RU

Инструкция по эксплуатации, монтажу и подключению



Электрическая встраиваемая независимая духовка с пиролитической очисткой

Электрическая встраиваемая независимая духовка с пиролитической очисткой

Уважаемый покупатель!

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

Предназначение

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

Инструкция

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

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

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

Заводская табличка

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

Сервисное обслуживание

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

Меры безопасности **3**
Описание прибора **7**
Пользование духовкой **10**
Приготовление **25**
Очистка и обслуживание **39**
Предупреждения и устранение неисправностей .. **46**
Монтаж и подключение к электросети **48**
Технические данные **52**

Меры безопасности

Транспортные повреждения

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

Указания по безопасности

Установка и подключение

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

Горячее масло и жир

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

Горячая духовка

- Во время работы духовка внутри сильно нагревается. Не прикасайтесь к внутренним поверхностям духовки и нагревательным элементам. Опасность ожога!
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания!
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки, если прибор не оборудован встроенным выключателем духовки. Опасность ожога!

- Не храните в духовке легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!

Повреждения

- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим и четвертым стеклами, которые снижают температуру поверхности внешнего стекла дверцы.
- Перед включением пиролитической очистки внимательно прочитайте инструкцию и следуйте указаниям раздела «Очистка и обслуживание», в котором описано правильное и безопасное использование данной функции!
- Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки решетку, жировой фильтр, вертел с рамкой, стеклянный противень, температурный зонд, телескопические направляющие и посуду, которая не входит в комплект духовки!
- Запрещается ставить любые предметы на дно духовки!
- Кусочки пищи, остатки жира и сока от запекания могут воспламениться во время процесса пиролитической очистки.
- Опасность возгорания! Перед каждым процессом пиролитической очистки удаляйте крупные загрязнения из духовки.
- Во время процесса пиролитической очистки духовка снаружи сильно нагревается. Опасность ожогов! Не позволяйте детям приближаться к духовке.
- Не вешайте на ручку духовки кухонные полотенца и другие предметы, которые могут загореться. Опасность возгорания!
- Следите, чтобы в отверстие для блокировки на дверце духовки не попадали никакие предметы, так как это может помешать автоматической блокировке, и программа пиролитической очистки не включится.
- В результате пиролитической очистки внутренние стенки духовки и оборудование, пригодное для пиролитической очистки, могут изменить цвет и потускнеть.
- Прибор оборудован несъемным уплотнителем дверцы духовки. На повреждения уплотнителя в результате его снятия гарантия не распространяется.
- Во время приготовления гнездо температурного зонда (в некоторых моделях) должно быть закрыто металлической

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

Безопасность людей

- Не оставляйте детей без присмотра вблизи работающей духовки. Опасность ожога!
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

Утилизация упаковки

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

Утилизация отслужившего прибора

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



Символ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, вы поможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

Описание прибора

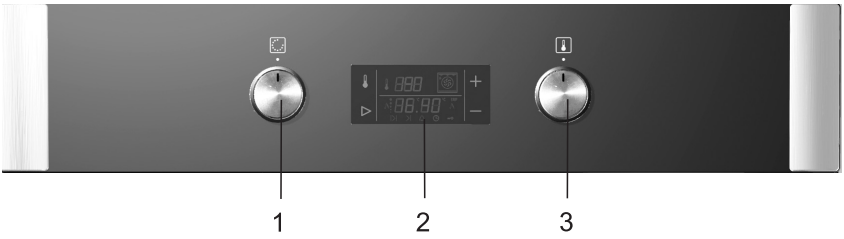
На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых духовок. Инструкция разработана для разных моделей духовок, поэтому может включать отдельные функции и оборудование, которых нет в вашей духовке.



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

Панель управления

Возможны отличия в зависимости от модели духовки.



1 Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки

2 Электронный программатор с температурным дисплеем и температурным зондом

3 Переключатель температуры и других функций

Встроенный выключатель духовки (в некоторых моделях)

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

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

Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях)

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

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

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

Пиролитическая очистка духовки

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

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

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

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

Автоматическая блокировка дверцы духовки

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

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

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

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

Утапливаемые переключатели (в некоторых моделях)

- Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда. Выберите режим нагрева и температуру в духовке.
- Когда духовка включена, светится шкала соответствующего переключателя (в моделях с подсветкой переключателей).
- По окончании работы установите переключатель в выключенное (нерабочее) положение и «утопите» его.

⚠ **Утапливаемые переключатели с подсветкой можно «утопить» в панель управления только в выключенном (нерабочем) положении. Утапливаемые переключатели без подсветки можно «утопить» в панель управления в любом положении.**

Лампочки-индикаторы (в некоторых моделях)

Желтая лампочка-индикатор
Желтая лампочка-индикатор светится при любой включенной функции духовки.

Переключатели с подсветкой (в некоторых моделях)
Если переключатель установлен в каком-либо режиме, его шкала светится. Такие модели не имеют желтой лампочки-индикатора.

Пользование духовкой

Перед первым использованием

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

Важные предупреждения

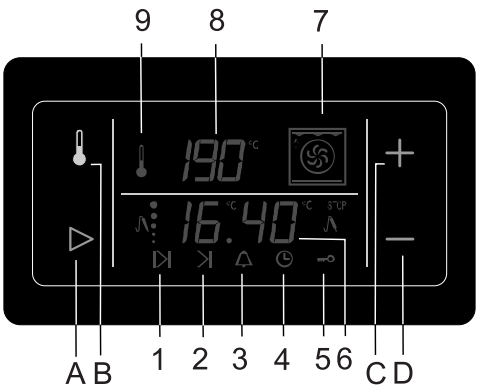
- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии.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

Электронный программатор с температурным дисплеем и температурным зондом

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

⚠ Без установки текущего времени пользование духовкой невозможно.

Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки, если прибор не оборудован встроенным выключателем духовки. Опасность ожога!

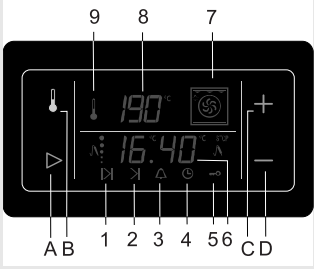


Сенсоры

A Сенсор выбора и подтверждения функций
B Сенсор выбора температуры
C Сенсор «+»
D Сенсор «–»

Индикаторы

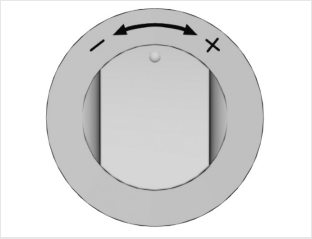
1 Продолжительность приготовления
2 Окончание приготовления
3 Будильник (функция оповещения)
4 Часы
5 Защитная блокировка
6 Цифровой дисплей времени и температуры температурного зонда
7 Индикатор режима нагрева
8 Цифровой дисплей температуры духовки
9 Индикатор работы нагревательных элементов



- После подключения духовки к электросети и в случае отключения электроэнергии на дисплее несколько секунд высвечивается надпись META или GLAS, после этого дисплей некоторое время мигает. Для работы духовки необходимо установить текущее время сенсорами C и D.
- Каждое нажатие на сенсор подтверждается коротким звуковым сигналом.
- Для выбора необходимой функции нажимайте на сенсор A. Символ выбранной функции на дисплее начнет быстро мигать, теперь вы можете установить или изменить параметры функции. Через 5 секунд символ начнет мигать медленнее, на дисплее высвечивается установленное время функции.
- Подсветка символов показывает, что функция выбрана, но ее время не индицируется на дисплее. На дисплее

высвечивается последняя функция, которую вы устанавливали.
- Если сенсор C «+» или D «–» удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).
- При отключении электроэнергии менее чем на 2 минуты все установки программатора сохраняются, и духовка автоматически продолжит работу (если включена).

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



- Температуру и другие функции вместо сенсоров можно также устанавливать переключателем температуры и других функций.

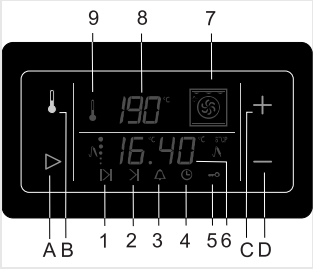
Установка текущего времени
- Для установки текущего времени сенсором A выберите символ 4.
- Сенсорами C «+» и D «–» установите точное время.
- Подтвердите введенное время повторным нажатием на сенсор A или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

Программирование времени работы духовки
Программатор позволяет устанавливать температуру приготовления и функции, с помощью которых вы можете запрограммировать время работы духовки. Температура и время, которые вы устанавливаете, выводятся на дисплее. Для вывода необходимой функции на дисплей нажмите сенсор A или B.

Программатор позволяет запрограммировать время работы духовки 3 способами:
- **продолжительность приготовления:** духовка сразу начнет работать и выключится через установленное время,
- **окончание приготовления:** духовка выключится через установленное время,
- **отсрочка старта:** в установленное время духовка автоматически включится и выключится через заданное вами время.

Продолжительность приготовления
Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления). Максимальное время функции составляет 10 часов!

- Сенсором A выберите символ 1. Сенсорами C «+» и D «–» установите продолжительность приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка сразу включится и по истечении установленного времени автоматически выключится. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает символ 1 и время «0.00». Если приготовление необходимо продолжить, нажмите сенсор A и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.



Окончание приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время отключения духовки (окончание приготовления).
Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 10 часов с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Сенсором A выберите символ 2. На дисплее высветится текущее время суток. Сенсорами C «+» и D «–» установите время окончания приготовления.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка сразу включится и автоматически выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает символ 1 и время «0.00». Если приготовление необходимо продолжить, нажмите сенсор A и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

.

Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго духовка будет работать (продолжительность приготовления), и время отключения духовки (окончание приготовления).
Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 24 часа с момента установки функции!

- Проверьте, установлено ли точное время суток.
- Установите продолжительность приготовления. Сенсором A выберите символ 1. Сенсорами C «+» и D «–» установите продолжительность приготовления.
- Установите окончание приготовления. Сенсором A выберите символ 2. На дисплее высветится сумма текущего времени суток и продолжительности приготовления. Сенсорами C «+» и D «–» установите время окончания приготовления.

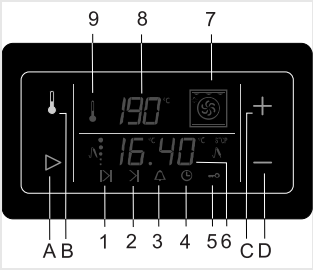
332612

- Программатор ожидает старт начала приготовления. На дисплее горят символы 1 и 2.
- Включите духовку (выберите режим нагрева и температуру). Духовка в определенное время автоматически включится (символ 2 погаснет) и выключится в установленное время. Раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- На дисплее мигает символ 1 и время «0.00». Если приготовление необходимо продолжить, нажмите сенсор A и при необходимости установите новое время продолжительности приготовления.

Ручной режим

Вы можете пользоваться духовкой без установки функций, программирующих время работы духовки. Для этого поставьте продукты в духовку, закройте дверцу, установите режим нагрева и температуру, и духовка начнет работу. Для выхода в ручной режим после завершения работы одной из функций, программирующих время работы духовки, нажмите на сенсор A.

⚠ **В данном режиме духовка не отключается автоматически. Следите за приготовлением!**



Будильник

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

Максимальное время функции составляет 10 часов!

- Сенсором A выберите символ 3. Сенсорами C «+» и D «–» установите время будильника.
- По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. Символ 3 погаснет.

⚠ **В течение последней минуты на дисплее высвечиваются секунды.**

Настройка громкости звукового сигнала

Для того чтобы отрегулировать громкость сигнала, должны быть выключены функции, программирующие время работы духовки. На дисплее высвечивается только текущее время.

- Нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор D «–», пока на дисплее не появятся символы «oooo» (максимальная громкость) или «o» (минимальная громкость) и не раздастся

звуковой сигнал. Нажимая на сенсор D «–», отрегулируйте уровень громкости.
- Установленный уровень громкости подтвердите нажатием на сенсор A или через несколько секунд установка сохранится автоматически.

Защитная блокировка
Включение: Сенсором A выберите символ 5. Сенсором C «+» или D «–» включите защитную блокировку. На дисплее высветится ON. Подтвердите включение блокировки нажатием на сенсор A.
Выключение: Сенсором C «+» или D «–» выключите защитную блокировку. На дисплее высветится OFF. Подтвердите выключение блокировки нажатием на сенсор A.

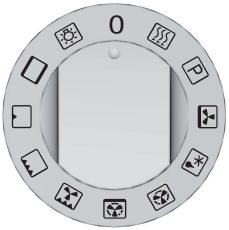
- Если включить защитную блокировку при выключенных функциях (на дисплее высвечивается только текущее время), духовка не будет работать и менять установки будет невозможно.
- Если активировать защитную блокировку при включенных функциях, программирующих время работы духовки, духовка будет работать, но будет невозможно менять установки.

Уменьшение яркости дисплея
В промежутке между 0.00 и 6.00 утра яркость дисплея автоматически уменьшается, если не включена ни одна из функций, программирующих время работы духовки.

Отмена функций
- Для того чтобы отменить все функции программатора, одновременно нажмите и удерживайте 3 секунды сенсоры C «+» и D «–». Выполнение установленных программ и приготовление автоматически прекратятся. На дисплее высветится текущее время.
- Для отмены отдельной функции выберите эту функцию сенсором A и затем одновременно нажмите и удерживайте сенсоры C «+» и D «–». Функцию также можно отменить, установив значение «0.00».

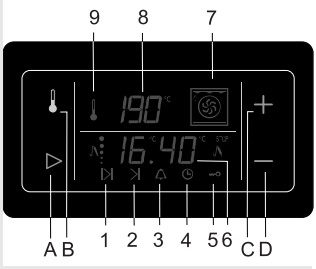
Управление духовкой и выбор режима работы

Управление духовкой осуществляется с помощью переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки, которым устанавливается необходимый режим нагрева, и электронного программатора, с помощью которого устанавливается температура духовки (в некоторых моделях температуру можно установить переключателем температуры и других функций духовки).



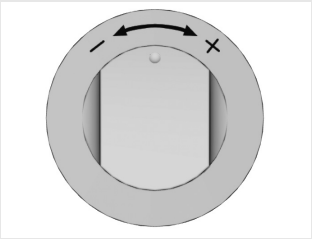
Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки
Установите переключатель на необходимый режим нагрева. На дисплее высветятся режим нагрева и предустановленная температура. Духовка начнет работу.

Установка температуры



С помощью электронного программатора можно установить температуру духовки и функции, программирующие время работы духовки.

- При вращении переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки на дисплее высвечиваются соответствующие режим нагрева и предустановленная температура, при этом символ «°C» несколько секунд мигает.
- Пока символ «°C» мигает, с помощью сенсоров C «+» и D «–» можно установить температуру в диапазоне между 30° и 275°C с шагом 5°C. При некоторых режимах нагрева максимальная температура ограничена. Каждое нажатие меняет температуру на один шаг (5°C). Если сенсор C «+» или D «–» удерживать, значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).
- На дисплее температуры духовки высвечивается изменение температура духовки с шагом 5°C. Если температура ниже 30°C, на дисплее высвечивается «--- °C». Также горит символ 9, показывающий работу нагревательных элементов.
- Когда установленная температура будет достигнута, символ 9 погаснет и раздастся короткий звуковой сигнал.
- Во время приготовления для поддержания температуры нагревательные элементы могут включаться, при этом будет загораться символ 9.
- Температуру духовки можно изменить в любой момент. Для этого нажмите сенсор B, при этом символ «°C» несколько секунд будет мигать, и далее установите необходимую температуру сенсорами C «+» и D «–».



Установка температуры с помощью переключателя температуры и других функций (в некоторых моделях)
Температуру и другие функции можно устанавливать с помощью отдельного переключателя, которым можно пользоваться вместо сенсоров.

- Поверните переключатель вправо или влево. На дисплее высветится установленная температура, символ «°C» мигает.
- При повороте или удержании переключателя вправо влево или температура меняется с шагом 5°C.

Быстрый нагрев духовки



Данная функция используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры. Функция не предназначена для приготовления.

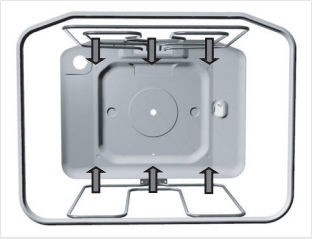
- Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы установите в положение .
- Духовка сразу начнет нагреваться.
- При необходимости измените предустановленную температуру.
- После достижения установленной температуры функция выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Духовка готова к дальнейшей работе.

Режимы работы духовки

Освещение

Некоторые модели оснащены двумя лампочками внутреннего освещения: одна находится на задней стенке сверху, другая — на правой стенке посередине.
Освещение можно включить отдельно от других функций.
При выборе других режимов освещение включается автоматически.
Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления.

⚠ Во время пиролитической очистки освещение в духовке не горит.



Классический нагрев (сверху + снизу)

Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.
Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.



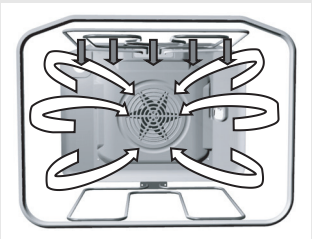
Большой гриль

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



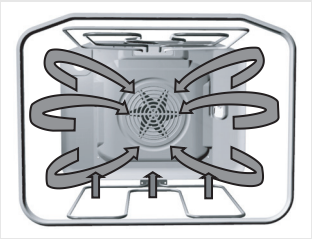
Гриль

Работает инфранагреватель.
Этот режим подходит для поджаривания бутербродов, тостов, пивных колбасок.



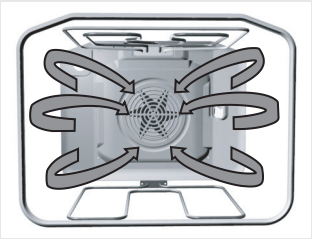
Большой гриль + работа вентилятора

Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор.
Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до образования хрустящей корочки.



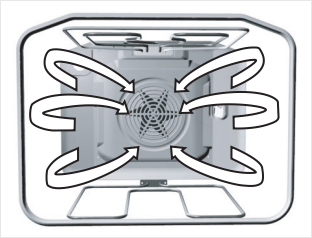
Нагрев снизу + вентиляционный нагрев

При этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.



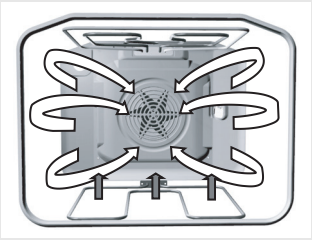
Вентиляционный нагрев

При этом режиме одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда.
Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях. Температура при данном режиме ниже, чем при классическом режиме нагрева.



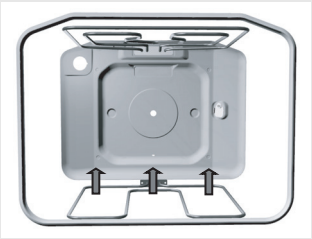
Размораживание

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



Нагрев снизу + работа вентилятора

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



Нагрев снизу

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



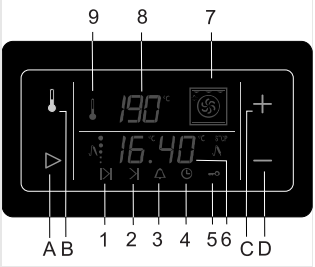
Пиролитическая очистка

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

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

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

Выключение духовки



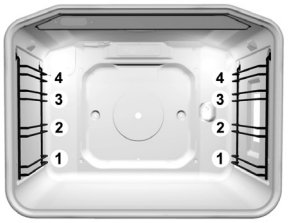
После окончания приготовления установите переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки в положение «0».

Все функции, программирующие время работы духовки (см. раздел «Программирование времени работы духовки») остановятся и будут отменены. На дисплее программатора высветится текущее время.

Уровни приготовления (в зависимости от модели)

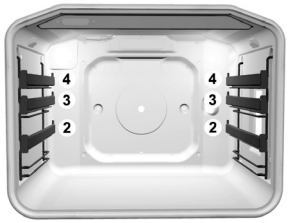


- Оборудование (решетка, мелкий и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на 4-х уровнях направляющих.
- Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх! В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.
- Духовка может быть оборудована рельефными, съемными или телескопическими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



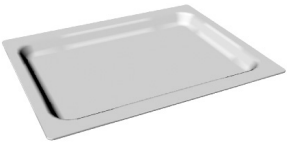
Хромированные (блестящие) и эмалированные пиролитические (черные) съемные направляющие.

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



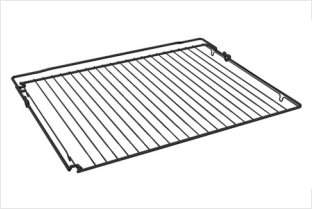
⚠ **Перед включением пиролитической очистки извлеките из духовки телескопические направляющие!**

Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



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

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



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

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



Мелкий противень предназначен для приготовления мелкой и невысокой выпечки.

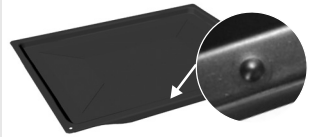
⚠ **Мелкий противень не предназначен для очистки с помощью пиролиза!**



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

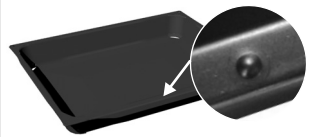
⚠ **Глубокий противень не предназначен для очистки с помощью пиролиза!**

Пиролитические противни



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

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

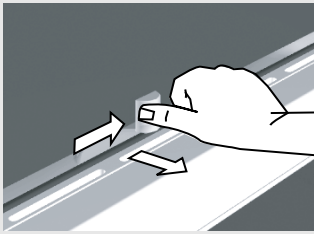


ПИРОЛИТИЧЕСКИЙ ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

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

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

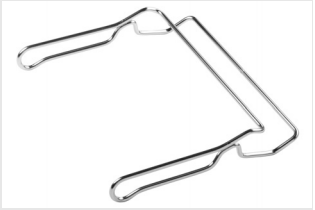
Многофункциональная решетка предназначена для запекания продуктов на гриле. Решетку можно ставить на высокие или на низкие ножки. При установке на высокие ножки используйте глубокий противень, при установке на низкие ножки — мелкий противень.



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

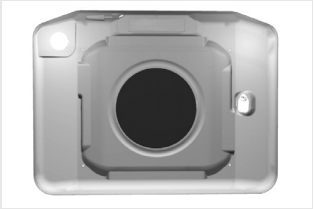
- Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.
- Когда дверца закрывается, замок автоматически защелкивается.

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



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

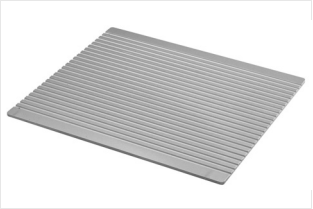
Вертел предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. Указания по пользованию вертелом см. в разделе «Приготовление на вертеле».



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

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

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



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



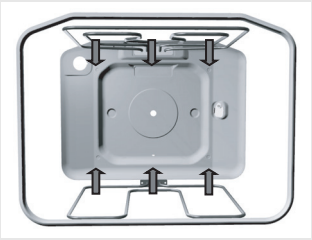
Комплект посуды для приготовления на пару
предназначен для приготовления блюд на пару, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке комплекта посуды для приготовления на пару см. в инструкции, прилагаемой к комплекту.

Выпечка

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

Указания

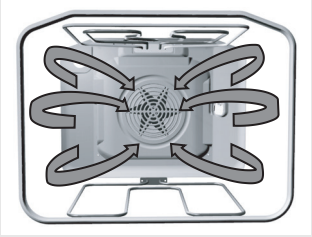
- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору уровня, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Опыт использования других духовок может отличаться от использования этой духовки. Значения, приведенные в таблице приготовления выпечки, установлены и проверены специально для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



❑ Приготовление выпечки при «Классическом нагреве»

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

- Используйте только один уровень направляющих.
- Используйте темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.
- Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке.
- Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления. Выпечку ставьте в духовку после достижения заданной температуры, то есть после того как индикатор нагрева погаснет в первый раз.



⊛ Приготовление выпечки при «Вентиляционном нагреве»

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

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

332612

- Температура приготовления при вентиляционном нагреве обычно ниже, чем при классическом нагреве (см. «Таблицу приготовления выпечки»).
- Вы можете готовить разную выпечку одновременно, если температура приготовления приблизительно одинакова.
- Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. При одновременном приготовлении на нескольких уровнях время приготовления для каждого отдельного противня может быть различно. Возможно, придется один противень извлечь из духовки раньше, чем другой (верхний противень).
- Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка пропечется неравномерно!
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Советы по приготовлению выпечки
Как узнать, что выпечка пропеклась?
Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.

Выпечка осела
Проверьте рецепт. В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.

Выпечка снизу слишком светлая
В следующий раз используйте темную форму и поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.

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

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

- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.
- Знак звездочка «*» означает, что духовку необходимо предварительно разогреть в данном режиме нагрева.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

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

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

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

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

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

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

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

Мясо

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

Советы по использованию посуды

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

Предупреждения к таблице приготовления мяса

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

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

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

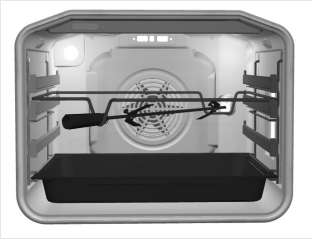
Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к глубокому противню. Маленькие противни и формы ставьте на решетку, которую устанавливайте на 1-й или 2-й уровень направляющих. Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

Приготовление на гриле и зажаривание

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

Советы по приготовлению мяса на гриле

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





Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

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

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

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

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

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

Советы

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

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

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

333612

Таблица приготовления при режиме «Гриль»

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

Приготовление мяса с помощью температурного зонда

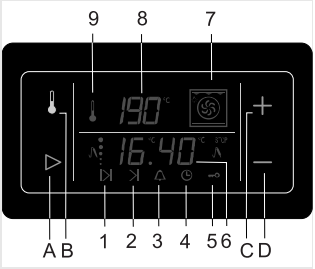
Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Установка возможна в диапазоне между 30° и 99°C.
Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.
Для запекания мяса с помощью зонда подходят большие куски, предпочтительно без костей. Цыпленок и кролик не подходят для приготовления с помощью зонда.

Рекомендуемые температуры в центре блюда

Жаркое из свинины	85°C
Жаркое из говядины	80°C
Жаркое из телятины	75°C
Жаркое из филе	40-50°C

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

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



Процесс приготовления с помощью температурного зонда

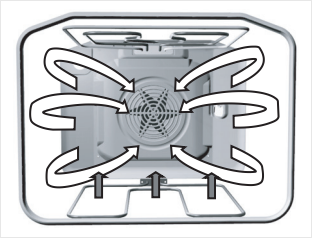
- Извлеките металлическую заглушку из гнезда зонда на левой стенке духовки.
- Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса. Гнездо зонда расположено в переднем верхнем углу на левой стенке духовки. Гнездо закрыто металлической заглушкой, которую перед запеканием необходимо извлечь, а после окончания приготовления установить обратно.
- После подключения зонда на дисплее вместо времени высветится температура зонда. В случае если были установлены функции, программирующие время работы духовки, все установки будут автоматически удалены.

- Рядом с предустановленной температурой 80°C несколько секунд будет мигать символ «C°». Пока символ «C°» мигает, сенсорами C «+» и D «–» установите необходимую температуру зонда для мяса в диапазоне между 30° и 99°C с шагом в 1°C.
- Если символ «C°» перестал мигать, для изменения температуры зонда необходимо сначала нажать сенсор A.
- Установите режим нагрева и температуру. Рекомендуется использовать режим «Классический нагрев». Духовка начнет приготовление.
- Во время приготовления дисплей показывает, как повышается температура в центре куска мяса. Пока температура в центре куска мяса ниже 30°C, на дисплее высвечивается «- -».
- Во время приготовления вы можете изменить температуру запекания и температуру зонда для мяса. Для этого нажмите на соответствующий сенсор.
- После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать. На дисплее начнет мигать символ STOP и раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.
- Выключите духовку, выньте зонд из мяса и из гнезда. Закройте гнездо металлической заглушкой.

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

Вы можете использовать зонд, предусмотренный только для данной духовки.

Консервирование



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

Подготовка

- Банки и продукты для консервирования подготовьте как обычно.
  Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Хорошо закройте банки. На противень можно одновременно установить до 6 литровых банок.
- Резиновые прокладки перед использованием смочите.
- Используйте только свежие продукты.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Установка

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

Извлечение банок

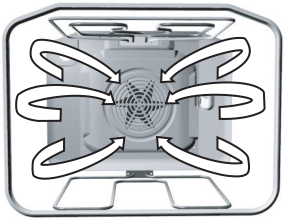
Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

Таблица консервирования

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

Предупреждение! Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. На время может влиять температура в помещении, количество банок, количество и температура продуктов.
Перед тем как выключить духовку или уменьшить температуру, убедитесь, что содержимое банок кипит.
Важно! Следите, когда закипит жидкость в банках (появятся пузырьки).

Размораживание



- Время размораживания замороженных продуктов можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. В этом случае используйте режим «Размораживание» .

⚠ **Если вы случайно повернули переключатель температуры и других функций, загорится индикатор, но нагревательные элементы не включатся.**

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

Очистка и обслуживание

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

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

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

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

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

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

332612

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

Внутреннее стекло дверцы

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

Очистка



рис. 1

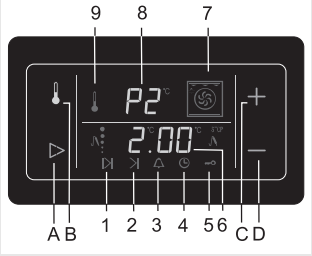


рис. 2

Духовка

1. Пиролитическая очистка

Программа «Пиролитическая очистка» предназначена для автоматической очистки внутреннего пространства духовки. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры, жир и загрязнения при этом сгорают и превращаются в пепел.

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

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

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

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

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

Для включения пиролитической очистки установите переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы в положение P (рис. 1).

По умолчанию установлен режим P2. На температурном дисплее 8 начнет мигать надпись «P2», на дисплее времени 6 отобразится соответствующая продолжительность очистки «2.00» (рис. 2).

Вы можете выбрать один из трех режимов очистки.

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

Пока мигает надпись «P2», сенсорами «+» и «–» выберите нужный режим P1, P2 или P3. На дисплее времени 6 отобразится соответствующая продолжительность очистки, изменить которую невозможно.
Нажатие на сенсор B подтвердит выбранный режим и запустит выполнение очистки. Освещение в духовке погаснет. На дисплее 6 начнется отсчет времени очистки.

Режим очистки также можно изменить, нажав на сенсор B, при этом на дисплее начнет мигать индикация уровня очистки. Пока индикация мигает, сенсорами «+» и «–» выберите нужный режим P1, P2 или P3. Для подтверждения выбора нажмите сенсор B или через несколько секунд выбор автоматически сохраниться в памяти духовки.

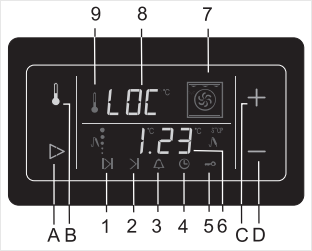


рис. 3

Через некоторое время после начала пиролитической очистки для обеспечения безопасности дверца духовки автоматически блокируется. На температурном дисплее 8 появится надпись LOC (рис. 3).

Дверцу можно будет открыть через 30 минут после завершения очистки. После разблокировки дверцы раздастся звуковой сигнал, на температурном дисплее 8 появится надпись End (рис. 4). Установите переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы в начальное положение.

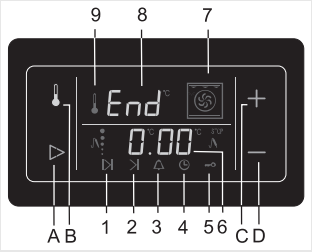


рис. 4

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

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

332612

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

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

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

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

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

Духовка

2. Ручная очистка

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

Трудноудалимые загрязнения
Перед очисткой духовка должна остыть.

- Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства.
- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.
- Крашеные, нержавеющие и оцинкованные поверхности

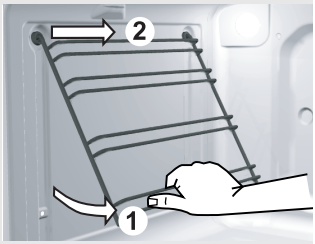
и алюминиевые детали не должны контактировать со спреями для очистки духовок, так как они могут привести к изменению цвета и внешнего вида этих поверхностей. Это также относится к элементу термостата и верхним нагревательным элементам.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и следуйте указаниям производителя чистящего средства.

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

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

Жировой фильтр (в некоторых моделях)
После каждого приготовления мойте жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

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

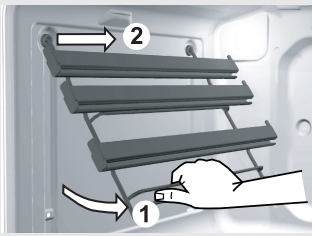


Снятие и установка съемных направляющих
Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять съемные направляющие.
- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки направляющих используйте только обычные чистящие средства или мойте съемные направляющие в посудомоечной машине.
- Для установки направляющих вставьте их в гнезда и потяните вниз.

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

332612

Обслуживание (в зависимости от модели)



Снятие и установка телескопических направляющих

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие.

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

Установка телескопических направляющих производится в обратном порядке.

⚠ **Телескопические направляющие нельзя смазывать.**

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

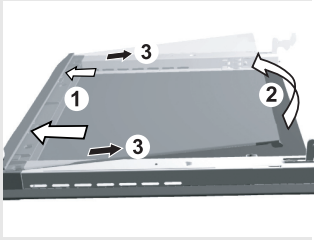


рис. 1

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

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

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

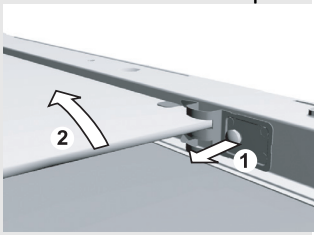


рис. 2

Примечание

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

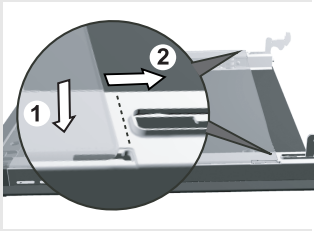


рис. 3

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

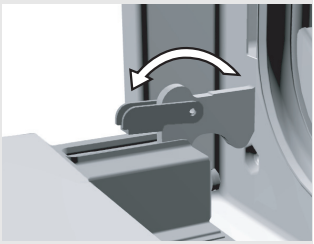


рис. 1

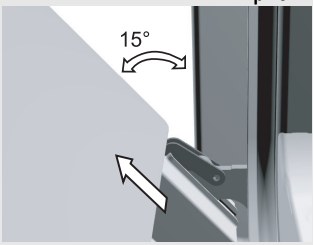


рис. 2

Снятие и установка дверцы с одноосным шарниром

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

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

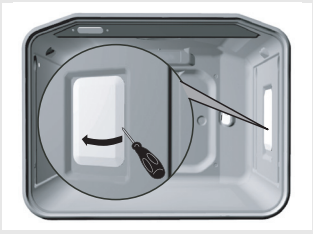
Замена деталей духовки

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



Лампочка освещения (в некоторых моделях)
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!
Для замены вам потребуется лампочка со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.

- Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите.



При боковом освещении (в некоторых моделях) можно снять стеклянную крышку с помощью отвертки, которую следует вставить в шлиц и сдвинуть по направлению стрелки (см. рисунок).

332612

Предупреждения и устранение неисправностей

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

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

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

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

Важные предупреждения

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

Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	• **Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время.**
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	• **Вызовите специалиста сервисного центра!**
Не работает освещение духовки.	• **Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена деталей духовки».**
Духовка не нагревается.	• Вы правильно установили температуру и режим нагрева? • Дверца духовки закрыта?
Выпечка плохо пропеклась.	• Вы сняли жировой фильтр? • Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»? • **Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?**
Дисплей программатора показывает необычные значения или неожиданно включается или выключается.	• В случае неправильной работы программатора 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.

Дисплей программатора мигает.	• Отключение электроэнергии или духовка только что была подключена к электросети. Все установки времени обнулены. Для начала работы духовки установите текущее время. • При программировании времени работы духовки по истечении установленного времени духовка отключится, на дисплее мигает время и раздается звуковой сигнал. Выньте блюдо из духовки и выключите программатор или продолжите приготовление.
Лампочка-индикатор не горит.	• Вы включили все необходимые переключатели? • Может быть, отключился предохранитель бытовой электропроводки? • Вы правильно установили переключатель температуры и других функций и переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы?
Температурный дисплей I показывает ошибку (F1, F2…).	• В случае неисправной работы программного модуля отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время.

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

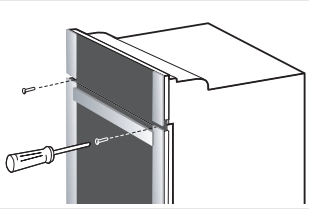
Монтаж и подключение к электросети

Монтаж

Важные предупреждения

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

Процесс монтажа

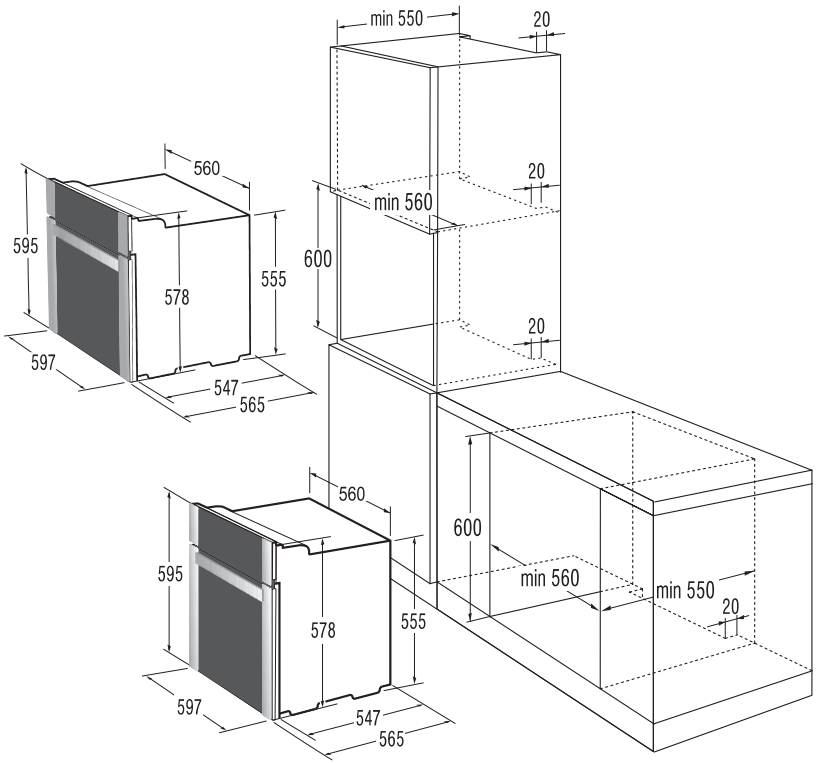


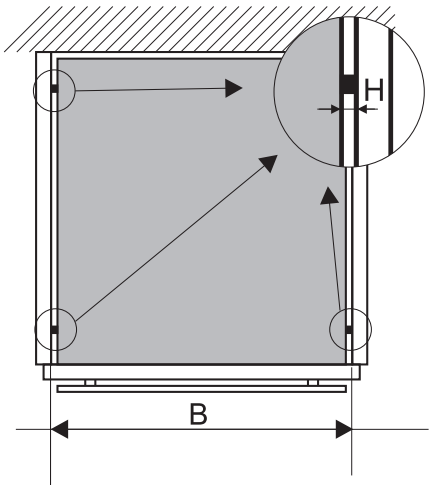
- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (95°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Перед монтажом прибора в области духовки необходимо устранить заднюю стенку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

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

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

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

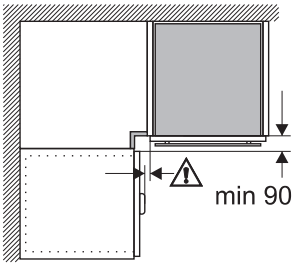


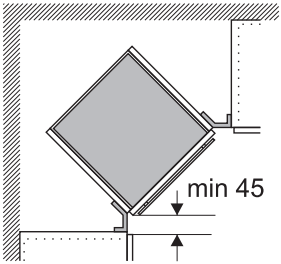


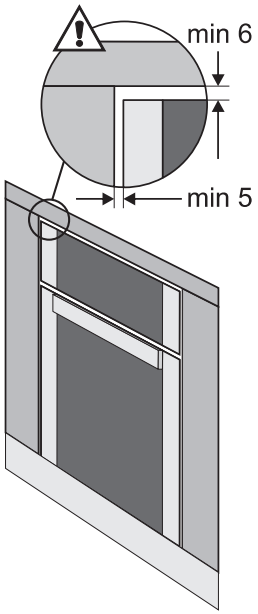
Если духовку невозможно установить в монтажный проем по ширине, необходимо поменять распорки на стенках духовки. Меньшие распорки прилагаются в комплекте (H = 8).

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

332612





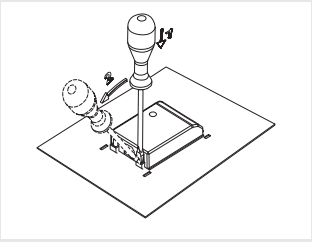


Подключение к электросети

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

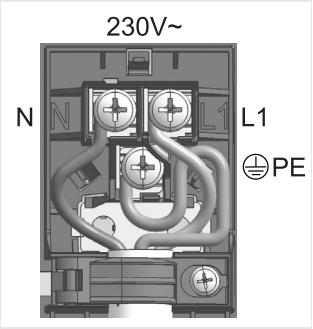
не попадал на острые края.

- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы прибор можно было без труда подключить, прежде чем вы задвинете его в монтажный проем.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов на 10 мм, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.



Процесс подключения

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

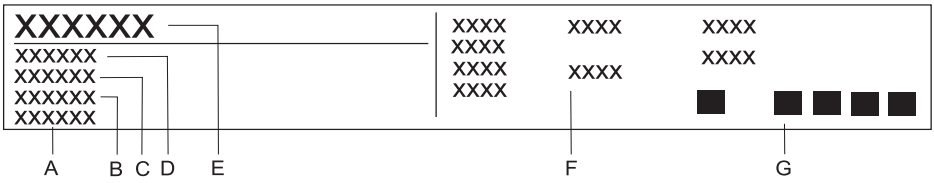


Цвета проводов

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

Технические данные

Заводская табличка



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

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