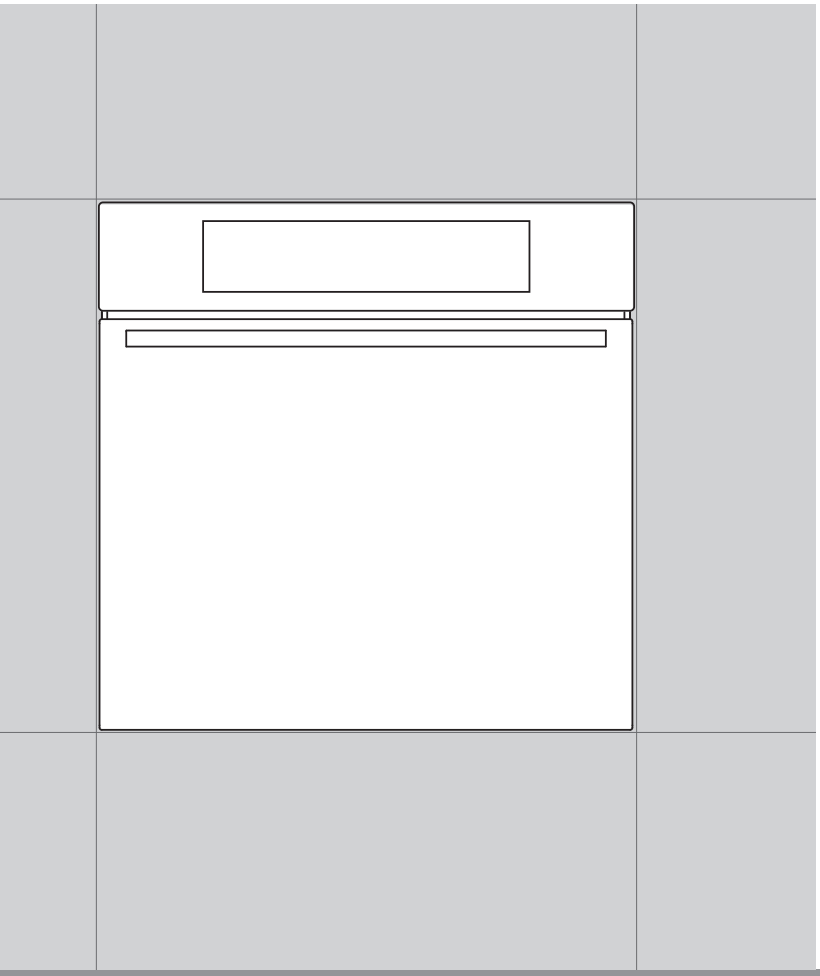
RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ

gorenje



EVP35

www.gorenje.com

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.

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

важная информация

совет, примечание

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

5 Перед подключением прибора

6 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

7 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА

11 Технические данные
12 Панель управления

14 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

14 Установка времени

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ

15 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-7)

15 Шаг 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА
19 ШАГ 2: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ — ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
20 ШАГ 3: СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ
21 Шаг 4: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ
21 Шаг 5: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА
22 Шаг 6: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ
23 Шаг 7: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ

25 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

42 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

43 Стандартная очистка рабочей камеры
44 Очистка духовки с помощью функции aquaclean
45 Снятие и очистка съемных и телескопических направляющих
46 Установка вкладышей easyclean
47 Очистка потолка духовки
48 Снятие и установка дверцы духовки
51 Снятие и установка стекла дверцы
52 Замена лампочки освещения

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

53 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

54 УТИЛИЗАЦИЯ

55 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

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 достаточно 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 быть постоянно под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Доступные части во время работы прибора сильно нагреваются. Следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора!

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

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

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

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые

металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

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

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист авторизованного сервисного центра (только для приборов с соединительным шнуром в комплекте).

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

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 прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

Следите, чтобы **кабели** соседних электроприборов не были зажаты и повреждены дверцей духовки, так как это может привести к короткому замыканию. Следите, чтобы кабели находились на безопасном расстоянии.

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

Во время работы прибора дверца 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.

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

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

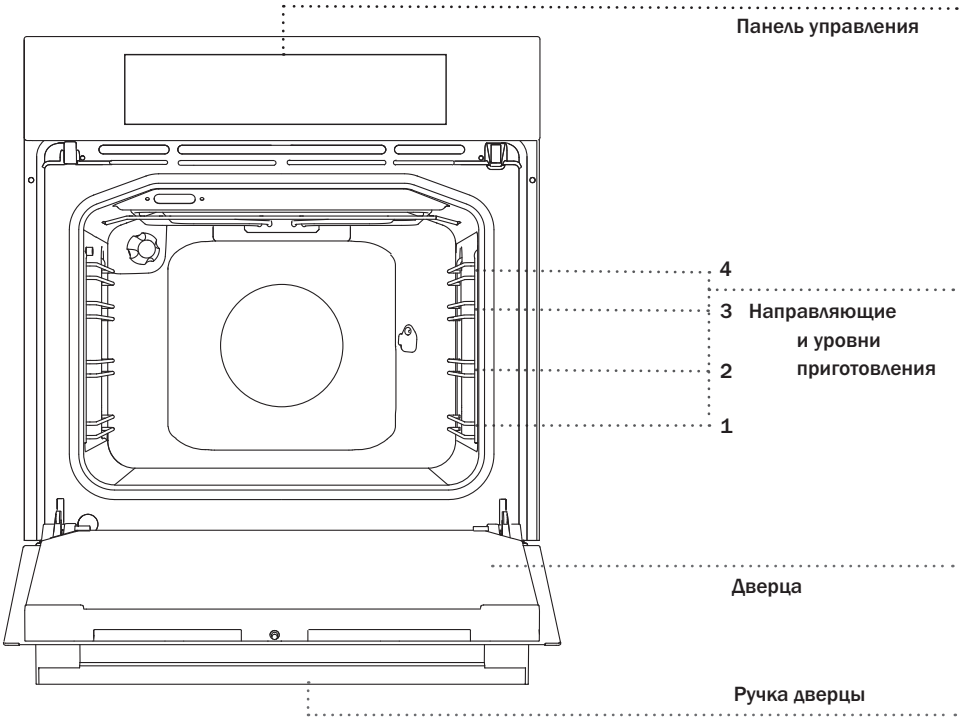
Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при классическом нагреве при температуре прибл. 200 °C в течение 1 часа. При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

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 3 и 4 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.
Телескопические направляющие могут быть частично выдвигающиеся или полностью выдвигающиеся.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

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

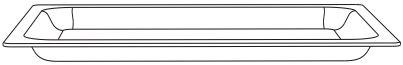
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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.

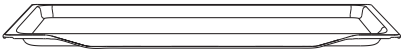
ОБОРУДОВАНИЕ (В зависимости от модели)



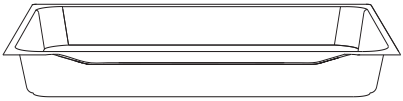
СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

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

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



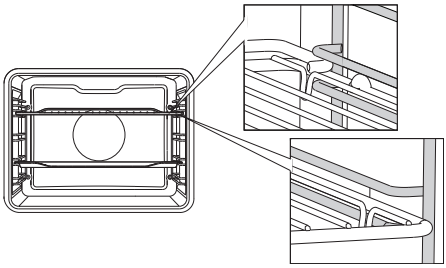
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



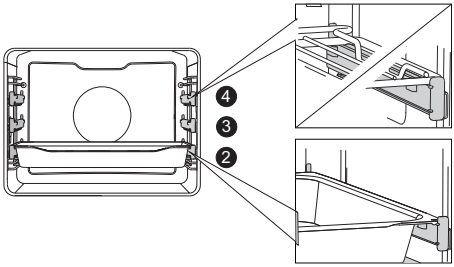
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

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 нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.

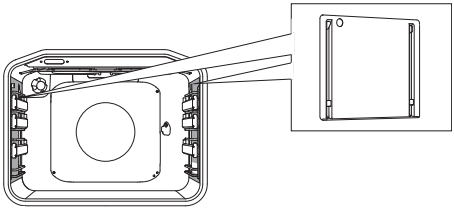


При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.



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.

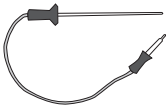


КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ВКЛАДЫШИ ппредотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.

1 ЧТО ТАКОЕ КАТАЛИЗ?
Каталитическая очистка — химический процесс, при котором катализаторы разлагают частички жира, содержащиеся в паре. Срок службы каталитических вкладышей при обычных условиях эксплуатации равен сроку службы духовки. Если вкладыши израсходуются раньше, их можно приобрести в сервисных центрах Gorenje.

2 КАК ОЧИЩАТЬ КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ВКЛАДЫШИ?
Каталитические вкладыши при температуре выше 85 °C очищаются самостоятельно. При небольшом загрязнении вкладыши можно снять и очистить водой и мягкой тряпкой. Запрещается очищать вкладыши агрессивными чистящими средствами и в посудомоечной машине. Пятна на вкладышах не влияют на эффективность их работы.

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

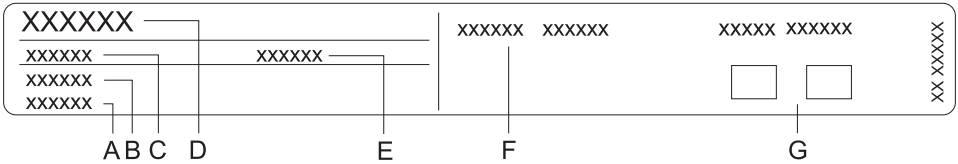


ЗОНД предназначен для запекания крупных кусков мяса.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

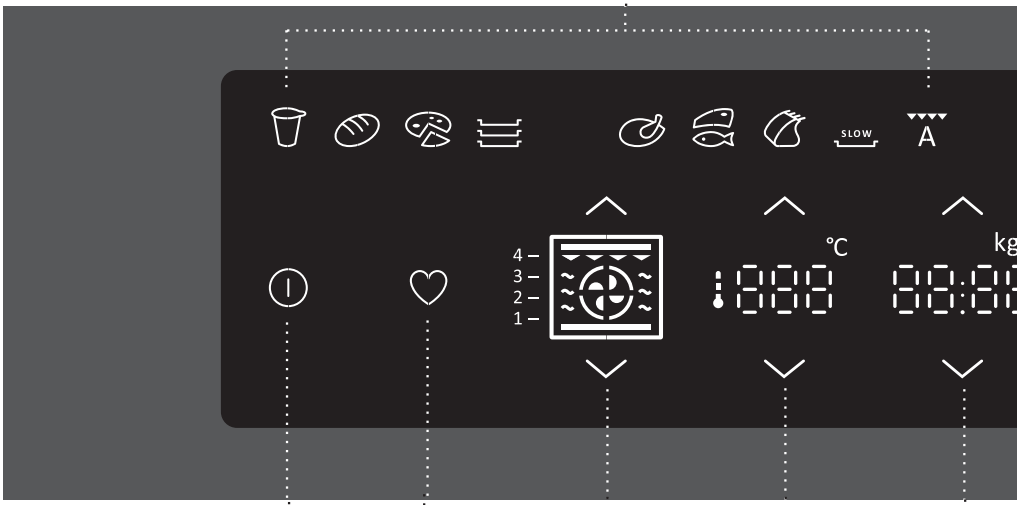


A Серийный номер
B Артикул
C Тип
D Торговая марка
E Модель
F Технические данные
G Знаки соответствия

Класс энергоэффективности: A

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



ВЫБОР ПРОДУКТА

ВКЛ./ВЫКЛ.

МОИ ПРОГРАММЫ

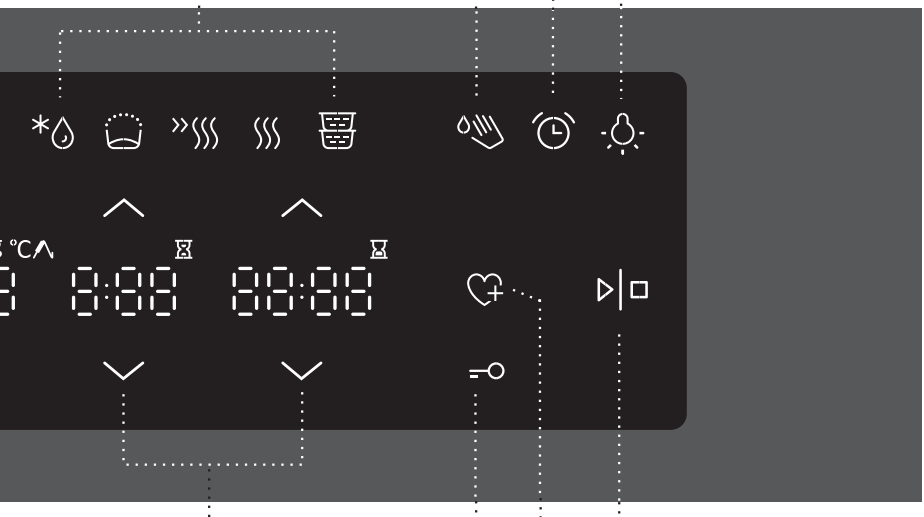
РЕЖИМЫ НАГРЕВА

ТЕМПЕРАТУРА

ВРЕМЯ, ВЕС,
ЗОНД ДЛЯ МЯСА

∧ увеличение значения
∨ уменьшение значения

709429



ПРИМЕЧАНИЕ

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

709429

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

Сенсорами (∧) и (∨) установите текущее время.
Подтвердите выбор нажатием на сенсор СТАРТ/СТОП.

Если на сенсоре удерживать палец, значение будет меняться быстрее.

Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «Шаг 3: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА / 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 «Шаг 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ»).

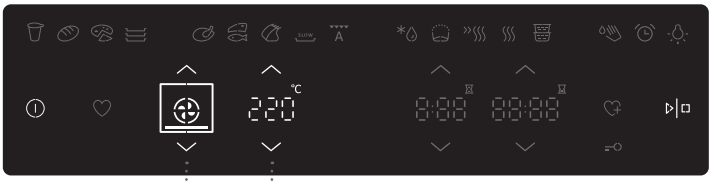
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-7)

ШАГ 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА

Управлять приготовлением можно несколькими способами.

A) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА (Профессиональный режим)

Этот способ подходит для приготовления любых видов продуктов в любом количестве. При этом вы сами задаете все параметры приготовления.



РЕЖИМЫ НАГРЕВА

ТЕМПЕРАТУРА В ДУХОВКЕ

Сенсорами (∧) и (∨) установите режим нагрева и температуру в духовке.

Также можно задать следующие параметры:

- быстрый нагрев духовки,
- продолжительность приготовления,
- отсрочка старта.

Нажмите на сенсор СТАРТ.

На температурном дисплее отображается повышение температуры, пока не будет достигнуто заданное значение. Во время работы невозможно поменять режим нагрева, но можно поменять температуру.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Используйте «Быстрый нагрев», чтобы быстро нагреть духовку до необходимой температуры.
При выборе символа включается функция «Быстрый нагрев». На дисплее мигает символ. Не ставьте блюдо в духовку.

Откройте дверцу или подтвердите выбор, нажав на сенсор СТАРТ/СТОП. Символ погаснет.
Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

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

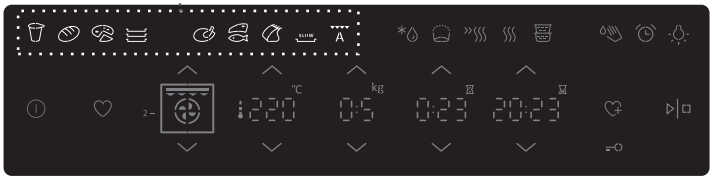
РЕЖИМЫ НАГРЕВА (в зависимости от модели)

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ	
	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.	150
	НАГРЕВ СНИЗУ В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	160
	ГРИЛЬ Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	240
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ 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
	ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА 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
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ 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
	360° 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 на нескольких уровнях.	160
Eco	**ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1] Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	160
	НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180

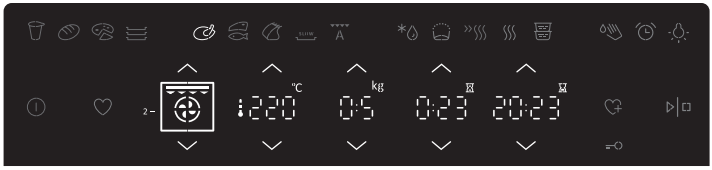
[1] Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

При выборе режима нагрева одновременно загорается индикация рекомендуемого уровня приготовления.

B) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА (Автоматический режим)



Выберите необходимый продукт. Выбранный сенсор подсветится.



На дисплее высветятся предустановленные параметры, которые можно поменять:
- количество,
– температура приготовления,
– отсрочка старта,
– продолжительность приготовления.

Нажмите на сенсор СТАРТ. На дисплее горят заданные параметры приготовления.

СИМВОЛ	БЛЮДО/ФУНКЦИЯ	ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА, °C	МАКС. ВОЗМОЖНАЯ ТЕМПЕРАТУРА, °C	ПРЕДУСТАНОВЛЕННОЕ ВРЕМЯ, Ч:МИН.	КОЛИЧЕСТВО, КГ	УРОВЕНЬ (СНИЗУ)	ПРИМЕЧАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫЙ РЕЖИМ РАБОТЫ
	Йогурт	40	40	3:00	-	2,3	Поставьте стаканчики с йогуртом на решетку. Функция используется только со специальным оборудованием.	
	Хлеб	190	275	0:50	1	2	Приготовление в мелком противне.	
	Пицца*	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Приготовление в мелком противне.	
	Мелкая выпечка, кексы*	160	275	0:20	2×0.2	2,3	Приготовление в мелких противнях на двух уровнях одновременно.	
	Цыпленок	200	275	0:50	0.5	2	Положите на решетку, решетку установите на 2-й уровень. На нижний уровень установите противень для сбора жира.	
	Шницели, рыба*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Положите продукты на решетку. На 2-й уровень установите противень для сбора жира. Готовьте при закрытой дверце. По истечении половины времени переверните продукты.	
	Филе на косточках	180	275	1:25	0,50	2	Положите продукты в небольшой противень. Противень поставьте на решетку.	
SLOW	Медленное приготовление	100	130	4:00	-	2	Приготовление мяса (свинины, говядины, телятины). Положите мясо в противень, добавьте приправы, зелень, овощи и накройте крышкой.	
A	Автоматическое запекание мяса	180	275	1:00	-	2	Приготовление различных видов мяса и рыбы (стейки, каре, рыба).	

Если около символа продукта стоит *, перед приготовлением духовку необходимо предварительно нагреть. Время предварительного нагрева духовки не включено в предустановленное время программы.

ШАГ 2: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ — ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Сенсорами (∧) и (∨) установите продолжительность работы.

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

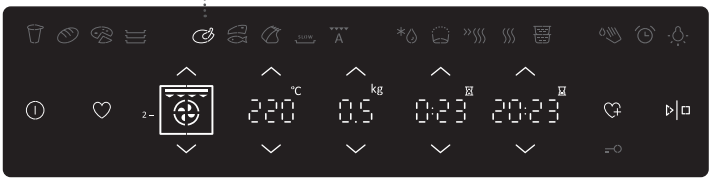
Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа). На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00).
Затем установите время КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (18:00).
Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. Духовка ожидает старта приготовления.

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

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

ШАГ 3: СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ

A) СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

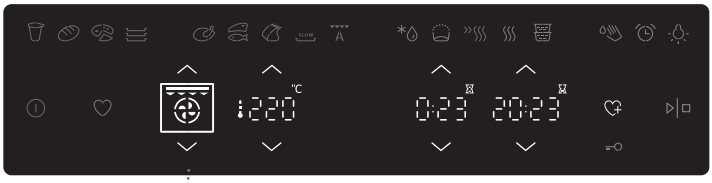


Выберите продукт, затем установите собственные параметры приготовления:
– температура приготовления,
(– количество,)
– продолжительность приготовления,
– отсрочка старта.

Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор ♡+, и параметры сохранятся. Символ выбранного блюда дважды загорится.

Вы можете воспользоваться собственными сохраненными программами в любой момент. Нажмите на сенсор ♡, и выведутся все ваши собственные программы.

B) СОХРАНЕНИЕ ПРЕДУСТАНОВЛЕННЫХ ПАРАМЕТРОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Выберите режим нагрева. Высветятся предустановленные параметры, которые можно поменять:
– температура приготовления,
– продолжительность приготовления,
– отсрочка старта.

Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор ♡+. Параметры сохранятся (дважды загорятся).

709429

ШАГ 4: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

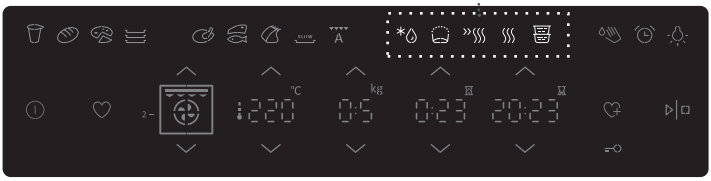
Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, нажмите и некоторое время удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП.
Если не включена ни одна из функций, программирующих время работы духовки, на дисплее будут высвечиваться продолжительность приготовления и индикаторы работы и температуры.

ШАГ 5: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

После завершения приготовления все функции, программирующие время работы духовки, прерываются и обнуляются. На дисплее появляется текущее время. Если не производить настройки, через пять минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

После завершения приготовления прерываются и обнуляются все функции, программирующие время работы духовки, кроме будильника. На дисплее появляется текущее время. После завершения приготовления еще некоторое время работает охлаждающий вентилятор.

ШАГ 6: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



Чтобы выбрать функцию, нажмите на соответствующий сенсор.

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.

Подъем дрожжевого теста

Функция используется для подъема дрожжевого теста. Она поддерживает оптимальную температуру для роста дрожжей и для подъема теста.

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.

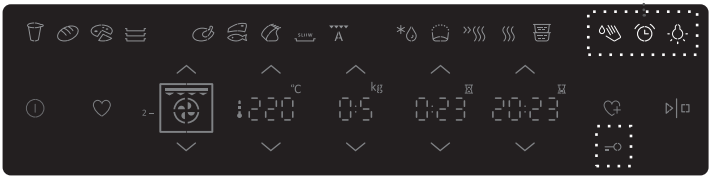
Подогрев

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

Многоуровневое приготовление на пару

Приготовление блюд в емкостях, которые устанавливаются друг на друга в несколько ярусов. Продукты готовятся с помощью пара, который поступает от продуктов в нижней емкости. В нижнюю емкость кладите продукты, содержащие больше влаги (супы, соусы), в среднюю — мясо, овощи, гарниры, в верхнюю — десерты.
Функция используется только со специальным оборудованием.

ШАГ 7: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



Чтобы выбрать настройку, нажмите на соответствующий сенсор.

Очистка AquaClean

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. В глубокий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 4 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тряпкой.

Будильник

Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Будильник включается нажатием на сенсор. Максимальное время функции составляет 10 часов.
При завершении установленного времени будильника, раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на сенсор или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Внутреннее освещение

Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора.
После завершения приготовления или закрывания дверцы освещение горит 1 минуту.
Также освещение можно включить или выключить, нажав на СЕНСОР ВКЛ./ ВЫКЛ. ОСВЕЩЕНИЯ.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. 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.

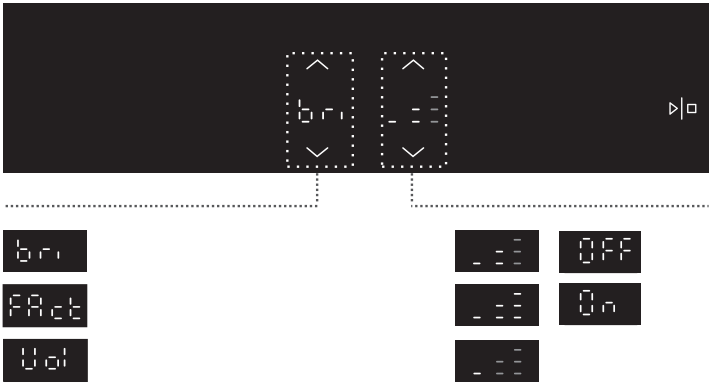
Время

Текущее время необходимо установить при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного отключения (более недели) от электропитания. Установите время.
Часы можно настроить при каждом выключении аппарата, нажатием на кнопку ВКЛ/ВЫКЛ. Настройки выбираются с помощью стрелок (∧) или (∨).

8sek

Яркость дисплея, заводские настройки и звуковой сигнал

Параметр можно настроить, если горит сенсор освещения.
Нажмите и удерживайте 8 секунд сенсор освещения. На дисплее загорятся надпись bri и две полностью подсвеченные черточки.



Сенсорами (∧) и (∨) задайте необходимый параметр.
Для подтверждения настройки нажмите сенсор ▷|□.

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.

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.

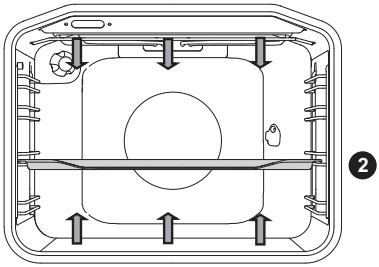
Используйте темные эмалированные или покрытые силиконом противни, так как они хорошо проводят тепло.

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.

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

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

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, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
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
Спинка ягненка	1500	2	190-200	100-120
Спинка зайца	1500	2	190-200	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	100-120
Пицца*	/	2	220	25
Цыпленок	1500	2	200	80
РЫБА				
Тушеная рыба	1000	2	210	50-60

Готовьте цыпленка при этом режиме нагрева, если духовка не имеет режима .
Готовьте пиццу при этом режиме нагрева, если духовка не имеет режима .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Используйте только один уровень направляющих и темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.

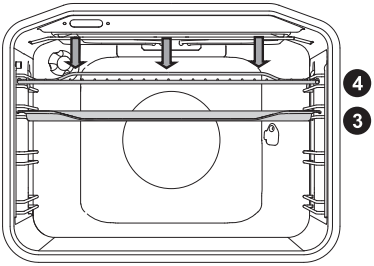
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
ВЫПЕЧКА			
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*	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	180	55-60
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	25-30
Пирожки с капустой	2	185-195	25-40
Фруктовый пирог	2	150-160	40-50
Безе	2	90	120
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	30-35

СОВЕТ	ПРИМЕНЕНИЕ
Как узнать, что выпечка пропеклась?	• Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. • Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.
Выпечка осела?	• Проверьте рецепт. • В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. • Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Выпечка снизу слишком светлая?	• В следующий раз используйте темную форму. • Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать 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.

Максимальная температура приготовления на вертеле 240 °C.

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 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, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	240	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	3	240	18-22
Отбивные на косточке	180 г/шт.	3	240	20-22
Колбаски для гриля	100 г/шт.	3	240	11-14
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	240	3-4
Горячие бутерброды	/	4	240	5-7

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	240	14-16
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180 г/шт.	3	240	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	3	240	19-23
Отбивные на косточке	180 г/шт.	3	240	20-24
Шницели из телятины	180 г/шт.	3	240	19-22
Колбаски для гриля	100 г/шт.	3	240	11-14
Мясной хлеб	200 г/шт.	3	240	9-15
РЫБА				
Стейки из лосося	600	3	240	19-22
Стейки из лосося				
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

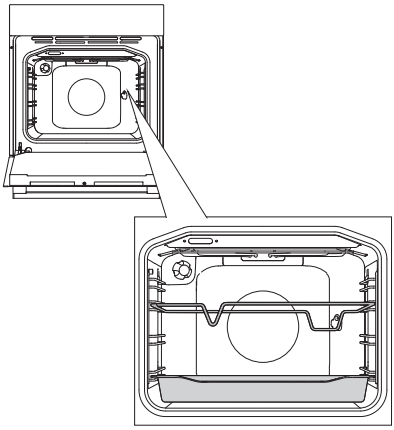
При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.
Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

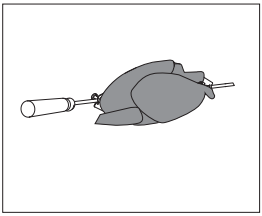
Из-за высокой температуры нагревательные элементы, решетка и другие принадлежности и части духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!

Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

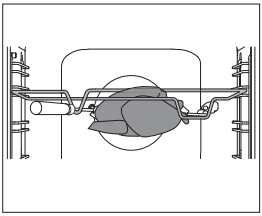
Максимально допустимая температура при приготовлении на вертеле 240°C.



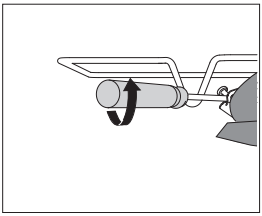
1 Установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень вставьте глубокий противень для сбора жира.



2 Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.



3 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.

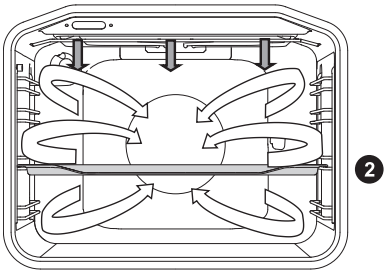


4 Прежде чем закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите режим «Большой гриль».

Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

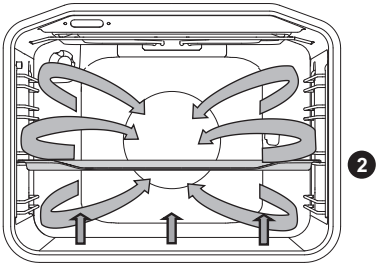


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

(См. описание и советы для ГРИЛЯ.)

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	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	600	2	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Цыпленок	1500	2	190	30 (с одн. стор.), 30 (с др. стор.)
РЫБА				
Форель*	200 g/kom	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.

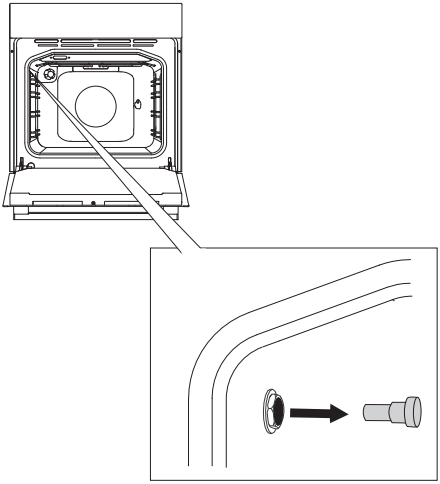
(См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.)

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	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

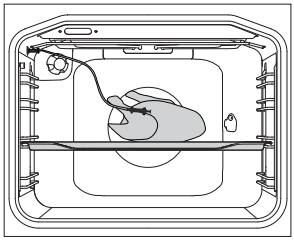
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА

(в некоторых моделях)

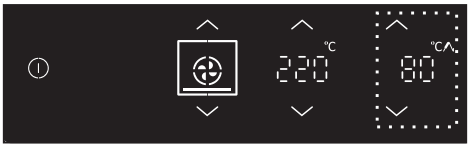
Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.



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.



После подключения зонда на дисплее загорится надпись **Prob**. Установите температуру зонда. Нажмите на сенсор СТАРТ.

На дисплее загорятся предустановленная температура духовки и температура зонда.

Во время приготовления дисплей показывает, как повышается температура в центре куска мяса (температуру можно менять в процессе приготовления, диапазон температуры зонда 30-99°C). 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.

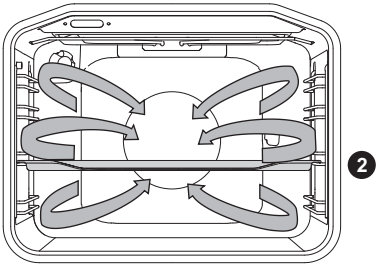
После завершения приготовления закройте гнездо металлической заглушкой.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра в центре продукта
Филе говядины			
Цыпленок целиком	1000	3	55-75*
Цыпленок целиком	1500	3	85-90
Индейка	2000	3	85-90
Жаркое из свинины	4000	3	85-90
Мясной рулет	1700	3	70-85
Телятина	1000	3	75-80
Баранина	1000	3	55-75
Дичь	1000	3	70-80
Рыба	1000	3	70-80
Бедрышки птицы	1000	3	75-85

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

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!

360° 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 приготов., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	170-180	140-160
Свиная грудинка	1500	2	170-180	120-150
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.

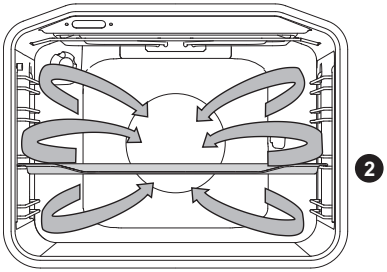
Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2-й и 3-й). Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Возможно, верхний противень придется извлечь из духовки раньше, чем нижний.

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, °C	Время приготов., мин.
ВЫПЕЧКА			
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	30-40
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
Песочное печенье*	2	150-160	15-25
Отсадное печенье*	2	150-160	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
Йогурт	2	40	240
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
Пирожные с кремом	2	180-190	25-45

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

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ

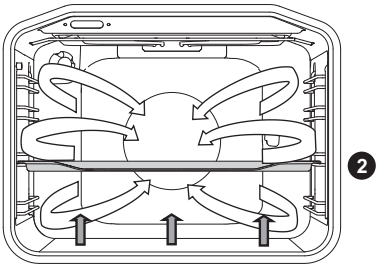


Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО			
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
РЫБА			
Рыба целиком, 200 г/шт.	3	190	40-50
Филе рыбы, 100 г/шт.	3	200	25-35
ВЫПЕЧКА			
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
ОВОЩИ			
Картофель, запеченный под сыром	3	180	40-50
Лазанья	3	190	40-50
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
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



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, (°C)	Время приготов., мин.
ФРУКТЫ			
Клубника	2	180	20-30
Фрукты с косточками	2	180	25-40
Яблочное пюре	2	180	25-40
ОВОЩИ			
Маринованные огурцы	2	180	25-40
Фасоль, морковь	2	180	25-40

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

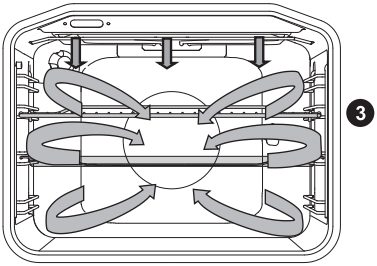
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами.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

В глубокий противень налейте 1 литр подогретой воды (прибл. 70°C) 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.
ФРУКТЫ				
Клубника	6 шт.x1 л	40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.x1 л	40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.x1 л	40-55	выключить	35
ОВОЩИ				
Маринованные огурцы	6 шт.x1 л	40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.x1 л	40-55	переключить на 120 °C, оставить на 60 мин.	30

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА



Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель 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, (°C)	Время приготов., мин.	Тем-ра в центре продукта
Филе говядины					
Цыпленок целиком	1000	3	190-210	45-55	55-75*
Цыпленок целиком	1500	3	170-190	60-70	85-90
Индейка	2000	3	170-190	90-110	85-90
Жаркое из свинины	4000	3	160-180	150-180	85-90
Мясной рулет	1700	3	150-170	100-120	70-85
Телятина	1000	3	160-180	70-80	75-80
Баранина	1000	3	170-190	100-120	55-75
Дичь	1000	3	170-190	50-60	70-80
Рыба	1000	3	170-190	55-65	70-80
Бедрышки птицы	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.

Крашеные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)
Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства. Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность. 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 РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

Вы можете очищать рабочую камеру классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудалимых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

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

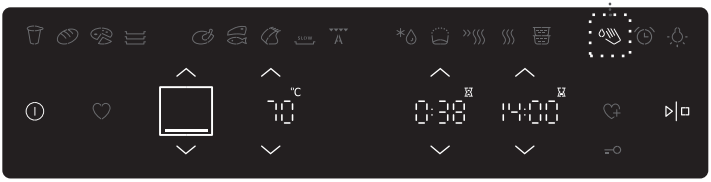
Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства.
Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства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

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

Рабочая камера, внутренняя сторона дверцы 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 или мелкий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.



Нажмите на сенсор AquaClean и установите температуру 70 °C.

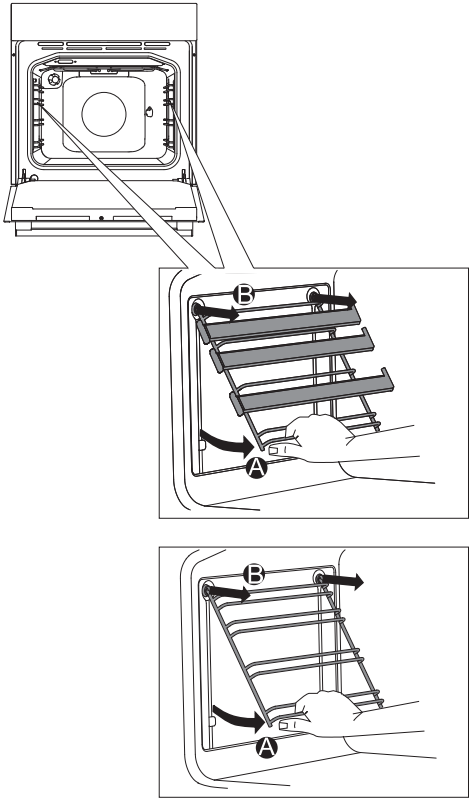
Нажмите на сенсор СТАРТ. После завершения программы раздастся звуковой сигнал.

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

Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



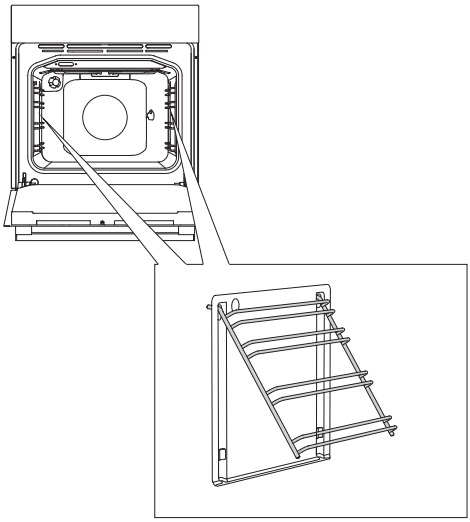
A Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

B Извлеките направляющие из гнезд.

Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

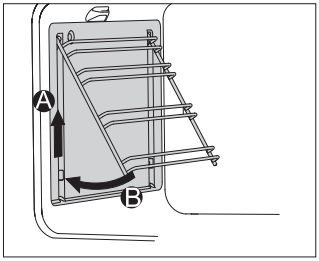
УСТАНОВКА ВКЛАДЫШЕЙ EASYCLEAN

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.

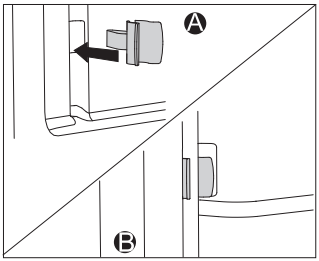


Снимите телескопические или съемные направляющие.

1 Наденьте вкладыш на направляющие.



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



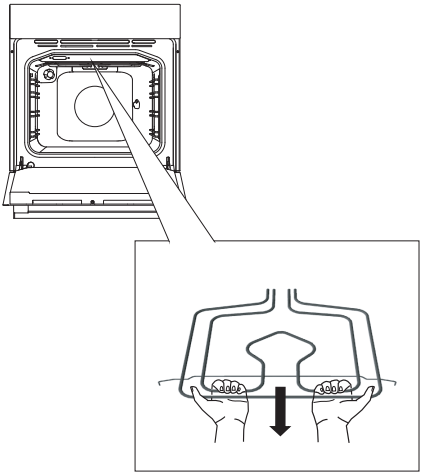
При установке полностью выдвигающихся телескопических направляющих с вкладышами EasyClean установите фиксаторы (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах.
Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.

Вкладыши EasyClean не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

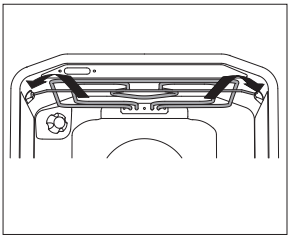
ОЧИСТКА ПОТОЛКА ДУХОВКИ

(В зависимости от модели)

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

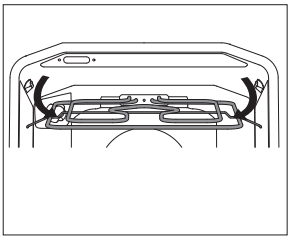


Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки.



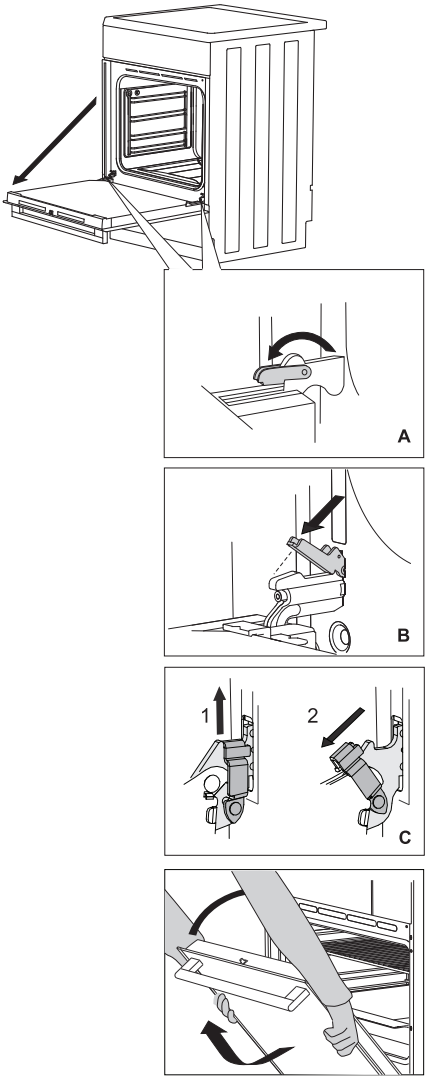
Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

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



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

B Откиньте фиксаторы назад на 90° (при плавном закрывании дверцы, рис. 2).

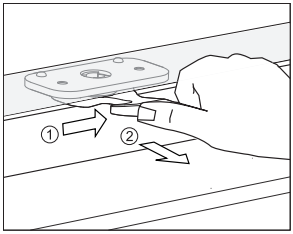
C При плавном закрывании дверцы приподнимите фиксаторы и потяните на себя.

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 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!

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



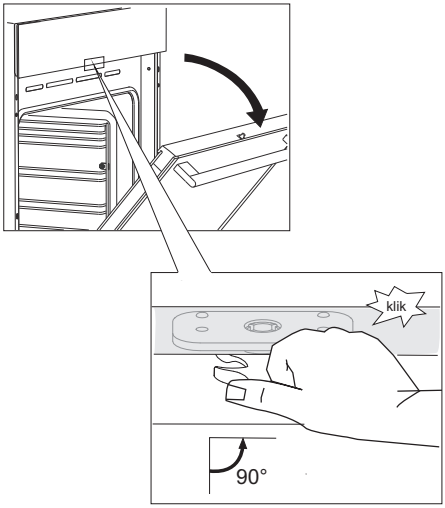
Чтобы открыть замок, отодвиньте его большим пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

При закрывании дверцы замок защелкивается автоматически.

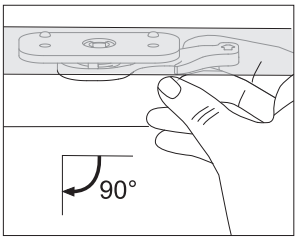
БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ЗАМКА ДВЕРЦЫ

Духовка должна полностью остыть.

Откройте дверцу духовки.



Пальцем отодвиньте замок вправо на 90° до щелчка. Замок дверцы заблокирован (в нерабочем состоянии).



Чтобы разблокировать замок, откройте дверцу духовки и указательным пальцем потяните замок на себя. Замок дверцы разблокирован (в рабочем состоянии).

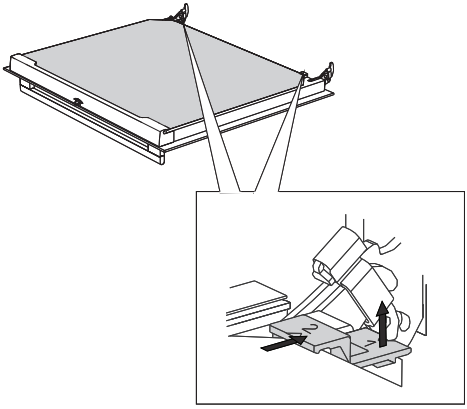
ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

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

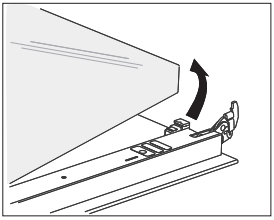
Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

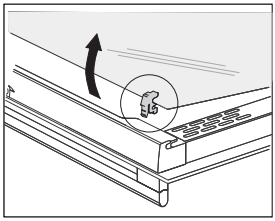
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы духовки»).



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.



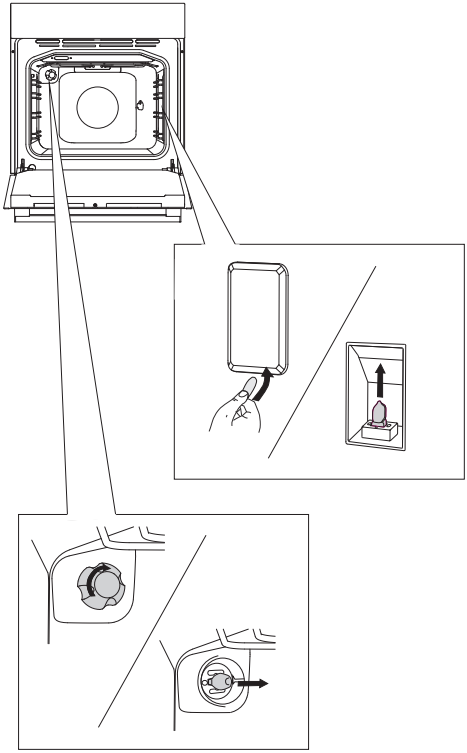
3 Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также прокладки со стекла.

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.

Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, обычная лампочка: E14, 230 В, 25 Вт,



С помощью отвертки подденьте и снимите крышку. Замените лампочку.

При этом следите, чтобы не повредить эмаль.

Открутите крышку и 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 (E1, E2, E3...).	• 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 поможете 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)	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Печенье — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3		140-150 *	25-40
Печенье — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3		140-150 *	30-45
Печенье — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4		130-140 *	35-50
Кексы, капкейки — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3		150-160	25-40
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
Торт	Круглая металлическая форма/решетка	2		160-170	20-35
Яблочный пирог	Круглая металлическая форма/решетка	2		170-180	55-75

* предварительный разогрев 10 мин. Не использовать быстрого разогрева.

Гриль

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Тосты	Решетка	4		240 *	1:00-5:00
Бифбургер	Решетка + противень для сбора жира	4		240	30-40 **

* предварительный разогрев 6 мин. Не использовать быстрого разогрева.

** Перевернуть после 2/3 часа запекания.

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