gorenje+

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
КОМПАКТНОЙ ДУХОВКИ С
ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

BO4CS

Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой компактной духовкой с функцией пароварки.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте: www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

 важная информация

 совет, примечание

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

4 КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

8 Панель управления
10 Технические данные

11 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

13 Перед подключением прибора

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

14 Приготовление на пару
15 Установка жесткости воды
16 Наполнение резервуара водой

17 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ

18 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-7)

18 ШАГ 1: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ
26 ШАГ 2: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ
28 ШАГ 3: ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
31 ШАГ 4: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ
31 ШАГ 5: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА
33 ШАГ 6: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ
36 ШАГ 7: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ

38 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

58 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

59 Стандартная очистка духовки
59 Очистка духовки с помощью функции steamclean
60 Очистка резервуара для воды
61 Очистка фильтра
62 Снятие и очистка съемных направляющих
63 Снятие и установка дверцы духовки
65 Снятие и установка стекла дверцы
66 Замена лампочки освещения

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

67 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

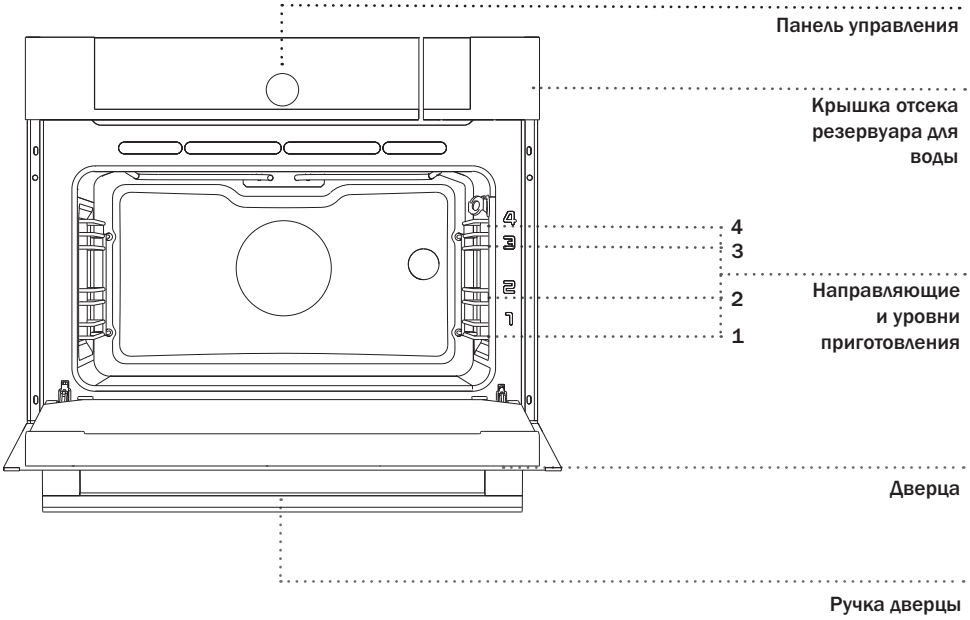
68 УТИЛИЗАЦИЯ

69 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ ПАРОВАРКИ

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Odstranljive sani vam omogočajo pripravo jedi na štirih ravneh (ravni štetja od spodaj navzgor).
Уровни 3 и 4 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м и 3-м уровне.
Варианты телескопических направляющих (в зависимости от модели) — частично выдвигающиеся и полностью выдвигающиеся.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

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

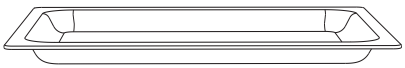
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

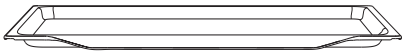
ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки).

ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)



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

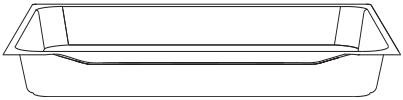


МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



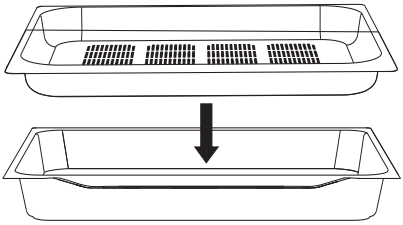
РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

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



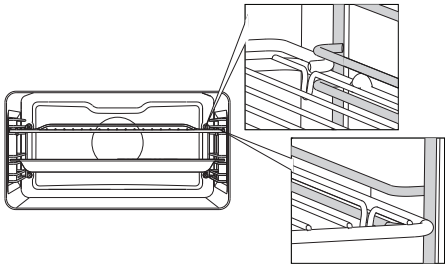
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

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

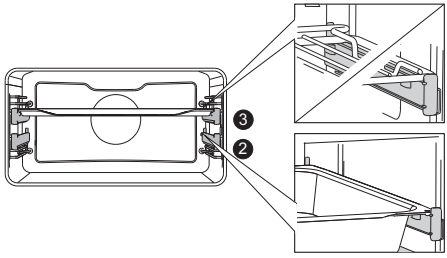


КОМПЛЕКТ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ (из нержавеющей стали) предназначен для приготовления мяса, рыбы и овощей. Перфорированный противень препятствует соприкосновению продуктов с конденсирующейся в нижнем противне водой.

При паровом приготовлении обязательно вставьте перфорированный противень в глубокий, и затем вместе установите их на 2-й уровень.

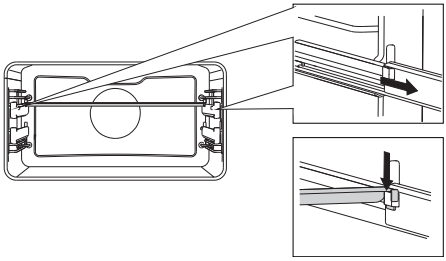


При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

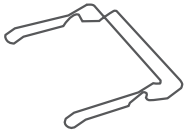


Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.
Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.

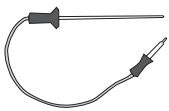
Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



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



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



ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД для запекания крупных кусков мяса.

СРЕДСТВО ОТ НАКИПИ для очистки системы генерации пара.

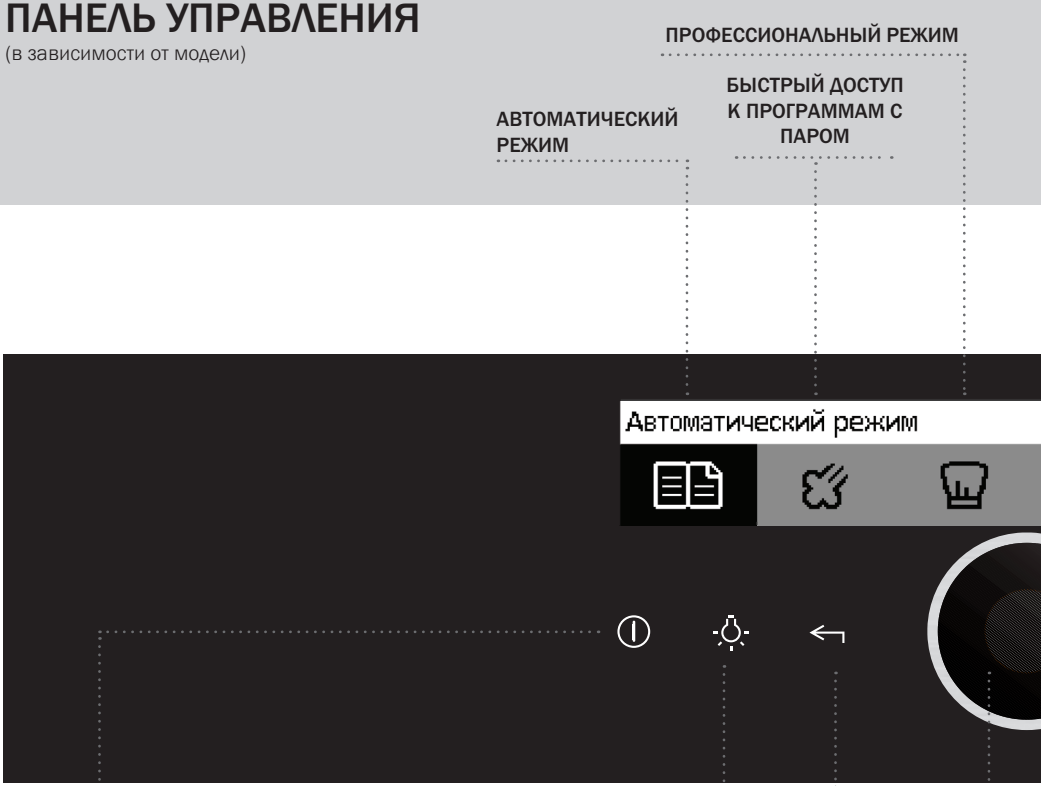
ТЕСТ-ПОЛОСКА для определения уровня жесткости воды.

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК, который предотвращает открывание дверцы, пока замок закрыт.
Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(в зависимости от модели)



1 **СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ.**

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

3 **СЕНСОР НАЗАД**

Короткое нажатие: возврат в предыдущее меню

Долгое нажатие: возврат в основное меню

4 **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОРА/ПОДТВЕРЖДЕНИЯ НАСТРОЕК**

Вращение переключателя: выбор настроек

Нажатие на переключатель: подтверждение настроек

МОИ РЕЦЕПТЫ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



5 БУДИЛЬНИК/ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

6 СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

Блокировка панели управления

7 СЕНСОР СТАРТ/ СТОП

Короткое нажатие: СТАРТ

Долгое нажатие во время работы: СТОП

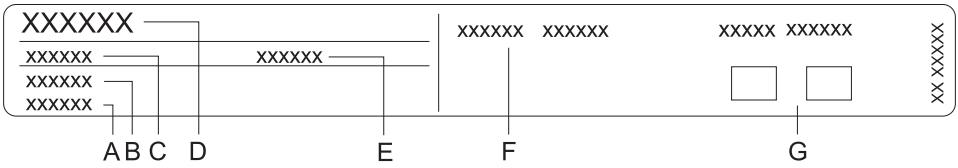
8 ДИСПЛЕЙ С ИНФОРМАЦИЕЙ О ВСЕХ ПАРАМЕТРАХ РАБОТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



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

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

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к горячим деталям. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы доступные части прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора!

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

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

Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений, сушки животных, бумаги, текстиля и трав, так как это может стать причиной повреждений и возгорания.

Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы **кабели соседних электроприборов** не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находится на безопасном расстоянии от духовки.

Во избежание опасных ситуаций замену **присоединительного кабеля** может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

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

Во время работы дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Использование прибора безопасно с направляющими и без них.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Безопасное использование пароварки

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

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

Если прибор работает не правильно, отключите его от электропитания.

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

Не используйте дистиллированную воду, которая не пригодна для питания.
После завершения парового приготовления в духовке остается пар. Осторожно открывайте дверцу духовки, чтобы не ошпариться.
Перед очисткой дайте духовке остыть до комнатной температуры.

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

Для предупреждения образования накипи оставляйте дверцу открытой после приготовления, чтобы духовка остыла до комнатной температуры.

Возможные несоответствия в цветовых оттенках между различными приборами или компонентами в пределах одной производственной линии могут возникать по причине различных факторов, таких как различные углы обозрения, цвет фона, материалы и освещение в помещении.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА



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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту (картонные и пенопластовые детали).
Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при классическом нагреве при температуре прибл. 200 °C в течение 1 часа. При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

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

Преимущества приготовления на пару
Продукты начинают готовиться до того, как температура в духовке достигнет 100 °C. Также существует возможность медленного приготовления при низкой температуре.
Паровое приготовление обеспечивает здоровое питание. В продуктах сохраняются витамины и микроэлементы, так как только небольшая их доля растворяется в конденсирующейся воде, с которой соприкасаются продукты.
Такое приготовление не требует добавления жиров, сохраняет натуральный вкус продуктов, не придает постороннего вкуса еде, например, вкуса гриля или посуды, и не забирает вкуса продуктов, так как они практически не соприкасаются с водой.
При паровом приготовлении вкус и запах продуктов не распространяется, поэтому в духовке можно одновременно готовить мясо, рыбу и овощи.
Этот способ также подходит для бланширования, размораживания и подогрева блюд.

УСТАНОВКА ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Перед первым использованием необходимо измерить жесткость воды.

На дисплее появится сообщение «Установите жесткость воды в соответствии с тест-полоской».



Тест-полоску (прилагается в комплекте) опустите в воду на 1 секунду.

Через одну минуту введите результат (количество штрихов) в прибор. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и подтвердите параметр, выбрав ГАЛОЧКУ.

	4 зеленых штриха	Очень мягкая
	1 красный штрих	Средней жесткости
	2 красных штриха	Жесткая
	3 красных штриха	Очень жесткая
	4 красных штриха	Сверхжесткая вода

По умолчанию на заводе-изготовителе установлена максимальная жесткость воды.

ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЙКИ ЖЕСТКОСТИ ВОДЫ

Жесткость воды также можно установить в меню НАСТРОЙКИ.

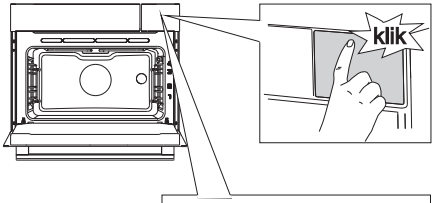
Если не установить жесткость воды, это может повлиять на работу прибора и его срок службы.

НАПОЛНЕНИЕ РЕЗЕРВУАРА ВОДОЙ

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ обеспечивает поступление воды в рабочую камеру без дополнительных подключений. Емкость резервуара 1,3 литра (см. отметку максимального уровня воды). Этого количества воды достаточно для приготовления в режиме «Пар + вентиляционный нагрев: интенсивный пар» в течение 3 часов.

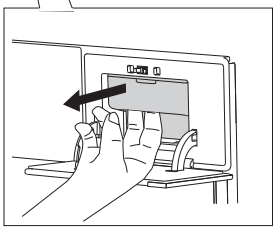
Перед первым использованием вымойте резервуар для воды.

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

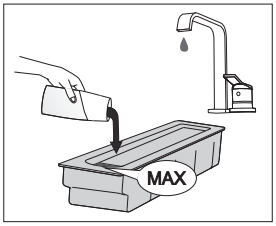


1 Откройте крышку отсека резервуара, нажав на нее (в области наклейки).

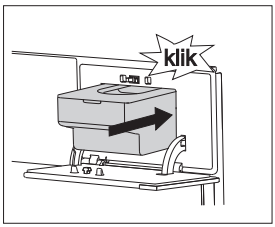
Для дальнейшего пользования прибором наклейку можно удалить.



2 Выньте резервуар, потянув его за ручку.



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



4 Задвиньте резервуар в отсек до положения срабатывания фиксатора. Закройте крышку отсека, нажав на нее.

После завершения приготовления вода, оставшаяся в трубках системы подачи воды, перекачивается в резервуар. Вымойте резервуар и его крышку обычными жидкими неабразивными моющими средствами или в посудомоечной машине.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и установите текущее время (ЧАСЫ).



Подтвердите время нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

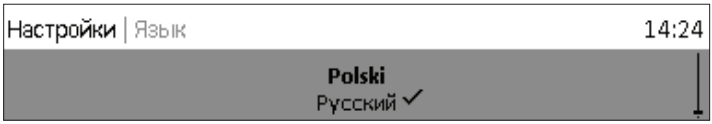
Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «Шаг 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»). Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки (см. раздел «Шаг 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ»).

ВЫБОР ЯЗЫКА

Если вам не подходит язык, на котором выводится информация на дисплее, вы можете его поменять. По умолчанию на заводе-изготовителе установлен английский язык.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите из списка подходящий язык. ПОДТВЕРДИТЕ свой выбор.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-7)

ШАГ 1: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Управлять приготовлением можно несколькими способами.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите символ. Символ подсветится белым цветом. В строке выше появится НАЗВАНИЯ выбранного меню.

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Автоматический режим

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

Быстрый доступ к программам с паром

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

Профессиональный режим

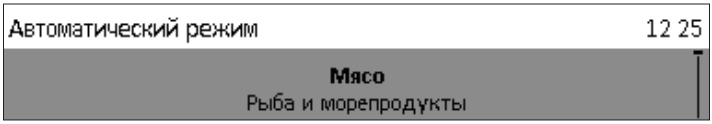
Этот способ подходит для приготовления любых продуктов в любом количестве. Пользователь самостоятельно задает все настройки.

A) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА
(Автоматический режим)

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



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



Выберите категорию, затем вид блюда. Подтвердите выбор.



На дисплее высветятся предустановленные параметры, которые можно поменять вращением ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ. Для подтверждения параметров нажимайте на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

1 **Количество**
2 **Степень запекания**
3 **Отсрочка старта**
4 **Продолжительность приготовления**
5 **Режим нагрева и уровень приготовления**

Если в **Автоматическом режиме** выбрать символ «Конец приготовления в» или символ «Режим нагрева», духовка перейдет в Профессиональный режим (см. раздел «Выбор режима нагрева»).

Нажмите на сенсор СТАРТ.
На дисплее выводятся все заданные параметры приготовления.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Для некоторых блюд в Автоматическом режиме предусмотрена функция предварительного нагрева .

После выбора продукта на дисплее появляется сообщение «**Выбранная программа включает фазу быстрого нагрева духовки. Духовка нагревается.**» Не ставьте блюдо в духовку. и мигает символ °C.

При достижении заданной температуры нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее появляется сообщение «**Духовка разогрета.**» Установите блюдо. Откройте дверцу или подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

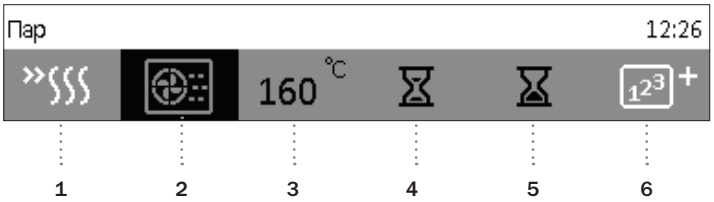
Если включена функция «Быстрый нагрев», невозможно запрограммировать отсрочку старта.

B) ПАР (Быстрый доступ к программам с паром)

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



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



Установите параметры и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

1 **Быстрый нагрев**
2. **Режим «Пар + вентиляционный нагрев»**
3. **Температура**
4. **Продолжительность приготовления**
5. **Отсрочка старта**
6. **Пошаговое приготовление**

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

Налейте в резервуар свежую воду до отметки MAX. Используйте комплект для приготовления на пару для овощей, рыбы, мяса и картофеля, если продукты готовятся без соуса. Установите комплект на 2-й уровень.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМ-РА, °C
	ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Подходит для приготовления и размораживания продуктов. Быстрое приготовление без изменения вкуса и цвета продуктов. Есть при степени интенсивности программы:	180	
	**ИНТЕНСИВНЫЙ ПАР** Приготовление шницелей и небольших кусков мяса.		30 – 230
	**НОРМАЛЬНЫЙ ПАР** Подогрев холодных и замороженных готовых блюд, приготовление филе рыбы и запекание овощей под сыром.		30 – 230
	**МАЛЫЙ ПАР** Приготовление крупных кусков мяса (жаркое, курица целиком), выпечки из дрожжевого теста (хлеб, булочки), лазаньи и т. п.		30 – 230
	**ПАР** Подходит для приготовления всех видов мяса, густых супов, овощей, пирогов, тортов, хлеба и блюд, запеченных под сыром (блюда, требующие длительного приготовления).	100	40 - 100

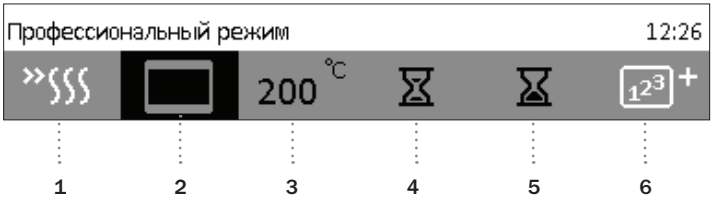
Нажмите на сенсор СТАРТ. Пока не достигнута заданная температура, на дисплее мигает символ °C.

C) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА
(Профессиональный режим)

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



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



Установите параметры и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

1. **Быстрый нагрев**
2. **Режим нагрева**
3. **Температура**
4. **Продолжительность приготовления**
5. **Отсрочка старта**
6. **Пошаговое приготовление**

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Используйте «Быстрый нагрев» ,чтобы быстро нагреть духовку до необходимой температуры. При выборе символа включается функция **«Быстрый нагрев» и появляется сообщение «Духовка нагревается.»** Не ставьте блюдо в духовку. и мигает символ °C.

При достижении заданной температуры, нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее появляется сообщение **«Духовка разогрета.»** Установите блюдо. Откройте дверцу или подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

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

РЕЖИМЫ НАГРЕВА (в зависимости от модели)

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМ-РА, °C
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
	**КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)** Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200	30-230
	**НАГРЕВ СВЕРХУ** В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	150	30-230
	**НАГРЕВ СНИЗУ** В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	160	30-230
	**ГРИЛЬ** Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	230	30-230
	**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ** При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	230	30-230
	**ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170	30-230
	**НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ** Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.	200	30-230
	**3D ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ** Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях.	180	30-230
	**ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1)] Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	180	
	**НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180	30 – 230

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМ-РА, °C
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
	**АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА** Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.	180	30 – 230

Нажмите на сенсор СТАРТ. На дисплее выводятся все заданные параметры приготовления.

Пока не достигнута заданная температура, на дисплее мигает символ °C. Раздастся звуковой сигнал. Во время работы невозможно поменять режим нагрева.

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

ШАГ 2: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ



В меню Профессиональный режим и при Паровом приготовлении можно запрограммировать продолжительность приготовления.



Продолжительность приготовления

Отсрочка страта

Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка.
Установите необходимую продолжительность работы и подтвердите ввод (макс. продолжительность работы функции 10 часов).
В соответствии с этим выводится время конца приготовления.
Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. На дисплее горят все заданные параметры приготовления.
Чтобы выключить любую функцию, программирующую время работы духовки, установите время функции на 0.

Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка (продолжительность приготовления), и время ее отключения (конец приготовления). Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 24 часа с момента установки функции.
Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

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

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа).
На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00).

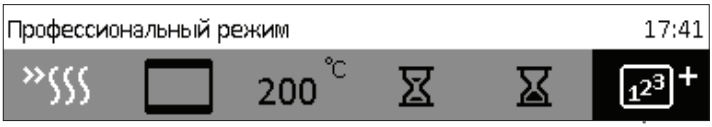
Затем установите время КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (18:00).
Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. Духовка ожидает старта приготовления. На дисплее горит сообщение «**Старт программы отложен. Начало в: 16.00.**».

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

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

ШАГ 3: ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

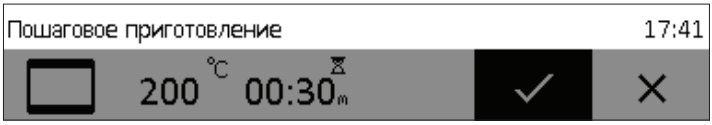


В меню Профессиональный режим и при Паровом приготовлении можно выбрать режим Пошаговое приготовление. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



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

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



Установите режим нагрева и температуру. Подтвердите установки, выбрав ГАЛОЧКУ.



Общее время приготовления — завершение

Текущий шаг

Температура и продолжительность выбранного шага

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



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

ПОДАЧА ПАРА

Подача пара рекомендуется при приготовлении:

- **Мяса** (в конце приготовления): мясо получается сочнее и мягче, отпадает необходимость доливать жидкость. Подходит для: говядины, телятины, свинины, дичи, птицы, баранины, рыбы, колбасок;
- **Хлеба, булочек:** добавляйте пар во время первых 5-10 минут выпекания. Корочка будет хрустящей и красивой; –Овощных и ф
- **Овощных и фруктовых запеканок,** лазаньи, густых блюд, пудингов;
- **Овощей,** особенно картофеля, цветной капусты, брокколи, моркови, кабачков и баклажанов.

Пар можно подавать в Профессиональном режиме при программировании Пошагового приготовления.

Общая продолжительность Пошагового приготовления не должна быть меньше 5 минут.

Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска духовки.



Выберите символ Пар (подача). Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите иконку. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

ПРЯМАЯ ПОДАЧА ПАРА

При нажатии на иконку в духовку подается пар. Иконка мигает в течение всего процесса подачи. Прямую подачу пара можно выполнить в три шага, после этого иконка гаснет.

ПОШАГОВАЯ ПОДАЧА ПАРА

Можно установить подачу пара в три этапа по шагам. После каждой подачи должно пройти не менее трех минут. Сначала пар подается в течение первого шага приготовления, при этом мигает иконка. Через определенное время выполнится шаг 2 и затем шаг 3. После выполнения шага 3 иконки погаснут.

ШАГ 4: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

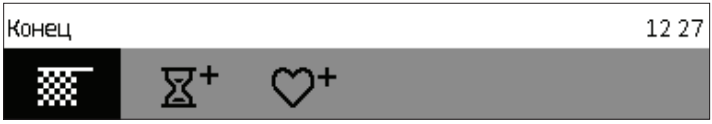
Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.

Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, коротко нажмите на сенсор СТАРТ. Если в ходе программы вам необходимо поменять ее параметры, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



ШАГ 5: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

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



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и появится меню **Конец** с соответствующими иконками.



Конец

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



Увеличить время работы

Вы можете продлить работу программы, установив новое время конца приготовления (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).

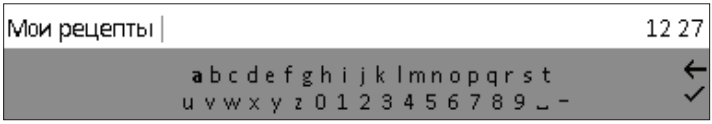


Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ

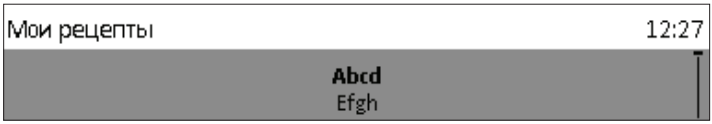
Сохраните заданные параметры в памяти духовки и используйте их снова в следующий раз.

После завершения парового приготовления очистите и высушите камеру духовки. Слейте воду из резервуара, резервуар очистите и просушите.

СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

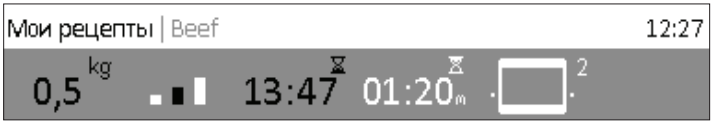


Вращая ♡+ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выбирайте и подтверждайте буквы для названия программы. Удаляйте знаки с помощью стрелки. ГАЛОЧКОЙ или сенсором СТАРТ/СТОП подтвердите название программы. Выберите категорию блюда.



Выберите категорию блюда.
Чтобы сохранить настройки, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Вы можете воспользоваться собственными сохраненными программами в любой момент. Войти в собственные программы можно из основного меню, нажав на иконку ♡.



Выводятся предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

Подтвердите, нажмите на сенсор СТАРТ, и духовка начнет работу.

В памяти духовки можно сохранить до 10-ти собственных программ.

УДАЛЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Выберите программу. Нажмите и удерживайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, пока программа не удалится. Раздастся звуковой сигнал.

ШАГ 6: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



В основном меню войдите в меню Экстра, и появится набор дополнительных функций.



Для некоторых режимов приготовления невозможно установить определенные функции. При попытке установки раздается предупреждающий звуковой сигнал.

Очистка паром

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. В глубокий противень налейте воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 13 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тряпкой.
Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.
См. раздел «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

Размораживание

Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов.
Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки).
В программе можно задать вид продукта, вес, время начала и конца размораживания.
По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

Быстрый нагрев духовки

Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления.
После достижения установленной температуры функция выключается, духовка готова к дальнейшей работе с заданными параметрами приготовления.

Подогрев посуды

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

Регенерация

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

- Вы можете установить время начала и завершения регенерации.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и появится меню **Конец** с соответствующими иконками.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее появится сообщение «**Дверца заблокирована.**». При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается.

Если включить блокировку при выключенных функциях, программирующих время работы духовки (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.
Если включить блокировку после установки функции, программирующей время работы духовки, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.
При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно только выключить приготовление.
Защитная блокировка остается включенной после отключения прибора.
Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

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

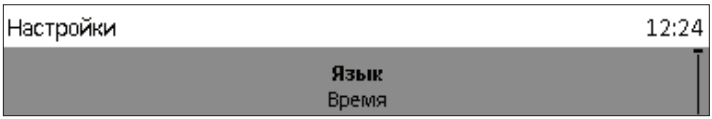
БУДИЛЬНИК

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

ШАГ 7: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



В основном меню войдите в меню Настройки, и появится набор базовых настроек.



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

ЯЗЫК

Выберите язык, на котором будут появляться сообщения и надписи на дисплее.

ВРЕМЯ

Текущее время необходимо установить при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного отключения (более одной недели) от электропитания. Установите время. Затем в поле ЧАСЫ выберите, как будет выводиться время на дисплее — в виде электронных или аналоговых часов.

ЗВУК

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

В данном меню устанавливается **громкость** звукового сигнала.



ДИСПЛЕЙ

В данном меню устанавливается:

Яркость,

Ночной режим - устанавливается время, до которого дисплей будет выключен.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

В данном меню устанавливается:

Выключение освещения духовки — освещение не будет включаться даже при открывании дверцы во время работы духовки.

ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

Заводские настройки
Жесткость воды
Очистка от накипи



При отключении электроэнергии или выключении прибора все дополнительные функции и личные настройки сохраняются.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если в таблицах приготовления вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда.

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, и если блюдо не достаточно приготовится, в следующий раз увеличьте температуру.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Предварительный нагрев духовки требуется, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в данной инструкции. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.

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

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

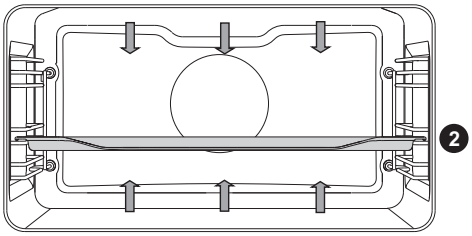
Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

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

РЕЖИМЫ ДУХОВКИ

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

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

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

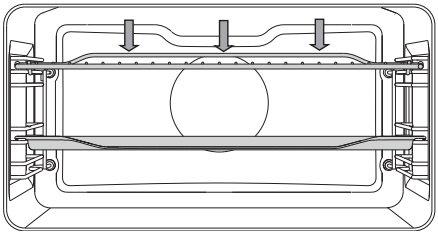
Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовлени (мин.)
ВЫПЕЧКА			
Белый хлеб, 1 кг *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Гречневый хлеб, 1 кг *	2	180-190	50-60
Хлеб из цельнозерновой муки, 1 кг *	2	180-190	50-60
Ржаной хлеб, 1 кг *	2	180-190	50-60
Хлеб из полбы, 1 кг *	2	180-190	50-60
Сладкое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

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



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

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При **большом гриле** включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель, расположенные под потолком духовки.

При **гриле** работает инфранагреватель, который является частью большого гриля.

Инфранагреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
Гриль подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса и рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для запекания бутербродов и тостов.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4-й уровень. Под решетку на 1-й или 2-й уровень установите противень для сбора жира.
При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

Приготовление с МАЛЫМ ГРИЛЕМ

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

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

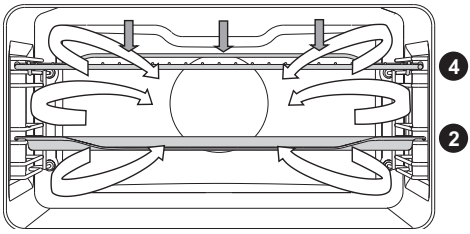
Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовлени (мин.)
МЯСО				
Бифштексы, с кровью	180 г/шт.	3	230	10-15
Бифштексы, прожаренные	180 г/шт.	3	230	15-20
Отбивные из свиной шейки	150 г/шт.	3	230	15-20
Натуральные отбивные	280 г/шт.	3	230	20-25
Эскалоп из телятины	140 г/шт.	3	230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

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

Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

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

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

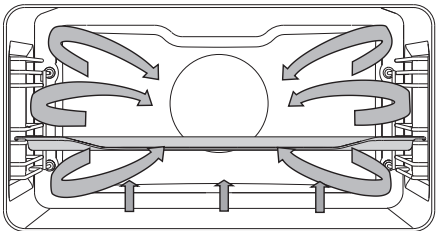


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

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

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ

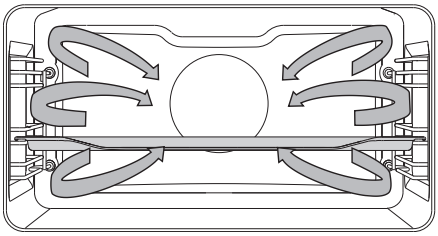


Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

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

360° ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть духовку.

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

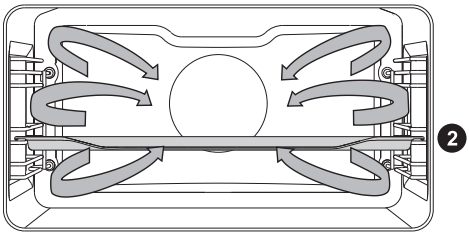
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

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



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

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ

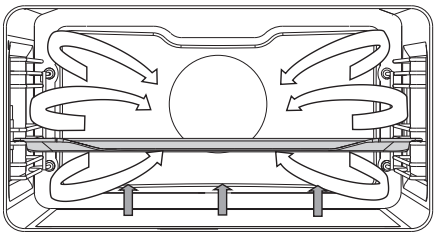


Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

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

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

НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



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

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

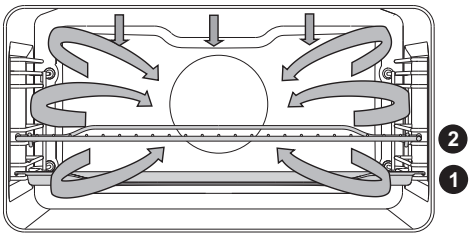
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами.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

В глубокий противень налейте 1 литр подогретой воды (прибл. 70°C) и поставьте в него 6 банок так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки. Установите противень с банками на 2-й уровень снизу.

Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

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

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА



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

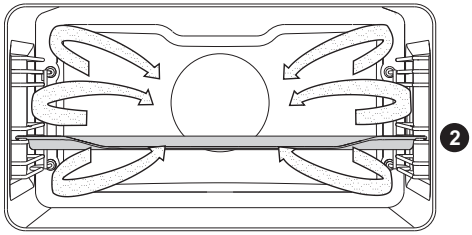
При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 2-й уровень. Под решетку на 1-й уровень установите противень для сбора жира.
При приготовлении мяса в противне ставьте противень на 1-й уровень направляющих.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовлени (мин.)	Внутренняя температура (°C)
Филе говядины	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Курица, целая	1500	2	180-200	65-85	85-90
Индейка	4000	2	170-190	150-180	85-90
Буженина	1500	2	170-190	100-120	70-85
Мясной рулет	1000	2	170-190	50-65	80-85
Телятина	1000	2	170-190	70-90	75-85
Ягнятина	1000	2	180-200	50-70	75-85
Дичь	1000	2	180-200	60-90	75-85
Рыба	1000	2	170-190	40-50	75-85
Куриные бедра	1000	2	190-210	45-55	85-90

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

КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ /¨РЕЖИМЫ С ПАРОМ

ПАР + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ

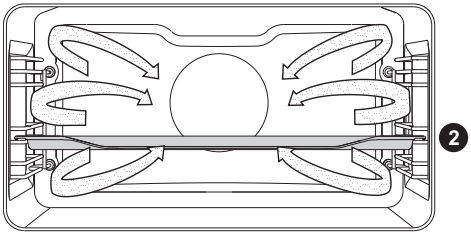


Парогенератор подает в рабочую камеру пар. Одновременно с паром работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор, который обеспечивает циркуляцию горячего воздуха и пара.

Налейте в резервуар свежую воду.

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

ПАР



Парогенератор подает в рабочую камеру пар.

Налейте в резервуар свежую воду.

Мясо

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

Овощи

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

Макароны, рис, крупы

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

* Накрыть посуду крышкой или пленкой

Десерты

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

Блюда из яиц

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

Фрукты

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

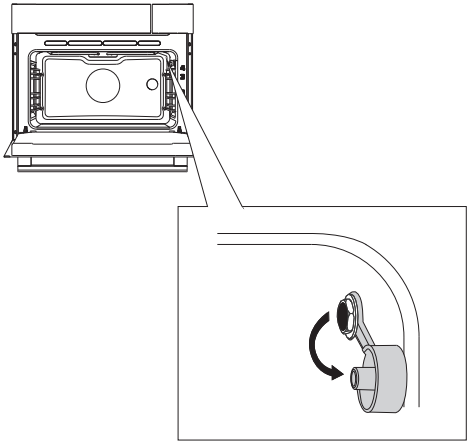
Размораживание

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

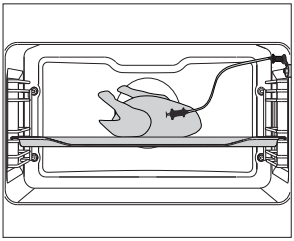
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА

(в некоторых моделях)

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



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



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



Установите режим нагрева «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев».

На дисплее загорятся предустановленная температура духовки и температура зонда.
Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.

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

После завершения приготовления закройте гнездо металлической заглушкой.

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

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



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

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.
Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

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

Крашеные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)
Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашеных поверхностей. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

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 смойте остатки чистящего средства.

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.

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

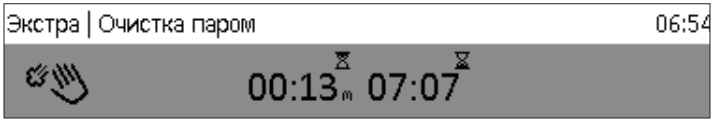
Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ STEAMCLEAN

Перед запуском функции SteamClean наполните резервуар свежей водой.



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



Нажмите на сенсор СТАРТ.

После запуска программы подождите, пока не истечет время на дисплее (13 минут). После завершения программы SteamClean дайте духовке полностью остыть, чтобы избежать ожогов при окончательной очистке.

Перед тем как включить программу SteamClean, дайте духовке полностью остыть.

ОЧИСТКА РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДЫ

Периодичность очистки зависит о степени жесткости воды.

Жесткость воды	°N	Ориентировочный расход воды перед очисткой от накипи	Кол-во цветных штрихов на тест-полоске
Очень мягкая	0–3 dH	100	4 зеленых штриха
Средней жесткости	3-7 dH	70	1 красный штрих
Жесткая	7-14 dH	50	2 красных штриха
Очень жесткая	14-21 dH	35	3 красных штриха
Сверхжесткая вода	>21 dH	25	4 красных штриха

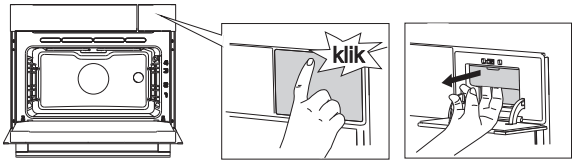
Рекомендуется использовать средство от накипи, которое обеспечивает эффективную очистку системы подачи воды прибора.

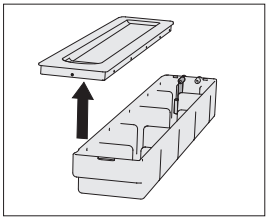
На дисплее появится сообщение «**Выполните очистку от накипи**». Дисплей проведет вас через весь процесс очистки.

1. В резервуар для воды добавьте средство для очистки от накипи, разбавленное водой в пропорции 1:8.
2. Выполняется очистка от накипи.
3. Очистка от накипи завершена. Вылейте жидкость из резервуара, промойте его и налейте свежую воду для выполнения ополаскивания.
4. Ополаскивание завершено. Очистите резервуар для воды и духовку. Очистите фильтр (см. раздел «Очистка фильтра»).

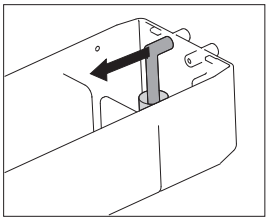
ОЧИСТКА ФИЛЬТРА

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

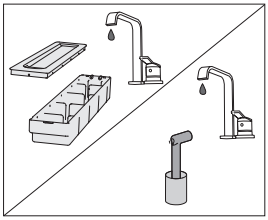




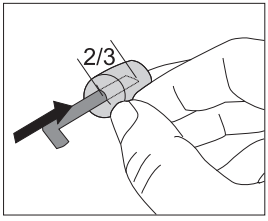
1 Снимите крышку резервуара.



2 Отсоедините трубку подачи воды.



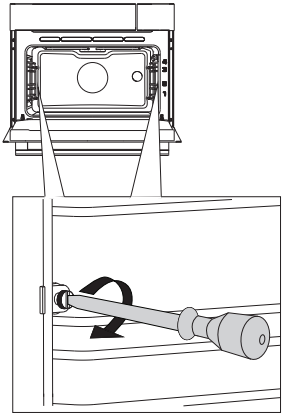
3 Промойте трубку подачи воды с фильтром под проточной водой. Проследите, чтобы в материале фильтра не осталось загрязнений. Таким образом вы обеспечите исправную работу прибора и сохраните свежий вкус и аромат пищи.



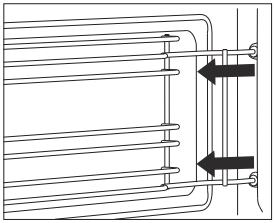
Если фильтр снимется с трубки, поместите его обратно, надев на трубку на 2/3 от его длины.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



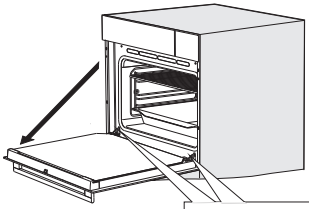
1 Открутите винты с помощью отвертки.



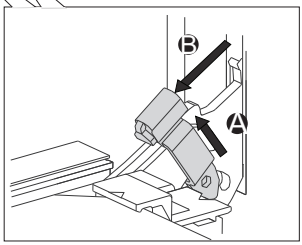
2 Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.

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

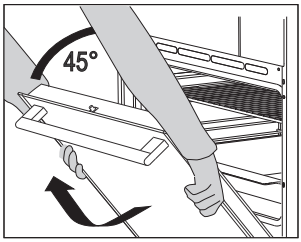
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ



1 Полностью откройте дверцу духовки.



2 Поднимите фиксаторы дверцы и потяните их на себя.



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

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

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

ПЛАВНОЕ ОТКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

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

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

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



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

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

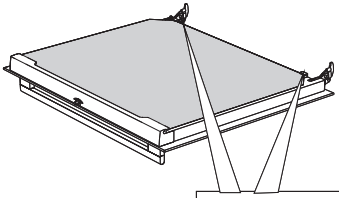
Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

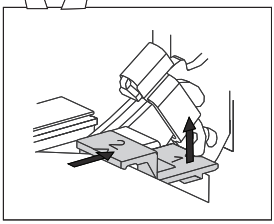


При закрывании дверцы замок автоматически защелкивается.

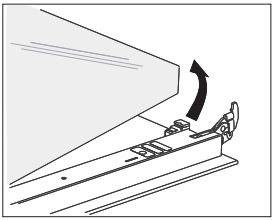
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

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

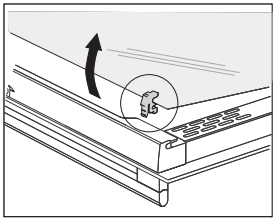




1 Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).



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



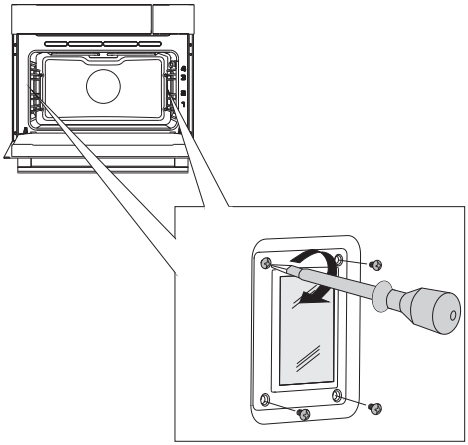
3 Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также прокладки со стекла.

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

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

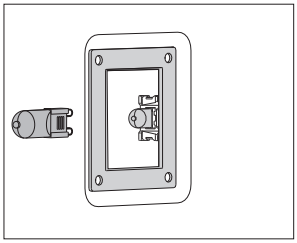
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

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



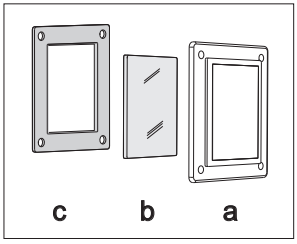
1 Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку.

При этом следите, чтобы не повредить эмаль.



2 Замените перегоревшую лампочку новой.

Используйте защиту, чтобы не обжечься.



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

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

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



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

УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений и ошибки в инструкции по эксплуатации.

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Стандартное выпекание

Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовлени (мин.)	Система
Песочный корж - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	140-150 *	25-40	
Песочный корж - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	140-150 *	25-40	
Песочный корж - два уровня	Низкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	25-40	
Кексы - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	140-150 *	20-35	
Кексы - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	150-160 *	20-35	
Кексы - два уровня	Низкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	30-45	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/ решетка	1	160-170 *	20-35	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/ решетка	1	160-170 *	20-35	
Яблочный пирог	2 x круглая металлическая форма, диаметр 20 см/ решетка	1	170-180	65-85	
Яблочный пирог	2 x круглая металлическая форма, диаметр 20 см/ решетка	2	160-170	65-85	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/ решетка	2	150-160	10	
					

* предварительный разогрев 10 мин. Не испоьзовать быстрого разогрева.

Гриль

Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовлени (мин.)	Система
Тост	Решетка	4	230 *	1:00-3:00	
Рубленая котлета	Решетка + противень для сбора жира	3	230 *	25-35 **	

* предварительный разогрев 10 мин. Не использовать быстрого разогрева.

** Перевенуть после 2/3 часа запекания

Приготовление на пару

Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовлени (мин.)	Система
Брокколи, свежая; один противень	Глубокий перфорированный противень + лоток	2+1	100	22-27	
Брокколи, свежая; 300 г	Глубокий перфорированный противень + лоток	2+1	100	17-22	
Горох, замороженный; 2,5 кг	Глубокий перфорированный противень + лоток	2+1	100	45-50	
Горох, замороженный; 1,8 кг на любом противне	Глубокий перфорированный противень + лоток	3+2+1	100	50-60	

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

gorenje+

463542