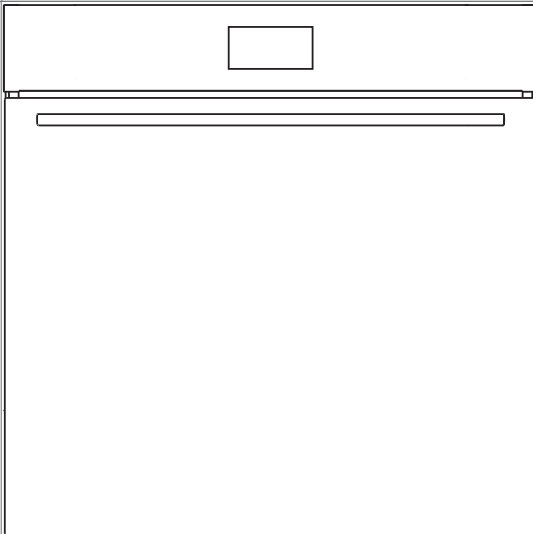


RU

**ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ  
ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ**

**gorenje**



B06C0

**Благодарим Вас** за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой электрической встраиваемой духовкой с пиролизической очисткой.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



важная информация



совет, примечание

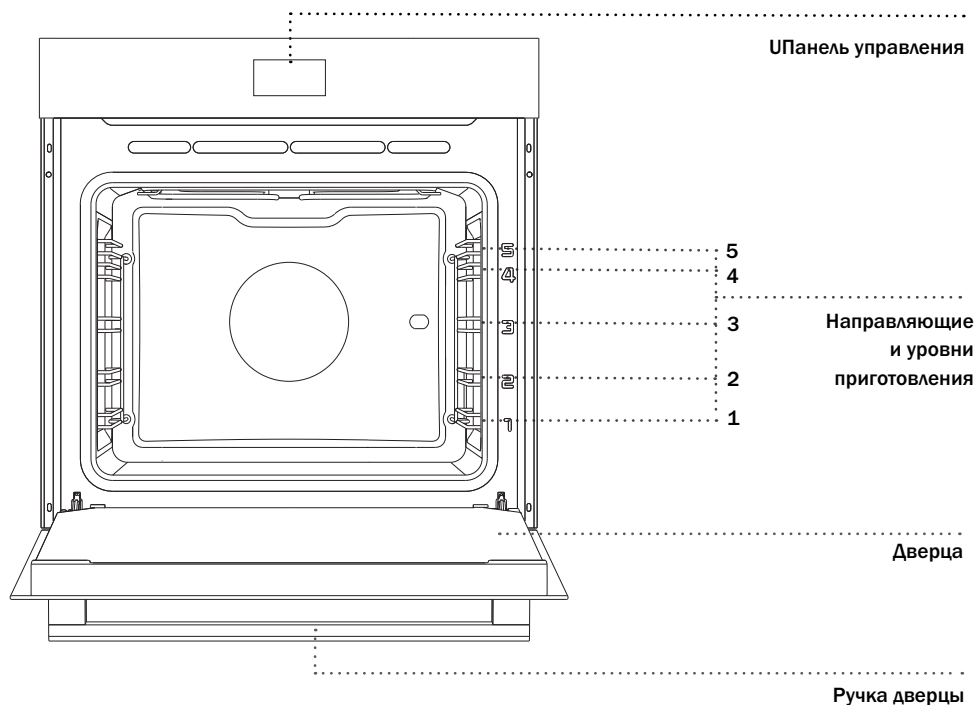
# СОДЕРЖАНИЕ

<b>4 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА</b> 7 Технические данные 8 Панель управления .....	<b>ВВЕДЕНИЕ</b>
<b>10 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</b> 11 Перед подключением прибора	<b>ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ</b>
<b>12 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</b>	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ</b>
<b>13 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)</b> 13 Шаг 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ 14 Шаг 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ 22 Шаг 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ 22 Шаг 4: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА 24 Шаг 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ 27 Шаг 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ .....	
<b>29 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	
<b>45 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> 46 Стандартная очистка духовки 47 Очистка духовки с помощью функции aquaclean 48 Снятие и очистка съемных направляющих 49 Очистка потолка духовки 50 Снятие и установка дверцы духовки 52 Снятие и установка стекла дверцы 53 Замена лампочки освещения	<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>
<b>54 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b> .....	<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>
<b>55 УТИЛИЗАЦИЯ</b>	
<b>56 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b>

# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА

## (ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых духовок. Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



## СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.

Варианты телескопических направляющих (в зависимости от модели): 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.

## ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают вентилятор и все нагревательные элементы и снова включают их после закрытия дверцы.

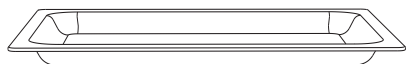
## ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

## ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА


Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки).

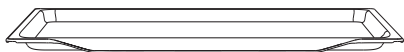
## ОБОРУДОВАНИЕ



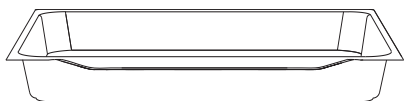
**СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ** используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

**РЕШЕТКА** используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

 На решетке имеется ограничительный выступ, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.



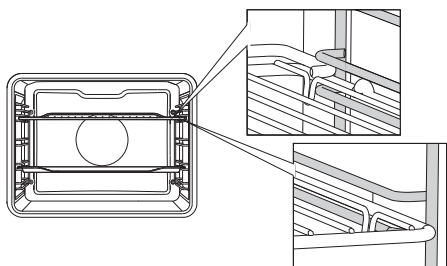
**МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для приготовления выпечки.



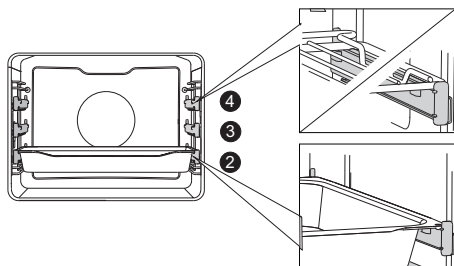
**ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.



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



Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.

Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.



Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



**Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки!**

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n\max}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и видна при открытой дверце.

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



**1** СЕНСОР ВКЛ./  
ВЫКЛ.

**2** СЕНСОР НАЗАД

**3** ДИСПЛЕЙ для  
выбора и  
индикации настроек

**Короткое нажатие:**  
возврат в предыдущее  
меню

**Долгое нажатие:**  
возврат в основное  
меню



00



**4** СЕНСОР СТАРТ/  
СТОП

**5** СЕНСОР  
ЗАЩИТНОЙ  
БЛОКИРОВКИ

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

Перемещение по меню осуществляется скольжением пальца по дисплею влево, вправо, вниз и вверх. Выбор подтверждается нажатием.



# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

---

## **ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!**

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы доступные части прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора!

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность удара электрическим током!

Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.

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

Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

**Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве.** Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений, сушки животных, бумаги, текстиля и трав, так как это может стать причиной повреждений и возгорания.

**Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра.** Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы **кабели соседних электроприборов** не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от прибора.

Во избежание опасных ситуаций замену **присоединительного кабеля** может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

**Не выстилайте рабочую камеру** алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

**Во время работы** дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

**Шарнир дверцы** при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

## ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА



Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.

Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

**При первом нагреве** появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)

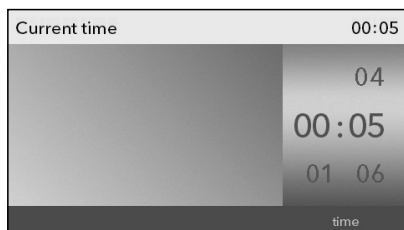
## ШАГ 1: ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 00:00.



Перемещайтесь по меню скольжением пальца вниз и вверх.



Установите текущее время. Подтвердите установленное время нажатием на сенсор СТАРТ/СТОП.



Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно запрограммировать время работы прибора (см. раздел «ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»).

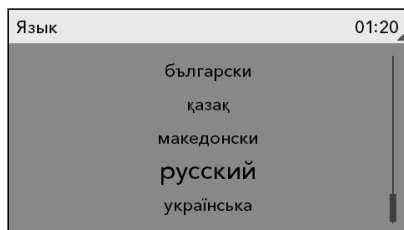
Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

### ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки (см. раздел «БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ»).


### ВЫБОР ЯЗЫКА

Если вам не подходит язык, на котором выводится информация на дисплее, вы можете его поменять. По умолчанию на заводе-изготовителе установлен английский язык.



При выборе языка размер букв его названия увеличивается.



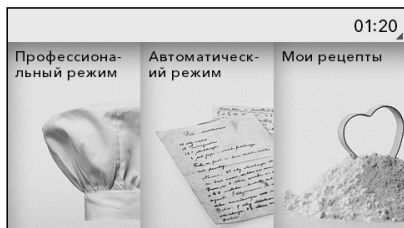
Для возврата в ОСНОВНОЕ МЕНЮ нажмите на сенсор .

## ШАГ 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Управлять приготовлением можно несколькими способами.



Перемещайтесь по меню скольжением пальца вправо и влево.



Нажатием на дисплей выберите меню. В верхней строке появится НАЗВАНИЕ выбранного меню.

### Профессиональный режим

Этот способ подходит для приготовления любых продуктов в любом количестве. Пользователь самостоятельно задает все настройки.

### Автоматический режим

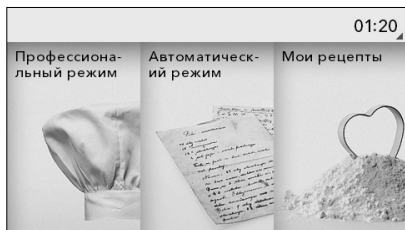
При данном способе сначала необходимо выбрать категорию и далее вид блюда, который выводится с предустановленными параметрами количества, степени запекания и времени окончания приготовления.

Данное меню предлагает большой выбор предустановленных рецептов, проверенных поварами и специалистами по питанию.

### Мои рецепты

Этот способ позволяет готовить ваши блюда, каждый раз полностью повторяя шаги и параметры приготовления. Вы создаете программу, сохраняете, и в следующий раз вам остается ее только включить.

## А) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА (Автоматический режим)



Выберите **Автоматический режим**.



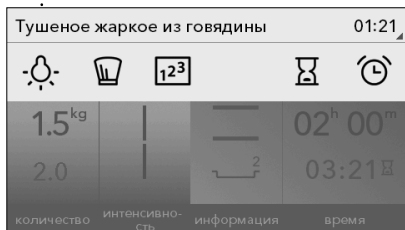
Выберите категорию, затем вид блюда.



На дисплее высветятся предустановленные параметры:

- **количество**,
- **степень запекания (интенсивность)**,
- **продолжительность приготовления** (время завершения выводится серым цветом).

Вы можете менять количество и степень запекания. Настраиваемый параметр подсвечивается красным цветом.



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ

Чтобы зайти в **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ**, нажмите на верхнюю строку, или название.



- **освещение духовки**



- **описание** приготовления и ингредиенты для выбранного рецепта



- **пошаговое приготовление** (см. раздел «Шаг 2: Выбор основных меню приготовления и установка параметров / Пошаговое приготовление»)




- **конец приготовления** (см. раздел «Шаг 2: Выбор основных меню приготовления и установка параметров / Программирование времени работы духовки») При микроволновом приготовлении запрограммировать отсрочку старта невозможно.



- **будильник** (см. раздел «Шаг 5: Дополнительные функции / Будильник»)

## **БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ**

Для некоторых блюд в **Автоматическом режиме** предусмотрена функция предварительного нагрева. На дисплее выводится символ .

После выбора продукта на дисплее появляется сообщение **«Выбранная программа включает фазу быстрого нагрева духовки. Духовка нагревается. Не ставьте блюдо в духовку.»** и мигает символ.

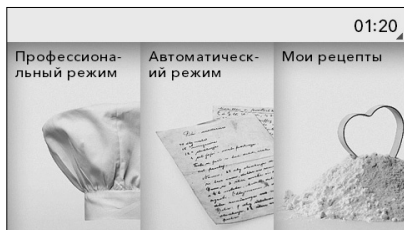
При достижении заданной температуры нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее появляется сообщение **«Духовка разогрета. Установите блюдо.»**. Откройте дверцу или подтвердите выбор. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.



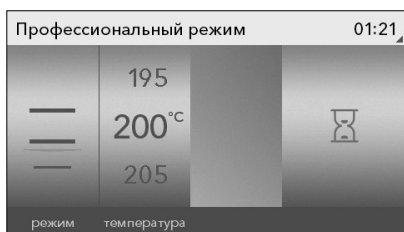
Если включена функция «Быстрый нагрев», невозможно запрограммировать отсрочку старта.



## В) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА (Профессиональный режим)




Выберите **Профессиональный режим**.

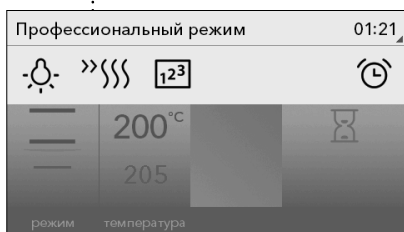


Установите собственные основные параметры:

- **режим нагрева,**
- **температура в духовке,**

Настраиваемый параметр подсвечивается красным цветом.

Нажмите на символ  и установите продолжительность приготовления (время завершения выводится серым цветом).



### ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ

Чтобы зайти в **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ**, нажмите на верхнюю строку, или название.



- **освещение духовки**



- **быстрый нагрев духовки**

При режимах с микроволнами «Быстрый нагрев» установить невозможно.




- **пошаговое приготовление** (см. раздел «Шаг 2: Выбор основных меню приготовления и установка параметров / Пошаговое приготовление»)



- **будильник** (см. раздел «Шаг 5: Дополнительные функции / Будильник»)



 Если установить продолжительность приготовления, то в дополнительных настройках можно установить также отсрочку старта (см. раздел «Шаг 2: Выбор основных меню приготовления и установка параметров / Программирование времени работы духовки»).


Нажмите на сенсор СТАРТ.

На дисплее отображаются все заданные параметры приготовления.



На дисплее выводится поднимающаяся температура в духовке и прошедшее время приготовления, которые вы можете поменять в процессе приготовления.

### **БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ**

Используйте «Быстрый нагрев» , чтобы быстро нагреть духовку до необходимой температуры.

При выборе символа включается функция «Быстрый нагрев» и появляется сообщение **«Духовка нагревается. Не ставьте блюдо в духовку.»** и мигает символ.

При достижении заданной температуры, нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее появляется сообщение **«Духовка разогрета. Установите блюдо.»**. Откройте дверцу или подтвердите выбор. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.



Если включена функция «Быстрый нагрев», невозможно запрограммировать отсрочку старта.

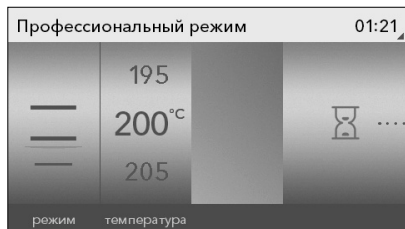
## РЕЖИМЫ НАГРЕВА (в зависимости от модели)

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C
<b>РЕЖИМЫ ДУХОВКИ</b>		
	<b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)</b> Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200
	<b>НАГРЕВ СВЕРХУ</b> В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	150
	<b>НАГРЕВ СНИЗУ</b> В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	160
	<b>ГРИЛЬ</b> Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	240
	<b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b> При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	240
	<b>ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b> Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170
	<b>НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b> 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.	200
	<b>3D ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b> 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.	180
	<b>ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ <sup>1)</sup></b> Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	180
	<b>НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b> Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180
	<b>АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА</b> Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.	180

<sup>1)</sup> Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Во время работы данного режима не выводится фактическая температура в духовке в силу особого алгоритма работа прибора и использования остаточного тепла.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ



В меню **Профессиональный режим** и **Автоматический режим** можно запрограммировать время работы духовки.



### Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка.

Установите необходимую продолжительность работы и подтвердите ввод.

В соответствии с этим выводится время конца приготовления.

Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. На дисплее горят все заданные параметры приготовления.

Чтобы выключить любую функцию, программирующую время работы духовки, установите время функции на 0.



### Отсрочка старта

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

Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

#### ПРИМЕР

Текущее время: 12:00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18:00

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа).

На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00).

Затем установите время КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (18:00).

Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. Духовка ожидает старта приготовления. На дисплее горит сообщение «**Старт программы отложен.**

**Начало в: 16:00.**».



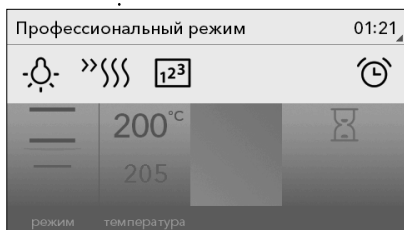
По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся короткий звуковой сигнал.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby). На дисплее высветится текущее время.

## ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот режим позволяет установить **до 3 следующих друг за другом комбинаций** параметров приготовления.

Задав для каждого шага параметры приготовления, вы получите результат по вашему вкусу.



В меню **Профессиональный режим** в **ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ НАСТРОЙКАХ** можно выбрать режим **Пошаговое приготовление**.



Двойным нажатием выберите и установите шаги 2 и 3.

Нажатием на название подтвердите или удалите шаг.

Нажмите на сенсор СТАРТ. Духовка начнет приготовление в соответствии с шагом 1 (текущий шаг подсвечивается красным цветом).

По истечении заданного времени духовка перейдет к шагу 2 и шагу 3 (если запрограммирован).



Если во время работы духовки вы хотите удалить шаг, выберите его, нажмите на название и затем на КРЕСТИК. Вы можете удалять только те шаги, выполнение которых еще не началось.

## ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.

Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, нажмите на сенсор СТАРТ.

В ходе программы, выбрав на дисплее, вы можете поменять некоторые параметры (температура, продолжительность приготовления, пошаговое приготовление).

Чтобы изменить другие параметры приготовления или завершить его, нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. На дисплее появится сообщение «**Программа приостановлена. Отменить программу?**».



## ШАГ 4: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА



После завершения приготовления на дисплее появляется меню с соответствующими иконками.



### Конец

Выберите данную иконку и завершите приготовление. На дисплее появится основное меню.



### Увеличить время работы

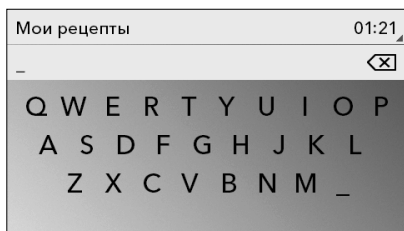
Вы можете продлить работу программы, установив новое время конца приготовления (см. раздел «Шаг 2: Выбор основных меню приготовления и установка параметров / Программирование времени работы духовки»).




### Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ


Сохраните заданные параметры в памяти духовки и используйте их снова в следующий раз.

## СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)



Нажмите на иконку . Введите название программы, нажимая на буквы. Удаляйте знаки с помощью стрелки.

Сохраните программу, нажав на сенсор СТАРТ/СТОП.

 Вы можете воспользоваться собственными сохраненными программами в любой момент. Чтобы выбрать собственную программу, зайдите в меню **«Мои рецепты»**.

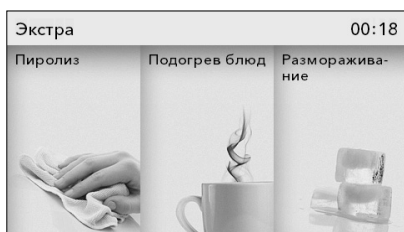
# ШАГ 5: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



Перемещайтесь по меню скольжением пальца вправо и влево.



В основном меню войдите в меню Экстра, и появится набор дополнительных функций.



## Очистка AquaClean

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. В стеклянный противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тряпкой. Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку. м. раздел «Очистка и обслуживание».

## Подогрев

Эта функция используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Задайте температуру и продолжительность/конец подогрева.

## Размораживание

Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки).

В программе можно задать вид продукта, вес, время начала и конца размораживания.

По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.



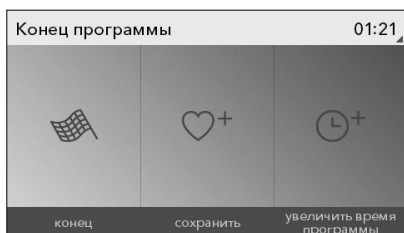
## Быстрый нагрев духовки

Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления.

После достижения установленной температуры функция выключается, духовка готова к дальнейшей работе с заданными параметрами приготовления.

## Подогрев посуды

Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше. Задайте температуру и продолжительность/конец подогрева.



Выберите символ и завершите приготовление. На дисплее появится основное меню.



## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее появится сообщение «Дверца заблокирована.». При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается.



Если включить блокировку при выключенных функциях, программирующих время работы духовки (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.

Если включить блокировку после установки функции, программирующей время работы духовки, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.

При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно только выключить приготовление.

Защитная блокировка остается включенной после отключения прибора.

Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.



## ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора.

После завершения приготовления освещение горит 1 минуту.



## БУДИЛЬНИК

Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Максимальное время функции составляет 10 часов.

При завершении установленного времени будильника, раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.



Вы можете в любой момент вызвать в меню освещение и будильник, нажав на верхнюю строку.

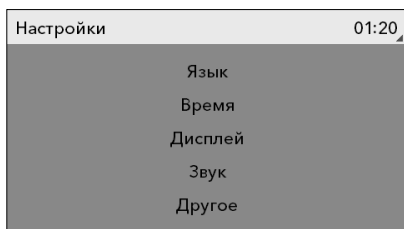
# ШАГ 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



Перемещайтесь по меню скольжением пальца вправо и влево.



В основном меню войдите в меню **Настройки**.



При выборе параметра размер букв его названия увеличивается.

## ЯЗЫК

Выберите язык, на котором будут появляться сообщения и надписи на дисплее.

## ВРЕМЯ

Текущее время необходимо установить при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного (более чем на неделю) отключения от электропитания. Установите время. Затем в меню ВРЕМЯ выберите, как будет выводиться время на дисплее, в виде **электронных или аналоговых часов**.

## ЗВУК

Чтобы настроить громкость звукового сигнала, должны быть выключены все функции, программирующие время работы духовки (на дисплее горит только текущее время).

**В данном меню устанавливается громкость и длительность звуков.**

## ДИСПЛЕЙ

В данном меню устанавливается:

**Яркость,**

**Ночной режим** — устанавливается время, до которого дисплей будет выключен.

## ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

**Выключение освещения духовки**

**Заводские настройки**



При отключении электроэнергии или выключении прибора все дополнительные функции и личные настройки сохраняются.

# ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

---

Если в таблицах приготовления вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда.

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, и если блюдо не достаточно приготовится, в следующий раз увеличьте температуру.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Знак звездочка \* означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

**Предварительный нагрев духовки требуется**, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в данной инструкции. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета

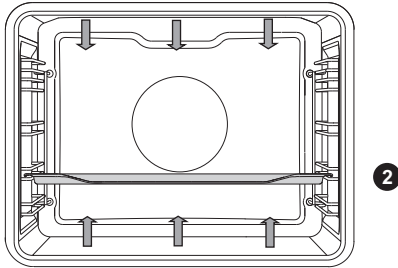
При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высоким температурам.

При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса 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.

Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

## КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время пригот., мин.
<b>МЯСО</b>				
Жаркое из свинины	1500	2	190-200	120-130
Свиная лопатка	1500	2	190-200	120-140
Свиной рулет	1500	2	190-200	120-140
Жаркое из фарша	1500	2	200-210	60-70
Жаркое из говядины	1500	2	190-210	120-140
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	2	200-210	40-60
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Рулет из телятины	1500	2	190-200	100-120
Спинка зайца	1500	2	190-200	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	100-120
<b>РЫБА</b>				
Тушеная рыба	1000	2	210	50-60

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Используйте только один уровень направляющих и 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.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Овощная запеканка	2	190-200	30-35
Сладкая запеканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	200-220	30-40
Хлеб*	2	180-190	50-60
Белый хлеб*	3	180-190	45-55
Гречишный хлеб*	3	180-190	45-55
Цельнозерновой хлеб*	3	180-190	45-55
Ржаной хлеб*	3	180-190	45-55
Полбяной хлеб*	3	180-190	45-55
Птица (ореховый рулет)	2	180	55-55
Бисквитный торт*	3	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кексы, капкейки	3	170-180	25-30
Мелкая выпечка из слоеного теста	3	200-210	25-30
Пирожки с капустой	3	200-210	25-30
Фруктовый пирог	3	140-190	90
Безе	3	90	120
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	30-35

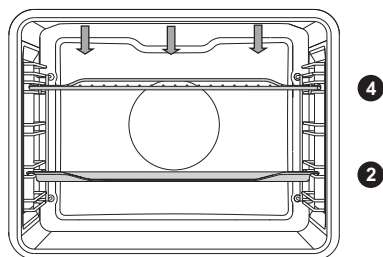
СОВЕТ	ПРИМЕНЕНИЕ
Как узнать, что выпечка пропеклась?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова.</li> <li>• Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.</li> </ul>
Выпечка осела?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте рецепт.</li> <li>• В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости.</li> <li>• Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.</li> </ul>
Выпечка снизу слишком светлая?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В следующий раз используйте темную форму.</li> <li>• Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.</li> </ul>
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.</li> </ul>



Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.



## БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При **большом гриле** включаются верхний нагревательный элемент и инфранигреватель, расположенные под потолком духовки.

При **гриле** работает инфранигреватель, который является частью большого гриля.

Инфранигреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.

Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!

Гриль подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса и рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для запекания бутербродов и тостов.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4-й уровень. Под решетку на 1-й или 2-й уровень установите противень для сбора жира.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ С МАЛЫМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
<b>МЯСО</b>				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	240	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	4	240	18-22
Отбивные на косточке	180 г/шт.	4	240	20-22
Колбаски для гриля	100 г/шт.	4	240	11-14
<b>ТОСТЫ</b>				
Тосты	/	4	240	3-4
Горячие бутерброды	/	4	240	5-7

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
<b>МЯСО</b>				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	240	14-16
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180 г/шт.	4	240	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	4	240	19-23
Отбивные на косточке	180 г/шт.	4	240	20-24
Шницели из телятины	180 г/шт.	4	240	19-22
Шницели из телятины	100 г/шт.	4	240	11-14
Мясной хлеб	200 г/шт.	4	240	9-15
<b>РЫБА</b>				
Стейки из лосося	600	3	240	19-22
<b>ТОСТЫ</b>				
6 кусков белого хлеба	/	4	240	1.5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки	/	4	240	2-3
Горячие бутерброды	/	4	240	3.5-7

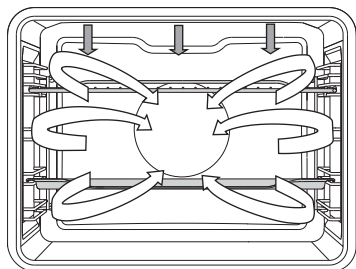
При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

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



**Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки. Из-за высокой температуры нагревательные элементы, решетка и другие принадлежности и части духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!**

## ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

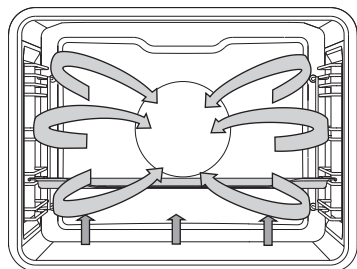


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
<b>МЯСО</b>				
Утка*	2000	2	150-170	80-100
Жаркое из свинины	1500	2	160-170	60-85
Свиная лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиная рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина цыпленка	600	2	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Цыпленок	1500	2	210	60-65
<b>РЫБА</b>				
Форель*	200 г/шт.	2	170-180	45-50

## НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.

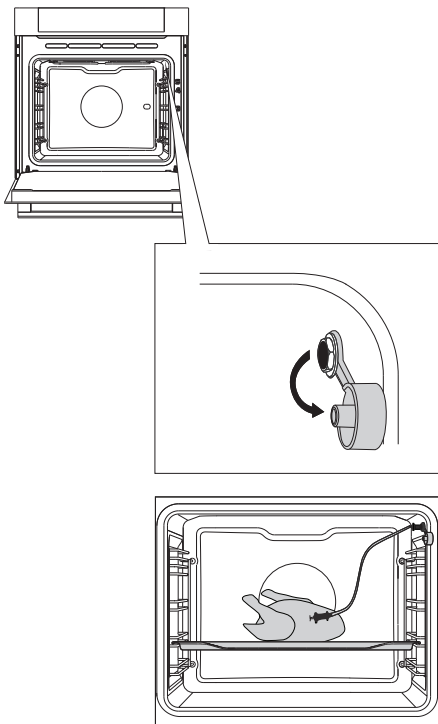
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
Чизкейк, песочное тесто	2	150-160	65-80
Пицца*	2	200-210	15-20
Киш лорен, песочное тесто	2	180-200	35-40
Яблочный пирог, дрожжевое тесто	2	150-160	35-40
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	170-180	45-65

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА

Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.



**1** Выньте металлическую заглушку (гнездо для зонда расположено в переднем верхнем углу на правой стенке духовки).

**2** Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса. Если были установлены функции, программирующие время работы прибора, они обнулятся.

	195	65
	200 °C	70 °C
	205	75

Установите режим нагрева «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев».

На дисплее загорятся предустановленная температура духовки и температура зонда. Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.



Во время приготовления дисплей показывает, как повышается температура в центре куска мяса (температуру можно менять в процессе приготовления).

После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать.

Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее высветится текущее время.

После завершения приготовления закройте гнездо металлической заглушкой.

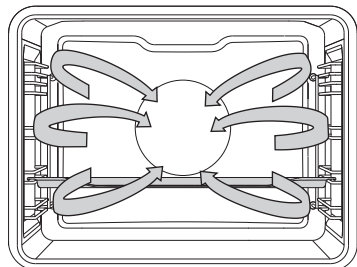


**Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.**

**Следите, чтобы во время приготовления температурный зонд не касался нагревательных элементов!**

**После завершения приготовления зонд очень горячий. Опасность ожога!**

## 3D ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время пригот., мин.
<b>МЯСО</b>				
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	170-180	140-160
Свиная грудка	1500	2	170-180	120-150
Цыпленок целиком	1200	2	180-190	60-80
Утка	1700	2	160-170	120-150
Гусь	4000	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	150-170	180-220
Куриная грудка	1000	2	180-190	70-85
Фаршированная курица	1500	2	170-180	100-120

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть духовку.

Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2-й и 3-й).

Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Возможно, верхний противень придется извлечь из духовки раньше, чем нижний.

Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

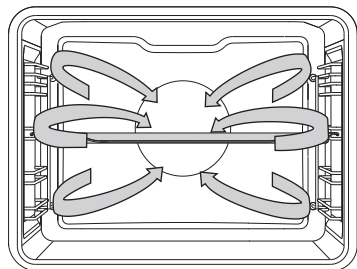
Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время пригот., мин.
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Пирог	2	150-160	45-60
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	150-160	45-65
Вишневый пирог	2	150-160	35-60
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	160-170	50-70
Плетенка, дрожжевое тесто	2	160-170	35-50
Яблочный штрудель	2	170-180	40-60
Пицца*	2	190-210	25-45
Песочное печенье*	3	150-160	15-25
Отсадное печенье*	3	150-160	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	3	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	3	170-180	20-30
Пирожные с кремом	3	180-190	25-45
<b>ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ</b>			
Яблочный, творожный штрудель	3	170-180	50-70
Творожный торт	3	160-170	65-85
Пицца	3	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке*	3	170-180	20-35
Крокеты для духовки	3	170-180	20-35
Йогурт	3	240	40



**Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.**



## ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ



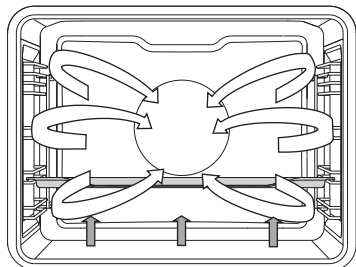
Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
<b>МЯСО</b>			
Жаркое из свинины, 1 кг	3	190	140-160
Жаркое из свинины, 2 кг	3	190	150-180
Жаркое из говядины, 1,5 кг	3	200	120-140
<b>РЫБА</b>			
Рыба целиком, 200 г/шт.	3	190	40-50
Филе рыбы, 100 г/шт.	3	200	25-35
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Отсадное печенье	3	170	20-25
Кексы	3	180	25-30
Бисквитный рулет	3	180	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	3	180	55-65
<b>ОВОЩИ</b>			
Картофель, запеченный под сыром	3	180	40-50
Лазанья	3	190	40-50
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
Картофель фри, 1 кг	3	210	25-40
Куриные медальоны, 0,7 кг	3	210	25-35
Рыбные палочки, 0,6 кг	3	210	20-30



Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

## НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



2

Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 2-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы нагретый воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время пригот., мин.
<b>ФРУКТЫ</b>			
Клубника	2	180	20-30
Фрукты с косточками	2	180	25-40
Яблочное пюре	2	180	25-40
<b>ОВОЩИ</b>			
Маринованные огурцы	2	180	25-40
Фасоль, морковь	2	180	25-40

### КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.

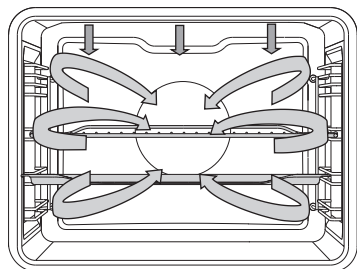
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Плотно закройте банки.

В глубокий противень налейте 1 литр подогретой воды (прибл. 70°С) и поставьте в него 6 банок так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки. Установите противень с банками на 2-й уровень снизу.

Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Вид продукта	Кол-во, л	T = 170-180 °C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
<b>ФРУКТЫ</b>				
Маринованные огурцы	6 шт.х1 л	40-55	выключить	25
Фасоль, морковь	6 шт.х1 л	40-55	выключить	30
Сезана	6 шт.х1 л	40-55	выключить	35
<b>ОВОЩИ</b>				
Маринованные огурцы	6 шт.х1 л	40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.х1 л	40-55	переключить на 120 °C, оставить на 60 мин.	30

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА



Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 3-й уровень. Под решетку на 2-й уровень установите противень для сбора жира.

При приготовлении мяса в противне ставьте противень на 2-й уровень направляющих.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.	Тем-ра в центре продукта
<b>MESO</b>					
Филе говядины	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Цыпленок целиком	1500	3	170-190	60-70	85-90
Цыпленок целиком	2000	3	170-190	90-110	85-90
Индейка	4000	3	160-180	150-180	85-90
Жаркое из свинины	1700	3	150-170	100-120	70-85
Мясной рулет	1000	3	160-180	70-80	75-80
Телятина	1000	3	170-190	100-120	55-75
Баранина	1000	3	170-190	50-60	70-80
Дичь	1000	3	170-190	55-65	70-80
Рыба	1000	3	160-180	35-55	75-85

\*Rare (с кровью) = 55-60°, средней прожарки = 65-70°C, прожарено = 70-75°C.

# ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

## Алюминиевые поверхности

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 поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: 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, ручку дверцы, наклейки и заводскую табличку запрещается очищать абразивными чистящими средствами, спиртосодержащими средствами и спиртом. Для очистки этих поверхностей и деталей используйте мягкую тряпку и жидкое чистящее средство, чтобы не повредить поверхности. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

# СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

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 смойте остатки чистящего средства.

Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали. Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.

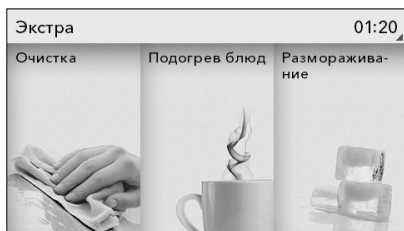
Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

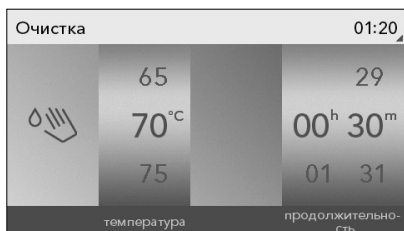
Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

# ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN


В стеклянный противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.



В основном меню войдите в меню Экстра и выберите функцию **AquaClean**.



Нажмите на сенсор СТАРТ.

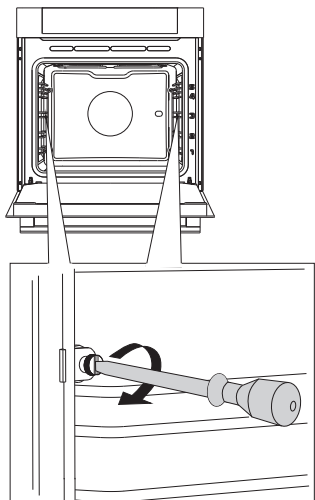
 Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размякнут и их можно будет протереть влажной тряпкой.



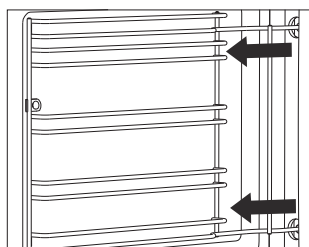
Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.

# СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



**1** Открутите винт с помощью отвертки.



**2** Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.

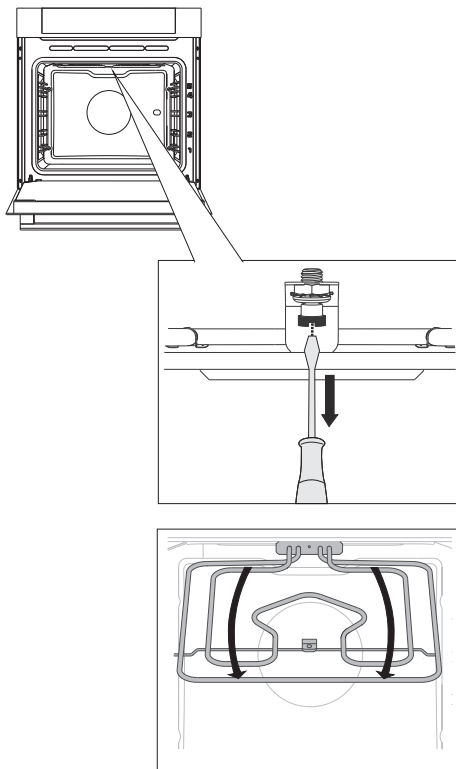


После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами (с помощью отвертки).




# ОЧИСТКА ПОТОЛКА ДУХОВКИ

Чтобы облегчить очистку потолка, духовки оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранигревателем. Перед очисткой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.



**1** Чтобы освободить верхние нагреватели, открутите винт в передней части потолка духовки.

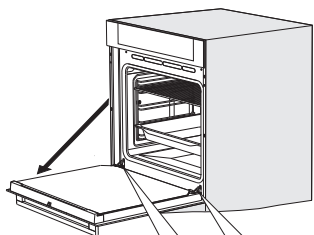
 Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!



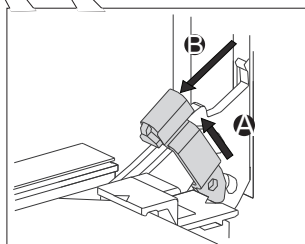
Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки.

Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!

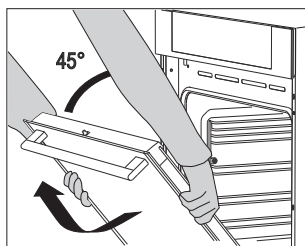
# СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ



**1** Полностью откройте дверцу духовки.



**2** Поднимите фиксаторы дверцы и потяните их на себя.



**3** Медленно закрывайте дверцу до угла 45° (относительно закрытого положения дверцы), затем приподнимите ее и аккуратно снимите.



Устанавливайте дверцу в обратном порядке.

Если дверца не открывается / закрывается правильно, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.



Следите, чтобы фиксаторы шарниров после установки дверцы были надежно закрыты в гнездах шарниров, иначе основной шарнир может резко захлопнуться из-за натяжения мощной пружины. Опасность травм и повреждений!

## **ПЛАВНОЕ ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ** (в некоторых моделях)

Дверца оборудована системой, которая предотвращает резкое открывание дверцы (начиная с угла 75°).

## **ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ** (в некоторых моделях)

Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла 15° относительно открытого положения дверцы), и дверца закрывается легко, плавно и тихо.



**Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.**

## **МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ** (в некоторых моделях)

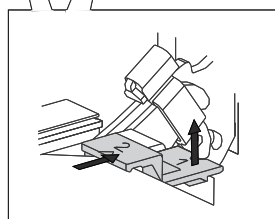
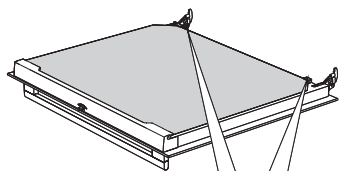
Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.



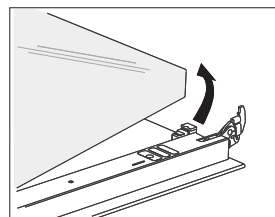
**При закрывании дверцы замок автоматически защелкивается.**

# СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

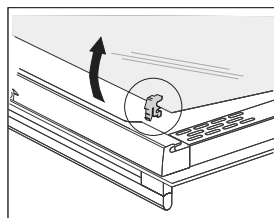
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы духовки»).



**1** Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).



**2** Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.



**3** Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также прокладки со стекла.



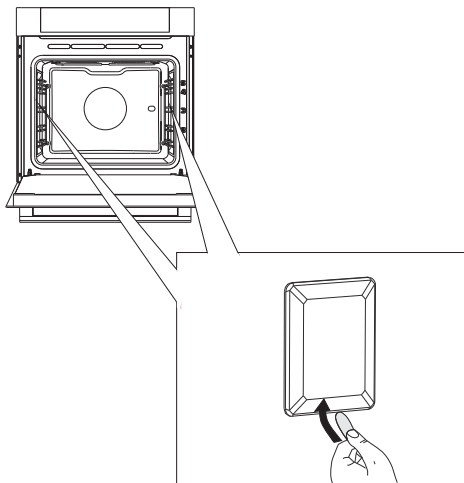
Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совместиться.

# ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ


Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!  
Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

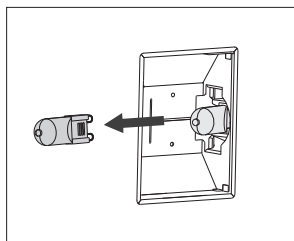
Для замены вам потребуется шлицевая отвертка.

Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт.




**1** С помощью отвертки снимите крышку.

 При этом следите, чтобы не повредить эмаль.



**2** Замените перегоревшую лампочку новой.

 Используйте защиту, чтобы не обжечься.

# ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети и включите ее.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
На дисплее высвечивается ошибка ERRXX. * XX обозначает номер ошибки.	В случае неисправной работы программного модуля отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Потребитель сам оплачивает расходы по устранению таких неисправностей.



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

# УТИЛИЗАЦИЯ

---



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

**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 сможете 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.

*Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и ошибки в инструкции по эксплуатации.*

# КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

## Стандартное выпекание

Jed	Oprema	Vodilo (od spodaj)	Sistem	Tempera-tura (°C)	Čas pečenja (min)
Печенье — на одном уровне*	Мелкий эмалированный противень	3		140-150	25-30
Печенье — на двух уровнях*	Мелкий эмалированный противень	2 и 3		140-150	25-30
Печенье — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4		140-150	25-30
Кексы, капкейки — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3		140-150	30-40
Кексы, капкейки — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2 и 3		140-150	30-40
Кексы, капкейки — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4		140-150	30-40
Торт	Круглая металлическая форма/решетка	2		160-170	20-25
Яблочный пирог	Круглая металлическая форма/решетка	2		180	45

\*Предварительный нагрев 10 минут.



## Гриль

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
Тосты*	Решетка	4		240	1:10-1:20
Бифбургер*	Решетка + противень для сбора жира	4		240	20-25

\*Предварительный нагрев 10 минут.







Импортер: ООО «Горенье БТ»  
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1

