RU

# Инструкция по эксплуатации, монтажу и подключению

Электрическая встраиваемая
независимая духовка

# Электрическая встраиваемая независимая духовка

**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** ..... **6**
**Пользование духовкой** ..... **9**
**Приготовление** ..... **18**
**Очистка и обслуживание** ..... **30**
**Предупреждения и индикация ошибок** ..... **38**
**Монтаж и подключение к электросети** ..... **40**
**Технические данные** ..... **43**

# Меры безопасности

## Транспортные повреждения

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

## Указания по безопасности

**Установка и подключение**

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

**Горячее масло и жир**

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

**Горячая духовка**

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

258141

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

**Повреждения**

- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Перед очисткой духовки можно снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»). Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы духовки. При сильном загрязнении уплотнителя дверца духовки закрывается не плотно, что может привести к повреждению соседней мебели.
- Для очистки духовки не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

**Безопасность людей**

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

**Утилизация упаковки**

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

**Утилизация отслужившего прибора**

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

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

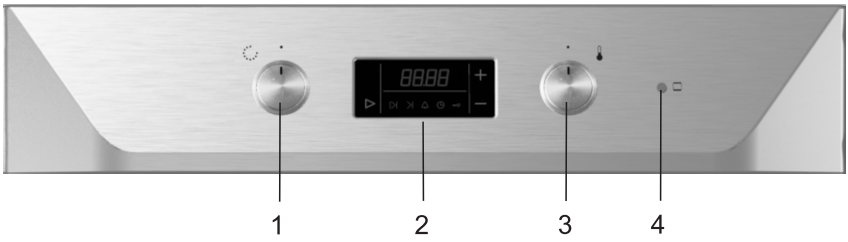
# Описание прибора

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

**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 (в некоторых моделях)
**3** Переключатель температуры
**4** Лампочка-индикатор: горит, пока духовка нагревается и гаснет после достижения установленной температуры (в некоторых моделях)

**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.

**Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях)**

Духовка оборудована охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления духовки.

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

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

**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.

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

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

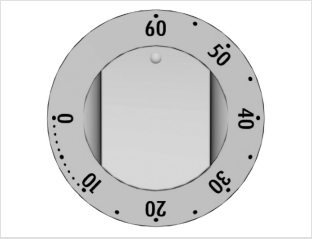
**Электронный программатор (в некоторых моделях)**

Установите на программаторе текущее время в соответствии с прилагаемой инструкцией по пользованию программатором.

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

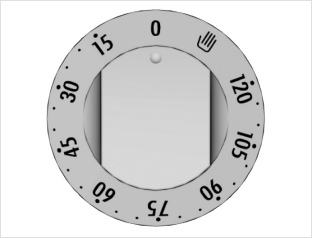
258141

## Механический будильник с функцией оповещения (в некоторых моделях)




Максимальное время будильника 60 минут. По прошествии установленного времени в течение 5 секунд раздается звуковой сигнал. Духовка не отключается.
Для установки времени поверните переключатель будильника по часовой стрелке и затем обратно, чтобы установить более точное время.

## Механический таймер на 120 минут с функцией отключения (в некоторых моделях)




Время таймера можно установить в диапазоне от 0 до 120 минут.

- Для установки времени поверните переключатель таймера по часовой стрелке. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал и духовка выключится.
- Если вы не собираетесь использовать таймер или время приготовления меньше 15 минут (например, разогрев, приготовление пиццы) или больше 120 минут (например, сушка фруктов), рекомендуем установить ручной режим.
- Для установки ручного режима поверните переключатель таймера влево в позицию . В положении «0» духовка не работает.

# 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
- **Примечание:** После завершения приготовления охлаждающий вентилятор перестает работать. Если приготовленное блюдо оставить в духовке, на панели управления и дверце может образоваться конденсат. Во избежание этого установите переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы на некоторое время в положение «Освещение». Охлаждающий вентилятор будет работать, предотвращая образование конденсата.

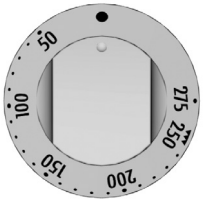
## Управление духовкой

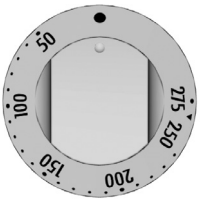
Управление духовкой осуществляется с помощью переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки и переключателем температуры духовки.

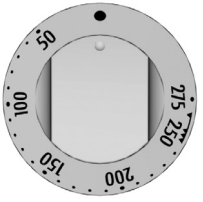
**Переключатель температуры**

**Примечание**

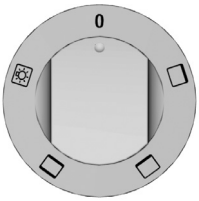
При использовании режима «Большой гриль» и «Гриль» установите температурный переключатель в позицию , или .

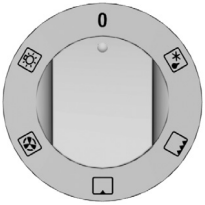



**Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки.**

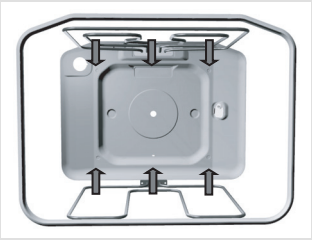




## Режимы работы духовки

**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.



**Классический нагрев (сверху + снизу)**

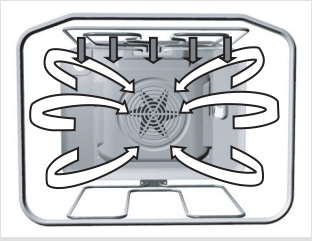
Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.
Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.

**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.

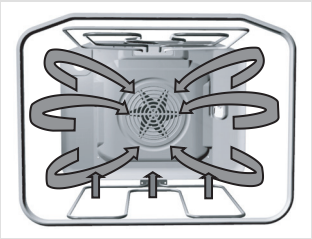
**Гриль**

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



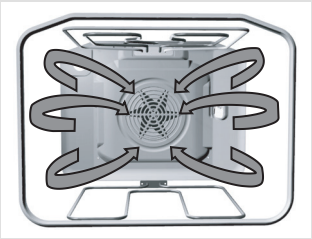
**Большой гриль + работа вентилятора**

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.



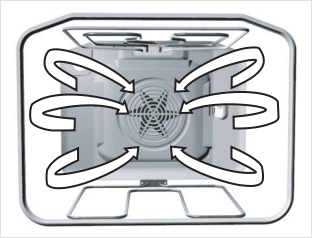
**Нагрев снизу + вентиляционный нагрев**

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.



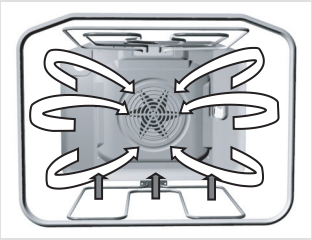
**Вентиляционный нагрев**

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.



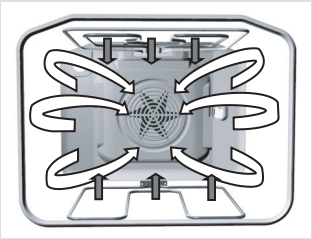
**Размораживание**

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



**Нагрев снизу + работа вентилятора**

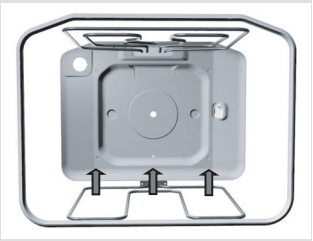
В этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.
Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 1-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать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



**Классический нагрев + работа вентилятора**

В этом режиме одновременно работают нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение воздуха по пространству духовки.
Этот режим подходит для приготовления любой выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов.
Прежде чем поставить блюдо в духовку, подождите, пока в первый раз не выключится лампочка-индикатор нагрева.
Наилучший результат обеспечен при приготовлении на одном уровне. При 2-уровневом приготовлении результат может быть хуже. Используйте 2-й и 4-й уровни снизу.

Температура приготовления ниже, чем при классическом режиме нагрева.



**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».

**Нагрев сверху**

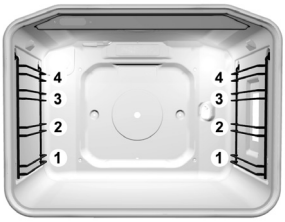
В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент.

Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху (например, для подрумянивания до золотой корочки).

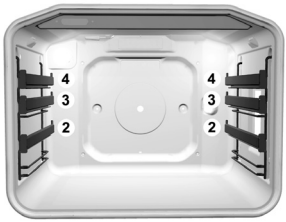
## Уровни приготовления (в зависимости от модели)

- 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).
  Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.
  При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

рельефные направляющие

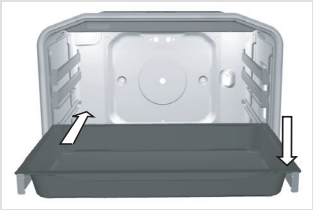


съемные направляющие



телескопические направляющие

## Телескопические направляющие (в зависимости от модели)



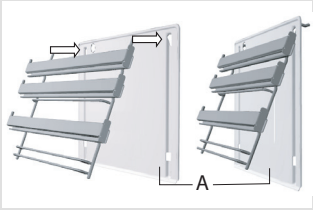
Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне. Пары телескопических направляющих располагаются на левой и правой стенке духовки на нескольких уровнях.

Варианты телескопических направляющих (в зависимости от модели):
- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 1-м уровне и частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях.

⚠ **Во время работы духовки телескопические направляющие и другое оборудование сильно нагревается. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!**

- Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.
- Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте в духовку. Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.

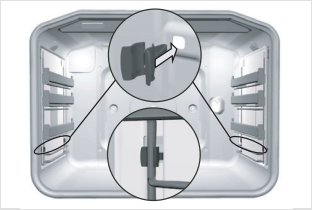
## Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)



Вкладыши EasyClean предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.

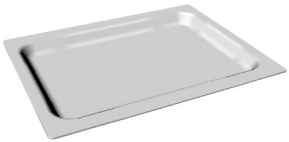
**Установка**
- Снимите телескопические или съемные направляющие (см. раздел «Снятие и установка телескопических направляющих», «Снятие и установка съемных направляющих»).
- Вставьте направляющие (съемные или телескопические) во вкладыш (A). Навесьте направляющие вместе с вкладышем в гнезда и подтолкните вверх.

258141



При установке полностью выдвигающихся телескопических направляющих с вкладышами EasyClean установите фиксатора (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах. Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.

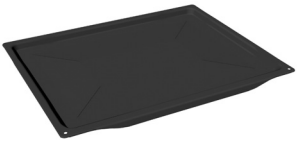
## Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



**Стеклянный противень** предназначен для приготовления овощных,творожных,рыбных блюд и т.д.Также может служить в качестве сервировочного подноса.

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.**

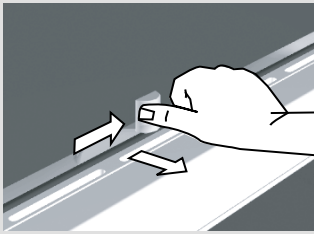


**Мелкий противень** предназначен для приготовления различных блюд в том числе мелкой выпечки и пирожков. А также может использоваться как лоток для жира , который стекает во время приготовления

**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.**

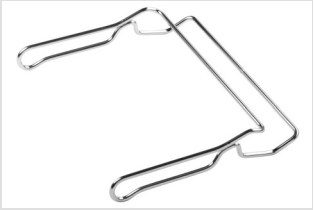
**Многофункциональная решетка** предназначена для запекания продуктов на гриле. Решетку можно ставить на высокие или на низкие ножки. При установке на высокие ножки используйте глубокий противень, при установке на низкие ножки — мелкий противень.



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.

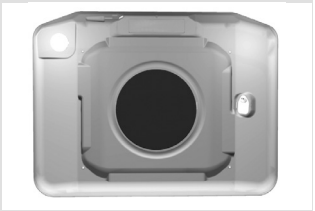
**Примечание!** Если в комплекте духовки предусмотрен замок, установите его под панелью управления в соответствии с инструкцией по установке (прилагается к замку).



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

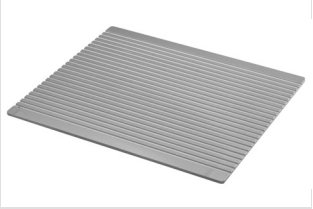
**Вертел** предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. Указания по пользованию вертелом см. в разделе «Приготовление на вертеле».

Задняя стенка духовки защищена **каталитической крышкой.** Снимать и устанавливать каталитическую крышку может только специалист сервисного центра.



**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.

**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.

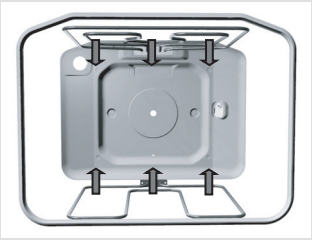
**Комплект посуды для приготовления на пару** предназначен для приготовления блюд на пару, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке комплекта посуды для приготовления на пару см. в инструкции, прилагаемой к комплекту.

## 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**

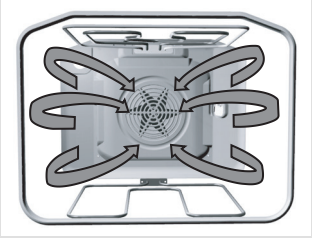
- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору уровня, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Опыт использования других духовок может отличаться от использования этой духовки. Значения, приведенные в таблице приготовления выпечки, установлены и проверены специально для 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 лампочка-индикатор нагрева погаснет в первый раз.



**⍟ Приготовление выпечки при «Вентиляционном нагреве»**

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

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

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

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

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

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

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

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

указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

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

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

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

| 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 |

**Таблица приготовления выпечки при режиме «Классический нагрев + работа вентилятора»**

| Вид выпечки | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время приготовления, мин. |
|---|---|---|---|
| **Сладкая выпечка** | | | |
| Мраморный пирог, баба с изюмом | 1 | 150-160 | 50-60 |
| Пирог в четырехугольном противне | 1 | 150-160 | 55-65 |
| Пирог в форме для торта | 1 | 150-160 | 45-55 |
| Чизкейк в форме для торта | 1 | 150-160 | 65-75 |
| Фруктовый торт из песочного теста | 1 | 160-170 | 45-65 |
| Фруктовый торт с пропиткой | 1 | 160-170 | 55-65 |
| Бисквитный торт* | 1 | 150-160 | 25-35 |
| Пирог с обсыпкой | 2 | 160-170 | 25-35 |
| Фруктовый пирог из сдобного теста | 2 | 150-160 | 45-60 |
| Сливовый пирог | 2 | 150-160 | 30-40 |

258141

| Вид выпечки | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время приготовления, мин. |
|---|---|---|---|
| Бисквитный рулет* | 2 | 160-170 | 15-23 |
| Пирог из сдобного теста | 2 | 150-160 | 25-35 |
| Плетенка из дрожжевого теста | 2 | 160-170 | 35-45 |
| Рождественский пирог | 2 | 150-160 | 45-65 |
| Яблочный штрудель | 2 | 160-170 | 50-60 |
| Пышные булочки с начинкой | 1 | 150-160 | 35-45 |
| **Пикантная выпечка** | | | |
| Киш-лорен | 1 | 170-180 | 45-55 |
| Пицца* | 2 | 190-200 | 20-25 |
| Хлеб | 2 | 170-180 | 50-60 |
| Булочки* | 2 | 180-190 | 15-20 |
| **Мелкая выпечка** | | | |
| Песочное печенье | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Мелкое печенье* | 2 | 150-160 | 15-25 |
| Мелкая выпечка из дрожжевого теста | 2 | 160-170 | 18-23 |
| Выпечка из слоеного теста | 2 | 170-180 | 20-30 |
| Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом | 2 | 170-180 | 20-30 |
| **Выпечка из замороженных полуфабрикатов** | | | |
| Яблочный, творожный штрудель | 2 | 170-180 | 50-70 |
| Творожный торт | 2 | 160-170 | 65-85 |
| Пицца | 2 | 170-180 | 20-30 |

**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.

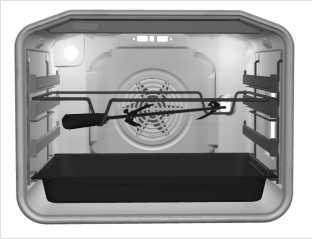
## Приготовление на гриле и зажаривание

- 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.

258141



**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.

**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 | Позиция 3 | - | 14-16 |
| 4 отбивные из говяжьего филе, средне прожаренные | “ | 4 | 3 | - | 16-20 |
| 4 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные | “ | 4 | 3 | - | 18-21 |
| 4 шницеля из свиной шейки | “ | 4 | 3 | - | 19-23 |
| 4 отбивные на косточке | “ | 4 | 3 | - | 20-24 |
| 4 шницеля из телятины | “ | 4 | 3 | - | 19-22 |
| 6 отбивных на косточке из баранины | 100 г/шт. | 4 | 3 | - | 15-19 |
| 8 колбасок для гриля | 100 г/шт. | 4 | 3 | - | 11-14 |
| 3 куска мясного хлеба | 200 г/шт. | 4 | 3 | - | 9-15 |
| Половина цыпленка | 600 г | 2 | - | 180-190 | 25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.) |
| **Рыба** | | | | | |
| Стейки из лосося | 600 г | 3 | 3 | - | 19-22 |
| 4 форели | 200 г/шт. | 2 | - | 170-180 | 45-50 |
| **Тосты** | | | | | |
| 6 кусков белого хлеба | / | 4 | 3 | - | 1,5-3 |
| 4 куска хлеба из различных сортов муки | / | 4 | 3 | - | 2-3 |
| Горячие бутерброды | 6 | 4 | 3 | - | 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»).

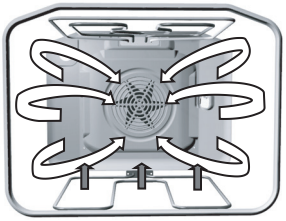
** Предварительно отварите овощи наполовину, выложите в стеклянную форму, полейте соусом бешамель, смешанным с натертым сыром. Установите форму на решетку.

258141

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

| Вид продукта | Вес | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Тем-ра, °C | Время приготовления, мин. |
|---|---|---|---|---|---|
| **Мясо и колбаски** | | | | | |
| 2 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные | 180 г/шт. | 4 | Позиция | - | 18-21 |
| 2 отбивные на косточке | | 4 | | - | 20-22 |
| 2 шницеля из свиной шейки | 180 г/шт. | 4 | | | 18-22 |
| 4 колбаски для гриля | 100 г/шт. | 4 | | - | 11-14 |
| 4 горячих бутерброда | | 4 | | - | 5-7 |
| Тосты (подрумянить) | | 4 | | | 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 |

## 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**

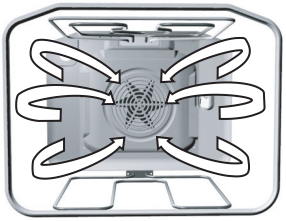
| Вид продукта | Количество | t° = 170-180°C до появления пузырьков, мин. | После появления пузырьков | Время выдержки в духовке, мин. |
|---|---|---|---|---|
| **Фрукты** | | | | |
| Клубника | 6хшт.х1 л | прибл. 40-55 | выключить | 25 |
| Фрукты с косточками | 6хшт.х1 л | прибл. 40-55 | выключить | 30 |
| Яблочное пюре | 6хшт.х1 л | прибл. 40-55 | выключить | 35 |
| **Овощи** | | | | |
| Маринованные огурцы | 6хшт.х1 л | прибл. 40-55 | выключить | 30 |
| Фасоль, морковь | 6хшт.х1 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, загорится красная лампочка-индикатор, но нагревательные элементы не включатся.**

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

# Очистка и обслуживание

## Очистка

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

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

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

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

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

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

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

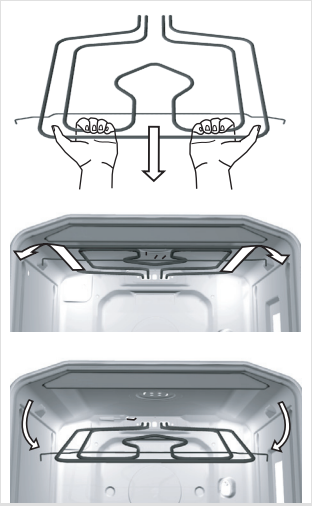
**Духовка**

- 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. 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.

**Каталитическая крышка (в некоторых моделях)**

- Шероховатая каталитическая эмаль ускоряет разложение жиров и других загрязнений. Небольшие пятна, остающиеся после приготовления, обычно разлагаются при следующем использовании духовки. Как правило, пятна полностью исчезают при температуре выше 220°C, а при более низких — только частично.
- Каталитическая эмаль чувствительна к механическим воздействиям, поэтому не пользуйтесь грубыми чистящими средствами, грубыми губками и щетками и острыми предметами.
- Способность самоочистки каталитической эмали со временем ослабевает. Поэтому рекомендуется менять крышку через несколько лет регулярного использования духовки. Замену каталитической крышки может производить только специалист сервисного центра.

**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.

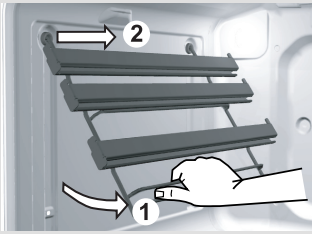
**Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)**

После каждого приготовления мойте вкладыши 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.

## Обслуживание (в зависимости от модели)




**Снятие и установка телескопических направляющих**

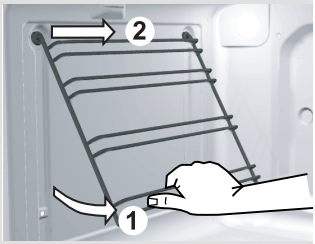
Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие.

- 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.

⚠ **Телескопические направляющие нельзя смазывать.**

- Установка телескопических направляющих производится в обратном порядке.

258141




**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, варианты a и b)**

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»).

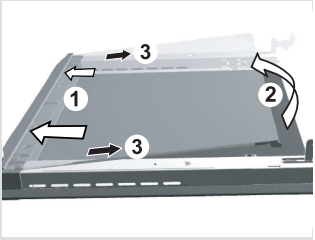



рис. 1

a)

- Возьмите стекло дверцы за нижний край, потяните его на себя и слегка, не выше 10 мм, приподнимите. Не поднимайте слишком высоко! Настолько, чтобы язычки на уголках высвободились из прорезей (рис. 1).
- Снимите стекло (по направлению стрелки 3).

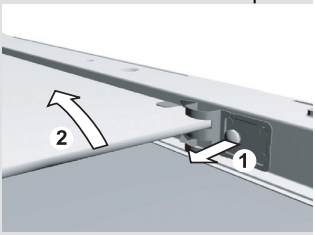



рис. 2

- Чтобы снять внутреннее, третье, стекло (в некоторых моделях), открутите винты на креплениях стекла и приподнимите его (рис. 2). Перед очисткой снимите крепления стекла.

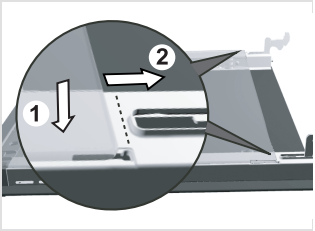



рис. 3

- Стекла устанавливаются в обратном порядке. Примечание: Вставьте стекло в паз в верхней части дверцы и продвиньте вперед (рис. 3).

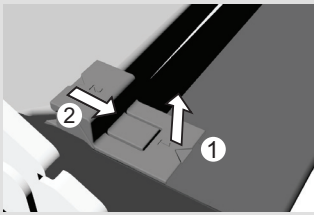



рис. 1

b)

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

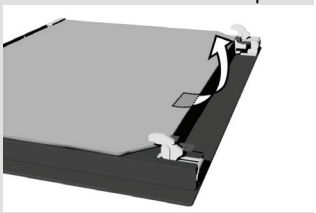


рис. 2

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

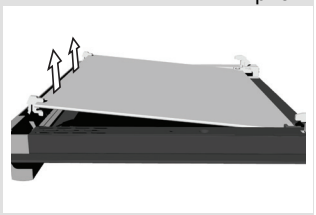


рис. 3

- Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и извлеките. Также снимите прокладки со стекла (рис. 3).

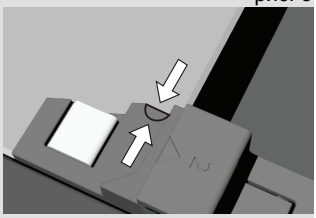
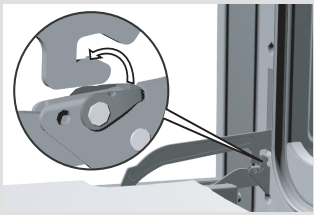
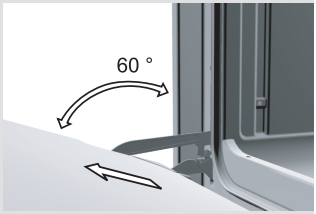


рис. 4

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






**СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ С ДВУОСНЫМ ШАРНИРОМ**

- Полностью откройте дверцу духовки. С двух сторон дверцы поднимите фиксаторы на нижних кронштейнах шарниров в вертикальное положение и наденьте их на язычки верхних кронштейнов.
- Прикройте дверцу наполовину и аккуратно снимите ее.
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом прибл. 60°) и, открывая дверцу, подтолкните ее к духовке до упора. При этом следите, чтобы выемки на нижних кронштейнах надежно зафиксировались на нижнем крае гнезд в передней стенке духовки.
- После того как вы полностью откроете дверцу, снимите фиксаторы с язычков верхних кронштейнов и верните их в горизонтальное положение.

258141

## СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ С ОДНООСНЫМ ШАРНИРОМ (в зависимости от модели)

а) Обычное закрывание
б) Плавное закрывание **GentleClose** предотвращает захлопывание дверцы, позволяя ей закрываться тихо и плавно. Слегка подтолкните дверцу (до угла в 15° по отношению к закрытой дверце), и она автоматически плавно закроется.

⚠ **Если дверцу сильно толкнуть, амортизирующий эффект системы GentleClose для безопасности снижается.**

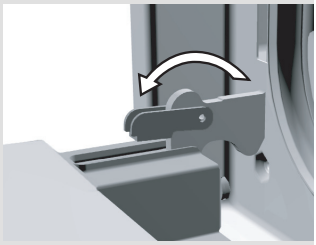


рис. 1

- Полностью откройте дверцу духовки и откиньте фиксаторы до конца назад (только для дверцы с обычным закрыванием, рис. 1).

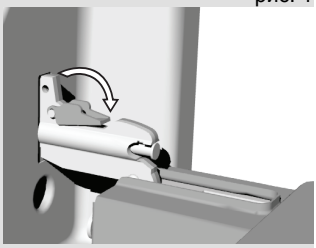


рис. 2

- На дверце с закрыванием GentleClose откиньте фиксаторы под углом 90° (рис. 2).

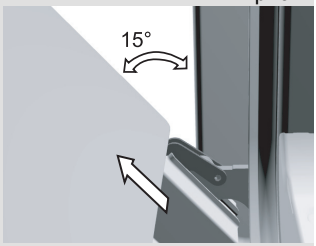



рис. 3

- 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. 3).
- 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.

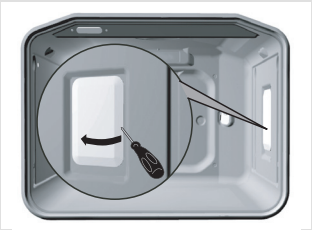
⚠ **Следите, чтобы фиксаторы шарниров при снятии и установке дверцы были надежно установлены в соответствующее положение. Иначе при снятии или установке дверцы из-за мощной пружины шарнир может защелкнуться. Опасность травм и повреждений!**

## 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).

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, 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?<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 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.<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.

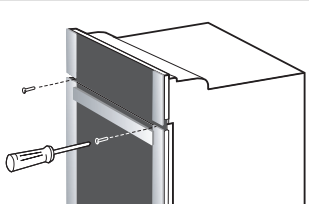
# Монтаж и подключение к электросети

## 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 (>75°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

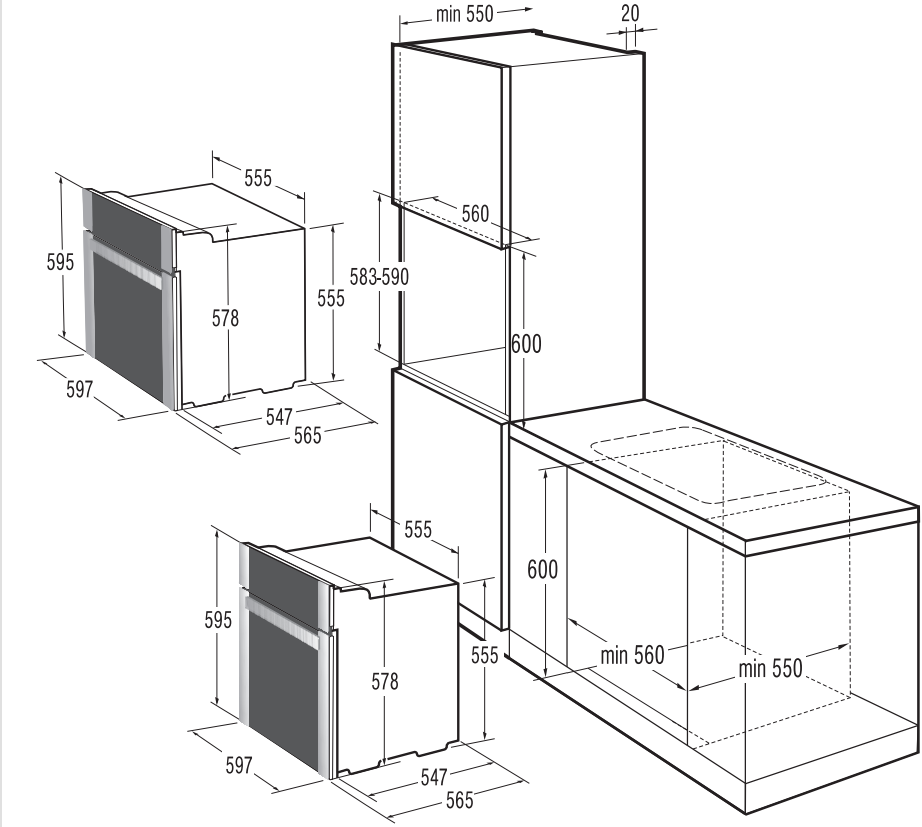
## Процесс монтажа



- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°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.**

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

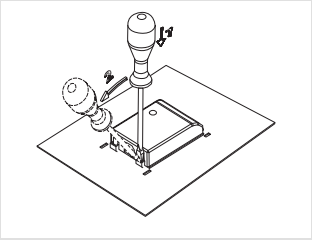



## Подключение к электросети

- 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.

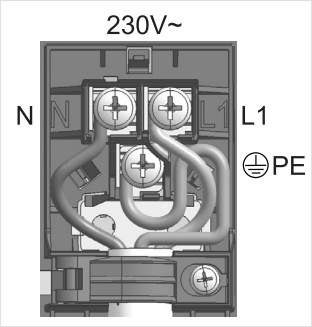
258141

- 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.

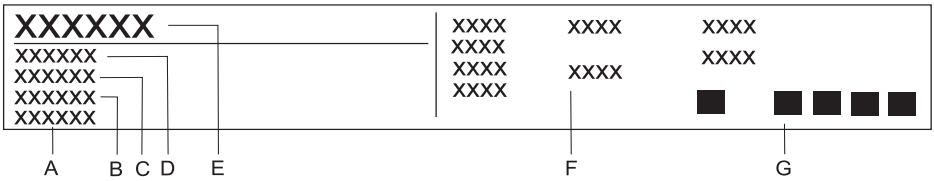



**Цвета проводов**

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.

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

258141