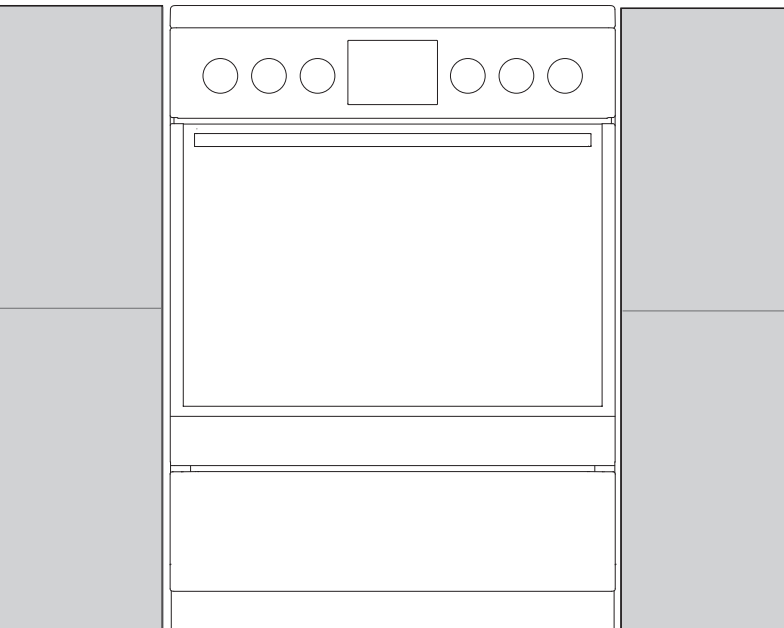


RU

**ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ  
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ  
ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ**

**gorenje**



E134

**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 плитой.

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

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



важная информация



совет, примечание

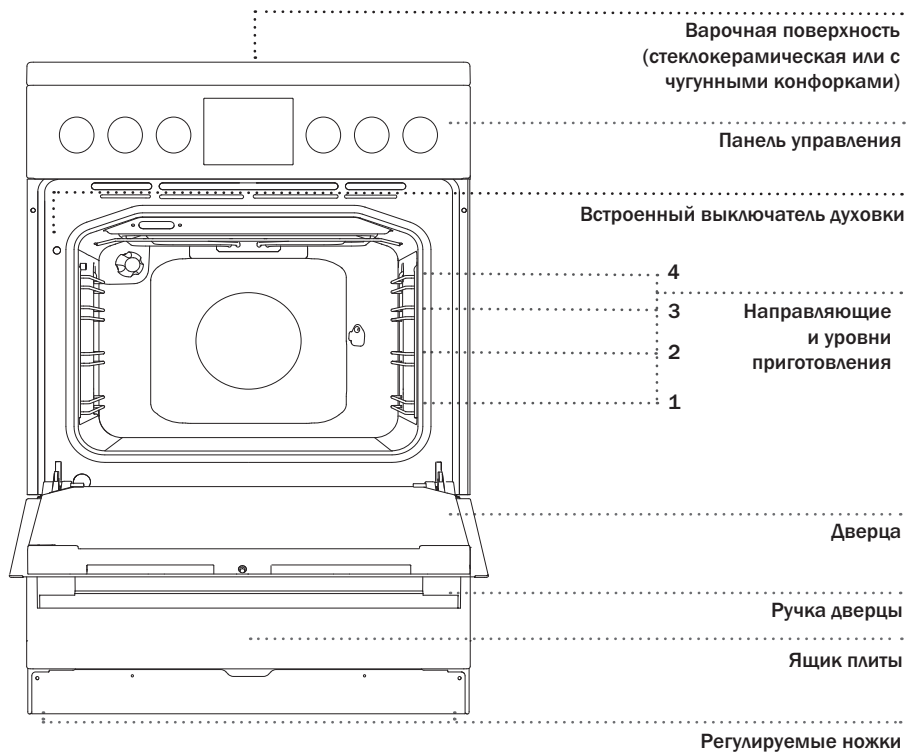
# СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
|--|--|
| <b>4 ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА</b><br>8 Панель управления<br>10 Технические данные<br>.....<br><b>11 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</b><br>13 Перед подключением прибора:  | <b>ВВЕДЕНИЕ</b>                            |
| <b>14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</b><br>.....<br><b>15 ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ</b><br>15 Стеклокерамическая поверхность<br>17 Посуда<br>19 Управление индукционной варочной поверхностью  | <b>ПОДГОТОВКА<br/>ПРИБОРА К<br/>РАБОТЕ</b> |
| <b>23 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)</b><br>23 Шаг 1: ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА<br>24 Шаг 2: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА<br>26 Шаг 3: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ<br>29 Шаг 4: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ<br>31 Шаг 5: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ<br>31 Шаг 6: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА<br>.....<br><b>32 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>   | <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ<br/>ПО ШАГАМ</b>          |
| <b>48 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b><br>49 Очистка стеклокерамической варочной поверхности<br>51 Стандартная очистка рабочей камеры<br>52 Очистка духовки с помощью функции aquaclean<br>53 Снятие и очистка съемных и телескопических направляющих<br>54 Установка вкладышей easyclean<br>55 Очистка потолка духовки<br>56 Снятие и установка дверцы духовки<br>58 Снятие и установка стекла дверцы<br>59 Замена лампочки освещения | <b>ОЧИСТКА И<br/>ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>          |
| <b>60 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b><br>.....<br><b>62 УТИЛИЗАЦИЯ</b>   | <b>УСТРАНЕНИЕ<br/>НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>       |
| <b>63 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА</b>  | <b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ<br/>ИНФОРМАЦИЯ</b>       |

# ИНДУКЦИОННАЯ 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.



## ЯЩИК ПЛИТЫ



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

## УТАПЛИВАЕМЫЕ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ

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



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

## 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.

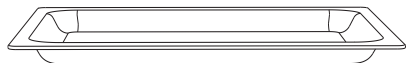
## ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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



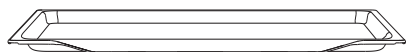
**СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ** используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



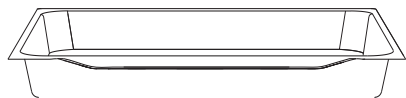
**РЕШЕТКА** используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



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



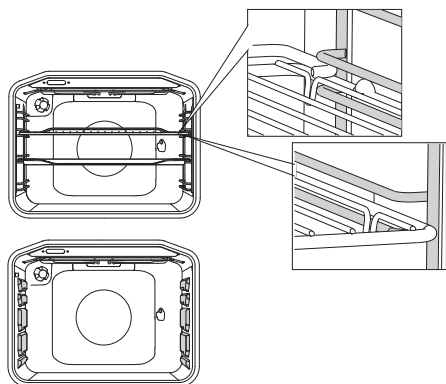
**МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для приготовления выпечки.



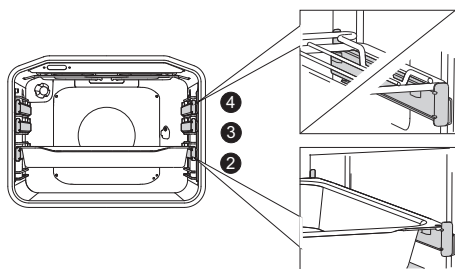
**ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



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.

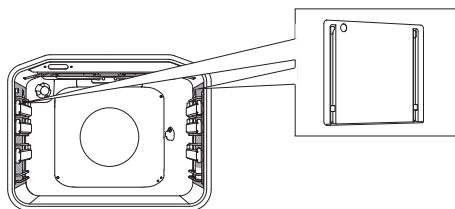


Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.

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.



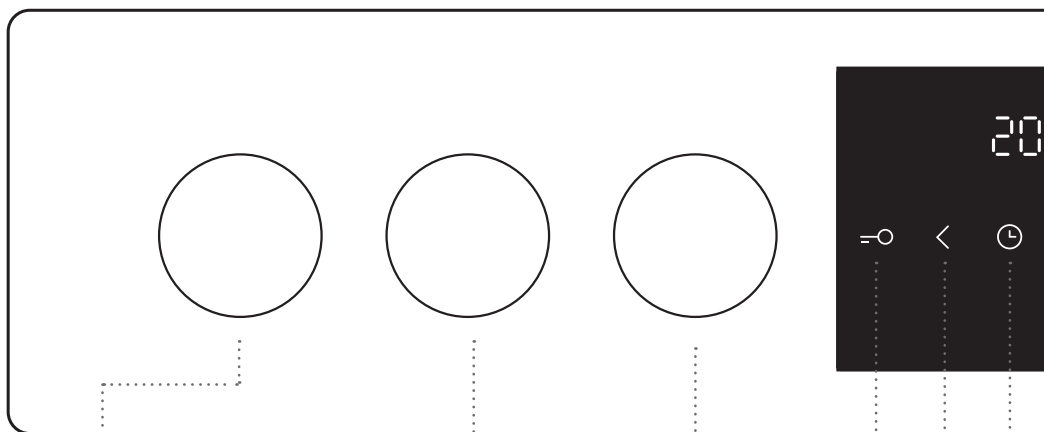
**ВЕРТЕЛ** предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. В комплект вертела входят рамка, вертел с вилками и винтами и съемная ручка.



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

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



**1** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ  
ЗАДНЕЙ ЛЕВОЙ  
КОНФОРКИ

**2** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ  
ПЕРЕДНЕЙ ЛЕВОЙ  
КОНФОРКИ

**3** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ  
РЕЖИМА НАГРЕВА

**4b** СЕНСОР  
«УМЕНЬШИТЬ»

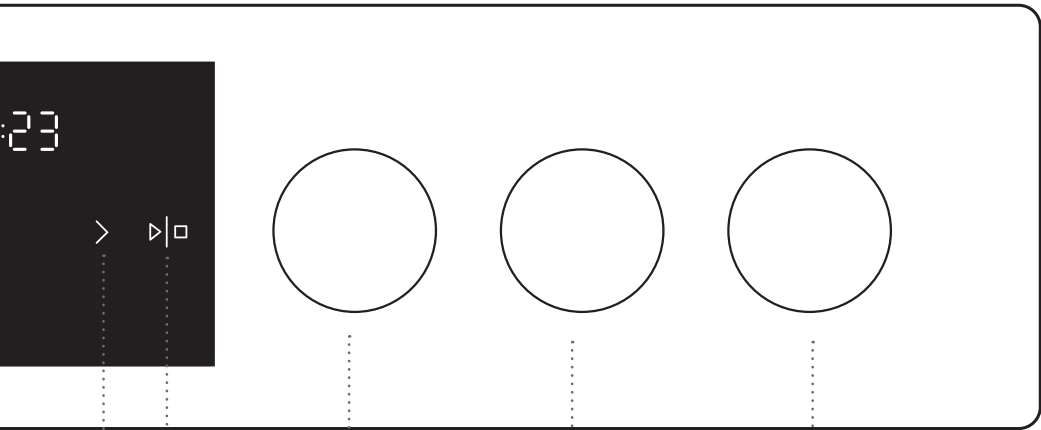
**4a** СЕНСОР  
ЗАЩИТНОЙ  
БЛОКИРОВКИ

**4c** СЕНСОР  
ТЕКУЩЕГО  
ВРЕМЕНИ

## ПРИМЕЧАНИЕ

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





**4d** СЕНСОР  
«УВЕЛИЧИТЬ»

**5** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ  
ТЕМПЕРАТУРЫ

**6** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ  
ПЕРЕДНЕЙ ПРАВОЙ  
КОНФОРКИ

**7** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ  
ЗАДНЕЙ ПРАВОЙ  
КОНФОРКИ

**4e** СЕНСОР СТАРТ/  
СТОП для  
пуска и приостановки  
программы

#### ПРИМЕЧАНИЕ

Чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия пальцем, площадь нажатия должна быть как можно больше. Каждое нажатие на сенсор подтверждается звуковым сигналом.

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

|                 |                    |                     |          |
|-----------------|--------------------|---------------------|----------|
| XXXXXX          | 220-240V ~         | $P_{nmax}$ : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXX     | 220V-240V, 50/60Hz |                     |          |
| ART. Nr:        |                    |                     |          |
| SER. Nr: XXXXXX |                    |                     |          |

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.

Не оставляйте на индукционной поверхности металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы. Если прибор будет случайно включен, они могут нагреться.

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 прибора может производить только специалист сервисного центра.**

Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы **кабели соседних электроприборов** не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находится 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.

Не закрывайте и не загораживайте 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.

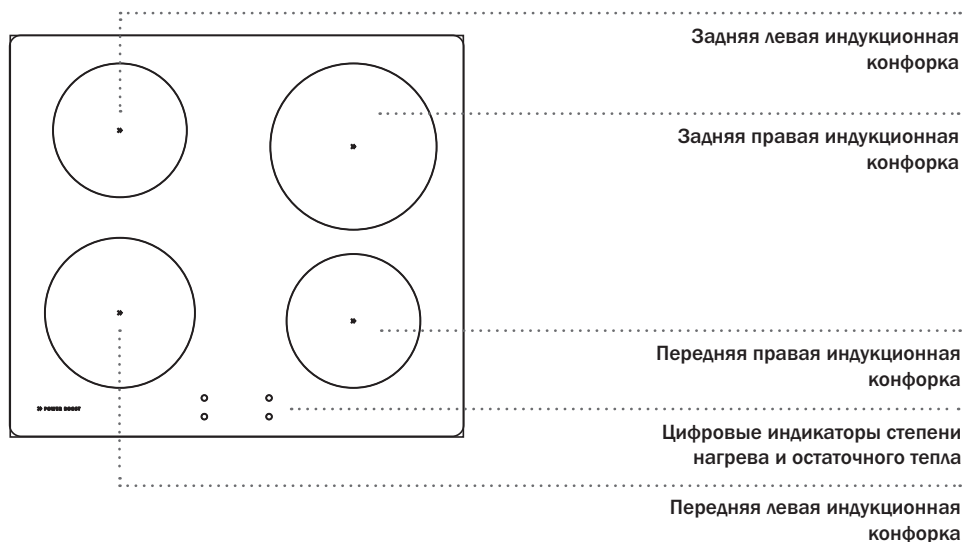
# ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

**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.

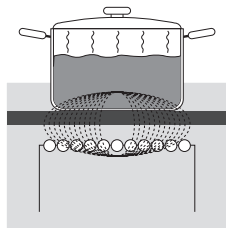
# ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ



## СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

- Стеклокерамическая поверхность устойчива к температурным изменениям: вы можете ставить на нее горячую посуду и т.п.
- Стеклокерамика является прочным материалом, поэтому вы можете ставить на нее посуду, не боясь повреждений.
- Не используйте варочную поверхность в качестве рабочего стола, так как это может привести к повреждениям и появлению царапин на ее поверхности.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную поверхность. Следите, чтобы на стеклокерамику не падали твердые и острые предметы, так как они ее могут повредить. При обнаружении трещин немедленно отключите прибор от электросети, выключив предохранитель, к которому подключен прибор, и обратитесь в сервисный центр.
- Перед тем как поставить посуду на конфорку, вытрите насухо дно посуды и саму конфорку, чтобы обеспечить нормальную передачу тепла и предотвратить повреждение конфорки. Не ставьте на конфорки пустую посуду.

## ПРИНЦИП РАБОТЫ ИНДУКЦИОННЫХ КОНФОРОК



- Варочная поверхность оборудована высокоэффективными индукционными конфорками. Тепло образуется непосредственно в дне посуды без промежуточного нагрева конфорки. Таким образом, потребление электроэнергии значительно ниже по сравнению с обычными нагревательными элементами, работающими по принципу излучения.
- Индукционная конфорка нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. После выключения индикатор остаточного тепла H сообщает о том, что конфорка еще горячая.
- Принцип работы индукционной конфорки заключается в следующем: под стеклокерамической поверхностью размещена индукционная катушка, которая создает переменное электромагнитное поле, в результате этого в дне посуды (должна намагничиваться) индуцируется ток, что и приводит к нагреву.



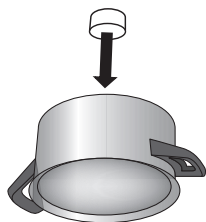
Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.

Не очищайте горячую стеклокерамическую поверхность чистящими средствами, это может привести к ее повреждению.



# ПОСУДА

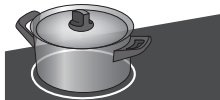
## ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- Приготовление на индукционной варочной поверхности возможно только при использовании подходящей посуды.
  - При приготовлении устанавливайте посуду в центре конфорки.
  - Для приготовления на индукционной варочной поверхности подходит посуда из ферромагнитных материалов. Это стальная, стальная эмалированная посуда и посуда из литой стали.
  - Не подходит посуда из легированной стали с медным или алюминиевым дном и стеклянная посуда.
  - Пригодность посуды можно проверить самостоятельно при помощи магнита. Посуда считается пригодной, если магнит притягивается к дну.
- 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 поверхность.
  - При использовании специальной посуды следуйте указателям производителя.

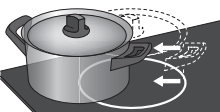
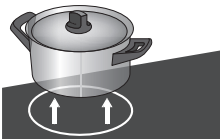
| Диаметр конфорки | Минимальный диаметр дна посуды |
|------------------|--------------------------------|
| Ø 160 mm         | Ø 110 mm                       |
| Ø 180 mm         | Ø 110 mm                       |
| Ø 200 mm         | Ø 145 mm                       |

## РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ



Одно из преимуществ индукционной варочной поверхности — наличие функции распознавания посуды.

- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит.
- Если у посуды дно слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду. Если конфорка включена, на цифровом индикаторе конфорки горит символ  $\square$ . Если в течение 10 минут после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если вы снимете посуду с конфорки, подача энергии прекратится.
- Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная поверхность подает ровно столько энергии, сколько требуется для приготовления продуктов в посуде данного размера.



## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке. Следите, чтобы в скороварке и обычной посуде всегда было достаточное количество жидкости. Из-за нагрева пустой посуды варочная поверхность может перегреться, в результате чего повредится посуда и сама варочная поверхность.
- 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.

# УПРАВЛЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТЬЮ

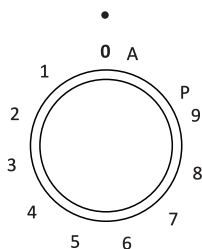
## СТЕПЕНИ НАГРЕВА

Конфорки управляются с помощью переключателей, расположенных на панели управления плиты.

| Степень нагрева | Использование   |
|-----------------|---|
| 0               | Конфорка выключена, использование остаточного тепла.  |
| 1 - 2           | Поддержание температуры блюда, продолжение приготовления небольшого количества пищи (минимальная мощность).           |
| 3               | Медленное приготовление (продолжение приготовления после нагрева при высокой мощности).                               |
| 4 - 5           | Медленное приготовление (продолжение приготовления) большого количества пищи, жарка больших кусков.                   |
| 6               | Обжаривание.  |
| 7 - 8           | Жарка.  |
| 9               | Начало приготовления, жарки; жарка.   |
| P               | Режим максимальной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи. |
| A               | Автоматика приготовления.   |

## РЕЖИМ МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ НАГРЕВА POWERBOOST (P)

Чтобы ускорить процесс приготовления, можно воспользоваться режимом максимальной мощности нагрева, который можно включить на любой конфорке.



Поверните переключатель вправо в положение P. На цифровом индикаторе конфорки загорится символ P. Если уменьшить степень нагрева, режим максимальной мощности автоматически выключится.



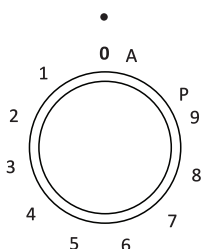
Передняя левая конфорка оборудована функцией максимальной мощности нагрева, которая активна в течение пяти минут, а затем конфорка переключается на степень нагрева 9.

## АВТОМАТИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Все конфорки оснащены особой функцией, при выборе которой конфорка некоторое время работает на полной мощности, спустя которое автоматически переключается на заранее установленную степень нагрева основного приготовления (от 1 до 9).

**Функция «Автоматика приготовления» предназначена для блюд,** которые в начале приготовления необходимо нагреть на максимальной мощности, а затем оставить вариться длительное время, при этом не контролируя процесс приготовления постоянно.

**Функция «Автоматика приготовления» не подходит для** приготовления жареных и тушеных блюд, которые необходимо часто переворачивать, мешать или доливать воду, блюд, длительное время готовящихся в скороварке.



Поверните переключатель до конца вправо в положение А и удерживайте 2 секунды, пока не раздастся звуковой сигнал. Установите степень нагрева основного приготовления. На цифровом индикаторе конфорки будут попеременно высвечиваться символ А и установленная степень нагрева основного приготовления. По истечении нагрева на максимальной мощности конфорка автоматически переключится на заранее выбранную степень нагрева основного приготовления.



«Автоматику приготовления» можно выключить раньше, для этого нужно уменьшить степень нагрева.

Если после выбора «Автоматики приготовления» переключатель установить в положение 0, функция автоматически выключится через три секунды.

Если посуду снять с конфорки и в течение 10 секунд поставить обратно, функция «Автоматика приготовления» продолжит работу.

|  |    |     |     |     |     |     |     |     |
|--|----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| <b>Степень нагрева основного приготовления</b>       | 1  | 2   | 3   | 4   | 5   | 6   | 7   | 8   |
| <b>Время приготовления при полной мощности, мин.</b> | 48 | 144 | 230 | 312 | 408 | 120 | 168 | 216 |

## ИНДИКАЦИЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Индукционная конфорка непосредственно не нагревается, она нагревается за счет тепла от дна посуды.

Пока после выключения поверхности светится индикатор Н, можно использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания.

После того как индикатор Н погаснет, конфорка может оставаться горячей. Опасность ожога!

## ЗАЩИТНОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

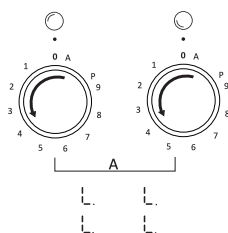
Для дополнительной безопасности продолжительность работы каждой конфорки ограничена. При срабатывании механизма защитного отключения на цифровом индикаторе отключенной конфорки светится символ O или H. Конфорка выключается с помощью переключателя степени нагрева.

| Степень нагрева              | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6   | 7   | 8   | 9   | P   |
|------------------------------|---|---|---|---|---|-----|-----|-----|-----|-----|
| Максимальное время работы, ч | 6 | 6 | 5 | 5 | 4 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 | 1,5 |

## ЗАЩИТА ОТ ПЕРЕГРЕВА

- Варочная поверхность оборудована вентилятором, который охлаждает электронный модуль во время приготовления и работает еще некоторое время, пока горит индикация H.
- Индукционная варочная поверхность также оборудована встроенной защитой от перегрева, которая предохраняет электронный модуль от повреждений. Система защиты действует на нескольких уровнях. Если температура конфорки сильно повышается, снижается степень нагрева конфорки. Если этого недостаточно, степень нагрева конфорок снижается дополнительно или они полностью выключаются системой защиты. При этом на цифровых индикаторах конфорок высвечивается ошибка E2.
- После того как варочная поверхность остынет, она снова полностью готова к работе.

## ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА



- Для включения защитной блокировки все конфорки должны быть выключены. Одновременно поверните и на несколько секунд задержите переключатели левых конфорок на символе A. На всех цифровых индикаторах загорится символ L. Блокировка включена.



Если повернуть любой из переключателей конфорок, на всех цифровых индикаторах загорится символ L.

- Чтобы выключить блокировку, так же одновременно поверните и на несколько секунд задержите переключатели левых конфорок на символе A.

## ШУМ ПРИ ИНДУКЦИОННОМ ПРИГОТОВЛЕНИИ И ЕГО ПРИЧИНЫ

| Шум   | Причина   | Устранение   |
|---|---|--|
| <b>Обычные рабочие шумы при работе индукционной конфорки.</b> | Технология индукционного нагрева основана на свойстве определенных металлов вибрировать под действием электромагнитных волн. При этом индуцируются вихревые токи, которые заставляют молекулы вибрировать. Это движение преобразуется в тепловую энергию, что может вызывать в металле образование негромких шумов. | Это нормальный рабочий шум, который не означает возникновение неисправностей.  |
| <b>Низкий звук, как при работе трансформатора.</b>            | Он возникает при приготовлении на высоком уровне мощности нагрева. Он связан с количеством энергии, которую индукционная конфорка подает на посуду.   | Шум исчезнет или станет тише, если снизить степень нагрева.  |
| <b>Вибрация или треск посуды.</b>                             | Этот шум создается посудой, сделанной из слоев различных материалов.  | Шум вызван вибрацией, возникающей в месте стыка слоев различных материалов. Этот шум зависит посуды. Он может меняться в зависимости от количества и типа готовящихся продуктов. |
| <b>Шум вентилятора.</b>                                       | Для того чтобы функционировать без сбоев, электроника должна работать при контролируемой температуре. Чтобы обеспечить это условие, индукционная варочная поверхность оснащена вентилятором, который работает с различной скоростью в зависимости от установленной температуры.                                     | После выключения варочной поверхности вентилятор может работать еще некоторое время, если температура варочной поверхности еще слишком высокая.                                  |

# ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)

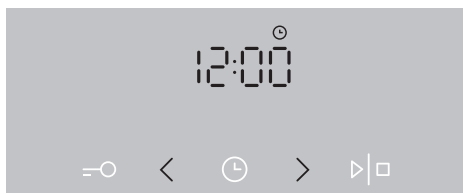
---

## ШАГ 1: ВКЛЮЧЕНИЕ И НАСТРОЙКА

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00 и горит символ программатора ☹.

Установите текущее время.

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



**1** Сначала сенсорами < и > установите текущее время.



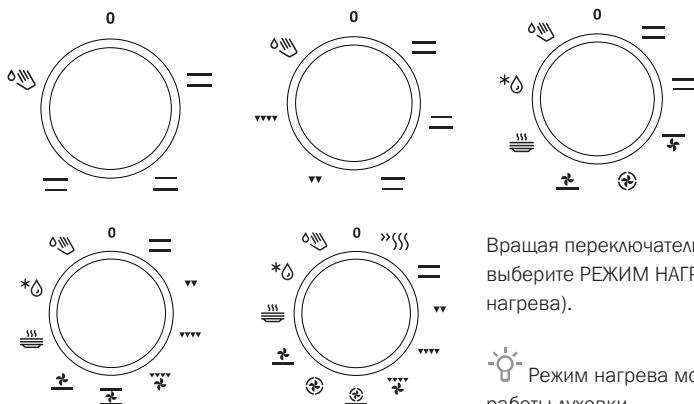
Если на сенсоре удерживать палец, значение будет меняться быстрее.

### ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ


Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки.

Нажмите на сенсор ☹ и установите текущее время.

## ШАГ 2: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА



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

 Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

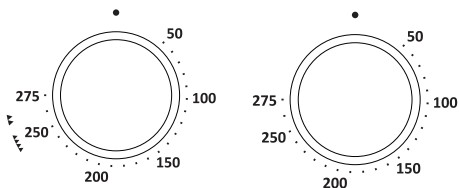
| РЕЖИМ   | ОПИСАНИЕ  | ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С |
|---|---|-------------------------|
| <b>РЕЖИМЫ ДУХОВКИ</b>   |   |                         |
|    | <b>БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</b><br>Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления. После достижения заданной температуры режим выключается.  | 160                     |
|    | <b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)</b><br>Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.  | 200                     |
|    | <b>НАГРЕВ СВЕРХУ</b><br>В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.   | 180                     |
|   | <b>НАГРЕВ СНИЗУ</b><br>В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.   | 180                     |
|  | <b>ГРИЛЬ</b><br>Работает инфранигреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.  | 240                     |
|  | <b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b><br>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.<br>Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов. | 240                     |




| РЕЖИМ   | ОПИСАНИЕ   | ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С |
|---|--|-------------------------|
|    | <b>ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор.<br>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                     |
|    | <b>НАГРЕВ СВЕРХУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Одновременно работают верхний нагревательный элемент и вентилятор.<br>Предназначен для приготовления крупных кусков мяса и птицы. Он также подходит для запекания блюд под сыром.   | 170                     |
|    | <b>НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b><br>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                     |
|    | <b>ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b><br>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                     |
|    | <b>НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.  | 180                     |
|    | <b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Одновременно работают верхний, нижний нагревательные элементы и вентилятор.<br>Вентилятор обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в духовке. Этот режим используется для приготовления выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов. | 180                     |
|    | <b>ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ</b><br>Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.  | 60                      |
|  | <b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b><br>Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.   | -                       |
|  | <b>ОЧИСТКА AQUACLEAN</b><br>В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. Длительность программы 30 минут.   | -                       |

# ШАГ 3: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

## ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА



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



Вращая переключатель температуры вправо или влево, установите необходимую температуру.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. На дисплее горит температурный индикатор.

 Для пуска работы сенсор СТАРТ/СТОП необходимо удерживать примерно 1 минуту.

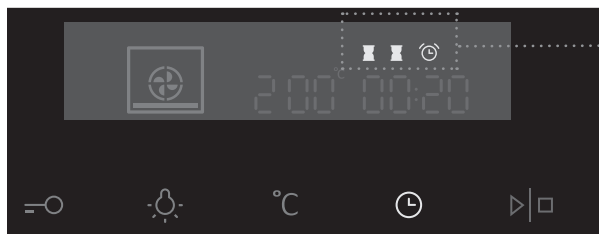
## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Сначала установите РЕЖИМ НАГРЕВА, затем ТЕМПЕРАТУРУ.

Нажимая на СЕНСОР ЧАСОВ И ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите нужный символ.

На дисплее горит символ выбранной функции и мигает время начала/конца приготовления, которое вам нужно установить.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. На дисплее выводится время ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



индикация функций,  
программирующих время  
работы духовки



### Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка.

Установите необходимую продолжительность работы. Сначала устанавливаются минуты, затем часы. На дисплее горит символ функции и продолжительность работы.



### Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка (продолжительность приготовления), и время ее отключения (конец приготовления).

#### ПРИМЕР

Текущее время: 12:00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18:00

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа). На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00).

Снова нажмите на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите символ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ и установите время (18:00).

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. Духовка автоматически включится в определенное время (в 16:00) и выключится в установленное время (в 18:00).



## Будильник

Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Максимальное время функции составляет 24 часа.

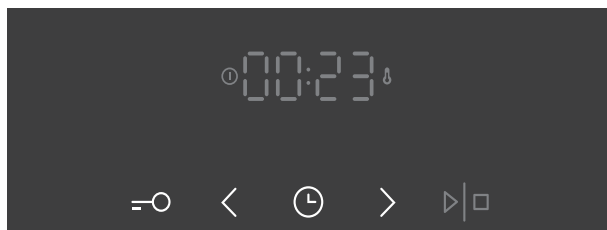
При завершении установленного времени будильника последняя минута выводится в формате «минуты:секунды».



По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Чтобы выключить любую функцию, программирующую время работы духовки, и будильник установите время функции на 0 или нажмите и одновременно удерживайте несколько секунд сенсоры < и > .

## ШАГ 4: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



Чтобы включить/выключить функцию, нажмите на соответствующий сенсор или комбинацию сенсоров.

### ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее на 5 секунд загорается надпись **Loc**. При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается.

Если включить блокировку при выключенных функциях, программирующих время работы духовки (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.

Если включить блокировку после установки функции, программирующей время работы духовки, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.

При включенной блокировке можно менять режим нагрева и невозможно дополнительные функции. Можно выключить приготовление, повернув ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение 0.

Защитная блокировка остается включенной после отключения прибора.

Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.

### ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение включается автоматически при установке режима нагрева.

### 5sek < ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Чтобы настроить громкость звукового сигнала, должны быть выключены все функции, программирующие время работы духовки (на дисплее горит только текущее время).

Нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор <. На дисплее сначала загорится надпись **Vol**, затем появятся две полностью подсвеченные черточки.

Сенсорами < и > установите один из трех уровней громкости (одна, две или три черточки). Через три секунды установленный уровень сохранится в памяти прибора, и на дисплее загорится текущее время.

## 5sek > ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

Переключатель режима нагрева должен быть в положении 0. Нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор >. На дисплее сначала загорится надпись **bri**, затем появятся две полностью подсвеченные черточки. Сенсорами < и > отрегулируйте яркость дисплея; имеется три уровня яркости (одна, две или три черточки). Через три секунды установленный уровень сохранится в памяти прибора.

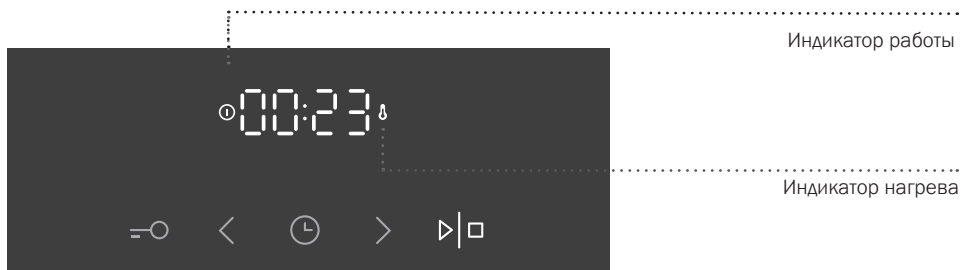


При отключении электроэнергии или выключении прибора дополнительные функции сохраняются несколько минут. По истечении этого времени все настройки, кроме громкости звукового сигнала и защитной блокировки, сбрасываются.

## ШАГ 5: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, нажмите и некоторое время удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП. Горят индикаторы работы и нагрева.

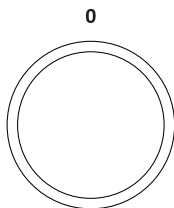
Если не включена ни одна из функций, программирующих время работы духовки, на дисплее будет высвечиваться продолжительность приготовления.




Во время нагрева духовки индикатор температуры мигает. После достижения заданной температуры раздастся короткий звуковой сигнал, и индикатор будет гореть постоянно.

## ШАГ 6: ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Чтобы прервать приготовление, нажмите и удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ РЕЖИМА НАГРЕВА и ТЕМПЕРАТУРЫ в положение 0.



 После завершения приготовления все функции программатора, кроме будильника, прерываются и обнуляются. На дисплее загорается текущее время. После завершения приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать.

# 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.

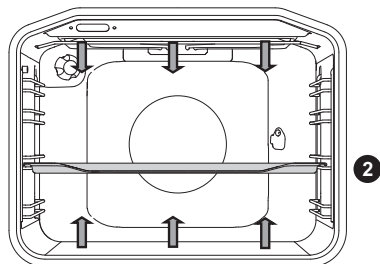
Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

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 приготов., мин. |
|-----------------------------|--------|-----------------|------------|-----------------------|
| <b>МЯСО</b>                 |        |                 |            |                       |
| Жаркое из свинины           | 1500   | 2               | 190-200    | 120-130               |
| Свиная 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                    |
| <b>РЫБА</b>                 |        |                 |            |                       |
| 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.

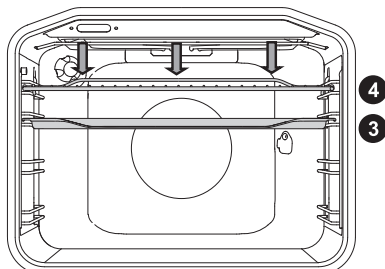
| Вид продукта                     | Уровень (снизу) | Тем-ра, °С | Время приготов., мин. |
|----------------------------------|-----------------|------------|-----------------------|
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                   |                 |            |                       |
| Овощная запеканка                | 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                   |

| СОВЕТ                                       | ПРИМЕНЕНИЕ   |
|---|--|
| Как узнать, что выпечка пропеклась?         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова.</li> <li>• Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.</li> </ul> |
| Выпечка осела?                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте рецепт.</li> <li>• В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости.</li> <li>• Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.</li> </ul>        |
| Выпечка снизу слишком светлая?              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• В следующий раз используйте темную форму.</li> <li>• Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.</li> </ul>                      |
| Выпечка с сочной начинкой не совсем готова? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.</li> </ul>   |



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, °С | Время приготов., мин. |
|--------------------------------------|-----------|-----------------|------------|-----------------------|
| <b>МЯСО</b>                          |           |                 |            |                       |
| 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 косточке                 | 180 г/шт. | 3               | 220        | 20-22                 |
| Колбаски для гриля                   | 100 г/шт. | 3               | 220        | 11-14                 |
| <b>ТОСТЫ</b>                         |           |                 |            |                       |
| Тосты                                | /         | 4               | 220        | 3-4                   |
| Горячие бутерброды                   | /         | 4               | 220        | 5-7                   |

## Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

| Вид продукта                            | Вес, г    | Уровень (снизу) | Тем-ра, °С | Время пригот., мин. |
|---|-----------|-----------------|------------|---------------------|
| <b>МЯСО</b>                             |           |                 |            |                     |
| 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 косточке                    | 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                |
| <b>РЫБА</b>                             |           |                 |            |                     |
| Стейки из лосося                        | 600       | 3               | 220        | 19-22               |
| <b>Стейки из лосося</b>                 |           |                 |            |                     |
| 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.

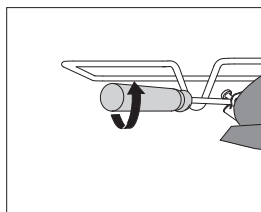
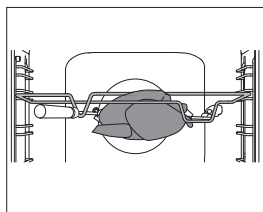
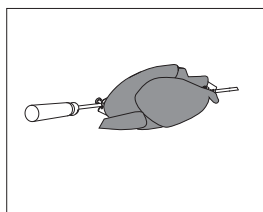
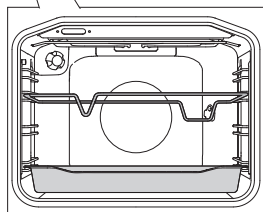
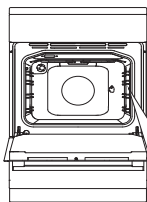
**Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.**



**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.

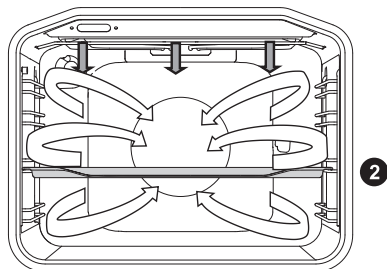
**4** Прежде чем закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите режим «Большой гриль».



Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

## ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

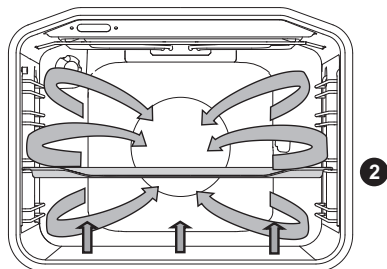


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор.  
Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

| Вид продукта      | Вес, г    | Уровень (снизу) | Тем-ра, °С | Время приготов., мин.                  |
|-------------------|-----------|-----------------|------------|--|
| <b>МЯСО</b>       |           |                 |            |  |
| 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.),<br>20 (с др. стор.) |
| Цыпленок          | 1500      | 2               | 190        | 30 (с одн. стор.),<br>30 (с др. стор.) |
| <b>РЫБА</b>       |           |                 |            |  |
| Форель*           | 200 г/ком | 2               | 170-180    | 45-50                                  |

## НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



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

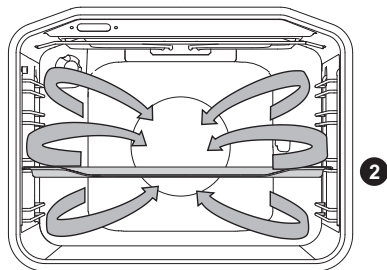
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

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 приготов., мин. |
|---------------------------|--------|-----------------|------------|-----------------------|
| <b>МЯСО</b>               |        |                 |            |                       |
| Жаркое из свинины с кожей | 1500   | 2               | 170-180    | 140-160               |
| Свиная грудинка           | 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.

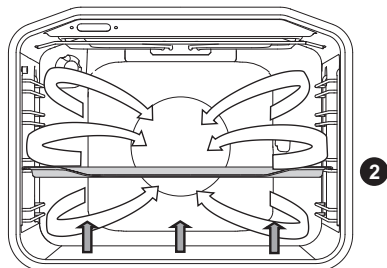
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

| Вид продукта                                  | Уровень (снизу) | Тем-ра, °С | Время пригот., мин. |
|---|-----------------|------------|---------------------|
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                                |                 |            |                     |
| 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               |
| Пышные булочки с начинкой                     | 2               | 170-180    | 30-35               |
| 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                 |
| <b>ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ</b> |                 |            |                     |
| 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, °С | Время приготов., мин. |
|---------------------|-----------------|------------|-----------------------|
| <b>ФРУКТЫ</b>       |                 |            |                       |
| Клубника            | 2               | 180        | 20-30                 |
| Фрукты с косточками | 2               | 180        | 25-40                 |
| Яблочное пюре       | 2               | 180        | 25-40                 |
| <b>ОВОЩИ</b>        |                 |            |                       |
| Маринованные огурцы | 2               | 180        | 25-40                 |
| Фасоль, морковь     | 2               | 180        | 25-40                 |

## КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.

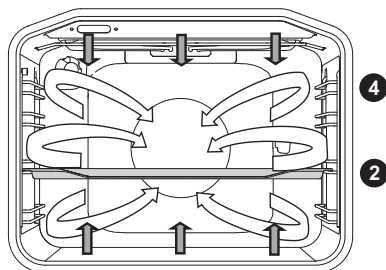
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Плотно закройте банки.

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 | T = 170-180 °C<br>до появления<br>пузырьков, мин. | После<br>появления<br>пузырьков                  | Время<br>выдержки в<br>духовке, мин. |
|---------------------|-----------|---|--|--------------------------------------|
| <b>ФРУКТЫ</b>       |           |   |  |                                      |
| 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                                   |
| <b>ОВОЩИ</b>        |           |   |  |                                      |
| Маринованные огурцы | 6 шт.х1 л | 40-55   | выключить  | 30                                   |
| Фасоль, морковь     | 6 шт.х1 л | 40-55   | переключить на<br>120 °C, оставить<br>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 приготов., 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<br>(снизу) | Тем-ра,<br>(v °C) | Время<br>приготов.,<br>мин. |
|---|--------------------|-------------------|-----------------------------|
| <b>ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ</b> |                    |                   |                             |
| 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.

## Панель управления

Запрещается использовать абразивные чистящие средства и грубые предметы и губки.



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



# ОЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИЧЕСКОЙ ВАРОЧНОЙ ПОВЕРХНОСТИ

Очищайте стеклокерамическую поверхность каждый раз после ее использования (дождитесь, пока она остынет!), иначе даже малейшие загрязнения при следующем использовании будут пригорать к нагретой поверхности. Для регулярного ухода за стеклокерамической поверхностью используйте специальные средства, создающие на стеклокерамической поверхности грязезащитную пленку.



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



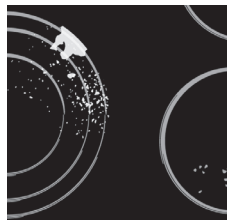
Для очистки варочной поверхности нельзя использовать металлические губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамическую поверхность. Также нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.



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

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

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



Сильные загрязнения удаляются с помощью специальных средств для ухода за стеклокерамическими поверхностями. При этом следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств.

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



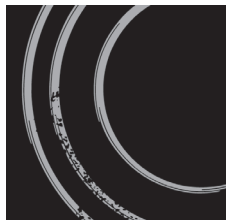
Трудноудаляемые загрязнения и пригоревшую пищу можно удалить с помощью специального скребка.



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

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





Не очищайте поверхность скребком под прямым углом. Следите, чтобы острие скребка не поцарапало варочную поверхность. Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удалите их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.



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

Внимание! Вышеуказанные повреждения относятся к внешнему виду и не влияют на работу прибора.

На повреждения такого рода гарантия не распространяется.

# 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.

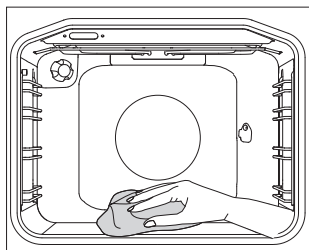
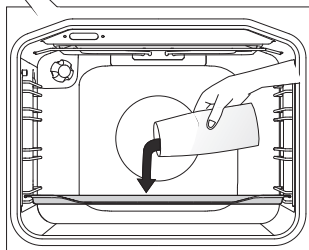
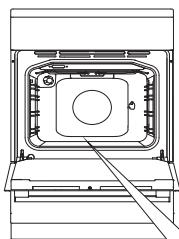
Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока печь еще теплая.

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.

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

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.

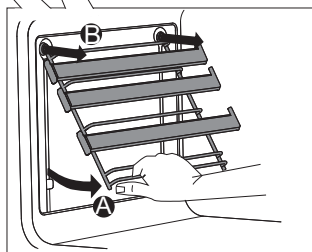
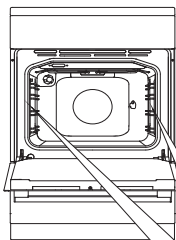
**3** Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.



Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.

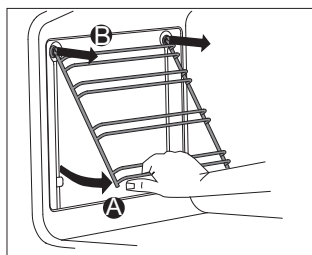
# СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



**A** Приподнимите направляющие снизу, отведя их от стенки.

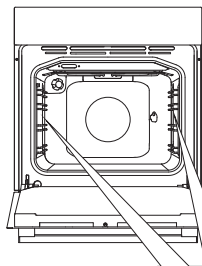
**B** Извлеките направляющие из гнезд.



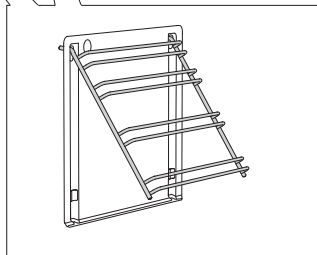
Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

# УСТАНОВКА ВКЛАДЫШЕЙ EASYCLEAN

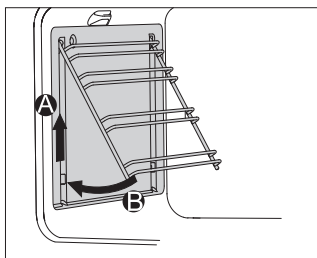
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



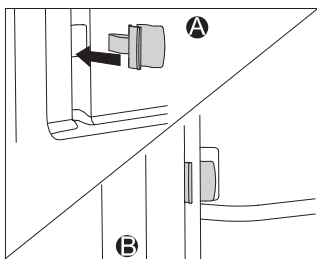
Снимите телескопические или съемные направляющие.



**1** Наденьте вкладыш на направляющие.



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



При установке полностью выдвигающихся 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.

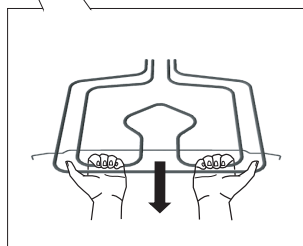
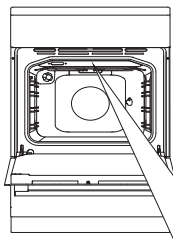


Вкладыши EasyClean не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

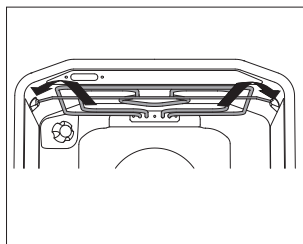
# ОЧИСТКА ПОТОЛКА ДУХОВКИ

(В зависимости от модели)

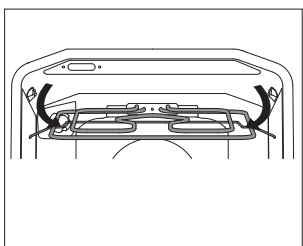
Чтобы облегчить очистку потолка, духовки оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранигревателем. Перед очисткой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.



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!**

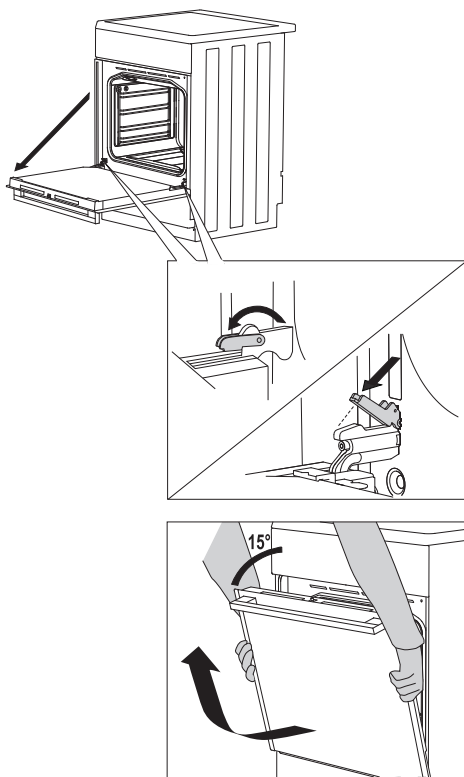
# СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

## ПЛАВНОЕ ЗАКРЫВАНИЕ ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

Дверца оборудована системой плавного закрывания дверцы. Достаточно легкого нажатия (до угла  $15^\circ$  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 А** Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы).  
**В** Откиньте фиксаторы на  $90^\circ$  (при плавном закрывании дверцы).

**3** Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при  $15^\circ$  (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.



## МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (в некоторых моделях)

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



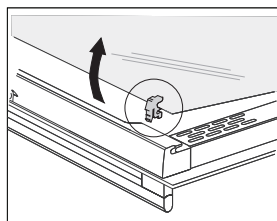
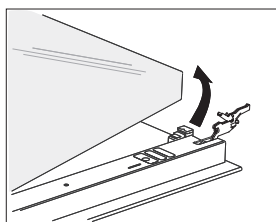
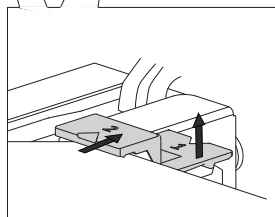
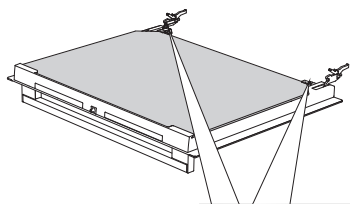
При закрывании дверцы замок автоматически защелкивается.



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!

# 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.



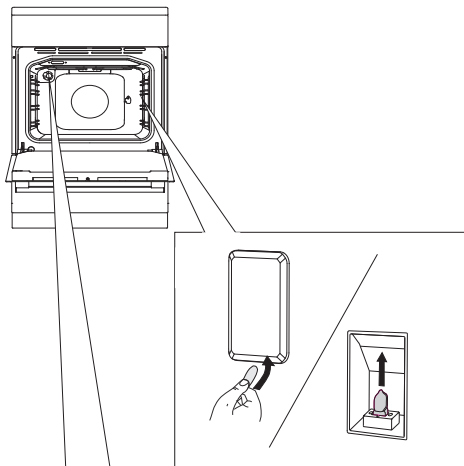
Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совеститься.

# ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

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

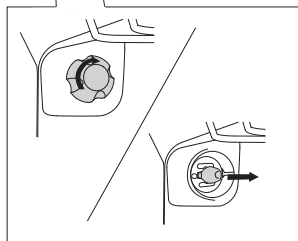
Для замены вам потребуется шлицевая отвертка.

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   |
|---|--|
| Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается. | Вызовите специалиста сервисного центра!<br>Проверьте, что суммарная мощность всех включенных приборов не превышает максимальной допустимой мощности подключения дома/квартиры. |
| Не работает освещение духовки.                                | Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».   |
| Блюдо плохо пропеклось.                                       | Вы правильно установили температуру и режим нагрева?<br>Дверца духовки закрыта?  |

| Индикация ошибок и неисправностей на индукционной варочной поверхности      | Причина  | Устранение   |
|---|--|--|
| Вы включили конфорку, но на цифровом индикаторе продолжает мигать символ U. | Используемая посуда не подходит для индукционного приготовления или диаметр ее дна меньше 12 сантиметров.  | Проверьте, изготовлена ли посуда из ферромагнитных материалов (к ней должен приставать магнит) и достаточный ли диаметр дна посуды (как правило $\geq 12$ см). Если после выключения и включения варочной поверхности символ продолжает мигать, отключите прибор от электросети, подождите 5 минут и снова подключите. |
| Функция PowerBoost самостоятельно отключается.                              | В нормальном режиме функция PowerBoost автоматически через некоторое время переключается на степень нагрева 9. Если же конфорка перегрелась, защитный механизм самостоятельно отключит функцию PowerBoost. | Снова включите функцию PowerBoost. При необходимости выключите конфорку, затем включите и активируйте функцию PowerBoost. Подождите некоторое время и дайте конфорке остыть.   |
| На цифровом индикаторе горит код ошибки U400.                               | Напряжение превышает допустимое или варочная поверхность неправильно подключена.   | Отключите прибор от электросети и проверьте правильность подключения.  |
| На цифровом индикаторе горит код ошибки E2.                                 | Варочная поверхность перегрелась.  | Дайте варочной поверхности остыть, затем включите и готовьте при более низкой степени нагрева.   |

| Индикация ошибок и неисправностей на индукционной варочной поверхности | Причина                                  | Устранение  |
|--|--|---|
| На цифровом индикаторе горит код ошибки E3.                            | Посуда утратила ферромагнитные свойства. | Используйте подходящую посуду для индукционного приготовления.  |
| На цифровом индикаторе горит код ошибки Eг или E и число.              | Ошибка электроники.                      | Отключите прибор от электросети на 5 минут и снова подключите. Если неисправность не удалось устранить, обратитесь в сервисный центр. |

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

# 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.*

# КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

## Стандартное выпекание

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

\* Предварительный нагрев 6 минут.











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

