gorenje+

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ С ПРИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКОЙ

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 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА С ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКОЙ
10 Панель управления
12 Технические данные, шильд прибора

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

13 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
14 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

НАСТРОЙКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

15 ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ
16 A) Выбор вида продукта
18 Б) Выбор режима нагрева
25 C) Сохранение собственной программы (мои рецепты)
26 ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ
26 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА
27 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ
29 БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ
31 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

46 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
47 Стандартная очистка духовки
48 Пиролитическая очистка духовки
50 Очистка духовки с помощью функции aquaclean
51 Снятие и очистка съемных и телескопических направляющих
52 Снятие и установка дверцы духовки
55 Снятие и установка стекла дверцы
56 Замена лампочки освещения

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

57 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ
58 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!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Доступные части во время работы прибора сильно нагреваются. Во избежание ожогов следите, чтобы 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.

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!

Безопасное использование прибора при пиролитической очистке

Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки все оборудование: решетку, вертел с рамкой, противни, температурный зонд для мяса, съемные и телескопические направляющие, а также посуду, которая не входит в комплект духовки.

Перед включением пиролитической очистки уберите из духовки все съемные детали и протрите разлитую жидкость.

Во время пиролитической очистки духовка снаружи сильно нагревается. Опасность ожогов! Не позволяйте детям приближаться к духовке.

Перед включением пиролитической очистки внимательно прочитайте инструкцию и следуйте указаниям раздела «Очистка и обслуживание», в котором описано правильное и безопасное использование данной функции!

Запрещается ставить любые предметы на дно духовки!

Кусочки пищи, остатки жира и сока от запекания могут загореться во время пиролитической очистки.

Опасность возгорания! Перед каждой пиролитической очисткой уберите из духовки крупные кусочки пищи и другие загрязнения.

Не пытайтесь открыть дверцу духовки во время пиролитической очистки!

Следите, чтобы в отверстие для блокировки на дверце духовки не попадали предметы, так как это может помешать автоматической блокировке при выполнении пиролитической очистки.

Если во время пиролитической очистки произошло отключение электроэнергии, выполнение программы прекратится через 2 минуты, при этом дверца останется заблокированной. Дверцу можно будет открыть через 30 минут после возобновления подачи электроэнергии, даже если духовка успела остыть.

Не прикасайтесь к металлическим частям прибора во время пиролитической очистки.

Пиролитическая очистка проводится при очень высокой температуре, поэтому из духовки может выходить пар и дым от остатков пищи. Рекомендуется хорошо проветривать помещение во время пиролитической очистки. Домашние животные могут быть очень чувствительны к любым испарениям, выделяемым во время пиролиза. Рекомендуем вывести их из кухни на время пиролитической очистки и хорошо проветрить помещение после ее завершения.

В результате пиролитической очистки внутренние стенки духовки и оборудование, пригодное для пиролитической очистки, могут изменить цвет и потускнеть.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА:

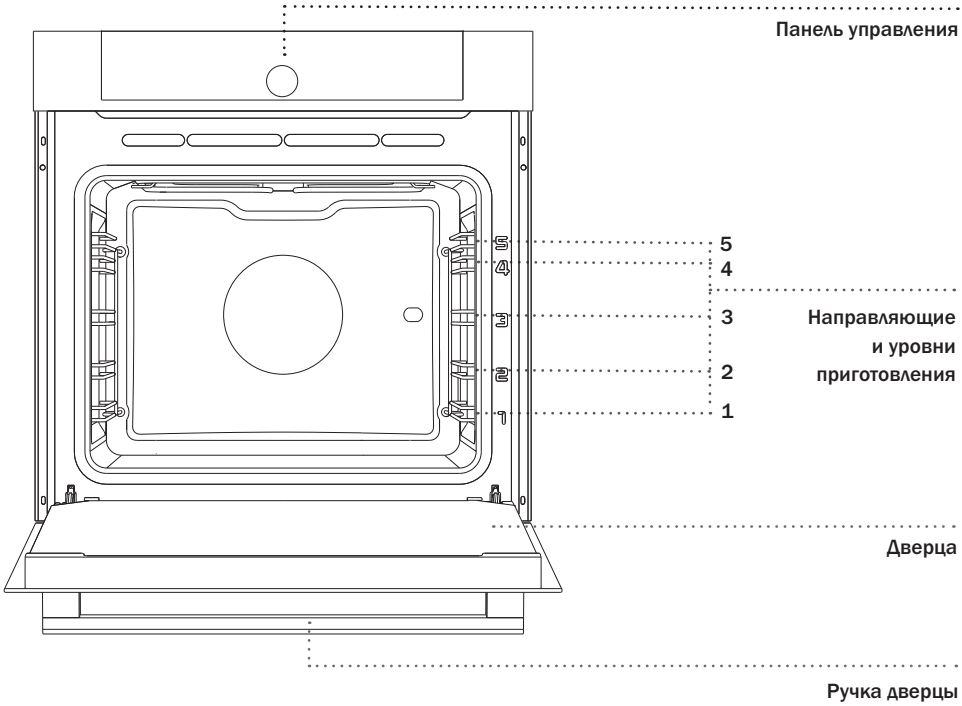


Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА С ПИРОЛИТИЧЕСКОЙ ОЧИСТКОЙ

(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 вентилятор и все нагревательные элементы и снова включают их после закрывания дверцы.

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

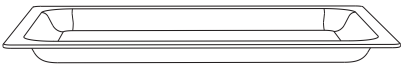
Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

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)

Перед пиролитической очисткой извлеките из духовки все оборудование, включая телескопические направляющие!

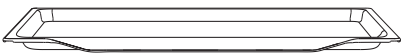


СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

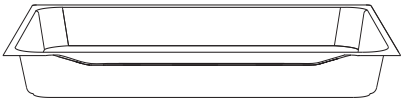


РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

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



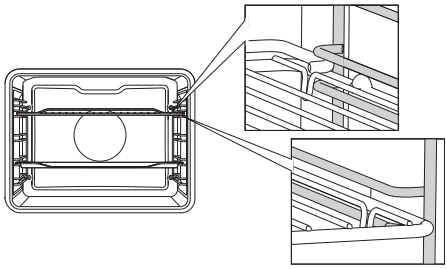
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



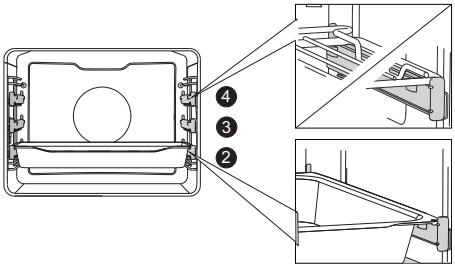
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

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

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

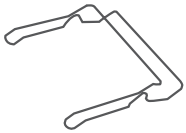


При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

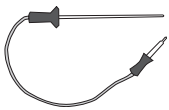


Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня. Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.

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



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



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД для запекания крупных кусков мяса.

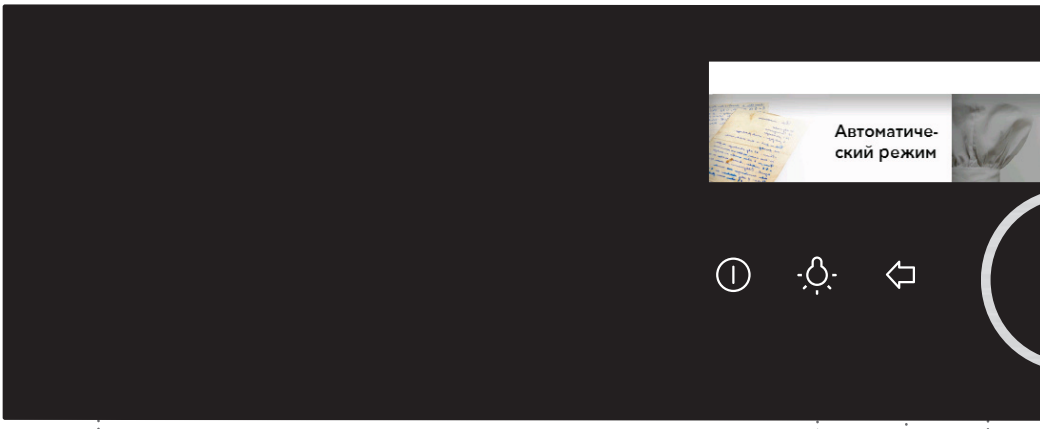


ВЕРТЕЛ предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. В комплект вертела входят рамка, вертел с вилками и винтами и съемная ручка.

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(в зависимости от модели)



1 **СЕНСОР ВКЛ./ ВЫКЛ.**

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

3 **СЕНСОР НАЗАД**

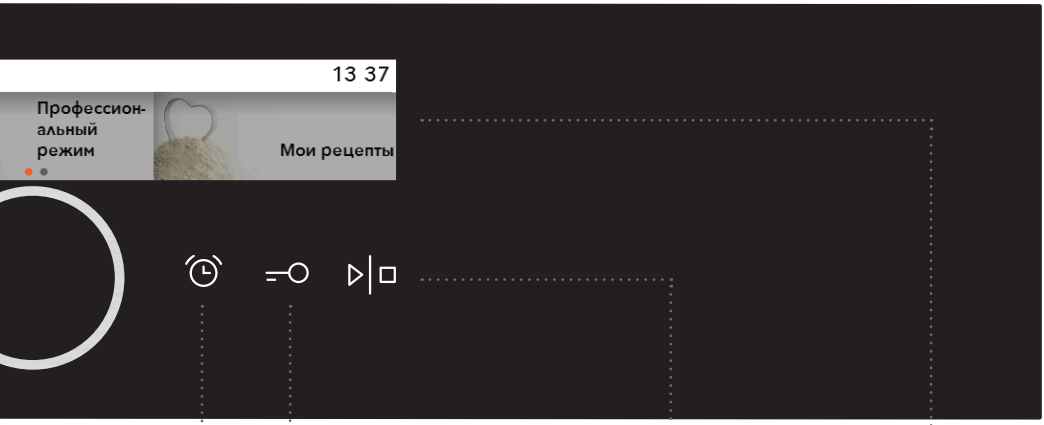
Короткое нажатие: возврат в предыдущее меню

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

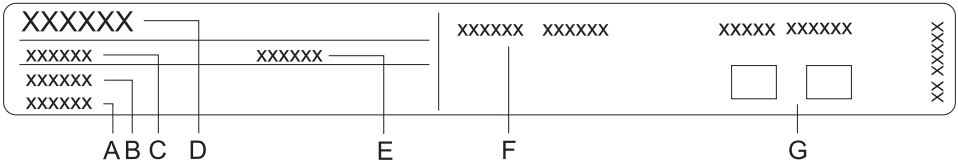
8 **ДИСПЛЕЙ С ИНФОРМАЦИЕЙ О ВСЕХ ПАРАМЕТРАХ РАБОТЫ**

ПРИМЕЧАНИЕ

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

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.

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.

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»).

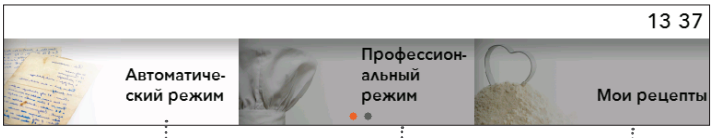
Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

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

ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Управлять приготовлением можно несколькими способами.



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.

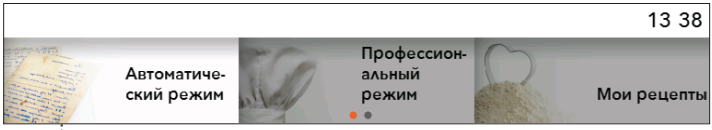
C) Мои рецепты

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.

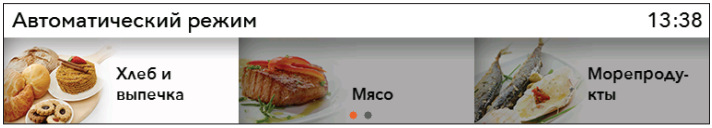
A) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА

(Автоматический режим)

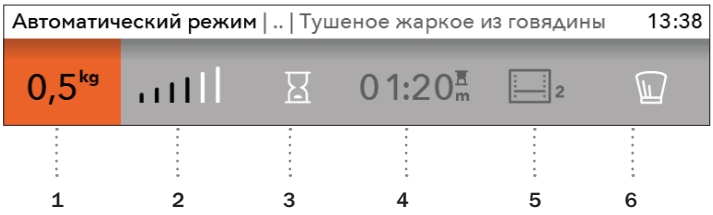
Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



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.

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».**

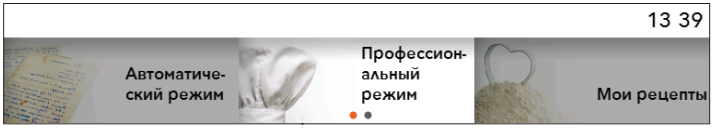
Откройте дверцу и установите блюдо в духовку. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

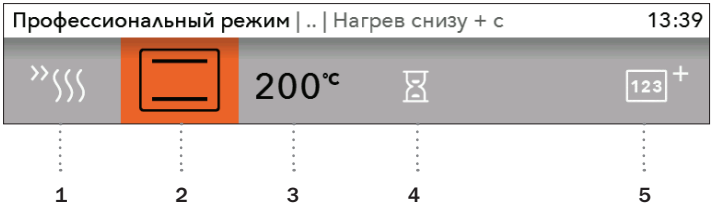
Б) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА

(Профессиональный режим)

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)

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 – 300
	**НАГРЕВ СВЕРХУ** В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	150	30 – 235
	**НАГРЕВ СНИЗУ** В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	160	30 – 235
	**МАЛЫЙ ГРИЛЬ** Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	240	30 – 275
	**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ** При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	240	30 – 275
	**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 – 275
	**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 – 275
	**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 – 275
	**ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1] Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	180	120 - 275

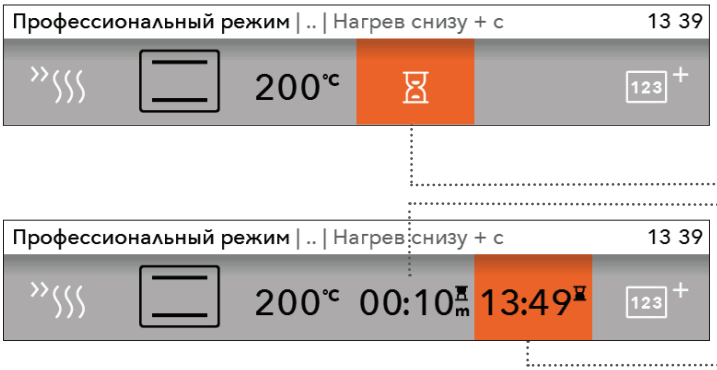
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМРА, °C
	РЕЖИМЫ НАГРЕВА		
	**НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180	30 – 230
	**ЗАПЕКАНИЕ** Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.	180	30 – 240

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

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.

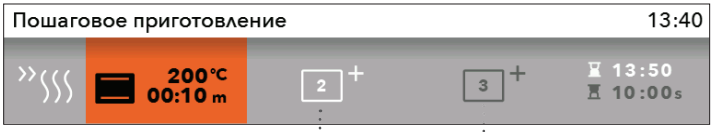
Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

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 режим Пошаговое приготовление. 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.

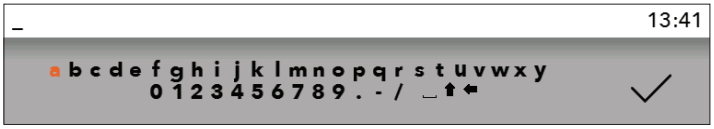
C) СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

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

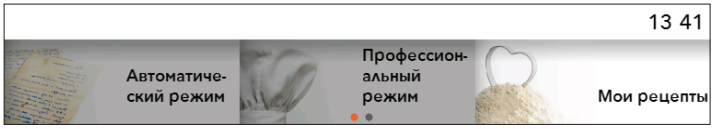


Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Мои рецепты** в основном меню. Подтвердите выбор.

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.

727991

ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.
Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, коротко нажмите на сенсор СТАРТ.
Если перед началом программы необходимо поменять ее параметры, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите параметр или значение. Подтвердите настройку.



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.

Пиролитическая очистка

Эта функция предназначена для автоматической очистки внутреннего пространства духовки. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры, жир и загрязнения при этом сгорают и превращаются в пепел. После того как программа завершится, подождите, пока духовка остынет, и протрите ее внутри влажной тряпкой. (См. раздел ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ).

Очистка AquaClean

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. Задайте 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.

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.



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

Мощность на программе по умолчанию.

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.

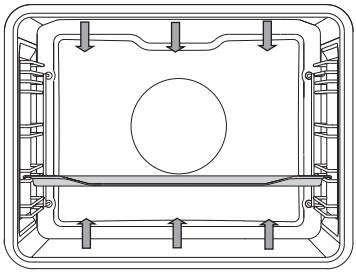
При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

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 кг	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.

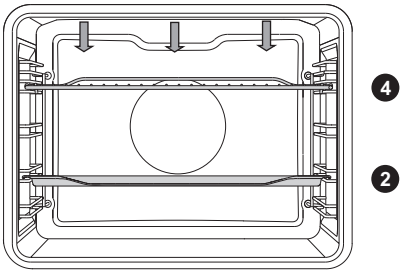
Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Овощное суфле	2	190-210	35-45
Сладкое суфле	2	170-190	40-50
Булочки *	3	190-210	20-30
Белый хлеб, 1 кг *	3	220	10-15
		180-190	30-40
Гречневый хлеб, 1 кг *	3	180-190	50-60
Хлеб из цельнозерновой муки, 1 кг *	3	180-190	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 240°C.

Инфранагреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!

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

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4 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	240	20-25
Отбивные из свиной шейки	150 г/порция	4	240	25-30
Натуральные отбивные	280 г/порция	4	240	30-35
Колбаски гриль	70 г/порция	4	240	20-25
ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ				
Тост	/	4	240	5-10
Бутерброды	/	4	240	5-10

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
МЯСО				
Бифштексы, с кровью	180 г/порция	4	240	10-15
Бифштексы, прожаренные	180 г/порция	4	240	15-20
Отбивные из свиной шейки	150 г/порция	4	240	15-20
Натуральные отбивные	280 г/порция	4	240	20-25
Эскалоп из телятины	140 г/порция	4	240	15-20
Колбаски гриль	70 г/порция	4	240	10-20
Мясной хлеб (Леберкезе)	150 г/порция	4	240	15-20
РЫБА				
Стейки из лосося	200г/порция	4	240	15-20
ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ				
6 кусков хлеба	/	4	240	1-4
Бутерброды	/	4	240	2-5

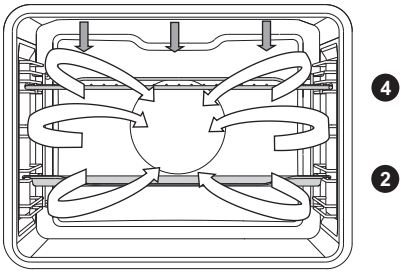
При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.
Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.



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

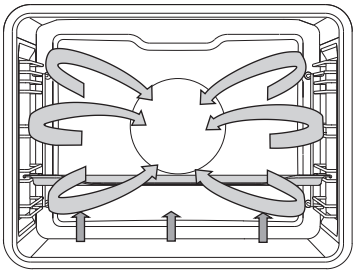


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

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



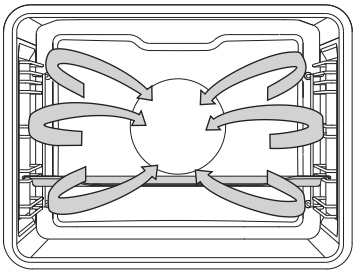
2

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.

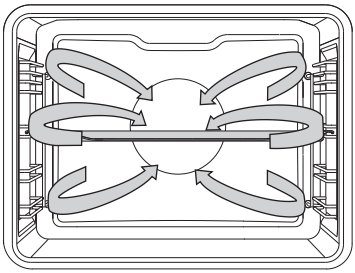
Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины.

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



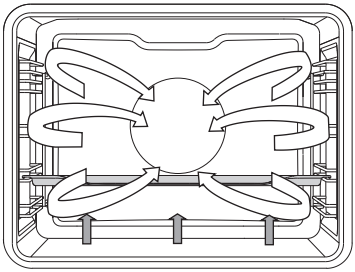
3

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

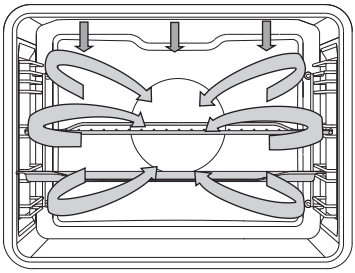
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами.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

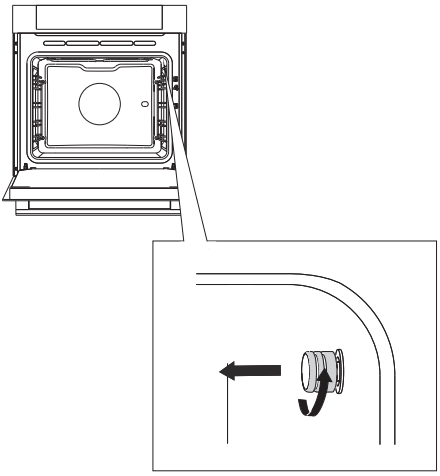
При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 3 уровень. Под решетку на 2 уровень установите противень для сбора жира. При запекании мяса в противне установите противень на 2 уровень.
Установите режим нагрева, температуру духовки и температуру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

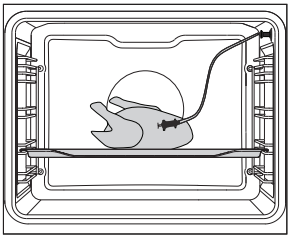
*Rare (с кровью) = 55-60°, средней прожарки = 65-70°C, прожарено = 70-75°C.

Приготовление с помощью температурного зонда (в зависимости от модели)

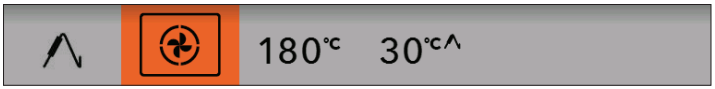
Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.



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.

ПИРОЛИТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Эта функция предназначена для автоматической очистки внутреннего пространства духовки, глубокого и мелкого противней. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры, жир и загрязнения при этом сгорают и превращаются в пепел.

Кусочки пищи, остатки жира и сока от запекания могут воспламениться во время пиролитической очистки, поэтому перед началом программы уберите все загрязнения и остатки пищи.

Перед пиролитической очисткой извлеките из духовки все оборудование, включая телескопические направляющие!



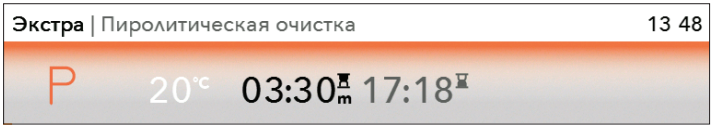
В основном меню войдите в меню Экстра и выберите Пиролитическая очистка. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Выберите степень очистки.

В зависимости от модели. Имеется три степени интенсивности очистки. Чем сильнее загрязнения, тем более интенсивную степень очистки следует выбрать.

Вы можете выбрать только степень очистки, время очистки устанавливается автоматически и зависит от степени очистки.



Через некоторое время после начала пиролитической очистки (когда температура достигнет 250 °C) для обеспечения безопасности дверца духовки автоматически заблокируется. На дисплее появится символ КЛЮЧА.

Во время пиролиза внешние поверхности прибора сильно нагреваются, поэтому не вешайте на прибор воспламеняющиеся предметы, например, кухонные полотенца.

727991



Не пытайтесь открыть дверцу духовки во время пиролитической очистки! Это приведет к прерыванию программы. Опасность ожога!

При пиролитической очистке может появится неприятный запах, поэтому проветривайте помещение.

После завершения программы пиролитической очистки и после того как духовка остынет, уберите пепел внутри духовки влажной тканью. Очистите дверцу и поверхность духовки вокруг уплотнителя. Уплотнитель нельзя тереть!

При стандартной частоте пользования духовкой рекомендуется проводить пиролитическую очистку один раз в месяц.

ОЧИСТКА ГЛУБОКОГО И МЕЛКОГО ПРОТИВНЕЙ В ДУХОВКЕ



Перед запуском пиролитической очистки установите прилагаемые направляющие (в зависимости от модели).

После использования вымойте противни жидким моющим средством в теплой воде, вытрите и установите на 2-й или 3-й уровень направляющих. Не устанавливайте противни на 1-й уровень.

В результате пиролитической очистки противни могут изменить цвет и потускнеть. Это не влияет на их функциональность.

При одновременной пиролитической очистке оборудования после завершения программы духовка может быть очищена не полностью.

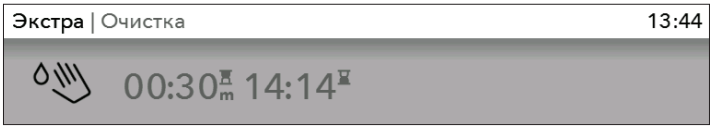
ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN

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

В глубокий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на 2 уровень направляющих. Установите программу очистки.



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



Нажмите на сенсор СТАРТ.

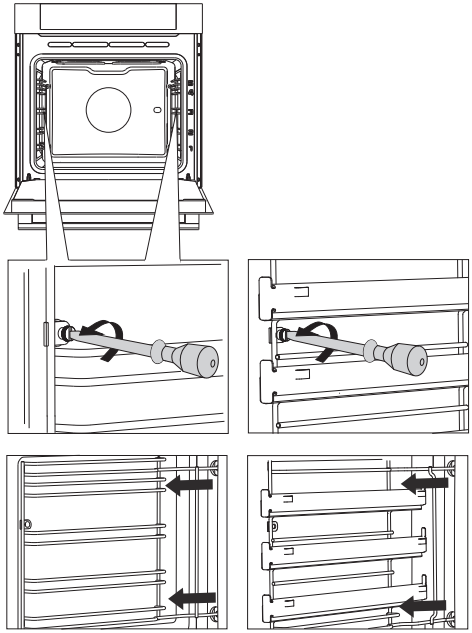
После завершения программы дайте духовке полностью остыть, чтобы избежать ожогов при окончательной очистке.
Через 30 минут программа завершится, загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тканью.

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

Включайте программу только после того, как духовка полностью остынет.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.

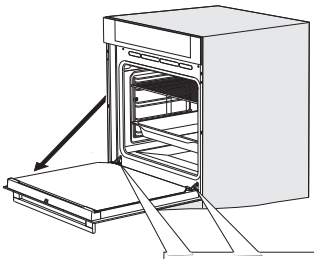


1 Открутите винт с помощью отвертки.

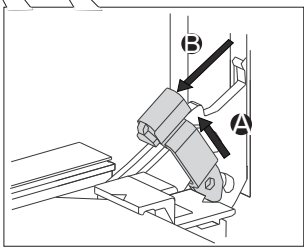
2 Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.

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

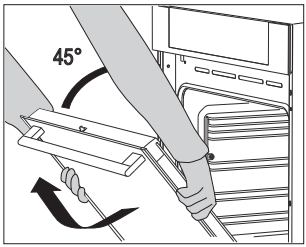
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ



1 Полностью откройте дверцу духовки.



2 Поднимите фиксаторы дверцы и потяните их на себя.

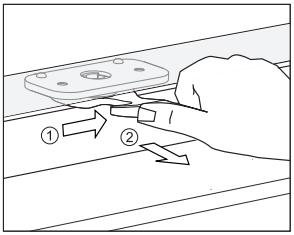


3 Медленно закрывайте дверцу до угла 45° (относительно закрытого положения дверцы), затем приподнимите ее и аккуратно снимите.

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)

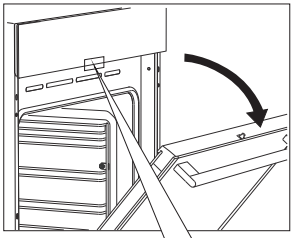


Чтобы открыть замок, отодвиньте его большим пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

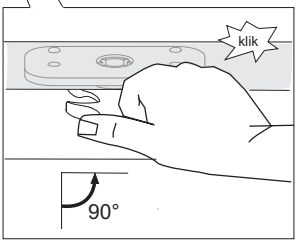
При закрывании дверцы замок защелкивается автоматически.

БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ЗАМКА ДВЕРЦЫ

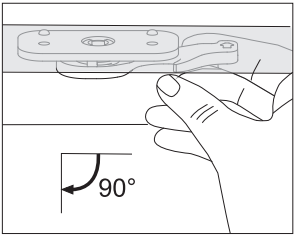
Духовка должна полностью остыть.



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).

ПЛАВНОЕ ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

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

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

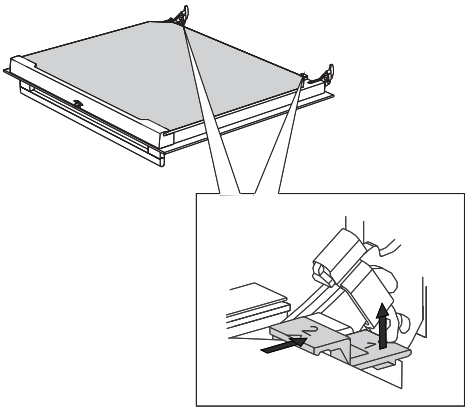
Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла 15° относительно открытого положения дверцы), и дверца закрывается легко, плавно и тихо.



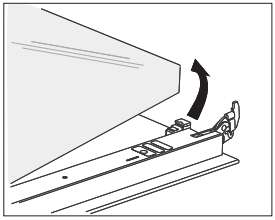
Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

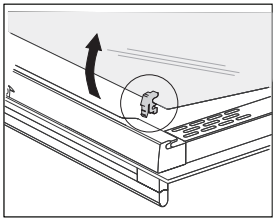
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, можно снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ).



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.

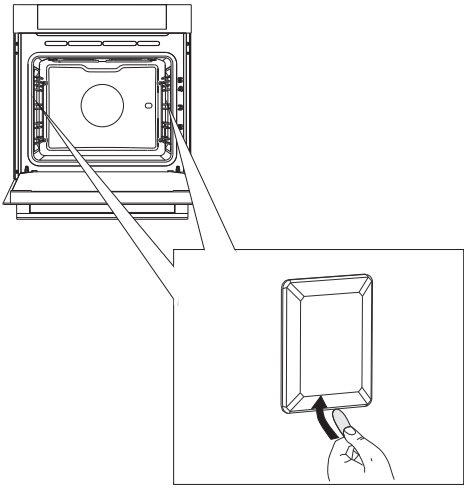
Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совместиться.

727991

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

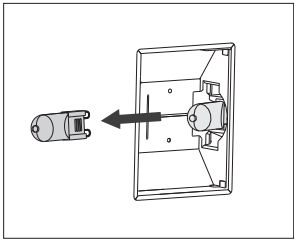
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

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



1 С помощью отвертки снимите крышку.
OPOMBA: Pazite, da ne poškodujete emajla.

При этом следите, чтобы не повредить эмаль.



2 Замените перегоревшую лампочку новой.

Используйте защиту, чтобы не обжечься.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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



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

УТИЛИЗАЦИЯ



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

Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

Соблюдая правила **утилизации изделия,** вы 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+

727991