# INFINITY

# Руководство по эксплуатации

E54

RU



## Уважаемый покупатель!



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

## Предназначение

Плита предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Возможности использования плиты подробно описаны далее.

## Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой плитой. 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 и с видом газа, на который настроен прибор на заводе, 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.**

503913

# СОДЕРЖАНИЕ


**ВАЖНО - ПРОЧТИТЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА ..... 6**
Меры предосторожности ..... 6
Предупреждения ..... 7
**ОПИСАНИЕ ПРИБОРА ..... 9**
Панель управления ..... 10
Лампочки-индикаторы (в некоторых моделях) ..... 10
**ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ ..... 11**
Перед первым использованием (в зависимости от модели) ..... 11
Важные указания ..... 11
Посуда ..... 12
Советы по экономии электроэнергии ..... 12
**УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ ..... 13**
**УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ ..... 14**
Управление двухконтурной ..... 14
Конфорки Hi-Light ..... 14
Индикаторы остаточного тепла ..... 14
**ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ ..... 15**
Перед первым использованием ..... 15
Важные предупреждения ..... 15
Управление духовкой ..... 16
**ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР ..... 17**
Установка текущего времени ..... 17
Ручной режим ..... 17
Продолжительность приготовления ..... 18
Окончание приготовления ..... 18
Отсрочка старта ..... 19
Будильник ..... 19
Настройка громкости звукового сигнала ..... 19
Отмена текущей функции ..... 20
Быстрая отмена функций ..... 20
Режимы работы духовки ..... 21
Уровни приготовления (в зависимости от модели) ..... 23
Другое оборудование духовки (в зависимости от модели) ..... 23
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ ..... 24**
Выпечка ..... 24
Мясо ..... 27
Приготовление на гриле и зажаривание ..... 29
Размораживание ..... 31
Консервирование ..... 33
**ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ ..... 34**
Очистка ..... 34
Замена деталей духовки ..... 40

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК** ..... **42**
Важные предупреждения ..... 42
**УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ** ..... **43**
Установка ..... 43
Установка прибора ..... 44
Установка прибора с защитой от опрокидывания ..... 45
Подключение к электросети ..... 46
**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ** ..... **48**
Заводская табличка ..... 48

# ВАЖНО - ПРОЧТИТЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

**меры предосторожности**

- 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 нагревательным элементам. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!
- 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.
- После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не используйте треснувшую и разбитую варочную панель. Опасность удара электрическим током! При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель, и обратитесь в сервисный центр.
- Вы можете использовать зонд, предусмотренный только для данной духовки.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения духовки во избежание удара электрическим током обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

- Для очистки духовки нельзя использовать абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхность, в результате чего может лопнуть стекло.
- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к удару электрическим током.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

**Предупреждения**

- Производить подключение прибора к электросети может только специалист авторизованного сервисного центра.
- Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя и поломок прибора. Ремонт и замену деталей прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра.
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних электроприборов находились на безопасном расстоянии.
- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева помещений. Не устанавливайте на варочную поверхность пустую посуду.
- Не используйте варочную панель для хранения предметов и в качестве рабочего стола, так как варочная поверхность может повредиться или поцарапаться. Не готовьте на варочной панели в алюминиевой фольге и пластиковой посуде. Эти материалы могут расплавиться, повредить варочную панель и стать причиной возгорания.
- Во время работы духовки противни, решетка и внутренние поверхности духовки сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!
- 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 стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Не храните в ящике плиты горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы (например, бумагу, тряпки, пакеты, чистящие средства и аэрозоли), так как они могут стать причиной пожара в случае работы прибора. Опасность возгорания! Используйте ящик плиты только для хранения оборудования (мелкий и глубокий противни и т. под.).
- 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!
- Использование прибора безопасно с направляющими и без них.

503913

- После длительного использования поверхность чугунных конфорок и металлические кольца вокруг конфорок могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.
- Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.



**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

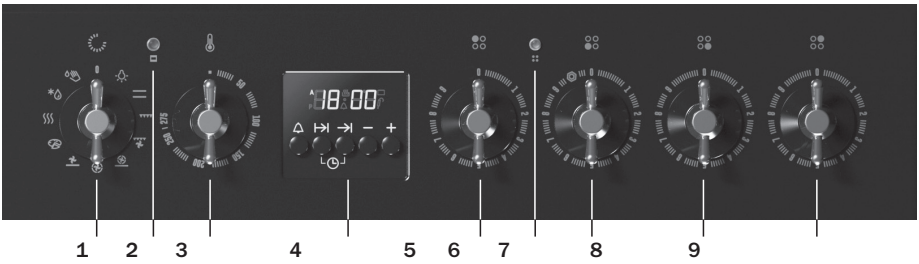
На рисунке приведена одна из моделей плит. Инструкция разработана для разных моделей плит, поэтому может включать отдельные функции и оборудование, которых нет в вашей плите.






**1** Отверстие для выхода пара
**2** Варочная поверхность
**3** Панель управления
**4** Ручка дверцы духовки
**5** Дверца духовки
**6** Ящик плиты (в некоторых моделях)
**7** Дополнительная подставка (в некоторых моделях)
**8** Регулируемые ножки (в некоторых моделях, для доступа к ножкам извлеките ящик)

## Панель управления




1 Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки
2 Лампочка-индикатор работы нагревательных элементов духовки: горит, пока духовка нагревается и гаснет после достижения установленной температуры
3 Переключатель температуры духовки
4 Электронный аналоговый программатор
5 Переключатель задней левой конфорки
6 Лампочка-индикатор работы: показывает, что духовка или конфорки включены
7 Переключатель передней левой конфорки
8 Переключатель передней правой конфорки
9 Переключатель задней правой конфорки

## Лампочки-индикаторы (в некоторых моделях)

**Желтая лампочка-индикатор**
Желтая лампочка-индикатор светится при любой включенной функции прибора.

**Красная лампочка-индикатор**
Красная лампочка-индикатор светится при включенных нагревательных элементах в духовке и гаснет при достижении установленной температуры.

503913

# ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

**Перед первым использованием (в зависимости от модели)**

- Стеклокерамическую поверхность очистите влажной тряпкой и небольшим количеством средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

**Важные указания**

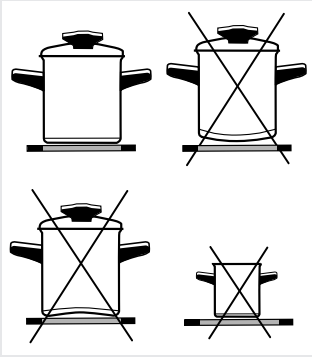
- Температура конфорки стеклокерамической варочной поверхности регулируется включением и выключением нагревательного элемента. Когда нагревательный элемент включен, видно красное свечение, когда выключен, свечения нет. При низкой степени нагрева нагревательный элемент отключается чаще, при высокой степени нагрева – реже.
- Не используйте конфорки для обогрева помещения. Не включайте конфорки без установленной на них посуды. Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды конфорка может повредиться.
- Дно посуды и поверхность конфорки всегда должны быть чистыми и сухими, чтобы обеспечить хорошую теплопроводность и избежать повреждения варочной поверхности.
- Не ставьте на варочную поверхность мокрую посуду и влажные крышки. Влага может повредить конфорки.
- Не охлаждайте горячую посуду на неиспользуемых конфорках, так как под дном посуды образуется конденсат, что может привести к коррозии дна посуды.

**Стеклокерамическая поверхность**

- Конфорки быстро нагреваются до заданной степени нагрева, при этом область вокруг конфорок может быть теплой.
- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, но не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.

503913

## Посуда



Советы по использованию посуды

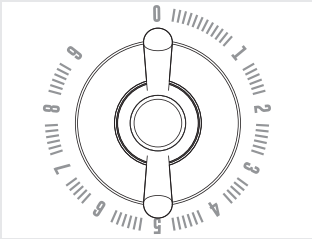
Используйте качественную посуду с плоским, стабильным дном.

- Теплопередача будет наиболее эффективной, если диаметр дна посуды соответствует диаметру конфорки и посуда установлена в центре конфорки.
- При приготовлении в посуде из огнеупорного и термостойкого стекла или фарфора следуйте указаниям производителя посуды.
- 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.
- 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.
- При использовании особой посуды следуйте рекомендациям производителя данной посуды.
- При приготовлении пищи на стеклокерамической поверхности в посуде с теплоотражающими свойствами (например, светлое металлическое дно) или с толстым дном, время закипания может увеличиться на несколько минут (прибл. на 10 минут). Если необходимо вскипятить большое количество жидкости, рекомендуется использовать посуду с ровным темным дном.
- Не используйте глиняную посуду, так как она может поцарапать стеклокерамическую поверхность.

## 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.

# УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ




- Конфорки включаются с помощью переключателей, расположенных на панели управления духовки.
- Символы около переключателей указывают, какой конфорке соответствует данный переключатель.
- Степень нагрева конфорок устанавливается бесступенчато (**Б**, 1-9).
- Включить конфорку можно по или против часовой стрелки.
- Рекомендуется за 3-5 минут до окончания приготовления выключить конфорку и таким образом использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию. В таблице указаны примеры использования отдельных степеней нагрева.

| | |
|---|---|
| **E** | |
| **0** | Конфорка выключена. |
| **1-2** | Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи. |
| **3-4** | Продолжение приготовления. |
| **5-6** | Продолжение приготовления, длительное приготовление большого количества пищи. |
| **7** | Многократное зажаривание (блинчики и под.) |
| **8** | Зажаривание в масле. |
| **9** | Быстрый нагрев. |

**Переключатели конфорок**

| | |
|---|---|
|  | передняя левая |
|  | задняя левая |
|  | задняя правая |
|  | передняя правая |

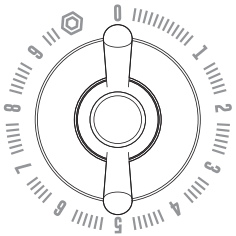
503913

# УПРАВЛЕНИЕ КОНФОРКАМИ СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

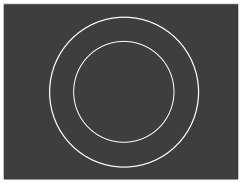
**(в некоторых моделях)**

## Управление двухконтурной

- Вы можете изменить размер зоны нагрева конфорки в зависимости от диаметра и формы посуды. Конфорка включается и выключается соответствующим переключателем.
- Для включения внешнего контура нагрева поверните переключатель конфорки до конца в положение с соответствующим символом (слышен щелчок). Затем установите переключатель на необходимую степень нагрева.
- Для выключения всех контуров конфорки установите переключатель в положение «0».




Переключатель двухконтурной конфорки

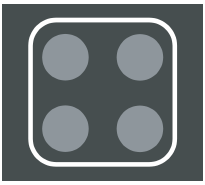


Двухконтурная конфорка

## Конфорки Hi-Light

Конфорки Hi-Light отличаются от обычных тем, что нагреваются значительно быстрее, поэтому процесс приготовления значительно ускоряется.

## Индикаторы остаточного тепла



Стеклокерамическая варочная поверхность оборудована индикаторами остаточного тепла. Каждой конфорке соответствует лампочка-индикатор, которая загорается, когда конфорка нагревается. Индикатор отключается после того, как конфорка остынет.
Индикатор остаточного тепла загорается также в том случае, если на неработающую конфорку установлена горячая посуда.

# ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

## Перед первым использованием

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

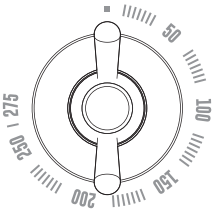
## Важные предупреждения

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

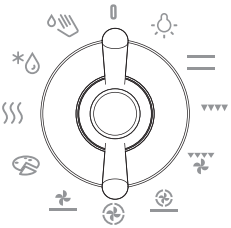
## Управление духовкой

Управление духовкой осуществляется с помощью переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки и переключателем температуры духовки.

Переключатель температуры




Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки

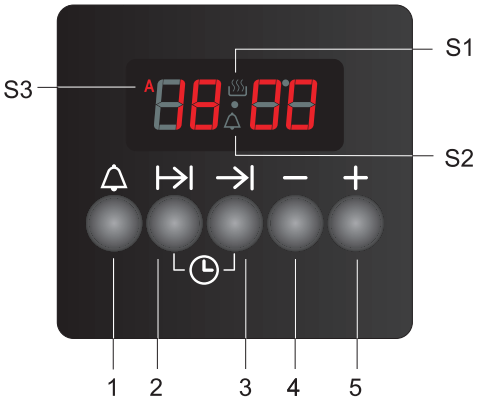


# ЭЛЕКТРОННЫЙ ПРОГРАММАТОР

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!




1 Будильник
2 Продолжительность приготовления
3 Окончание приготовления
4 Кнопка «–»
5 Кнопка «+»

## Установка текущего времени

После подключения прибора к электросети и в случае отключения электроэнергии на дисплее мигает 0 00 и индикатор **S3**. Одновременно нажмите кнопки **2** и **3** и далее кнопками **4** и **5** установите точное время суток. Через несколько секунд загорится индикатор **S1**, показывая, что прибор находится в ручном режиме работы.

⚠ **Если кнопку «+» или «–» удерживать, то значение будет меняться быстрее (увеличиваться или уменьшаться соответственно).**

## Ручной режим

Одновременно нажмите кнопки **2** и **3**. **Отменятся все установленные функции** (индикатор **S3** погаснет, если он горел). Загорится индикатор **S1**, это означает, что прибор находится в ручном режиме работы.

**Программирование времени работы духовки**

503913

⚠ **Для программирования времени работы духовки сначала включите духовку, выбрав режим нагрева и температуру. Затем можно установить необходимую функцию. После завершения приготовления выключите духовку, установив переключатели в положение 0.**

## Продолжительность приготовления

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

- Нажмите кнопку **2**. На дисплее появится **0 00**. Кнопками **4** и **5** установите продолжительность приготовления. Загорится индикатор **S3**. Время устанавливается с шагом в 1 минуту. Максимальное время функции составляет 10 часов.
- Через 5 секунд после установки начнется отсчет времени. На дисплее отображается время суток. Нажатием на кнопку **2** можно проверить оставшееся время и при необходимости его изменить кнопками **4** и **5**.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопки **1**, **2** или **3**, или через 7 минут сигнал выключится автоматически. Индикатор S1 погаснет, индикатор **S3** мигает. Духовка автоматически выключится. После одновременного нажатия на кнопки **2** и **3** индикатор **S3** погаснет. Загорится индикатор **S1**, духовка готовка к работе в ручном режиме.

**Чтобы завершить приготовление, выключите духовку, установив переключатели в положение 0.**

## Окончание приготовления

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

- Нажмите кнопку **3**. На дисплее появится время суток. Кнопками **4** и **5** установите время окончания приготовления (время должно быть больше, чем текущее время суток). Загорится индикатор **S3**.
- Через 5 секунд после установки на дисплее отобразится время суток. Нажатием на кнопку **3** можно проверить оставшееся время и при необходимости его изменить кнопками **4** и **5**.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопки **1**, **2** или **3**, или через 7 минут сигнал выключится автоматически. Индикатор **S1** погаснет, индикатор **S3** мигает. Духовка автоматически выключится. После одновременного нажатия на кнопки **2** и **3** индикатор **S3** погаснет. Загорится индикатор **S1**, духовка готовка к работе в ручном режиме.

**Чтобы завершить приготовление, выключите духовку, установив переключатели в положение 0.**

## 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 больше чем на 10 часов с момента установки функции.

- Нажмите кнопку **2** и кнопками **4** и **5** установите продолжительность приготовления.
- Нажмите кнопку **3**, на дисплее отобразится сумма текущего времени суток и продолжительности приготовления. Кнопками **4** и **5** установите время окончания приготовления.
- Индикатор **S1** погаснет, если время окончания приготовления больше суммы текущего времени суток и продолжительности приготовления. Духовка в определенное время автоматически включится и выключится в установленное время.

**Пример**
Текущее время 12:00, установлена продолжительность приготовления 1:30, а окончание на 14:00. Значит, духовка начнет работу в 12:30.
**Чтобы завершить приготовление, выключите духовку, установив переключатели в положение 0.**

## 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 23 часа 59 минут!

- Нажмите кнопку **1** и кнопками **4** и **5** установите время будильника. Загорится индикатор **S2**. Максимальное время функции составляет 23 часа 59 минут!
- Через 5 секунд после установки начнется отсчет времени. На дисплее отображается время суток. С помощью кнопки 1 можно проверить оставшееся время и при необходимости его изменить кнопками **4** и **5**.
- По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопки **1, 2** или **3**, или через 7 минут сигнал выключится автоматически. Индикатор **S2** погаснет.

## Настройка громкости звукового сигнала

Вы можете выбрать один из трех уровней громкости звукового сигнала.

- Нажмите и удерживайте кнопку **4**. Вы услышите первый уровень громкости. Отпустите и снова нажмите кнопку **4**. Появится следующий уровень громкости. Программатор автоматически сохраняет последний установленный уровень громкости.
- Вы можете отрегулировать громкость сигнала в любое время.

503913

**Отмена текущей функции**

Для отмены любой текущей функции, кроме будильника, одновременно нажмите кнопки **2** и **3**. Выполнение программы и приготовление автоматически прекратится. Программатор перейдет в ручной режим.

**Быстрая отмена функций**

Вызовите функцию с помощью кнопки **1, 2** или **3** и для ее отмены одновременно нажмите кнопки **4** и **5**.

## Режимы работы духовки

**Освещение**

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.



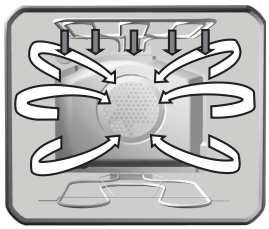
**Классический нагрев (сверху + снизу)**

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



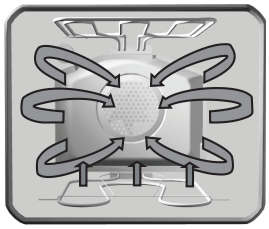
**Гриль**

Работает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки.
Этот режим подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок.



**Гриль + работа вентилятора**

Одновременно работают 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 сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.

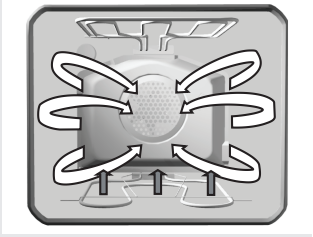
503913



**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.



**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.



**Пицца«**

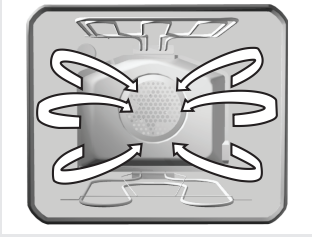
Этот режим идеален для приготовления пиццы.

Выпекайте пиццу в предварительно нагретой духовке, при температуре 190-210°C в течение 15-20 минут в зависимости от размера пиццы, в мелком противне на 2-м уровне направляющих.

**Подогрев и поддержание температуры приготовленных блюд**

(Установите блюдо на решетку, установленную на 2-м уровне.)

Используйте этот режим для подогрева или поддержания температуры приготовленных блюд. Переключатель температуры установите на 70°C. Продолжительность работы в этом режиме зависит от вашего желания, но она не должна быть слишком короткой, так как блюду надо дать прогреться.



**Размораживание**

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор.

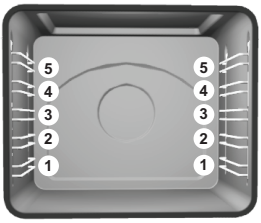
Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.



**Нагрев снизу/функция AquaClean**

В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу (например, приготовление сочной выпечки с фруктовой начинкой). Установите необходимую температуру.
Нагрев снизу можно использовать для очистки духовки — функция AquaClean. Рекомендации по очистке см. в разделе «Очистка и обслуживание».

## Уровни приготовления (в зависимости от модели)




Оборудование (решетка, алюминиевый и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на пяти уровнях направляющих. В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.

⚠ **Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх!**

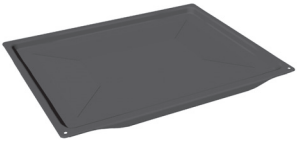
**Внимание!** Глубокий противень нельзя устанавливать на1-й (нижний) уровень направляющих!

## Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



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

⚠ **На решетке и направляющих имеются ограничители, поэтому когда решетка при извлечении упирается в ограничители, слегка ее приподнимите.**



**Мелкий противень** предназначен для приготовления различных блюд, в том числе мелкой выпечки и пирожков. Также может использоваться для жира и мясного сока во время приготовления.



**Глубокий противень** предназначен для приготовления мяса, запеканок, лазаньи, пирогов. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

⚠ **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.**

503913

## Выпечка

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

**Указания**

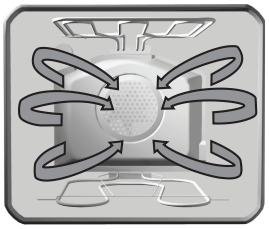
- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору уровня, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Опыт использования других духовок может отличаться от использования этой духовки. Значения, приведенные в таблице приготовления выпечки, установлены и проверены специально для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



**⎓ Приготовление выпечки при «Классическом нагреве»**

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

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



**Приготовление выпечки при «Вентиляционном нагреве»**

Этот режим лучше всего подходит для приготовления печенья и мелкой выпечки на нескольких уровнях духовки с использованием мелкого противня. Рекомендуем предварительно разогреть духовку и использовать 2-й и 4-й уровень направляющих.
Также этот режим подходит для приготовления сочной выпечки и фруктовых тортов, при этом используется один уровень направляющих.

- Температура приготовления при вентиляционном нагреве обычно ниже, чем при классическом нагреве (см. «Таблицу приготовления выпечки»).
- Вы можете готовить разную выпечку одновременно, если температура приготовления приблизительно одинакова.
- Время приготовления может отличаться даже для одинаковых

противней. При одновременном приготовлении на нескольких уровнях время приготовления для каждого отдельного противня может быть различно. Возможно, придется один противень извлечь из духовки раньше, чем другой (верхний противень).
- Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка пропечется неравномерно!
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

**Советы по приготовлению выпечки**

**Как узнать, что выпечка пропеклась?**

Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.

**Выпечка осела**

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

**Выпечка снизу слишком светлая**

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

**Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова**

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

**Предупреждения к таблице приготовления выпечки**

- В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, если выпечка не пропечется, в следующий раз увеличьте температуру.
- Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.
- Знак звездочка «*» означает, что духовку необходимо предварительно разогреть в данном режиме нагрева.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

503913

**Таблица приготовления выпечки при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев»**

| Тип выпечки | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время приготовления, мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Сладкая выпечка** | | | | | |
| Мраморный пирог, баба | **2** | **160-170** | 2 | 150-160 | 55-70 |
| Пирог в четырехугольном противне | **2** | **160-170** | 2 | 150-160 | 60-70 |
| Пирог в форме | 2 | 160-170 | **2** | **150-160** | 45-60 |
| Творожный пирог в форме | **2** | **170-180** | 3 | 150-160 | 60-80 |
| Фруктовый торт, песочное тесто | 2 | 180-190 | **3** | **160-170** | 50-70 |
| Фруктовый торт, залитый | 2 | 170-180 | **3** | **160-170** | 60-70 |
| Бисквитный торт* | **2** | **170-180** | 2 | 150-160 | 30-40 |
| Пирог с посыпкой | 3 | 180-190 | **3** | **160-170** | 25-35 |
| Фруктовый пирог, сдобное тесто | 3 | 170-180 | **3** | **150-160** | 50-70 |
| Сливовый пирог | 3 | 180-200 | **3** | **150-160** | 30-50 |
| Бисквитный рулет* | 3 | 180-190 | **3** | **160-170** | 15-25 |
| Пирог из сдобного теста | 3 | 160-170 | **3** | **150-160** | 25-35 |
| Плетёнки из дрожж. теста | 2 | 180-200 | **3** | **160-170** | 35-50 |
| Рождественский пирог | 2 | 170-180 | **3** | **150-160** | 45-70 |
| Яблочный рулет | 2 | 180-200 | **3** | **170-180** | 40-60 |
| Пирожки | 2 | 170-180 | **3** | **150-160** | 40-60 |
| Пикантная выпечка | | | | | |
| Пирог со шкварками | 2 | 180-190 | **3** | **170-180** | 45-60 |
| Хлеб | **2** | **190-210** | 3 | 170-180 | 50-60 |
| Булочки* | **2** | **200-220** | 3 | 180-190 | 30-40 |
| Мелкая выпечка | | | | | |
| Печенье из песочного теста | 3 | 170-180 | **3** | **150-160** | 15-25 |
| Глазурованное печение | 3 | 170-180 | **3** | **150-160** | 20-30 |
| Мелкая дрожжевая выпечка | 3 | 180-200 | **3** | **170-180** | 20-35 |
| Выпечка из слоеного теста | 3 | 190-200 | **3** | **170-180** | 20-30 |
| Пирожное с взбитыми сливками/ выпечка, наполненная кремом | 3 | 180-190 | **3** | **180-190** | 25-45 |
| **Замороженная выпечка** | | | | | |
| Яблочный, творожный рулет | 2 | 180-200 | **3** | **170-180** | 50-70 |
| Творожный торт | 2 | 180-190 | **3** | **160-170** | 65-85 |
| Картофель для запекания в духовке * | 2 | 200-220 | **3** | **170-180** | 20-35 |
| Крокеты для духовки | 2 | 200-220 | **3** | **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 |
| Киш-лорен из песочного теста | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Яблочный пирог из дрожжевого теста с обсыпкой | 3 | 150-160 | 35-40 |
| Фруктовый пирог из сдобного теста | 3 | 150-160 | 45-55 |
| Яблочный штрудель | 3 | 170-180 | 45-65 |

## 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.

503913

**Таблица приготовления мяса при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев»**

| Вид мяса | Вес, г | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время приготовления, мин. |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Говядина** | | | | | | |
| Жаркое из говядины | 1000 | **2** | **200-220** | 2 | 180-190 | 100-120 |
| Жаркое из говядины | 1500 | **2** | **200-220** | 2 | 170-180 | 120-150 |
| Ростбиф, средне прожаренный | 1000 | **2** | **220-230** | 2 | 180-200 | 30-40 |
| Ростбиф, хорошо прожаренный | 1000 | **2** | **220-230** | 2 | 180-200 | 40-50 |
| **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** | **200-220** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Рулет из свинины | 1500 | **2** | **200-220** | 2 | 160-170 | 120-140 |
| Отбивная на косточке | 1500 | **2** | **180-200** | 2 | 160-170 | 100-120 |
| Рубленый бифштекс | 1500 | **2** | **210-220** | 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** | **190-210** | 2 | 180-190 | 100-120 |
| Нога косули | 1500 | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| Кабанья нога | 1500 | **2** | **190-210** | 2 | 170-180 | 100-120 |
| **Птица** | | | | | | |
| Цыпленок целиком | 1200 | 2 | 200-210 | **2** | **180-190** | 60-70 |
| Жирная курица | 1500 | 2 | 200-210 | **2** | **180-190** | 70-90 |
| Утка | 1700 | 2 | 180-200 | **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 | 200-210 | **2** | **170-180** | 50-60 |
| Рыбная запеканка | 1500 | 2 | 180-200 | **2** | **150-170** | 50-70 |

**Предупреждение!** Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке. 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 режиме «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 3-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.

503913



**Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)**

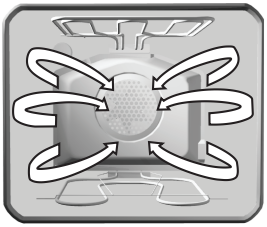
- В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 4-й уровень снизу.
- Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.
- Прикрутите 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 1-й или 2-й уровень установите глубокий противень для сбора жира.
- Вертел включается при установке режима «Гриль» .
- Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.
- Инфранагреватель термостатирован. Работает только при закрытой дверце духовки.

**Таблица консервирования**

| Вид продукта | Количество | t° = 180°C до появления пузырьков, мин. | После появления пузырьков | Время выдержки в духовке, мин. |
|---|---|---|---|---|
| **Фрукты** | | | | |
| Клубника | 6шт.x1 л | прибл. 30 | выключить | 25 |
| Фрукты с косточками | 6шт.x1 л | прибл. 30 | выключить | 30 |
| Яблочное пюре | 6шт.x1 л | прибл. 40 | выключить | 35 |
| **Овощи** | | | | |
| Маринованные огурцы | 6шт.x1 л | прибл. 30 - 40 | выключить | 30 |
| Фасоль, морковь | 6шт.x1 л | прибл. 30 - 40 | переключить на 130°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, загорится красная лампочка-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.

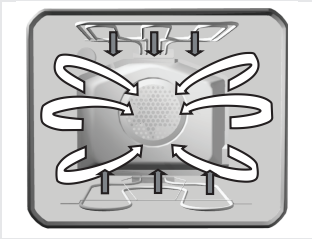
503913

**Таблица приготовления при режимах Гриль и Гриль + работа вентилятора»**

| Вид продукта | Вес, г | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Тем-ра, °C | Время приготовления, мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Мясо и колбаски** | | | | | |
| 2 отбивные из говяжьего филе, с кровью | 400 | 5 | 230 | - | 14-16 |
| 2 отбивные из говяжьего филе, средне прожаренные | 400 | 5 | 230 | - | 16-20 |
| 2 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные | 400 | 5 | 230 | - | 20-23 |
| 2 шницеля из свиной шейки | 350 | 5 | 230 | - | 19-23 |
| 2 отбивных на косточке | 400 | 5 | 230 | - | 20-23 |
| 2 шницеля из телятины | 700 | 5 | 230 | - | 19-22 |
| 4 отбивных на косточке из баранины | 700 | 5 | 230 | - | 15-18 |
| 4 колбасок для гриля | 400 | 5 | 230 | - | 9-14 |
| 2 куска мясного хлеба | 400 | 5 | 230 | - | 9-13 |
| Цыпленок, разрезанный пополам | 1400 | 3 | - | 210-220 | 28-33 (1.стран)<br>23-28 (2.стран) |
| **Рыба** | | | | | |
| Стейки из лосося | 400 | 4 | 230 | - | 19-22 |
| Рыба в алюминиевой фольге | 500 | 4 | - | 220 | 10-13 |
| **Тосты** | | | | | |
| 4 кусков белого хлеба | 200 | 5 | 230 | - | 1,5-3 |
| 2 куска хлеба из различных сортов муки | 200 | 5 | 230 | - | 2-3 |
| Горячие бутерброды | 600 | 5 | 230 | - | 4-7 |
| **Мясо/птица*** | | | | | |
| Утка* | 2000 | 1 | 190-210 | 150-170 | 80-100 |
| Цыпленок* | 1000 | 3 | 190-210 | 160-170 | 60-70 |
| Жаркое из свинины | 1500 | 3 | - | 140-160 | 90-120 |
| Свиная лопатка | 1500 | 3 | - | 140-160 | 100-180 |
| Свиная нога | 1000 | 3 | - | 140-160 | 120-160 |
| Ростбиф/говяжье филе | 1500 | 3 | - | 170-180 | 40-80 |

* по желанию используйте вертел

## 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.
- 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.

## Очистка

Для очистки плиты не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
Перед очисткой отключите плиту и подождите, пока она остынет.

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

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

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

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

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

**Крышка плиты**

- Для очистки крышки плиты используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку.
- Нельзя использовать металлические губки, абразивные и агрессивные чистящие средства, так как они могут оставить царапины и повредить поверхность.
- Для очистки металлического канта стеклянной крышки используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку. Нельзя использовать кислотосодержащие средства, так как металл может потускнеть.

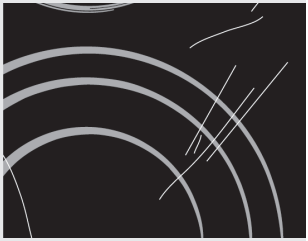


рис.1

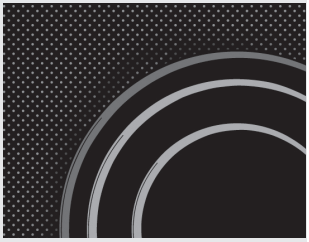


рис.2

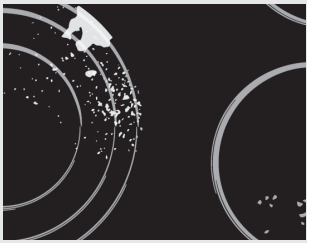


рис.3



рис. 4

## Стеклокерамическая варочная поверхность

**Уход**

**Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства,** создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.

⚠ **Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.**

**Очистка**

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

**Каждый раз перед использованием** протирайте со стеклокерамической поверхности и дна посуды пыль и грязь, которые могут поцарапать поверхность (рис. 1).

**Небольшие загрязнения** можно устранить мягкой влажной тряпкой. Затем протрите чистую поверхность насухо (рис. 3).

**Сильные загрязнения** удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями.

⚠ **Перед использованием хорошо встряхните жидкое чистящее средство.**

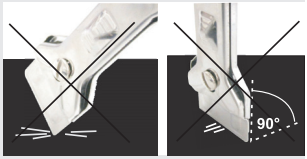
⚠ **Проверьте, чтобы на стеклокерамической поверхности не осталось следов чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамической поверхности (рис. 3).**

⚠ **После любой очистки насухо протрите стеклокерамическую поверхность мягкой тряпкой.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность.**

⚠ **Для очистки варочной поверхности нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства (рис. 1 и 2).**

503913



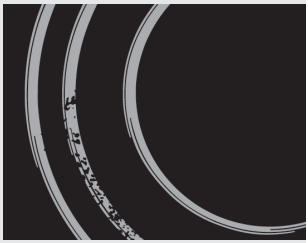



рис. 5

**Декоративный рисунок** на варочной поверхности может стираться из-за использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным или грубым дном (рис. 2).

**Пятна от воды** можно удалить 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 (рис. 3).

**Трудноудалимые загрязнения и пригоревшую пищу** можно удалить с помощью специального скребка.

⚠ **Скребок используйте только в том случае, когда загрязнения не удалось удалить с помощью влажной тряпки или средства для очистки стеклокерамики.**

При использовании скребок следует держать 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 очищайте поверхность скребком под прямым углом. Следите, чтобы острие скребка не поцарапало варочную поверхность.**

Во время работы со скребком также будьте внимательны, чтобы не пораниться о лезвие!

**Сахар и сладкие блюда** могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность (рис. 5), поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла (рис. 4).

**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.

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

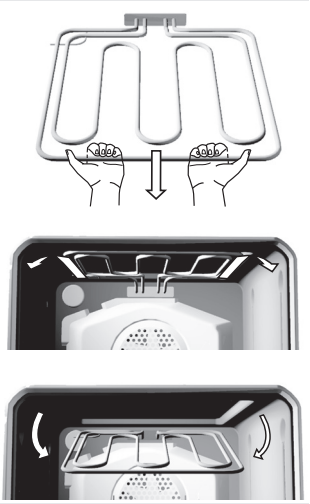
**Духовка**

- 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.
- Для регулярной очистки духовки (после каждого использования) пользуйтесь функцией AquaClean (в некоторых моделях). Поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы в положение . Установите температуру 70 °C. В противень налейте 0,6 л воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

**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.



**Очистка потолка духовки (в некоторых моделях)**

Для упрощения очистки потолка духовки некоторые модели оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранагревателем.

- Перед тем как опустить нагревательные элементы, обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!
- Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

Перед очисткой потолка духовки извлеките противни, решетку и направляющие. Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки (см. рис.).

После очистки задвиньте верхние нагревательные элементы обратно, пока держатель не зафиксируется в углублениях.

**Уплотнитель дверцы**

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

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

**Полезные советы**

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

**Оборудование**

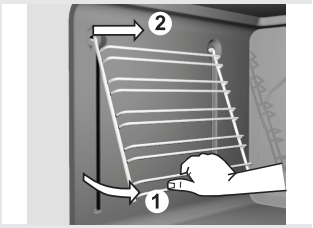
Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством или в посудомоечной машине.

**Жировой фильтр (в некоторых моделях)**

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

**Специальная эмаль**

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




**Снятие и установка съемных направляющих**

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять съемные направляющие.

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

**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. Для этого необходимо снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»).

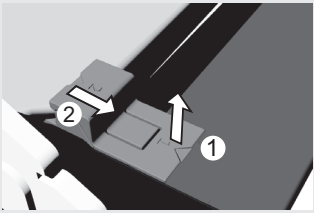



рис. 1

- Приподнимите держатели с левой и правой стороны (отметка 1 на держателе) и потяните их в направлении от стекла (отметка 2 на держателе) (рис. 1).

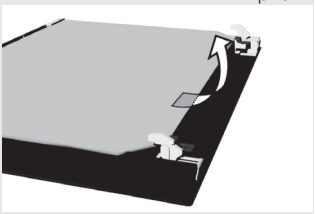


рис. 2

- Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из держателя, и снимите (рис. 2).

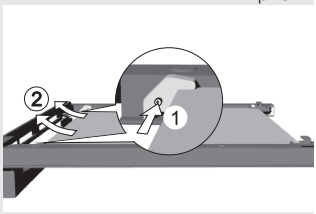



рис. 3

- Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), открутите винты на прокладках с левой и правой стороны (рис. 3). Снимите стекло (в направлении стрелки 2).

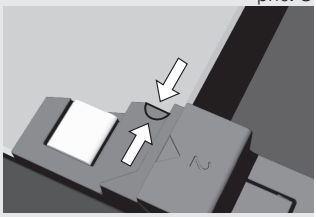


рис. 4

- Дверца устанавливается в обратном порядке.
  **Примечание: при установке стекла на место отметки (полукруг) на дверце и стекле должны совместиться (рис. 4).**

503913

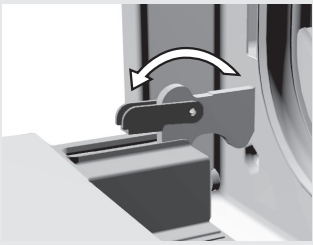


рис. 1

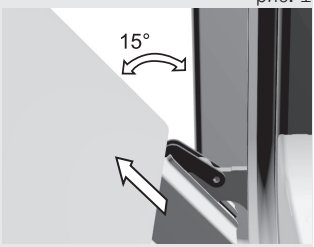



рис. 2

**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!**

**Ящик плиты (в некоторых моделях)**

- Ящик плиты защищен от случайного открывания. Чтобы открыть ящик, немного приподнимите его.
- В ящике плиты нельзя хранить горючие, взрывоопасные и нетермостойкие предметы.

**Извлечение ящика**

- Чтобы извлечь ящик из плиты, выдвиньте его до конца, еще раз приподнимите и извлеките.

**Установка ящика (в зависимости от модели)**

- Вставьте полоз, находящийся с нижней стороны ящика, в направляющую на плите.

Или:

- Если на ящике по бокам имеются полозья с колесиками, вставьте колесики в направляющие и задвиньте ящик.

## 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.



В данном приборе используются лампы, специально предназначенные для бытовых приборов. Данные лампы не предназначены для освещения жилых помещений.

# ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

**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, установкой и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

| | |
|---|---|
| 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?<br>• Дверца духовки закрыта? |
| Выпечка плохо пропеклась. | • Вы сняли жировой фильтр?<br>• Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»?<br>• **Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?** |
| Дисплей программатора мигает. | • Отключение электроэнергии или плита только что была подключена к электросети. Все установки времени обнулены. Для начала работы духовки установите текущее время.<br>• При программировании времени работы духовки по истечении установленного времени духовка отключится, на дисплее высветится текущее время и раздастся звуковой сигнал. Выньте блюдо из духовки, поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы и переключатель температуры в положение «0». Перейдите в ручной режим, позволяющий использовать духовку без программирования. |

| | |
|---|---|
| Лампочка-индикатор не горит. | • Вы включили все необходимые переключатели?<br>• Может быть, отключился предохранитель бытовой электропроводки?<br>• Вы правильно установили переключатель температуры и переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы? |

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

# УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

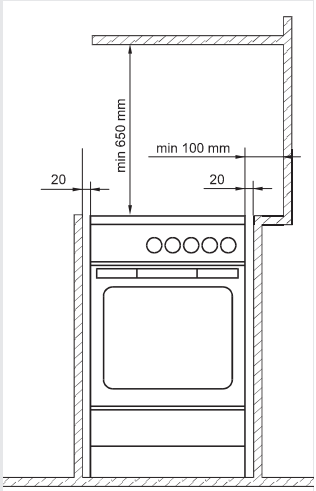
## Установка

**Важные предупреждения**

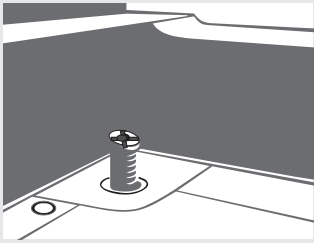
- Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели должны быть термостойкими (>75°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки.

503913

## Установка прибора




Прибор относится к классу 1 и классу 2, подклассу 1. Прибор устанавливается на расстоянии не менее 20 миллиметров от соседних элементов. С одной стороны на расстоянии не менее 100 миллиметров может находиться элемент, превышающий высоту прибора. С другой стороны может находиться элемент, не превышающий высоту плиты. Расстояние между плитой и вытяжкой должно быть не меньше, чем указано в инструкции по монтажу вытяжки. Минимальное расстояние кухонными шкафчиками и плитой составляет 650 миллиметров. Соседние стены и стенки кухонной мебели должны быть покрыты или изготовлены из материалов, которые выдерживают температуру не менее 100 °C.



**Выравнивание и дополнительная подставка (в некоторых моделях)**

Высота плиты с подставкой — 90 см, без подставки — 85 см.

- С задней стороны подставки слева и справа имеются два колесика, облегчающие перемещение плиты. С передней стороны подставки слева и справа находятся две регулируемые ножки, с помощью которых можно выровнять плиту горизонтально и подогнать верхний край плиты под один уровень с соседней мебелью. Для доступа к регулируемым ножкам извлеките ящик плиты. Крутите ножки, пока прибор не будет выровнен горизонтально. Если плиту немного наклонить от себя, крутить ножки будет легче.

**Снятие дополнительной подставки**

Открутите четыре винта, с помощью которых подставка крепится к боковым стенкам плиты. При этом переставьте регулируемые ножки с подставки на пластину в цоколе плиты слева и справа. Выровняйте плиту, как описано выше.

- Некоторые плиты имеют четыре регулируемые ножки (по две спереди и сзади), также предназначенные для выравнивания плиты на неровном полу и подгонки верхнего края плиты под один уровень с соседней мебелью.

## Установка прибора с защитой от опрокидывания

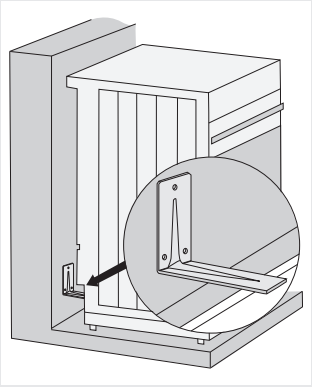


рис. 1

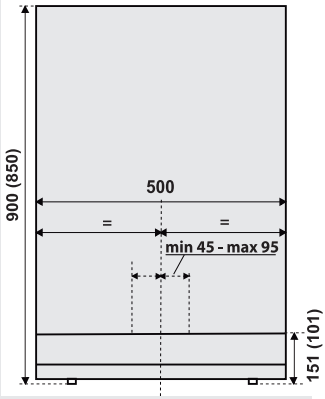



рис. 2

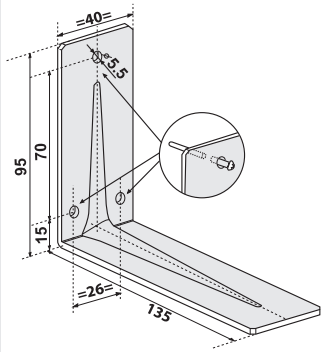



рис. 3

Для предотвращения опрокидывания прибор можно закрепить с помощью специального кронштейна.
Перед креплением установите и выровняйте прибор с помощью регулируемых ножек (см. раздел «Выравнивание и дополнительная подставка»).

Для справки используйте рис. 2, где указаны размеры монтажа с помощью кронштейна при полностью закрученных регулируемых ножках.
Следите, чтобы кронштейн был в указанной области.

- Выберите место для установки и придвиньте прибор к стене.
- Извлеките ящик.
- Через отверстие в нижней части прибора поставьте на стене отметку середины прибора и отметку на расстоянии от 45 до 95 миллиметров влево или вправо от центра прибора (рис. 2).
- Прислоните кронштейн короткой стороной к отметке на стене. Длинной стороной кронштейн должен опираться на верхнюю часть профиля на задней стенке прибора (рис. 1).
- Через отверстие в нижней части прибора отметьте расположение трех отверстий диаметром 5,5 миллиметров, которые находятся на короткой части кронштейна, прислоненной к стене (рис. 3).
- Отодвиньте прибор, просверлите отверстия в отмеченных местах и вставьте пластиковые дюбели, прилагаемые в комплекте.
- Прикрутите кронштейн прилагаемыми в комплекте винтами.
- Установите прибор на ранее выбранное место, вставьте и задвиньте ящик.

**ПРИМЕЧАНИЯ**

- 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.

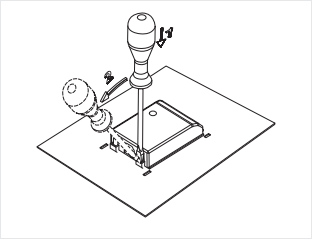
503913

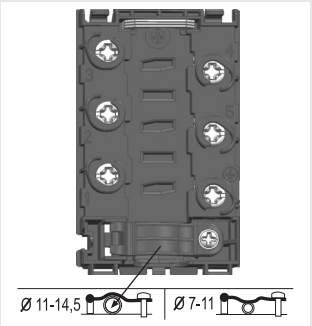
## Подключение к электросети

**Важные предупреждения**

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 плиты 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.
- Присоединительный кабель с задней стороны прибора проложите таким образом, чтобы он не касался задней стенки плиты, так как во время работы прибора она нагревается.
- 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 его придвинете к стене.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.



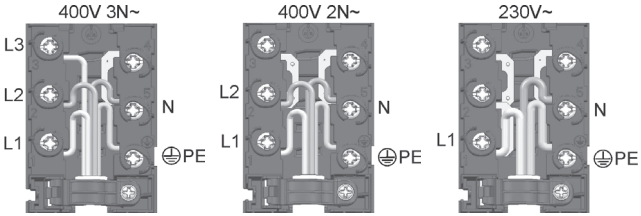



**Процесс подключения**

- На задней стенке прибора откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелки, как показано на крыше колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля. Если зажим не установлен, расположите кабель 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.

**Примечание!**

Перемычки лежат в клеммной колодке. Винты клемм уже откручены, поэтому их не нужно откручивать. При закручивании винтов слышен слабый щелчок: это означает, что винт необходимо крепко затянуть.

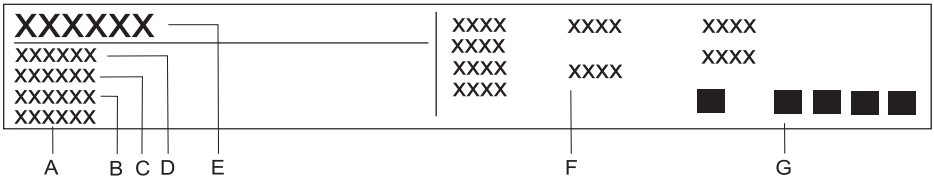



**Цвета проводов**

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.

Инструкцию по эксплуатации прибора также можно найти на сайте: www.gorenje.ru / < http://www.gorenje.ru />

503913

www.gorenje.com

# INFINITY

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