gorenje+

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОМПАКТНОЙ ДУХОВКИ С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

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

6 Перед подключением прибора:

ВВЕДЕНИЕ

7 ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

11 Технические данные, шильд прибора
12 Панель управления

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

14 Приготовление на пару
15 Наполнение резервуара водой

16 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

17 Установка жесткости воды

НАСТРОЙКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

18 ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

19 A) Выбор вида продукта
21 Б) Выбор режима нагрева
29 C) Приготовление на пару (быстрый доступ к паровым программам)
32 D) Сохранение собственной программы (мои рецепты)

33 ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

33 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

34 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

36 БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ

38 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

58 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

59 Стандартная очистка духовки
60 Очистка духовки паром с помощью функции steamclean
61 Очистка резервуара для воды
62 Очистка фильтра
63 Снятие и очистка съемных и телескопических направляющих
64 Снятие и установка дверцы духовки
67 Снятие и установка стекла дверцы
68 Замена лампочки освещения

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

69 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

70 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.

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

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

72175I

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 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.

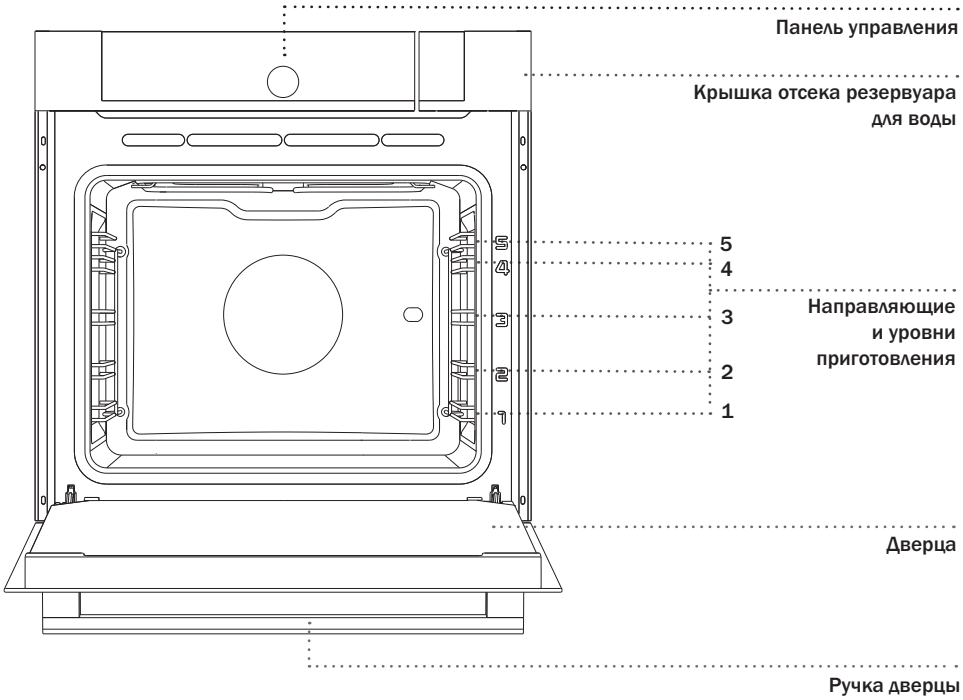
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА:

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

ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).
Уровни 4 и 5 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие устанавливаются на 2, 3 и 4 уровне и бывают двух видов: частично выдвижные и полностью выдвижные.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

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

721751

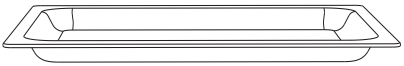
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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).

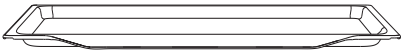
ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)



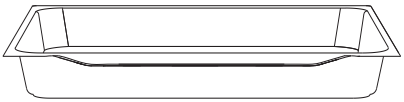
СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

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

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



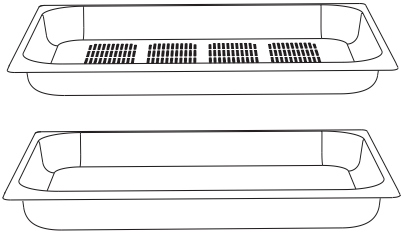
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



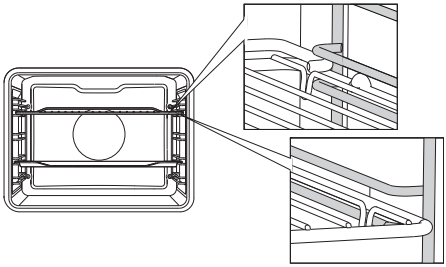
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

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

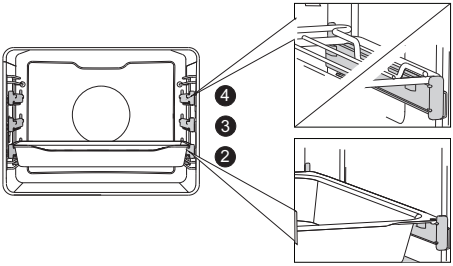
При нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.



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.

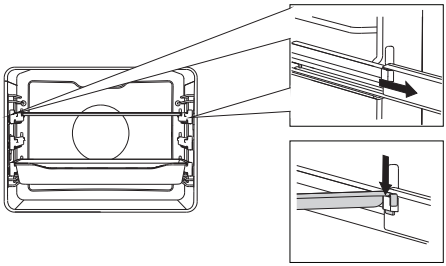


При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

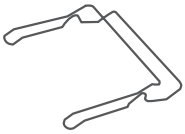


Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.
Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.

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

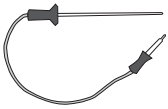


СОЕДИНИТЕЛЬНАЯ ПЛАНКА
Чтобы установить или снять планку на полностью выдвижные телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих одного уровня. Вставьте планку в прорези на направляющих и задвиньте направляющие в духовку.



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

72175I



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД для запекания крупных кусков мяса.

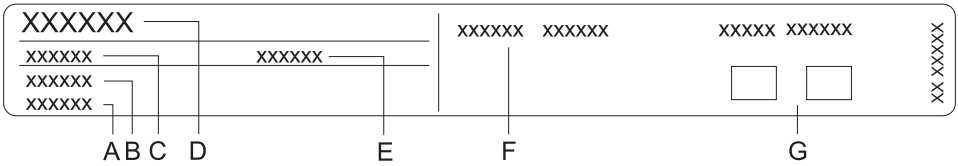
СРЕДСТВО ОТ НАКИПИ для очистки системы подачи пара.

ТЕСТ-ПОЛОСКА для определения степени жесткости воды.

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ШИЛЬД ПРИБОРА

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

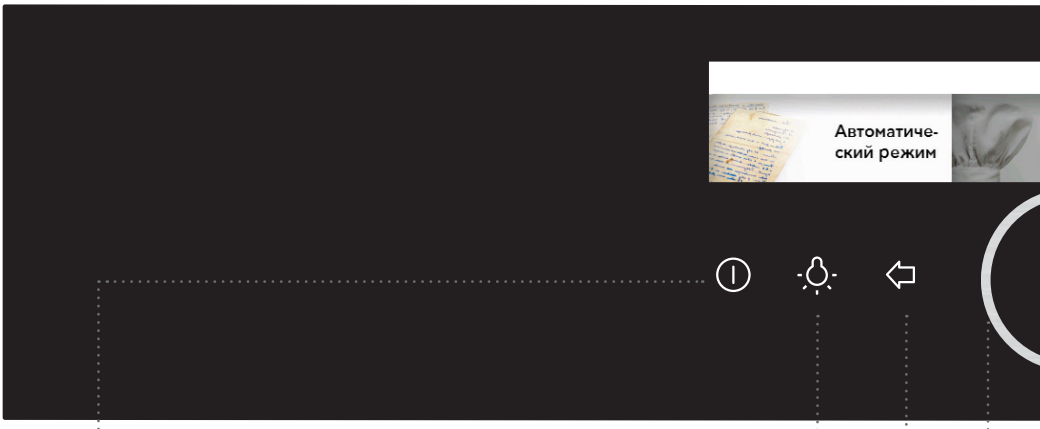


A Серийный номер
B Артикул
C Тип
D Торговая марка
E Модель
F Технические данные
G Знаки соответствия

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

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

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.

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.

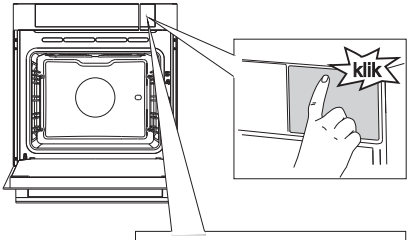
Этот способ также подходит для бланширования, размораживания и подогрева блюд.

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).

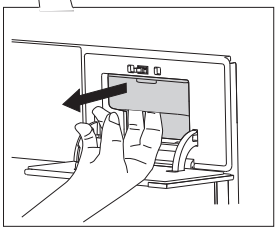
Перед первым использованием вымойте резервуар для воды.

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).

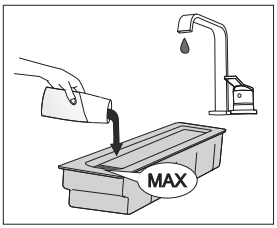


1 Нажмите на крышку, где показывает наклейка, чтобы открыть крышку. Затем наклейку можно снять.

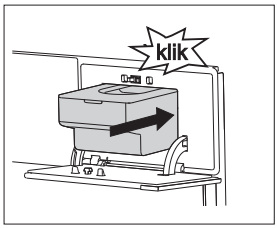
Выньте резервуар, потянув за ручку.



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.

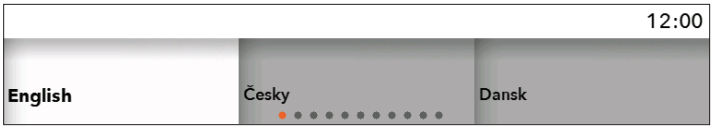
72175I

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

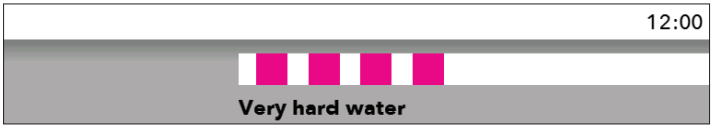
Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки (см. раздел «Базовые настройки»).

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.

721751

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) Пар

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

D) Мои рецепты

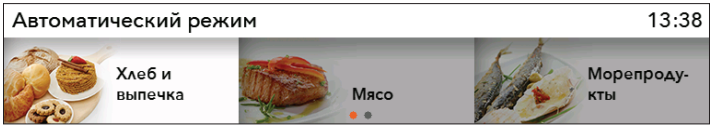
Этот режим позволет готовить блюда по вашему вкусу, каждый раз повторяя шаги и настройки. Вы сохраняете свои настройки в памяти духовки и в следующий раз можете воспользоваться ими.

A) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА

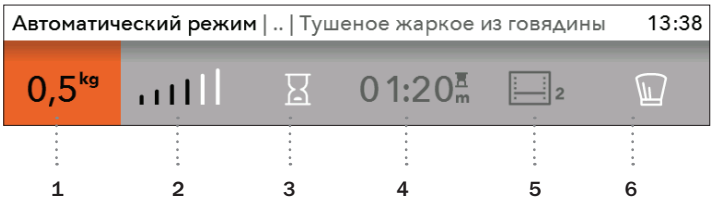
(Автоматический режим)

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.

72175I

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.

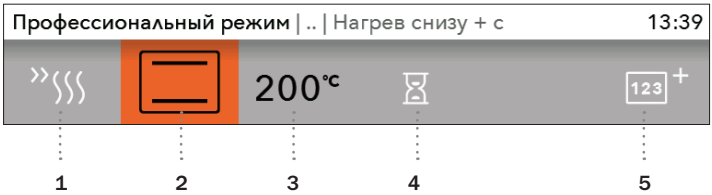
Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

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
	РЕЖИМЫ НАГРЕВА		
	НАГРЕВ СНИЗУ + СВЕРХУ 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 В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	150	30–230
	НАГРЕВ СНИЗУ В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	160	30–230
	МАЛЫЙ ГРИЛЬ Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	230	30–230
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	230	30–230
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170	30–230
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.	200	30–230
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях.	180	30–230
eco	**ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1)] Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	180	120– 230
	НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180	30–230

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМРА, °C
	РЕЖИМЫ НАГРЕВА		
	ЗАПЕКАНИЕ 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.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМРА, °C
	ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Подходит для приготовления и размораживания продуктов. Быстрое приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов. Есть при степени интенсивности программы:	160	
	ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР Приготовление шницелей и небольших кусков мяса.		30–230
	НОРМАЛЬНЫЙ ПАР Подогрев холодных и замороженных готовых блюд, приготовление филе рыбы и запекание овощей под сыром.		30–230
	МАЛЫЙ ПАР Приготовление крупных кусков мяса (жаркое, курица целиком), выпечки из дрожжевого теста (хлеб, булочки), лазаньи и т. п.		30–230
	ПАР Подходит для приготовления всех видов мяса, густых супов, овощей, пирогов, тортов, хлеба и блюд, запеченных под сыром (блюда, требующие длительного приготовления).	100	–
	SOUS VIDE (СУВИД) – 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.	90	50–95

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 установленного времени прибор автоматически выключится.

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

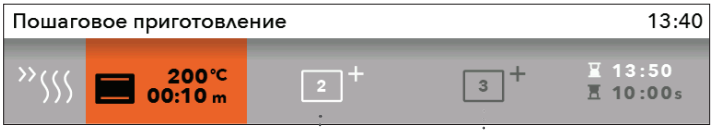
Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

72175I

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.

72175I

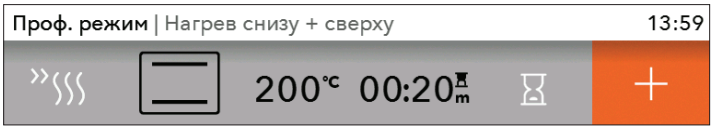
ПОДАЧА ПАРА

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

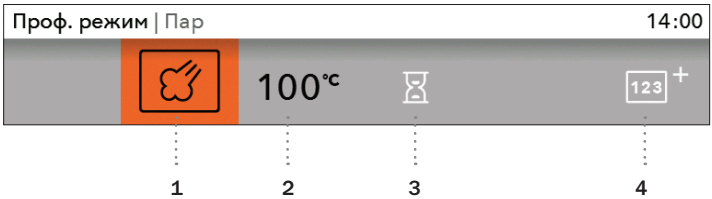
Ручная подача пара во время приготовления. Выберите **символ** . На дислее появится ссобщение: «**Вы хотите добавить пар?**». Символ мигает, пока действие не завершено. Прямую подачу пара можно выполнить в три шага, затем символ погаснет.

C) 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)**

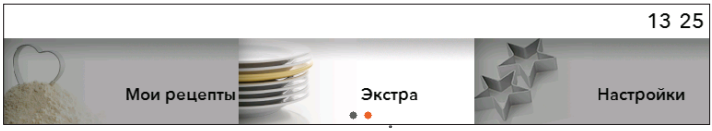
Используйте «Быстрый нагрев», чтобы быстро нагреть духовку до необходимой температуры.

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.

72175I

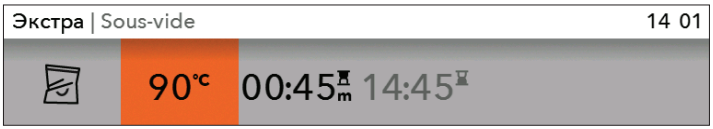
SOUS VIDE (СУВИД) (ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ)

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

721751

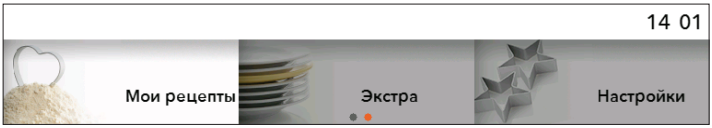
D) СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

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.

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.

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.**

72175I

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

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 10 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.

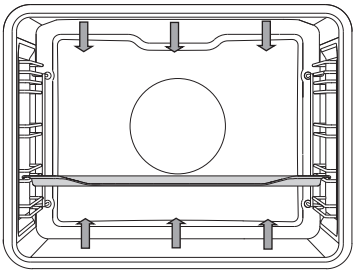
При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

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



2

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 приготовления (мин.)
МЯСО				
Буженина	1500	2	180–200	90–120
Свиное плечо	1500	2	180–200	110–140
Свиной рулет	1500	2	180–200	90–110
Ростбиф	1500	2	170–190	120–150
Телячий рулет	1500	2	180–200	80–100
Филе ягненка	1500	2	180–200	60–80
Филе кролика	1000	2	180–200	50–70
Оленья нога	1500	2	180–200	90–120
РЫБА				
Тушеная рыба, 1 kг	1000 г/порция	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.

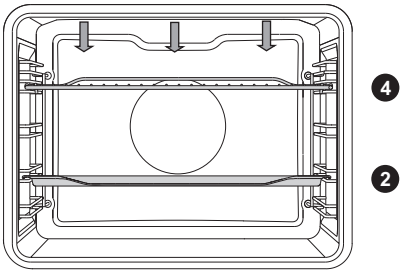
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Овощное суфле	2	190–210	35–45
Сладкое суфле	2	170–190	40–50
Булочки *	3	190–210	20–30
Белый хлеб, 1 кг *	3	220	10–15
		180–190	30–40
Гречневый хлеб, 1 кг *	3	180–190	50–60
Хлеб из цельнозерновой муки, 1 кг *	3	180–190	50–60
Ржаной хлеб, 1 кг *	3	180–190	50–60
Хлеб из полбы, 1 кг *	3	180–190	50–60
Ореховый кекс	2	170–180	50–60
Бисквитный торт *	2	160–170	30–40
Мелкое печенье из вытяжного теста	3	200–210	20–30
Пирожки с капустой *	3	190–200	25–35
Фруктовый пирог	2	130–150	80–100
Безе	3	80–90	110–130
Булочки Бухтельн	3	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. • Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.
Выпечка осела?	• Проверьте рецепт. • В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. • Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Выпечка снизу слишком светлая?	• В следующий раз используйте темную форму. • Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

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

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 приготовления (мин.)
МЯСО				
Бифштексы, с кровью	180 г/порция	4	230	20–25
Отбивные из свиной шейки	150 г/порция	4	230	25–30
Натуральные отбивные	280 г/порция	4	230	30–35
Колбаски гриль	70 г/порция	4	230	20–25
ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ				
Тост	/	4	230	5–10
Бутерброды	/	4	230	5–10

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

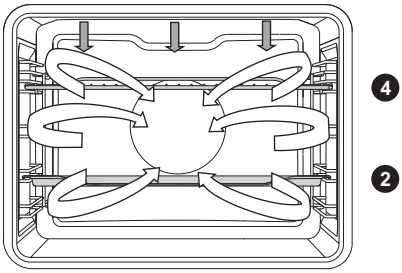
Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Бифштексы, с кровью	180 г/порция	4	230	10–15
Бифштексы, прожаренные	180 г/порция	4	230	15–20
Отбивные из свиной шейки	150 г/порция	4	230	15–20
Натуральные отбивные	280 г/порция	4	230	20–25
Эскалоп из телятины	140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

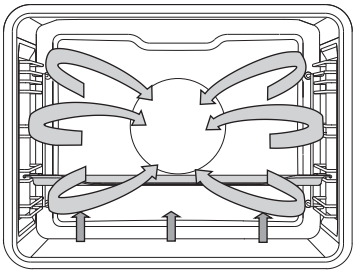


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

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

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ

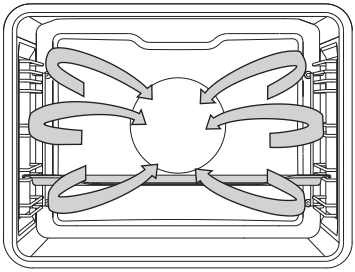


Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Творожная запеканка, слоеное тесто	2	150–160	60–70
Пицца *	3	210–220	10–15
Лотарингский пирог, слоеное тесто	2	190–200	50–60
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	170–180	50–60

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



2

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 приготовления (мин.)
МЯСО				
Буженина на коже	1500	2	160–180	90–120
Курица, целая	1500	2	170–190	70–90
Утка	2000	2	160–180	120–150
Гусь	4000	2	150–170	170–200
Индейка	5000	2	150–170	180–210
Курица, грудки	1000	3	180–200	50–60
Фаршированная курица	1500	2	180–200	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.

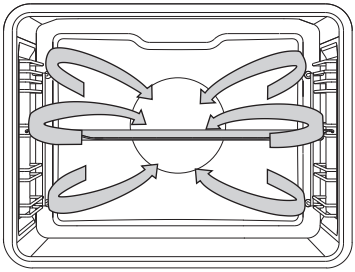
Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины.

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Бисквит	2	150–160	30–40
Пирог с курицей	3	160–170	25–35
Сливовый пирог	2	150–160	30–40
Бисквитный рулет *	3	160–170	15–25
Фруктовый торт, слоеное тесто	2	160–170	50–70
Плетенка, дрожжевое тесто	2	160–170	35–50
Яблочный штрудель	3	170–180	50–60
Пицца *	3	200–210	15–20
Печенье, слоеное тесто *	3	150–160	15–25
Фигурное печенье *	3	140–150	20–30
Пироги *	3	140–150	20–30
Мелкое печенье, дрожжевое	3	170–180	20–35
Печенье, вытяжное тесто	3	170–180	20–30
Пирожные	3	180–190	25–45
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Яблочный, творожный штрудель	3	170–180	55–70
Пицца	3	180–190	20–35
Жареный картофель для духовки	3	200–210	25–40
Крокеты для духовки	3	200–210	20–35

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

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ

eco



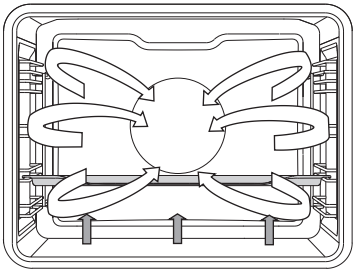
3

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 приготовления (мин.)
МЯСО			
Буженина, 1 кг	2	190–200	110–130
Буженина, 2 кг	2	190–200	130–150
Ростбиф, 1 кг	2	200–210	100–120
РЫБА			
Рыба целиком 200/г шт.	3	190–200	40–50
Рыбное филе 100/г шт	3	200–210	25–35
ВЫПЕЧКА			
Фигурное печенье	3	170–180	15–25
Кексы	3	180–190	30–35
Бисквитный рулет	3	190–200	15–25
Фруктовый торт, слоеное тесто	2	180–190	55–65
ОВОЩИ			
Гратен из картофеля	2	180–190	40–50
Лазанья	2	190–200	45–55
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Картофель фри, 1 кг	3	220–230	35–45
Куриные медальоны, 0,7 кг	3	210–220	30–40
Рыбные палочки, 0,6 кг	3	210–220	30–40

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

НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



2

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

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

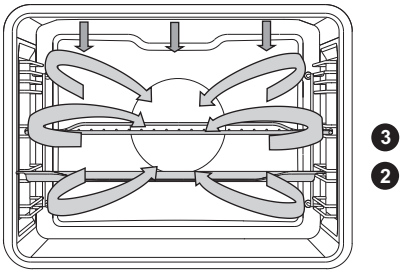
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. 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 min	20–30

ЗАПЕКАНИЕ



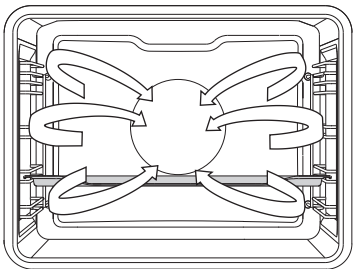
Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 3 уровень. Под решетку на 2 уровень установите противень для сбора жира. При запекании мяса в противне установите противень на 2 уровень.
Установите режим нагрева, температуру духовки и температуру готовности блюда.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Внутренняя температура (°C)
МЯСО					
Филе говядины	1000	2	160–180	60–80	55–75*
Курица, целая	1500	2	170–190	65–85	85–90
Индейка	4000	2	160–180	150–180	85–90
Буженина	1500	2	160–180	100–120	70–85
Мясной рулет	1000	2	160–180	50–65	80–85
Телятина	1000	2	160–180	70–90	75–85
Ягнятина	1000	2	170–190	50–70	75–85
Дичь	1000	2	170–190	60–90	75–85
Рыба целиком	1000	3	160–180	40–50	75–85

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

ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



2

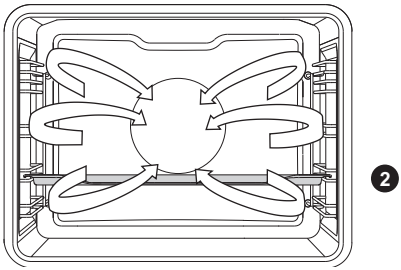
Парогенератор подает в рабочую камеру пар. Одновременно с паром работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха и пара.

Налейте в резервуар свежую воду.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Интенсивность пара	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Говядина/бедро	1000	2	1	160–180	80–110
Говядина/вырезка	1000	2	2	170–190	50–70
Телятина/бедро	1000	2	1	170–190	80–110
Ягнятина	1000	2	1	170–190	60–90
Птица целая	1500	2	1	170–190	65–85
Птица/грудки	1000	3	3	170–190	50–60
Свинина/филе	1000	2	2	170–190	50–70
Рыба	200 г/порция	3	2	180–200	25–35
Картофель	1000	3	1	180–200	45–60

721751

ПАР



Парогенератор подает в рабочую камеру пар.

Налейте в резервуар свежую воду.

Мясо

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Квашенная капуста и колбаски	700	3	100	35–45
Бифштекс	1000	3	100	45–55
куриные грудки	1000	3	100	25–35
Креветки	1000	3	100	25–35
Рыбное филе	500	3	80	20–25
Рыбный стейк	500	3	80	25–30
Рыба целиком	400	3	100	25–35
Мидии	1000	3	100	20–25
Франкфуртские сосиски	1000	3	85	15–20

Овощи

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Стручковая фасоль	500	/	3	100	60–70
Фасоль зерновая	500	1:2	3	100	95–105
Горох	500	/	3	100	25–35
Цветная капуста целиком	500	/	3	100	30–40
Цветная капуста нарезанная	500	/	3	100	20–30
Брокколи целиком	500	/	3	100	25–35
Брокколи нарезанная	500	/	3	100	20–30
Морковь целиком	500	/	3	100	30–40
Морковь нарезанная	500	/	3	100	25–35
Кукуруза	500	/	3	100	30–40
Нут	500	1:2	3	100	90–100
Фенхель	500	/	3	100	20–30
Кольраби	500	/	3	100	30–40
Красная свекла целиком	500	/	3	100	70–80
Паприка	500	/	3	100	20–25
Радичио	500	/	3	100	20–25
Брюссельская капуста	500	/	3	100	25–35
Спаржа	500	/	3	100	20–30
Шпинат	500	/	3	100	15–20
Мангольд	500	/	3	100	20–25
Овощное ассорти	1000	/	3	100	30–40
Капуста	500	/	3	100	40–50
Китайская капуста	500	/	3	100	35–45
Баклажаны	500	/	3	100	15–25
Кабачки	500	/	3	100	15–25
Картофель целиком	500	/	3	100	35–45
Картофель нарезанный	500	/	3	100	30–40

Макароны, рис, крупы

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Белый рис	200	1:2	3	100	30–40
Коричневый рис	200	1:2	3	100	60–70
Ризотто	Рецепт	1:2	3	100	35–45
Макароны	200	1:2	3	100	20–30
Цельнозерновые макароны	200	1:2	3	100	20–30
Просо	250	1:1	3	100	30–40
Ньокки	500	/	3	100	20–30
Клецки	500	/	3	100	20–30
Тортеллини	500	/	3	100	25–35
Кускус	500	1:1	3	100	20–25
Равиоли	500	/	3	100	20–25

Десерты

Продукты	Вес (г)	Соотношение продукты: вода	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Плавленый шоколад *	200	/	3	50	25–35
Разведение желатина *	1 упаковка	/	3	50	20–25
Рис, сваренный на молоке	Рецепт	1:4	3	100	35–45
Дрожжевое тесто	Рецепт	/	3	40	30–40
Крем–карамель	Рецепт	/	3	100	45–55

* Накройте посуду крышкой или пленкой

Блюда из яиц

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Яйца всмятку	200	3	100	15–20
Яйца вкрутую	200	3	100	20–25
Яйца–пашот	200	3	100	16–20
Яичница–болтунья	200	3	100	15–20
Омлет с беконом	Рецепт	3	100	20–25

Фрукты

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин)
Яблочные дольки	500	3	100	10–20
Абрикосовые дольки	500	3	100	10–20
Черешня	500	3	100	15–20
Крыжовник	500	3	100	10–20
Груша – кусочками	500	3	100	10–20
Сливы	500	3	100	10–20
Ревень	500	3	100	10–20
Нектарин	500	3	100	10–15

Размораживание

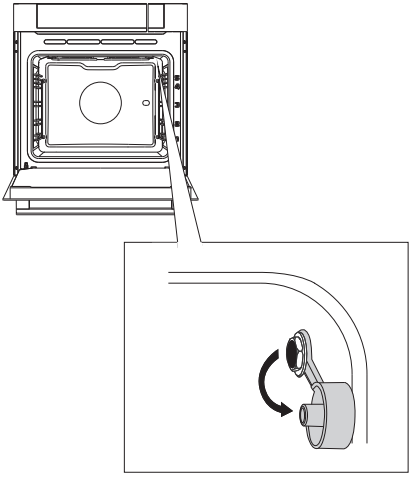
Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время размораживания (мин)
Мясо замороженное	1000	2	50	45–55
Мясо птицы замороженное	1500	2	50	55–65
Рыба замороженная, 200 г / шт.	1000	3	50	40–50
Фрукты замороженные	500	3	50	15–25
Замороженные готовые блюда	1000	3	60	50–65

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.

72175I

Приготовление с помощью температурного зонда (в зависимости от модели)

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



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

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

Выберите режим нагрева (например, вентиляционный нагрев).

На дисплее загорятся предустановленная температура духовки и температура зонда. Установите режим нагрева, температуру духовки и температуру готовности блюда.
Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.

Во время приготовления дисплей показывает, как повышается температура в центре куска мяса (температуру можно менять в процессе приготовления).
После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать. Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее высветится текущее время.

После завершения приготовления закройте гнездо металлической заглушкой.

Обычная степень готовности и рекомендуемая конечная внутренняя температура для различных типов мяса

СОРТ МЯСА	Внутренняя температура мяса (°C)
ГОВЯДИНА	
Сырая	40–45
Мясо с кровью	55–60
Слабо прожаренная	65–70
Хорошо прожаренная	75–80
ТЕЛЯТИНА	
Хорошо прожаренная	75–85
СИНИНА	
Слабо прожаренная	65–70
Хорошо прожаренная	75–85
ЯГНЯТИНА	
Хорошо прожаренная	79
БАРАНИНА	
Сырая	45
Мясо с кровью	55–60
Слабо прожаренная	65–70
Хорошо прожаренная	80
КОЗЛЯТИНА	
Слабо прожаренная	70
Хорошо прожаренная	82
МЯСО ПТИЦЫ	
Хорошо прожаренное	82
РЫБА	
Хорошо прожаренная	65–70

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.
Следите, чтобы во время приготовления температурный зонд не касался нагревательных элементов!
После завершения приготовления зонд очень горячий. Опасность ожога!

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.

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.

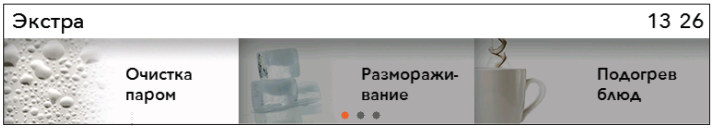
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

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.

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	100	4 зеленых штриха
Средней жесткости	3–7 dH	70	1 красный штрих
Жесткая	7–14 dH	50	2 красных штриха
Очень жесткая	14–21 dH	35	3 красных штриха
Сверхжесткая вода	>21 dH	25	4 красных штриха

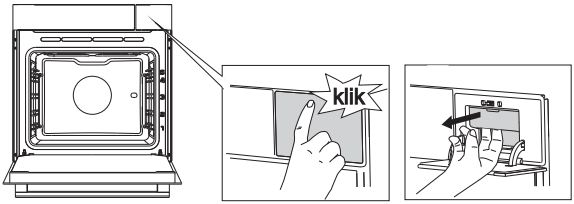
Рекомендуется использовать средство от накипи, которое обеспечивает эффективную очистку системы подачи воды прибора.

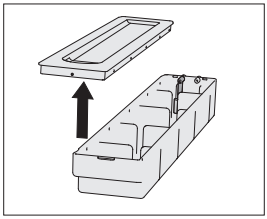
На дисплее появится сообщение «**Выполните очистку от накипи**». Дисплей проведет вас через весь процесс очистки.

1. В резервуар для воды добавьте средство для очистки от накипи, разбавленное водой в пропорции 1:8.
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»).

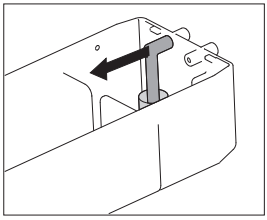
ОЧИСТКА ФИЛЬТРА

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

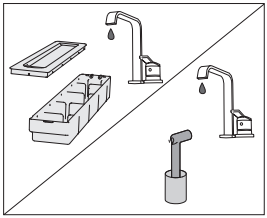




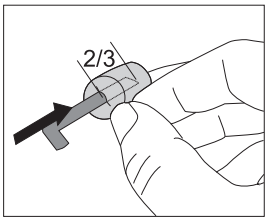
1 Снимите крышку резервуара.



2 Отсоедините трубку подачи воды.



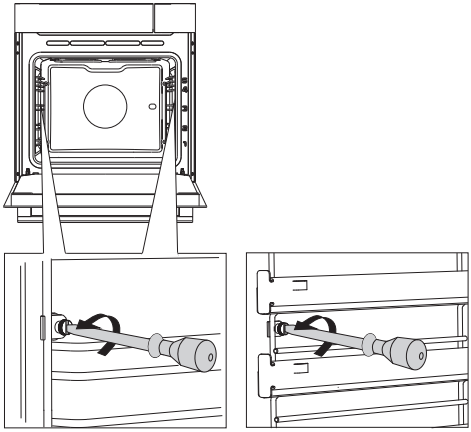
3 Промойте трубку подачи воды с фильтром под проточной водой. Проследите, чтобы в материале фильтра не осталось загрязнений. Таким образом вы обеспечите исправную работу прибора и сохраните свежий вкус и аромат пищи.



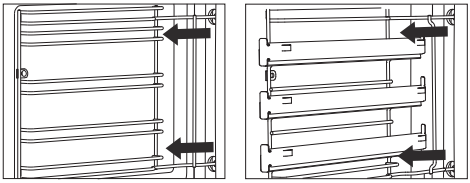
Если фильтр снимется с трубки, поместите его обратно, надев на трубку на 2/3 от его длины.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



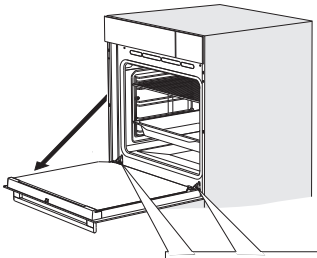
1 Открутите винт с помощью отвертки.



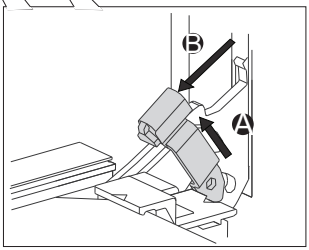
2 Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.

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

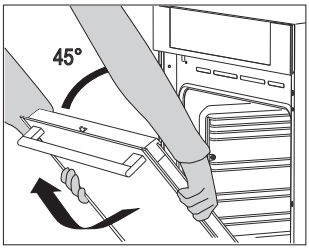
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ



1 Полностью откройте дверцу духовки.



2 Поднимите фиксаторы дверцы и потяните их на себя.

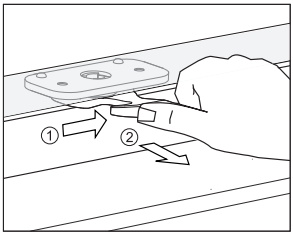


3 Медленно закрывайте дверцу до угла 45° (относительно закрытого положения дверцы), затем приподнимите ее и аккуратно снимите.

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

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

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в зависимости от модели)



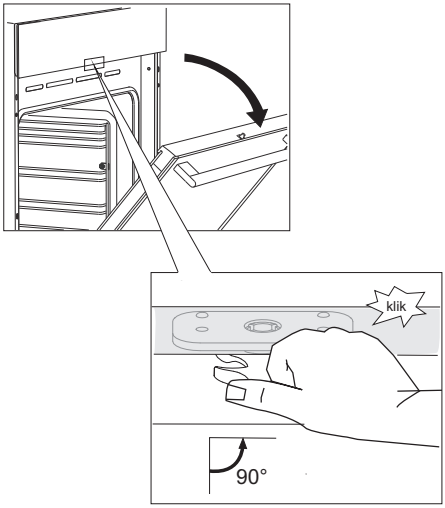
Чтобы открыть замок, отодвиньте его большим пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

При закрывании дверцы замок защелкивается автоматически.

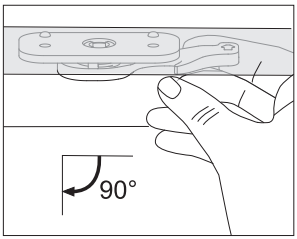
БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ЗАМКА ДВЕРЦЫ

Духовка должна полностью остыть.

Откройте дверцу духовки.



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



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

72175I

ПЛАВНОЕ ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в зависимости от модели)

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

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в зависимости от модели)

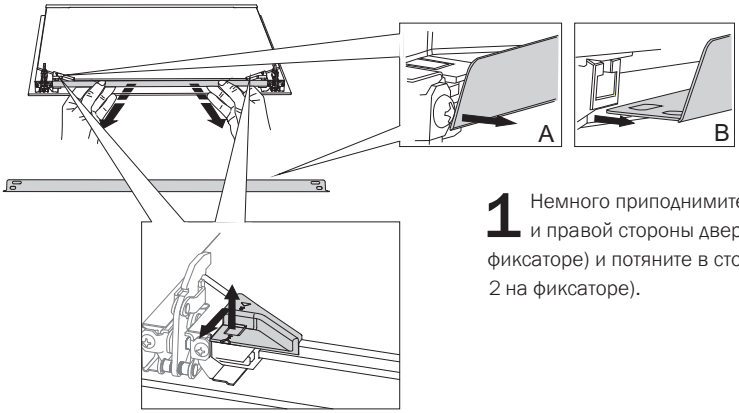
Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла 15° относительно открытого положения дверцы), и дверца закрывается легко, плавно и тихо.

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

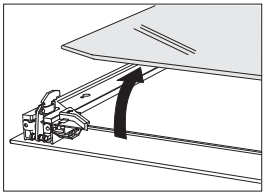
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

(в зависимости от модели)

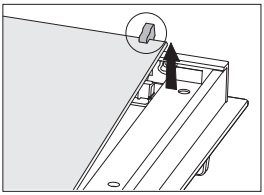
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, можно снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ).



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



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



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

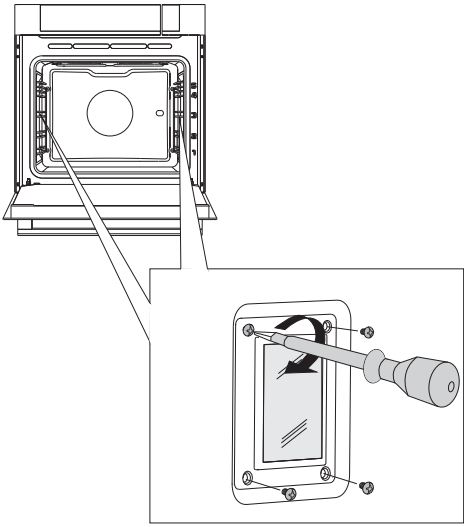
Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совместиться.

721751

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

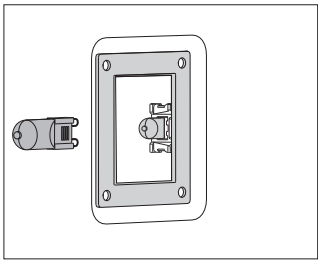
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

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



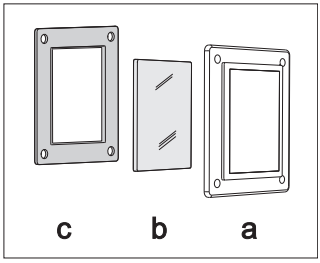
1 Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку.

При этом следите, чтобы не повредить эмаль.



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.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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.

gorenje+

721751