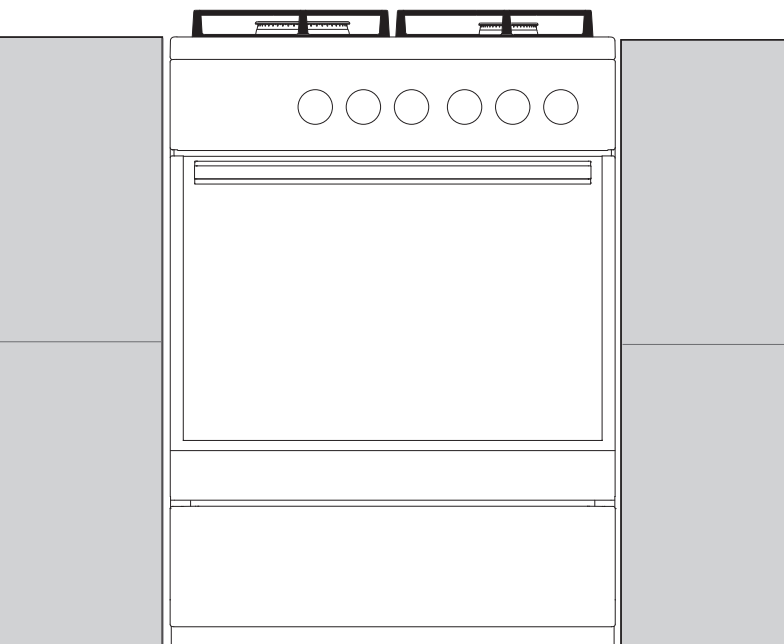
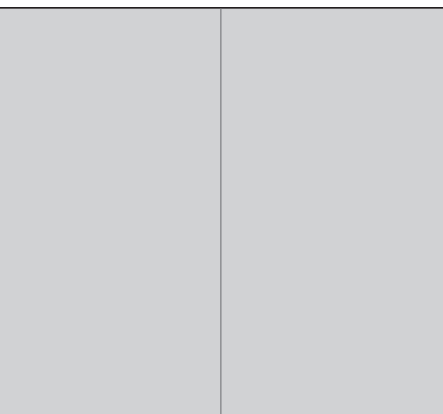


RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОМБИНИРОВАННОЙ ПЛИТЫ

gorenje



Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой микроволновой печью.

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

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



важная информация



совет, примечание

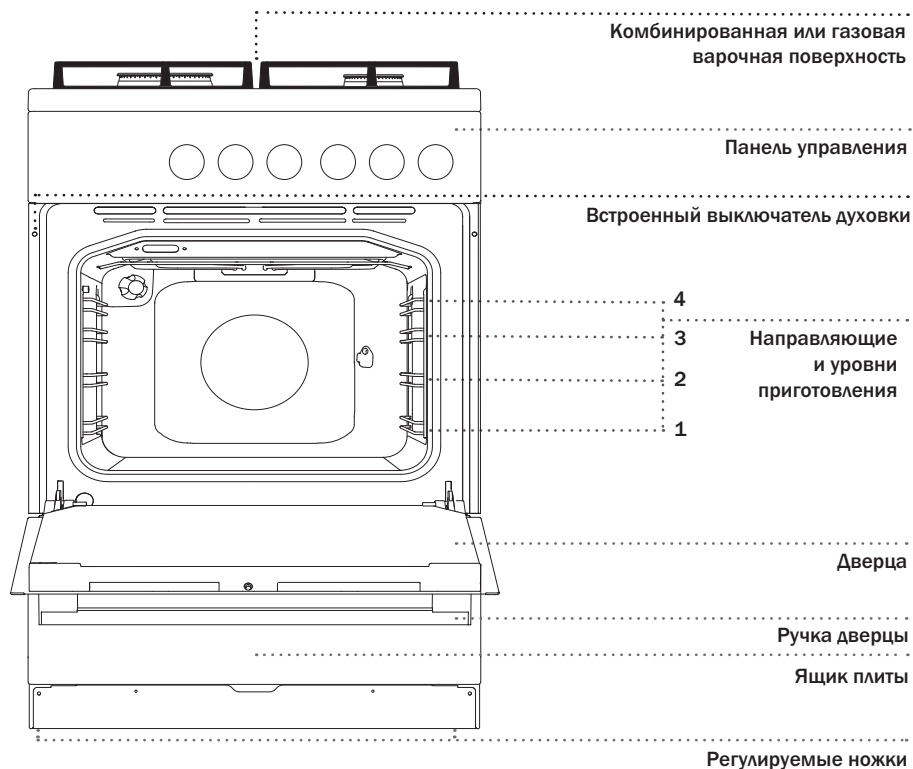
СОДЕРЖАНИЕ

4 КОМБИНИРОВАННАЯ ПЛИТА 8 Панель управления 10 Технические данные 11 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ 13 Перед подключением прибора:	ВВЕДЕНИЕ
14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 15 ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ	ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ
19 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-4) 19 Шаг 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА 21 Шаг 2: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ 22 Шаг 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ 22 Шаг 4: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА 23 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ
39 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ 40 Очистка металлической варочной поверхности 40 Газовые горелки 41 Стандартная очистка рабочей камеры 42 Очистка духовки с помощью функции aquaclean 43 Снятие и очистка съемных и телескопических направляющих 44 Установка вкладышей easyclean 45 Очистка потолка духовки 46 Снятие и установка дверцы духовки 48 Снятие и установка стекла дверцы 49 Замена лампочки освещения	ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
50 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ	УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ
51 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА	КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА
53 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ 59 ТАБЛИЦА ФОРСУНОК	УСТАНОВКА
61 УТИЛИЗАЦИЯ	ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

КОМБИНИРОВАННАЯ ПЛИТА

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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



КРЫШКА ПЛИТЫ

Прежде чем открыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Крышка может быть металлическая эмалированная или стеклянная. Прежде чем закрыть крышку подождите, пока конфорки полностью остынут.



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

ЯЩИК ПЛИТЫ



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

ЛАМПОЧКИ-ИНДИКАТОРЫ

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

Освещение духовки включается автоматически при установке режима нагрева.

СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на пяти уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

Уровни 3 и 4 используются для приготовления на гриле.

ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.

Телескопические направляющие могут быть частично выдвигающиеся или полностью выдвигающиеся.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

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

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

ОБОРУДОВАНИЕ



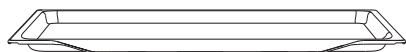
СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



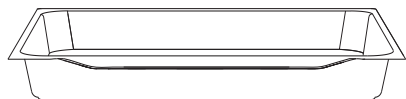
РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



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



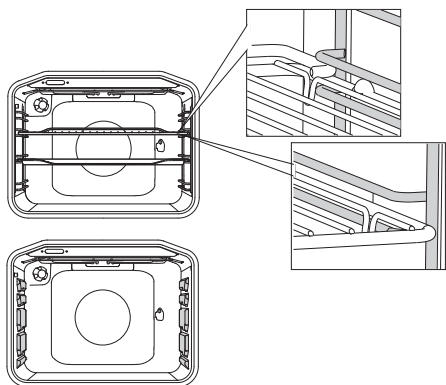
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



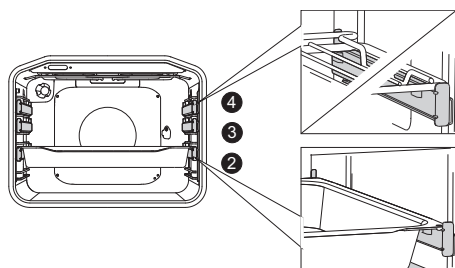
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



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



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

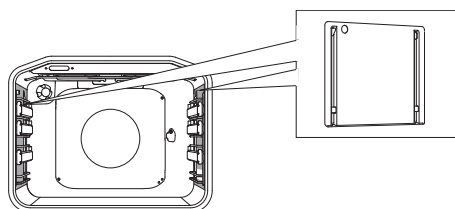


Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.

Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте их в духовку до конца.



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



ВКЛАДЫШИ EASYCLEAN предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.



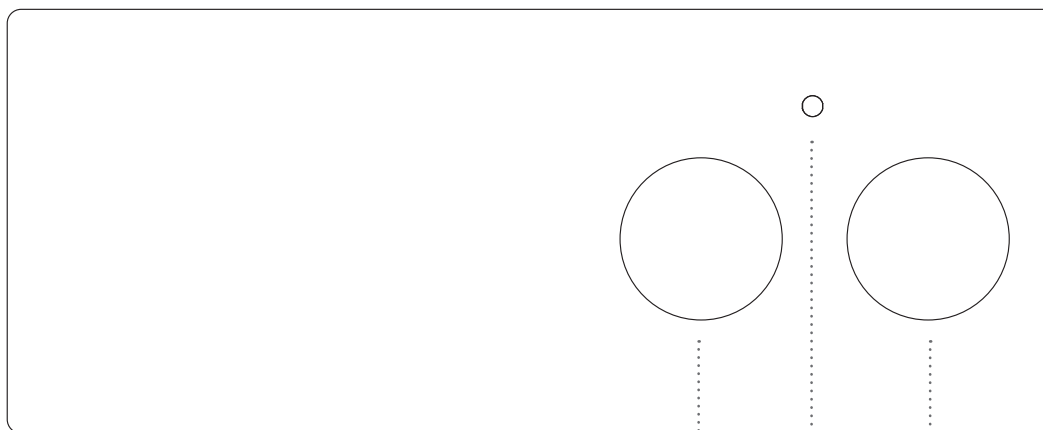
ВЕРТЕЛ предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. В комплект вертела входят рамка, вертел с вилками и винтами и съемная ручка.



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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



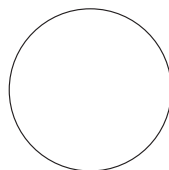
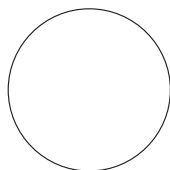
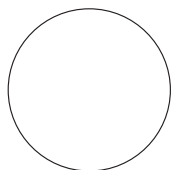
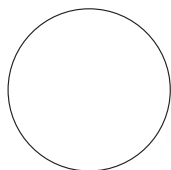
1 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
РЕЖИМА НАГРЕВА

2 КРАСНАЯ
ЛАМПОЧКА-
ИНДИКАТОР светится
при включенных
нагревательных
элементах в духовке и
гаснет при достижении
установленной
температуры.

3 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ТЕМПЕРАТУРЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

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



4 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ЗАДНЕЙ ЛЕВОЙ
КОНФОРКИ

электрическая или
газовая конфорка

5 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ПЕРЕДНЕЙ ЛЕВОЙ
КОНФОРКИ

электрическая или
газовая конфорка

6 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ПЕРЕДНЕЙ ПРАВОЙ
КОНФОРКИ

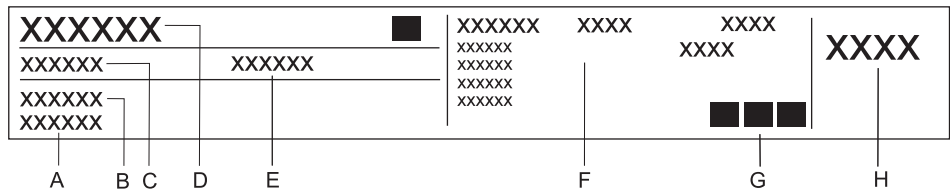
газовая конфорка

7 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ
ЗАДНЕЙ ПРАВОЙ
КОНФОРКИ

газовая конфорка

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



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

Класс энергоэффективности: A

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



МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

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

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

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

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Постоянно следите за приготовлением блюд с использованием масла и жира, так как существует опасность возгорания. Если произошло возгорание, не тушите пламя водой. Выключите прибор, накройте посуду крышкой или влажным полотенцем.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! 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.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения духовки во избежание удара электрическим током обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

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

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

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

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

Прибор устанавливается непосредственно на пол, без использования дополнительных подставок.

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

Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной опасности для пользователя и привести к повреждению прибора. Опасность взрыва, короткого замыкания и удара электрическим током!

Данные работы может производить только квалифицированный специалист.

Перед установкой и подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.

Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке.

Прибор не предназначен для подключения к трубам для отвода продуктов сгорания (например, дымоход). Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями по подключению. Во время работы газовых горелок в помещении увеличивается образование тепла и влаги.

При длительной и интенсивной работе прибора требуется более интенсивное проветривание помещения или использование вытяжки.

Прибор относится к классу 2/14. Прибор можно устанавливать вплотную между кухонными шкафами. С одной стороны на расстоянии не менее 100 миллиметров может находиться кухонный шкаф, превышающий высоту прибора. С другой стороны может находиться кухонный шкаф только одинаковой высоты.

Следите, чтобы все детали горелки были правильно установлены.

Если вы чувствуете запах газа в помещении, перекройте поступление газа вентилем на газовом стояке или баллоне, погасите любой огонь, в том числе табачные изделия, хорошо проветрите помещение (откройте окна!), не включайте электроприборы и освещение и немедленно свяжитесь с сервисным центром или газоснабжающим предприятием.

Перекройте газ вентилем на газовом стояке или баллоне, если вы не собираетесь пользоваться газовыми горелками долгое время.

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

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

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

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

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

Использование прибора безопасно с направляющими и без них.

Не закрывайте и не загромождайте вентиляционные отверстия!

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА



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

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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.

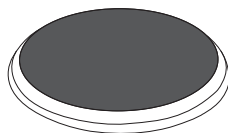
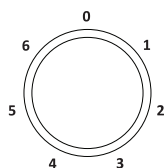
Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

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

ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

ЧУГУННЫЕ КОНФОРКИ

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



Конфорка включается поворотом переключателя. Степень нагрева конфорок устанавливается ступенчато (от 1 до 6) или бесступенчато (от 1 до 4).



За 3-5 минут до окончания приготовления можно выключить конфорку и использовать остаточное тепло и сэкономить электроэнергию.



Экспресс-конфорки (в некоторых моделях) отличаются от стандартных большей мощностью и нагреваются быстрее. Они обозначены красной точкой в середине, которая через некоторое время может стереться из-за многократного нагревания и очистки конфорки.



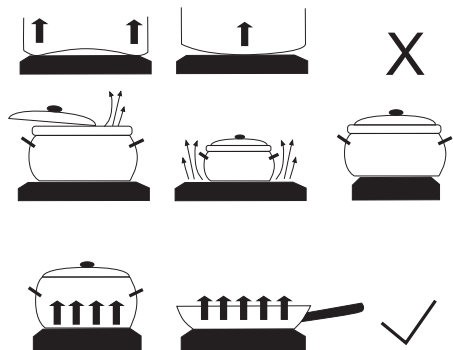
Индикаторы остаточного тепла

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



После длительного использования поверхность чугунных конфорок и металлические кольца вокруг них могут изменить цвет. Замена не является предметом гарантии.

СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ



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

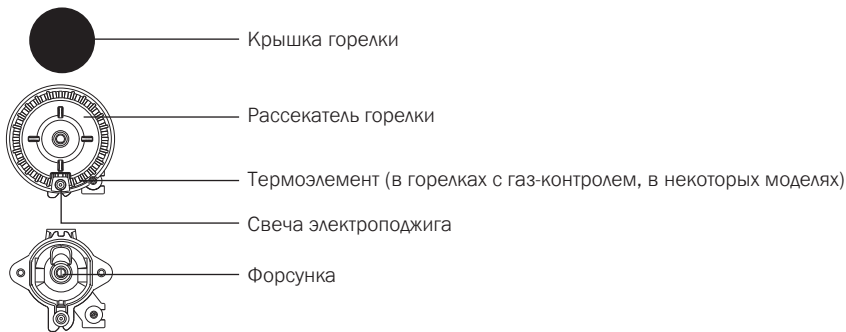
- При приготовлении в скороварке постоянно контролируйте процесс приготовления, пока не будет достигнуто соответствующее давление. Сначала конфорка должна работать на максимальной мощности, а затем, соблюдая рекомендации изготовителя скороварки, своевременно уменьшите степень нагрева конфорки.
- Следите,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

СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

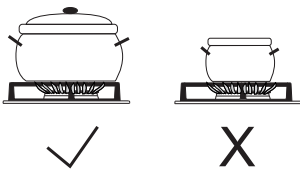
- Диаметр дна посуды должен соответствовать диаметру конфорки. При маленьком диаметре посуды увеличивается энергопотребление, конфорка может повредиться.
- Накрывайте посуду крышкой, если рецепт приготовления блюда это позволяет. Крышка должна по размеру соответствовать посуде.
- Посуда должна соответствовать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

ГАЗОВЫЕ КОНФОРКИ

- Если вы хотите зажарить блюдо, сначала установите максимальную мощность горелки, а затем продолжайте приготовление на минимальной мощности.
- Некоторые модели оборудованы газовыми **горелками с системой безопасности** (далее — **газ-контроль**). Если пламя горелки погаснет (убежала жидкость, сквозняк и под.), поступление газа автоматически прекращается. Таким образом, исключается возможность утечки газа в помещение.
- Если погаснет пламя **горелки без газ-контроля**, газ будет поступать в помещение!
- Крышка горелки должна быть точно установлена на рассекателе. Следите, чтобы отверстия рассекателя всегда были чистые.



СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ



- Правильно подобранная посуда обеспечивает оптимальное время приготовления и расход газа. Самым важным параметром является диаметр посуды.
- Языки пламени, выходящие за края слишком маленькой посуды, могут испортить посуду, при этом увеличивается расход газа.
- Для сгорания газа также необходим воздух, поступление которого ограничивается слишком большой посудой, также уменьшается эффективность сгорания.

Решетка-подставка под турку (в некоторых моделях)

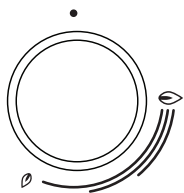
Дополнительная решетка используется при приготовлении в посуде малого диаметра. Установите дополнительную решетку на решетку над малой горелкой.

Тип горелки	Диаметр посуды
Большая (3 кВт)	220-260 мм
Стандартная (1,9 кВт)	180-220 мм
Малая (1 кВт)	120-180 мм
Вок (3,5 кВт)	220-260 мм

РОЗЖИГ И РАБОТА ГОРЕЛОК



Прежде чем повернуть переключатель, необходимо его нажать.



Мощность нагрева обозначена на переключателях символами «Большое пламя» и «Малое пламя». Вращайте переключатель через положение «Большое пламя» (☹) до положения «Малое пламя» (☹) и обратно. Рабочее положение находится между символами «Большое пламя» и «Малое пламя». Не рекомендуется устанавливать мощность между (☹) и (●). В данном диапазоне пламя нестабильно и может погаснуть.



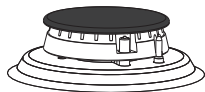
Перед розжигом горелок (двух-, трехконтурная, мини-вок) установите над горелкой посуду.

Для выключения горелки поверните переключатель вправо в положение (●).

Автоматический электроподжиг



Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение «Большое пламя». Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.



Электроподжиг кнопкой

Для розжига газовой горелки нажмите переключатель горелки и поверните его в положение «Большое пламя». **Нажмите кнопку электроподжига.** Между свечой и горелкой проскакивает искра и разжигает горелку.



Электроподжиг работает, только если прибор подключен к электропитанию (с помощью присоединительного кабеля). Если электроподжиг из-за влажных свечей или отсутствия электроэнергии не работает, вы можете разжечь горелку спичками или зажигалкой для газа. После загорания пламени удерживайте переключатель в нажатом состоянии до 10 секунд, пока оно не стабилизируется.

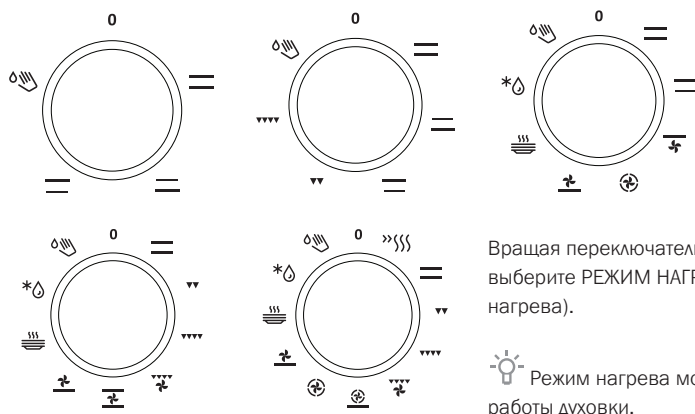


Если через 15 секунд пламя горелки не зажглось, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

Если по какой-либо причине пламя горелки погасло, выключите горелку и подождите не менее 1 минуты. Затем повторите розжиг.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-4)

ШАГ 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА



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

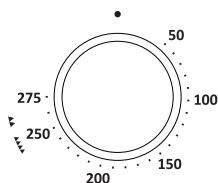
 Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C
РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
»»»»	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления. После достижения заданной температуры режим выключается.	160
==	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200
==	НАГРЕВ СВЕРХУ В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	180
==	НАГРЕВ СНИЗУ В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	180
▼▼	ГРИЛЬ Работает инфранигреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	220
▼▼▼▼	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранигреватель. Основное тепло излучает инфранигреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	220

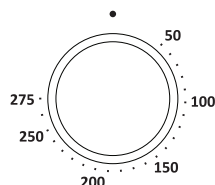
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С
	ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170
	НАГРЕВ СВЕРХУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают верхний нагревательный элемент и вентилятор. Предназначен для приготовления крупных кусков мяса и птицы. Он также подходит для запекания блюд под сыром.	170
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.	200
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях.	180
	НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают верхний, нижний нагревательные элементы и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в духовке. Этот режим используется для приготовления выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов.	180
	ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.	60
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.	-
	ОЧИСТКА AQUACLEAN В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. Длительность программы 30 минут.	70

ШАГ 2: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

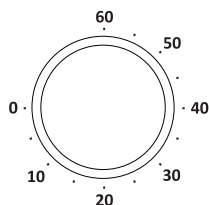
ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА



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



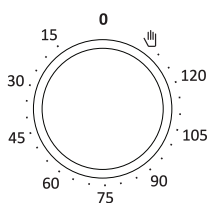
УСТАНОВКА МЕХАНИЧЕСКОГО ТАЙМЕРА/БУДИЛЬНИКА



МЕХАНИЧЕСКИЙ БУДИЛЬНИК

Для установки времени поверните переключатель будильника по часовой стрелке и затем обратно, чтобы установить точное время.

Максимальное время будильника 60 минут. По прошествии установленного времени раздается звуковой сигнал. Духовка не отключается.



МЕХАНИЧЕСКИЙ ТАЙМЕР

Сначала установите режим нагрева и температуру приготовления.

Для установки времени поверните переключатель таймера по часовой стрелке. По истечении установленного времени раздается 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), рекомендуется установить ручной режим. Для установки ручного режима поверните переключатель таймера влево до символа руки. В положении 0 духовка не работает.

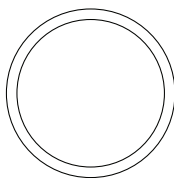
ШАГ 3: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы начать приготовление, установите режим нагрева и температуру.

ШАГ 4: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение 0.

0



После завершения приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать (продолжительность зависит от температуры в духовке). Если приготовленное блюдо оставить в духовке, на панели управления и дверце духовки может образовываться конденсат.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

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

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

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

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

Используйте темные эмалированные или покрытые силиконом противни, так как они хорошо проводят тепло.

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

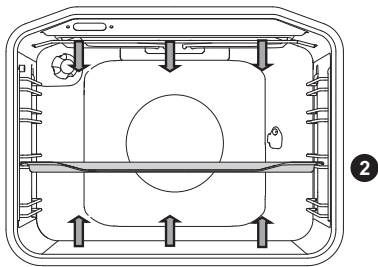
При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

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

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

РЕЖИМЫ ДУХОВКИ

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло. При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время пригот., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины	1500	2	190-200	120-130
Свинная лопатка	1500	2	190-200	120-140
Свиной рулет	1500	2	190-200	120-140
Жаркое из фарша	1500	2	200-210	60-70
Жаркое из говядины	1500	2	190-210	120-140
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	2	200-210	40-60
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягненка	1500	2	190-200	100-120
Спинка зайца	1500	2	190-200	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	100-120
Пицца	/	2	220	25
Цыпленок	1500	2	200	80
РЫБА				
Тушеная рыба	1000	2	210	50-60

Готовьте цыпленка при этом режиме нагрева, если духовка не имеет режима .
Готовьте пиццу при этом режиме нагрева, если духовка не имеет режима .

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

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

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

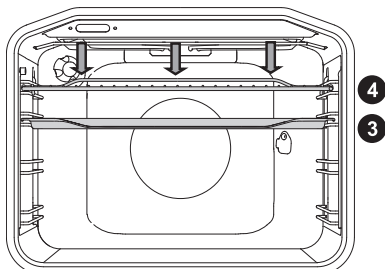
Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
ВЫПЕЧКА			
Овощная запеканка	2	190-200	30-35
Сладкая запеканка	2	190-200	30-35
Булочки*	2	200-220	30-40
Хлеб*	2	180-190	50-60
Белый хлеб*	2	180-190	50-60
Гречишный хлеб*	2	180-190	50-60
Цельнозерновой хлеб*	2	180-190	50-60
Ржаной хлеб*	2	180-190	50-60
Полбяной хлеб*	2	180-190	50-60
Птица (ореховый рулет)	2	180	55-60
Бисквитный торт*	2	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Кексы, капкейки	2	170-180	25-30
Мелкая выпечка из слоеного теста	2	200-210	25-30
Пирожки с капустой	2	185-195	25-40
Фруктовый пирог	2	150-160	40-50
Безе	2	90	120
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	30-35

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



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

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



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

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

Инфранигреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.

Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!

Гриль подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса и рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для запекания бутербродов и тостов.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4-й уровень. Под решетку на 1-й или 2-й уровень установите противень для сбора жира.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

Приготовление с МАЛЫМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время пригот., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	220	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	3	220	18-22
Отбивные на костьке	180 г/шт.	3	220	20-22
Колбаски для гриля	100 г/шт.	3	220	11-14
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	220	3-4
Горячие бутерброды	/	4	220	5-7

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время пригот., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	3	220	14-16
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180 г/шт.	3	220	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	3	220	19-23
Отбивные на костьке	180 г/шт.	3	220	20-24
Шницели из телятины	180 г/шт.	3	220	19-22
Колбаски для гриля	100 г/шт.	3	220	11-14
Мясной хлеб	200 г/шт.	3	220	9-15
РЫБА				
Стейки из лосося	600	3	220	19-22
Стейки из лосося				
6 кусков белого хлеба	/	4	220	1.5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки	/	4	220	2-3
Горячие бутерброды	/	4	220	3.5-7

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

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

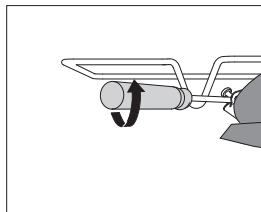
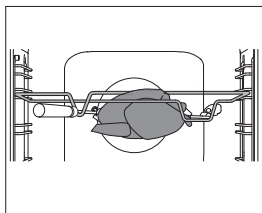
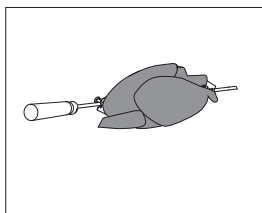
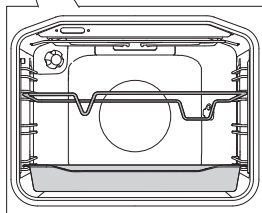
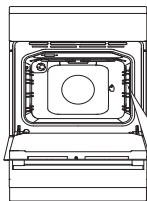


Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

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

Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

Максимально допустимая температура при приготовлении на вертеле 240°C.



1 Установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень вставьте глубокий противень для сбора жира.

2 Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.

3 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.

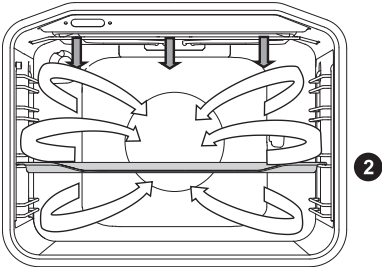
4 Прежде чем закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите режим «Большой гриль».



Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

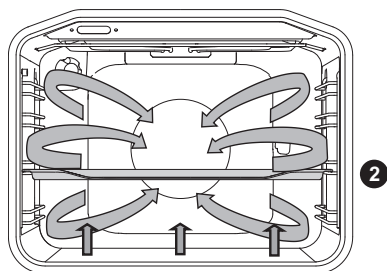


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор.
Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Утка*	2000	2	150-170	80-100
Жаркое из свинины	1500	2	160-170	60-85
Свиная лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиная рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина цыпленка	600	2	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Цыпленок	1500	2	190	30 (с одн. стор.), 30 (с др. стор.)
РЫБА				
Форель*	200 g/ком	2	170-180	45-50

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



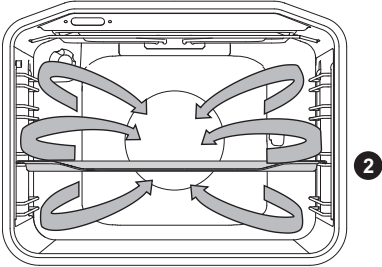
Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.

Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

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

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА

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

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

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время пригот., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	170-180	140-160
Свинная грудка	1500	2	170-180	120-150
Утка	1700	2	160-170	120-150
Гусь	4000	2	150-160	180-200
Индейка	5000	2	150-170	180-220
Куриная грудка	1000	2	180-190	70-85
Фаршированная курица	1500	2	170-180	100-120

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ

Рекомендуется предварительно разогреть духовку.

Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2-й и 3-й).

Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Возможно, верхний противень придется извлечь из духовки раньше, чем нижний.

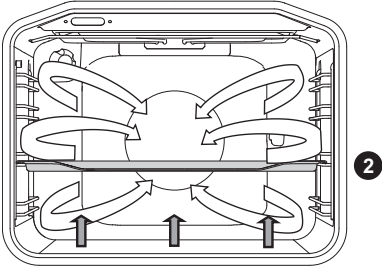
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время пригот., мин.
ВЫПЕЧКА			
Пирог	2	150-160	45-60
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	150-160	45-65
Вишневый пирог	2	150-160	30-40
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	160-170	50-70
Плетенка, дрожжевое тесто	2	160-170	35-50
Яблочный штрудель	2	170-180	40-60
Песочное печенье*	2	150-160	15-25
Отсадное печенье*	2	150-160	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
Йогурт	2	40	240
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Яблочный, творожный штрудель	2	170-180	50-70
Пицца	2	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	170-180	20-35
Пирожные с кремом	2	180-190	25-45



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

НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



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

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
ФРУКТЫ			
Клубника	2	180	20-30
Фрукты с косточками	2	180	25-40
Яблочное пюре	2	180	25-40
ОВОЩИ			
Маринованные огурцы	2	180	25-40
Фасоль, морковь	2	180	25-40

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

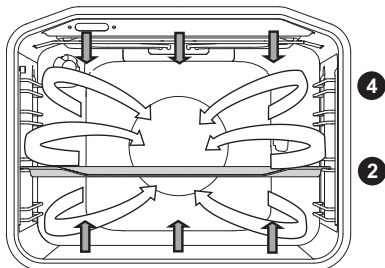
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно. Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами.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

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

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

Вид продукта	Кол-во, л	Т = 170-180 °С до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
ФРУКТЫ				
Клубника	6 шт.х1 л	40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.х1 л	40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.х1 л	40-55	выключить	35
ОВОЩИ				
Маринованные огурцы	6 шт.х1 л	40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.х1 л	40-55	переключить на 120 °С, оставить на 60 мин.	30

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Режим используется для приготовления выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов. Прежде чем поставить блюдо в духовку, подождите, пока лампочка-индикатор погаснет. Наилучший результат достигается при приготовлении на одном уровне.

Духовку необходимо предварительно нагреть. Используйте 2-й или 4-й уровень снизу.

Таблица приготовления при режиме «Классический нагрев снизу + работа вентилятора»

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, (v °C)	Время пригот., мин.
Мраморный пирог, баба с изюмом	2	140-150	45-55
Пирог в четырехугольном противне	2	130-140	45-55
Чизкейк	2	130-140	55-65
Фруктовый торт, песочное тесто	2	140-150	35-45
Бисквитный торт	2	130-140	20-30
Пирог с обсыпкой	2	140-150	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	130-140	35-45
Бисквитный рулет	2	140-150	18-23
Плетенка, дрожжевое тесто	2	140-150	25-35
Рождественский пирог	2	130-140	50-60
Яблочный штрудель	2	140-150	45-55
Пышные булочки с начинкой	2	150-160	25-35
Баба из дрожжевого теста	2	130-140	40-50
Песочное печенье	2	140-150	18-25
Отсадное печенье*	2	130-140	10-15
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	140-150	15-20
Хлеб	2	170-180	45-55
Пицца	2	180-190	13-20
Киш-лорен	2	150-160	35-45

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, (v °C)	Время приготов., мин.
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Яблочный штрудель	2	150-160	40-50
Пицца	2	160-170	15-23
Выпечка из слоеного теста	2	150-160	18-25

РАЗМОРАЖИВАНИЕ



В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов.

Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.

В большинстве случаев рекомендуется вынуть продукты из упаковки (обязательно снимите проволочные скрепки).

По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



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

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.

Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)

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

Крашенные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)

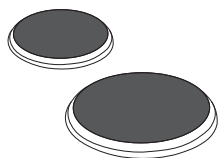
Для очистки переключателей, ручки дверцы, наклеек и заводской таблички нельзя использовать абразивные чистящие средства и приспособления, спирт и спиртосодержащие чистящие средства. Пятна удаляйте сразу с помощью мягкой тряпки и воды, чтобы не повредить поверхность.

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



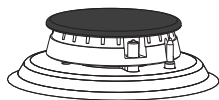
Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

ОЧИСТКА МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ



Поверхность вокруг конфорок очищайте теплой водой с добавлением моющего средства. Засохшие загрязнения перед этим размягчьте с помощью губки. Каждый раз при загрязнении хорошо очищайте конфорки. Если они не сильно загрязнены, их достаточно протереть влажной тряпкой и раствором моющего средства. При сильном загрязнении очищайте конфорки металлической губкой, смоченной моющим средством. После очистки протрите конфорки насухо. Соленая жидкость, пригоревшие остатки пищи и влага могут повредить конфорки, поэтому всегда очищайте и протирайте конфорки насухо. Для ухода за конфорками периодически протирайте их небольшим количеством обычного средства по уходу, которое можно купить в магазинах. Если конфорки теплые, средство быстрее проникает в поры. Ободки конфорок из нержавеющей стали из-за высокой температуры во время приготовления могут пожелтеть. Это нормальное явление. Пожелтевшие участки можно очистить обычными чистящими средствами для металла. Нельзя использовать агрессивные и абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать поверхность.

ГАЗОВЫЕ ГОРЕЛКИ



Очищайте решетки, варочную поверхность и детали горелок теплой водой с добавлением моющего средства для посуды и тряпкой. Решетки и горелки не предназначены для мытья в посудомоечной машине. Термоэлемент и свечу электроподжига очищайте мягкой щеткой. Эти детали должны быть чистые и сухие, только так обеспечивается их правильная работа. Очищайте рассекатель и крышку горелки. Проверьте, чтобы отверстия рассекателя были хорошо очищены. После очистки хорошо просушите все детали, правильно соберите и установите на место. Из-за неправильно установленных деталей розжиг горелок может не срабатывать.



Крышки горелок покрыты эмалью черного цвета. Из-за высокой температуры возможно изменение цвета крышек, но это не влияет на работу горелок.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ

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

Рабочую камеру и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.

Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока печь еще теплая.

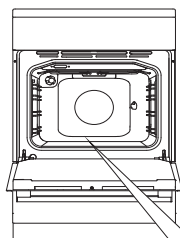
Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите камеру водой для устранения остатков чистящего средства.

Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

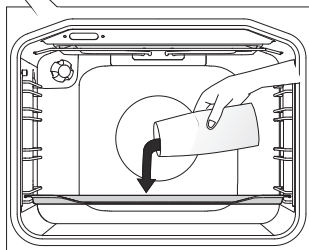
После каждого приготовления мойте **жировой фильтр** мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

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

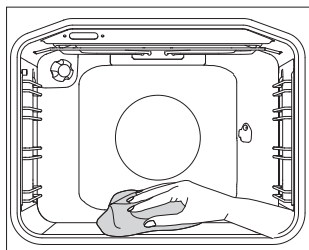
ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN



- 1** Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение AquaClean. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ установите температуру 70°C.



- 2** В стеклянный противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.



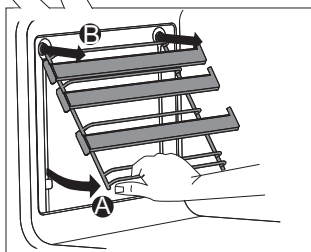
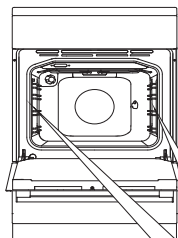
- 3** Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размякнут и их можно будет протереть влажной тряпкой.



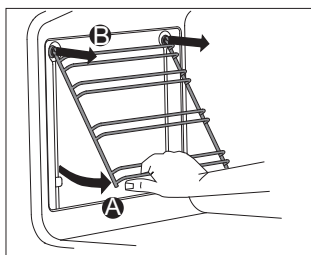
Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



А Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.



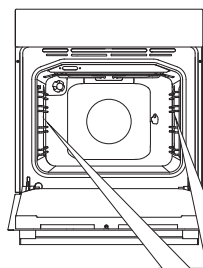
В Извлеките направляющие из гнезд.



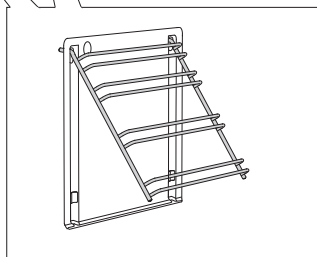
Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

УСТАНОВКА ВКЛАДЫШЕЙ EASYCLEAN

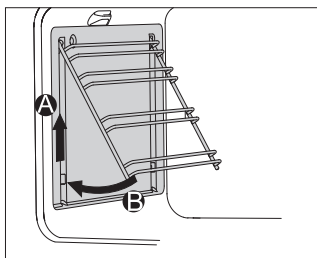
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



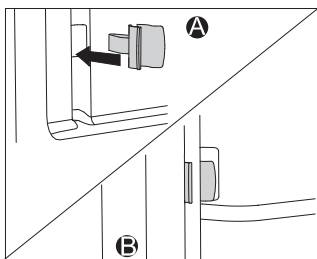
Снимите телескопические или съемные направляющие.



1 Наденьте вкладыш на направляющие.



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



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

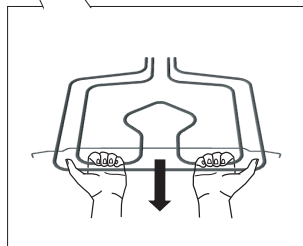
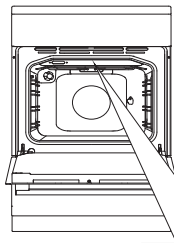


Вкладыши EasyClean не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

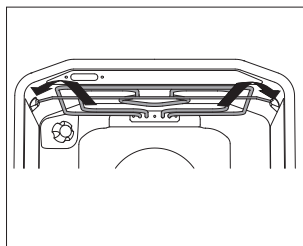
ОЧИСТКА ПОТОЛКА ДУХОВКИ

(В зависимости от модели)

Чтобы облегчить очистку потолка, духовки оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранигревателем. Перед очисткой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

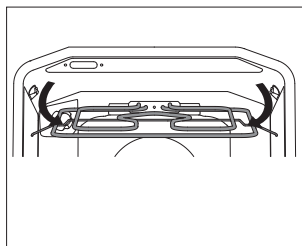


Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки.



.....
 Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

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



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

Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!

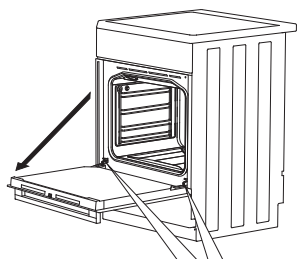
СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

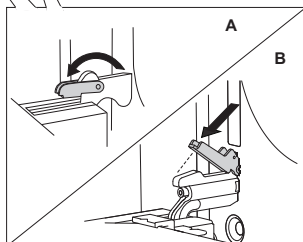
Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла 15° относительно открытого положения дверцы), и дверца закрывается легко, плавно и тихо.



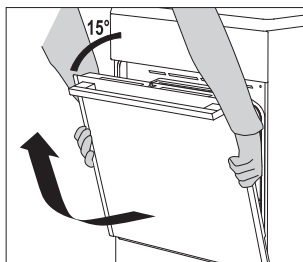
Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.



1 Полностью откройте дверцу духовки.



2 **A** Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы).
B Откиньте фиксаторы на 90° (при плавном закрывании дверцы).



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.



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



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

МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

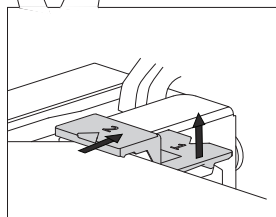
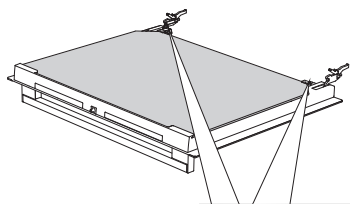
Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.



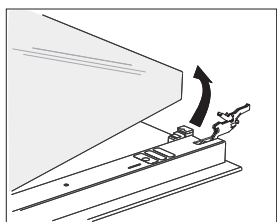
При закрывании дверцы замок автоматически защелкивается.

СНЯТИЕ И УСТАНОВКА СТЕКЛА ДВЕРЦЫ

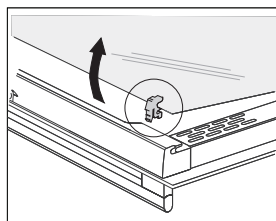
Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы духовки»).



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



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



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



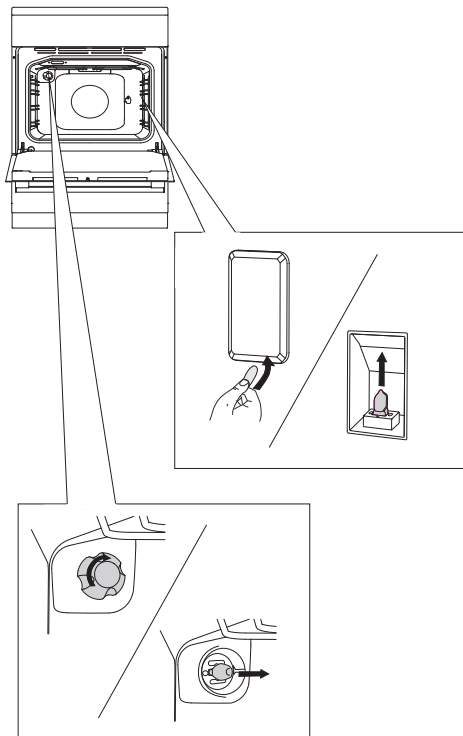
Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совеститься.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

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

Для замены вам потребуется шлицевая отвертка.

Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, обычная лампочка: E14, 25 Вт, 230 В.



С помощью отвертки подденьте и снимите крышку. Замените лампочку.



При этом следите, чтобы не повредить эмаль.

Открутите крышку и замените перегоревшую лампочку новой.



Используйте защиту, чтобы не обжечься.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети и включите ее.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
Пламя горелки неравномерно.	Специалист должен проверить настройку газа!
Пламя горелок неожиданно изменилось. Для розжига горелок требуется дольше держать ручку нажатой.	Правильно установите детали горелки!
Пламя гаснет после розжига.	Держите переключатель нажатым дольше. Перед тем как отпустить переключатель, сильно нажмите на него.
Изменился цвет решетки вокруг горелки.	Обычное явление из-за высокой температуры. Очистите решетку средством по уходу за металлами.
Не работает электроподжиг горелок.	Снимите крышку горелки и аккуратно очистите пространство между свечой электроподжига и горелкой.
Загрязнены крышки горелок.	Очистите крышки горелок средством по уходу за металлами.

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

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Стандартное выпекание

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Печенье — на одном уровне*	Мелкий эмалированный противень	3		140-150	25-30
Печенье — на двух уровнях*	Мелкий эмалированный противень	2, 3		140-150	25-30
Печенье — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4		140-150	25-30
Кексы, капкейки — на одном уровне	Мелкий эмалированный противень	3		140-150	30-40
Кексы, капкейки — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3		140-150	30-40
Кексы, капкейки — на трех уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3, 4		140-150	30-40
Торт	Круглая металлическая форма/решетка	2		160-170	20-25
Яблочный пирог	Круглая металлическая форма/решетка	2		180	45

* Предварительный нагрев 10 минут.

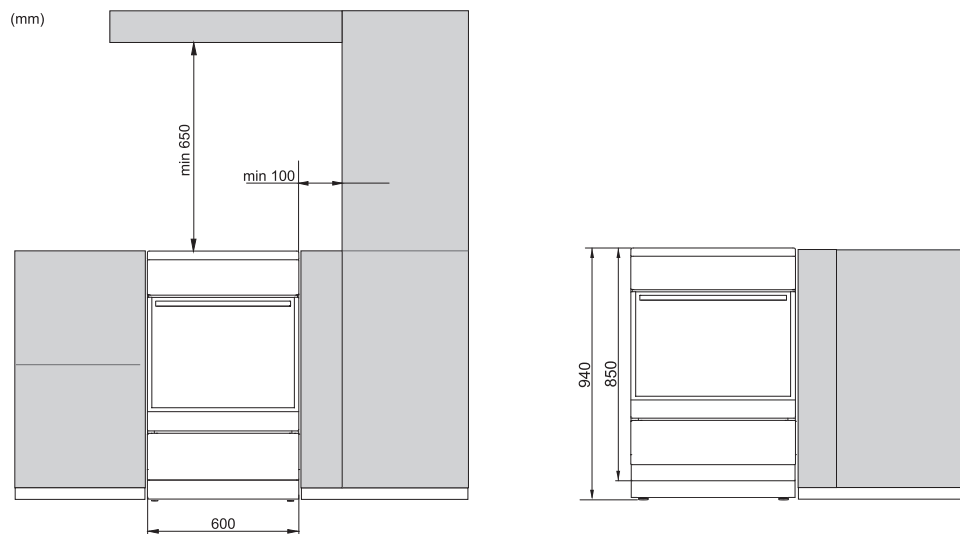
Гриль

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Тосты*	Решетка	4		240	1:10-1:20
Бифбургер*	Решетка + противень для сбора жира	4		240	20-25

* Предварительный нагрев 6 минут.

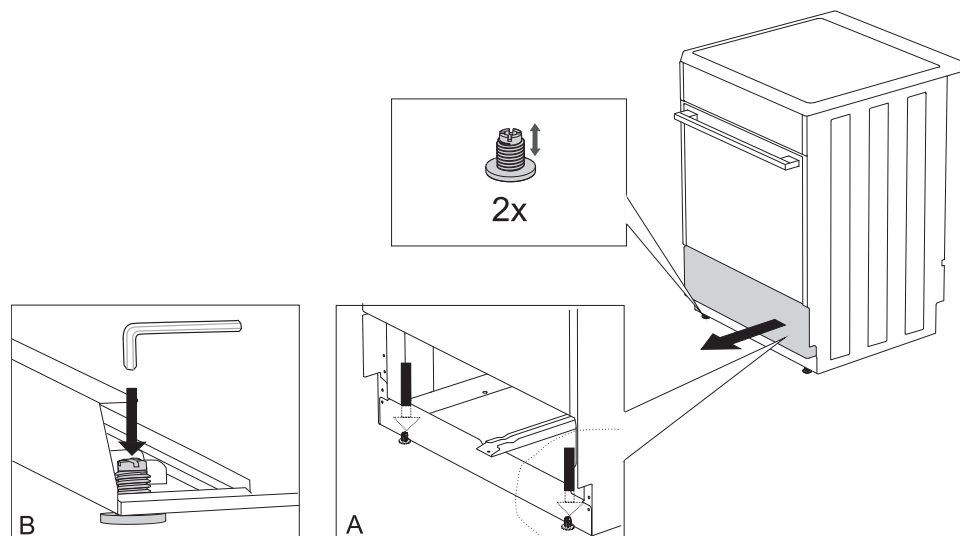
УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА

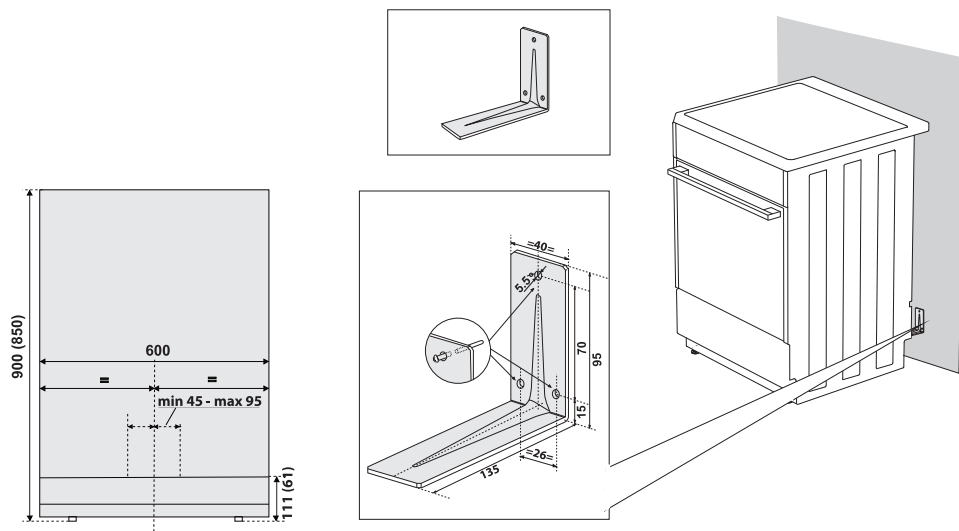


Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны быть термостойкими ($>90^{\circ}\text{C}$), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

ВЫРАВНИВАНИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДСТАВКА

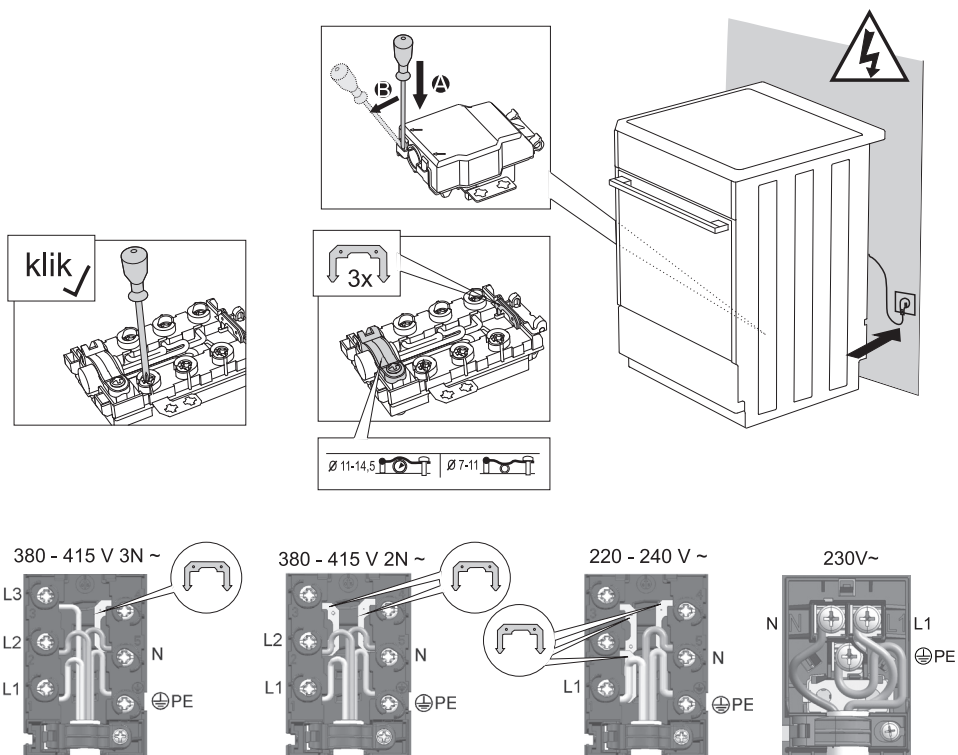


ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ



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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



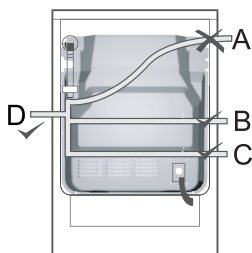
ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ГАЗУ

ЗАВОДСКАЯ НАСТРОЙКА

- Газовые приборы протестированы и маркируются знаком соответствия.
- Газовые приборы поставляются опломбированные с настройкой на природный газ вида Н или Е (20 мбар) или на сжиженный газ (50 или 30 мбар).
Параметры настройки газа прибора указаны в заводской табличке, которая находится внизу и видна при открытой дверце духовки.
- Перед подключением убедитесь, что местные условия подключения (вид и давление газа) соответствуют настройкам прибора.
Если используемый газ не соответствует настройке прибора, обратитесь в сервисный центр или в местное газоснабжающее предприятие. Специалист настроит прибор на используемый вид газа.
- При настройке на другой вид газа необходимо заменить форсунки (см. раздел «Таблица форсунок»).
- После ремонта или сервисного вмешательства необходимо проверить и опломбировать функциональные элементы в соответствии с инструкцией по установке. Функциональными элементами являются форсунки и регуляционные винты малого расхода.

ПРОЦЕСС ПОДКЛЮЧЕНИЯ

- Подключение к источнику газа производится в соответствии действующими предписаниями и условиями подключения местного газоснабжающего предприятия.
- С правой стороны прибора расположена трубка газопровода для подключения к источнику газа с внешней резьбой EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO 228-1 (в зависимости от предписаний и требований страны приобретения прибора).
- В комплекте прибора прилагается переходник для сжиженного газа и неметаллическая прокладка.
- При подключении необходимо придерживать трубку R1/2, чтобы она не вращалась.
- Для герметизации соединений используются разрешенные неметаллические прокладки и другие разрешенные материалы для герметизации. Прокладки могут использоваться только один раз. Допустимая деформация сжатия плоских неметаллических прокладок составляет 25%.
- Прибор подключается к источнику газа с помощью сертифицированного гибкого шланга. Шланг не должен касаться задней стенки прибора.



Подключение с помощью гибкого шланга

Если прибор подключается с помощью гибкого шланга, не допускается прокладка шланга, обозначенная на рисунке буквой А.

Если гибкий шланг металлический, вариант прокладки А допускается.



Элементы для подключения к газу

- A** Трубка газопровода EN ISO 10226-1/-2 или EN ISO 228-1 (в зависимости от предписаний и требований страны приобретения прибора)
- B** Неметаллическая прокладка толщиной 2 мм
- C** Переходник для сжиженного газа (в зависимости от страны приобретения прибора)

После подключения проверьте работу газовых горелок. Зажгите все горелки и проверьте стабильность пламени при установке максимальной и минимальной мощности горелок. Язычки пламени должны в центре иметь сине-зеленый цвет. Если пламя нестабильно, увеличьте минимальную мощность винтом малого расхода. Объясните потребителю, как правильно пользоваться плитой, и вместе с ним изучите «Инструкцию по эксплуатации».



После подключения проверьте функциональность и герметичность соединений прибора.

НАСТРОЙКА НА ДРУГОЙ ВИД ГАЗА

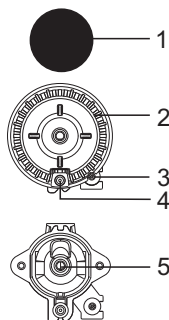
- Перед настройкой отключите прибор от электросети и перекройте поступление газа.
- Замените форсунки на соответствующие форсунки для нового вида газа (см. таблицу).
- При настройке на сжиженный газ закручивайте регуляционный винт малого расхода до конца, пока не будет достигнута минимальная мощность.
- При настройке на природный газ открутите регуляционный винт малого расхода, пока не будет достигнута минимальная мощность, но не более чем за 1,5 оборота.

После настройки на другой вид газа поверх данных с заводскими настройками на заводской табличке приклейте наклейку с обозначением новых настроек. Проверьте функциональность и герметичность прибора.

Во время настройки следите, чтобы электрические провода, капилляр термостата и термозлементы не оказались в области выхода газа.

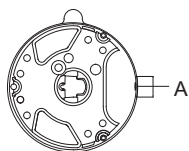
Элементы настройки на другой вид газа

- Регуляционные винты малого расхода горелок находятся на панели управления в отверстиях переключателями.
- Снимите с варочной поверхности решетки и горелки вместе с крышками.
- Снимите переключатели на панели управления.



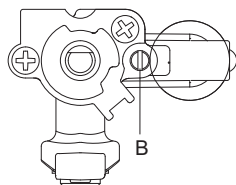
Горелка варочной поверхности

- 1** Крышка горелки
- 2** Рассекатель горелки
- 3** Термозлемент (в горелках с газ-контролем, в некоторых моделях)
- 4** Свеча электроподжига
- 5** Форсунка



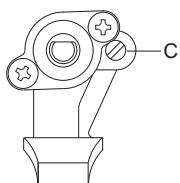
Горелка вок

A Форсунка



Горелка с газ-контролем

B Регуляционный винт малого расхода



Горелка без газ-контроля

C Регуляционный винт малого расхода

ТАБЛИЦА ФОРСУНОК

Вид и давление газа		Малая горелка				Стандартная горелка	
		Стандартная		Экспресс		макс.	мин.
		макс.	мин.	макс.	мин.		
Природный газ Н Wo = 45,7+54,7 МДж/м³ Природный газ Е, Природный газ Е+ Wo = 40,9+54,7 МДж/м³ G20, p = 20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Форсунка (1/100 мм)	77	-	78	-	104	-
	Артикул форсунки	162081		162082		162083	
Сжиженный газ 3+, В/Р Wo = 72,9+87,3 МДж/м³ G30 p = 30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Расход (г/ч)	71,7	26,2	71,7	26,2	138,1	33,4
	Форсунка (1/100 мм)	50	24	50	24	69	26
	Артикул форсунки	162162		162162		162164	
Природный газ Н Wo=45,7+54,7 МДж/м³ G20, p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	1	0,36	1	0,36	1,90	0,46
	Расход (л/ч)	95,21	34,4	95,21	34,4	180,9	43,8
	Форсунка (1/100 мм)	87		85		115	
	Артикул форсунки	162165		w=+0,5		162171	

Вид и давление газа		Большая горелка		Горелка вок	
		макс.	мин.	макс.	мин.
Природный газ Н Wo = 45,7+54,7 МДж/м³ Природный газ Е, Природный газ Е+ Wo = 40,9+54,7 МДж/м³ G20, p = 20 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (л/ч)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Форсунка (1/100 мм)	129	-	140	•
	Артикул форсунки	162084		162085	
Сжиженный газ 3+, В/Р Wo = 72,9+87,3 МДж/м³ G30 p = 30 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (г/ч)	215,0	55,3	254,5	113,4
	Форсунка (1/100 мм)	87	33	93	57
	Артикул форсунки	162165		162166	
Природный газ Н Wo=45,7+54,7 МДж/м³ G20, p=13 мбар	Номинальная тепловая мощность (кВт)	3	0,76	3,5	1,56
	Расход (л/ч)	285,64	72,4	333,2	148,5
	Форсунка (1/100 мм)	145	-	157	•
	Артикул форсунки	162172		162173	

- На заводе встроены регуляционные винты, которые отрегулированы в соответствии с заводской настройкой газа данного прибора.
- При настройке на другой вид газа необходимо отрегулировать (открутить или закрутить) регуляционные винты на требуемый расход газа (допускается откручивать не более чем на 1,5 оборота от налегания).
- Мощность горелок приведена с учетом высшей теплоты сгорания газа H_s .



Данные работы может производить только квалифицированный специалист, имеющий официальное разрешение местного газоснабжающего предприятия, или специалист авторизованного сервисного центра.

УТИЛИЗАЦИЯ



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

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

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

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

