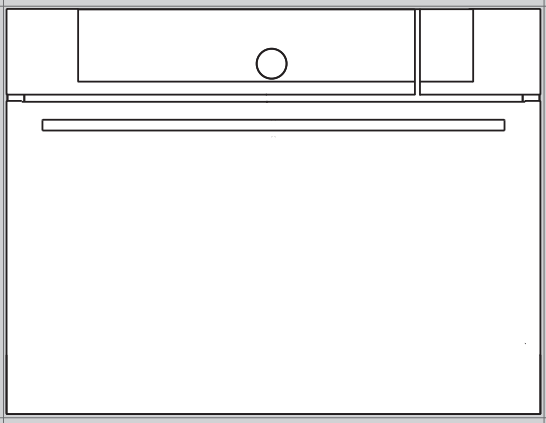
RU

# ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОМПАКТНОЙ ДУХОВКИ С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ И МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

gorenje



BO4TO

www.gorenje.com

Благодарим Вас за покупку и желаем приятного пользования прибором.

Для удобного 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


**МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

**4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ**

9 Перед подключением прибора

**ВВЕДЕНИЕ**

**10 КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ И МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**

13 Технические данные, шильд прибора
14 Панель управления

**ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ**

**16 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ**

16 Приготовление на пару
17 Наполнение резервуара водой
18 Как работают микроволны

**19 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ**

20 Установка жесткости воды

**НАСТРОЙКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

**21 ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ**

22 A) Выбор вида продукта
24 Б) Выбор режима нагрева
33 C) Сохранение собственной программы (мои рецепты)
34 D) Приготовление на пару (быстрый доступ к паровым программам)
37 E) Микроволны

**38 ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**38 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА**

**39 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ**

**41 БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ**

**43 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

**ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

**67 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ**

68 Стандартная очистка духовки
69 Очистка духовки паром с помощью функции steamclean
70 Очистка резервуара для воды
71 Очистка фильтра
72 Снятие и очистка съемных направляющих
73 Замена лампочки освещения

**УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**74 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

**75 УТИЛИЗАЦИЯ**

# МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

## ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ 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 не предназначен для подключения к внешнему таймеру и блоку дистанционного управления.

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.

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

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

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

# Безопасное и правильное использование пароварки

Перед включением оставьте прибор на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры. Некоторые детали (особенно насосы) могут повредиться, если прибор хранился при температуре 0 °C и ниже.

Запрещается пользоваться прибором, если температура в помещении ниже 5 °C, так как вода в трубках системы подачи воды прибора может замерзнуть. В этом случае при включении прибора насос может выйти из строя.

Если прибор работает неправильно, отключите его от электропитания.

Не храните в приборе предметы и вещества, которые могут представлять опасность при включении прибора.

Не используйте дистиллированную воду, которая не пригодна для питания, например, для аккумуляторов, так как она содержит кислоту.

После окончания или во время парового приготовления открывайте дверцу духовки (с функцией пароварки) полностью, так как выходящий из духовки пар может отрицательно влиять на работу панели управления.

После завершения парового приготовления в духовке остается пар. Осторожно открывайте дверцу духовки, чтобы не ошпариться. Перед очисткой дайте духовке остыть до комнатной температуры.

После завершения приготовления вода, оставшаяся в трубках системы подачи воды, перекачивается в резервуар, поэтому будьте осторожны, извлекая резервуар из прибора.

Для предупреждения образования известкового налета на внутренних стенках оставляйте дверцу открытой после приготовления, чтобы духовка остыла до комнатной температуры.

Не рекомендуется открывать дверцу во время парового приготовления, так как это увеличивает расход электроэнергии и усиливается образование конденсата.

## Безопасное использование микроволновой печи

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Через температури, що досягаються під час роботи приладу в комбінованому режимі, діти можуть використовувати його в цьому режимі виключно під наглядом дорослих.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Запрещается пользоваться прибором, если повреждена дверца или уплотнитель дверцы. Прибором снова можно пользоваться только после ремонта, произведенного специалистом сервисного центра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для предотвращения опасных ситуаций ремонт и обслуживание прибора, которые требуют снятие крышки, защищающей от микроволнового излучения, может производить только специалист сервисного центра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не нагревайте продукты и жидкости в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных объектах, а именно:
- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях,
- частные крестьянские хозяйства,
- комнаты в гостиницах, отелях и других объектах проживания,
- гостиничные объекты, предлагающие проживание типа «номер с завтраком».

**Используйте оборудование,** подходящее для микроволнового приготовления.

При микроволновом приготовлении не используйте металлическую посуду.

Нагревайте продукты в пластиковой и бумажной посуде/упаковке только под присмотром, так как такая посуда/упаковка может воспламениться.

При нагреве напитков с помощью микроволн происходит задержка закипания, и жидкость может закипеть при незначительной вибрации посуды, например, когда вы ее достаете из печи. Во избежание этого перед нагревом положите в посуду неметаллический предмет (деревянную, стеклянную или пластиковую ложку).

При подогреве детского питания в бутылочках и баночках перед кормлением обязательно перемешайте и проверьте температуру продукта, чтобы ребенок не обжегся.

Не готовьте и не подогревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе или сваренные вкрутую, так как они могут взорваться после завершения программы.

Если вы заметили дым, выключите прибор, извлеките вилку кабеля из розетки и не открывайте дверцу, чтобы локализовать пламя.

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов и напитков. Сушка продуктов и одежды, подогрев компрессов, обуви, губок, влажных тряпок и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Регулярно очищайте рабочую камеру и удаляйте остатки пищи.

Если не следить за чистотой рабочей камеры, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

Если прибор установлен с нишу с закрывающейся дверцей, во время работы прибора дверца ниши должна быть открыта.

**Соблюдайте** минимальное расстояние между верхней поверхностью прибора и ближайшим предметом над прибором.

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов и напитков. Сушка продуктов и одежды, подогрев компрессов, обуви, губок, влажных тряпок и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Для извлечения посуды **пользуйтесь кухонными рукавицами**. Некоторые виды посуды могут сильно нагреваться от находящейся в ней горячей пищи.

**Используйте посуду**, пригодную для микроволнового приготовления. Посуда из металла или с золотыми и серебряными декоративными элементами не подходит для использования в микроволновой печи.

**Не оставляйте принадлежности** в выключенной печи. Во избежание повреждений не включайте пустую микроволновую печь.

**Не используйте** фарфоровую, керамическую или глиняную посуду, на стенках которой имеются поры или стенки которой не покрыты глазурью. Во время нагрева в поры может проникнуть влага, и посуда может треснуть. Используйте посуду, которая предназначена для микроволнового приготовления.

**Следуйте указаниям** по подогреву, приведенным на упаковке продукта.

**Будьте осторожны** при нагреве блюд, содержащих алкоголь, так как в печи может образоваться воспламеняющаяся смесь спирта и воздуха. Осторожно открывайте дверцу.

**При приготовлении в режиме микроволн** или комбинированном режиме микроволн и вентиляционного нагрева не рекомендуется использовать металлическую посуду, вилки, ложки, ножи и проволочные скрепки для замороженных продуктов. После нагрева блюдо перемешайте или оставьте на некоторое время, чтобы тепло равномерно распределилось.

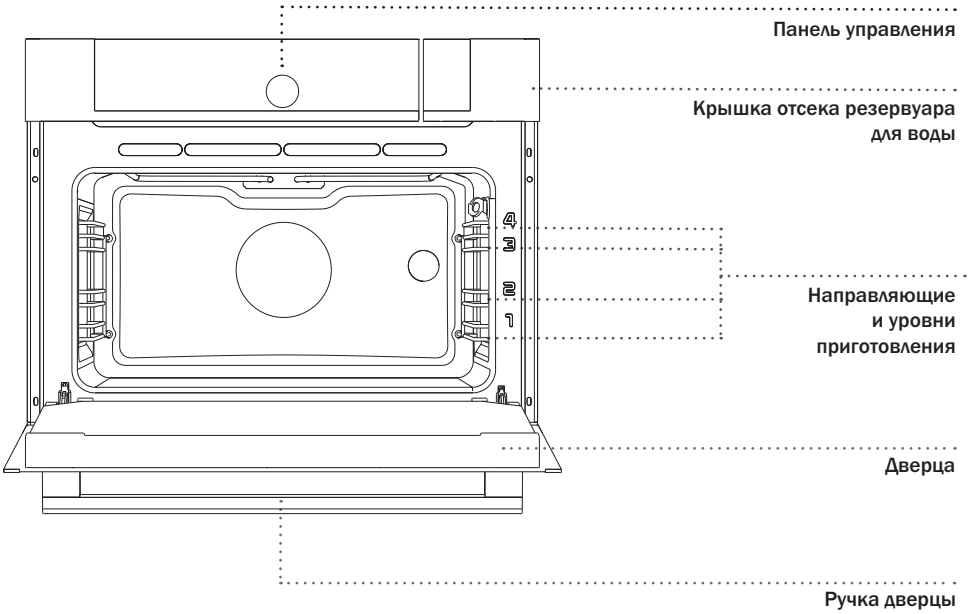
# ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

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

# КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ И МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

## (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 четырех уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

Уровни 3 и 4 используются для приготовления на гриле. Уровень 1 используйте только при микроволновом приготовлении в стеклянном противне.

## ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

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

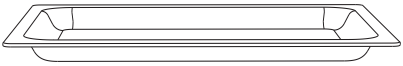
## ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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 (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки).

## ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)

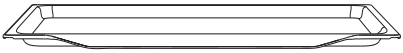


**СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ** используется для приготовления на всех режимах нагрева, в том числе с микроволнами, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

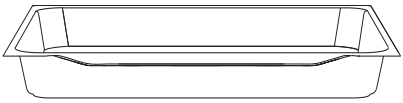
**Запрещается использовать решетку, мелкий и глубокий противни, а также другое металлическое оборудование при приготовлении с помощью микроволн!**

**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.



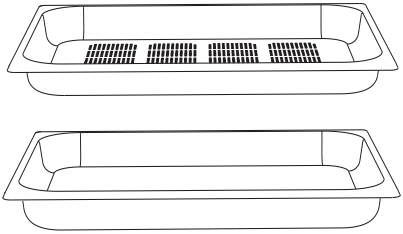
**МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для приготовления выпечки.



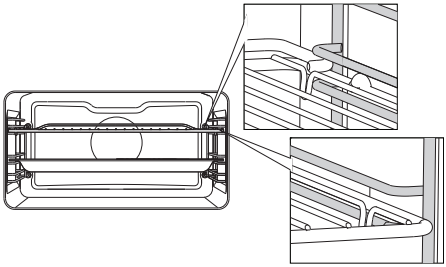
**ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

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

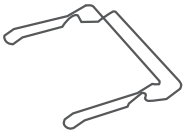
**При нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.**



**КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ (из нержавеющей стали)** предназначен для приготовления на пару. Перфорированный противень устанавливается на средний уровень, под ним на уровень ниже — глубокий противень длянь сбора сока.



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



**РУЧКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ** облегчает извлечение противней из духовки и снижает опасность ожога.

**СРЕДСТВО ОТ НАКИПИ** для очистки системы подачи пара.

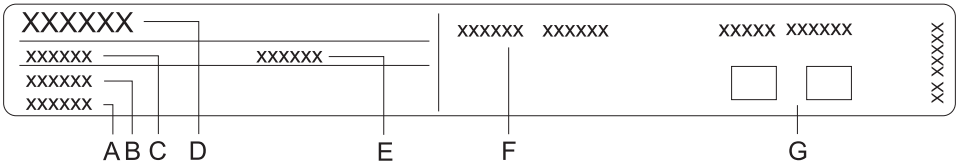
**ТЕСТ-ПОЛОСКА** для определения степени жесткости воды.

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

798082

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ШИЛЬД ПРИБОРА

## (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



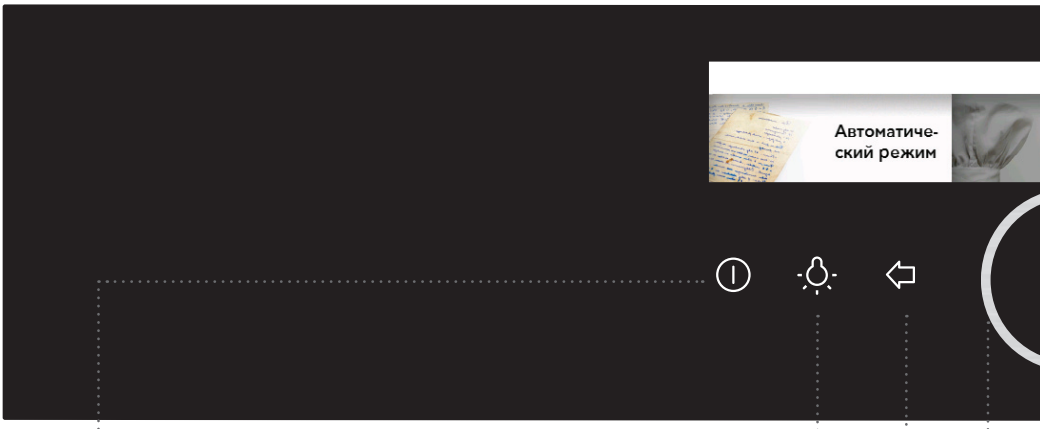

**A** Серийный номер
**B** Артикул
**C** Тип
**D** Торговая марка
**E** Модель
**F** Технические данные
**G** Знаки соответствия

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

798082

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(в зависимости от модели)




**1** **СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ.**

**2** **СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ**

**3** **СЕНСОР НАЗАД**

**Короткое нажатие:** возврат в предыдущее меню

**Долгое нажатие:** возврат в основное меню

**4** **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОРА/ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ НАСТРОЕК**

**Вращение переключателя:** выбор настроек

**Нажатие на переключатель:** подтверждение настроек

798082

**5** **БУДИЛЬНИК/ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ**

**6** **СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ**

**7** **СЕНСОР СТАРТ/ СТОП**

**Короткое нажатие:**
СТАРТ

**Долгое нажатие во время работы:**
СТОП

**8** **ДИСПЛЕЙ С ИНФОРМАЦИЕЙ О ВСЕХ ПАРАМЕТРАХ РАБОТЫ**

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

798082

# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**Перед первым использованием** извлеките из духовки все принадлежности и транспортную упаковку. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

**Перед первым использованием прогрейте духовку** без пищи при режиме «Классический нагрев» и температуре 200 °C в течение одного часа. При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Приготовление на пару — это здоровый и натуральный способ приготовления, который полностью сохраняет вкус продуктов. При таком способе не появляются неприятные запахи.

**Преимущества приготовления на пару**

Продукты начинают готовиться до того, как температура в духовке достигнет 100 °C. Также существует возможность медленного приготовления при более низкой температуре.

Паровое приготовление обеспечивает здоровое питание. В продуктах сохраняются витамины и микроэлементы, так как только небольшая их доля растворяется в конденсирующейся воде, с которой соприкасаются продукты.

Такое приготовление не требует добавления жиров, сохраняет натуральный вкус продуктов, не придает постороннего вкуса еде, например, вкуса гриля или посуды, и не забирает вкуса продуктов, так как они практически не соприкасаются с водой.

При паровом приготовлении вкус и запах продуктов не распространяется, поэтому в духовке можно одновременно готовить мясо, рыбу и овощи.

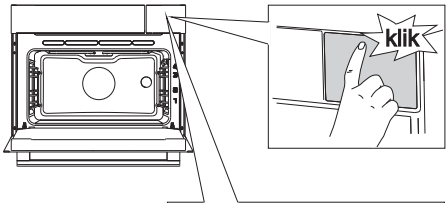
Этот способ также подходит для бланширования, размораживания и подогрева блюд.

# НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ВОДОЙ

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ обеспечивает поступление воды в духовую камеру без дополнительных подключений. Емкость резервуара 1,3 литра (см. отметку максимального уровня воды). Этого объема достаточно для приготовления на максимально долгой паровой программе (режим нагрева «Пар + вентиляционный нагрев» с интенсивным паром).

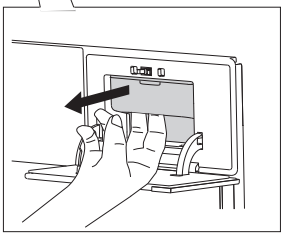
Перед первым использованием вымойте резервуар для воды.

**Наполняйте резервуар чистой холодной водой из водопровода, бутилированной водой без добавок или дистиллированной водой, пригодной для питания. Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20 °C (±10 °C).**

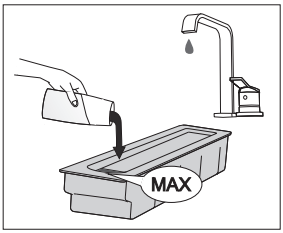



**1** Нажмите на крышку, где показывает наклейка, чтобы открыть крышку. Затем наклейку можно снять.

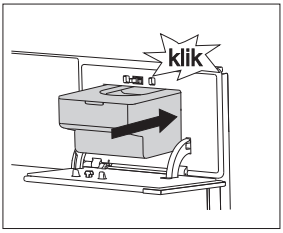
Выньте резервуар, потянув за ручку.



**2** Выньте резервуар, потянув за ручку.




**3** Снимите крышку с резервуара и промойте его под водой. Соберите резервуар. Перед приготовлением налейте свежую воду до отметки MAX на стенке резервуара.

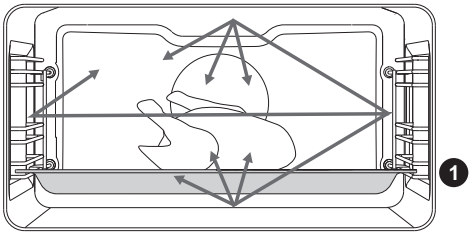



**4** Задвиньте резервуар в отсек до конца (раздастся щелчок). Закройте крышку отсека, нажав на нее.

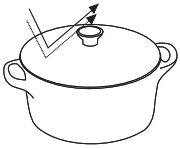
После завершения приготовления вода, оставшаяся в трубках системы подачи воды, перекачивается в резервуар. Вылейте воду из резервуара. Резервуар и крышку можно мыть обычным средством для ручного мытья посуды без абразивных добавок или в посудомоечной машине.

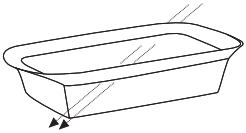
# КАК РАБОТАЮТ МИКРОВОЛНЫ

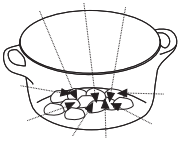
С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты.** Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.
Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного излучения. Частота такого излучения в области 2450 МГц.




Для распространения микроволн характерны следующие особенности:
– они отражаются металлом,
– проникают сквозь другие материалы,
– поглощаются молекулами воды, жира и сахара.







Под воздействием микроволн молекулы начинают двигаться с большой скоростью, создавая молекулярное трение, которое и приводит к нагреванию продукта.

Микроволны проникают внутрь продукта примерно на 2,5 сантиметра. Если кусок продукта толще, то в центре он приготовится (за счет кондукции — распространения тепла) так же, как при обычном приготовлении.

**При микроволновом приготовлении никогда не включайте пустую печь.**

# ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

## ВЫБОР ЯЗЫКА

После первого подключения прибора к электросети или после длительного отсутствия электроснабжения выберите язык. По умолчанию установлен английский язык.

**Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.**

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите из списка подходящий язык. Подтвердите язык.

## УСТАНОВКА ДАТЫ

Нажимая на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, установите ДЕНЬ, МЕСЯЦ и ГОД. Поверните переключатель и подтвердите дату, выбрав галочку.

## УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и установите ВРЕМЯ. Подтвердите время, выбрав галочку.

Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).

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

### ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

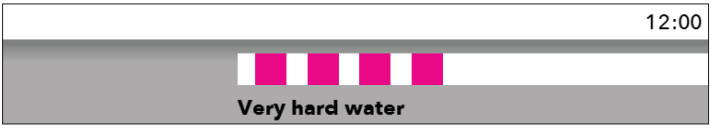
Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки (см. раздел «Базовые настройки»).

# УСТАНОВКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Перед первым использованием необходимо измерить жесткость воды.

На дисплее появится полоса и надпись **Very hard water** (Очень жесткая вода).

На заводе прибор настроен на максимально жесткую воду.




Опустите тест-полоску (прилагается в комплекте) в воду на 1 секунду. Через одну минуту введите результат (количество штрихов на тест-полоске) в прибор. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

| | | |
|---|---|---|
| | 4 зеленых штриха | Очень мягкая вода |
| | 1 красный штрих | Мягкая вода |
| | 2 красных штриха | Вода средний жесткости |
| | 3 красных штриха | Жесткая вода |
| | 4 красных штриха | Очень жесткая вода |

**ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЙКИ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ**

Жесткость воды также можно установить в меню БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ.

**Если не установить жесткость воды, это может повлиять на работу прибора и его срок службы.**

# ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите название меню. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. В верхней строке появится НАЗВАНИЕ выбранного меню.

**Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.**

## A) Автоматический режим

При данном способе сначала необходимо выбрать категорию и далее вид блюда, который выводится с предустановленными параметрами количества, степени запекания и времени окончания приготовления.
Данное меню предлагает большой выбор предустановленных рецептов, проверенных поварами и специалистами по питанию.

## B) Профессиональный режим

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

## C) Мои рецепты

Этот режим позволет готовить блюда по вашему вкусу, каждый раз повторяя шаги и настройки. Вы сохраняете свои настройки в памяти духовки и в следующий раз можете воспользоваться ими.

## D) Пар

Этот натуральный и здоровый способ приготовления, который полностью сохраняет вкус продуктов.

## E) Микроволны

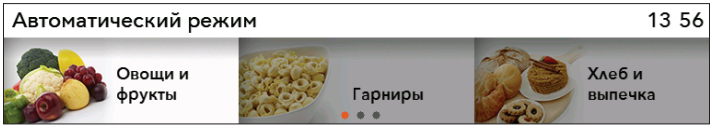
С помощью микроволн можно варить, запекать и размораживать продукты.

# А) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА

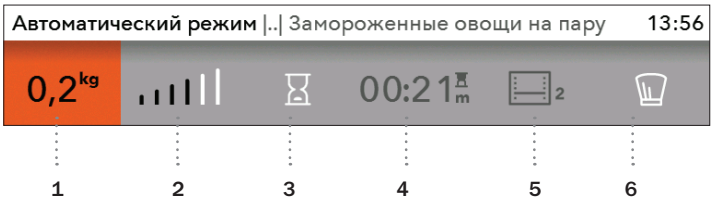
**(Автоматический режим)**

**Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.**

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Автоматический режим.** Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.




Выберите категорию, затем вид блюда. Подтвердите выбор.




На дисплее высветятся предустановленные параметры. Можно поменять количество, степень приготовления и отсрочку старта (окончание приготовления).

1 **количество**
2 **степень приготовления**
3 **отсрочка старта**
4 **продолжительность приготовления**
5 **режим нагрева и рекомендованный уровень приготовления**
6 **профессиональный режим**

Если в Автоматическом режиме выбрать символ , духовка перейдет в Профессиональный режим (см. раздел ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ).

Нажмите сенсор **СТАРТ/СТОП**, чтобы начать приготовление.
На дисплее отображаются все установленные параметры.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Для некоторых блюд в **Автоматическом режиме** предусмотрена функция предварительного нагрева .

После выбора продукта на дисплее появится сообщение «**Данная программа предусматривает предварительный нагрев.** (Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.) **Предварительный нагрев начался**». Не ставьте блюдо в духовку. На дисплее попеременно мигает фактическая и заданная температура.
При достижении заданной температуры нагрев духовки завершится, и раздастся звуковой сигнал.
На дисплее появится сообщение «**Предварительный нагрев завершен**».
Откройте дверцу и установите блюдо в духовку. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

# Б) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА

**(Профессиональный режим и режим парового приготовления)**

**Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.**

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Профессиональный режим.** Подтвердите выбор.

Установите собственные основные параметры.

**ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ**

1 **предварительный нагрев**
2 **режим нагрева (см. таблицу РЕЖИМЫ НАГРЕВА)**
3 **температура в духовке**

**ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ**

4 **продолжительность приготовления (см. таблицу ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ)**
5 **пошаговое приготовление (см. раздел ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)**
6 **(подача пара) (см. раздел ПОДАЧА ПАРА)**

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Используйте «Предварительный нагрев», чтобы быстро нагреть духовку до необходимой температуры. Выберите символ , чтобы включить предварительный нагрев. На дисплее появится сообщение **«Предварительный нагрев начался»**. Не ставьте блюдо в духовку. На дисплее попеременно мигает фактическая и заданная температура.
При достижении заданной температуры нагрев духовки завершится, и раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение **«Предварительный нагрев завершен».**
Откройте дверцу и установите блюдо в духовку. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

## РЕЖИМЫ НАГРЕВА (в зависимости от модели)

| РЕЖИМ | ОПИСАНИЕ | ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ–РА, °C | МИН.–МАКС. ТЕМРА, °C |
|---|---|---|---|
| | **НАГРЕВ СНИЗУ + СВЕРХУ**<br>Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих. | 200 | 30–230 |
| | **НАГРЕВ СВЕРХУ**<br>В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху. | 150 | 30–230 |
| | **НАГРЕВ СНИЗУ**<br>В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу. | 160 | 30–230 |
| | **МАЛЫЙ ГРИЛЬ**<br>Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок. | 230 | 30–230 |
| | **БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ**<br>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.<br>Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов. | 230 | 30–230 |
| | **БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА**<br>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 | 30–230 |
| | **НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ**<br>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 | 30–230 |
| | **ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ**<br>Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях. | 180 | 30–230 |
| eco | **ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1)]<br>Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки. | 180 | 120– 230 |
| | **НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА**<br>Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. | 180 | 30–230 |

798082

| РЕЖИМ | ОПИСАНИЕ | ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ–РА, °C | МИН.–МАКС. ТЕМРА, °C |
|---|---|---|---|
| | **ЗАПЕКАНИЕ**<br>Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса. | 180 | 30–230 |

[1)] Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350–1.
Во время работы данного режима не выводится фактическая температура в духовке в силу особого алгоритма работа прибора и использования остаточного тепла.

| РЕЖИМ | ОПИСАНИЕ<br><br>ПАР | ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ–РА, °C | МИН.–МАКС. ТЕМРА, °C |
|---|---|---|---|
| | **ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ**<br>Подходит для приготовления и размораживания продуктов. Быстрое приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов. Есть при степени интенсивности программы:<br><br>**ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР**<br>Приготовление шницелей и небольших кусков мяса.<br><br>**НОРМАЛЬНЫЙ ПАР**<br>Подогрев холодных и замороженных готовых блюд, приготовление филе рыбы и запекание овощей под сыром.<br><br>**МАЛЫЙ ПАР**<br>Приготовление крупных кусков мяса (жаркое, курица целиком), выпечки из дрожжевого теста (хлеб, булочки), лазаньи и т. п. | 160 | 30–230 |
| | **ПАР**<br>Подходит для приготовления всех видов мяса, густых супов, овощей, пирогов, тортов, хлеба и блюд, запеченных под сыром (блюда, требующие длительного приготовления). | 100 | 30-100 |
| | **SOUS VIDE (СУВИД)**<br>– технология медленного приготовления продуктов в вакуумной упаковке при точно поддерживаемой температуре. Технология сувид подходит для приготовления мяса, рыбы, всех видов фруктов и овощей. Продукты остаются сочными и сохраняют полноту вкуса. | 50 | 30-95 |

| РЕЖИМ | ОПИСАНИЕ<br><br>МИКРОВОЛНЫ | ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C | ПРЕДУСТАНОВ. МОЩНОСТЬ, Вт |
|---|---|---|---|
| | **МИКРОВОЛНЫ**<br>Используется для приготовления и оттаивания продуктов. Быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов. | - | 1000 |
| | **ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ**<br>Используется для приготовления всех видов мяса, густых супов, овощей, пирогов, хлеба и блюд, запеченных под сыром (блюд, требующих длительного приготовления). | 160 | 600 |
| | **ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА + МИКРОВОЛНЫ**<br>Используется для приготовления небольших кусков мяса, рыбы и овощей. Продукты готовятся быстрее, при этом сверху запекаются до румяной корочки. | 200 | 600 |

| МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН | ИСПОЛЬЗОВАНИЕ |
|---|---|
| 1000 W | • Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости.<br>• Приготовление блюд с высоким содержанием жидкости (супы, соусы). |
| 750 W | • Приготовление свежих и замороженных овощей. |
| 600 W | • Растапливание шоколада.<br>• Приготовление рыбы и морепродуктов, подогрев на двух уровнях.<br>• Варка фасоли (в бобах) при низкой температуре.<br>• Подогрев и приготовление деликатных блюд на яичной основе. |
| 360 W | • Приготовление молочных блюд и джема при низкой температуре. |
| 180 W | • Ручное размораживание, размягчение масла, мороженого. |
| 90 W | • Размораживание выпечки с кремом. |

Нажмите сенсор **СТАРТ/СТОП**, чтобы начать приготовление. На дисплее отображаются все установленные параметры.

Пока духовка не нагреется до заданной температуры, на дисплее мигает символ °C. Раздастся звуковой сигнал. Во время работы невозможно поменять режим нагрева.

# ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

В меню Профессиональный режим можно запрограммировать время работы духовки. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Продолжительность приготовления

Отсрочка страта

## Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка. Установите необходимую продолжительность работы и подтвердите ввод (макс. продолжительность приготовления 10 часов).
В соответствии с этим выводится время конца приготовления.
Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы.
На дисплее отображаются все установленные параметры.
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). Отсрочку старта можно установить на 24 часа.
Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

ПРИМЕР
Текущее время: 12:00
Продолжительность приготовления: 2 часа
Конец приготовления: в 18:00

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа).
На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00).
Затем установите время КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (18:00).
Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. Духовка ожидает старта приготовления. На дисплее горит сообщение «**Старт программы отложен. Начало в 16.00.**».

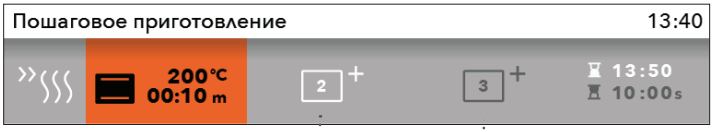
По истечении заданного времени духовка автоматически выключится. Раздастся короткий звуковой сигнал, и на дисплее отобразится меню Конец.

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

# ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот режим позволяет установить до 3 следующих друг за другом комбинаций параметров приготовления.
Задав для каждого шага параметры приготовления, вы получите результат по вашему вкусу.

В меню Профессиональный режим можно выбрать Пошаговое приготовление и Пар. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.




Установите:
шаг 1, шаг 2, шаг 3.
Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Первый шаг создается автоматически при установке любой функции, программирующей время работы духовки.

Установите режим нагрева, температуру и время приготовления. Подтвердите установки нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выбрав ГАЛОЧКУ.

Полное время приготовления — конец

Выполнение текущего шага

Температура и продолжительность выбранного шага

Нажмите на сенсор СТАРТ. Духовка начнет приготовление в соответствии с шагом 1. В нижней части дисплея выводится информация, какой шаг выполняется в настоящий момент. По истечении заданного времени духовка перейдет к шагу 2 и шагу 3, если они запрограммированы.

Если во время работы духовки вы хотите удалить шаг, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите шаг и удалите его, нажав на КРЕСТИК. Вы можете удалять только те шаги, выполнение которых еще не началось.

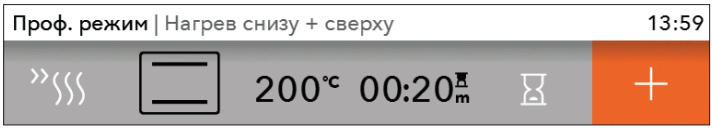
# ПОДАЧА ПАРА

Подача пара рекомендуется при приготовлении:

- **Мяса** (в конце приготовления): мясо становится сочнее и мягче, не требуется доливать воду. Мясо: говядина, телятина, свинина, дичь, птица, баранина, рыба, колбаски;
- **Хлеба, булочек:** подача пара в первые 5–10 минут приготовления. Корочка получается хрустящая и румяная;
- **Овощных и фруктовых запеканок и суфле**, лазаньи, крахмалистых блюд, пудингов;
- **Овощей,** особенно картофеля, цветной капусты, брокколи, моркови, цукини и баклажанов.

Подачу пара можно выбрать в **профессиональном режиме** при установке продолжительности работы. Длительность приготовления должна быть достаточной, чтобы была возможна подача пара.

**Общая продолжительность приготовления должна составлять не меньше 10 минут.**




Для подачи пара выберите **символ +**.
Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите символ.
– Пошаговое приготовление
(см. раздел ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)
– Интенсивность подачи пара (3 степени)

### А) ПОДАЧА ПАРА ПО ШАГАМ

Настройте шаги (см. раздел ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ). Для подачи пара выберите символ +. Духовка сама рассчитает подачу пара в зависимости от общего времени приготовления. Нажмите сенсор СТАРТ/СТОП для запуска работы.

### Б) ПРЯМАЯ ПОДАЧА ПАРА

Ручная подача пара во время приготовления. Выберите **символ** . На дислее появится ссобщение: «**Вы хотите добавить пар?**». Символ мигает, пока действие не завершено. Прямую подачу пара можно выполнить в три шага, затем символ погаснет.

# C) СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

После завершения приготовления на дисплее отобразится меню Конец. Выберите иконку ♡+, чтобы сохранить настройки приготовления в памяти духовки.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Мои рецепты** в основном меню. Подтвердите выбор.

**В памяти духовки можно сохранить 12 рецептов.**

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите и подтвердите буквы для названия программы. Удаляйте знаки с помощью стрелки. Галочкой подтвердите название программы.

Чтобы воспользоваться Избранными рецептами, выберите в основном меню **МОИ РЕЦЕПТЫ** и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Отображаются предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

После завершения приготовления на дисплее отобразится меню Конец. Если вы меняли параметры приготовления, их можно сохранить, нажав на иконку ♡+. Выберите рецепт с таким же названием. На дисплее появится сообщение «**Программа будут перезаписана**».

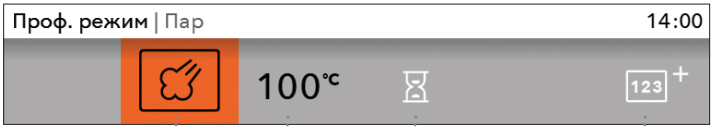
- Подтвердите выбор, если хотите сохранить рецепт с тем же или новым именем.
- Отмените выбор. На дисплее появится опция выбрать новую позицию и сохранить в ней новый рецепт.

# D) ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

**(быстрый доступ к паровым программам)**

**Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.**

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите меню **Пар**. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.




Установите собственные основные параметры.

1 **Режим нагрева**
2 **Температура в духовке**
3 **Продолжительность приготовления**
4 **Пошаговое приготовление (см. раздел ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)**

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

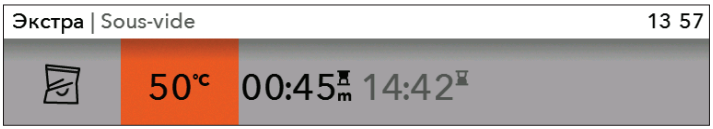
Налейте **в резервуар** свежую воду до отметки MAX. Если вы готовите блюдо без соуса, то для приготовления мяса, рыбы, овощей и картофеля используйте КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ. Установите комплект на 2 уровень.

## SOUS VIDE (СУВИД) (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ)

Приправьте продукты и заварите в вакуумный пакет, пригодный для приготовления методом сувид. Положите пакет в перфорированный противень и установите в духовку на средний уровень.

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, войдите в основном меню в меню **Экстра** и подтвердите выбор. На дисплее отобразится набор дополнительных функций.

Выберите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ **Сувид.**




Установите температуру и продолжительность приготовления. Готовьте продолжительное время при низкой температуре (см. таблицу приготовления).

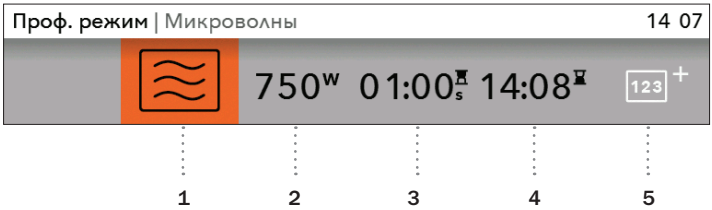
После завершения приготовления выньте продукты из пакета. Чтобы усилить вкус блюда, можно быстро обжарить продукты на горячем растительном масле.

| Продукты | Толщина (см) | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) |
|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | |
| Стейк из говядины, средней прожарки | 3 | 60 | 150–180 |
| Стейк из говядины, прожаренный | 3 | 70 | 140–170 |
| Отбивная из свинины, средней прожарки | 3 | 65 | 70–100 |
| Отбивная из свинины, прожаренная | 3 | 70 | 70–100 |
| Отбивная из баранины, средней прожарки | 2 | 60 | 90–120 |
| Отбивная из баранины, прожаренная | 2 | 70 | 70–100 |
| Шницели из телятины, средней прожарки | 3 | 60 | 90–120 |
| Отбивная из телятины, прожаренная | 3 | 70 | 70–100 |
| Куриная грудка без кости | 3 | 65 | 90–120 |
| Утиная грудка без кости | 3 | 65 | 120–150 |
| Грудка индейки без кости | 5 | 65 | 180–210 |
| Филе рыбы | 1 | 55 | 40–60 |
| Стейк из рыбы | 2 | 55 | 40–60 |
| Креветки | / | 60 | 30–40 |
| Осьминог, щупальца | / | 85 | 180–240 |
| Гребешки | / | 60 | 40–60 |
| Морковь, порезанная/ломтики | 1 | 85 | 90–120 |
| Картофель кубиками | 2 | 85 | 100–130 |
| Спаржа | / | 85 | 50–70 |
| Баклажаны | 1 | 85 | 50–70 |
| Фрукты, кусочки | / | 70 | 90–120 |

# E) МИКРОВОЛНЫ

**Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.**

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Микроволны.** Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.




Установите параметры и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

1 **режим нагрева,**
2. **мощность микроволн или температура в духовке (для комбинированных режимов),**
3. **продолжительность приготовления,**
4. **отсрочка старта,**
5. **пошаговое приготовление (см. раздел «ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ»).**

При микроволновом приготовлении невозможно запрограммировать отсрочку старта.

Для начала приготовления нажмите сенсор СТАРТ/СТОП.
На дисплее начнется отсчет времени и отобразятся установленные параметры.

При комбинированных режимах и микроволновом приготовлении на дисплее мигает символ °C, пока не достигнута заданная температура.

# ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.
Нажмите сенсор СТАРТ/СТОП для запуска приготовления.

Чтобы поменять параметры в ходе приготовления, нажмите и поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Если во время приготовления открыть дверцу, приготовление остановится и продолжится после закрывания дверцы. Если дверцу не закрыть в течение 3 минут, приготовление отменится, и на дисплее высветится сообщение «Конец».

# ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Чтобы остановить приготовление, нажмите и удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, и вместе с символами отобразится меню Конец.

## Конец

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

## Увеличить время работы

Чтобы продлить работу программы, выберите иконку и установите новое время конца приготовления (см. раздел ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ).

## Добавить запекание верха

Выберите эту иконку, чтобы после завершения приготовления подрумянить верх блюда.

## Добавить в мои рецепты

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

После использования духовки в канале для конденсата (под дверью) может оставаться немного воды. Протрите канал губкой или тканью.

# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, войдите в основном меню в меню **Экстра** и подтвердите выбор. На дисплее отобразится набор дополнительных функций.

Для некоторых режимов приготовления использование некоторых функций не предусмотрено. При попытке установки раздается предупреждающий звуковой сигнал.

## Очистка паром

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки (см. раздел ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ).

## 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.

## Подогрев блюд

Эту функция используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Выберите символ, чтобы задать температуру и продолжительность/ конец подогрева.

## Подогрев посуды

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

## Регенерация

Данный режим используется для подогрева готовых блюд. Так как подогрев происходит с помощью пара, пища не теряет своих питательных качеств, сохраняет вкус и консистенцию, как будто только что приготовлена.
Одновременно можно подогревать на пару несколько блюд.

- Вы можете установить время начала и завершения регенерации.

## 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.

## Shabbat (Шаббат)

Установите температуру от 85 °до 180 °C и время (до 74 часов) работы программы Шаббат. Нажмите СТАРТ для начала обратного отсчета времени. В духовке загорится освещение. Звуки и управление будут неактивными, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. После завершения программы, настройки можно сохранить.

В случае отключения электроэнергии режим подогрева отключается и печь возвращается в исходное положение.

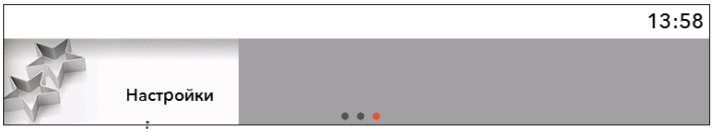
**Предупреждение: производитель не несет ответственности за неправильное использование режима подогрева.**

## Сувид

Медленное приготовление продуктов в вакуумной упаковке на пару при низкой температуре. Продукты сохраняют сочность, полноту вкуса, витамины и минералы.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, и вместе с символами отобразится меню **Конец.**

# БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ




Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, войдите в основном меню в меню **Настройки** и подтвердите выбор.

Перемещайтесь по меню, вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Каждый выбор подтверждайте нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

## Основные

**Язык –** выберите язык, на котором будут появляться сообщения и надписи на дисплее.

**Дата –** установите при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного отключения от электропитания (больше недели). Установите день, месяц и год.

**Время –** текущее время необходимо установить при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного отключения от электропитания (больше недели). Установите ЧАСЫ – время. Затем в поле ЧАСЫ выберите, как будет выводится время на дисплее, в виде электронных или аналоговых часов.

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

Громкость – выберите один из трех уровней громкости.

Звук при нажатии сенсоров – можно включить или выключить.

Звук СТАРТ/СТОП – можно включить или выключить.

## Дисплей

В этом меню можно установить:

**Яркость –** выберите один из трех уровней яркости.

**Ночной режим –** установите период времени, когда подсветка дисплея будет приглушенной.

**Переход электроприбора в режим ожидания –** дисплей автоматически выключится через 1 час.

## Настройки приготовления

**Мои настройки микроволновой печи.**

**Мощность по умолчанию.**

**Пар**

- **Жесткость воды**
- **Очистка от накипи**

## Система

**Информация об электроприборе**

**Заводские настройки**

**Освещение духовки во время работы –** освещение выключено, если дверца открыта во время приготовления.

**Освещение духовки –** Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора. После завершения приготовления освещение горит 1 минуту. Также освещение можно включить или выключить, нажав на сенсор ОСВЕЩЕНИЯ.

## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее появится сообщение «**Защитная блокировка включена**». 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.

## БУДИЛЬНИК

Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Будильник включается нажатием на сенсор. Максимальное время функции составляет 24 часов.

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

**После выключения прибора и в случае отключения электроэнергии все дополнительные 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.

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

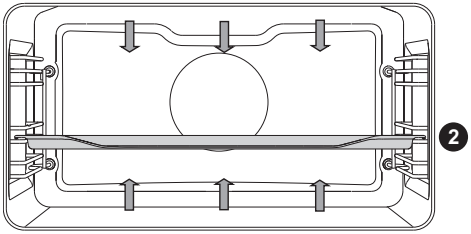
При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

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

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

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

# НАГРЕВ СНИЗУ + СВЕРХУ




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.

| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | | |
| Буженина | 1500 | 1 | 180-200 | 90-120 |
| Свиное плечо | 1500 | 1 | 180-200 | 110-140 |
| Свиной рулет | 1500 | 2 | 180-200 | 90-110 |
| Ростбиф | 1500 | 1 | 170-190 | 120-150 |
| Телячий рулет | 1500 | 2 | 180-200 | 80-100 |
| Филе ягненка | 1500 | 1 | 180-200 | 60-80 |
| Филе кролика | 1000 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Оленья нога | 1500 | 1 | 180-200 | 90-120 |
| Мясной рулет | / | 2 | 180-200 | 15-30 |
| **РЫБА** | | | | |
| Тушеная рыба | 200 г/шт. | 2 | 190-210 | 40-50 |

**Приготовление выпечки**

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

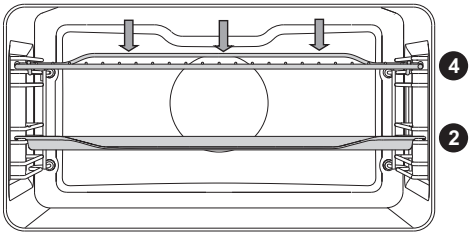
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

| Продукты | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|
| **ВЫПЕЧКА** | | | |
| Белый хлеб, 1 кг * | 2 | 220 | 10-15 |
| | | 180-190 | 30-40 |
| Гречневый хлеб, 1 кг * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Хлеб из цельнозерновой муки, 1 кг * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Ржаной хлеб, 1 кг * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Хлеб из полбы, 1 кг * | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Сладкое суфле | 2 | 170-190 | 40-50 |
| Булочки * | 2 | 190-210 | 20-30 |
| Ореховый кекс | 1 | 170-180 | 50-60 |
| Бисквитный торт * | 1 | 160-170 | 30-40 |
| Макарон | 2 | 130-150 | 15-25 |
| Овощной штрудель | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Фруктовый штрудель | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Мелкое печенье из вытяжного теста | 2 | 200-210 | 20-30 |
| Пирожки с капустой * | 2 | 190-200 | 25-35 |
| Фруктовый пирог | 1 | 130-150 | 80-100 |
| Безе | 2 | 80-90 | 110-130 |
| Булочки Бухтельн | 2 | 170-180 | 30-40 |

| Совет | Применение |
|---|---|
| **Как узнать, что выпечка пропеклась?** | • Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова.<br>• Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло. |
| **Выпечка осела?** | • Проверьте рецепт.<br>• В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости.<br>• Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов. |
| **Выпечка снизу слишком светлая?** | • В следующий раз используйте темную форму.<br>• 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.**

# МАЛЫЙ ГРИЛЬ + БОЛЬШОЙ 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 230 °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 уровень. Под решетку на 1 или 2 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**

| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | | |
| Бифштексы, с кровью | 180 г/шт. | 3 | 230 | 20-25 |
| Отбивные из свиной шейки | 150 г/шт. | 3 | 230 | 25-30 |
| Натуральные отбивные | 280 г/шт. | 3 | 230 | 30-35 |
| Колбаски гриль | 70 г/шт. | 3 | 230 | 20-25 |
| **ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ** | | | | |
| Тост | / | 3 | 230 | 5-10 |
| Бутерброды | / | 3 | 230 | 5-10 |

**Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ**

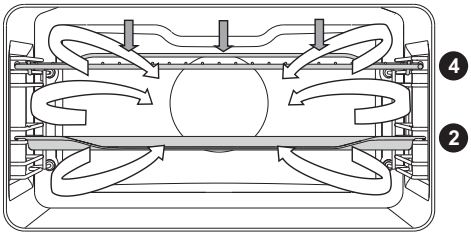
| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | | |
| Бифштексы, с кровью | 180 г/шт. | 3 | 230 | 10-15 |
| Бифштексы, прожаренные | 180 г/шт. | 3 | 230 | 15-20 |
| Отбивные из свиной шейки | 150 г/шт. | 3 | 230 | 15-20 |
| Натуральные отбивные | 280 г/шт. | 3 | 230 | 20-25 |
| Эскалоп из телятины | 140 г/шт. | 3 | 230 | 15-20 |
| Колбаски гриль | 70 г/шт. | 3 | 230 | 10-20 |
| Мясной хлеб (Леберкезе) | 150 г/шт. | 3 | 230 | 15-20 |
| **РЫБА** | | | | |
| Стейки из лосося | 200 г/шт. | 3 | 230 | 15-20 |
| **ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ** | | | | |
| 6 кусков хлеба | / | 3 | 230 | 1-4 |
| Бутерброды | / | 3 | 230 | 2-5 |

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!**

# БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



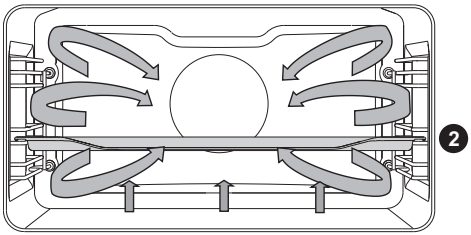

Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | | |
| Утка | 2000 | 1 | 180-200 | 90-110 |
| Буженина | 1500 | 1 | 170-190 | 90-120 |
| Свиное плечо | 1500 | 1 | 160-180 | 100-130 |
| Половина курицы | 700 | 1 | 190-210 | 50-60 |
| Курица, 1,5 кг | 1500 | 1 | 200-220 | 60-80 |
| Мясной рулет | 1500 | 1 | 160-180 | 70-90 |
| **РЫБА** | | | | |
| Форель | 200 г/шт. | 2 | 200-220 | 20-30 |

798082

# НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ

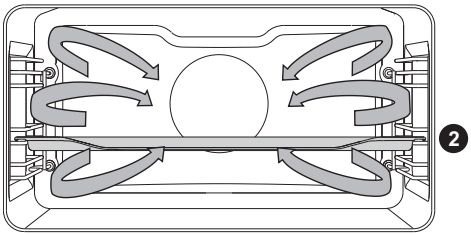



Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА

| Продукты | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|
| Творожная запеканка, слоеное тесто | 2 | 160-170 | 60-70 |
| Пицца * | 2 | 220-230 | 10-15 |
| Лотарингский пирог, слоеное тесто | 1 | 200-210 | 50-60 |
| Яблочный штрудель, вытяжное тесто | 2 | 180-190 | 50-60 |

# 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.

| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | | |
| Буженина на коже | 1500 | 1 | 170-190 | 90-120 |
| Курица, целая | 1500 | 2 | 180-200 | 70-90 |
| Утка | 2000 | 1 | 170-190 | 120-150 |
| Курица, грудки | 1000 | 2 | 190-210 | 50-60 |
| Фаршированная курица | 1500 | 1 | 190-210 | 110-130 |

**Приготовление выпечки**

Рекомендуется предварительно нагреть духовку.

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

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.

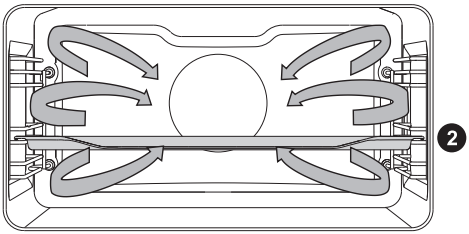
Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины.

| Продукты | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|
| **ВЫПЕЧКА** | | | |
| Бисквит | 1 | 160-170 | 30-40 |
| Пирог с курицей | 2 | 170-180 | 25-35 |
| Сливовый пирог | 1 | 160-170 | 30-40 |
| Бисквитный рулет * | 2 | 170-180 | 15-25 |
| Фруктовый торт, слоеное тесто | 1 | 170-180 | 50-70 |
| Плетенка, дрожжевое тесто | 2 | 170-180 | 35-50 |
| Яблочный штрудель | 2 | 180-190 | 50-60 |
| Пицца * | 2 | 210-220 | 15-20 |
| Печенье, слоеное тесто * | 2 | 160-170 | 15-25 |
| Фигурное печенье * | 2 | 150-160 | 20-30 |
| Пироги * | 2 | 150-160 | 20-30 |
| Мелкое печенье, дрожжевое | 2 | 180-190 | 20-35 |
| Печенье, вытяжное тесто | 2 | 180-190 | 20-30 |
| Пирожные | 2 | 190-200 | 25-45 |
| **ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ** | | | |
| Яблочный, творожный штрудель | 2 | 180-190 | 55-70 |
| Пицца | 2 | 190-200 | 20-35 |
| Жареный картофель для духовки | 2 | 210-220 | 25-40 |
| Крокеты для духовки | 2 | 210-220 | 20-35 |

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

# ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ

eco



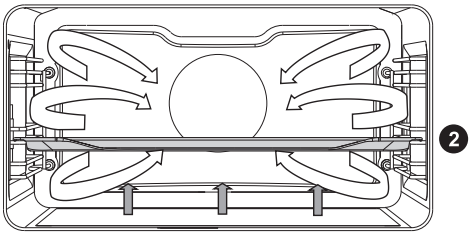

Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса, овощей или выпечки.

| Продукты | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | |
| Буженина, 1 кг | 1 | 200-210 | 110-130 |
| Буженина, 2 кг | 1 | 200-210 | 130-150 |
| Ростбиф, 1 кг | 1 | 210-220 | 100-120 |
| **РЫБА** | | | |
| Рыба целиком 200/г шт. | 2 | 200-210 | 40-50 |
| Рыбное филе 100/г шт | 2 | 210-220 | 25-35 |
| **ВЫПЕЧКА** | | | |
| Фигурное печенье | 2 | 180-190 | 20-30 |
| Кексы | 2 | 190-200 | 30-35 |
| Бисквитный рулет | 2 | 200-210 | 15-25 |
| Фруктовый торт, слоеное тесто | 1 | 190-200 | 55-65 |
| **ОВОЩИ** | | | |
| Гратен из картофеля | 2 | 190-200 | 40-50 |
| Лазанья | 2 | 200-210 | 45-55 |
| **ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ** | | | |
| Картофель фри, 1 кг | 2 | 230-240 | 35-45 |
| Куриные медальоны, 0,7 кг | 2 | 220-230 | 30-40 |
| Рыбные палочки, 0,6 кг | 2 | 220-230 | 30-40 |

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

798082

# 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

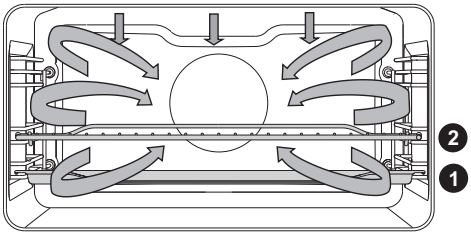
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами.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

В глубокий противень налейте 1 литр подогретой воды (прибл. 70°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.

| Продукты | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовления (мин.) | Температура, после закипания - появления пузырьков | Время выдержки в выключенной духовке (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| **ФРУКТЫ** | | | | | |
| Клубника (6×1 л) | 2 | 180 | 40-60 | выключить | 20-30 |
| Косточковые плоды (6×1 л) | 2 | 180 | 40-60 | выключить | 20-30 |
| Фруктовое пюре (6×1 л) | 2 | 180 | 40-60 | выключить | 20-30 |
| **ОВОЩИ** | | | | | |
| Соленые огурцы (6×1 л) | 2 | 180 | 40-60 | выключить | 20-30 |
| Фасоль/морковь (6×1 л) | 2 | 180 | 40-60 | 120 °C, 60 мин. | 20-30 |

# ЗАПЕКАНИЕ

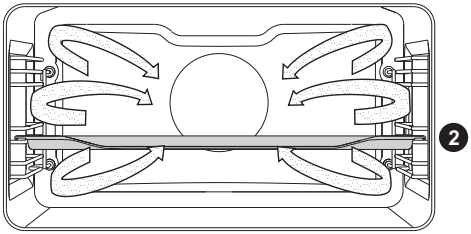



Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 2 уровень. Под решетку на 1 уровень установите противень для сбора жира. При запекании мяса в противне установите противень на 1 уровень.
Установите режим нагрева, температуру духовки и температуру готовности блюда.

| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Филе говядины | 1000 | 2 | 170-190 | 60-80 |
| Курица, целая | 1500 | 2 | 180-200 | 65-85 |
| Индейка | 4000 | 2 | 170-190 | 150-180 |
| Буженина | 1500 | 2 | 170-190 | 100-120 |
| Мясной рулет | 1000 | 2 | 170-190 | 50-65 |
| Телятина | 1000 | 2 | 170-190 | 70-90 |
| Ягнятина | 1000 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Дичь | 1000 | 2 | 180-200 | 60-90 |
| Рыба | 1000 | 2 | 170-190 | 40-50 |
| Куриные бедра | 1000 | 2 | 190-210 | 45-55 |

# ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ

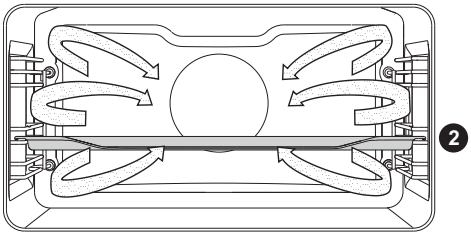



Парогенератор подает в рабочую камеру пар. Одновременно с паром работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха и пара.

Налейте в резервуар свежую воду.

| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Интенсивность пара | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Говядина/бедро | 1000 | 1 | 1 | 170-190 | 80-110 |
| Говядина/вырезка | 1000 | 1 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Телятина/бедро | 1000 | 1 | 1 | 180-200 | 80-110 |
| Ягнятина | 1000 | 1 | 1 | 180-200 | 60-90 |
| Птица целая | 1500 | 1 | 1 | 180-200 | 65-85 |
| Птица/грудки | 1000 | 2 | 3 | 180-200 | 50-60 |
| Свинина/филе | 1000 | 1 | 2 | 180-200 | 50-70 |
| Рыба | 200 г/шт. | 2 | 2 | 190-210 | 25-35 |
| Картофель | 1000 | 2 | 1 | 190-210 | 45-60 |
| Картофель с брокколи | 1000 | 2 | 2 | 180-200 | 35-50 |

# ПАР




Парогенератор подает в рабочую камеру пар.

Налейте в резервуар свежую воду.

## Мясо

| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Квашенная капуста и колбаски | 700 | 2 | 100 | 30-40 |
| Бифштекс | 1000 | 2 | 100 | 40-50 |
| Куриные грудки | 1000 | 2 | 100 | 20-30 |
| Креветки | 1000 | 2 | 100 | 20-30 |
| Рыбное филе | 500 | 2 | 80 | 15-20 |
| Рыбный стейк | 500 | 2 | 80 | 20-25 |
| Рыба целиком | 400 | 2 | 100 | 20-30 |
| Мидии | 1000 | 2 | 100 | 15-20 |
| Франкфуртские сосиски | 1000 | 2 | 85 | 10-15 |

## Овощи

| Продукты | Вес (г) | Соотношение продукты:вода | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Стручковая фасоль | 500 | / | 2 | 100 | 55-65 |
| Фасоль зерновая | 500 | 1:2 | 2 | 100 | 90-100 |
| Горох | 500 | / | 2 | 100 | 20-25 |
| Цветная капуста целиком | 500 | / | 2 | 100 | 25-35 |
| Цветная капуста нарезанная | 500 | / | 2 | 100 | 15-25 |
| Брокколи целиком | 500 | / | 2 | 100 | 20-30 |
| Брокколи нарезанная | 500 | / | 2 | 100 | 15-25 |
| Морковь целиком | 500 | / | 2 | 100 | 25-35 |
| Морковь нарезанная | 500 | / | 2 | 100 | 20-30 |
| Кукуруза | 500 | / | 2 | 100 | 25-35 |
| Нут | 500 | 1:2 | 2 | 100 | 85-95 |
| Фенхель | 500 | / | 2 | 100 | 15-25 |
| Кольраби | 500 | / | 2 | 100 | 25-35 |
| Красная свекла целиком | 500 | / | 2 | 100 | 65-75 |
| Паприка | 500 | / | 2 | 100 | 15-20 |
| Радичио | 500 | / | 2 | 100 | 15-20 |
| Брюссельская капуста | 500 | / | 2 | 100 | 20-30 |
| Спаржа | 500 | / | 2 | 100 | 15-25 |
| Шпинат | 500 | / | 2 | 100 | 10-15 |
| Мангольд | 500 | / | 2 | 100 | 15-20 |
| Овощное ассорти | 1000 | / | 2 | 100 | 25-35 |
| Капуста | 500 | / | 2 | 100 | 35-45 |
| Китайская капуста | 500 | / | 2 | 100 | 30-40 |
| Баклажаны | 500 | / | 2 | 100 | 10-20 |
| Кабачки | 500 | / | 2 | 100 | 10-20 |
| Картофель целиком | 500 | / | 2 | 100 | 30-40 |
| Картофель нарезанный | 500 | / | 2 | 100 | 25-35 |

## Макароны, рис, крупы

| Продукты | Вес (г) | Соотношение продукты:вода | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Белый рис | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 25-35 |
| Коричневый рис | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 55-65 |
| Ризотто | Рецепт | 1:2 | 2 | 100 | 30-40 |
| Макароны | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 15-25 |
| Цельнозерновые макароны | 200 | 1:2 | 2 | 100 | 15-25 |
| Просо | 250 | 1:1 | 2 | 100 | 25-35 |
| Ньокки | 500 | / | 2 | 100 | 15-25 |
| Клецки | 500 | / | 2 | 100 | 15-25 |
| Тортеллини | 500 | / | 2 | 100 | 20-30 |
| Кускус | 500 | 1:1 | 2 | 100 | 15-20 |
| Равиоли | 500 | / | 2 | 100 | 15-20 |

## Десерты

| Продукты | Вес (г) | Соотношение продукты:вода | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|---|
| Плавленый шоколад * | 200 | / | 2 | 50 | 20-30 |
| Разведение желатина * | 1 упаковка | / | 2 | 50 | 15-20 |
| Рис, сваренный на молоке | Рецепт | 1:4 | 2 | 100 | 30-40 |
| Дрожжевое тесто | Рецепт | / | 2 | 40 | 25-35 |
| Крем-карамель | Рецепт | / | 2 | 100 | 40-50 |

* Накройте посуду крышкой или пленкой

## Блюда из яиц

| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Яйца всмятку | 200 | 2 | 100 | 10-15 |
| Яйца вкрутую | 200 | 2 | 100 | 15-20 |
| Яйца-пашот | 200 | 2 | 100 | 13-17 |
| Яичница-болтунья | 200 | 2 | 100 | 10-15 |
| Омлет с беконом | Рецепт | 2 | 100 | 15-20 |

## Фрукты

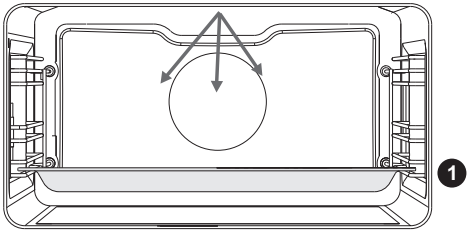
| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Яблочные дольки | 500 | 2 | 100 | 5-15 |
| Абрикосовые дольки | 500 | 2 | 100 | 5-15 |
| Черешня | 500 | 2 | 100 | 10-15 |
| Крыжовник | 500 | 2 | 100 | 5-15 |
| Груша - кусочками | 500 | 2 | 100 | 5-15 |
| Сливы | 500 | 2 | 100 | 5-15 |
| Ревень | 500 | 2 | 100 | 5-15 |
| Нектарин | 500 | 2 | 100 | 5-10 |

## Размораживание

| Продукты | Вес (г) | Руководство (внизу) | Температура (°C) | Время размора-живания (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Мясо замороженное | 500 | 2 | 50 | 40-50 |
| Мясо птицы замороженное | 1500 | 2 | 50 | 50-60 |
| Рыба замороженная, 200 г / шт. | 1000 | 2 | 50 | 35-45 |
| Фрукты замороженные | 500 | 2 | 50 | 10-20 |
| Замороженные готовые блюда | 1000 | 2 | 60 | 45-60 |

Для просушки рабочей камеры включите режим «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев» при температуре 170°C на 15 минут. После этого откройте дверцу на две минуты, чтобы выпустить пар и дать камере просушиться.

# МИКРОВОЛНЫ




Этот режим используется для приготовления и размораживания продуктов.

Уровни мощности: 90, 180, 360, 600, 750 и 1000 Вт.

Стеклянный противень установите на 1-й уровень.

## Размораживание

| Продукты | Вес (г) | Мощность (Вт) | Время размораживания (мин.) |
|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | |
| Фарш ** | 500 | 90 | 35-45 |
| Мясо кусочками ** | 500 | 90 | 20-30 |
| Стейки ** | 500 | 90 | 20-30 |
| Мясо кусковое ** | 1000 | 90 | 70-80 |
| Птица, порционная ** | 500 | 90 | 25-35 |
| Рыба ** | 200 | 90 | 15-20 |
| **ВЫПЕЧКА** | | | |
| Хлеб ** | 1000 | 90 | 20-25 |
| Булочки ** | 500 | 90 | 10-15 |
| Ореховый кекс ** | 500 | 90 | 15-25 |
| Фруктовый кекс ** | 500 | 90 | 15-25 |
| **ФРУКТЫ И ОВОЩИ** | | | |
| Фрукты | 500 | 90 | 15-25 |
| Овощи | 500 | 90 | 20-30 |

** По прошествии половины времени переверните продукты.
Разделите кусочки, примерзшие друг к другу. После завершения размораживания оставьте продукты на 10-20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры.

## Подогрев

| Продукты | Вес (г) | Мощность (Вт) | Время размораживания (мин.) |
|---|---|---|---|
| **ПРОДУКТЫ** | | | |
| Стейки | 300 г | 600 | 3-5 |
| Рыба | 200 г | 600 | 3-5 |
| Овощное ассорти * | 500 г | 600 | 3-5 |
| Гарниры * | 500 г | 600 | 3-5 |
| Соусы * | 500 г | 600 | 2-4 |
| Супы/жаркое * | 500 мл | 750 | 2-4 |
| Пицца | 500 г | 600 | 2-4 |
| Куриные медальоны | 500 г | 600 | 2-4 |
| Бутерброды | / | 600 | 2-4 |
| Попкорн | 90 г | 1000 | 2-4 |
| Топленый шоколад | 100 г | 600 | 2-4 |
| Размягчение масла | 250 г | 180 | 2-4 |
| Детская бутылочка | 200 мл | 360 | 3-4 |
| Детская еда | 400 мл | 180 | 2-3 |
| **НАПИТКИ** | | | |
| Вода | 200 мл | 1000 | 1-2 |
| Кофе | 200 мл | 1000 | 1-2 |
| Глинтвейн | 200 мл | 1000 | 1-2 |
| Молоко | 200 мл | 1000 | 1-2 |

* Во время подогрева несколько раз перемешайте продукт.

## Приготовление

Мясо и овощи рекомендуется готовить в закрытой посуде. Стеклянную посуду установите на стеклянный противень, размещенный на 1-м уровне направляющих.

| Продукты | Вес (г) | Мощность (Вт) | Время приготовления (мин.) |
|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | |
| Куриные бедра ** | 1000 | 600 | 20-30 |
| Куриные крылышки ** | 1000 | 600 | 15-25 |
| Курица в соусе * | 500 | 1000 | 15-25 |
| Курица - целиком ** | 1500 | 600 | 45-60 |
| Буженина ** | 1000 | 600 | 45-60 |
| Свиная отбивная ** | 500 | 750 | 25-35 |
| Стейки ** | 500 | 1000 | 10-20 |
| Мясной рулет | 700 | 600 | 25-35 |
| Фрикадельки * | 1000 | 1000 | 10-20 |
| Рыба ** | 200 | 600 | 15-20 |
| **ДЕСЕТРЫ** | | | |
| Шоколадное суфле | 6 | 360 | 12-17 |
| Творожное суфле | стеклянный противень | 750 | 15-20 |
| Фруктовое пюре | стеклянный противень | 750 | 12-17 |
| Яичный крем | стеклянный противень | 360 | 23-28 |

| Продукты | Вес (г) | Добавление воды | Мощность (Вт) | Время приготовления (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| **ОВОЩИ** | | | | |
| Картофель | 500 | 1 ложка воды/100 г | 1000 | 13-18 |
| Баклажаны | 500 | 1 ложка воды/100 г | 600 | 13-18 |
| Кабачки | 500 | 1 ложка воды/100 г | 360 | 10-15 |
| Морковь | 500 | 1 ложка воды/100 г | 1000 | 10-15 |
| Лук | 200 | 1 ложка воды/100 г | 1000 | 5-10 |
| Стручковая фасоль | 500 | 1 ложка воды/100 г | 750 | 10-15 |
| Брокколи | 1000 | 1 ложка воды/100 г | 750 | 10-15 |
| Паприка | 500 | 1 ложка воды/100 г | 1000 | 8-13 |
| Цветная капуста | 1000 | 1 ложка воды/100 г | 750 | 18-23 |
| Порей | 200 | 1 ложка воды/100 г | 1000 | 10-15 |
| Брюссельская капуста | 500 | 1 ложка воды/100 г | 1000 | 10-15 |

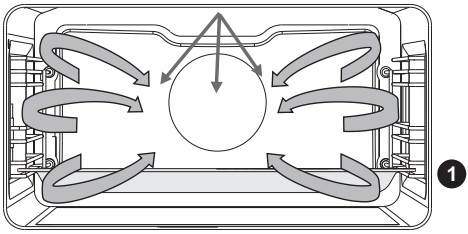
| Продукты | Вес (г) | Добавление воды | Мощность (Вт) | Время приготовления (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Шампиньоны | 500 | 1 ложка воды/100 г | 1000 | 10-15 |
| Спаржа | 500 | 1 ложка воды/100 г | 750 | 5-10 |
| Горох | 500 | 1 ложка воды/100 г | 750 | 25-30 |
| Капуста | 500 | 1 ложка воды/100 г | 750 | 15-20 |
| **ГАРНИРЫ** | | | | |
| Рис | 200 | вода в соотношении 1:2 | 750 | 15-20 |
| Макароны | 200 | вода в соотношении 1:2 | 750 | 10-15 |
| Цельнозерновые макароны | 200 | вода в соотношении 1:2 | 1000 | 10-15 |
| Овсяные хлопья | 500 | вода в соотношении 1:2 | 1000 | 5-10 |
| Коричневый рис | 200 | вода в соотношении 1:2 | 750 | 25-30 |
| Ризотто | 500 | вода в соотношении 1:2 | 750 | 20-25 |
| Кускус | 250 | вода в соотношении 1:2 | 1000 | 3-8 |
| Полента | 250 | вода в соотношении 1:3 | 1000 | 5-10 |
| Просо | 250 | вода в соотношении 1:3 | 1000 | 10-15 |

| Продукты | Вес (г) | Мощность (Вт) | Время приготовления (мин.) |
|---|---|---|---|
| **ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ** | | | |
| Мясной рулет | 700 | 600 | 35-45 |
| Курица - целиком ** | 1500 | 600 | 55-65 |
| Буженина ** | 1000 | 600 | 50-60 |
| Куриные медальоны ** | 500 | 750 | 10-15 |
| Овощное ассорти * | 500 | 750 | 10-20 |
| Рыба ** | 200 | 600 | 10-15 |

* Во время подогрева несколько раз перемешайте продукт.

** По прошествии половины времени переверните продукты.

# ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ



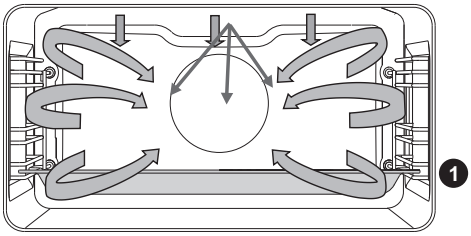

В данном режиме работают микроволны и вентиляционный нагрев.

Уровни мощности: 90, 180, 360 и 600 Вт.

Стеклянный противень установите на 1-й уровень.

| Продукты | Вес (г) | Мощность (Вт) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| Птица | 1000 | 360 | 200-220 | 35-45 |
| Птица | Половина | 360 | 190-200 | 25-35 |
| Куриные бедра | 1000 | 600 | 190-200 | 20-30 |
| Утка | 1500 | 360 | 190-200 | 45-60 |
| Птиц - крылышки | 500 | 600 | 190-200 | 15-20 |

# ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА + МИКРОВОЛНЫ




В данном режиме работают микроволны, большой гриль и вентилятор, поэтому время приготовления короче.

Уровни мощности: 90, 180, 360 и 600 Вт.

Противень установите на 1-й уровень.

| Продукты | Вес (г) | Мощность (Вт) | Температура (°C) | Время приготовлени (мин.) |
|---|---|---|---|---|
| **МЯСО** | | | | |
| Жареная телятина | 1500 | 360 | 180-190 | 70-90 |
| Ягнятина - ребра | 1500 | 360 | 180-190 | 50-60 |
| Мясной рулет | 1000 | 360 | 180-190 | 40-50 |
| Птица - грудки | 500 | 360 | 180-200 | 25-35 |
| Утиные грудки | 1000 | 360 | 200-210 | 25-35 |
| Буженина | 1500 | 600 | 180-190 | 60-80 |
| Ростбиф | 1500 | 600 | 180-190 | 60-80 |
| Курица, целиком | 1500 | 360 | 200-210 | 45-60 |
| Курица, половина | 1500 | 360 | 200-210 | 35-45 |
| Курица, бедра | 1000 | 360 | 200-210 | 35-45 |
| **ВЫПЕЧКА** | | | | |
| Штрудель - сладкий | / | 600 | 180-200 | 15-20 |
| **ОВОЩИ** | | | | |
| Каннеллони | / | 600 | 180-200 | 15-20 |
| Голубцы | / | 750 | 180-200 | 25-35 |
| Гратен из картофеля | 800 | 600 | 180-200 | 25-35 |

**При данном режиме нельзя использовать металлические принадлежности и посуду.**

**Не требуется предварительно нагревать духовку.**

# 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 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 ткань, 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)
Не используйте для очистки кнопок, переключателей, ручки духовки, наклеек и шильда абразивные чистящие средства и приспособления, а также спирт и 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 спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевые поверхности, так как это приведет к сильным повреждениям поверхности.

## Дверца

Дверца прикреплена к прибору и не снимается. Также не допускается разбирать дверцу и вмешиваться в ее устройство.

# СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Духовку можно очищать 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 смывается теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.

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

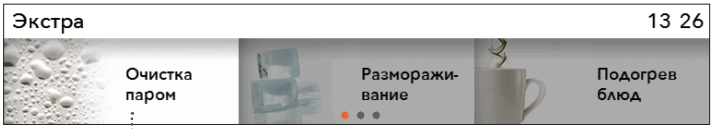
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

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

# ОЧИСТКА ДУХОВКИ ПАРОМ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ STEAMCLEAN

Перед началом программы очистки уберите в духовке большие загрязнения и кусочки пищи.

Наполните резервуар свежей водой и установите программу очистки.




В основном меню войдите в меню Экстра и выберите функцию **Очистка паром**. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Нажмите на сенсор СТАРТ.

После завершения программы дайте духовке полностью остыть, чтобы избежать ожогов при окончательной очистке.

После завершения программы загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тканью.

Если результат очистки неудовлетворительный (при сильных въевшихся загрязнениях), повторите очистку.

**Включайте программу только после того, как духовка полностью остынет.**

798082

# ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Периодичность очистки зависит о степени жесткости воды.

| Жесткость воды | °N | Ориентировочный расход воды перед очисткой от накипи | Кол–во цветных штрихов на тест–полоске |
|---|---|---|---|
| Очень мягкая | 0–3 dH | 50 | 4 зеленых штриха |
| Средней жесткости | 3–7 dH | 40 | 1 красный штрих |
| Жесткая | 7–14 dH | 35 | 2 красных штриха |
| Очень жесткая | 14–21 dH | 30 | 3 красных штриха |
| Сверхжесткая вода | >21 dH | 25 | 4 красных штриха |

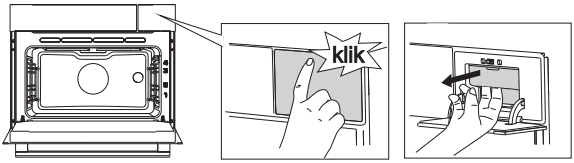
Рекомендуется использовать средство от накипи, которое обеспечивает эффективную очистку системы подачи воды прибора.

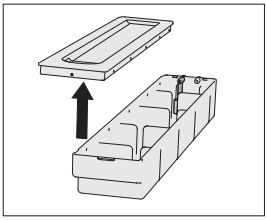
На дисплее появится сообщение «**Выполните очистку от накипи**». Дисплей проведет вас через весь процесс очистки.

1. В резервуар для воды добавьте средство для очистки от накипи.
2. Выполняется очистка от накипи.
3. Очистка от накипи завершена. Вылейте жидкость из резервуара, промойте его и налейте свежую воду для выполнения ополаскивания.
4. Ополаскивание завершено. Очистите резервуар для воды и духовку.
   Очистите фильтр (см. раздел «Очистка фильтра»).

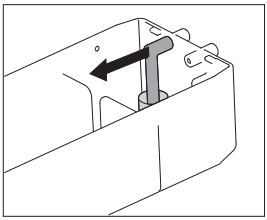
# ОЧИСТКА ФИЛЬТРА

Каждый раз при очистке резервуара для воды и очистке от накипи очищайте фильтр резервуара.

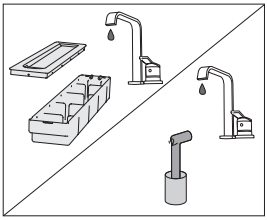


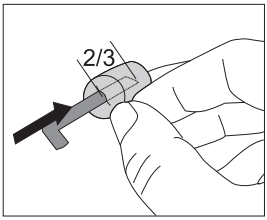
**1** Снимите крышку резервуара.



**2** Отсоедините трубку подачи воды.



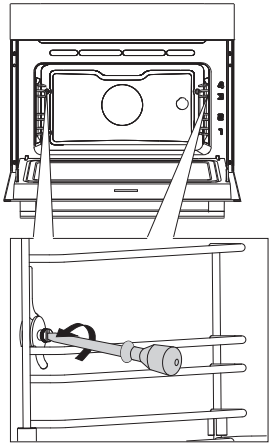
**3** Промойте трубку подачи воды с фильтром под проточной водой. Проследите, чтобы в материале фильтра не осталось загрязнений. Таким образом вы обеспечите исправную работу прибора и сохраните свежий вкус и аромат пищи.



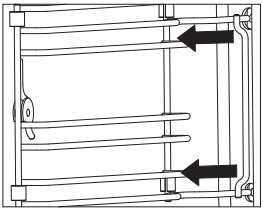

Если фильтр снимется с трубки, поместите его обратно, надев на трубку на 2/3 от его длины.

# СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

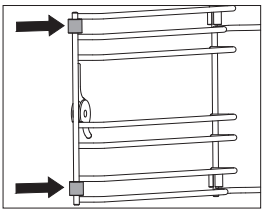
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



**1** Открутите винты с помощью отвертки.



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



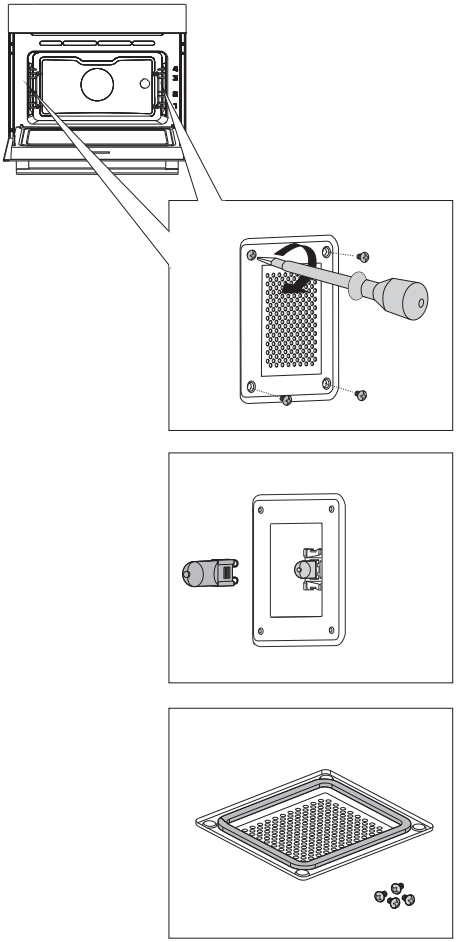
Следите, чтобы распорки съемных направляющих не потерялись. После очистки установите их на место, иначе в духовке может появиться искрение.

**После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами (с помощью отвертки).**
**Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой вы их сняли.**

# ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

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

Для замены вам потребуется крестовая отвертка.
Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт.



**1** Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.

**2** Замените перегоревшую лампочку новой.

Используйте защиту, чтобы не обжечься.

На крышке имеется уплотнитель, который нельзя снимать и который не должен отставать от крышки. Уплотнитель должен плотно прилегать к стенке духовки.

**После замены лампочки крепко прикрутите крышку винтами (с помощью отвертки), иначе в духовке может появиться искрение.**

798082

# 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?<br>Дверца духовки закрыта? |
| **На дисплее высвечивается ошибка ERRXX.<br>* XX обозначает номер ошибки.** | В случае неисправной работы программного модуля отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время.<br>Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр. |
| **Вода не поступает в систему подачи воды.** | Проверьте, есть ли вода в резервуаре.<br>Низкий уровень воды в резервуаре.<br>Проверьте, не засорены ли трубки и отверстия с задней стороны резервуара. |
| **В духовке наблюдается искрение.** | Проверьте, плотно ли прикручена крышка лампочки и установлены ли распорки на направляющих.<br>Проверьте, правильно ли установлены направляющие. |

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.*

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