

RU

# ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ, УСТАНОВКЕ И ПОДКЛЮЧЕНИЮ



ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

# ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

## Уважаемый покупатель!



Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование плитой доставило вам удовольствие.

## Предназначение

Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Возможности использования плиты подробно описаны далее.

## Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой плитой. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.

Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

### Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя. В ней описывается духовка и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

### Инструкция по подключению

Подключение производится согласно разделу «Подключение к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

## Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится внизу и видна при открытой дверце духовки. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

## Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

**Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru).**

<b>МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ .....</b>	<b>5</b>
Транспортные повреждения .....	5
Указания по безопасности .....	5
Безопасность людей .....	7
Утилизация упаковки .....	7
Утилизация отслужившего прибора .....	7
<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....</b>	<b>9</b>
Панель управления .....	9
Крышка плиты (в некоторых моделях) .....	10
Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях) .....	10
Продленная работа охлаждающего вентилятора (система DC+, в некоторых моделях) .....	10
Утапливаемые переключатели (в некоторых моделях) .....	10
Лампочки-индикаторы (в некоторых моделях) .....	10
<b>Стеклокерамическая варочная поверхность .....</b>	<b>11</b>
Принцип работы индукционных конфорок .....	11
Подходящая посуда .....	12
Степени нагрева .....	13
Советы по экономии электроэнергии .....	13
<b>Управление конфорками .....</b>	<b>14</b>
Режим максимальной мощности нагрева (конфорки, обозначенные P – PowerBoost и SP – Super PowerBoost) .....	14
Блокировка от детей .....	14
Индикаторы остаточного тепла .....	15
Автоматика приготовления .....	15
Защитное отключение .....	16
Защита от перегрева .....	17
<b>ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ .....</b>	<b>18</b>
Перед первым использованием .....	18
Важные предупреждения .....	18
Электронный программатор с температурным дисплеем .....	19
Управление духовкой и выбор режима работы .....	23
Установка температуры .....	24
Режимы работы духовки .....	25
Уровни приготовления (в зависимости от модели) .....	27
Телескопические направляющие (в зависимости от модели) .....	27
Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях) .....	28
Другое оборудование духовки (в зависимости от модели) .....	29
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ .....</b>	<b>31</b>
Выпечка .....	31
Мясо .....	35
Приготовление на гриле и зажаривание .....	38

Консервирование .....	41
Размораживание .....	42
<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....</b>	<b>43</b>
Очистка .....	43
Обслуживание (в зависимости от модели) .....	49
Замена деталей духовки.....	51
<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК.....</b>	<b>52</b>
Важные предупреждения .....	52
<b>УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ .....</b>	<b>54</b>
Установка .....	54
Установка прибора.....	54
Подключение к электросети .....	55
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>57</b>
Заводская табличка .....	57

## Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите плиту. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте духовку и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.
- Переносить и удерживать духовку за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.

## Указания по безопасности

### Установка и подключение

- Производить подключение прибора к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

### Во время работы

- Как только вы снимите посуду, конфорка автоматически прекратит нагрев. Однако необходимо привыкнуть выключать конфорки вручную (степень нагрева 0), чтобы избежать их непреднамеренного включения.

### Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!
- Если масло загорелось, не тушите пламя водой. Накройте посуду крышкой или тарелкой. Выключите конфорку. Оставьте посуду остывать на конфорке.

### Горячие конфорки и духовка

- Конфорки и духовка не предназначены для обогрева помещения. Не ставьте пустую посуду на работающие или горячие конфорки.
- Не оставляйте на конфорках металлические предметы (например, крышки кастрюль, ножи, вилки, ложки и под.), так как они могут нагреться, если прибор случайно включен. Опасность ожога!
- Внимание: опасность ожогов! Во время работы прибора нагревательные элементы, духовка и оборудование духовки сильно нагреваются, поэтому для извлечения посуды используйте кухонные рукавицы или прихватки. Осторожно обращайтесь с горячей посудой! Опасность ожога!
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних

электроприборов находились на безопасном расстоянии.

- Во время работы духовки противни, решетка и внутренние поверхности духовки сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается! Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Не храните в ящике плиты горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли). Опасность возгорания! Используйте ящик плиты только для хранения оборудования (мелкий и глубокий противни и под.).
- Не закрывайте отверстие для выхода пара, расположенное с задней стороны варочной поверхности, так как оно служит для вентиляции духовки.
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки. Опасность ожога!

#### **Повреждения**

- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Перед очисткой духовки можно снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»). Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы духовки. При сильном загрязнении уплотнителя дверца духовки закрывается не плотно, что может привести к повреждению соседней мебели.
- Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на стеклокерамике.
- Не используйте посуду с шероховатым дном, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.
  
- Не готовьте на стеклокерамической поверхности в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться и повредить варочную поверхность. Не кладите на варочную поверхность пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную поверхность.

При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.

- Для очистки плиты не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!
- После длительного использования поверхность чугунных конфорок и металлические кольца вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.

---

## Безопасность людей

- Внимание! Опасность ожогов у маленьких детей и детей, не осознающих опасность, связанную с неправильным использованием прибора. Из-за опасности получения ожогов следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора, а дети постарше пользовались прибором только под присмотром.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

---

## Утилизация упаковки

- Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергнуть переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

---

## Утилизация отслужившего прибора

- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините плиту от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов.

Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы можете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.



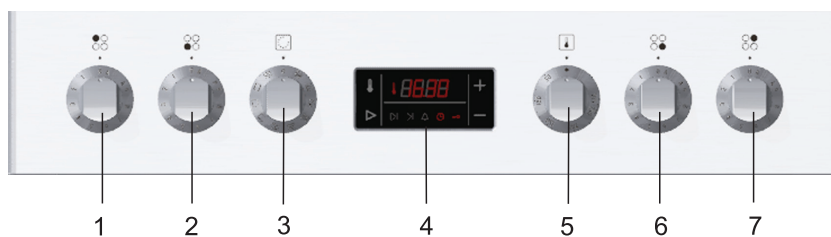
## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

На рисунке приведена одна из моделей плит. Инструкция разработана для разных моделей плит, поэтому может включать отдельные функции и оборудование, которых нет в вашей плите.



- 1 Отверстие для выхода пара
- 2 Стеклокерамическая варочная поверхность
- 3 Панель управления
- 4 Ручка дверцы духовки
- 5 Дверца духовки
- 6 Ящик плиты (в некоторых моделях)
- 7 Регулируемые ножки (в некоторых моделях, для доступа к ножкам извлеките ящик)

### Панель управления



- 1 Переключатель задней левой конфорки
- 2 Переключатель передней левой конфорки
- 3 Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки
- 4 Электронный программатор (в некоторых моделях)
- 5 Переключатель температуры духовки
- 6 Переключатель передней правой конфорки
- 7 Переключатель задней правой конфорки

### **Крышка плиты (в некоторых моделях)**

Плита оборудована крышкой. Варианты исполнения крышки:

- металлическая,
- стеклянная.

Прежде чем оторвать крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Закрывать крышку можно после того, как конфорки полностью остынут.

### **Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях)**

Плита оборудована охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления плиты.

### **Продленная работа охлаждающего вентилятора (система DC+, в некоторых моделях)**

Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения духовки, дополнительно охлаждая плиту.

### **Утапливаемые переключатели (в некоторых моделях)**

- Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда. Выберите режим нагрева и температуру в духовке или степень нагрева конфорок.
- Когда духовка или конфорка включена, светится шкала соответствующего переключателя (в моделях с подсветкой переключателей).
- По окончании работы установите переключатель в выключенное (нерабочее) положение и «утопите» его.



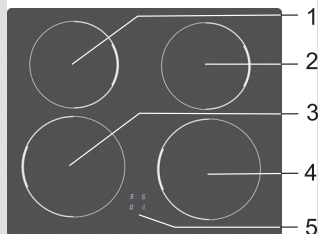
**Утапливаемые переключатели с подсветкой можно «утопить» в панель управления только в выключенном (нерабочем) положении. Утапливаемые переключатели без подсветки можно «утопить» в панель управления в любом положении.**

### **Лампочки-индикаторы (в некоторых моделях)**

Переключатели с подсветкой (в некоторых моделях)

Если переключатель установлен в каком-либо режиме, его шкала светится. Такие модели не имеют желтой лампочки-индикатора.

# СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



1. Задняя левая конфорка
2. Задняя правая конфорка
3. Передняя левая конфорка
4. Передняя правая конфорка
5. Дисплей для индикации степени нагрева и остаточного тепла

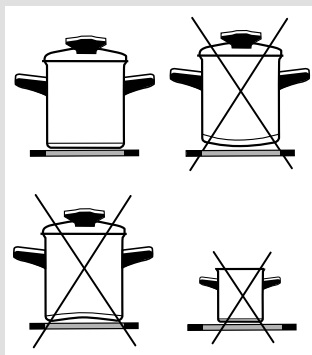
## Принцип работы индукционных конфорок

- Варочная поверхность оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения.
- Индукционная конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения индикатор остаточного тепла H сообщает о том, что конфорка еще горячая. Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды (должна намагничиваться) индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

## ВАЖНО!

Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла. Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.

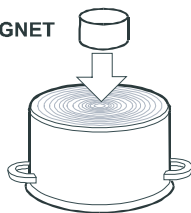
## Подходящая посуда



- Приготовление на индукционной конфорке возможно, только при использовании подходящей посуды.
- При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
- Для приготовления на индукционных конфорках подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали. Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- При приобретении посуды обратите внимание на наличие символа индукции, обозначающего, что данная посуда пригодна для индукционных варочных поверхностей.

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 160 mm	Ø 110 mm
Ø 180 mm	Ø 110 mm
Ø 200 mm	Ø 145 mm

MAGNET



## Проверка посуды с помощью магнита

Пригодность посуды для приготовления на индукционной конфорке можно проверить с помощью магнита. Если магнит притягивается к посуде, значит, она подходит для индукционного приготовления.

## Распознавание посуды

- Одно из преимуществ индукционной варочной поверхности — наличие функции распознавания посуды. Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит. На цифровом индикаторе конфорки горит символ U.
- Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить посуду подходящего размера, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратиться, и на цифровом индикаторе конфорки высветится символ U.
- Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная поверхность подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.

### Конфорка может повредиться:

- если на конфорке нагревать пустую посуду;
- перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки;
- для приготовления на индукционных конфорках подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.

### Степени нагрева

Каждая конфорка имеет девять степеней нагрева и режим максимальной мощности нагрева. В таблице приведены примеры использования различных степеней нагрева.

Степень нагрева	Использование
0	Конфорка выключена, использование остаточного тепла.
1 - 2	Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).
3	Медленное приготовление (продолжение приготовления после нагрева при высокой мощности).
4 - 5	Медленное приготовление (продолжение приготовления) большого количества пищи, за жаривание больших кусков.
6	Обжаривание.
7 - 8	За жаривание.
9	Начало приготовления, за жаривания; за жаривание.
P	Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.
A	Автоматика приготовления.

### Советы по экономии электроэнергии

- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна.
- Пользуйтесь скороварками, в которых за счет высокого давления и закрытого пространства значительно сокращается время приготовления и энергопотребление. Меньшее время приготовления позволяет сохранить в продуктах больше витаминов.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.


- Конфорки включаются с помощью переключателей, расположенных на панели управления.
- Символы около переключателей указывают, какой конфорке соответствует данный переключатель.
- Каждая конфорка имеет девять степеней нагрева (1-9) и режим максимальной мощности нагрева.
- Выбранная степень нагрева отображается на дисплее стеклокерамической поверхности.

После выключения конфорок дисплеи еще горят в течение 10 секунд.

## Режим максимальной мощности нагрева (конфорки, обозначенные P — PowerBoost и SP — Super PowerBoost)

Для быстрого приготовления пищи на всех конфорках можно дополнительно включить режим максимальной мощности нагрева. Таким образом, благодаря дополнительной мощности конфорок можно быстро нагреть большое количество пищи.

### Предупреждение!

На конфорке, обозначенной **SP**  (**Super PowerBoost**) можно включить режим максимальной мощности нагрева. Конфорка работает в режиме максимальной мощности пять минут и затем автоматически переключается на степень нагрева 9.

### Включение режима максимальной мощности нагрева

- Поверните переключатель вправо до символа P.  
На цифровом индикаторе загорится символ P.

### Выключение режима максимальной мощности нагрева

- Уменьшите степень нагрева, и PowerBoost автоматически выключится.

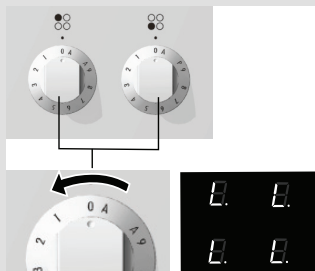
Функция блокировки от детей предотвращает работу и включение конфорок.

### Включение блокировки

- Все конфорки должны быть выключены.
- Одновременно на несколько секунд поверните влево переключатели левых конфорок на символ A. На всех дисплеях загорится символ L. Блокировка включена.  
Если повернуть любой из переключателей конфорок, на всех дисплеях загорится символ L.

## Блокировка от детей





### Выключение блокировки

Одновременно на несколько секунд поверните влево переключатели левых конфорок на символ А.

### Индикаторы остаточного тепла

Стеклокерамическая варочная поверхность оборудована индикаторами остаточного тепла H. Индукционная конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. Пока горит символ H, остаточное тепло можно использовать для поддержания температуры приготовленных блюд или размораживания продуктов. После выключения символа H конфорка в некоторых случаях (отключение электроэнергии, на конфорке стоит горячая посуда) может оставаться горячей. Осторожно: опасность ожога!

### Автоматика приготовления

При выборе функции «Автоматика приготовления» конфорка некоторое время работает с максимальной мощностью, спустя которое автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева для основного приготовления. Длительность работы при максимальной мощности зависит от установленной степени нагрева для основного приготовления. Функцию «Автоматика приготовления» можно включить на каждой из конфорок, для всех степеней нагрева, кроме 9 и функции PowerBoost.

#### Функция «Автоматика приготовления» предназначена для...

- блюд, которые в начале приготовления холодные и их необходимо нагреть на максимальной мощности, а затем оставить вариться длительное время, при этом не контролируя процесс приготовления постоянно (например, вареная говядина).

#### Функция «Автоматика приготовления» не предназначена для...

- жареных и тушеных блюд, которые необходимо часто переворачивать, мешать или доливать воду,
- изделий из теста (паста, кнедлики), готовящихся в большом количестве воды,
- блюд, длительное время готовящихся в скороварке.

#### Включение функции «Автоматика приготовления»

- Поверните переключатель вправо до символа А, раздастся звуковой сигнал. Затем установите степень нагрева основного приготовления. На дисплее будут попеременно мигать символы степень нагрева основного приготовления и А. По истечении нагрева на максимальной мощности конфорка автоматически переключится на заранее выбранную степень нагрева для

основного приготовления. После этого дисплей будет показывать только степень нагрева.

### Выключение функции «Автоматика приготовления»

Чтобы выключить «Автоматику приготовления» уменьшите степень нагрева.

### Подсказки

- Если после выбора «Автоматики приготовления» переключатель остается в положении 0, то есть не установлена степень нагрева основного приготовления, функция выключается.
- Если посуду снять с конфорки и в течение десяти минут поставить назад, функция «Автоматика приготовления» выполняется до конца.

Степень нагрева основного приготовления	Время приготовления при макс. мощности, в сек.
1	48
2	144
3	230
4	312
5	408
6	120
7	168
8	216
9	

### Защитное отключение

Степень нагрева	Максимальное время работы, ч
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5
P	1,5

Для дополнительной безопасности при работе варочная поверхность оборудована ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки. Продолжительность работы зависит от последней установленной степени нагрева. Если сработало защитное отключение, на дисплее высвечивается 0 или H (если конфорка горячая). Затем переключателем выключите конфорку.



## Защита от перегрева

### Пример

Вы установили степень нагрева 6 и оставили конфорку работать длительное время. Если не менять степень нагрева, защитное отключение сработает через 1,5 часа.

- Варочная поверхность оборудована двумя вентиляторами, которые охлаждают электронный модуль во время приготовления и работает еще некоторое время, пока горит индикация H.
- Индукционная варочная поверхность также оборудована встроенной защитой от перегрева, которая предохраняет электронный модуль от повреждений. Система защиты действует на нескольких уровнях. Если температура конфорки сильно повышается, снижается степень нагрева конфорки. Если этого недостаточно, степень нагрева конфорок снижается дополнительно или они полностью выключаются защитной системой. При этом на цифровых индикаторах конфорок высвечивается ошибка E2.
- После того как варочная поверхность остынет, она снова полностью готова к работе.

## Перед первым использованием

- Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при температуре прибл. 200 °С в течение 1 часа 30 минут. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

## Важные предупреждения

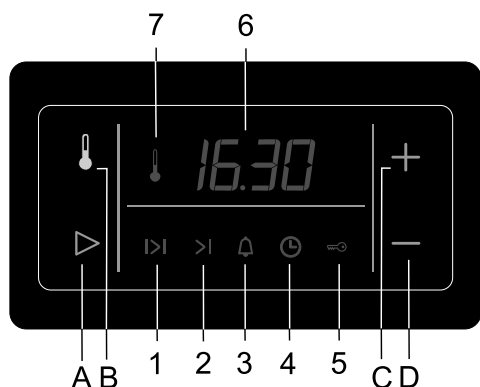
- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки. Опасность ожога!
- **Примечание:** После завершения приготовления охлаждающий вентилятор перестает работать. Если приготовленное блюдо оставить в духовке, на панели управления и дверце может образоваться конденсат. Во избежание этого установите переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы на некоторое время в положение «Освещение». Охлаждающий вентилятор будет работать, предотвращая образование конденсата.

## Электронный программатор с температурным дисплеем

После первого подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии необходимо установить текущее время.

**⚠ Без установки текущего времени пользование духовкой невозможно.**

Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки, если прибор не оборудован встроенным выключателем духовки. Опасность ожога!



### Сенсоры

- A** Сенсор выбора и подтверждения функций
- B** Сенсор выбора температуры
- C** Сенсор «+»
- D** Сенсор «-»

### Индикаторы

- 1** Продолжительность приготовления
- 2** Окончание приготовления
- 3** Будильник (функция оповещения)
- 4** Часы
- 5** Защитная блокировка
- 6** Цифровой дисплей температуры и времени
- 7** Индикатор работы нагревательных элементов

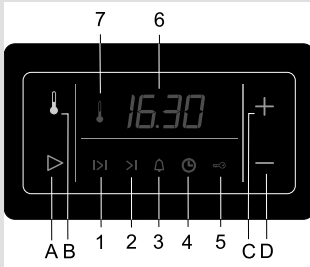
- После подключения духовки к электросети и в случае отключения электроэнергии на дисплее несколько секунд высвечивается надпись META или GLAS, после этого дисплей некоторое время мигает. Для работы духовки необходимо установить текущее время сенсорами C и D.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается коротким звуковым сигналом.
- Для выбора необходимой функции нажимайте на сенсор A. Символ выбранной функции на дисплее начнет быстро мигать, теперь вы можете установить или изменить параметры функции. Через 5 секунд символ начнет мигать медленнее, на дисплее высвечивается установленное время функции.
- Подсветка символов показывает, что функция выбрана, но ее время не индицируется на дисплее. На дисплее высвечивается последняя функция, которую вы устанавливали.
- Если сенсор C «+» или D «-» удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).

- При отключении электроэнергии менее чем на 2 минуты все установки программатора сохраняются, и духовка автоматически продолжит работу (если включена).



**Для того чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть больше.**

Температуру и другие функции вместо сенсоров можно также устанавливать переключателем температуры и других функций.



### Установка текущего времени

- Для установки текущего времени сенсором А выберите символ 4.
- Сенсорами С «+» и D «-» установите точное время.
- Подтвердите введенное время повторным нажатием на сенсор А или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

### Программирование времени работы духовки

Программатор позволяет устанавливать температуру приготовления и функции, с помощью которых вы можете запрограммировать время работы духовки. Температура и время, которые вы устанавливаете, выводятся на дисплей. Для вывода необходимой функции на дисплей нажмите сенсор А или В.

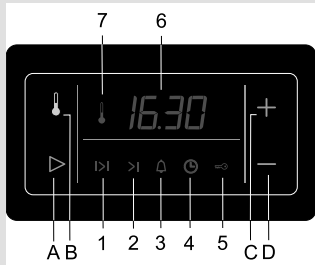
Программатор позволяет запрограммировать время работы духовки 3 способами:

- **продолжительность приготовления:** духовка сразу начнет работать и выключится через установленное время,
- **окончание приготовления:** духовка выключится через установленное время,
- **отсрочка старта:** в установленное время духовка автоматически включится и выключится через заданное вами время.

### Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления). Максимальное время функции составляет 10 часов!

- Сенсором А выберите символ 1. Сенсорами С «+» и D «-» установите продолжительность приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка сразу включится и по истечении установленного времени автоматически выключится. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает символ 1 и время «0.00». Если приготовление необходимо продолжить, нажмите сенсор А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.



### Окончание приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время отключения духовки (окончание приготовления).

Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 10 часов с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Сенсором А выберите символ 2. На дисплее высветится текущее время суток. Сенсорами С «+» и D «-» установите время окончания приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка сразу включится и автоматически выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает символ 1 и время «0.00». Если приготовление необходимо продолжить, нажмите сенсор А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

### Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления), и время отключения духовки (окончание приготовления).

Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 24 часа с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Установите продолжительность приготовления. Сенсором А выберите символ 1. Сенсорами С «+» и D «-» установите продолжительность приготовления.
- Установите окончание приготовления. Сенсором А выберите символ 2. На дисплее высветится сумма текущего времени суток и продолжительности приготовления. Сенсорами С «+» и D «-» установите время окончания приготовления.
- Программатор ожидает старт начала приготовления. На дисплее горят символы 1 и 2.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка в определенное время автоматически включится (символ 2 погаснет) и выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает символ 1 и время «0.00». Если приготовление необходимо продолжить, нажмите сенсор А и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

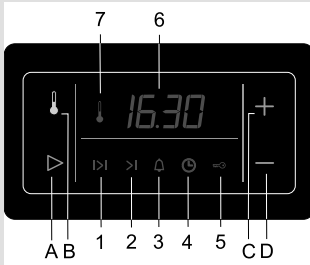
### Ручной режим

Вы можете пользоваться духовкой без установки функций, программирующих время работы духовки. Для этого поставьте продукты в духовку, закройте дверцу, установите режим нагрева и температуру, и духовка начнет работу.

Для выхода в ручной режим после завершения работы одной из функций, программирующих время работы духовки, нажмите на сенсор А.



**В данном режиме духовка не отключается автоматически. Следите за приготовлением!**



### Будильник

Программатор оснащен функцией будильника, который оповещает, что установленное время истекло, и не отключает духовку. Будильник можно использовать независимо от работы духовки.

Максимальное время функции составляет 10 часов!

- Сенсором А выберите символ 3. Сенсорами С «+» и D «-» установите время будильника.
- По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. Символ 3 погаснет.



**В течение последней минуты на дисплее высвечиваются секунды.**

### Настройка громкости звукового сигнала

Для того чтобы отрегулировать громкость сигнала, должны быть выключены функции, программирующие время работы духовки. На дисплее высвечивается только текущее время.

- Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор D «-», пока на дисплее не появятся символы «oooo» (максимальная громкость) или «o» (минимальная громкость) и не раздастся звуковой сигнал. Нажимая на сенсор D «-», отрегулируйте уровень громкости.
- Установленный уровень громкости подтвердите нажатием на сенсор А или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

### Защитная блокировка

**Включение:** Сенсором А выберите символ 5. Сенсором С «+» или D «-» включите защитную блокировку. На дисплее высветится ON. Подтвердите включение блокировки нажатием на сенсор А.

**Выключение:** Сенсором С «+» или D «-» выключите защитную блокировку. На дисплее высветится OFF. Подтвердите выключение блокировки нажатием на сенсор А.

- Если включить защитную блокировку при выключенных функциях (на дисплее высвечивается только текущее время), духовка не будет работать и менять установки будет невозможно.
- Если активировать защитную блокировку при включенных функциях, программирующих время работы духовки, духовка будет работать, но будет невозможно менять установки.

#### **Уменьшение яркости дисплея**

В промежутке между 0.00 и 6.00 утра яркость дисплея автоматически уменьшается, если не включена ни одна из функций, программирующих время работы духовки.

#### **Отмена функций**

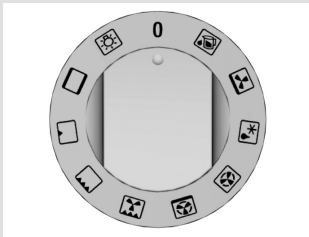
- Для того чтобы отменить все функции программатора, одновременно нажмите и удерживайте 3 секунды сенсоры С «+» и D «-». Выполнение установленных программ и приготовление автоматически прекратятся. На дисплее высветится текущее время.
- Для отмены отдельной функции выберите эту функцию сенсором А и затем одновременно нажмите и удерживайте сенсоры С «+» и D «-». Функцию также можно отменить, установив значение «0.00».

### **Управление духовкой и выбор режима работы**

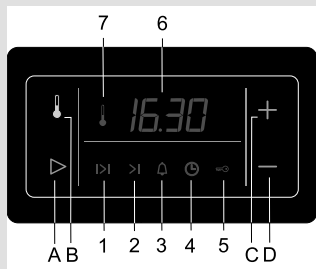
Управление духовкой осуществляется с помощью переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки, которым устанавливается необходимый режим нагрева, и электронного программатора, с помощью которого устанавливается температура духовки (в некоторых моделях температуру можно установить переключателем температуры и других функций духовки).

#### **Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки.**

Установите переключатель на необходимый режим нагрева.



## Установка температуры



С помощью электронного программатора можно установить температуру духовки и функции, программирующие время работы духовки.

- Нажмите сенсор В. На дисплее высветится предустановленная температура «180 °С» и символ «°С» будет мигать несколько секунд. Духовка начнет работать.
- Пока символ «°С» мигает, с помощью сенсоров С «+» и D «-» можно установить температуру в диапазоне между 30° и 275 °С с шагом 5 °С. Каждое нажатие меняет температуру на один шаг (5 °С). Если сенсор С «+» или D «-» удерживать, значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).
- На дисплее высвечивается изменение температуры духовки с шагом 5 °С. Если температура ниже 30 °С, на дисплее высвечивается «--- °С». Также горит символ 7, показывающий работу нагревательных элементов.
- Когда установленная температура будет достигнута, символ 7 погаснет и раздастся короткий звуковой сигнал.
- Во время приготовления для поддержания температуры нагревательные элементы могут включаться, при этом будет загораться символ 7.
- Температуру духовки можно изменить в любой момент. Для этого нажмите сенсор В и далее установите необходимую температуру сенсорами С «+» и D «-».

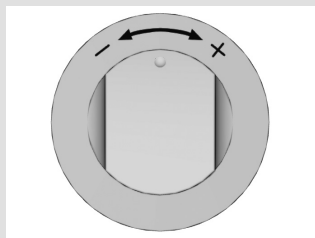
### Примечание:

Если переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки установлен в позиции «Освещение», освещение включится при нажатии на сенсор В.

### Установка температуры с помощью переключателя температуры и других функций (в некоторых моделях)

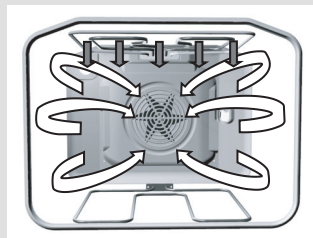
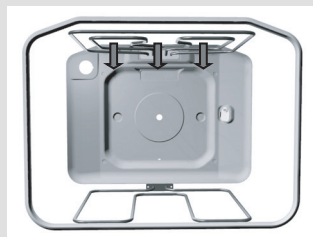
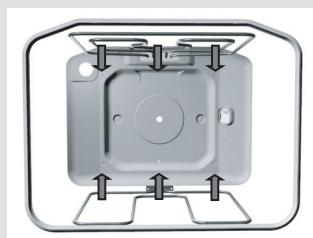
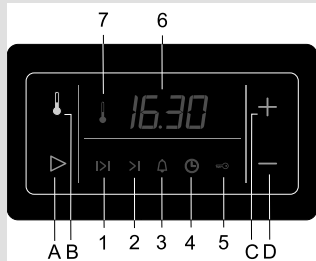
Температуру и другие функции можно устанавливать с помощью отдельного переключателя, которым можно пользоваться вместо сенсоров.

- Поверните переключатель вправо или влево. На дисплее высветится установленная температура, символ «°С» мигает.
- При повороте или удержании переключателя вправо или влево температура меняется с шагом 5 °С.
- Температуру и другие установки программатора можно отменить с помощью переключателя температуры и других функций: установите температуру 30 °С и еще раз поверните переключатель влево.





## Режимы работы духовки



### Освещение

Некоторые модели оснащены двумя лампочками внутреннего освещения: одна находится на задней стенке сверху, другая — на правой стенке посередине.

Освещение можно включить отдельно от других функций. Поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки в позицию «Освещение» и затем поворотом переключателя температуры и других функций или нажатием на сенсор В включите освещение.

При выборе других режимов освещение включается автоматически. Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления.

### Классический нагрев (сверху + снизу)

Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.

### Большой гриль

При данном режиме работы включаются верхний нагревательный элемент и инфранигреватель. Основное тепло излучает инфранигреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки.

Этот режим подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок.

### Гриль

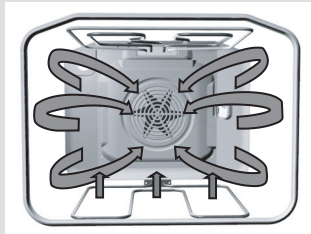
Работает инфранигреватель.

Этот режим подходит для поджаривания бутербродов, тостов, пивных колбасок.

### Большой гриль + работа вентилятора

Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор.

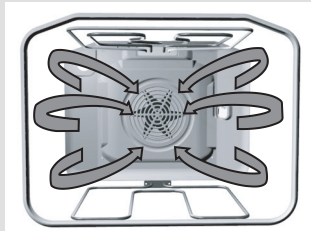
Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до образования хрустящей корочки.



#### **Нагрев снизу + вентиляционный нагрев**

При этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.

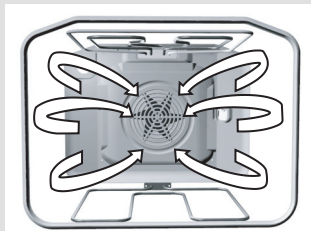
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.



#### **Вентиляционный нагрев**

При этом режиме одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда.

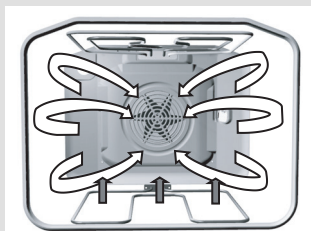
Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях. Температура при данном режиме ниже, чем при классическом режиме нагрева.



#### **Размораживание**

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор.

Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.



#### **Нагрев снизу + работа вентилятора**

В этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.

Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 1-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.



#### **Нагрев снизу/функция AquaClean**

В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу (например, приготовление сочной выпечки с фруктовой начинкой). Установите необходимую температуру.

Нагрев снизу можно использовать для очистки духовки — функция AquaClean. Рекомендации по очистке см. в разделе «Очистка и обслуживание».



### Нагрев сверху

В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху (например, для подрумянивания до золотой корочки).

### Уровни приготовления (в зависимости от модели)

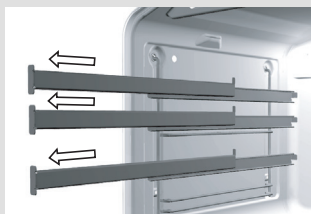
- Оборудование (решетка, мелкий и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на 4-х уровнях направляющих.
- Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх! В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.
- Духовка может быть оборудована **рельефными, съемными или телескопическими** направляющими (в зависимости от модели). Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.

При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.



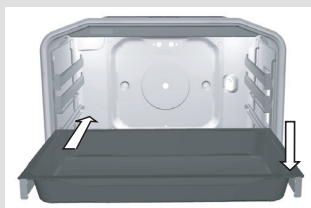
### Телескопические направляющие (в зависимости от модели)

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне. Пары телескопических направляющих располагаются на левой и правой стенке духовки на нескольких уровнях.



Варианты телескопических направляющих (в зависимости от модели):

- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 1-м уровне и частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях.

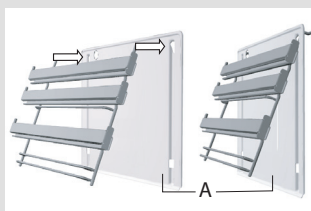




**Во время работы духовки телескопические направляющие и другое оборудование сильно нагревается. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!**

- Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.
- Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте в духовку. Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.

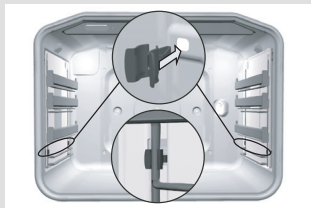
## Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)



Вкладыши EasyClean предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.

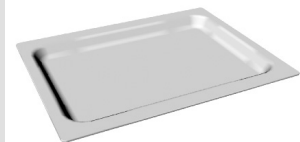
### Установка

- Снимите телескопические или съемные направляющие (см. раздел «Снятие и установка телескопических направляющих», «Снятие и установка съемных направляющих»).
- Вставьте направляющие (съемные или телескопические) во вкладыш (A). Навесьте направляющие вместе с вкладышем в гнезда и подтолкните вверх.

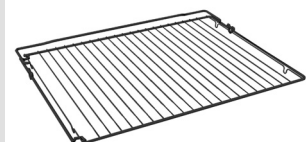


При установке полностью выдвигающихся телескопических направляющих с вкладышами EasyClean установите фиксатора (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах. Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.

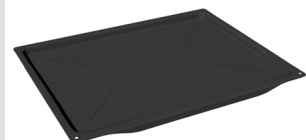
## Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



**Стекланный противень** предназначен для приготовления овощных, творожных, рыбных блюд и т. п. Также может служить в качестве сервировочного подноса.



На **решетку** можно ставить посуду с блюдом или непосредственно сами продукты.



**Мелкий противень** предназначен для приготовления различных блюд, в том числе мелкой выпечки и пирожков. Также может использоваться для жира и мясного сока во время приготовления.

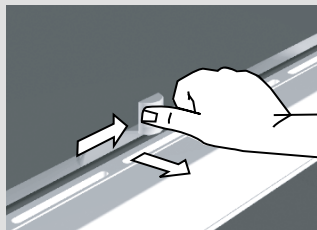


**Глубокий противень** предназначен для приготовления мяса, запеканок, лазаньи, пирогов. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении с использованием режима гриля или вертела.

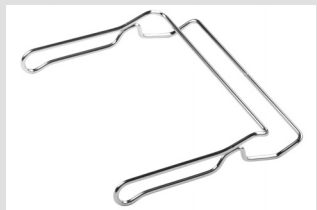
**Многофункциональная решетка** предназначена для запекания продуктов на гриле. Решетку можно ставить на высокие или на низкие ножки. При установке на высокие ножки используйте глубокий противень, при установке на низкие ножки — мелкий противень.



Дверца духовки оборудована **механическим замком**, который не позволяет открыть дверцу, пока замок закрыт.

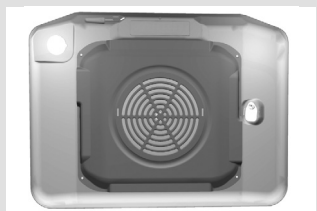
- Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.
- Когда дверца закрывается, замок автоматически защелкивается.

**Примечание!** Если в комплекте духовки предусмотрен замок, установите его под панелью управления в соответствии с инструкцией по установке (прилагается к замку).

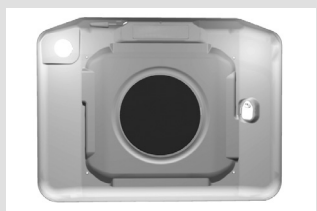


**Ручка для извлечения противней** облегчает извлечение противней из духовки и снижает опасность ожогов.

**Вертел** предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. Указания по пользованию вертелом см. в разделе «Приготовление на вертеле».

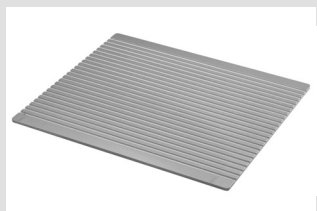


Задняя стенка духовки защищена **каталитической крышкой**. Снимать и устанавливать каталитическую крышку может только специалист сервисного центра.






**Жировой фильтр** на задней стенке духовки защищает вентилятор, нагревательный элемент вокруг вентилятора и духовку от загрязнений. Жировой фильтр необходим при запекании мяса. При приготовлении выпечки обязательно снимайте жировой фильтр! При выпечке некоторых видов мучных изделий (например, ореховый рулет) жировой фильтр может привести к неудовлетворительным результатам.

**Камень для пиццы** предназначен для приготовления пиццы, хлеба и пикантной выпечки. Указания по пользованию и очистке камня для пиццы см. в инструкции, прилагаемой к камню.



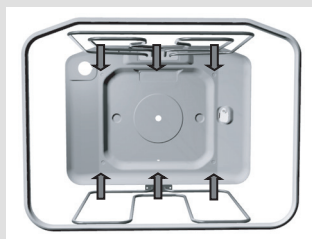
**Профессиональный противень для гриля** предназначен для приготовления блюд на гриле, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке профессионального противня для гриля см. в инструкции, прилагаемой к противню.

## Выпечка

- Для приготовления выпечки используйте режимы ,  и  (настройки духовки при определенном режиме нагрева зависят от модели духовки).
- При приготовлении выпечки обязательно снимите жировой фильтр с задней стенки духовки.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

### Указания

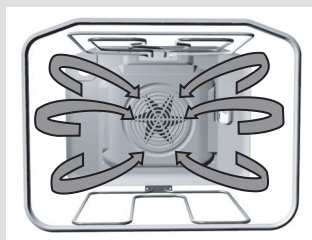
- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору уровня, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Опыт использования других духовок может отличаться от использования этой духовки. Значения, приведенные в таблице приготовления выпечки, установлены и проверены специально для этой духовки.
- Если вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, ориентируйтесь на данные подобного мучного изделия.



#### Приготовление выпечки при «Классическом нагреве»

Классический режим больше всего подходит для приготовления различной выпечки, хлеба и мяса.

- Используйте только один уровень направляющих.
- Используйте темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.
- Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке.
- Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления. Выпечку ставьте в духовку после достижения заданной температуры, то есть после того как лампочка-индикатор нагрева погаснет в первый раз.



#### Приготовление выпечки при «Вентиляционном нагреве»

Этот режим лучше всего подходит для приготовления печенья и мелкой выпечки на нескольких уровнях духовки с использованием мелкого противня. Рекомендуем предварительно разогреть духовку и использовать 2-й и 3-й уровень направляющих. Также этот режим подходит для приготовления сочной выпечки и фруктовых тортов, при этом используется один уровень направляющих.

- Температура приготовления при вентиляционном нагреве обычно ниже, чем при классическом нагреве (см. «Таблицы приготовления выпечки»).
- Вы можете готовить разную выпечку одновременно, если температура приготовления приблизительно одинакова.
- Время приготовления может отличаться даже для одинаковых

противней. При одновременном приготовлении на нескольких уровнях время приготовления для каждого отдельного противня может быть различно. Возможно, придется один противень извлечь из духовки раньше, чем другой (верхний противень).

- Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка пропечется неравномерно!
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

### **Советы по приготовлению выпечки**

#### **Как узнать, что выпечка пропеклась?**

Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.

#### **Выпечка осела**

Проверьте рецепт. В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.

#### **Выпечка снизу слишком светлая**

В следующий раз используйте темную форму и поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.

#### **Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова**



В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

#### **Предупреждения к таблице приготовления выпечки**

- В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, если выпечка не пропечется, в следующий раз увеличьте температуру.
- Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.
- Знак звездочка «\*» означает, что духовку необходимо предварительно разогреть в данном режиме нагрева.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.



**Таблица приготовления выпечки при режимах «Классический нагрев»  
и «Вентиляционный нагрев» - при приготовлении на одном уровне**

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С 	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С 	Время приготовления, мин.
<b>Сладкая выпечка</b>					
Мраморный пирог, баба с изюмом	<b>1</b>	<b>160-170</b>	1	150-160	50-70
Пирог в четырехугольном противне	<b>1</b>	<b>160-170</b>	1	150-160	55-70
Пирог в форме для торта	1	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	45-60
Чизкейк в форме для торта	<b>1</b>	<b>170-180</b>	2	150-160	65-85
Фруктовый торт из песочного теста	1	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	1	170-180	<b>2</b>	<b>160-170</b>	60-70
Бисквитный торт*	<b>1</b>	<b>170-180</b>	2	150-160	30-40
Пирог с обсыпкой	2	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	170-180	<b>2</b>	<b>150-160</b>	45-65
Сливовый пирог	2	180-200	<b>2</b>	<b>150-160</b>	35-60
Бисквитный рулет*	2	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	15-25
Пирог из сдобного теста	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	180-200	<b>2</b>	<b>160-170</b>	35-50
Рождественский пирог	2	170-180	<b>2</b>	<b>150-160</b>	45-70
Яблочный штрудель	2	180-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	40-60
Пышные булочки с начинкой	1	170-180	<b>2</b>	<b>150-160</b>	40-55
<b>Пикантная выпечка</b>					
Киш-лорен	1	190-210	<b>2</b>	<b>170-180</b>	50-65
Пицца*	2	210-230	<b>2</b>	<b>190-210</b>	25-45
Хлеб	<b>2</b>	<b>190-210</b>	2	170-180	50-60
Булочки*	<b>2</b>	<b>200-220</b>	2	180-190	30-40
<b>Мелкая выпечка</b>					
Песочное печенье*	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	15-25
Мелкое печенье*	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	180-190	<b>2</b>	<b>170-180</b>	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	190-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом	2	180-190	<b>2</b>	<b>180-190</b>	25-45
<b>Запеканки</b>					
Рисовая запеканка	<b>1</b>	<b>190-200</b>	2	180-190	35-50
Творожная запеканка	<b>1</b>	<b>190-200</b>	2	180-190	40-50

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C 	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C 	Время приготовления, мин.
<b>Выпечка из замороженных полуфабрикатов</b>					
Яблочный, творожный штрудель	2	180-200	2	170-180	50-70
Творожный торт	2	180-190	2	160-170	65-85
Пицца	2	200-220	2	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	200-220	2	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	2	170-180	20-35


**Предупреждение!** Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню. Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

**Таблица приготовления выпечки при режиме «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев»**

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C 	Время приготовления, мин.
Чизкейк (750 г сливочного сыра) из песочного теста	2	150-160	65-80
Пицца на дрожжевом тесте*	2	200-210	15-20
Киш-лорен из песочного теста	2	180-200	35-40
Яблочный пирог из дрожжевого теста с обсыпкой	2	150-160	35-40
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	150-160	45-55
Яблочный штрудель	2	170-180	45-65



**Таблица приготовления выпечки при режиме «Классический нагрев + работа вентилятора»**

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C 	Время приготовления, мин.
<b>Сладкая выпечка</b>			
Мраморный пирог, баба с изюмом	1	150-160	50-60
Пирог в четырехугольном противне	1	150-160	55-65
Пирог в форме для торта	1	150-160	45-55
Чизкейк в форме для торта	1	150-160	65-75
Фруктовый торт из песочного теста	1	160-170	45-65
Фруктовый торт с пропиткой	1	160-170	55-65
Бисквитный торт*	1	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	150-160	45-60
Сливовый пирог	2	150-160	30-40

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С 	Время приготовления, мин.
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-23
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	160-170	35-45
Рождественский пирог	2	150-160	45-65
Яблочный штрудель	2	160-170	50-60
Пышные булочки с начинкой	1	150-160	35-45
<b>Пикантная выпечка</b>			
Киш-лорен	1	170-180	45-55
Пицца*	2	190-200	20-25
Хлеб	2	170-180	50-60
Булочки*	2	180-190	15-20
<b>Мелкая выпечка</b>			
Песочное печенье	2	150-160	15-25
Мелкое печенье*	2	150-160	15-25
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	160-170	18-23
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом	2	170-180	20-30
<b>Выпечка из замороженных полуфабрикатов</b>			
Яблочный, творожный штрудель	2	170-180	50-70
Творожный торт	2	160-170	65-85
Пицца	2	170-180	20-30

**Предупреждение!** Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню.

## Мясо

- Для приготовления мяса используйте режимы  и .
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного блюда.
- При приготовлении мяса устанавливайте жировой фильтр (в зависимости от модели).

### Советы по использованию посуды

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду.
- Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.
- Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным, и духовка не испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечется быстрее.

### **Предупреждения к таблице приготовления мяса**

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- Приготовление мяса, птицы и рыбы экономично только при весе более 1 кг.
- При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Поэтому при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и при необходимости добавлять жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при приготовлении в противне. Советуем запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образовываться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

**Таблица приготовления мяса при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев» - при приготовлении на одном уровне**

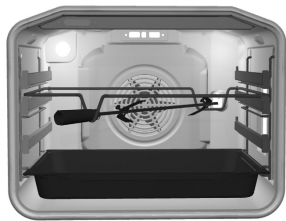
Вид мяса	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С □	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С ⊗	Время приготовления, мин.
<b>Говядина</b>						
Жаркое из говядины	1000	<b>2</b>	<b>190-210</b>	2	180-190	100-120
Жаркое из говядины	1500	<b>2</b>	<b>190-210</b>	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	<b>2</b>	<b>200-210</b>	2	180-200	30-50
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	<b>2</b>	<b>200-210</b>	2	180-200	40-60
<b>Свинина</b>						
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	180-190	<b>2</b>	<b>170-180</b>	140-160
Свинная грудинка	1500	2	190-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	120-150
Свинная грудинка	2000	2	180-200	<b>2</b>	<b>160-170</b>	150-180
Свинная лопатка	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	160-170	120-140
Рулет из свинины	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	160-170	120-140
Отбивная на косточке	1500	<b>2</b>	<b>180-200</b>	2	160-170	100-120
Рубленый бифштекс	1500	<b>2</b>	<b>200-210</b>	2	170-180	60-70
<b>Телятина</b>						
Рулет из телятины	1500	<b>2</b>	<b>180-200</b>	2	170-190	90-120
Телячья нога	1700	<b>2</b>	<b>180-200</b>	2	170-180	120-130
<b>Ягнятина</b>						
Спинка ягненка	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	170-180	100-120
Нога ягненка	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	170-180	120-130
<b>Дичь</b>						
Спинка зайца	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	180-190	100-120
Нога косули	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	170-180	100-120
Кабанья нога	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	170-180	100-120
<b>Птица</b>						
Цыпленок целиком	1200	2	190-200	<b>2</b>	<b>180-190</b>	60-80
Жирная курица	1500	2	190-200	<b>2</b>	<b>180-190</b>	70-90
Утка	1700	2	180-200	<b>2</b>	<b>160-170</b>	120-150
Гусь	4000	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	<b>2</b>	<b>140-150</b>	180-240
<b>Рыба</b>						
Рыба целиком	1000	2	190-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	<b>2</b>	<b>150-170</b>	50-70

**Предупреждение!** Указанный в таблице уровень приготовления относится к глубокому противню. Маленькие противни и формы ставьте на решетку, которую устанавливайте на 1-й или 2-й уровень направляющих. Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.


- Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.
- Соблюдайте осторожность при приготовлении на гриле. Из-за высокой температуры решетка и другие элементы духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбасок). Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Режим гриля подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для приготовления тостов и запекания блюд до образования хрустящей корочки.

### Советы по приготовлению мяса на гриле



- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- При приготовлении мяса рекомендуется устанавливать жировой фильтр (в зависимости от модели).
- Нагревательные элементы при режимах «Большой гриль» и «Гриль» необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
- При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- Тонкие куски мяса положите на решетку и установите на 4-й уровень.
- Под решетку на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.
- При приготовлении на гриле переворачивайте мясо. Первую сторону жаривайте немного дольше, чем вторую.
- При приготовлении крупных кусков мяса (цыпленок, рыба) вставьте решетку на 2-й уровень, а на 1-й - противень для сбора жира.
- Тонкие куски переворачивайте один раз, толстые - несколько раз. Чтобы из мяса не вытекал сок, используйте щипцы для мяса.
- Темные виды мяса запекаются быстрее и сильнее, чем светлые (свинина, телятина).
- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.



### Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

- В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 3-й уровень снизу.
- Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.
- Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.
- На уровень ниже установите глубокий противень для сбора жира.
- Вертел включается при установке режима «Большой гриль» .
- Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.
- Инфранагреватель термостатирован. Работает только при закрытой дверце духовки.

## Таблица приготовления при режимах «Большой гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C 	Тем-ра, °C 	Время приготовления, мин.
<b>Мясо и колбаски</b>					
4 отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	240	-	14-16
4 отбивные из говяжьего филе, средне прожаренные	"	4	240	-	16-20
4 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	"	4	240	-	18-21
4 шницеля из свиной шейки	"	4	240	-	19-23
4 отбивные на косточке	"	4	240	-	20-24
4 шницеля из телятины	"	4	240	-	19-22
6 отбивных на косточке из баранины	100 г/шт.	4	240	-	15-19
8 колбасок для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
3 куса мясного хлеба	200 г/шт.	4	240	-	9-15
Половина цыпленка	600 г	2	-	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
<b>Рыба</b>					
Стейки из лосося	600 г	3	240	-	19-22
4 форели	200 г/шт.	2	-	170-180	45-50
<b>Тосты</b>					
6 кусков белого хлеба	/	4	240	-	1,5-3
4 куса хлеба из различных сортов муки	/	4	240	-	2-3
Горячие бутерброды	6	4	240	-	3,5-7
<b>Мясо/птица*</b>					
Утка*	2000 г	2	210	150-170	80-100
Цыпленок*	1500 г	2	210-220	160-170	60-85
Жаркое из свинины	1500 г	2	-	150-160	90-120
Свиная лопатка	1500 г	2	-	150-160	120-160
Свиная нога	1000 г	2	-	150-160	120-140
Ростбиф/говяжье филе	1500 г	2	-	170-180	40-80
<b>Овощи, запеченные под сыром**</b>					
Цветная капуста, брюссельская капуста	750 г	2	-	210-230	15-25
Спаржа	750 г	2	-	210-230	15-25

**Предупреждение!** Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую выкладывается мясо. В разделе «Мясо/птица» уровень приготовления относится к глубокому противню, кроме цыпленка (цыпленок готовится на решетке). При приготовлении мяса следите, чтобы в противне было достаточно жидкости, иначе мясо может пригореть. Переверните мясо во время приготовления. При приготовлении мяса на решетке на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.

### Советы



Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

\* Можно использовать вертел (см. раздел «Приготовление на вертеле»).

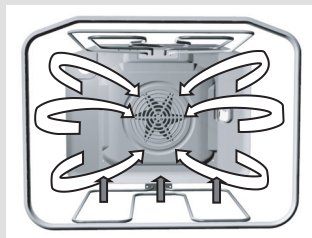
\*\* Предварительно отварите овощи наполовину, выложите в стеклянную форму, полейте соусом бешамель, смешанным с натертым сыром. Установите форму на решетку.



**Таблица приготовления при режимах «Гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»**

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
					
<b>Мясо и колбаски</b>					
2 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	180 г/шт.	4	240	-	18-21
2 отбивные на костьке		4	240	-	20-22
2 шницеля из свиной шейки	180 г/шт.	4	240	-	18-22
4 колбаски для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
4 горячих бутерброда		4	240	-	5-7
Тосты (подрумянить)		4	240	-	3-4
3 форели (на решетке)	200 г/шт.	2	-	160-170	40-50
Цыпленок (на решетке)	1500 г	2	-	160-170	60-80
Свинная лопатка (в глубоком противне)	1500 г	2	-	150-160	120-160

## Консервирование



Для консервирования используйте режим  «Нагрев снизу + работа вентилятора».

### Подготовка

- Банки и продукты для консервирования подготовьте как обычно. Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Хорошо закройте банки. На противень можно одновременно установить до 6 литровых банок.
- Резиновые прокладки перед использованием смочите.
- Используйте только свежие продукты.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.


### Установка

- В глубокий противень налейте около 1 литра подогретой воды (прибл. 70 °С), чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки (см. рис.).
- Глубокий противень с банками установите на 2-й уровень снизу.

### Извлечение банок

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

## Таблица консервирования

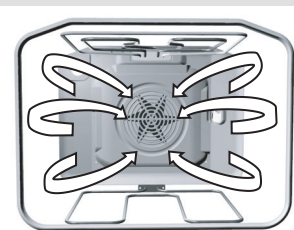
Вид продукта	Количество	 $t^{\circ} = 170-180^{\circ} \text{C}$ до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
<b>Фрукты</b>				
Клубника	6шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	35
<b>Овощи</b>				
Маринованные огурцы	6шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6шт.х1 л	прибл. 40-55	переключить на 120°С, оставить на 60 мин.	30


**Предупреждение!** Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. На время может влиять температура в помещении, количество банок, количество и температура продуктов.

Перед тем как выключить духовку или уменьшить температуру, убедитесь, что содержимое банок кипит.

**Важно!** Следите, когда закипит жидкость в банках (появятся пузырьки).

## Размораживание



- Время размораживания замороженных продуктов можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. В этом случае используйте режим «Размораживание» .



**Если вы случайно повернули переключатель температуры, загорится красная лампочка-индикатор, но нагревательные элементы не включатся.**

- Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом из масла, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.
- Мясо и птицу не размораживайте в духовке по гигиеническим соображениям.
- По возможности переворачивайте или перемешивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно.

## Очистка

Для очистки плиты не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Перед очисткой отключите плиту и подождите, пока она остынет.

### **Передняя панель плиты**

Для очистки передней панели используйте жидкие неабразивные чистящие средства для очистки гладких поверхностей и мягкую тряпку. Нанесите средство на тряпку и протрите загрязненную поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность.

Нельзя использовать грубые и агрессивные чистящие средства, острые предметы или губки для посуды, так как они могут оставить царапины.

### **Передняя панель с деталями из алюминия (в некоторых моделях)**

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность. Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.



**Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.**

### **Передняя панель с деталями из нержавеющей стали (в некоторых моделях)**

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

### Крашенные поверхности и пластиковые детали (в некоторых моделях)

Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашенных поверхностей. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

### Крышка плиты

- Для очистки крышки плиты используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку.
- Нельзя использовать металлические губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины и повредить поверхность.
- Для очистки металлического канта стеклянной крышки используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку. Нельзя использовать кислотосодержащие средства, так как металл может потускнеть.

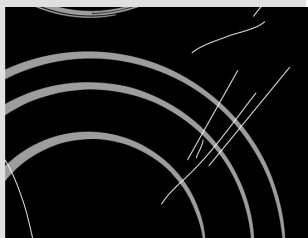


рис.1

### Стеклокерамическая варочная поверхность

#### Уход

Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.



Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.

#### Очистка

Очищайте **стеклокерамическую поверхность** каждый раз после ее использования (**ждитесь, пока она остынет!**), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

**Каждый раз перед использованием** протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).

**Небольшие загрязнения** можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

**Сильные загрязнения** удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.



рис.2



рис.3



Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.



Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).



рис. 4

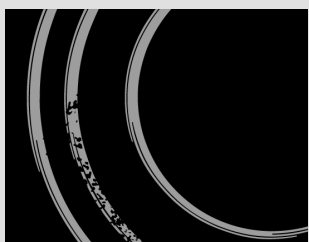
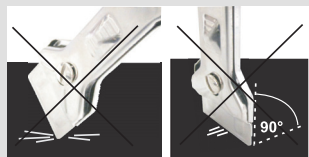


рис. 5

- ⚠ После любой очистки сухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.
- ⚠ Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.
- ⚠ Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2).

**Декоративный рисунок** на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).

**Пятна от воды** можно удалить с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства (рис. 3).

**Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу** можно удалить с помощью специального скребка.

- ⚠ **Скребок используйте только в том случае, когда загрязнения не удалось удалить с помощью влажной тряпки или средства для очистки стеклокерамики.**

При использовании скребка следует держать под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.

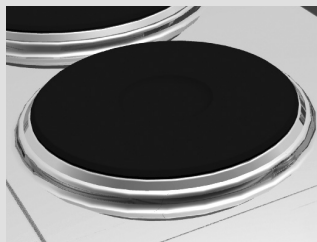
- ⚠ **Не очищайте поверхность скребком под прямым углом. Следите, чтобы острие скребка не поцарапало варочную поверхность.**

Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

**Сахар и сладкие блюда** могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

**Изменение цвета стеклокерамической поверхности** не влияет на работу прибора. Чаще всего это следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.


- ⚠ **Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.**



### **Металлическая варочная поверхность**

- Поверхность вокруг конфорок очищайте теплой водой с добавлением моющего средства. Засохшие загрязнения перед этим размягчите с помощью губки.
- Каждый раз при загрязнении хорошо очищайте конфорки. Если они не сильно загрязнены, их достаточно протереть влажной тряпкой и раствором моющего средства. При сильном загрязнении очищайте конфорки металлической губкой, смоченной моющим средством. После очистки протрите конфорки насухо.
- Соленая жидкость, пригоревшие остатки пищи и влага могут повредить конфорки, поэтому всегда очищайте и протирайте конфорки насухо.
- **Для ухода за конфорками** периодически протирайте их небольшим количеством машинного масла или обычным средством по уходу, которое можно купить в магазинах. Нельзя использовать масло, сало и под. (опасность коррозии). Если конфорки теплые, средство быстрее проникает в поры.
- **Ободки конфорок из нержавеющей стали** из-за высокой температуры во время приготовления могут пожелтеть. Это нормальное явление. Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла. Нельзя использовать агрессивные и абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхность.

### **Духовка**

- Вы можете очищать духовку классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно протрите остатки чистящего средства.
- Для регулярной очистки духовки (после каждого использования) пользуйтесь функцией AquaClean. Поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы в положение . Установите температуру 70 °C. В противень налейте 0,6 л воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

### **Трудноудаляемые загрязнения**

Перед очисткой духовка должна остыть.

- Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства.

- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.
- Крашенные, нержавеющие и оцинкованные поверхности и алюминиевые детали не должны контактировать со спреями для очистки духовок, так как они могут привести к изменению цвета и внешнего вида этих поверхностей. Это также относится к элементу термостата и верхним нагревательным элементам.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и следуйте указаниям производителя чистящего средства.

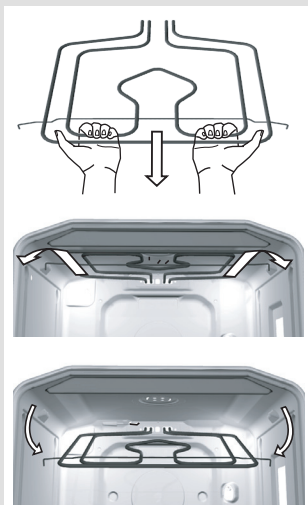
#### Очистка потолка духовки (в некоторых моделях)

Для упрощения очистки потолка духовки некоторые модели оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранигревателем.

- Перед тем как опустить нагревательные элементы, обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!
- Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

Перед очисткой потолка духовки извлеките противни, решетку и направляющие. Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки (см. рис.).

После очистки задвиньте верхние нагревательные элементы обратно, пока держатель не зафиксируется в углублениях.



#### Уплотнитель дверцы

Следите за чистой резиновой уплотнителем дверцы духовки. Из-за воздействия остатков жира уплотнитель может стать хрупким.

- Очищайте уплотнитель после каждого использования духовки с помощью мягкого средства для ручного мытья посуды и мягкой тряпки. Затем протрите уплотнитель насухо.
- Нельзя мыть уплотнитель в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства.

#### Каталитическая крышка (в некоторых моделях)

- Шероховатая каталитическая эмаль ускоряет разложение жиров и других загрязнений. Небольшие пятна, остающиеся после приготовления, обычно разлагаются при следующем использовании духовки. Как правило, пятна полностью исчезают при температуре выше 220 °С, а при более низких — только частично.
- Каталитическая эмаль чувствительна к механическим воздействиям, поэтому не пользуйтесь грубыми чистящими

средствами, грубыми губками и щетками и острыми предметами.

- Способность самоочистки каталитической эмали со временем ослабевает. Поэтому рекомендуется менять крышку через несколько лет регулярного использования духовки. Замену каталитической крышки может производить только специалист сервисного центра.

#### **Полезные советы**

- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется их заворачивать в алюминиевую фольгу или класть в пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался в духовке.
- При приготовлении на гриле устанавливайте под решетку с мясом противень для сбора жира и мясного сока.

#### **Оборудование**

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством или в посудомоечной машине.

#### **Жировой фильтр (в некоторых моделях)**

После каждого приготовления мойте жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

#### **Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)**

После каждого приготовления мойте вкладыши мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

#### **Специальная эмаль**

Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.



## Обслуживание (в зависимости от модели)

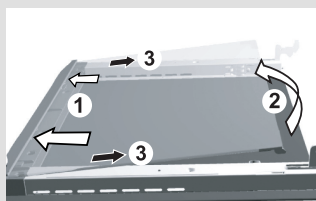
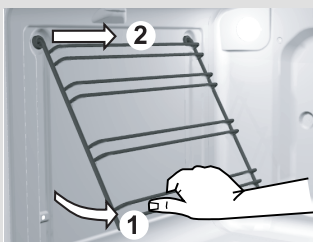
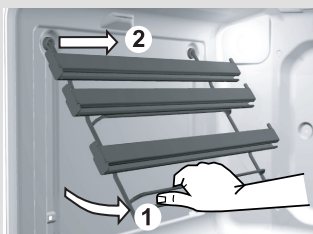


рис. 1

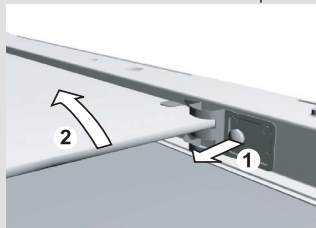


рис. 2

### Снятие и установка телескопических направляющих

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки телескопических направляющих (выдвижные полозья и решетка, на которую они установлены) используйте только обычные чистящие средства. Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

**⚠ Телескопические направляющие нельзя смазывать.**

- Установка телескопических направляющих производится в обратном порядке.

### Снятие и установка съемных направляющих

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять съемные направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки направляющих используйте только обычные чистящие средства или мойте съемные направляющие в посудомоечной машине.
- Для установки направляющих вставьте их в гнезда и потяните вниз.

### Снятие и установка внутреннего стекла дверцы (в моделях со сплошным застеклением дверцы)

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения.

- Снимите дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы»).
- Возьмите стекло дверцы за нижний край, потяните его на себя и слегка, не выше 10 мм, приподнимите. Не поднимайте слишком высоко! Настолько, чтобы язычки на уголках высвободились из прорезей (рис. 1).
- Снимите стекло (по направлению стрелки 3).
- Чтобы снять внутреннее, третье, стекло (в некоторых моделях), открутите винты на креплениях стекла и приподнимите его (рис. 2). Перед очисткой снимите крепления стекла.
- Стекла устанавливаются в обратном порядке.

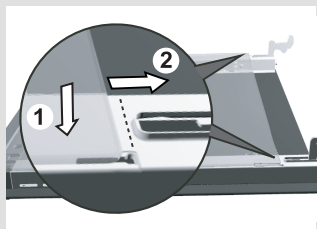
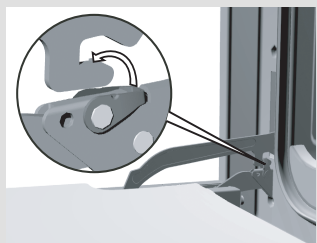


рис. 3

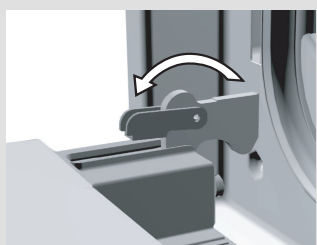
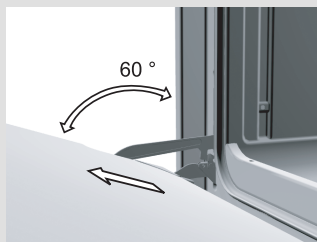
#### Примечание

- Вставьте стекло в паз в верхней части дверцы и продвиньте вперед (рис. 3).



#### Снятие и установка дверцы с двuosным шарниром

- Полностью откройте дверцу духовки. С двух сторон дверцы поднимите фиксаторы на нижних кронштейнах шарниров в вертикальное положение и наденьте их на язычки верхних кронштейнов.
- Прикройте дверцу наполовину и аккуратно снимите ее.
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом прибл. 60°) и, открывая дверцу, подтолкните ее к духовке до упора. При этом следите, чтобы выемки на нижних кронштейнах надежно зафиксировались на нижнем крае гнезд в передней стенке духовки.
- После того как вы полностью откроете дверцу, снимите фиксаторы с язычков верхних кронштейнов и верните их в горизонтальное положение.



#### Снятие и установка дверцы с одноосным шарниром

- Полностью откройте дверцу духовки и откиньте фиксаторы до конца назад (рис. 1).
- Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного приподнимите и извлеките из гнезд шарниров на корпусе прибора (рис. 2).
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом 15° в гнезда шарниров на передней стенке прибора и подтолкните ее вперед и вниз, чтобы шарниры встали в гнезда. Проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.
- Полностью откройте дверцу и до конца поверните фиксаторы в изначальное положение. Медленно закрывайте дверцу, при этом следите, правильно ли она закрывается. Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, хорошо ли сели выемки в гнездах шарниров.

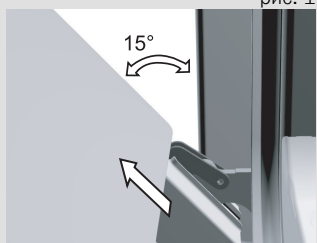


рис. 2



Следите, чтобы фиксаторы шарниров при снятии и установке дверцы были надежно установлены в соответствующее положение. Иначе при снятии или установке дверцы из-за мощной пружины шарнир может защелкнуться. Опасность травм и повреждений!

#### Ящик плиты (в некоторых моделях)

- Ящик плиты защищен от случайного открывания. Чтобы открыть ящик, немного приподнимите его.
- В ящике плиты нельзя хранить горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы.

#### Извлечение ящика

- Чтобы извлечь ящик из плиты, выдвиньте его до конца, еще раз приподнимите и извлеките.

#### Установка ящика (в зависимости от модели)

- Вставьте полоз, находящийся с нижней стороны ящика, в направляющую на плите.

Или:

- Если на ящике по бокам имеются полозья с колесиками, вставьте колесики в направляющие и задвиньте ящик.

## Замена деталей духовки

#### Патрон лампочки духовки находится под напряжением.

#### Опасность удара электрическим током!

Перед заменой лампочки освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

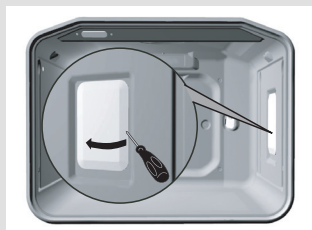
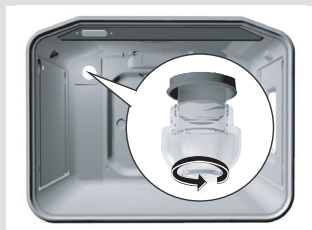
#### Лампочка освещения (в некоторых моделях)

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

Для замены вам потребуется лампочка со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300° С.

- Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите.

При боковом освещении (в некоторых моделях) можно снять стеклянную крышку с помощью отвертки, которую следует вставить в шлиц и сдвинуть по направлению стрелки (см. рисунок).



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

**В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!**

Перед ремонтом отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

### Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, установкой и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Отключите плиту от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите плиту к электросети, включите ее и установите текущее время.</li></ul>
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вызовите специалиста сервисного центра!</li></ul>
Не работает освещение духовки.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена деталей духовки».</li></ul>
Духовка не нагревается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вы правильно установили температуру и режим нагрева?</li><li>• Дверца духовки закрыта?</li></ul>
Выпечка плохо пропеклась.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Вы сняли жировой фильтр?</li><li>• Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»?</li><li>• Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?</li></ul>
Дисплей программатора показывает необычные значения или неожиданно включается или выключается.	<ul style="list-style-type: none"><li>• В случае неправильной работы программатора отключите плиту от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите плиту к электросети, включите ее и установите текущее время.</li></ul>

<p>Дисплей программатора мигает.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отключение электроэнергии или плита только что была подключена к электросети. Все установки времени обнулены. Для начала работы духовки установите текущее время.</li> <li>• При программировании времени работы духовки по истечении установленного времени духовка отключится, на дисплее высветится текущее время и раздастся звуковой сигнал. Выньте блюдо из духовки, поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы и переключатель температуры в положение «0». Перейдите в ручной режим, позволяющий использовать духовку без программирования.</li> </ul>
<p>Лампочка-индикатор не горит.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вы включили все необходимые переключатели?</li> <li>• Может быть, отключился предохранитель бытовой электропроводки?</li> <li>• Вы правильно установили переключатель температуры и переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы?</li> </ul>

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

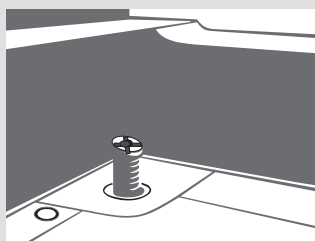
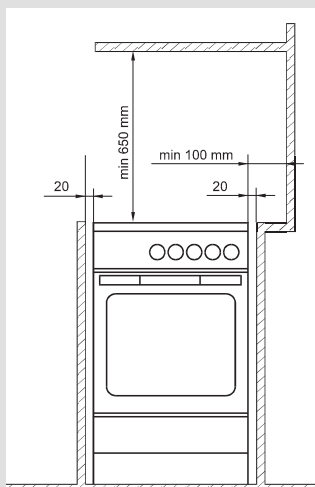
## Установка

### Важные предупреждения

- Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели должны быть термостойкими ( $>75^{\circ}\text{C}$ ), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.

## Установка прибора

Прибор относится к классу 1 и классу 2, подклассу 1. Прибор устанавливается на расстоянии не менее 20 миллиметров от соседних элементов. С одной стороны на расстоянии не менее 100 миллиметров может находиться элемент, превышающий высоту прибора. С другой стороны может находиться элемент, не превышающий высоту плиты. Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Минимальное расстояние кухонными шкафчиками и плитой составляет 650 миллиметров. Соседние стены и стенки кухонной мебели должны быть покрыты или изготовлены из материалов, которые выдерживают температуру не менее  $100^{\circ}\text{C}$ .



### Выравнивание и дополнительная подставка (в некоторых моделях)

Высота плиты с подставкой — 90 см, без подставки — 85 см.

- С задней стороны подставки слева и справа имеются два колесика, облегчающие перемещение плиты. С передней стороны подставки слева и справа находятся две регулируемые ножки, с помощью которых можно выровнять плиту горизонтально и подогнать верхний край плиты под один уровень с соседней мебелью. Для доступа к регулируемым ножкам извлеките ящик плиты. Крутите ножки, пока прибор не будет выровнен горизонтально. Если плиту немного наклонить от себя, крутить ножки будет легче.

### **Снятие дополнительной подставки**

Открутите четыре винта, с помощью которых подставка крепится к боковым стенкам плиты. При этом переставьте регулируемые ножки с подставки на пластину в цоколе плиты слева и справа. Выровняйте плиту, как описано выше.

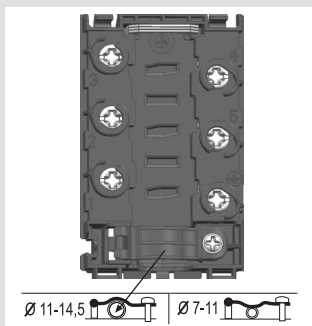
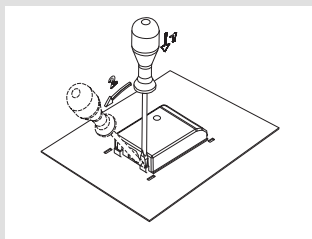
- Некоторые плиты имеют четыре регулируемые ножки (по две спереди и сзади), также предназначенные для выравнивания плиты на неровном полу и подгонки верхнего края плиты под один уровень с соседней мебелью.

### **Важные предупреждения**

Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Перемычки должны быть установлены в соответствии с параметрами подключения.
- При подключении плиты к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Для подключения могут использоваться резиновые соединительные кабели (типа H05RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные соединительные кабели (типа H05VV-F с зелено-желтым защитным проводом), а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки плиты, так как во время работы прибора она нагревается.
- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попал на острые края.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы прибор можно было без труда подключить, прежде чем вы его придвинете к стене.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.

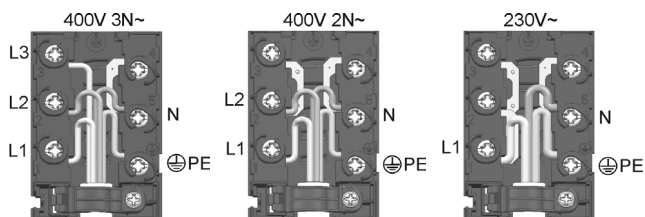


### Процесс подключения

- На задней стенке прибора откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелки, как показано на крышке колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Если зажим не установлен, расположите его так, чтобы одним краем он накладывался на корпус клеммной колодки.
- Подсоединение производится согласно одной из приведенных схем. В зависимости от напряжения в сети поставьте перемычки соответствующим образом.
- Винты кабельного зажима крепко затяните и закройте крышку колодки.

### Примечание!

Перемычки лежат в клеммной колодке. Винты клемм уже откручены, поэтому их не нужно откручивать. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.



### Цвета проводов

L1, L2, L3 = провода, подводящие напряжение. Как правило, цвета проводов: черный, черный, коричневый.

N = нейтральный провод. Обычно цвет провода синий.

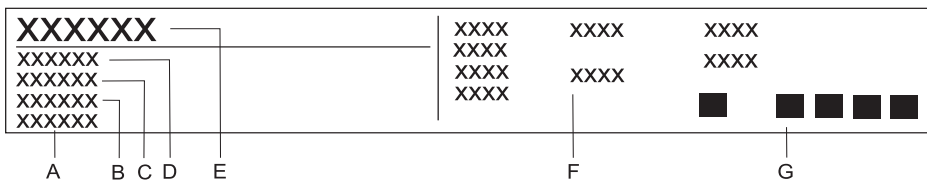
Обратите внимание на правильное N-подключение!

PE = защитный провод заземления. Цвет провода — зелено-желтый.



# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

## Заводская табличка



- A** Серийный номер
- B** Артикул
- C** Модель
- D** Тип
- E** Торговая марка
- F** Технические данные
- G** Знаки соответствия

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

