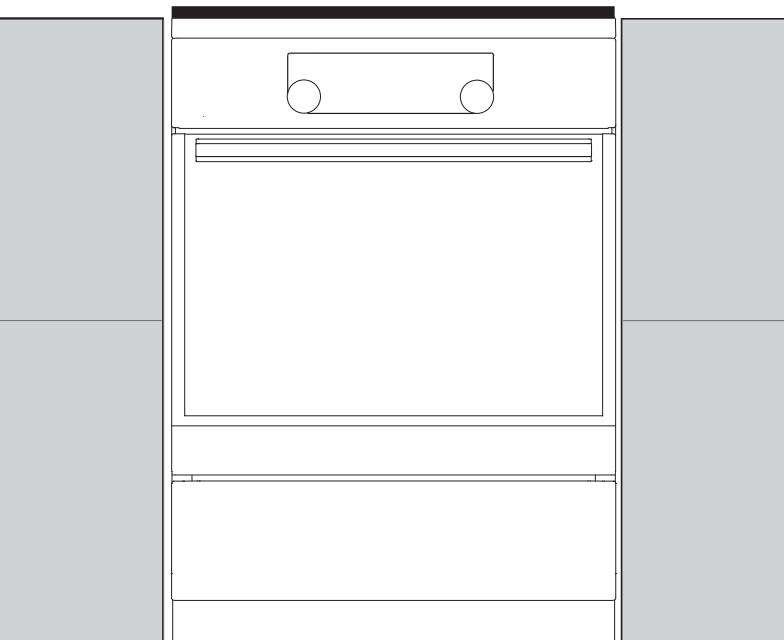
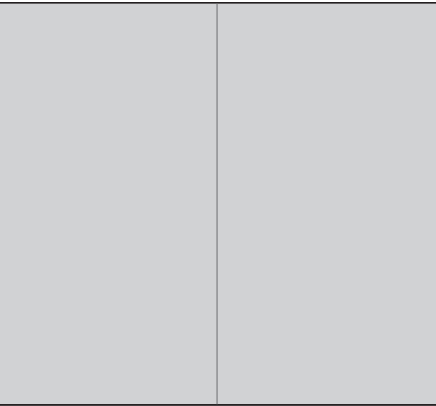


RU

**ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ**

gorenje



FIGA...

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 новым прибором.

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

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

<http://www.gorenje.com>



важная информация



совет, примечание

СОДЕРЖАНИЕ

4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 8 Перед подключением прибора 9 ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА 13 Панель управления 14 Технические данные, шильд прибора	ВВЕДЕНИЕ
15 ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ 15 Перед первым использованием 15 Варочная поверхность (в зависимости от модели) 16 Стеклокерамическая поверхность 17 Посуда 19 Управление варочной поверхностью 26 Духовка 29 Установка параметров работы духовки 31 Дополнительные функции духовки 33 Пуск приготовления 33 Выключение духовки 34 Описание режимов нагрева и таблицы приготовления	ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ
51 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 52 Стандартная очистка духовки 52 Очистка стеклокерамики 54 Очистка духовки с помощью функции aquaclean 55 Установка и очистка съемных и телескопических направляющих 56 Установка и очистка каталитических вкладышей 57 Очистка потолка духовки 58 Снятие и установка дверцы духовки 60 Снятие и установка стекла дверцы 62 Замена лампочки освещения	ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
63 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ	ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
65 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ 68 УТИЛИЗАЦИЯ 69 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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!

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, НЕ тушите пламя водой.

Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прибор предназначен для приготовления пищи. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте защитные экраны варочной поверхности, разработанные производителем прибора, рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации к прибору или поставляемые в комплекте прибора. Использование несоответствующих защитных экранов может привести к несчастному случаю.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если стекло варочной поверхности треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети во избежание удара электрическим током.

Переключатели конфорок установите в нерабочее положение, выкрутите предохранитель или выключите питание на электрощитке квартиры или дома, чтобы прибор был полностью обесточен.

Не пользуйтесь прибором, если стекло дверцы духовки разбилось или треснуло. Обратитесь в сервисный центр.

Для подключения прибора используйте кабель типа H05VV-F5G1,5 с сечением не менее 5 x 1,5 мм² или с лучшими характеристиками.

Не кладите на индукционные конфорки металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться.

После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

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

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист сервисного центра.



- ВНИМАНИЕ! Возможно опрокидывание.



- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для предотвращения опрокидывания прибор можно закрепить с помощью специального кронштейна. Следуйте указаниям по установке кронштейна.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Прежде чем оторвать крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрывать крышку можно после того, как конфорки полностью остынут.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке с соблюдением правил электромонтажа.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке со встроенным размыкающим устройством. Подключение должно соответствовать правилам электромонтажа.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

Подключение к источнику газа может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра. Необходимо соблюдать действующие предписания и условия подключения местного газоснабжающего предприятия.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к взрыву, короткому замыканию и удару электрическим током и, как следствие, стать причиной тяжелых телесных повреждений и привести к повреждению прибора. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Перед установкой и подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.

Параметры настройки газа прибора указаны на шильде прибора.

Прибор не оборудован подключением к устройству отвода продуктов сгорания. Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями. Особое внимание следует уделить обеспечению достаточной вентиляции.

ВНИМАНИЕ! Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги, повышается содержание продуктов сгорания. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения во время использования прибора. Оставьте открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).

Прибор относится к классу 2/1. Прибор можно устанавливать вплотную между кухонными шкафами. С одной стороны на расстоянии не менее 10 сантиметров может находиться кухонный шкаф, превышающий высоту прибора, или стена. С другой стороны может находиться кухонный шкаф только одинаковой высоты. Следите, чтобы детали горелки были правильно собраны.

Не устанавливайте прибор вблизи мощных источников тепла, например, печей на твердом топливе, так как высокая температура может привести к повреждению прибора.

Перекройте поступление газа вентилем, если вы не будете пользоваться горелками длительное время (например, во время отпуска).

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.

Использование прибора безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист сервисного центра.

Если вы почувствовали запах газа в помещении:

- перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне,
- погасите любой огонь, в том числе табачные изделия,
- не включайте электроприборы и освещение,
- хорошо проветрите помещение (откройте окна!),
- немедленно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающим предприятием.

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

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 загромождайте вентиляционные отверстия!

ВНИМАНИЕ! Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги, повышается содержание продуктов сгорания. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения во время использования прибора. Оставьте открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).

При длительном использовании прибора необходима дополнительная вентиляция (откройте окно) или более эффективная вентиляция (увеличьте скорость работы вытяжки).

Прибор тяжелый, поэтому перемещение прибора должно производить не менее двух человек.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

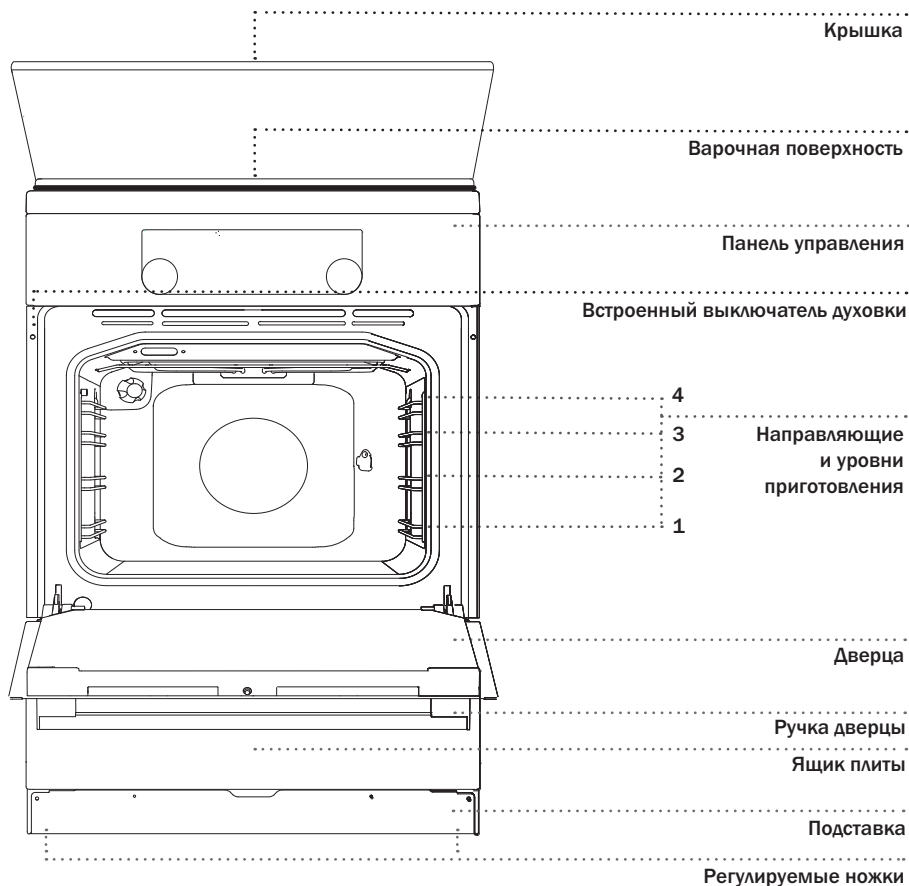


Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ (в зависимости от модели)

Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



КРЫШКА ПЛИТЫ

Прежде чем открыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрывать крышку можно после того, как конфорки полностью остынут.



Символ на изделии или его упаковке означает, что стеклянная крышка при нагреве может треснуть. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и подождите, пока варочная поверхность остынет.

ЯЩИК ПЛИТЫ



Не храните в ящике горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли). Опасность возгорания!

УТАПЛИВАЕМЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ

Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда, затем, поворачивая, установите переключатель в необходимое положение.



По окончании работы обязательно установите переключатель в выключенное (нерабочее) положение и «утопите» его.

ЛАМПОЧКИ-ИНДИКАТОРЫ

Освещение духовки включается автоматически при выборе режима работы.

СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие имеют 4 уровня (отсчет уровней производится снизу вверх).

Приготовление на гриле производится на 3-м и 4-м уровнях.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие устанавливаются на 2-м, 3-м и 4-м уровне и имеют два варианта исполнения: частично выдвижные и полностью выдвижные.

РЕЛЬЕФНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Рельефные направляющие представляют собой выемки на боковых стенках духовки, в которые вставляются противни и решетки.

ВСТРОЕННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

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

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора. Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)



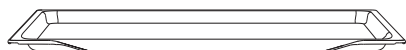
СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



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



В передней части решетки имеются ограничители, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.



МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.

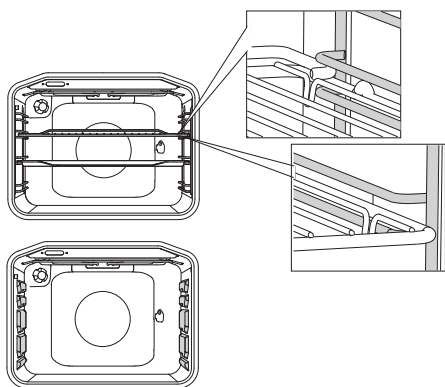


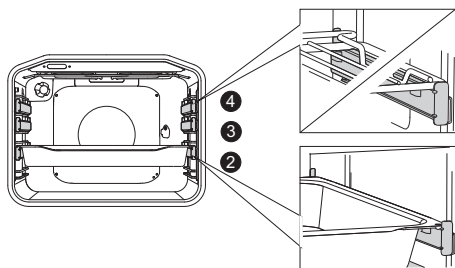
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.




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.

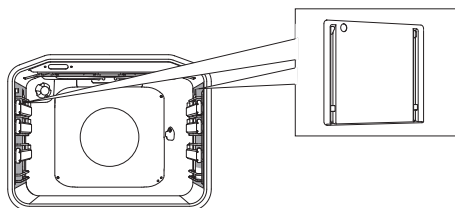
При съемных направляющих устанавливайте решетку и противни точно между двумя прутками одного уровня.





Чтобы установить противень или решетку на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня, установите противень или решетку и задвиньте направляющие в духовку до конца.

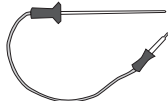
 Убедитесь, что телескопические направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ВКЛАДЫШИ предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.



ВЕРТЕЛ предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. В комплект вертела входят рамка, вертел с вилками и винтами и съемная ручка.



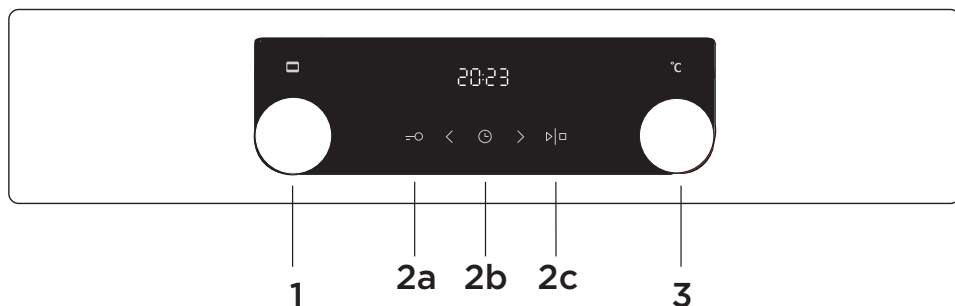
ЗОНД предназначен для запекания крупных кусков мяса.



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(в зависимости от модели)



- 1** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА
- 2 a** СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ
- 2 b** СЕНСОР ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ
- 2 c** СЕНСОР СТАРТ/ СТОП для пуска и приостановки программы
- 3** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

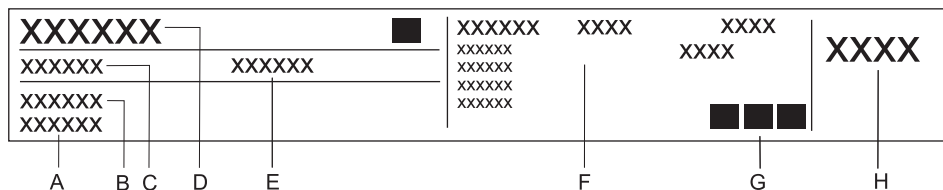
ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели символы режимов нагрева могут быть изображены на панели управления или на самом переключателе.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ШИЛЬД ПРИБОРА

(в зависимости от модели)



- A Серийный номер
- B Модель
- C Тип
- D Торговая марка
- E Артикул
- F Технические данные
- G Знаки соответствия
- H Заводская настройка газа

Шильд с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и виден при открытой дверце.

Класс энергоэффективности: A

ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ

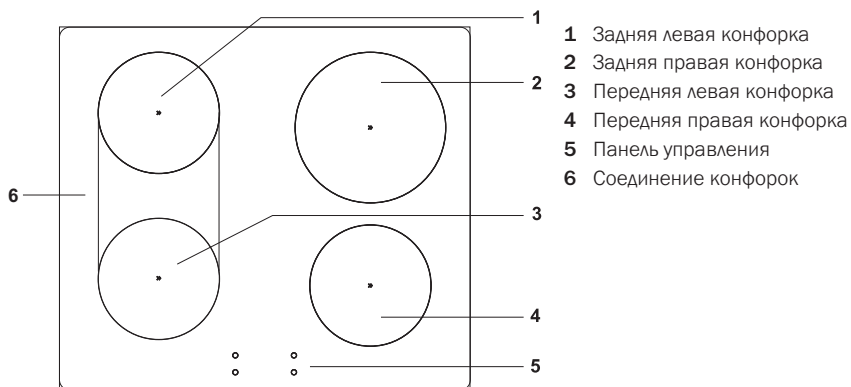
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте все принадлежности и транспортную упаковку из прибора. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

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

Очистите стеклокерамическую поверхность влажной тканью с добавлением небольшого количества средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

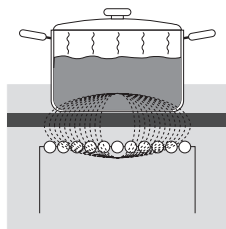
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (в зависимости от модели)



СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, поэтому вы можете ставить на нее посуду, не боясь повреждений.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола, так как это может привести к повреждениям и появлению царапин на ее поверхности.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную поверхность. Следите, чтобы на стеклокерамику не падали твердые и острые предметы, так как они ее могут повредить. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки. Не ставьте на конфорки пустую посуду.

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.

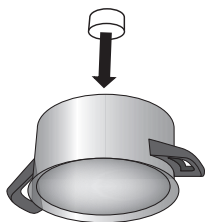


Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.

ПОСУДА

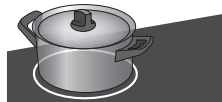
ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



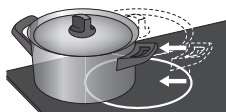
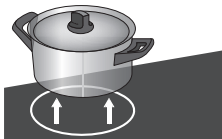
- Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании подходящей посуды.
 - При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
 - Для приготовления на индукционной варочной поверхности подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.
 - Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.
 - Пригодность посуды можно проверить самостоятельно при помощи магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.
- 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.
 - 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 поверхность.
 - При использовании специальной посуды следуйте указателям производителя.

Диаметр конфорки	Минимальный диаметр дна посуды
Ø 160 мм	Ø 110 мм
Ø 180 мм	Ø 110 мм
Ø 200 мм	Ø 145 мм
bridge	180 x 320 мм

РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ



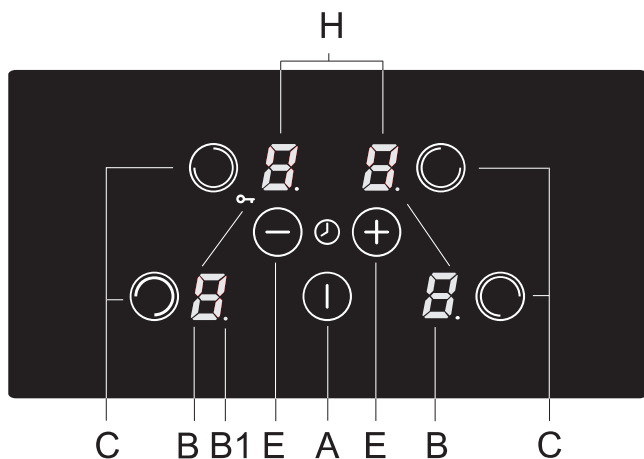
- Одно из преимуществ индукционной варочной поверхности — наличие функции распознавания посуды.
- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит.
- Если у посуды дно слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду.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



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.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке. Следите, чтобы в скороварке и обычной 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.

УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ



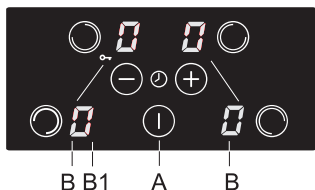
- A Сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. варочной поверхности
- B Дисплей степени нагрева и остаточного тепла
- B1 Индикатор-точка включенного таймера на конфорке
- C Сенсоры выбора конфорок
- E Сенсоры - и +
- H Дисплей времени

СТЕПЕНИ НАГРЕВА

Мощность нагрева конфорок устанавливается в пределах десяти уровней. В таблице приведены примеры использования разных 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, жарка больших кусков.
6	Обжаривание.
7 - 8	Жарка.
9	Приготовление большого количества пищи; жарка.
P	Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи.

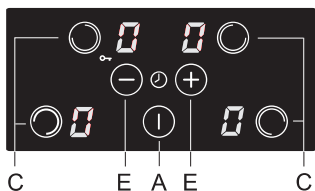
- После подключения варочной поверхности к электросети на несколько секунд загорятся все символы на панели управления. Варочная поверхность готова к работе.
- Варочная поверхность оборудована сенсорной панелью управления. Для включения сенсора нажмите на соответствующий символ и удерживайте на нем палец не менее 1 секунды.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.
- Не кладите на сенсорную панель управления никакие предметы (могут появиться сообщения об ошибках).
- Следите, чтобы панель управления всегда была чистой.



ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Нажмите и удерживайте сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. (А) не менее 1 секунды. Варочная поверхность включится, на дисплеях конфорок В загорятся 0 и начнут мигать индикаторы В1.

⚠ Если не производить дальнейших установок, варочная поверхность автоматически выключится через 10 секунд.

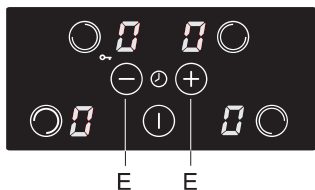


ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

После включения варочной поверхности (сенсором А) в течение 10 секунд можно включить конфорки.

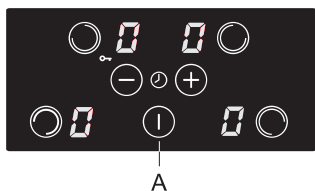
- Выберите конфорку сенсором С. На ее дисплее ярко подсветится 0.
- С помощью сенсоров + и — установите мощность нагрева от 1 до 9 или Р. Если первым нажать сенсор —, сразу установится мощность 9.

⚠ Если сенсор + или — удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно). Кратковременные нажатия на сенсор + или — изменяют мощность нагрева на одну степень.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК

- Выберите конфорку сенсором С.
- Сенсором — установите степень нагрева 0. Если на всех конфорках установлена степень нагрева 0, через 20 секунд варочная поверхность выключится.

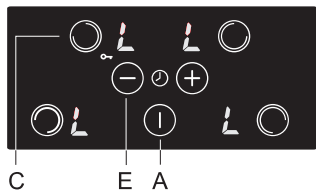


ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

- Варочную поверхность можно в любой момент выключить, нажав на сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. (А). Все настройки обнулятся, кроме таймера оповещения (см. раздел «Таймер»).

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА/ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ

Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение варочной поверхности и отдельных конфорок, поэтому функцию блокировки можно также использовать в качестве блокировки от детей.

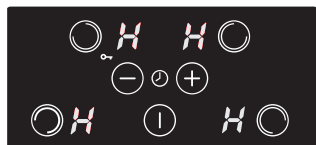


ВКЛЮЧЕНИЕ ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

- Варочная поверхность должна быть выключенной.
- Включите варочную поверхность сенсором ВКЛ./ВЫКЛ. (А). На дисплеях конфорок загорятся 0.
- Одновременно нажмите и удерживайте примерно 3 секунды сенсор С задней левой конфорки и сенсор —. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплеях конфорок на несколько секунд загорится символ L.
- Защитная блокировка включена.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

- Включите варочную поверхность сенсором ВКЛ./ВЫКЛ. (А). На дисплеях конфорок загорится символ L.
- Одновременно нажмите и удерживайте примерно 3 секунды сенсор С задней левой конфорки и сенсор —. На дисплеях конфорок загорятся 0.
- Защитная блокировка выключена.



ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

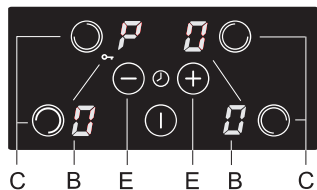
Стеклокерамическая варочная поверхность также оборудована индикатором остаточного тепла «Н». Конфорка индукционной варочной поверхности сама не нагревается, она нагревается за счет отдачи тепла, возвращаемого дном посуды. Пока после выключения поверхности светится индикатор «Н», вы можете использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания. После выключения индикации «Н» конфорка все еще может оставаться горячей. Осторожно: опасность ожога!

РЕЖИМ МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ НАГРЕВА POWERBOOST

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

ВНИМАНИЕ!

На передней левой конфорке можно включить режим супермощного нагрева. Конфорка работает в этом режиме пять минут и затем автоматически переключается на степень нагрева 9.



ВКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ НАГРЕВА

- Выберите конфорку сенсором С. Сенсорами + или – установите мощность 9 и сразу затем нажмите сенсор P. На дисплее конфорки загорится символ P.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ РЕЖИМА МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ НАГРЕВА

- Выберите конфорку сенсором С и сразу затем нажмите сенсор –. Символ P на дисплее конфорки погаснет, установится мощность нагрева 9.

ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Степень нагрева	Максимальное время работы, ч
1	8
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 продолжительность работы каждой конфорки ограничена, максимальное время работы указано в таблице.

При срабатывании механизма защитного отключения на дисплее конфорки светится символ 0 или H, если конфорка еще горячая.

Пример

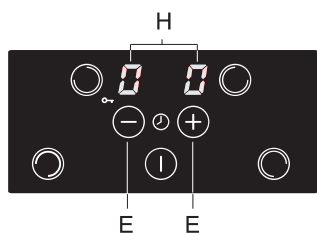
Вы установили на конфорке мощность нагрева 6 и оставили ее работать. Если вы не меняли степень нагрева, через полтора часа конфорка выключится.

Защита от перегрева

- Индукционная варочная поверхность оборудована вентилятором, который охлаждает электронный модуль во время и после окончания работы варочной поверхности.
- 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 системой.

защиты. При этом на дисплеях конфорок высвечивается ошибка E2.

- После того как поверхность остынет, она снова полностью готова к работе.

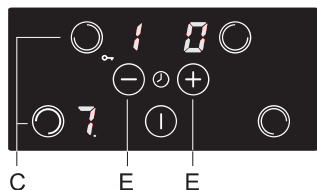


ТАЙМЕР

- Для активации таймера одновременно нажмите сенсоры — и +. Настройки таймера выводятся на двух верхних дисплеях H, при этом два нижних дисплея выключены.
- Время таймера отображается 10 секунд, затем дисплеи переключаются на индикацию мощности нагрева конфорок.

Таймер можно использовать как:

- а) **таймер с функцией отключения** — устанавливается для определенной конфорки; по истечении установленного времени конфорка выключается,
- б) **таймер с функцией оповещения** — не программирует работу конфорки; по истечении установленного времени только раздается звуковой сигнал.

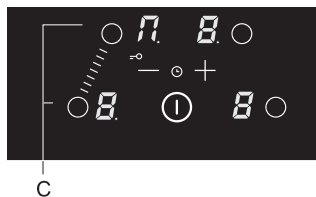


• Включение таймера

Для активации таймера одновременно нажмите сенсоры — и +.

- Если до этого выбрать конфорку (ее дисплей ярко горит), включится **таймер отключения**. Светящаяся точка-индикатор рядом с дисплеем конфорки указывает, что на конфорке установлен таймер отключения.
 - **Таймер оповещения** может быть установлен также при выключенных конфорках, например, чтобы звуковой сигнал вам о чем-то напомнил. Две мигающие точки-индикатора рядом с дисплеем указывают, что установлен таймер оповещения.
- **Установите время таймера** сенсорами — и +. Если первым нажать сенсор —, сразу установится время 30 минут. Если сенсор + или — удерживать, то значение будет меняться быстрее.
 - **Время таймера** устанавливается от 01 до 99 минут.
Таймер отключения можно установить на всех конфорках одновременно.
 - Чтобы посмотреть **оставшееся время таймера**, выберите конфорку и активируйте таймер. Нажимайте на сенсоры — или +, чтобы поменять время таймера. Для переключения между активными таймерами одновременно нажимайте на сенсоры — и +.

- По прошествии установленного времени на дисплее мигает «00» и соответствующая точка-индикатор, если был установлен таймер отключения. Раздается звуковой сигнал. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор, или он через две минуты выключится сам.



ОБЪЕДИНЕННАЯ ЗОНА НАГРЕВА (в некоторых моделях)

- В некоторых моделях левые конфорки можно объединять в большую зону нагрева, что позволяет использовать овальную посуду или пластину для гриля. Посуда или пластина должны перекрывать центры передней и задней левых конфорок.
- Максимальный размер посуды — 40x25 сантиметров. Для равномерного распределения тепла рекомендуется использовать посуду с толстым дном. Во время приготовления посуда сильно нагревается. Опасность ожогов!
- При установке посуды следите, чтобы она не перекрывала панель управления.

ВКЛЮЧЕНИЕ ОБЪЕДИНЕНИЯ КОНФОРОК

- Включите варочную поверхность сенсором ВКЛ./ВЫКЛ.
- Одновременно нажмите сенсоры С левых конфорок. На дисплее задней левой конфорки отобразится символ \mathcal{L} , показывающий, что конфорки в режиме объединения.
- Установите мощность нагрева объединенной зоны.
- Для изменения степени нагрева объединенной зоны нажмите сенсор С передней левой конфорки и затем установите новую степень нагрева.

Примечание: Для объединенной зоны невозможно установить режим максимальной мощности нагрева. Максимальная мощность нагрева 9.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОБЪЕДИНЕНИЯ КОНФОРОК

- Одновременно нажмите сенсоры С левых конфорок. Символ \mathcal{L} погаснет, нагрев зоны прекратится.
- Теперь левые конфорки могут работать независимо друг от друга.

ШУМ ПРИ ИНДУКЦИОННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ

Шум	Причина	Устранение
Обычные рабочие шумы при работе индукционной конфорки.	Технология индукционного нагрева основана на свойстве определенных металлов вибрировать под действием электромагнитных волн. При этом индуцируются вихревые токи, которые заставляют молекулы вибрировать. Это движение преобразуется в тепловую энергию, что может вызывать в металле образование негромких шумов.	Это нормальный рабочий шум, который не означает возникновение неисправностей.
Низкий звук, как при работе трансформатора.	Он возникает при приготовлении на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую индукционная конфорка подает на посуду.	Шум исчезнет или станет тише, если снизить степень нагрева.
Вибрация или треск посуды.	Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов.	Шум вызван вибрацией, возникающей в месте стыка слоев различных материалов. Этот шум зависит посуды. Он может меняться в зависимости от количества и типа готовящихся продуктов.
Шум вентилятора.	Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, индукционная варочная поверхность оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры.	После выключения варочной поверхности вентилятор может работать еще некоторое время, если температура варочной поверхности еще слишком высокая.

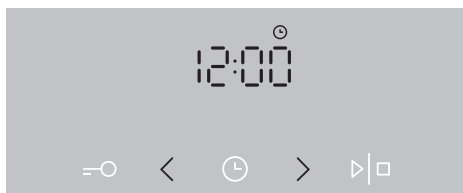
ДУХОВКА

ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00 и горит символ программатора ☹.

Установите текущее время.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



1 Сначала сенсорами < и > установите текущее время.



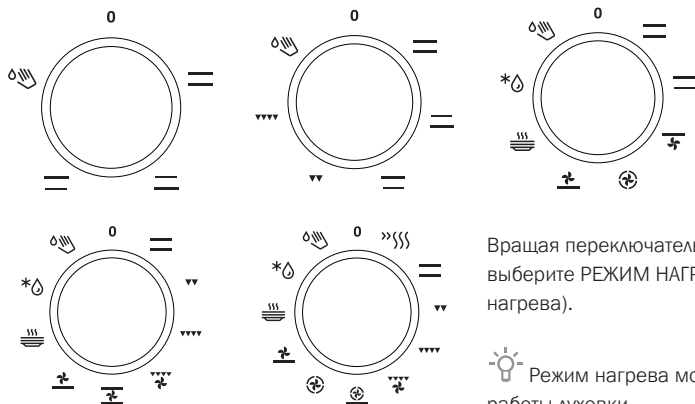
Если на сенсоре удерживать палец, значение будет меняться быстрее.

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ


Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки.

Нажимая на сенсор ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите иконку ☹ и установите текущее время.










ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА (в зависимости от модели)



Вращая переключатель вправо или влево, выберите РЕЖИМ НАГРЕВА (см. таблицу режимов нагрева).

 Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

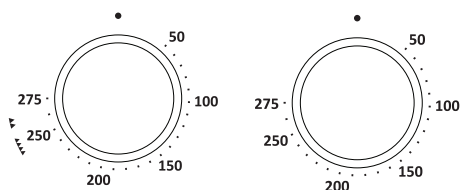
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С
РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
>>>>	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления заданной температуры режим выключается.	160
— —	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200
— —	НАГРЕВ СВЕРХУ В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху (например, для подрумянивания до золотой корочки).	180
— —	НАГРЕВ СНИЗУ В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	180
▼▼	ГРИЛЬ Работает инфранигреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок. Максимальная допустимая температура 230 °С.	220
▼▼▼	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ При данном режиме 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. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов. Максимальная допустимая температура 230 °С.	220



РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С
	ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают инфранигреватель 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
	НАГРЕВ СВЕРХУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА В этом режиме одновременно работают верхний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления крупных кусков мяса и птицы, а также для запекания блюд под сыром.	170
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого и песочного теста.	200
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ 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.	180
	НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180
	НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА В этом режиме одновременно работают нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха по пространству духовки. Этот режим подходит для приготовления любой выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов.	180
	ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.	60
eco	ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ ¹⁾ Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	160
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Работает только вентилятор. Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.	-
	ОЧИСТКА AQUACLEAN Работает только нижний нагревательный элемент. Режим используется для очистки духовки от загрязнений после приготовления. Очистка длится 30 минут.	70

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

УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РАБОТЫ ДУХОВКИ

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА



 При приготовлении в режимах «Большой гриль» и «Гриль» установите температурный переключатель в позицию .



Вращая переключатель температуры вправо или влево, установите необходимую ТЕМПЕРАТУРУ.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. На дисплее горит индикатор нагрева.

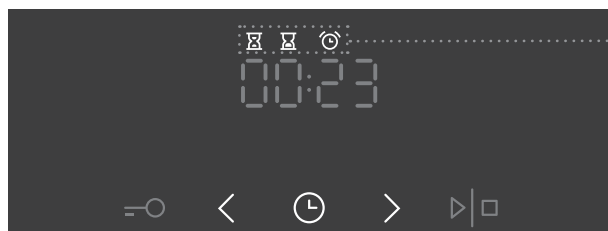
 Для пуска работы сенсор СТАРТ/СТОП необходимо удерживать примерно 1 минуту.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Установите РЕЖИМ НАГРЕВА и ТЕМПЕРАТУРУ духовки.

СЕНСОРОМ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА выберите функцию времени. На дисплее загорится индикатор выбранной функции, и начнет мигать время начала/конца приготовления. Установите необходимое время.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. На дисплее выводится время ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



Индикаторы функций
времени



Продолжительность приготовления

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

Установите продолжительность работы. Сначала установите минуты, затем часы.

На дисплее будут отображаться индикатор функции и время, прошедшее с момента начала приготовления.



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).

Снова нажмите на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите индикатор КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ и установите время (18:00).

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. Духовка автоматически включится в 16:00 и выключится в установленное время (в 18:00).



Таймер оповещения

Таймер оповещения можно использовать независимо от работы духовки.

Таймер оповещения не отключает духовку. Максимальное время функции составляет 24 часа.

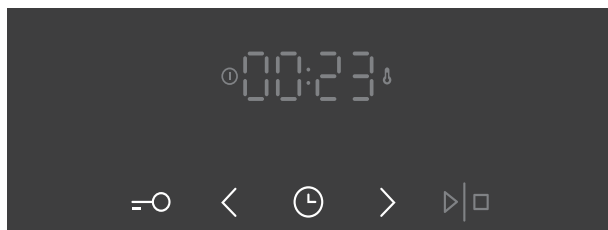
При отсчете времени таймера последняя минута выводится в формате «минуты:секунды».



По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Чтобы выключить любую функцию времени, установите время функции на 0. Для быстрой отмены всех функций времени нажмите и удерживайте несколько секунд сенсоры > и <.

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ДУХОВКИ



Чтобы включить или выключить функцию, нажмите на соответствующий сенсор или комбинацию сенсоров.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на сенсор защитной блокировки. На дисплее на 5 секунд загорается надпись Loc. При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается.

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

Если включить блокировку после установки функции времени, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.

При включенной блокировке можно поменять режим нагрева и невозможно поменять дополнительные функции. Можно выключить приготовление, повернув переключатель в положение 0.

Защитная блокировка остается включенной после выключения прибора.

Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение включается автоматически при выборе режима нагрева.

5sek < ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Для настройки громкости звукового сигнала выключите все функции времени (на дисплее горит только текущее время).

Нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор <. На дисплее высветится надпись **Vol**, затем появятся две полностью подсвеченные полосы. Сенсорами < и > установите громкость сигнала от 1 до 3 (одна, две или три полосы). Через три секунды установленный уровень сохранится в памяти прибора, и на дисплее загорится текущее время.

5sek > ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

Переключатель режима нагрева должен быть в положении 0.

Нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор >. На дисплее загорится надпись **br1**, затем появятся две полностью подсвеченные полосы. Сенсорами < и > установите яркость дисплея от 1 до 3 (одна, две или три полосы). Через три секунды установленный уровень сохранится в памяти прибора.



РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Индикацию времени на дисплее можно выключить, одновременно нажав на сенсоры ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ и ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА. На дисплее на несколько секунд загорится надпись OFF, а затем загорится индикатор ПРОГРАММАТОРА.

Чтобы включить индикацию текущего времени на дисплее, снова одновременно нажмите на сенсоры ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ и ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, при этом функции времени должны быть выключены.



При отключении электроэнергии или отключении прибора от электросети настройки дополнительных функций сохраняются в течение нескольких минут. По истечении этого времени настройки сбрасываются, кроме звукового сигнала, яркости дисплея и защитной блокировки.


ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, нажмите и некоторое время удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП. Горят индикаторы работы и нагрева.

Если не включена ни одна из функций времени, на дисплее будет высвечиваться время, прошедшее с момента начала приготовления.




После того как температура достигнет заданного уровня, раздастся звуковой сигнал и погаснет индикатор нагрева.

 Индикатор нагрева периодически загорается и гаснет, показывая работу нагревательных элементов.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Для остановки приготовления нажмите и удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ РЕЖИМА НАГРЕВА и ТЕМПЕРАТУРЫ в положение 0.

 После остановки приготовления все функции времени, кроме таймера оповещения, прервутся и обнулятся. На дисплее загорится текущее время. После завершения приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время.

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 указан диапазон температуры от минимального до максимального значения. Если вы готовите блюдо в первый раз, установите минимальную температуру. Если блюдо не достаточно приготовится, на следующий раз увеличьте температуру.

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

При нагреве пустой духовки расходуется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

При приготовлении большого количества выпечки и крупных 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.

При приготовлении выпечки обязательно снимайте жировой фильтр.

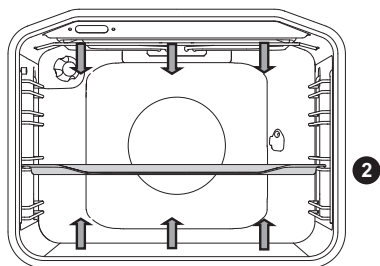
При длительном приготовлении можно выключить духовку примерно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло.

Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Степени прожарки мяса и рекомендуемая конечная температура в центре продукта для разных видов мяса

Вид продукта	Тем-ра в центре продукта, °С	Цвет мяса на срезе и цвет сока
ГОВЯДИНА		
С «кровью»	40-45	Мясо, обжаренное снаружи, красное внутри, с красным соком.
Слабой прожарки	55-60	Мясо светло-красное внутри, с соком ярко выраженного розового цвета.
Средней прожарки	65-70	Мясо розовое внутри со светло-розовым соком.
Прожаренное	75-80	Мясо равномерного серо-коричневого цвета, почти без сока.
ТЕЛЯТИНА		
Прожаренное	75-85	Мясо красно-коричневое внутри.
СВИНИНА		
Средней прожарки	65-70	Мясо светло-розовое внутри.
Прожаренное	75-85	Мясо желто-коричневое внутри.
ЯГНЯТИНА		
Прожаренное	79	Мясо серое внутри, с розовым соком.
БАРАНИНА		
С «кровью»	45	Мясо насыщенно-красное внутри.
Слабой прожарки	55-60	Мясо светло-красное внутри.
Средней прожарки	65-70	Мясо розовое в центре.
Прожаренное	80	Мясо серое внутри.
КОЗЛЯТИНА		
Средней прожарки	70	Мясо бледно-розовое внутри, с соком розового цвета.
Прожаренное	82	Мясо серое внутри, с едва розовым соком.
ПТИЦА		
Прожаренная	82	Мясо светло-серое.
РЫБА		
Прожаренная	65-70	Мясо от белого до серо-коричневого цвета.

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

Приготовление мяса:

Используйте 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 переворачивайте мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины	1500	2	180-200	90-110
Свиная лопатка	1500	2	180-200	100-120
Свиной рулет	1500	2	180-200	120-140
Жаркое из фарша	1500	2	200-210	60-70
Жаркое из говядины	1500	2	170-190	120-140
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягненка	1500	2	180-200	100-120
Спинка зайца	1500	2	180-200	100-120
Нога косули	1500	2	180-200	100-120
Пицца*	/	2	200-220	20-30
Цыпленок	1500	2	190-210	70-90
РЫБА				
Тушеная рыба	1000 г/шт.	2	210	50-60

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

Используйте данный режим для приготовления цыпленка, если ваша духовка не оборудована режимом

Используйте данный режим для приготовления пиццы, если ваша духовка не оборудована режимом

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.

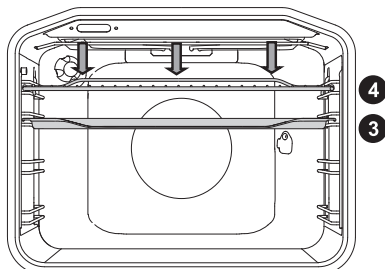
Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
ВЫПЕЧКА			
Овощная запеканка	2	190-200	30-35
Сладкая запеканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	190-210	20-30
Белый хлеб*	2	180-190	50-60
Гречишный хлеб*	2	180-190	50-60
Цельнозерновой хлеб*	2	180-190	50-60
Ржаной хлеб*	2	180-190	50-60
Полбяной хлеб*	2	180-190	50-60
Потица (ореховый рулет)	2	170-180	50-60
Бисквитный торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кексы, капкейки	2	170-180	25-30
Мелкая выпечка из слоеного теста	2	200-210	20-30
Пирожки с капустой	2	185-195	25-35
Фруктовый пирог	2	150-160	40-50
Безе	2	80-90	120-130
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	30-35

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



При приготовлении не устанавливайте глубокий противень на 1-й уровень направляющих.

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



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

При гриле работает инфранагреватель, который является частью большого гриля.

Инфранагреватель 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 в противне необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переворачивайте 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 приготовления, мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	230	15-20
Шницели из свиной шейки	150 г/шт.	3	230	18-22
Отбивные на костьке	280 г/шт.	3	230	20-25
Колбаски для гриля	70 г/шт.	3	230	10-15
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	230	3-6
Горячие бутерброды	/	4	230	3-6

Приготовление с большим грилем

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	230	15-20
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180 г/шт.	3	230	18-25
Шницели из свиной шейки	150 г/шт.	3	230	20-25
Отбивные на косточке	280 г/шт.	3	230	20-25
Шницели из телятины	140 г/шт.	3	230	20-25
Колбаски для гриля	70 г/шт.	3	230	10-15
Мясной хлеб	150 г/шт.	3	230	10-15
РЫБА				
Стейки из лосося	200 г/шт.	3	230	15-25
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	230	1-3
Горячие бутерброды	/	4	230	2-5

При приготовлении мяса в противне необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переворачивайте 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.



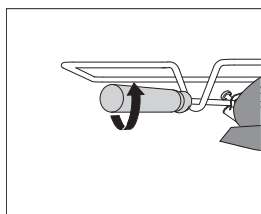
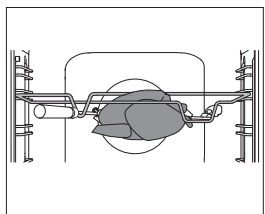
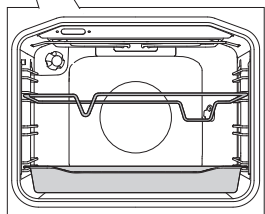
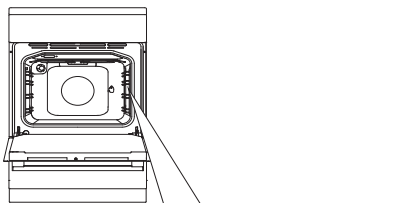
Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

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!

Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)



Максимально допустимая температура при приготовлении на вертеле 230°C.



1 При использовании вертела установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень — противень для сбора жира.

2 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.

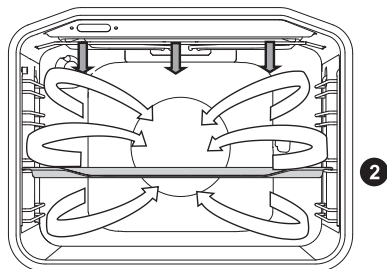
3 Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите режим «Большой гриль»



Инфранагреватель работает только при закрытой дверце духовки.

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



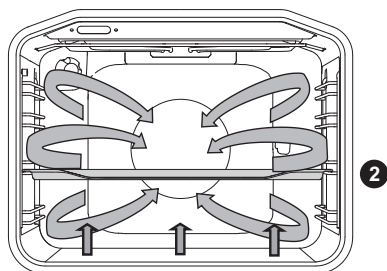
Одновременно работают инфранигреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготов., мин.
МЯСО				
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	700	2	190-210	50-60
Цыпленок	1500	2	190-210	60-90
РЫБА				
Форель	200 г/шт.	2	170-180	40-50

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

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.

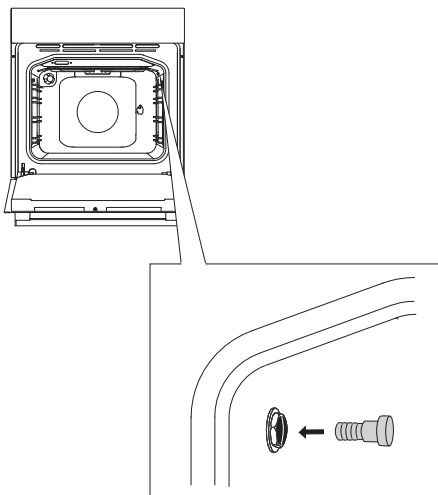
См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

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

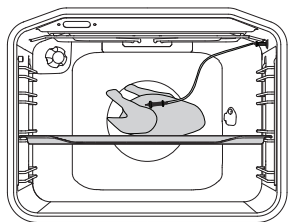
Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

Приготовление с помощью температурного зонда (в некоторых моделях)

Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса.



1 Открутите металлическую заглушку (гнездо для зонда расположено в переднем верхнем углу на левой стенке духовки).

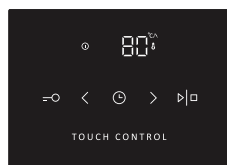


2 Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса.

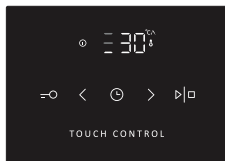


После подключения зонда установите режим нагрева и температуру. На дисплее в течение трех секунд высвечивается надпись Prob. Затем загорается индикатор (зонд) и горит все время, пока зонд подключен к духовке.

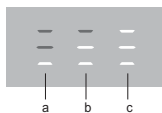
Все другие активные функции обнуляются.



На дисплее мигает установленная по умолчанию температура зонда 80 °С, которую можно поменять сенсорами < и >. Температура зонда устанавливается в диапазоне от 30° до 99°С.



После установки температуры зонда нажмите и удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП для пуска программы. Во время приготовления на дисплее попеременно загорается заданная и текущая температура. Слева высвечивается температурная шкала.



- a** начало
- b** середина
- c** конец



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

Раздастся звуковой сигнал, на дисплее высветится надпись End. Приготовление с помощью зонда завершено.

После завершения приготовления выключите духовку и закрутите металлическую заглушку.

Если вы хотите поменять температуру зонда во время его работы, выключите духовку, снова включите и повторите шаги, описанные выше.

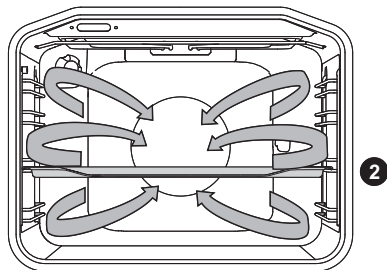
Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.



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

После завершения приготовления зонд очень горячий. Опасность ожога!

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



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

Приготовление мяса:

Используйте 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 переворачивайте мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	170-180	140-160
Утка	2000	2	160-170	120-150
Гусь	4000	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	150-170	180-220
Куриная грудка	1000	3	180-200	60-70
Фаршированная курица	1500	2	170-180	90-110

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.

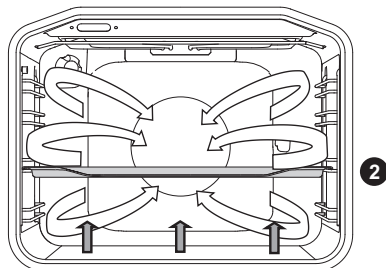
Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
ВЫПЕЧКА			
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	150-160	45-65
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	160-170	50-70
Яблочный штрудель	2	170-180	40-60
Песочное печенье*	2	150-160	15-25
Отсадное печенье*	2	140-150	15-25
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Яблочный, творожный штрудель	2	170-180	50-70
Пицца	2	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке	2	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	170-180	20-35

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



При приготовлении не устанавливайте глубокий противень на 1-й уровень направляющих.

НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



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.

Консервирование:

Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.

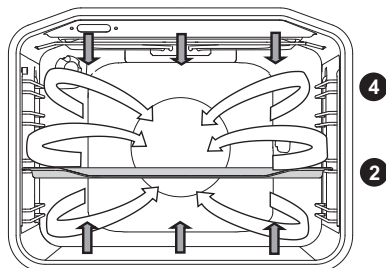
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Плотно закройте банки.

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	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время до появл. пузырьков, мин.	Тем-ра и время после появл. пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
ФРУКТЫ					
Клубника	2	160-180	30-45	/	20-30
Фрукты с косточками	2	160-180	30-45	/	20-30
Яблочное пюре	2	160-180	30-45	/	20-30
ОВОЩИ					
Маринованные огурцы	2	160-180	30-45	/	20-30
Фасоль, морковь	2	160-180	30-45	120 °С, 45-60 мин.	20-30

НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



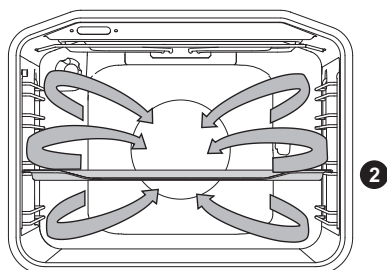
Этот режим подходит для приготовления любой выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов. Перед тем как поставить продукты в нагретую духовку дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет в первый раз. Для достижения наилучших результатов готовьте на одном уровне.

Предварительно нагрейте духовку. Используйте 2-й или 4-й уровень снизу.

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

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

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 приготовления, мин.
МЯСО			
Жаркое из свинины, 1 кг	2	180	140-160
Жаркое из свинины, 2 кг	2	180	150-180
Жаркое из говядины, 1 кг	2	190	120-140
РЫБА			
Рыба целиком, 200 г/шт.	2	180	40-50
Филе рыбы, 100 г/шт.	2	190	25-35
ВЫПЕЧКА			
Отсадное печенье	2	160	20-25
Кексы	2	170	25-35
Бисквитный рулет	2	170	25-30
Фруктовый торт, песочное тесто	2	170	55-65
БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ			
Картофель, запеченный под сыром	2	170	40-50
Лазанья	2	180	40-50
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Картофель фри, 1 кг	2	200	25-40
Куриные медальоны, 0,7 кг	2	200	25-35
Рыбные палочки, 0,6 кг	2	200	20-30



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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов.

Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.

В большинстве случаев рекомендуется вынуть продукты из упаковки (снимите металлические скрепки и клипсы).

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

ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ



Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.

ОЧИСТКА AQUACLEAN



Работает только нижний нагревательный элемент. Режим используется для очистки духовки от загрязнений после приготовления. Очистка длится 30 минут.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети 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 ткань. Нанесите средство на влажную ткань 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.

Предупреждение! Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на поверхность, так как это может ее сильно повредить.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую ткань, 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)

Не используйте для очистки кнопок, переключателей, ручки духовки, наклеек и шильда абразивные чистящие средства и приспособления, а также спиртосодержащие очистители. Очищайте загрязнения мягкой неабразивной тканью и водой во избежание повреждения поверхностей.

Допускается использование чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.



Следите, чтобы на такие поверхности не попадали спреи для очистки духовок, так как они могут сильно повредить поверхность.

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 СТЕКЛОКЕРАМИКИ

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

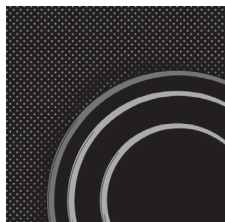
Для регулярного ухода за стеклокерамикой используйте специальные средства, создающие на поверхности грязеотталкивающую пленку.



Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность.



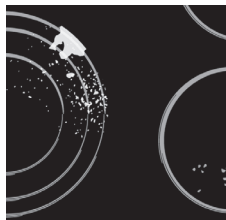
Не используйте для очистки металлические и грубые губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику. Также для очистки стеклокерамики нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.



Графические обозначения на варочной поверхности могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным дном.

Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо.

Пятна от воды удаляйте 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.

Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств. После их использования тщательно смойте остатки чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамики.



Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Не поранитесь во время работы со скребком!



Скребок используйте только в случае, если загрязнение не удалось удалить влажной тканью или средством для очистки стеклокерамики. При использовании держите скребок 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.



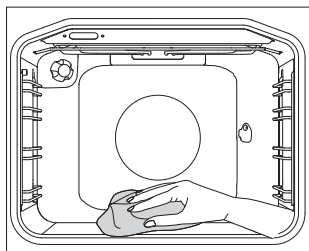
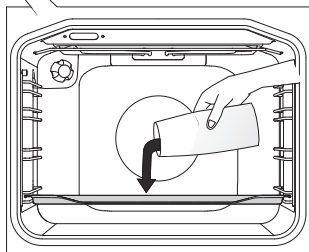
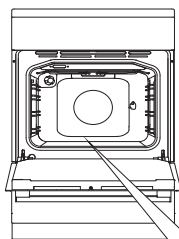
Не располагайте лезвие скребка под прямым углом к стеклокерамике. Следите, чтобы уголки скребка не поцарапали варочную поверхность. Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамику, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте загрязнения с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.



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.

Предупреждение! Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN



1 Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ духовки в положение AquaClean. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ становите температуру 70°C.

2 Налейте в стеклянный противень 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.

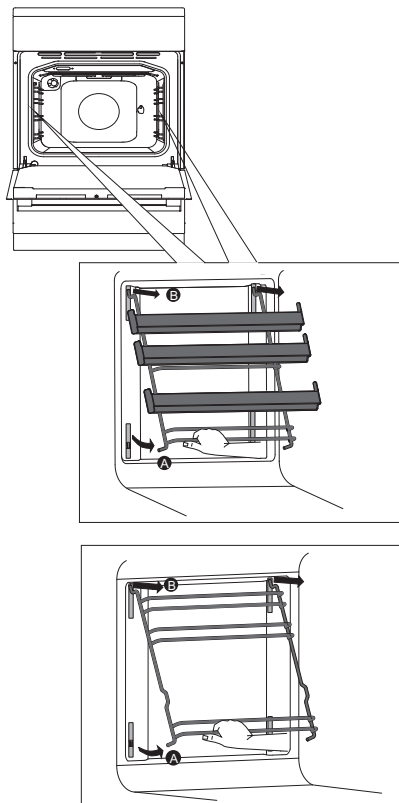
3 Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размякнут, и их можно будет протереть влажной тканью.



Перед включением функции AquaClean полностью охладите духовку.

УСТАНОВКА И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



A Приподнимите направляющие снизу и отведите от стенки духовки.

B Извлеките из гнезд.

Установка направляющих производится в обратном порядке.

ПРИМЕЧАНИЕ

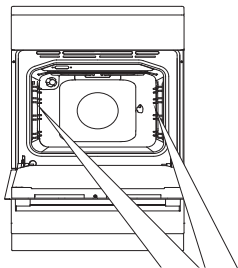
Не снимайте фиксаторы направляющих!



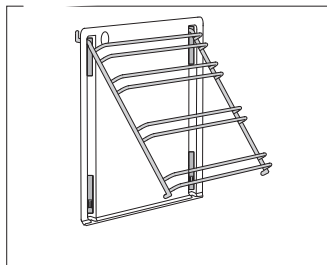
Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

УСТАНОВКА И ОЧИСТКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ВКЛАДЫШЕЙ

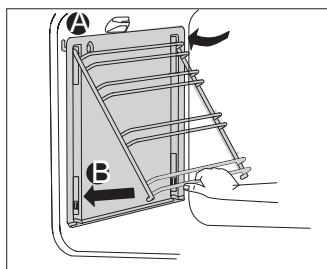
Для очистки вкладышей используйте только обычные моющие средства.



Снимите телескопические или съемные направляющие.



1 Наденьте вкладыш на направляющие.



2 Навесьте направляющие вместе с вкладышами в гнезда и подтолкните вверх.

A Вставьте направляющие в гнезда в верхней части боковых стенок.

B Зашелкните направляющие в фиксаторах, расположенных в передней части боковых стенок.

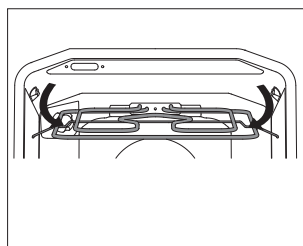
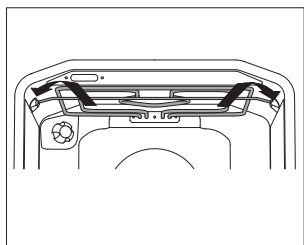
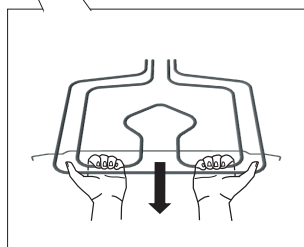
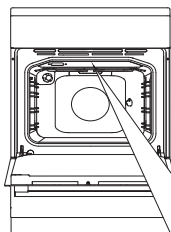


Каталитические вкладыши не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

ОЧИСТКА ПОТОЛКА ДУХОВКИ

(в зависимости от модели)

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



Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не освободится из гнезд с правой и левой стороны духовки.



Нагревательные элементы нельзя включать, если они опущены!

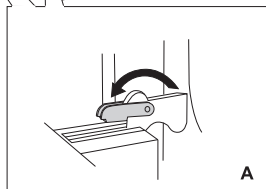
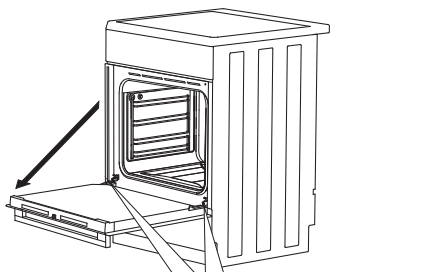
После очистки установите верхние нагревательные элементы на место, держатель должен зафиксироваться в углублениях.



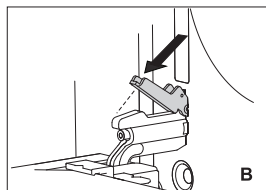
Перед очисткой отключите прибор от электросети. Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

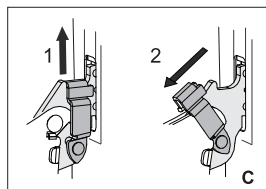
(в зависимости от модели)



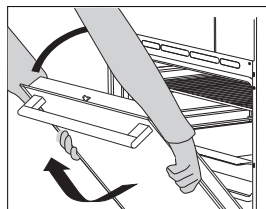
A



B



C



1 Полностью откройте дверцу духовки.

2 A Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы).

B Откиньте фиксаторы на 90° (при плавном закрывании дверцы)

C При плавном закрывании дверцы приподнимите фиксаторы и потяните на себя.

3 Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Немного приподнимите дверцу и извлеките из гнезд шарниров.



Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца неправильно открывается или закрывается, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.

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.



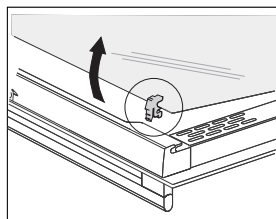
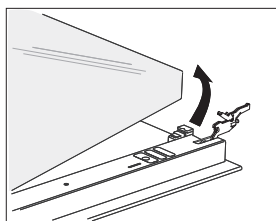
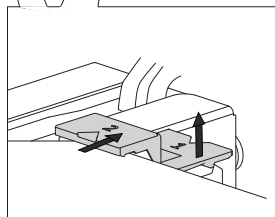
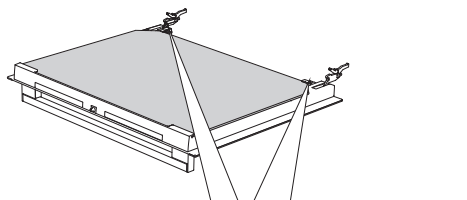
Следите, чтобы фиксаторы шарниров после установки дверцы были надежно закрыты в гнездах шарниров, иначе основной шарнир может резко захлопнуться из-за натяжения мощной пружины. Опасность травм и повреждений!

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»).

В зависимости от модели стекло дверцы снимается СПОСОБОМ 1 или СПОСОБОМ 2.

СПОСОБ 1 (в некоторых моделях)



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

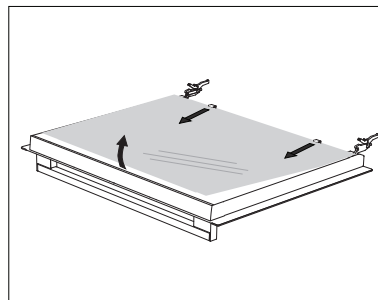
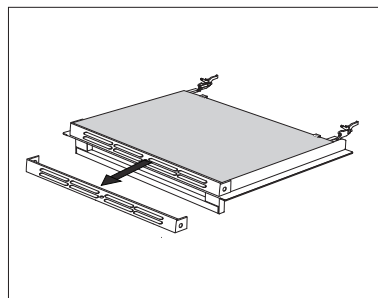
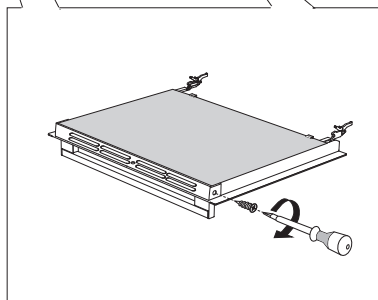
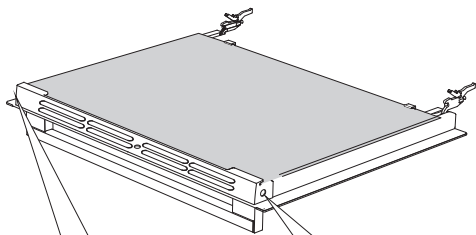
2 Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.

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



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

СПОСОБ 2 (в некоторых моделях)



1 Открутите винты держателя по бокам дверцы.

2 Снимите держатель.

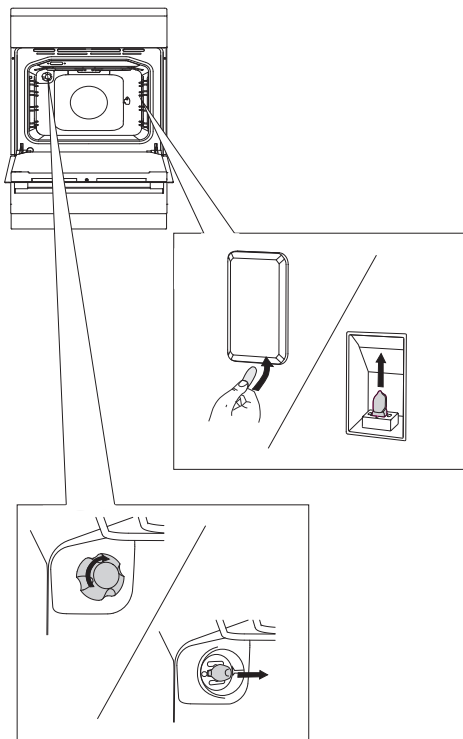
3 Приподнимите стекло и извлеките его из клипс в нижней части дверцы.

Стекло устанавливается в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

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

В зависимости от модели прибор оборудован галогеновой лампочкой G9, 230 В, 25 Вт или обычной лампочкой E14, 25 Вт, 230 В.



Подденьте крышку шлицевой отверткой и снимите крышку. Открутите лампочку.



При этом не повредите эмаль.

Открутите крышку и замените перегоревшую лампочку новой.



Используйте защиту, чтобы не обжечься.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ремонт прибора в течение гарантийного срока 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.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и удара электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Некорректная работа прибора не означает, что он сломался. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь указаниями, приведенными ниже.

ВАЖНО!

Вызов сервисного мастера в течение гарантийного срока оплачивается потребителем, если прибор не работает из-за неправильного управления. Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

Ниже вы найдете указания по устранению некоторых неисправностей.

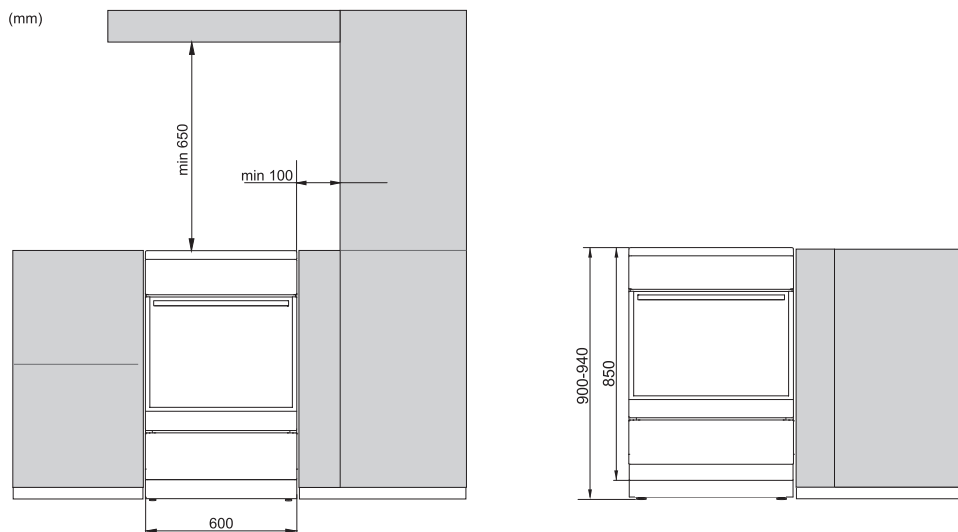
Неисправность	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра.
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Очистка и обслуживание».
Выпечка плохо пропеклась.	Проверьте, правильно ли вы установили температуру и режим нагрева и закрыта ли дверца духовки.
Пламя горелки неравномерно.	Специалист должен проверить настройку газа!
Пламя горелок неожиданно изменилось, Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой.	Правильно установите детали горелки.
Пламя гаснет после розжига.	Держите переключатель нажатым дольше. Перед тем как отпустить переключатель, сильно нажмите на него.
Изменился цвет решетки вокруг горелки.	Обычное явление из-за высокой температуры. Очистите решетку средством по уходу за металлами.
Не работает электроподжиг горелок.	Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой. Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами. Правильно установите детали горелки.

Неисправность на индукционной варочной поверхности	Причина	Устранение
Вы включили конфорку, но на ее дисплее продолжает мигать символ U.	Используемая посуда не подходит для индукции или диаметр ее дна меньше 12 сантиметров. Возможно, посуда перегрелась и утратила ферромагнитные свойства.	Проверьте, подходит ли посуда для индукционного приготовления и достаточно ли большой диаметр дна посуды (обычно больше 12 сантиметров). Выключите и снова включите поверхность. Если индикация продолжает мигать, отключите прибор от электросети, подождите 5 минут и снова его подключите.
Режим максимальной мощности нагрева PowerBoost выключился самостоятельно.	Это нормальное явление: режим максимальной мощности нагрева PowerBoost автоматически выключился, и выключилась степень нагрева 9. Если конфорка сильно нагревается, срабатывает защита, и режим PowerBoost выключается.	Снова включите режим максимальной мощности нагрева PowerBoost. При необходимости выключите конфорку, включите и снова включите режим PowerBoost. Дайте варочной поверхности остыть.
Код неисправности E2.	Варочная поверхность перегрелась.	Оставьте варочную поверхность охладиться, затем включите и готовьте при более низкой мощности нагрева.
Код неисправности E3.	Посуда утратила ферромагнитные свойства.	Используйте другую посуду.
Код неисправности Eг или E и цифра.	Неисправность электронного модуля.	Отключите прибор от электросети, подождите 5 минут и подключите снова. Если снова выводится сообщение о неисправности, 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. Расходы по устранению таких неисправностей несет потребитель.

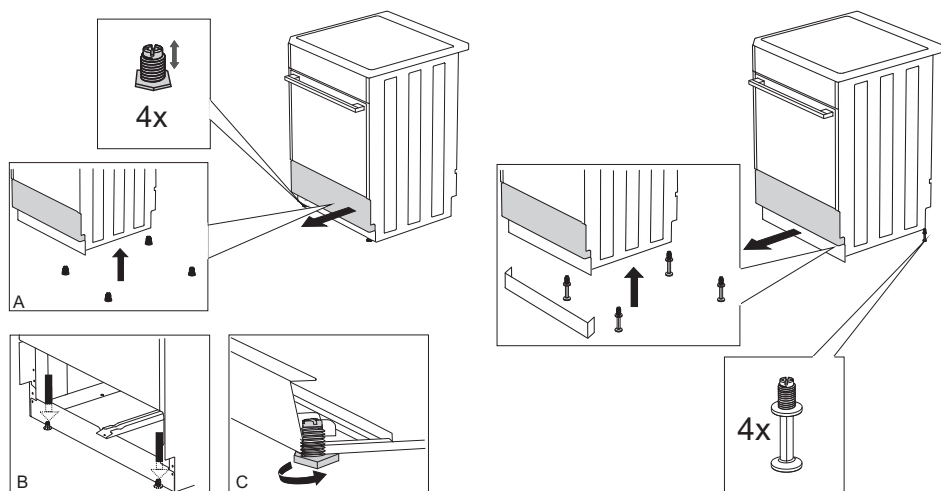
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

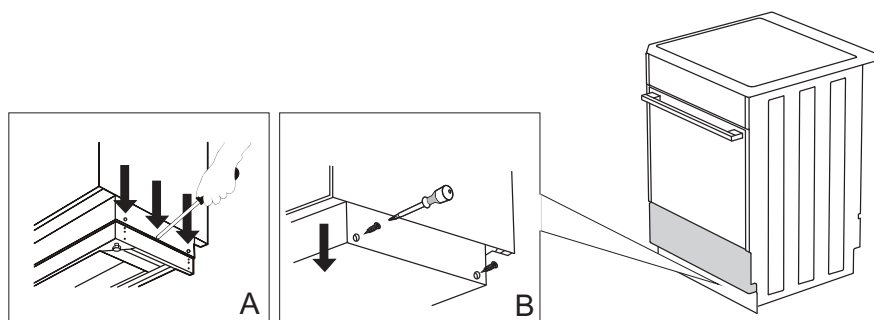
УСТАНОВКА (в некоторых моделях)



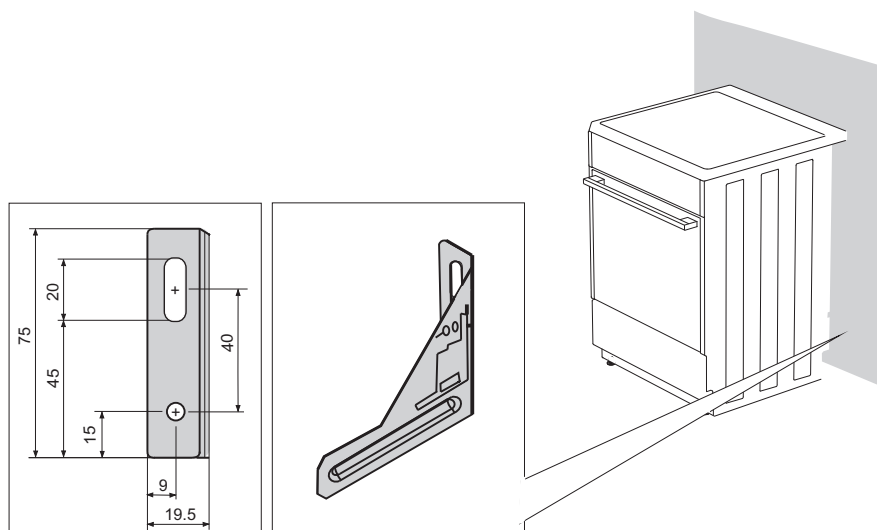
Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны выдерживать температуру не ниже 90 °С.

ВЫРАВНИВАНИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДСТАВКА



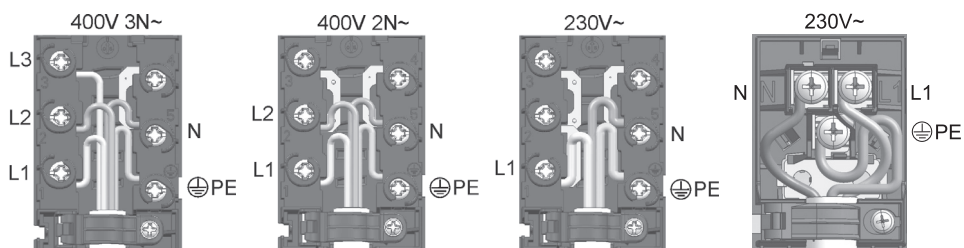
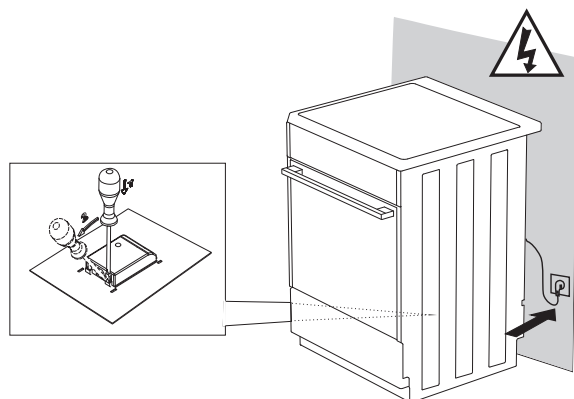


ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ ПРИБОРА



Размеры, приведенные в скобках, относятся к установке с кронштейном без дополнительной подставки. Если прилагаемые в комплекте винты и дюбели не обеспечивают надежный монтаж кронштейна, используйте другой крепежный материал, который обеспечит основное предназначение кронштейна — защиту от опрокидывания.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Закройте клеммную колодку прилагаемой крышкой.

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

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.	РЕЖИМ НАГРЕВА
Печенье — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3	140-150 *	15-25	
Печенье — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3	140-150 *	15-25	
Печенье — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	25-40	
Печенье — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4	130-140 *	30-45	
Кексы, капкейки — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3	140-150 *	20-35	
Кексы, капкейки — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3	140-150 *	20-35	
Кексы, капкейки — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	30-45	
Кексы, капкейки — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма диаметром 26 см/решетка	2	160-170	20-30	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма диаметром 26 см/решетка	2	160-170	20-30	
Яблочный пирог	2x круглая металлическая форма диаметром 20 см/решетка	3	170-180	50-70	
Яблочный пирог	2x круглая металлическая форма диаметром 20 см/решетка	3	160-170	50-70	

* Предварительный нагрев 10 минут.

Приготовление на гриле

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.	РЕЖИМ НАГРЕВА
Тосты*	Решетка	4	230 *	1:00-3:00	▼▼▼▼
Бифбургер*	Решетка + противень для сбора жира	4	230 *	20-30 **	▼▼▼▼

* Предварительный нагрев 10 минут.

** Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.



Официальный импортер в РФ: ООО «Горенье
БТ», 119180, Москва, Якиманская наб., 4,
стр. 1.Тел. 8-800-700-05-15

Изготовлено в Словении

EI_BRIDGE_IL



589316

ru (04-17)