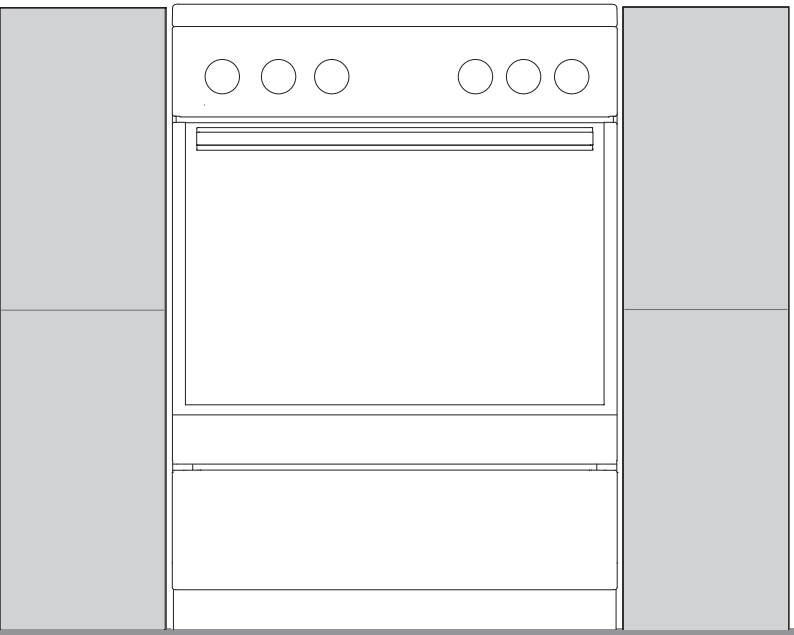
RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ ПЛИТЫ

gorenje



FC6A
FR6A

www.gorenje.com

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 новым прибором.

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

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

http://www.gorenje.com


важная информация


совет, примечание

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

8 Перед подключением прибора

9 ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

13 Панель управления
14 Технические данные, шильд прибора

ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ

15 ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ

15 Перед первым использованием
15 Варочная поверхность (в зависимости от модели)
19 Духовка
21 Установка параметров работы духовки
21 Пуск приготовления
21 Выключение духовки
22 Описание режимов нагрева и таблицы приготовления

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

37 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

38 Стандартная очистка духовки
38 Очистка варочной поверхности с чугунными конфорками
39 Очистка стеклокерамики
41 Очистка духовки с помощью функции aquaclean
42 Установка и очистка съемных и телескопических направляющих
43 Установка и очистка каталитических вкладышей
44 Очистка потолка духовки
45 Снятие и установка дверцы духовки
48 Снятие и установка стекла дверцы
50 Замена лампочки освещения

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

51 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

52 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

55 УТИЛИЗАЦИЯ

56 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

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!

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Опасность возгорания! Не используйте варочную поверхность для хранения предметов!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, НЕ тушите пламя водой.

Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Прибор предназначен для приготовления пищи. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений.

Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и блоку дистанционного управления.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Используйте защитные экраны варочной поверхности, разработанные производителем прибора, рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации к прибору или поставляемые в комплекте прибора. Использование несоответствующих защитных экранов может привести к несчастному случаю.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если стекло варочной поверхности треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети во избежание удара электрическим током.
Переключатели конфорок установите в нерабочее положение, выкрутите предохранитель или выключите питание на электрощитке квартиры или дома, чтобы прибор был полностью обесточен.

Не пользуйтесь прибором, если стекло дверцы духовки разбилось или треснуло. Обратитесь в сервисный центр.

Для подключения прибора используйте кабель типа H05VV-F5G1,5 с сечением не менее 5 x 1,5 мм^2 или с лучшими характеристиками.

Монтаж кабеля и подключение прибора к электросети может производить только специалист сервисного центра.

Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

Не кладите на индукционные конфорки металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться.

После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист сервисного центра.



- ВНИМАНИЕ! Возможно опрокидывание.



- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для предотвращения опрокидывания прибор можно закрепить с помощью специального кронштейна. Следуйте указаниям по установке кронштейна.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Прежде чем отрыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрыть крышку можно после того, как конфорки полностью остынут.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке с соблюдением правил электромонтажа.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке со встроенным размыкающим устройством. Подключение должно соответствовать правилам электромонтажа.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

Подключение к источнику газа может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра. Необходимо соблюдать действующие предписания и условия подключения местного газоснабжающего предприятия.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к взрыву, короткому замыканию и удару электрическим током и, как следствие, стать

причиной тяжких телесных повреждений и привести к повреждению прибора. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Параметры настройки прибора указаны на шильде прибора.

Прибор не оборудован подключением к устройству отвода продуктов сгорания. Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями. Особое внимание следует уделить обеспечению достаточной вентиляции.

ВНИМАНИЕ! Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги, повышается содержание продуктов сгорания. Обеспечьте достаточную вентиляцию помещения во время использования прибора. Оставьте открытыми естественные вентиляционные отверстия или установите механическое вентиляционное устройство (вытяжку).

Не устанавливайте прибор вблизи мощных источников тепла, например, печей на твердом топливе, так как высокая температура может привести к повреждению прибора.

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

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

Не 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 духовки.

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

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Прибор тяжелый, поэтому перемещение прибора должно производить не менее двух человек

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

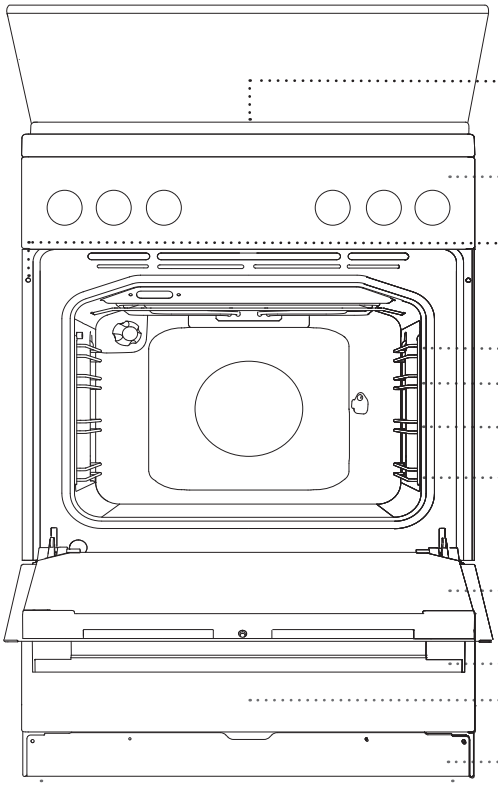


Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЛИТА

ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ (в зависимости от модели)

Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



КРЫШКА ПЛИТЫ

Прежде чем отрыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрыть крышку можно после того, как конфорки полностью остынут.



Символ на изделии или его упаковке означает, что стеклянная крышка при нагреве может треснуть. Перед тем как закрыть крышку, выключите все горелки и подождите, пока варочная поверхность остынет.

ЯЩИК ПЛИТЫ



Не храните в ящике горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли). Опасность возгорания!

УТАПЛИВАЕМЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ

Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда, затем, поворачивая, установите переключатель в необходимое положение.

По окончании работы обязательно установите переключатель в выключенное (нерабочее) положение и «утопите» его.

ЛАМПОЧКИ-ИНДИКАТОРЫ

Желтая лампочка-индикатор светится при любой включенной функции прибора.
Красная лампочка-индикатор светится при включенных нагревательных элементах в духовке и гаснет при достижении установленной температуры.
Если переключатель установлен на какой-либо режим, его шкала подсвечивается.
Освещение духовки включается автоматически при выборе режима работы.

СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие имеют 4 уровня (отсчет уровней производится снизу вверх).
Приготовление на гриле производится на 3-м и 4-м уровнях.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие устанавливаются на 2-м, 3-м и 4-м уровне и имеют два варианта исполнения: частично выдвижные и полностью выдвижные.

РЕЛЬЕФНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Рельефные направляющие представляют собой выемки на боковых стенках духовки, в которые вставляются противни и решетки.

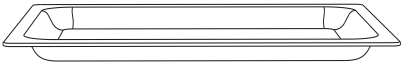
ВСТРОЕННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

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

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора. Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)

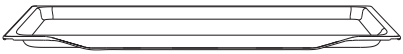


СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

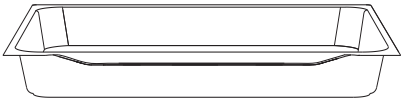


РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

В передней части решетки имеются ограничители, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.

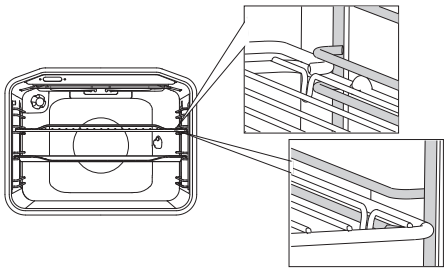


МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.

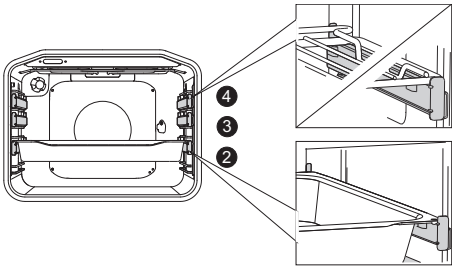


ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

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

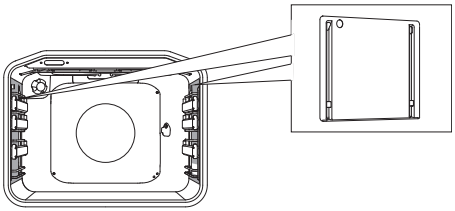


При съемных направляющих устанавливайте решетку и противни точно между двумя прутками одного уровня.



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

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



КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ВКЛАДЫШИ предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.

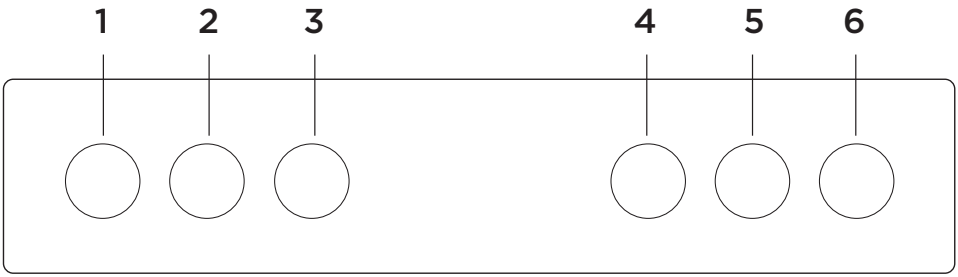


ВЕРТЕЛ предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. В комплект вертела входят рамка, вертел с вилками и винтами и съемная ручка.

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(в зависимости от модели)



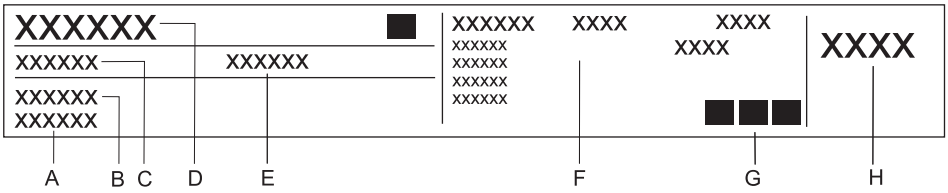
1 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПЕРЕДНЕЙ ЛЕВОЙ КОНФОРКИ
2 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАДНЕЙ ЛЕВОЙ КОНФОРКИ
3 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ ДУХОВКИ
4 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ ДУХОВКИ
5 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ЗАДНЕЙ ПРАВОЙ КОНФОРКИ
6 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ПЕРЕДНЕЙ ПРАВОЙ КОНФОРКИ

ПРИМЕЧАНИЕ

В зависимости от модели символы режимов нагрева могут быть изображены на панели управления или на самом переключателе.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ШИЛЬД ПРИБОРА

(в зависимости от модели)



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

Шильд с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и виден при открытой дверце.

Класс энергоэффективности: A

ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

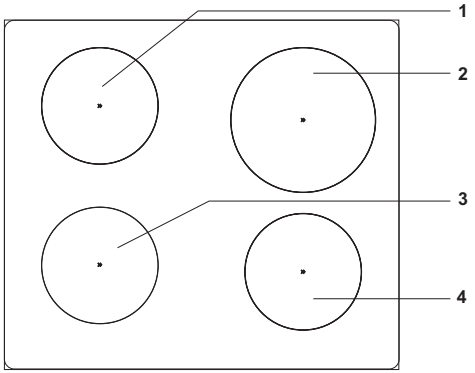
Выньте все принадлежности и транспортную упаковку из прибора. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

Чугунные конфорки без посуды включите на 3-5 минут на максимальную мощность, чтобы они обгорели. Таким образом, защитное покрытие конфорок образует прочный слой. При первом нагреве конфорок может появиться дым.

Очистите стеклокерамическую поверхность влажной тканью с добавлением небольшого количества средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

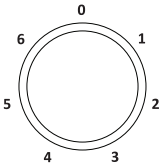
ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (в зависимости от модели)

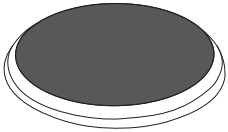


1. Задняя левая конфорка
2. Передняя левая конфорка
3. Задняя правая конфорка
4. Передняя правая конфорка

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ С ЧУГУННЫМИ КОНФОРКАМИ

- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем.
- Не ставьте на конфорки мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользовавшихся конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии.





Конфорки включаются поворотом переключателя. Степень нагрева конфорок устанавливается ступенчато от 1 до 6 или плавно от 1 до 4.

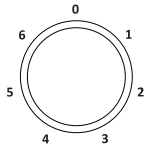
Рекомендуется выключить конфорку за 3-5 минут до окончания приготовления и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию.

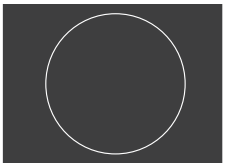
Экспресс-конфорки (в некоторых моделях) отличаются от стандартных большей мощностью и нагреваются быстрее.
Такие конфорки обозначены красной точкой в центре. Со временем из-за многократного нагрева и очистки конфорки точка может стереться.

Со временем из-за высокой температуры во время приготовления ободки чугунных конфорок и область вокруг конфорок могут пожелтеть. На изменения такого рода гарантия не распространяется.

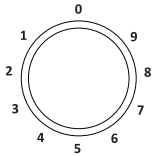
СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

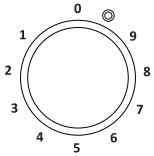
- Конфорки быстро нагреваются до заданной степени нагрева, при этом область вокруг конфорок может быть теплой.
- Стеклокерамика устойчива к температурным изменениям.
- Стеклокерамика является прочным материалом, поэтому вы можете ставить на нее посуду, не боясь повреждений.
- Не используйте стеклокерамическую поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут ее поцарапать.
- Не готовьте в тонкостенной алюминиевой посуде и фольге, а также в пластиковой посуде. Не кладите на стеклокерамическую поверхность пластиковые предметы и алюминиевую фольгу.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную поверхность. Стеклокерамика не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети и обратитесь в сервисный центр.

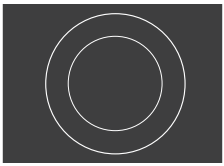


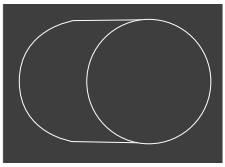


УПРАВЛЕНИЕ ОДНОКОНТУРНОЙ КОНФОРКОЙ



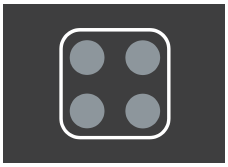






УПРАВЛЕНИЕ ДВУХКОНТУРНОЙ КОНФОРКОЙ

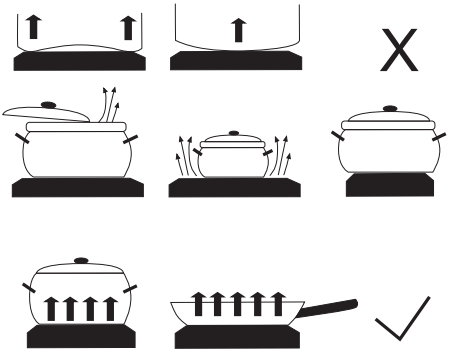
Вы можете изменить размер зоны нагрева конфорки в зависимости от диаметра и формы посуды. Для включения внешнего контура нагрева поверните переключатель конфорки до конца (слышен щелчок). Затем установите переключатель на необходимую степень нагрева.



ИНДИКАТОРЫ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Стеклокерамическая варочная поверхность оборудована индикаторами остаточного тепла. Каждой конфорке соответствует лампочка-индикатор, которая загорается, когда конфорка горячая. Индикатор загорается также в случае, если на неработающую конфорку поставить горячую посуду.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ



- Используйте качественную посуду с плоским, стабильным дном.
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки.
- Посуда из огнеупорного стекла со шлифованным дном подходит для использования на варочной поверхности, если диаметр дна соответствует диаметру конфорки. Посуда с дном большего диаметра может треснуть.
- Устанавливайте посуду в центре конфорки.

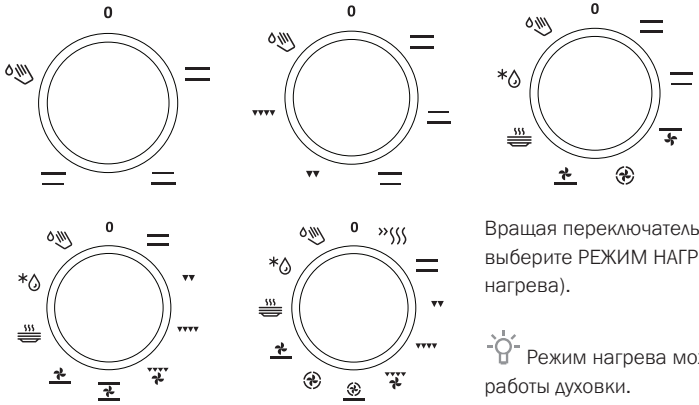
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Следите, чтобы в посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- При использовании специальной посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать количеству готовящейся пищи. Приготовление небольшого количества пищи в большой посуде приводит к потере электроэнергии.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке.
- Овощи варите в небольшом количестве воды. При таком способе продукты сварятся быстрее обычного, однако при этом важно, чтобы крышка посуды была плотно закрыта. После закипания уменьшите мощность конфорки до состояния тихого кипения.

ДУХОВКА

ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА (в зависимости от модели)



Вращая переключатель вправо или влево, выберите РЕЖИМ НАГРЕВА (см. таблицу режимов нагрева).

Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

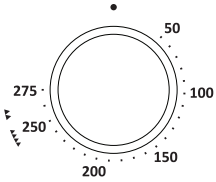
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ	
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления. После достижения заданной температуры режим выключается.	160
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200
	НАГРЕВ СНИЗУ В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	180
▼▼	**ГРИЛЬ** Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок. Максимальная допустимая температура 230°C.	220
▼▼▼▼	**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. Максимальная допустимая температура 230°C.	220

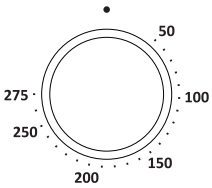
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C
	**ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Одновременно работают инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170
	**НАГРЕВ СВЕРХУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** В этом режиме одновременно работают верхний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления крупных кусков мяса и птицы, а также для запекания блюд под сыром.	170
	**НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ** Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого и песочного теста.	200
	**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.	180
	**НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180
	**НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** В этом режиме одновременно работают нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха по пространству духовки. Этот режим подходит для приготовления любой выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов.	180
	**ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ** Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.	60
eco	**ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1] Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	160
	**РАЗМОРАЖИВАНИЕ** Работает только вентилятор. Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.	-
	**ОЧИСТКА AQUACLEAN** Работает только нижний нагревательный элемент. Режим используется для очистки духовки от загрязнений после приготовления. Очистка длится 30 минут.	70

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

УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РАБОТЫ ДУХОВКИ

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА





При приготовлении в режимах «Большой гриль» и «Гриль» установите температурный переключатель в позицию .

ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы начать приготовление, установите режим нагрева и температуру.

ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ РЕЖИМА НАГРЕВА и ТЕМПЕРАТУРЫ в положение 0.

После остановки приготовления все функции времени, кроме таймера оповещения, прервутся и обнулятся. На дисплее загорится текущее время. После завершения приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время.

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 указан диапазон температуры от минимального до максимального значения. Если вы готовите блюдо в первый раз, установите минимальную температуру. Если блюдо не достаточно приготовится, на следующий раз увеличьте температуру.

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

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

При нагреве пустой духовки расходуется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.

Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

При приготовлении большого количества выпечки и крупных 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.

При приготовлении выпечки обязательно снимайте жировой фильтр.

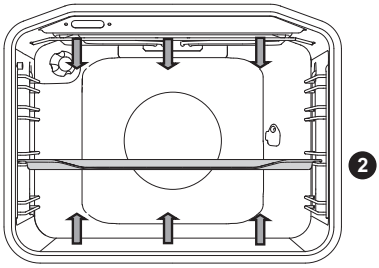
При длительном приготовлении можно выключить духовку примерно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.

Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

Степени прожарки мяса и рекомендуемая конечная температура в центре продукта для разных видов мяса

Вид продукта	Тем-ра в центре продукта, °C	Цвет мяса на срезе и цвет сока
ГОВЯДИНА		
С «кровью»	40-45	Мясо, обжаренное снаружи, красное внутри, с красным соком.
Слабой прожарки	55-60	Мясо светло-красное внутри, с соком ярко выраженного розового цвета.
Средней прожарки	65-70	Мясо розовое внутри со светло-розовым соком.
Прожаренное	75-80	Мясо равномерного серо-коричневого цвета, почти без сока.
ТЕЛЯТИНА		
Прожаренное	75-85	Мясо красно-коричневое внутри.
СВИНИНА		
Средней прожарки	65-70	Мясо светло-розовое внутри.
Прожаренное	75-85	Мясо желто-коричневое внутри.
ЯГНЯТИНА		
Прожаренное	79	Мясо серое внутри, с розовым соком.
БАРАНИНА		
С «кровью»	45	Мясо насыщенно-красное внутри.
Слабой прожарки	55-60	Мясо светло-красное внутри.
Средней прожарки	65-70	Мясо розовое в центре.
Прожаренное	80	Мясо серое внутри.
КОЗЛЯТИНА		
Средней прожарки	70	Мясо бледно-розовое внутри, с соком розового цвета.
Прожаренное	82	Мясо серое внутри, с едва розовым соком.
ПТИЦА		
Прожаренная	82	Мясо светло-серое.
РЫБА		
Прожаренная	65-70	Мясо от белого до серо-коричневого цвета.

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

Приготовление мяса:
Используйте 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 переворачивайте мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины	1500	2	180-200	90-110
Свиная лопатка	1500	2	180-200	100-120
Свиной рулет	1500	2	180-200	120-140
Жаркое из фарша	1500	2	200-210	60-70
Жаркое из говядины	1500	2	170-190	120-140
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягненка	1500	2	180-200	100-120
Спинка зайца	1500	2	180-200	100-120
Нога косули	1500	2	180-200	100-120
Пицца*	/	2	200-220	20-30
Цыпленок	1500	2	190-210	70-90
РЫБА				
Тушеная рыба	1000 г/шт.	2	210	50-60

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

Используйте данный режим для приготовления цыпленка, если ваша духовка не оборудована режимом .
Используйте данный режим для приготовления пиццы, если ваша духовка не оборудована режимом .

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.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
ВЫПЕЧКА			
Овощная запеканка	2	190-200	30-35
Сладкая запеканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	190-210	20-30
Белый хлеб*	2	180-190	50-60
Гречишный хлеб*	2	180-190	50-60
Цельнозерновой хлеб*	2	180-190	50-60
Ржаной хлеб*	2	180-190	50-60
Полбяной хлеб*	2	180-190	50-60
Потица (ореховый рулет)	2	170-180	50-60
Бисквитный торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кексы, капкейки	2	170-180	25-30
Мелкая выпечка из слоеного теста	2	200-210	20-30
Пирожки с капустой	2	185-195	25-35
Фруктовый пирог	2	150-160	40-50
Безе	2	80-90	120-130
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	30-35

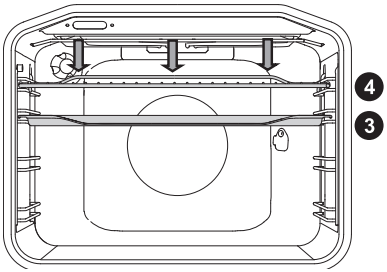
Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.



При приготовлении не устанавливайте глубокий противень 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 в противне необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переворачивайте мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

Приготовление с малым грилем

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	220	15-20
Шницели из свиной шейки	150 г/шт.	3	220	18-22
Отбивные на косточке	280 г/шт.	3	220	20-25
Колбаски для гриля	70 г/шт.	3	220	10-15
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	220	3-6
Горячие бутерброды	/	4	220	3-6

Приготовление с большим грилем

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	220	15-20
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180 г/шт.	3	220	18-25
Шницели из свиной шейки	150 г/шт.	3	220	20-25
Отбивные на косточке	280 г/шт.	3	220	20-25
Шницели из телятины	140 г/шт.	3	220	20-25
Колбаски для гриля	70 г/шт.	3	220	10-15
Мясной хлеб	150 г/шт.	3	220	10-15
РЫБА				
Стейки из лосося	200 г/шт.	3	220	15-25
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	220	1-3
Горячие бутерброды	/	4	220	2-5

При приготовлении мяса в противне необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переворачивайте 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.

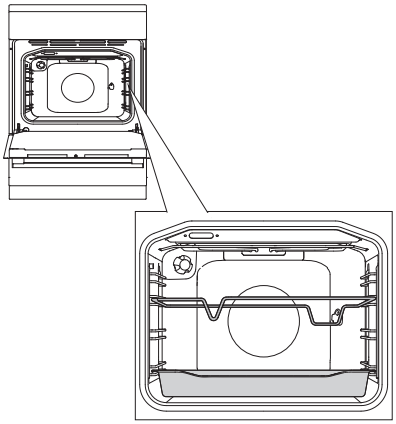


Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

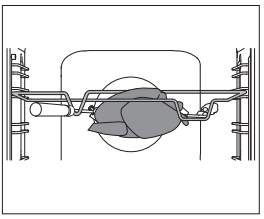
Из-за высокой температуры нагревательные элементы, решетка и другие принадлежности и части духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!

Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

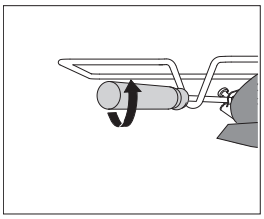
Максимально допустимая температура при приготовлении на вертеле 230 °C.



1 При использовании вертела установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень — противень для сбора жира.



2 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.

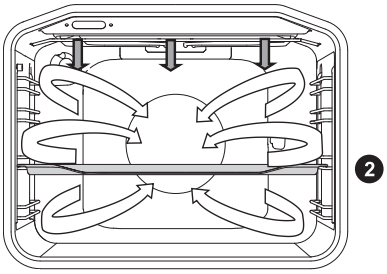


3 Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите режим «Большой гриль» .

Инфранагреватель работает только при закрытой дверце духовки.

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



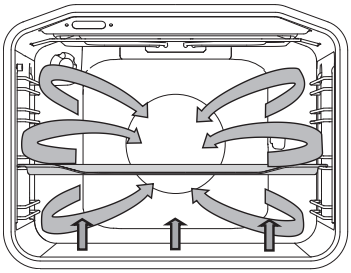
Одновременно работают инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов.,мин.
МЯСО				
Утка	2000	2	150-170	80-100
Жаркое из свинины	1500	2	160-170	60-85
Свиная лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиная рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина цыпленка	700	2	190-210	50-60
Цыпленок	1500	2	190-210	60-90
РЫБА				
Форель	200 г/шт.	2	170-180	40-50

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

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



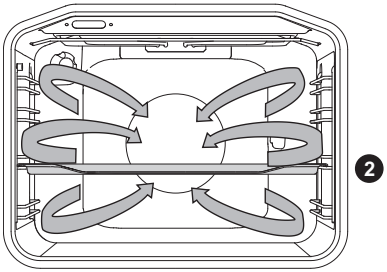
Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов.,мин.
Чизкейк, песочное тесто	2	150-160	65-80
Пицца*	2	200-210	15-20
Киш лорен, песочное тесто	2	180-200	35-40
Яблочный пирог, дрожжевое тесто	2	150-160	35-40
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	170-180	45-65

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

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



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

Приготовление мяса:
Используйте 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 переворачивайте мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	170-180	140-160
Утка	2000	2	160-170	120-150
Гусь	4000	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	150-170	180-220
Куриная грудка	1000	3	180-200	60-70
Фаршированная курица	1500	2	170-180	90-110

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.

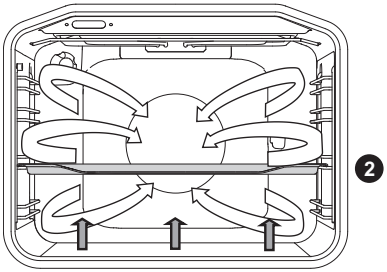
Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
ВЫПЕЧКА			
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	150-160	45-65
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	160-170	50-70
Яблочный штрудель	2	170-180	40-60
Песочное печенье*	2	150-160	15-25
Отсадное печенье*	2	140-150	15-25
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Яблочный, творожный штрудель	2	170-180	50-70
Пицца	2	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке	2	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	170-180	20-35

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



При приготовлении не устанавливайте глубокий противень 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.

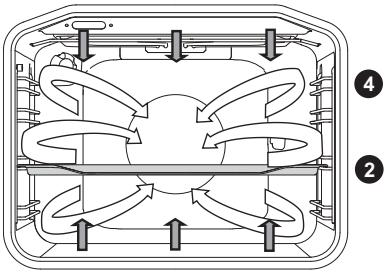
Консервирование:
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные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

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время до появл. пузырьков, мин.	Тем-ра и время после появл. пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
ФРУКТЫ					
Клубника	2	160-180	30-45	/	20-30
Фрукты с косточками	2	160-180	30-45	/	20-30
Яблочное пюре	2	160-180	30-45	/	20-30
ОВОЩИ					
Маринованные огурцы	2	160-180	30-45	/	20-30
Фасоль, морковь	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 мин.	20-30

НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



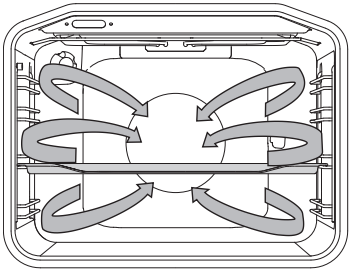
Этот режим подходит для приготовления любой выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов. Перед тем как поставить продукты в нагретую духовку дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет в первый раз. Для достижения наилучших результатов готовьте на одном уровне.

Предварительно нагрейте духовку. Используйте 2-й или 4-й уровень снизу.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
ВЫПЕЧКА			
Мраморный пирог	2	140-150	45-55
Пирог в четырехугольном противне	2	130-140	45-55
Чизкейк	2	130-140	55-65
Фруктовый торт, песочное тесто	2	140-150	35-45
Бисквитный торт	2	140-150	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	130-140	35-45
Бисквитный рулет	2	140-150	15-25
Рождественский пирог	2	130-140	50-60
Пышные булочки с начинкой	2	150-160	25-35
Баба из дрожжевого теста	2	130-140	40-50
Песочное печенье	2	140-150	15-25
Отсадное печенье*	2	130-140	10-15
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	140-150	15-20
Хлеб*	2	170-180	45-55
Киш лорен	2	150-160	35-45
Яблочный штрудель	2	150-160	40-50
Пицца*	2	180-190	10-20
Выпечка из слоеного теста	2	150-160	18-25

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

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ



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

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
МЯСО			
Жаркое из свинины, 1 кг	2	180	140-160
Жаркое из свинины, 2 кг	2	180	150-180
Жаркое из говядины, 1 кг	2	190	120-140
РЫБА			
Рыба целиком, 200 г/шт.	2	180	40-50
Филе рыбы, 100 г/шт.	2	190	25-35
ВЫПЕЧКА			
Отсадное печенье	2	160	20-25
Кексы	2	170	25-35
Бисквитный рулет	2	170	25-30
Фруктовый торт, песочное тесто	2	170	55-65
БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ			
Картофель, запеченный под сыром	2	170	40-50
Лазанья	2	180	40-50
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Картофель фри, 1 кг	2	200	25-40
Куриные медальоны, 0,7 кг	2	200	25-35
Рыбные палочки, 0,6 кг	2	200	20-30

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

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов.
Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.

В большинстве случаев рекомендуется вынуть продукты из упаковки (снимите металлические скрепки и клипсы).
По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ

Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.

ОЧИСТКА AQUACLEAN

Работает только нижний нагревательный элемент. Режим используется для очистки духовки от загрязнений после приготовления. Очистка длится 30 минут.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую ткань. Нанесите средство на влажную ткань и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки.
Предупреждение! Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на поверхность, так как это может ее сильно повредить.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

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

Крашеные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)
Не используйте для очистки кнопок, переключателей, ручки духовки, наклеек и шильда абразивные чистящие средства и приспособления, а также спиртосодержащие очистители. Очищайте загрязнения мягкой неабразивной тканью и водой во избежание повреждения поверхностей.
Допускается использование чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Следите, чтобы на такие поверхности не попадали спреи для очистки духовок, так как они могут сильно повредить поверхность.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

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

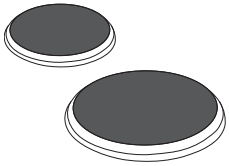
Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.

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 ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ С ЧУГУННЫМИ КОНФОРКАМИ



Поверхность вокруг конфорок очищайте теплой водой с добавлением моющего средства.
При сильном загрязнении используйте металлическую губку, смоченную моющим средством. После очистки протрите конфорки насухо.
Соленая жидкость, пригоревшие остатки пищи и влага могут повредить конфорки, поэтому всегда очищайте и протирайте конфорки насухо.
Для ухода за конфорками периодически протирайте их обычным средством по уходу, которое можно купить в магазинах. Если конфорки теплые, средство быстрее проникает в поры.
Со временем из-за высокой температуры во время приготовления ободки чугунных конфорок, изготовленные из нержавеющей стали, могут пожелтеть. Это нормальное явление. Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла. Нельзя использовать агрессивные и абразивные чистящие средства и приспособления, так как они могут поцарапать поверхность.

ОЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИКИ

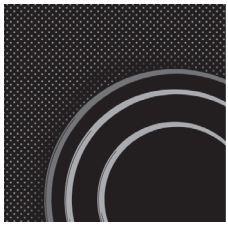
Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности.

Для регулярного ухода за стеклокерамикой используйте специальные средства, создающие на поверхности грязеотталкивающую пленку.

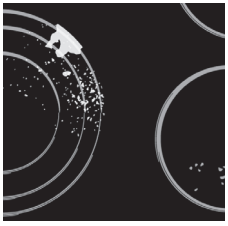


Каждый раз перед использованием протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность.

Не используйте для очистки металлические и грубые губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику. Также для очистки стеклокерамики нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.



Графические обозначения на варочной поверхности могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным дном.



Небольшие загрязнения можно устранить мягкой влажной тканью. Затем протрите чистую поверхность насухо.

Пятна от воды удаляйте с помощью слабого раствора уксуса. Этим раствором нельзя протирать рамку прибора (в некоторых моделях), так как она потеряет блеск. Для удаления известкового налета нельзя использовать агрессивные спреи и чистящие средства.



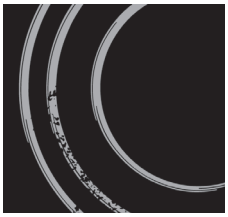
Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств. После их использования тщательно смойте остатки чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамики.



Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Не пораньтесь во время работы со скребком!

Скребок используйте только в случае, если загрязнение не удалось удалить влажной тканью или средством для очистки стеклокерамики.

При использовании держите скребок под правильным углом (от 45° до 60°) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.

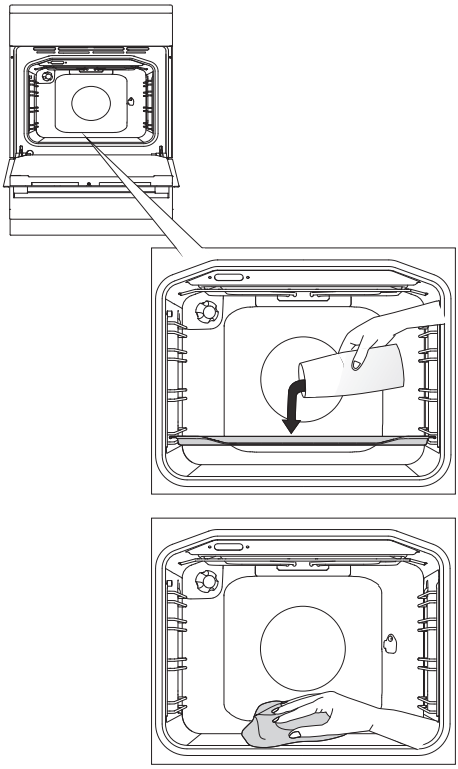


Не располагайте лезвие скребка под прямым углом к стеклокерамике. Следите, чтобы уголки скребка не поцарапали варочную поверхность. Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамику, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте загрязнения с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

Изменение цвета стеклокерамической поверхности не влияет на работу прибора. Чаще всего это — следы пригоревшей пищи, результат использования некоторых видов посуды (например, алюминиевой или медной). Такие пятна трудно удалить полностью.

Предупреждение! Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора. На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN



1 Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ духовки в положение AquaClean. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ становите температуру 70°C.

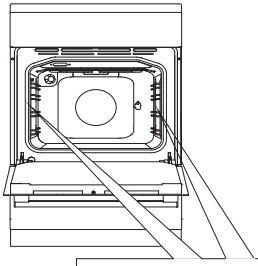
2 Налейте в стеклянный противень 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.

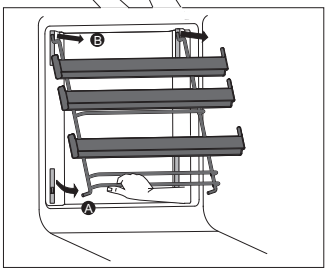
3 Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тканью.

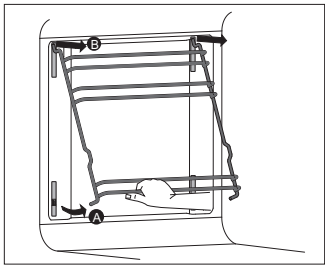
Перед включением функции AquaClean полностью охладите духовку.

УСТАНОВКА И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.







A Приподнимите направляющие снизу и отведите от стенки духовки.

B Извлеките из гнезд.

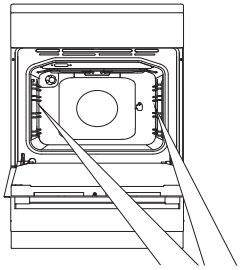
Установка направляющих производится в обратном порядке.

ПРИМЕЧАНИЕ
Не снимайте фиксаторы направляющих!

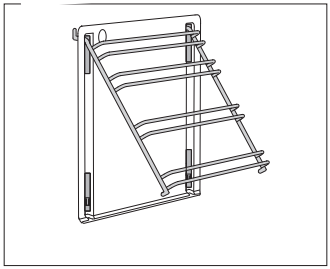
Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

УСТАНОВКА И ОЧИСТКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ВКЛАДЫШЕЙ

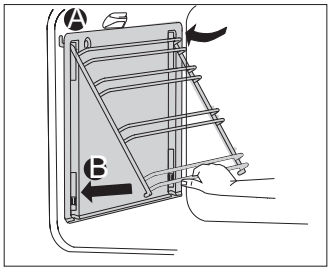
Для очистки вкладышей используйте только обычные моющие средства.



Снимите телескопические или съемные направляющие.



1 Наденьте вкладыш на направляющие.



2 Навесьте направляющие вместе с вкладышами в гнезда и подтолкните вверх.

A Вставьте направляющие в гнезда в верхней части боковых стенок.

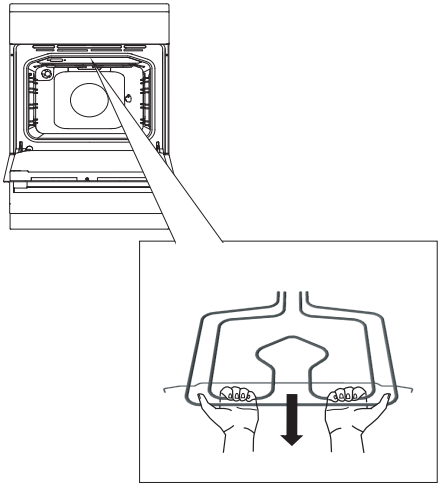
B Защелкните направляющие в фиксаторах, расположенных в передней части боковых стенок.

Каталитические вкладыши не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

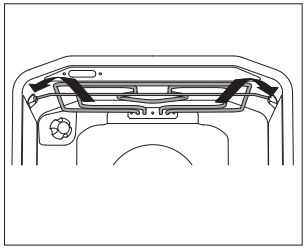
ОЧИСТКА ПОТОЛКА ДУХОВКИ

(в зависимости от модели)

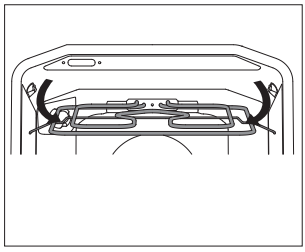
Чтобы облегчить очистку потолка, духовка оборудована откидными верхним нагревательным элементом и инфранагревателем. Перед очисткой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.



Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не освободится из гнезд с правой и левой стороны духовки.



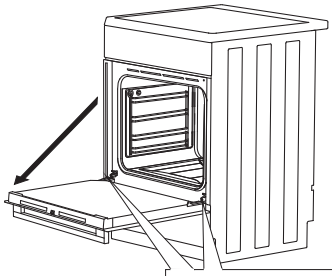
Нагревательные элементы нельзя включать, если они опущены!
После очистки установите верхние нагревательные элементы на место, держатель должен зафиксироваться в углублениях.



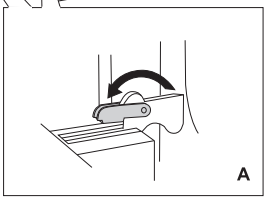
Перед очисткой отключите прибор от электросети.
Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

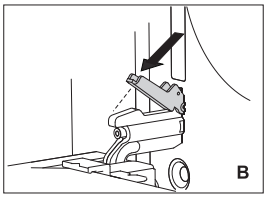
(в зависимости от модели)



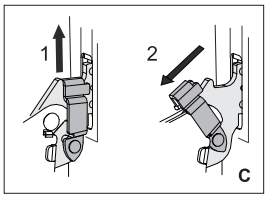
1 Полностью откройте дверцу духовки.



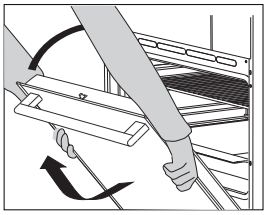
2 **A** Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы).



B Откиньте фиксаторы на 90° (при плавном закрывании дверцы)



C При плавном закрывании дверцы приподнимите фиксаторы и потяните на себя.



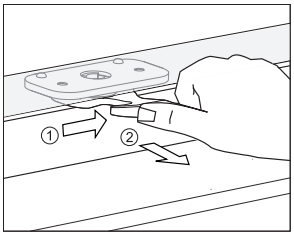
3 Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Немного приподнимите дверцу и извлеките из гнезд шарниров.

Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца неправильно открывается или закрывается, 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!

595814

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

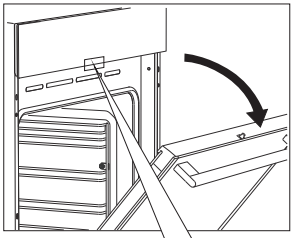


Чтобы открыть замок, отодвиньте его большим пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.

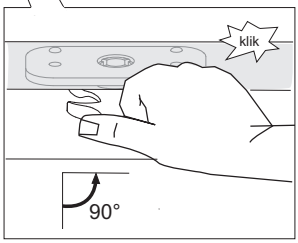
При закрывании дверцы замок защелкивается автоматически.

БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ЗАМКА ДВЕРЦЫ

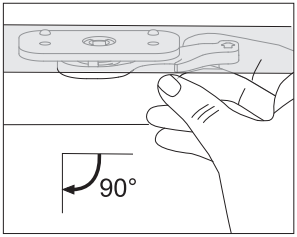
Духовка должна полностью остыть.



Откройте дверцу духовки.



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



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

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

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



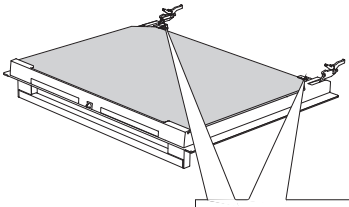
Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.

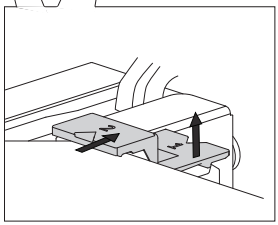
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

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

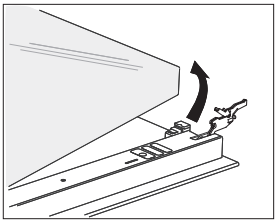
В зависимости от модели стекло дверцы снимается СПОСОБОМ 1 или СПОСОБОМ 2.

СПОСОБ 1 (в некоторых моделях)

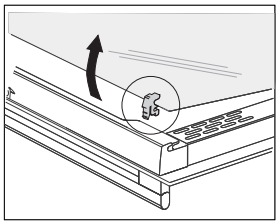




1 Немного приподнимите фиксаторы с левой и правой стороны дверцы (символ 1 на фиксаторе) и потяните в стороны от стекла (символ 2 на фиксаторе).



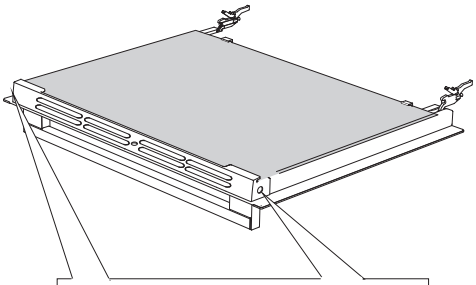
2 Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из фиксаторов, и снимите.

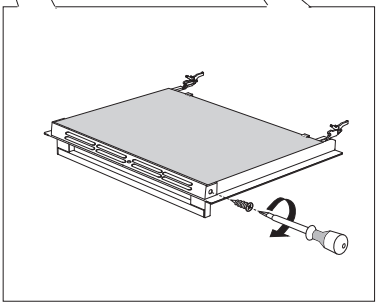


3 Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также резиновые прокладки со стекла.

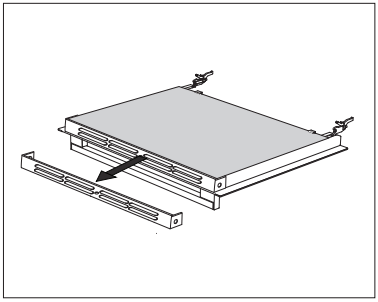
Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совпасть.

СПОСОБ 2 (в некоторых моделях)

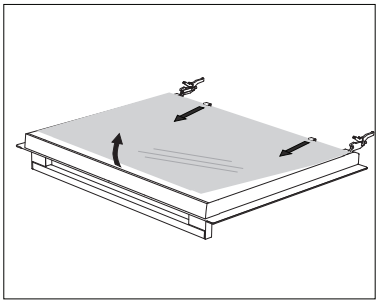




1 Открутите винты держателя по бокам дверцы.



2 Снимите держатель.



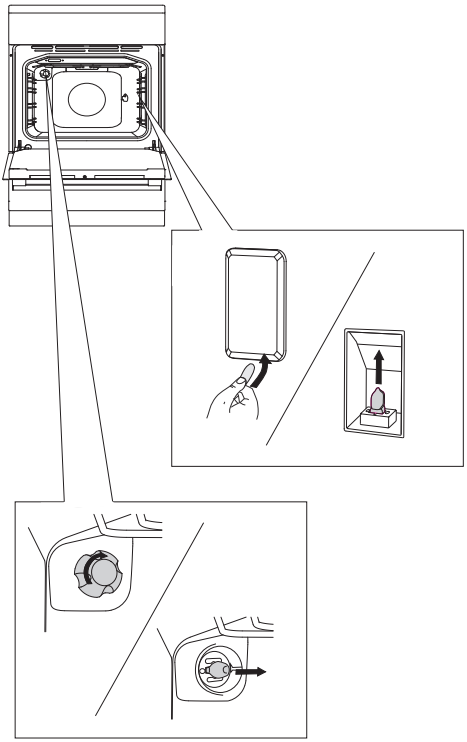
3 Приподнимите стекло и извлеките его из клипс в нижней части дверцы.

Стекло устанавливается в обратном порядке.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

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

В зависимости от модели прибор оборудован галогеновой лампочкой G9, 230 В, 25 Вт или обычной лампочкой E14, 25 Вт, 230 В.



Подденьте крышку шлицевой отверткой и снимите крышку. Открутите лампочку.

При этом не повредите эмаль.

Открутите крышку и замените перегоревшую лампочку новой.

Используйте защиту, чтобы не обжечься.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ремонт прибора в течение гарантийного срока 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.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и удара электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Некорректная работа прибора не означает, что он сломался. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь указаниями, приведенными ниже.

ВАЖНО!

Вызов сервисного мастера в течение гарантийного срока оплачивается потребителем, если прибор не работает из-за неправильного управления. Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

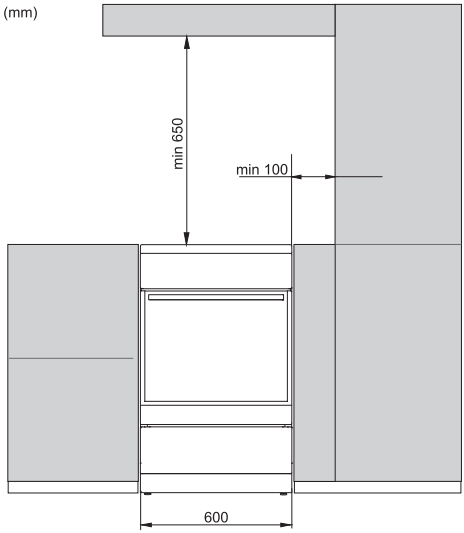
Ниже вы найдете указания по устранению некоторых неисправностей.

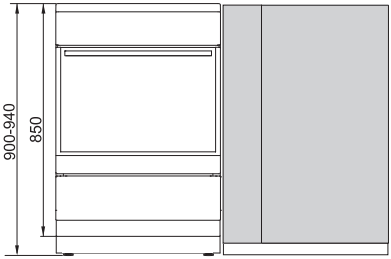
Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети и включите ее.
Предохранитель бытовой электропроводки 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 (E1, E2, E3...).	• В случае неисправной работы программного модуля отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время. • Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр.

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

УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

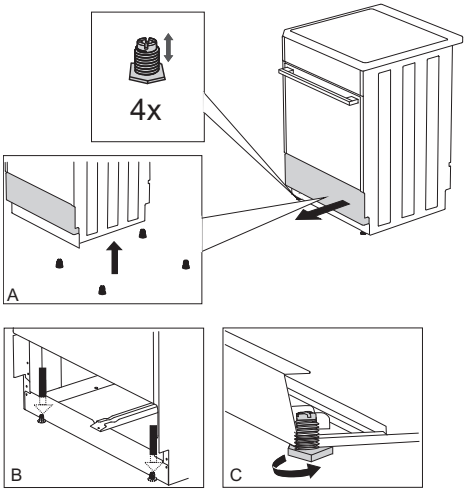
УСТАНОВКА (в некоторых моделях)

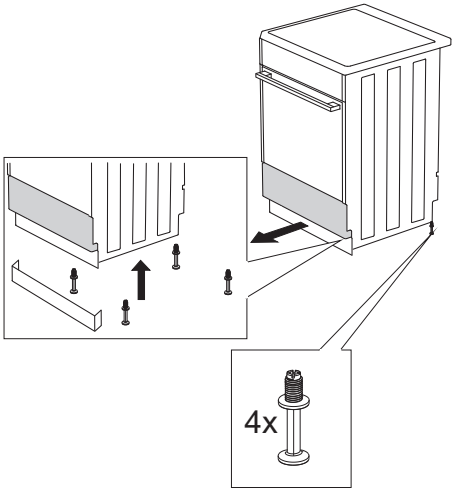


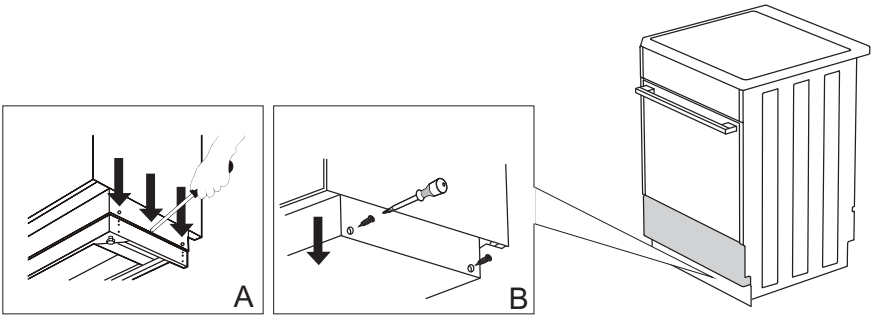


Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны выдерживать температуру не ниже 90 °C.

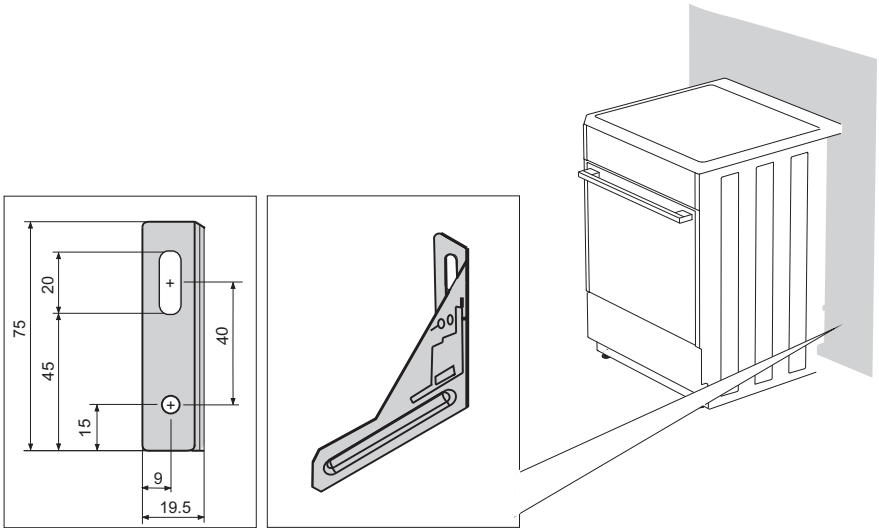
ВЫРАВНИВАНИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДСТАВКА





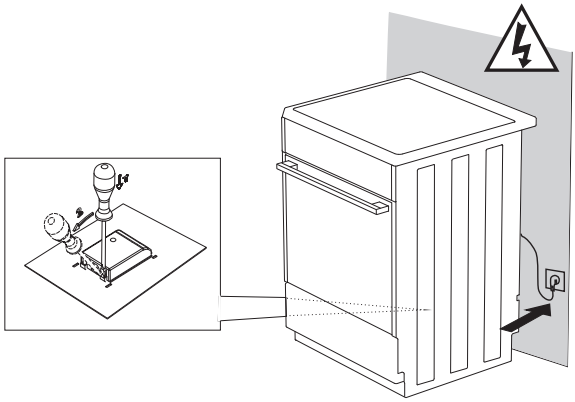


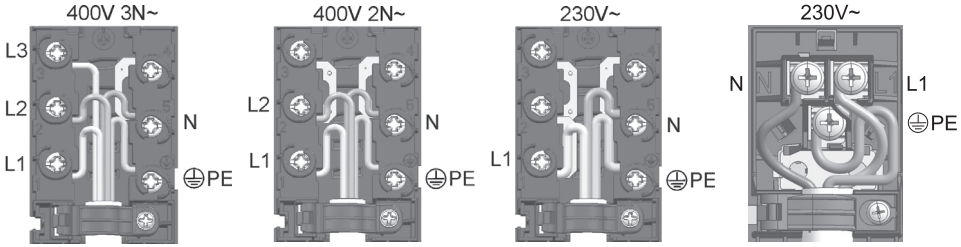
ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ ПРИБОРА



Размеры, приведенные в скобках, относятся к установке с кронштейном без дополнительной подставки. Если прилагаемые в комплекте винты и дюбели не обеспечивают надежный монтаж кронштейна, используйте другой крепежный материал, который обеспечит основное предназначение кронштейна — защиту от опрокидывания.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ





Закройте клеммную колодку прилагаемой крышкой.

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	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.	РЕЖИМ НАГРЕВА
Печенье — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3	140-150 *	15-25	
Печенье — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3	140-150 *	15-25	
Печенье — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	25-40	
Печенье — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4	130-140 *	30-45	
Кексы, капкейки — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3	140-150 *	20-35	
Кексы, капкейки — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3	140-150 *	20-35	
Кексы, капкейки — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	30-45	
Кексы, капкейки — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4	140-150 *	35-50	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма диаметром 26 см/ решетка	2	160-170	20-30	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма диаметром 26 см/ решетка	2	160-170	20-30	
Яблочный пирог	2х круглая металлическая форма диаметром 20 см/ решетка	3	170-180	50-70	
Яблочный пирог	2х круглая металлическая форма диаметром 20 см/ решетка	3	160-170	50-70	

* Предварительный нагрев 10 минут.

Приготовление на гриле

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.	РЕЖИМ НАГРЕВА
Тосты*	Решетка	4	220 *	1:00-3:00	▼▼▼▼
Бифбургер*	Решетка + противень для сбора жира	4	220 *	20-30 **	▼▼▼▼

* Предварительный нагрев 10 минут.

** Переверните по прошествии 2/3 времени приготовления.

Официальный импортер в РФ: ООО «Горенье БТ», 119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1.Тел. 8-800-700-05-15

Изготовлено в Словении