gorenje+

Руководство по эксплуатации

GP872X
GP872B

Электрическая встраиваемая независимая духовка с пиролитической очисткой

Уважаемый покупатель!

Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование духовкой доставило вам удовольствие.

Предназначение

Духовка предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Возможности использования духовки подробно описаны далее.

Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой духовкой. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.
Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Инструкция по эксплуатации
Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя.
В ней описывается духовка и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

Инструкция по подключению
Подключение производится согласно разделу «Подключение к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится внизу и видна при открытой дверце духовки. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.
Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте www.gorenje.ru.

324886

Меры безопасности **4**
Описание прибора **8**
Пользование духовкой **11**
Приготовление **28**
Очистка и обслуживание **41**
Предупреждения и устранение неисправностей .. **49**
Монтаж и подключение к электросети **50**
Технические данные **54**

Меры безопасности

Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите духовку. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте духовку и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.
- Переносить и удерживать духовку за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.

Указания по безопасности

Установка и подключение

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!

Горячая духовка

- Внимание: опасность ожогов! Во время работы прибора нагревательные элементы, духовка и оборудование духовки сильно нагреваются, поэтому для извлечения посуды используйте кухонные рукавицы или прихватки. Осторожно обращайтесь с горячей посудой! Опасность ожога!
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних электроприборов находились на безопасном расстоянии.
- Во время работы духовки противни, решетка и

внутренние поверхности духовки сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки, если прибор не оборудован встроенным выключателем духовки. Опасность ожога!
- Не храните в духовке легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!

Повреждения
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим и четвертым стеклами, которые снижают температуру поверхности внешнего стекла дверцы.
- Перед включением пиролитической очистки внимательно прочитайте инструкцию и следуйте указаниям раздела «Очистка и обслуживание», в котором описано правильное и безопасное использование данной функции!
- Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки решетку, жировой фильтр, вертел с рамкой, стеклянный противень, температурный зонд, телескопические направляющие и посуду, которая не входит в комплект духовки!
- Запрещается ставить любые предметы на дно духовки!
- Кусочки пищи, остатки жира и сока от запекания могут воспламениться во время процесса пиролитической очистки.
- Опасность возгорания! Перед каждым процессом пиролитической очистки удаляйте крупные загрязнения из духовки.
- Во время процесса пиролитической очистки духовка снаружи сильно нагревается. Опасность ожогов! Не позволяйте детям приближаться к духовке.
- Не вешайте на ручку духовки кухонные полотенца и другие предметы, которые могут загореться. Опасность возгорания!
- Следите, чтобы в отверстие для блокировки на дверце духовки не попадали никакие предметы, так как это может

помешать автоматической блокировке, и программа пиролитической очистки не включится.

- В результате пиролитической очистки внутренние стенки духовки и оборудование, пригодное для пиролитической очистки, могут изменить цвет и потускнеть.
- Прибор оборудован несъемным уплотнителем дверцы духовки. На повреждения уплотнителя в результате его снятия гарантия не распространяется.
- Во время приготовления гнездо температурного зонда (в некоторых моделях) должно быть закрыто металлической заглушкой, в противном случае духовка не будет нагреваться.
- При растрескивании внутреннего стекла дверцы образуются крупные острые осколки. Опасность порезов!
- Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Перед очисткой духовки можно снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»). Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы духовки. При сильном загрязнении уплотнителя дверца духовки закрывается не плотно, что может привести к повреждению соседней мебели.
- Для очистки духовки не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Безопасность людей

- Внимание! Опасность ожогов у маленьких детей и детей, не осознающих опасность, связанную с неправильным использованием прибора. Из-за опасности получения ожогов следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора, а дети постарше пользовались прибором только под присмотром.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

Утилизация упаковки

- 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.

Утилизация отслужившего прибора

- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините духовку от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



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.

Описание прибора

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

GP872B

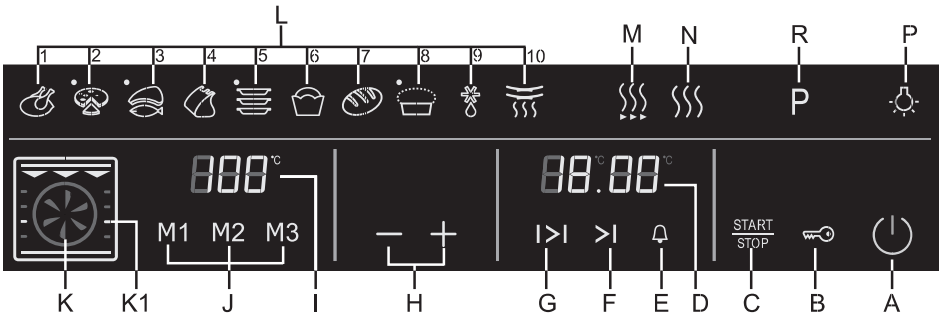


GP872X



1. Панель управления
2. Ручка дверцы духовки
3. Дверца духовки

Панель управления



Сенсоры

A Вкл./выкл. духовки
B Защитная блокировка панели управления
C СТАРТ/СТОП
D Часы
E Будильник (функция оповещения)
F Окончание приготовления
G Продолжительность приготовления
H Сенсоры «+», «–»
I Температура/режим пиролитической очистки
J Мои программы
K Выбор режима нагрева
K1 Уровень приготовления
L Программы по виду продукта

1 Цыпленок
2 Пицца
3 Шницели, рыба
4 Филе на косточках
5 Мелкая выпечка, кексы
6 Баба из дрожжевого теста
7 Хлеб
8 Подъем дрожжевого теста
9 Размораживание
10 Подогрев посуды
M Быстрый нагрев духовки
N Поддержание температуры приготовленных блюд
P Освещение
R Пиролитическая очистка

⚠ **Управление духовкой производится нажатием на сенсорные кнопки (далее - сенсоры).**

Для того чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть больше.

Влажная панель управления хуже реагирует на нажатия.

324886

Встроенный выключатель духовки (в некоторых моделях)

При открывании дверцы работающей духовки встроенный выключатель отключает вентилятор и все нагревательные элементы и снова включает их после закрывания дверцы.

⚠ **Если дверца духовки открыта, на дисплее отображается надпись «door», при этом духовка не нагревается.**

Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях)

Духовка оборудована охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления духовки.
При пиролитической очистке интенсивность работы охлаждающего вентилятора автоматически увеличивается.

Продленная работа охлаждающего вентилятора (система DC+, в некоторых моделях)

Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения духовки, дополнительно ее охлаждая.

Пиролитическая очистка духовки

Программа «Пиролитическая очистка» 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. Когда программа завершится и духовка остынет, соберите влажной тряпкой оставшийся в духовке нагар.

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

⚠ **При средней частоте использования духовки рекомендуется включать пиролитическую очистку один раз в месяц.**

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

Автоматическая блокировка дверцы духовки

Через некоторое время после начала пиролитической очистки для обеспечения безопасности дверца духовки автоматически блокируется (когда температура в духовке достигнет прибл. 250°C). Дверца разблокируется через 30 минут после завершения программы.

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

⚠ **Следите, чтобы в отверстие для блокировки на дверце духовки не попадали никакие предметы, так как это может помешать автоматической блокировке, и программа пиролитической очистки не включится.**

⚠ **Если во время пиролитической очистки произошло отключение электроэнергии, выполнение программы прекратиться, при этом дверца останется заблокированной. Дверцу можно будет открыть через 30 минут после возобновления подачи электроэнергии.**

Пользование духовкой

Перед первым использованием

- Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при температуре прибл. 200°C в течение 1 часа 30 минут. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

Важные предупреждения

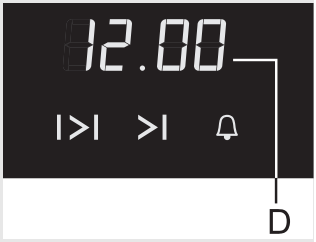
- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки, если прибор не оборудован встроенным выключателем духовки. Опасность ожога!

При подключении к электроэнергии

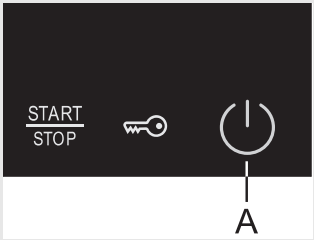
После первого подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии необходимо установить текущее время.

⚠ **Без установки текущего времени пользование духовкой невозможно.**

Включение духовки



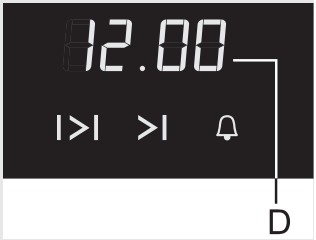
- После каждого подключения прибора к электросети на дисплее D мигает «12.00».



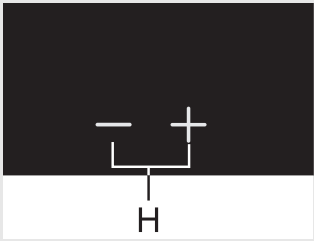
- Чтобы включить духовку, нажмите на сенсор вкл./выкл. A.

Часы

Установка текущего времени

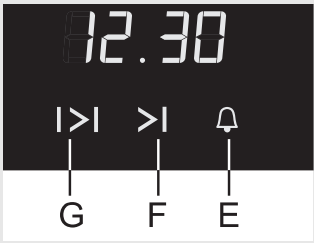


- Включите духовку сенсором вкл./выкл. A.
- Сенсором D включите часы. Значение времени мигает.



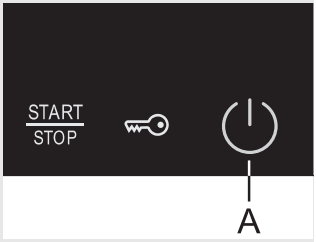
- Сенсорами «+» и «–» установите точное время суток.
- Подтвердите введенное время повторным нажатием на сенсор D или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- В отсутствие активного использования через две минуты духовка перейдет в режим ожидания (Standby).

324886

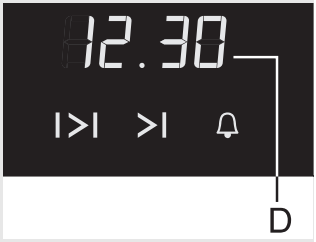


Изменение текущего времени

Для изменения текущего времени должны быть выключены функции, программирующие время работы духовки (G, F, E).



- Включите духовку сенсором вкл./выкл. A.



- Сенсором D включите часы. Значение времени мигает.
- Сенсорами «+» и «–» измените текущее время суток.
- Подтвердите введенное время повторным нажатием на сенсор D или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

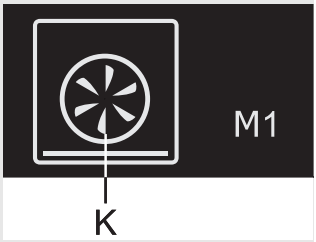
Управление духовкой

Управление духовкой производится следующими способами:

A Выбор режима нагрева

B Выбор вида продукта (только для панели управления 2)

Выбор режима нагрева



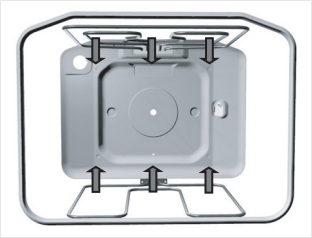
Этот способ подходит для приготовления любых видов продуктов в любом количестве. При этом вы сами выбираете режим нагрева, температуру духовки и продолжительность приготовления.

Режим нагрева можно выбрать двумя способами:

1. Нажимайте на сенсор K, последовательно будут высвечиваться режимы нагрева;

2. Дважды нажмите на сенсор K, сенсор начнет мигать. Далее выберите необходимый режим нагрева сенсорами «+» и «–». Данный способ в отличие от первого дает возможность пролистывать режимы вперед и назад.

Режимы работы духовки



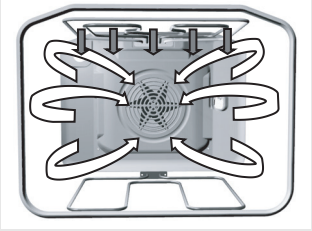
Классический нагрев (сверху + снизу)
Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.
Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.
Предустановленная температура - 200°C.



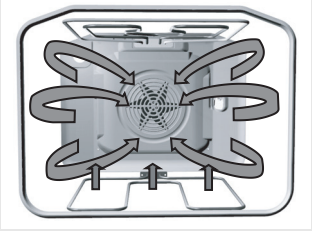
Большой гриль
При данном режиме работы включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки.
Этот режим подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок.
Предустановленная температура - 240°C.



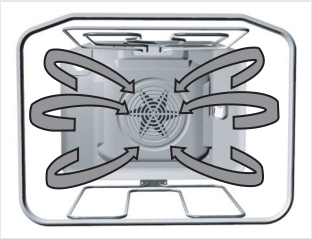
Гриль
Работает инфранагреватель.
Этот режим подходит для поджаривания бутербродов, тостов, пивных колбасок.
Предустановленная температура - 240°C.



Большой гриль + работа вентилятора
Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор.
Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до образования хрустящей корочки.
Предустановленная температура - 170°C.

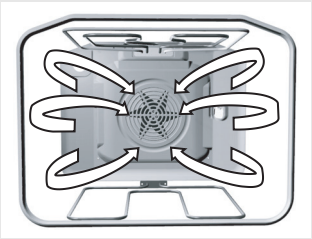


Нагрев снизу + вентиляционный нагрев
При этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.
Предустановленная температура - 200°C.



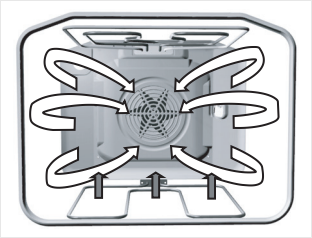
Вентиляционный нагрев

При этом режиме 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. Температура при данном режиме ниже, чем при классическом режиме нагрева.
Предустановленная температура - 160°C.



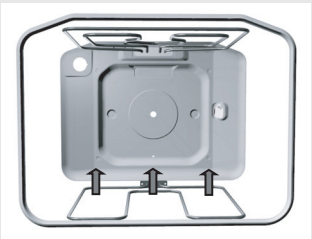
Размораживание

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор.
Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.



Нагрев снизу + работа вентилятора

В этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.
Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 1-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.
Предустановленная температура - 160°C.



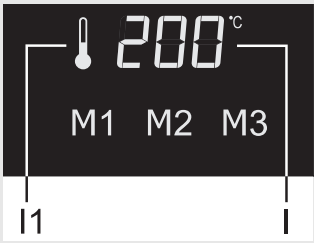
Нагрев снизу/функция AquaClean

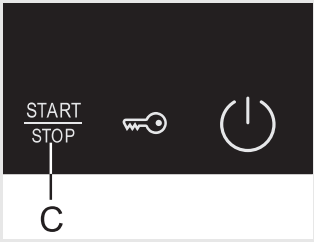
В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент.
Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу (например, приготовление сочной выпечки с фруктовой начинкой).



Нагрев сверху

В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент.
Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху (например, для подрумянивания до золотой корочки).
Предустановленная температура - 150°C.





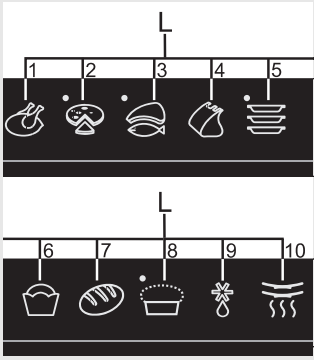
Выбор и установка температуры духовки

- После выбора вида продукта или режима нагрева вы можете поменять предустановленную температуру.
  - Нажмите на сенсор I, сенсор начнет мигать.
  - Сенсорами «+» и «–» установите необходимую температуру. Диапазон регулировки температуры от 30° до 275°C (в зависимости от режима работы духовки). Шаг регулировки температуры 5°C.
  - Подтвердите введенное значение температуры нажатием на сенсор I или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- Также вы можете установить продолжительность приготовления, окончание приготовления и отсрочку старта духовки (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).
- После установки всех параметров нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка начнет работу.
- На температурном дисплее I будет отображаться повышение температуры в духовке. При достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал и символ I1 погаснет.
- Если вы не воспользовались ни одной из функций, программирующих время работы духовки, на дисплее D будет высвечиваться продолжительность работы духовки с момента начала приготовления.

⚠ **Во время работы духовки можно изменить температуру (см. раздел «Выбор и установка температуры духовки»), функции, программирующие время работы духовки (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).**

Индикация остаточного тепла духовки

После завершения приготовления дисплей показывает температуру остаточного тепла духовки.
Когда температура опустится ниже 50°C, индикация погаснет.



Выбор вида продукта

Данный способ подходит для приготовления определенных видов продуктов. При этом режим нагрева, температуру и продолжительность приготовления духовка устанавливает автоматически.

- Выберите продукт нажатием на сенсор выбора продуктов L. Загорится сенсор соответствующего продукта, предустановленные режим нагрева, уровень, температура и продолжительность приготовления.
- Также можно установить функцию окончания приготовления или отсрочки старта (см. раздел

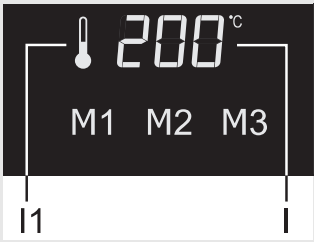
324886

«Программирование времени работы духовки»).

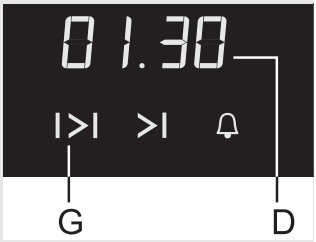
- Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка начнет работу.
- На температурном дисплее I будет отображаться повышение температуры в духовке. При достижении заданной температуры раздастся звуковой сигнал и символ I1 погаснет.
- На дисплее отображается время, оставшееся до конца приготовления. По истечении этого времени духовка автоматически выключится.

Изменение предустановленной температуры и продолжительности приготовления

Предустановленные значения температуры и продолжительности приготовления можно изменить.



- Для того чтобы изменить температуру, нажмите на сенсор I и затем сенсорами «+» и «–» установите новую температуру (шаг 5°C). Подтвердите новое значение температуры сенсором I или через несколько секунд установка сохранится автоматически.



- Для того чтобы изменить продолжительность приготовления, нажмите на сенсор G и затем сенсорами «+» и «–» установите новое время. Подтвердите новое значение времени сенсором G или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

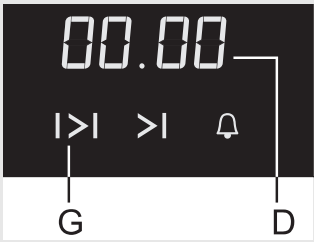
⚠ **Во время работы духовки можно изменить температуру (см. раздел «Выбор и установка температуры духовки»), функции, программирующие время работы духовки (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).**

Таблица приготовления при выборе вида продукта

Символ	Блюдо/Функция	Предустановленная температура, °C	Макс. возможная температура, °C	Предустановленное время, ч:мин.	Количество, кг	Уровень (снизу)	Примечание	Предустановленный режим работы
	Филе на косточках	190	275	1:50	1,2	1	Положите продукты в небольшой противень. Противень поставьте на решетку.	
	Шницели, рыба	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Положите продукты на решетку. На 2-й уровень установите противень для сбора жира. Готовьте при закрытой дверце. По истечении половины времени переверните продукты. (13 минут с одной стороны, 10 минут с другой стороны).	
	Цыпленок	170	275	1:05	1	2	Положите на решетку, решетку установите на 2-й уровень. На нижний уровень установите противень для сбора жира.	
	Пицца	200	275	0:19	1x0,5	2	Приготовление в мелком противне.	
	Мелкая выпечка, кексы	160	275	0:26	2x0,3	1,2,3	Приготовление в мелких противнях на двух уровнях одновременно.	
	Подъем дрожжевого теста	40	40	-	-	1	Миску с тестом поставьте на решетку.	
	Баба из дрожжевого теста	160	275	1:05	1	1	Приготовление в темной форме для бабы. Форму поставьте на решетку.	
	Хлеб	190	275	1:00	1	2	Приготовление в мелком противне.	
	Размораживание	-	-	-	-	2	Положите продукты на решетку. На нижний уровень установите противень для сбора жира.	
	Подогрев посуды	60	80	-	-	2	Поставьте посуду на решетку.	
	Поддержание температуры приготовленных блюд	70	95	3:00	-	1	Не подогревайте скоропортящиеся продукты.	
	Быстрый нагрев духовки	160	275	-	-	-	Не предназначено для приготовления.	

Предупреждение!
Если около символа продукта стоит точка, перед приготовлением духовку необходимо предварительно нагреть. Время предварительного нагрева духовки не включено в предустановленное время программы. При выборе символа, требующего предварительного нагрева, начнет мигать символ .
Если вы хотите разогреть духовку, нажмите на символ  и затем на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка сразу включится, и начнется предварительный нагрев. При завершении предварительного нагрева раздастся звуковой сигнал, символ  погаснет. Теперь поставьте продукты в духовку и снова нажмите сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка начнет приготовление.
Если вы не будете разогревать духовку, не нажимая на мигающий символ , сразу нажмите сенсор СТАРТ/СТОП. В этом случае производитель не гарантирует, что по истечении предустановленного времени блюдо будет готово.

Программирование времени работы духовки



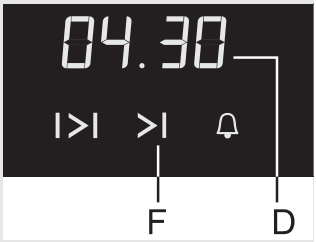
I>I Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления).

Максимальное время функции составляет 10 часов!

- Сенсором G включите функцию продолжительности приготовления. На дисплее D начнет мигать «00.00».
- Сенсорами «+»и «–» установите продолжительность приготовления.
- Подтвердите введенное значение нажатием на сенсор G или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка начнет работу.
- На дисплее отображается время, оставшееся до конца приготовления. По истечении этого времени духовка автоматически выключится. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Если приготовление необходимо продолжить, нажмите на мигающий сенсор СТАРТ/СТОП или установите новые параметры приготовления.

⚠ **Продолжительность приготовления можно изменить или установить в процессе приготовления.**



>I Окончание приготовления

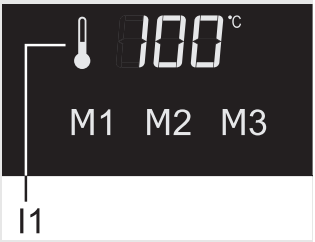
Данная функция позволяет запрограммировать время отключения духовки (окончание приготовления).

Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 10 часов с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Сенсором F включите функцию окончания приготовления. На дисплее D высветится текущее время суток и несколько секунд будет мигать. Сенсорами «+»и «–» установите время окончания приготовления.
- Подтвердите введенное значение нажатием на сенсор F или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП. Духовка сразу включится и автоматически выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Если приготовление необходимо продолжить, нажмите мигающий сенсор СТАРТ/СТОП или установите новые параметры приготовления.

324886

⚠ **Окончание приготовления можно изменить или установить в процессе приготовления.**



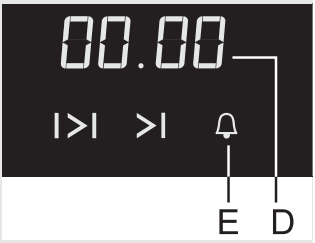
Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления), и время отключения духовки (окончание приготовления).

Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 24 часа с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Установите продолжительность приготовления (см. раздел «Продолжительность приготовления»).
- Сенсором F включите функцию окончания приготовления. На дисплее D высветится сумма текущего времени суток и продолжительности приготовления. Сенсорами «+» и «–» установите время окончания приготовления.
- Духовка ожидает старт начала приготовления. Символ I1 мигает.
- Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.
- Духовка в определенное время автоматически включится (символ I1 будет светиться) и выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Если приготовление необходимо продолжить, нажмите мигающий сенсор СТАРТ/СТОП или установите новые параметры приготовления.

Будильник



Программный модуль оснащен функцией будильника, который оповещает, что установленное время истекло, и не отключает духовку. Будильник можно использовать независимо от работы духовки.

Максимальное время функции составляет 10 часов!

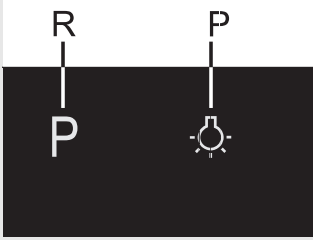
- Сенсором E включите функцию будильника. На дисплее D будет мигать «00.00». Сенсорами «+»и «–» установите время будильника. Подтвердите введенное значение нажатием на сенсор E.
- Во время работы духовки время будильника на дисплее не высвечивается. Если необходимо посмотреть или изменить время будильника, нажмите на сенсор E.
- По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Защитное отключение

Для дополнительной безопасности духовка оснащена функцией защитного отключения. Если духовка работает слишком долго, она автоматически отключится:

- через 10 часов, если установленная температура выше 120°C,
- через 24 часа, если установленная температура ниже 120°C.

Другие функции

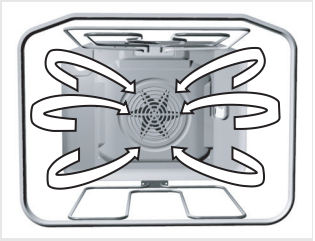


Освещение

Освещение включается автоматически при открывании дверцы (если духовка имеет встроенный выключатель духовки) или при включении духовки (сенсором A). Некоторые модели духовок оснащены двумя лампочками внутреннего освещения: одна находится на задней стенке сверху, другая - на правой стенке посередине.

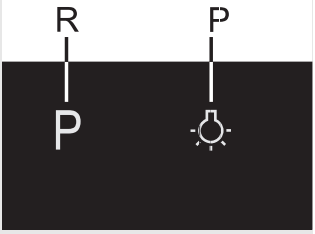
Освещение также можно выключить и включить сенсором P.

⚠ Во время пиролитической очистки освещение в духовке не горит.



Размораживание (только для панели управления 2)

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для щадящего размораживания продуктов.



P Пиролитическая очистка

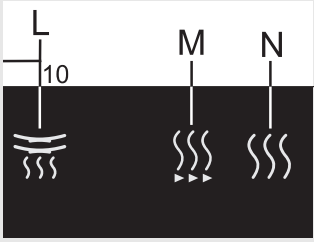
Программа «Пиролитическая очистка» предназначена для автоматической очистки внутреннего пространства духовки. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры (около 460°C), жир и загрязнения при этом сгорают и превращаются в пепел. Когда программа завершится и духовка остынет, соберите влажной тряпкой оставшийся в духовке нагар.

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

⚠ **Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки решетку, жировой фильтр, вертел с рамкой, стеклянный противень, температурный зонд, телескопические направляющие и посуду, которая не входит в комплект духовки!**

Поддержание температуры приготовленных блюд

Эту функцию можно использовать отдельно для поддержания температуры приготовленных блюд.
Также эту функцию можно включить во время работы духовки, и после завершения приготовления в течение 3 часов духовка будет поддерживать температуру 70°C. Максимально возможная температура - 95°C. При необходимости предустановленную температуру можно изменить.

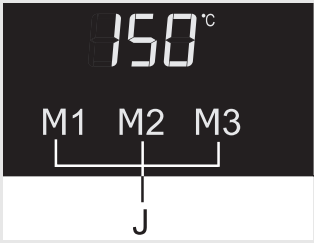


Быстрый нагрев духовки

- Данная функция используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры. Функция не предназначена для приготовления.
- После достижения установленной температуры функция выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Духовка готова к дальнейшей работе.
- Предустановленная температура - 160°C, максимально возможная температура - 275°C.

Подогрев посуды

Эта функция предназначена для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда оставались теплыми дольше. Чтобы включить функцию, нажмите сенсор L10.
Предустановленная температура - 60°C, максимально возможная температура - 80°C.



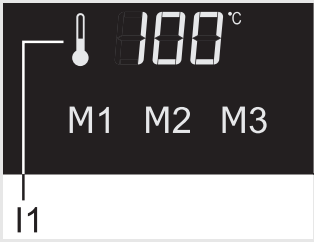
Мои программы (J)

Духовка позволяет хранить в памяти ваши три собственные программы.
В память духовки (сенсоры M1, M2, M3) уже внесены заводские параметры, которые вы можете изменить следующим образом.

- Нажмите на один из сенсоров собственных программ. На панели управления высветятся заводские параметры приготовления (режим нагрева, температура и продолжительность приготовления).
- Для того чтобы изменить параметры, снова нажмите на выбранный сенсор. Сенсор начнет мигать. Теперь можно изменить параметры.

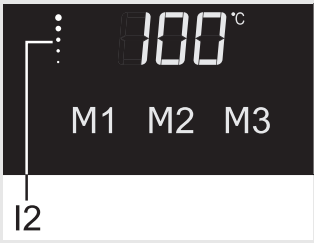
- Подтвердите введенные параметры повторным нажатием на выбранный сенсор «Моих программ».
- Если вы хотите воспользоваться собственной программой, нажмите на необходимый сенсор «Моих программ» и сенсором СТАРТ/СТОП начните приготовление.

• Вы всегда можете поменять параметры собственных программ, для этого нажмите на необходимый сенсор M1, M2 или M3.

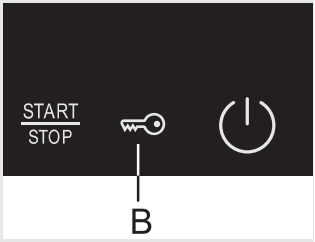


Индикатор работы нагревательных элементов духовки (I1)

- Если индикатор горит, температура в духовке еще не достигла заданного уровня.
- При достижении заданной температуры индикатор погаснет и раздастся короткий звуковой сигнал.
- Во время приготовления нагревательные элементы в духовке периодически включаются и выключаются, поэтому индикатор также периодически светится и гаснет.



Если горит индикатор I2, значит температура в духовке еще не достигла заданного уровня. При достижении заданной температуры индикатор погаснет и во время приготовления больше не будет включаться.



Защитная блокировка панели управления

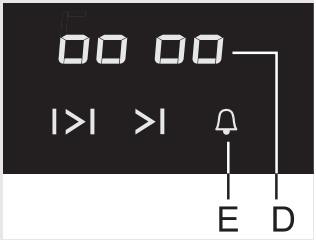
Функция защитной блокировки позволяет предотвратить включение духовки или изменение параметров ее работы, поэтому функцию блокировки можно также использовать в качестве блокировки от детей.

- Для включения защитной блокировки нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор B.
- Защитная блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора вкл./выкл. A и сенсора защитной блокировки B.
- Если при включенной защитной блокировке нажать какой-либо сенсор, раздастся короткий звуковой сигнал и символ ключа B начнет быстро мигать.
- Для выключения защитной блокировки нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор B.

Звуковой сигнал

Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

При завершении работы функций в течение 1 минуты раздается звуковой сигнал. Сигнал можно выключить нажатием на любой сенсор.



Настройка громкости звукового сигнала

Уровень громкости можно отрегулировать следующим образом:

- Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор E, пока на дисплее D не появится уровень громкости;
- Сенсорами «+»и «–» отрегулируйте уровень громкости:
  - «оооо» - максимальная громкость,
  - «о» - минимальная громкость;
- Уровень громкости, установленный последним, автоматически сохранится в памяти духовки.

Скорость изменения установок сенсорами «+» и «–»

Если нажать и удерживать сенсор «+» или «–», значение устанавливаемого параметра будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).

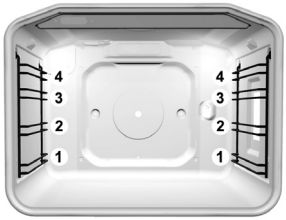
Сохранение установок при отключении электроэнергии

⚠ **При отключении электроэнергии менее чем на 2 минуты все установки сохранятся, и духовка автоматически продолжит работу (если включена).**

Уровни приготовления (в зависимости от модели)



- Оборудование (решетка, мелкий и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на 4-х уровнях направляющих.
- Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх! В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.
- Духовка может быть оборудована рельефными, съемными или телескопическими направляющими (в зависимости от модели).
  При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.



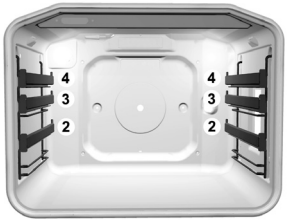
Хромированные (блестящие) и эмалированные пиролитические (черные) съемные направляющие.

⚠ **Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки хромированные (блестящие) съемные направляющие!**

324886

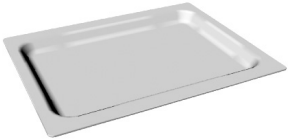


При установке съемных направляющих, оборудованных ограничителем, невозможно установить глубокий противень на 1-й уровень.



⚠ **Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки телескопические направляющие!**

Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



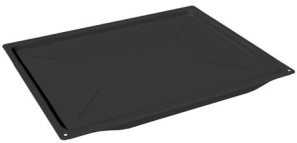
Стеклянный противень предназначен для приготовления блюд и может служить в качестве сервировочного подноса.

⚠ **Стеклянный противень нельзя очищать с помощью пиролиза.**



На **решетку** можно ставить посуду с блюдом или непосредственно сами продукты.

⚠ **Решетку нельзя очищать с помощью пиролиза.**



Мелкий противень предназначен для приготовления мелкой и невысокой выпечки.

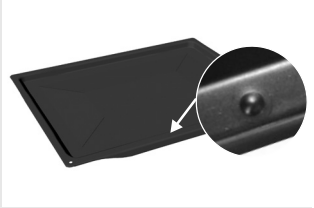
⚠ **Мелкий противень не предназначен для очистки с помощью пиролиза!**



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

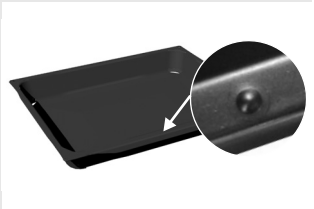
⚠ **Глубокий противень не предназначен для очистки с помощью пиролиза!**

Пиролитические противни



ПИРОЛИТИЧЕСКИЙ МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ в основном используется как лоток для жира, который стекает во время приготовления (размещайте его на нижнем, т.е. на 1-м или 2-м направляющем).

⚠ **С краю посередине на МЕЛКОМ ПИРОЛИТИЧЕСКОМ ПРОТИВНЕ имеется небольшая выпуклость. Мелкий пиролитический противень можно очищать с помощью пиролиза.**

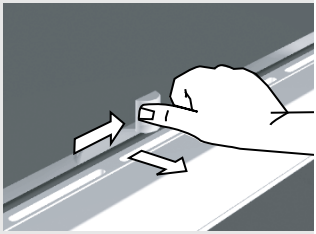


ПИРОЛИТИЧЕСКИЙ ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

⚠ **С краю посередине на ГЛУБОКОМ ПИРОЛИТИЧЕСКОМ ПРОТИВНЕ имеется небольшая выпуклость. Глубокий пиролитический противень можно очищать с помощью пиролиза.**

⚠ **При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении с использованием режима гриля или вертела.**

Многофункциональная решетка предназначена для запекания продуктов на гриле. Решетку можно ставить на высокие или на низкие ножки. При установке на высокие ножки используйте глубокий противень, при установке на низкие ножки — мелкий противень.

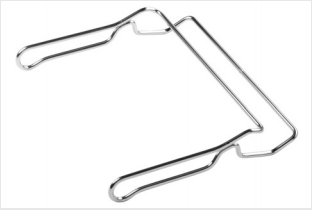


Дверца духовки оборудована **механическим замком**, который не позволяет открыть дверцу, пока замок закрыт.

- Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.
- Когда дверца закрывается, замок автоматически защелкивается.

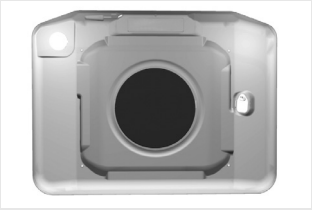
324886

Примечание! Если в комплекте духовки предусмотрен замок, установите его под панелью управления в соответствии с инструкцией по установке (прилагается к замку).



Ручка для извлечения противней облегчает извлечение противней из духовки и снижает опасность ожогов.

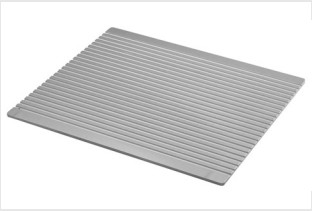
Вертел предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. Указания по пользованию вертелом см. в разделе «Приготовление на вертеле».



Жировой фильтр на задней стенке духовки защищает вентилятор, нагревательный элемент вокруг вентилятора и духовку от загрязнений. Жировой фильтр необходим при запекании мяса.
При приготовлении выпечки обязательно снимайте жировой фильтр! При выпечке некоторых видов мучных изделий (например, ореховый рулет) жировой фильтр может привести к неудовлетворительным результатам.

⚠ **Перед пиролитической очисткой снимите жировой фильтр.**

Камень для пиццы предназначен для приготовления пиццы, хлеба и пикантной выпечки. Указания по пользованию и очистке камня для пиццы см. в инструкции, прилагаемой к камню.



Профессиональный противень для гриля
предназначен для приготовления блюд на гриле, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке профессионального противня для гриля см. в инструкции, прилагаемой к противню.



Комплект посуды для приготовления на пару
предназначен для приготовления блюд на пару, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке комплекта посуды для приготовления на пару см. в инструкции, прилагаемой к комплекту.

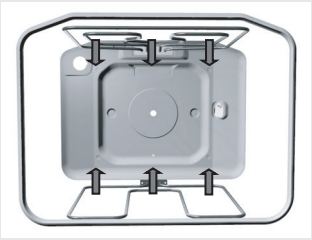
324886

Выпечка

- Для приготовления выпечки используйте режимы ▭, ⊛ и ⊛ (настройки духовки при определенном режиме нагрева зависят от модели духовки).
- При приготовлении выпечки обязательно снимите жировой фильтр с задней стенки духовки.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

Указания

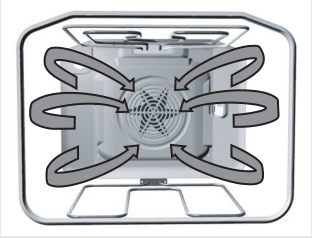
- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору уровня, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Опыт использования других духовок может отличаться от использования этой духовки. Значения, приведенные в таблице приготовления выпечки, установлены и проверены специально для этой духовки.
- Если вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, ориентируйтесь на данные подобного мучного изделия.



▭ Приготовление выпечки при «Классическом нагреве»

Классический режим больше всего подходит для приготовления различной выпечки, хлеба и мяса.

- Используйте только один уровень направляющих.
- Используйте 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. Выпечку ставьте в духовку после достижения заданной температуры, то есть после того как лампочка-индикатор нагрева погаснет в первый раз.



⊛ Приготовление выпечки при «Вентиляционном нагреве»

Этот режим лучше всего подходит для приготовления печенья и мелкой выпечки на нескольких уровнях духовки с использованием мелкого противня. Рекомендуем предварительно разогреть духовку и использовать 2-й и 3-й уровень направляющих.

Также этот режим подходит для приготовления сочной выпечки и фруктовых тортов, при этом используется один уровень направляющих.

- Температура приготовления при вентиляционном нагреве обычно ниже, чем при классическом нагреве (см. «Таблицу приготовления выпечки»).
- Вы можете готовить разную выпечку одновременно, если температура приготовления приблизительно одинакова.
- Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. При одновременном приготовлении на нескольких уровнях время приготовления для каждого отдельного противня может быть различно. Возможно, придется один противень извлечь из духовки раньше, чем другой (верхний противень).
- Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка пропечется неравномерно!
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки 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.

Советы по приготовлению выпечки
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 и поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.

Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова
В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

Предупреждения к таблице приготовления выпечки
- В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, если выпечка не пропечется, в следующий раз увеличьте температуру.
- Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом,

указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

- Знак звездочка «*» означает, что духовку необходимо предварительно разогреть в данном режиме нагрева.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

Таблица приготовления выпечки при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев» - при приготовлении на одном уровне

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Сладкая выпечка					
Мраморный пирог, баба с изюмом	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Пирог в четырехугольном противне	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Пирог в форме для торта	1	160-170	**2**	**150-160**	45-60
Чизкейк в форме для торта	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Фруктовый торт из песочного теста	1	180-190	**2**	**160-170**	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	1	170-180	**2**	**160-170**	60-70
Бисквитный торт*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Пирог с обсыпкой	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Сливовый пирог	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Бисквитный рулет*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Пирог из сдобного теста	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Рождественский пирог	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Яблочный штрудель	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Пышные булочки с начинкой	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Пикантная выпечка					
Киш-лорен	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Пицца*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Хлеб	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Булочки*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Мелкая выпечка					
Песочное печенье*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Мелкое печенье*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Запеканки					
Рисовая запеканка	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Творожная запеканка	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50

324886

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
Выпечка из замороженных полуфабрикатов					
Яблочный, творожный штрудель	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Творожный торт	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Пицца	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню. Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

Таблица приготовления выпечки при режиме «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев»

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С	Время приготовления, мин.
Чизкейк (750 г сливочного сыра) из песочного теста	2	150-160	65-80
Пицца на дрожжевом тесте*	2	200-210	15-20
Киш-лорен из песочного теста	2	180-200	35-40
Яблочный пирог из дрожжевого теста с обсыпкой	2	150-160	35-40
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	150-160	45-55
Яблочный штрудель	2	170-180	45-65

Предупреждение!
Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню.

Мясо

- Для приготовления мяса используйте режимы  и .
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного блюда.
- При приготовлении мяса устанавливайте жировой фильтр (в зависимости от модели).

Советы по использованию посуды

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду.
- Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.
- Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным, и духовка не испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечется быстрее.

Предупреждения к таблице приготовления мяса

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- Приготовление мяса, птицы и рыбы экономично только при весе более 1 кг.
- При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Поэтому при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и при необходимости добавлять жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при приготовлении в противне. Советуем запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образовываться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Таблица приготовления мяса при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев» - при приготовлении на одном уровне

Вид мяса	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Говядина						
Жаркое из говядины	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Жаркое из говядины	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Свинина						
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Свиная лопатка	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Рулет из свинины	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Отбивная на косточке	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Рубленый бифштекс	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Телячья нога	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Ягнятина						
Спинка ягненка	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Нога ягненка	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Дичь						
Спинка зайца	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Нога косули	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Кабанья нога	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Птица						
Цыпленок целиком	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Жирная курица	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Утка	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Гусь	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Рыба						
Рыба целиком	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к глубокому противню. Маленькие противни и формы ставьте на решетку, которую устанавливайте на 1-й или 2-й уровень направляющих. Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

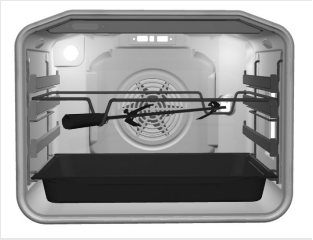
Приготовление на гриле и зажаривание

- Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.
- Соблюдайте осторожность при приготовлении на гриле. Из-за высокой температуры решетка и другие элементы духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбасок). Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Режим гриля подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для приготовления тостов и запекания блюд до образования хрустящей корочки.

Советы по приготовлению мяса на гриле

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- При приготовлении мяса рекомендуется устанавливать жировой фильтр (в зависимости от модели).
- Нагревательные элементы при режимах «Большой гриль» и «Гриль» необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
- При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- Тонкие куски мяса положите на решетку и установите на 4-й уровень.
- Под решетку на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.
- При приготовлении на гриле переворачивайте мясо. Первую сторону зажаривайте немного дольше, чем вторую.
- При приготовлении крупных кусков мяса (цыпленок, рыба) вставьте решетку на 2-й уровень, а на 1-й - противень для сбора жира.
- Тонкие куски переворачивайте один раз, толстые - несколько раз. Чтобы из мяса не вытекал сок, используйте щипцы для мяса.
- Темные виды мяса запекаются быстрее и сильнее, чем светлые (свинина, телятина).

- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.





Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

- В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 3-й уровень снизу.
- Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.
- Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.
- На уровень ниже установите глубокий противень для сбора жира.
- Вертел включается при установке режима «Большой гриль» или «Гриль».
- Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

⚠ **Перед пиролитической очисткой извлеките вертел с рамкой из духовки.**

Таблица приготовления при режимах «Большой гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Мясо и колбаски					
4 отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	240	-	14-16
4 отбивные из говяжьего филе, средне прожаренные	“	4	240	-	16-20
4 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	“	4	240	-	18-21
4 шницеля из свиной шейки	“	4	240	-	19-23
4 отбивные на косточке	“	4	240	-	20-24
4 шницеля из телятины	“	4	240	-	19-22
6 отбивных на косточке из баранины	100 г/шт.	4	240	-	15-19
8 колбасок для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
3 куска мясного хлеба	200 г/шт.	4	240	-	9-15
Половина цыпленка	600 г	2	-	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Рыба					
Стейки из лосося	600 г	3	240	-	19-22
4 форели	200 г/шт.	2	-	170-180	45-50
Тосты					
6 кусков белого хлеба	/	4	240	-	1,5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки	/	4	240	-	2-3
Горячие бутерброды	6	4	240	-	3,5-7
Мясо/птица*					
Утка*	2000 г	2	210	150-170	80-100
Цыпленок*	1500 г	2	210-220	160-170	60-85
Жаркое из свинины	1500 г	2	-	150-160	90-120
Свиная лопатка	1500 г	2	-	150-160	120-160
Свиная нога	1000 г	2	-	150-160	120-140
Ростбиф/говяжье филе	1500 г	2	-	170-180	40-80
Овощи, запеченные под сыром**					
Цветная капуста, брюссельская капуста	750 г	2	-	210-230	15-25
Спаржа	750 г	2	-	210-230	15-25

Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую выкладывается мясо. В разделе «Мясо/птица» уровень приготовления относится к глубокому противню, кроме цыпленка (цыпленок готовится на решетке). При приготовлении мяса следите, чтобы в противне было достаточно жидкости, иначе мясо может пригореть. Переверните мясо во время приготовления. При приготовлении мяса на решетке на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.

Советы

Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

* Можно использовать вертел (см. раздел «Приготовление на вертеле»).

** Предварительно отварите овощи наполовину, выложите в стеклянную форму, полейте соусом бешамель, смешанным с натертым сыром. Установите форму на решетку.

Таблица приготовления при режимах «Гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
Мясо и колбаски					
2 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	180 г/шт.	4	240	-	18-21
2 отбивные на косточке		4	240	-	20-22
2 шницеля из свиной шейки	180 г/шт.	4	240		18-22
4 колбаски для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
4 горячих бутерброда		4	240	-	5-7
Тосты (подрумянить)		4	240		3-4
3 форели (на решетке)	200 г/шт.	2	-	160-170	40-50
Цыпленок (на решетке)	1500 г	2	-	160-170	60-80
Свиная лопатка (в глубоком противне)	1500 г	2	-	150-160	120-160

Приготовление мяса с помощью температурного зонда (залежно від моделі)

Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Установка возможна в диапазоне между 30 и 99°C.

- Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.
- Для запекания мяса с помощью зонда подходят большие куски, предпочтительно без костей. Цыпленок и кролик не подходят для приготовления с помощью зонда.

Рекомендуемые температуры в центре блюда:	
Жаркое из свинины	85°C
Жаркое из говядины	80°C
Жаркое из телятины	75°C
Жаркое из филе	40-50°C

⚠ **ЕСЛИ ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВЫ НЕ ИСПОЛЬЗУЕТЕ ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД, ГНЕЗДО ЗОНДА ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАКРЫТО МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ЗАГЛУШКОЙ!**

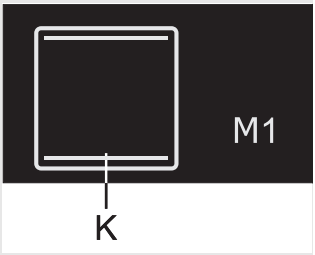
⚠ **Перед пиролитической очисткой извлеките температурный зонд из духовки.**

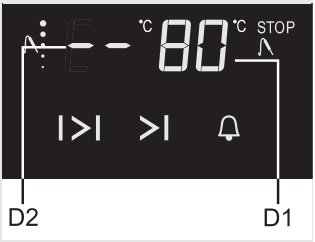
Процесс приготовления с помощью температурного зонда:

- Извлеките металлическую заглушку из гнезда зонда на левой стенке духовки.
- Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса. Гнездо зонда расположено в переднем верхнем углу на левой стенке духовки. Гнездо закрыто металлической заглушкой, которую перед запеканием необходимо

извлечь, а после окончания приготовления установить обратно.

- После подключения зонда на дисплее вместо времени высветится температура зонда.
- Включите духовку сенсором вкл./выкл. A.
- Установите режим нагрева (сенсором K) и температуру приготовления. Рекомендуется использовать режим «Классический нагрев».





- Затем нажмите на сенсор D1 и сенсорами «+» и «–» установите необходимую температуру зонда для мяса в диапазоне между 30 и 99°C с шагом в 1°C.
- Подтвердите введенное значение температуры нажатием на сенсор D1 или через несколько секунд установка сохранится автоматически.
- Сенсором СТАРТ/СТОП подтвердите все параметры, и духовка начнет приготовление.
- Во время приготовления дисплей D2 показывает, как повышается температура в центре куска мяса. Пока температура в центре куска мяса ниже 30°C, на дисплее высвечивается «- -».
- Во время приготовления вы можете изменить температуру духовки и температуру зонда для мяса. Для этого нажмите на соответствующий температурный дисплей и затем сенсорами «+» и «–» установите необходимую температуру.
- После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать. Дисплей зонда начнет мигать и раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Выключите духовку, выньте зонд из мяса и из гнезда. Закройте гнездо металлической заглушкой.

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

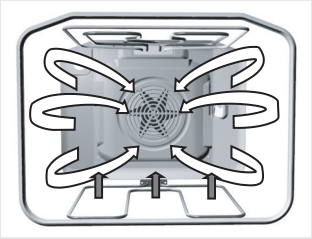
Вы можете использовать зонд, предусмотренный только для данной духовки.

Использование температурного зонда в комбинации с функциями, программирующими время работы духовки (для опытных пользователей)

При приготовлении с использованием зонда вы можете также устанавливать продолжительность и окончание приготовления, как описано в предыдущих разделах. При этом помните:

- Если вы включили функцию продолжительности приготовления (G) и установили время, духовка автоматически выключится по истечении заданного времени вне зависимости от того, достигла ли фактическая температура блюда установленной температуры. Поэтому продолжительность приготовления должна быть немного больше времени, необходимого для достижения желаемой температуры.
- То же самое относится к функции времени окончания приготовления (F).
- Комбинирование зонда с функциями, программирующими время работы духовки, можно успешно применять, если вы уже приобрели опыт установки времени, необходимого для приготовления определенного вида и количества продуктов при установленной температуре внутри блюда.
- На основании подобного опыта можно установить продолжительность приготовления (G) несколько больше, чем это необходимо, и также успешно использовать функцию окончания приготовления (F).

Консервирование



Для консервирования используйте режим ⁂ «Нагрев снизу + работа вентилятора».

Подготовка

- 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. Хорошо закройте банки. На противень можно одновременно установить до 6 литровых банок.
- Резиновые прокладки перед использованием смочите.
- Используйте только свежие продукты.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Установка

- В глубокий противень налейте около 1 литра подогретой воды (прибл. 70°C), чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки (см. рис.).
- Глубокий противень с банками установите на 2-й уровень снизу.

Извлечение банок

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

Таблица консервирования

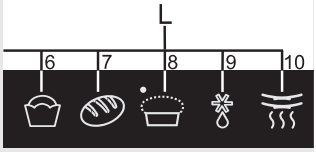
Вид продукта	Количество	t° = 170-180°C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
Фрукты				
Клубника	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	35
Овощи				
Маринованные огурцы	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.x1 л	прибл. 40-55	переключить на 120°C, оставить на 60 мин.	30

Предупреждение! Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. На время может влиять температура в помещении, количество банок, количество и температура продуктов.

Перед тем как выключить духовку или уменьшить температуру, убедитесь, что содержимое банок кипит.

Важно! Следите, когда закипит жидкость в банках (появятся пузырьки).

Размораживание



Время размораживания замороженных продуктов можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. Для включения режима «Размораживание» нажмите сенсор L9.

- Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.
- Мясо и птицу не размораживайте в духовке по гигиеническим соображениям.
- По возможности переворачивайте или перемешивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно.

Очистка и обслуживание

Очистка

Для очистки духовки не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
Перед очисткой духовка должна остыть.

Передняя панель духовки
Для очистки передней панели используйте жидкие неабразивные чистящие средства для очистки гладких поверхностей и мягкую тряпку. Нанесите средство на тряпку и протрите загрязненную поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность.
Нельзя использовать грубые и агрессивные чистящие средства, острые предметы или губки для посуды, так как они могут оставить царапины.

Передняя панель с деталями из алюминия (в некоторых моделях)
Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

⚠ **Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.**

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали (в некоторых моделях)
Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность.
Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашеные поверхности и пластиковые детали (в некоторых моделях)
Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашеных поверхностей. Допускается использование других

324886

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

Внутреннее стекло дверцы

⚠ На внутреннее стекло дверцы духовки нанесено специальное теплоотражающее покрытие. Для очистки используйте жидкие неабразивные чистящие средства (мыльный раствор) и мягкую тряпку. Нельзя использовать абразивные чистящие средства и чистящие средства, содержащие растворители.

Духовка

1. Пиролитическая очистка

Программа «Пиролитическая очистка» 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.

Во время пиролитической очистки освещение в духовке не горит. При пиролитической очистке в помещении может появится неприятный запах.

⚠ **Во время процесса пиролитической очистки духовка снаружи сильно нагревается. Не позволяйте детям приближаться к духовке.**

⚠ **Не вешайте на ручку духовки кухонные полотенца и другие предметы, которые могут загореться. Опасность возгорания!**

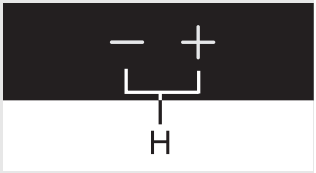
⚠ **Духовку и принадлежности, которые будут очищаться в духовке, протрите влажной тряпкой. Кусочки пищи, остатки жира и сока от запекания могут воспламениться во время процесса пиролитической очистки. Опасность возгорания!**

⚠ **Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки решетку, жировой фильтр, вертел с рамкой, стеклянный противень, температурный зонд, телескопические направляющие и посуду, которая не входит в комплект духовки!**

Для включения пиролитической очистки нажмите сенсор P (R) (рис. 1). По умолчанию установлен режим P2. На температурном дисплее I отобразится P2 (рис. 2), на дисплее D отобразится соответствующая продолжительность очистки «2.00» (рис. 3).

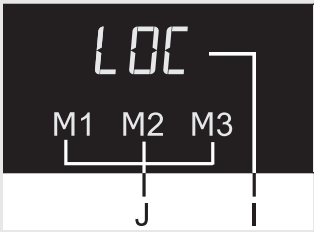
Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

Режим	Степень очистки	Продолжи-тельность
P1	легкая	прибл. 90 минут
P2	средняя	прибл. 120 минут
P3	интенсивная	прибл. 150 минут



slika 4

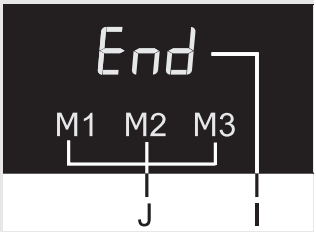
Чтобы изменить режим очистки, нажмите на температурный дисплей I и сенсорами «+» и «–» выберите нужный режим P1, P2 или P3 (рис. 4). На дисплее D отобразится соответствующая продолжительность очистки, изменить которую невозможно.
Нажатие на сенсор СТАРТ/СТОП подтвердит выбранный режим и запустит выполнение очистки. Освещение в духовке погаснет. На дисплее D начнется отсчет времени очистки.



slika 5

Через некоторое время после начала пиролитической очистки для обеспечения безопасности дверца духовки автоматически блокируется. На температурном дисплее I появится надпись LOC (рис. 5).

Дверцу можно будет открыть через 30 минут после завершения очистки. После разблокировки дверцы раздастся звуковой сигнал, на температурном дисплее I появится надпись End (рис. 6). Нажмите на сенсор вкл./выкл. A, чтобы выключить духовку.



slika 6

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

⚠ **После того как дверца разблокируется, подождите, пока духовка остынет. Остывшую духовку протрите внутри влажной тряпкой. Очистите дверцу и поверхность духовки вокруг уплотнителя. Уплотнитель нельзя тереть!**

⚠ **Прибор оборудован несъемным уплотнителем дверцы духовки. На повреждения уплотнителя в результате его снятия гарантия не распространяется.**

Одновременная очистка оборудования
Одновременно с духовкой с помощью пиролиза можно периодически очищать противни, поставляемые в комплекте. После использования вымойте противни жидким моющим средством, вытрите и установите на направляющие.

324886

Для пиролитической очистки пригодны мелкий и глубокий пиролитические противни. В результате пиролитической очистки внутренние стенки духовки и противни могут изменить цвет и потускнеть.

⚠ **Для пиролитической очистки устанавливайте противни на 2-й и 3-й уровень направляющих. На нижнем уровне устанавливать противни ЗАПРЕЩАЕТСЯ!**

⚠ **Решетка, жировой фильтр, вертел с рамкой, стеклянный противень, температурный зонд, телескопические направляющие и посуда, которая не входит в комплект духовки, не пригодны для пиролитической очистки, так как под воздействием высокой температуры могут повредиться.**

2. Ручная очистка

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

Трудноудалимые загрязнения

Перед очисткой духовка должна остыть.

- Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства.
- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.
- Крашеные, нержавеющие и оцинкованные поверхности и алюминиевые детали не должны контактировать со спреями для очистки духовок, так как они могут привести к изменению цвета и внешнего вида этих поверхностей. Это также относится к элементу термостата и верхним нагревательным элементам.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Уплотнитель дверцы

Следите за чистотой резинового уплотнителя дверцы духовки. Из-за воздействия остатков жира уплотнитель может стать хрупким.

- Очищайте уплотнитель после каждого использования духовки с помощью мягкого средства для ручного мытья посуды и мягкой тряпки. Затем протрите уплотнитель насухо.
- Нельзя мыть уплотнитель в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства.

Полезные советы

- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется их заворачивать в алюминиевую фольгу или класть в пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался в духовке.
- При приготовлении на гриле устанавливайте под решетку с мясом противень для сбора жира и мясного сока.

Оборудование

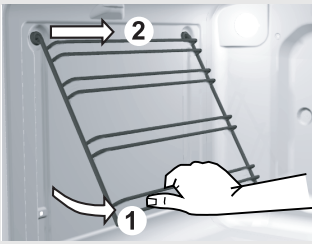
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством или в посудомоечной машине.

Жировой фильтр (в некоторых моделях)

После каждого приготовления мойте жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

Специальная эмаль

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.



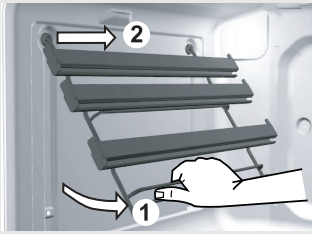
Снятие и установка съемных направляющих

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять съемные направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки направляющих используйте только обычные чистящие средства или мойте съемные направляющие в посудомоечной машине.
- Для установки направляющих вставьте их в гнезда и потяните вниз.

⚠ **Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки хромированные (блестящие) съемные направляющие!**

Обслуживание (в зависимости от модели)



Снятие и установка телескопических направляющих

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки телескопических направляющих (выдвижные полозья и решетка, на которую они установлены) используйте только обычные чистящие средства. Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

Установка телескопических направляющих производится в обратном порядке.

⚠ **Телескопические направляющие нельзя смазывать.**

⚠ **Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки телескопические направляющие!**

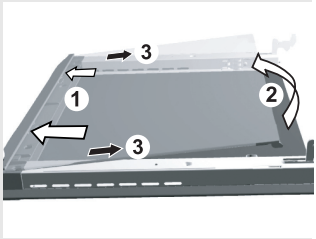


рис. 1

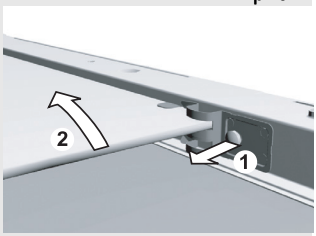


рис. 2

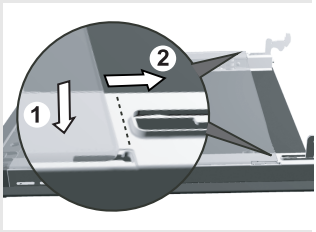


рис. 3

Снятие и установка внутреннего стекла дверцы (в моделях со сплошным застеклением дверцы)

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения.

- Снимите дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы»).
- Возьмите стекло дверцы за нижний край, потяните его на себя и слегка, не выше 10 мм, приподнимите. Не поднимайте слишком высоко! Настолько, чтобы язычок высвободился из прорези (рис. 1).
- Снимите стекло (по направлению стрелки 3).
- Чтобы снять два промежуточных стекла, открутите винты на креплениях и приподнимите стекла (рис. 2). Перед очисткой снимите крепления.
- Стекла устанавливаются в обратном порядке.

Примечание

- Вставьте стекло в паз в верхней части дверцы и продвиньте вперед (рис. 3).

⚠ **На внутреннее стекло дверцы духовки нанесено специальное теплоотражающее покрытие. Для очистки используйте жидкие неабразивные чистящие средства (мыльный раствор) и мягкую тряпку. Нельзя использовать абразивные чистящие средства и чистящие средства, содержащие растворители.**

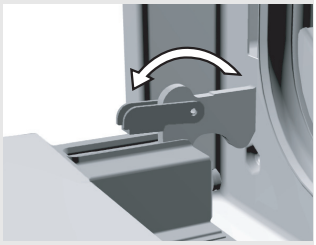


рис. 1

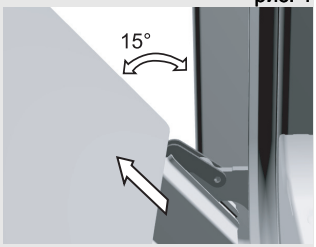


рис. 2

Снятие и установка дверцы с одноосным шарниром

- Полностью откройте дверцу духовки и откиньте фиксаторы до конца назад (рис. 1).
- Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного приподнимите и извлеките из гнезд шарниров на корпусе прибора (рис. 2).
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом 15° в гнезда шарниров на передней стенке прибора и подтолкните ее вперед и вниз, чтобы шарниры встали в гнезда. Проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.
- Полностью откройте дверцу и до конца поверните фиксаторы в изначальное положение. Медленно закрывайте дверцу, при этом следите, правильно ли она закрывается. Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, хорошо ли сели выемки в гнездах шарниров.

324886

⚠ **Следите, чтобы фиксаторы шарниров при снятии и установке дверцы были надежно установлены в соответствующее положение. Иначе при снятии или установке дверцы из-за мощной пружины шарнир может защелкнуться. Опасность травм и повреждений!**

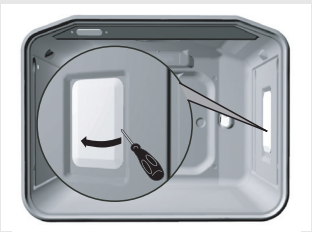
Замена деталей духовки

Патрон лампочки духовки находится под напряжением. Опасность удара электрическим током!
Перед заменой лампочки освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.



Лампочка освещения (в некоторых моделях)
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Для замены вам потребуется лампочка со следующими параметрами: патрон G 9, 230 В, 25 Вт, 300°C.

- Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите.
- При боковом освещении (в некоторых моделях) можно снять стеклянную крышку с помощью отвертки, которую следует вставить в шлиц и сдвинуть по направлению стрелки (см. рисунок).



Предупреждения и устранение неисправностей

В течение гарантийного периода ремонт прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра!

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

Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется. Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

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, включите ее и установите текущее время.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	• Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	• Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена деталей духовки».
Духовка не нагревается.	• Вы правильно установили температуру и режим нагрева? • Дверца духовки закрыта?
Выпечка плохо пропеклась.	• Вы сняли жировой фильтр? • Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»? • Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?
Температурный дисплей I показывает ошибку (F1, F2…).	• 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.
Время на дисплее мигает.	• Отключение электроэнергии или духовка только что была подключена к электросети. Все установки времени обнулены. Для начала работы духовки установите текущее время.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

324886

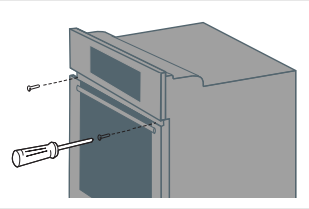
Монтаж и подключение к электросети

Монтаж

Важные предупреждения

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели должны быть термостойкими (>95°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

Процесс монтажа

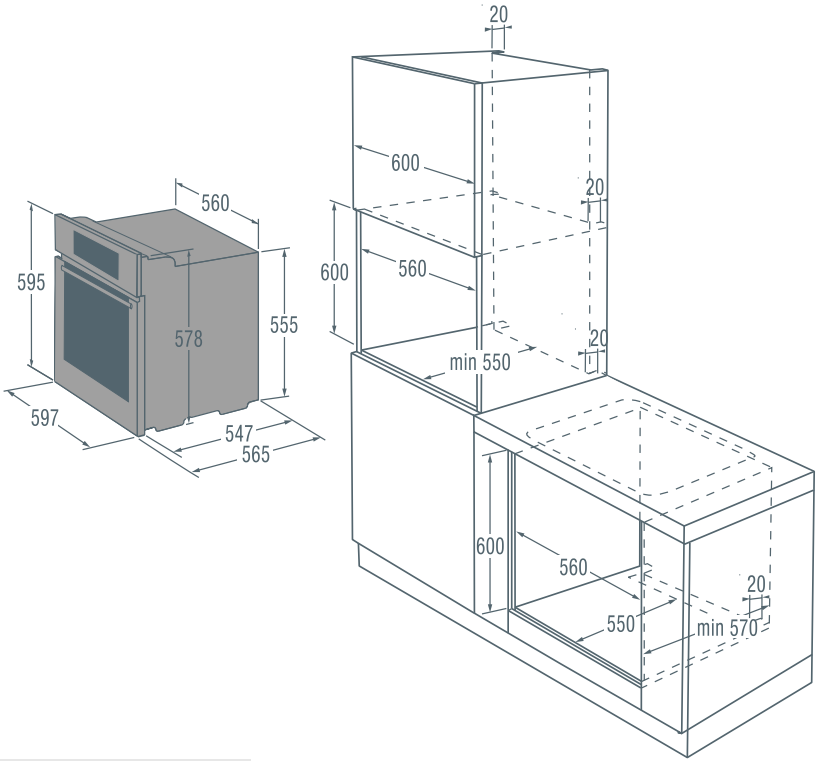


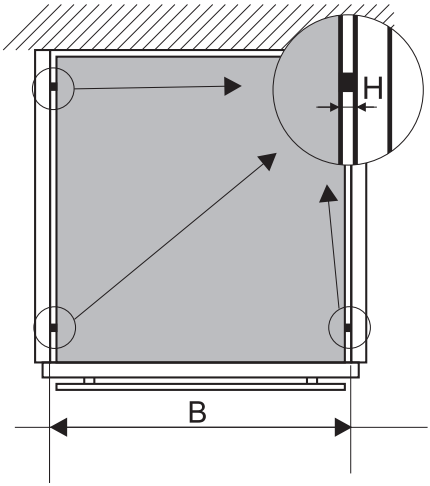
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (95°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Перед монтажом прибора в области духовки необходимо устранить заднюю стенку кухонного шкафа.
- Соблюдайте размеры монтажного проема, приведенного на схеме.
- Дно кухонного шкафа должно быть обязательно короче боковых стенок (макс. глубина 530 мм) для обеспечения достаточной циркуляции воздуха.
- Выровняйте кухонный шкаф с помощью уровня.
- Кухонный шкаф, в который встраивается духовка, обязательно должен быть устойчиво зафиксирован, например, соединен с соседними шкафами.
- Задвиньте духовку в монтажный проем настолько, чтобы винты, вставленные в отверстия рамки духовки, уперлись в боковые стенки шкафа.

⚠ **Переносить и удерживать духовку за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.**

⚠ **При монтаже следует следить, чтобы расстояние между прибором и стенками кухонного шкафа с левой и правой стороны, куда встраивается прибор, были ОДИНАКОВЫЕ! Зафиксированный в таком положении прибор прикрутите с помощью винтов, входящих в комплект.**

- Во время прикручивания не затягивайте винты слишком туго, так как можно повредить стенки кухонного шкафа и эмаль на духовке.

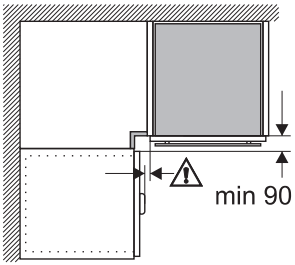


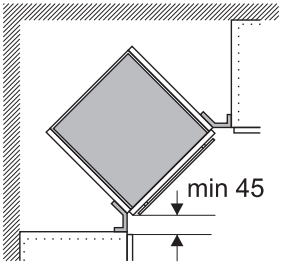


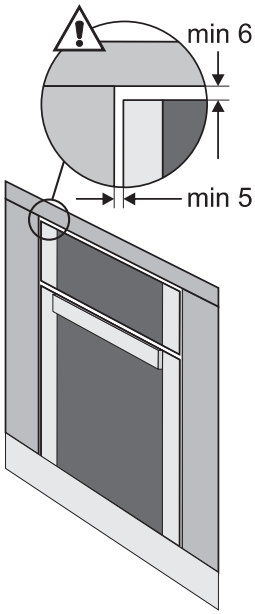
Если духовку невозможно установить в монтажный проем по ширине, необходимо поменять распорки на стенках духовки. Меньшие распорки прилагаются в комплекте (H = 8).

⟷	**B**	**560**	**565**
	H	**8**	**11**

324886



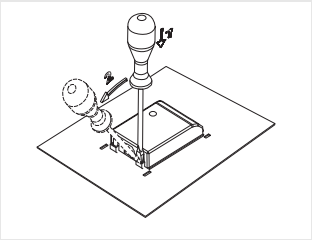




Подключение к электросети

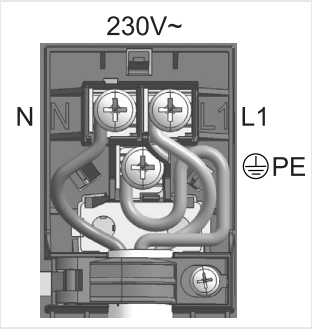
- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- Перемычки должны быть установлены в соответствии с параметрами подключения.
- При подключении духовки к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.
- Для подключения могут использоваться резиновые соединительные кабели (типа H05RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные соединительные кабели (типа H05VV-F с зелено-желтым защитным проводом), а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.

- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы прибор можно было без труда подключить, прежде чем вы задвинете его в монтажный проем.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.



Процесс подключения

- На задней стенке прибора откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелки, как показано на крыше колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Если зажим не установлен, расположите его так, чтобы одним краем он накладывался на корпус клеммной колодки.
- Подсоединение производится согласно одной из приведенных схем. В зависимости от напряжения в сети поставьте перемычки соответствующим образом.
- Винты кабельного зажима крепко затяните и закройте крышку колодки.

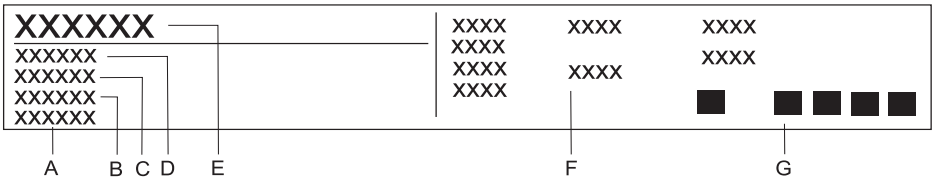


Цвета проводов

L1, L2, L3 = провода, подводящие напряжение. Как правило, цвета проводов: черный, черный, коричневый.
N = нейтральный провод. Обычно цвет провода синий.
Обратите внимание на правильное N-подключение!
PE = защитный провод заземления. Цвет провода - зелено-желтый.

Технические данные

Заводская табличка



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

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

324886

gorenje+