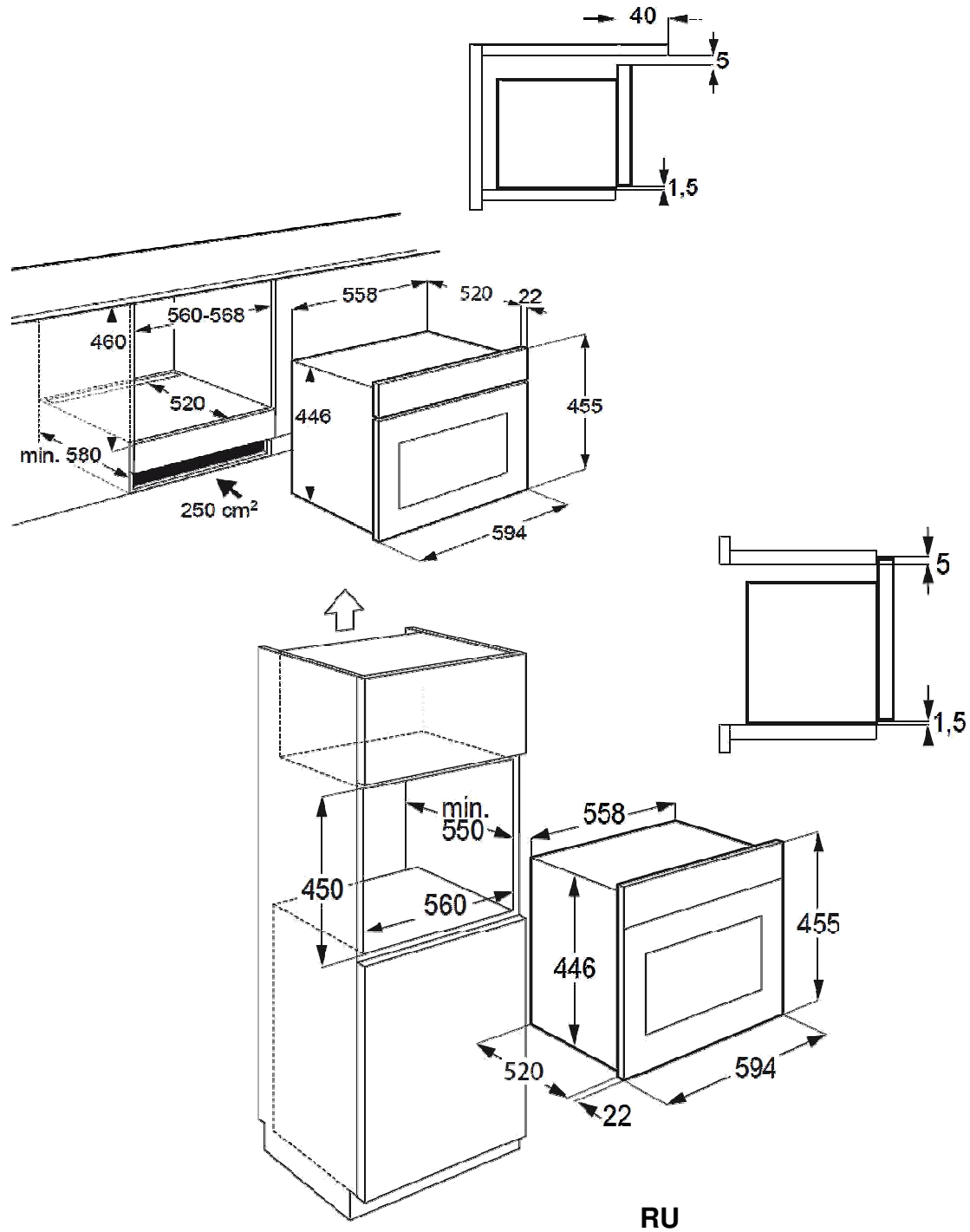
## Description of Functions

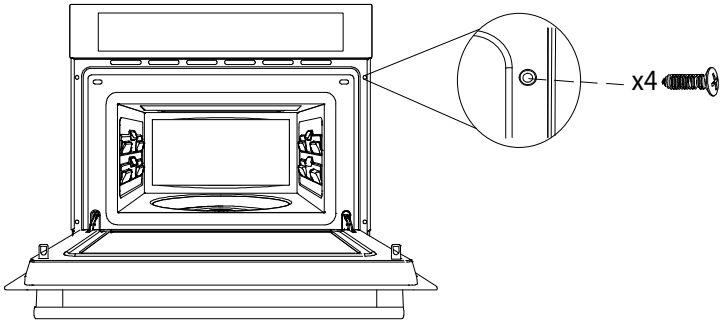
| Symbol | Function | Foods |
|---|---|---|
| | Steam | Cooking all sorts of vegetables, rice, cereals and meat.<br>Extracting juice from berries.<br>Simultaneous defrosting and cooking of vegetables. |
| | Regenerating & Sterilising | Regenerating plate dishes and ready-made meals.<br>Sterilising/boiling down fruit. |
| | Cooking Vegetables | Cooking different types of vegetables. |
| | Cooking Fish | Cooking different types of fish. |
| | Cooking Meat | Cooking different types of meat. |

## Specifications

- AC Voltage ..... (see characteristics plate)
- Power required ..... 1500 W
- Exterior dimensions (W×H×D). ..... 595 × 455 × 472 mm
- Interior dimensions (W×H×D). ..... 420 × 210 × 390 mm
- Oven capacity. ..... 35 l
- Weight ..... 32 kg

# Размеры для установки/ Installation




**RU**

1. Вдвиньте микроволновую печь в шкаф до отказа и выставьте ее по центру.
2. Откройте дверцу микроволновой печи и прикрепите печь к шкафу с помощью четырех предназначенных для этого винтов. Вставьте винты в отверстия на передней панели.

**EN**

1. Push oven completely into the cabinet and centre it.
2. Open door and fasten the appliance to the cabinet using the four screws provided. Insert the screws through the front holes.

Kuppersberg

1630527