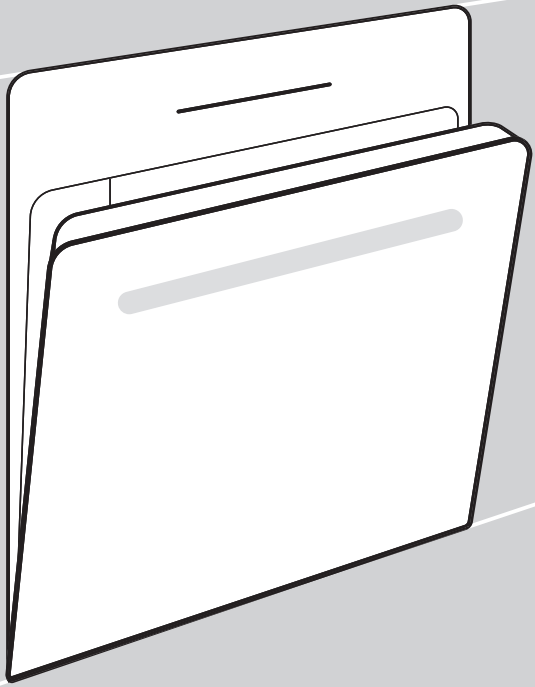
gorenje BY ora ito

RU RU

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ



BO3SA

BO3SA

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 новым прибором.

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

Инструкция по установке и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации, установке и подключению Вы также можете найти на нашем сайте:

http://www.gorenje.com

В инструкции используются символы, которые обозначают следующее:

ИНФОРМАЦИЯ!
Информация, совет, подсказка или рекомендация

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Важная информация

Внимательно прочитайте инструкцию!

Содержание

Указания по технике безопасности **4**

Остальные меры безопасности **6**

Описание прибора **8**
Заводская табличка — информация о приборе 8
Панель управления 9
Утапливаемые переключатели 9

Оборудование прибора **10**
Направляющие 10
Встроенный выключатель 11
Охлаждающий вентилятор 11
Оборудование духовки 11

Подготовка к первому использованию **14**

Первое включение **14**
Определение жесткости воды 15

Установка параметров работы духовки **16**
ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ 16
УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА 17
ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ 18
ПОДАЧА ПАРА 19

Пуск приготовления **22**

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ **22**

Общие настройки **23**

Общие советы по приготовлению в духовке **25**

Таблица приготовления **26**

Приготовление с помощью температурного зонда **30**
Рекомендуемая степень прожарки для разных видов мяса 32

Очистка и обслуживание **33**
Очистка духовки с помощью функции AquaClean 34
Очистка испарительной емкости 35
Очистка системы подачи воды 36
Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих 36
Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки 37
Замена лампочки освещения 38

Таблица ошибок и неисправностей **39**
Таблица ошибок и неисправностей 39

Утилизация **40**

Контрольные блюда **41**

Указания по технике безопасности

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

В стационарную электропроводку должно быть встроено размыкающее устройство в соответствии с требованиями электромонтажа.

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

Во избежание опасности замену поврежденного присоединительного кабеля может производить только производитель, специалист авторизованного сервисного центра или квалифицированный специалист (для моделей, оснащенных присоединительным кабелем).

Использование прибора детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями или с недостатком опыта или знаний допускается, только если они находятся под присмотром или получили инструкции по безопасному использованию прибора и понимают опасности, связанные с его эксплуатацией. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время использования доступные детали могут нагреваться. Не допускайте маленьких детей к прибору.

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

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

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Для очистки стекла дверцы духовки и стеклянной крышки варочной поверхности не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как это может повредить поверхность и привести к растрескиванию стекла.

Не используйте для очистки прибора очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к поражению электрическим током.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Перед заменой лампочки освещения проверьте, чтобы прибор был отключен от электропитания. Опасность поражения электрическим током!

Не наливайте воду на дно духовки. Из-за перепада температуры эмаль может повредиться.

Остальные меры безопасности

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений, сушки домашних животных, бумаги, текстиля, трав, так как это может привести к травмам или пожару.

Подключение прибора может производить только квалифицированный специалист или специалист авторизованного сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к тяжким телесным повреждениям и повреждению прибора.

Рекомендуется, чтобы прибор переносили и устанавливали не менее двух человек (из-за веса прибора).

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

Шарнир дверцы может повредиться из-за чрезмерной нагрузки. Не садитесь и не опирайтесь на открытую дверцу духовки. Не ставьте тяжелые предметы на дверцу духовки.

Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не были зажаты горячей дверцей духовки, так как может привести к короткому замыканию. Поэтому кабели других электроприборов должны находиться на безопасном расстоянии от духовки.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой и не ставьте на дно камеры противни и другую посуду. Это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

Не рекомендуется открывать дверцу духовки во время приготовления, так как это увеличивает потребление энергии и усиливает образование конденсата.

После завершения и во время приготовления будьте осторожны при открывании дверцы духовки, так как существует опасность ожога паром.

Чтобы предотвратить образование известкового налета, оставляйте дверцу открытой после завершения приготовления, чтобы духовка остыла до комнатной температуры.

Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.

Приборы и их детали в рамках одной дизайн-линии могут иметь несущественные отличия в цвете, что может быть обусловлено различными причинами, например, разный угол зрения, фон, материалы и освещение в помещении.

Не используйте прибор, если он поврежден. Отключите его от электросети и обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Использование духовки безопасно как с направляющими для противней, так и без них.

Не храните в духовке предметы, которые могут привести к возникновению опасной ситуации при включении духовки.

Расхождение во времени суток, отображаемом на дисплее, не влияет на функциональность прибора и может быть вызвано колебаниями частоты тока в электросети.

Перед подключением прибора к электросети оставьте его на некоторое время, чтобы он нагрелся до комнатной температуры. Некоторые детали (особенно насос) могут повредиться, если прибор хранился при температуре около 0°C или ниже.

Запрещается пользоваться прибором при температуре ниже 5°C. В этом случае при включении прибора насос может выйти из строя.

Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора или другие жидкости.

После приготовления с добавлением пара всегда полностью открывайте дверцу духовки. Если вы этого не делать, пар, выходящий из духовки, может отрицательно влиять на работу модуля управления.

Устанавливайте испарительную емкость в прибор только при приготовлении в режимах с паром. Если пар не используется, снимите емкость.

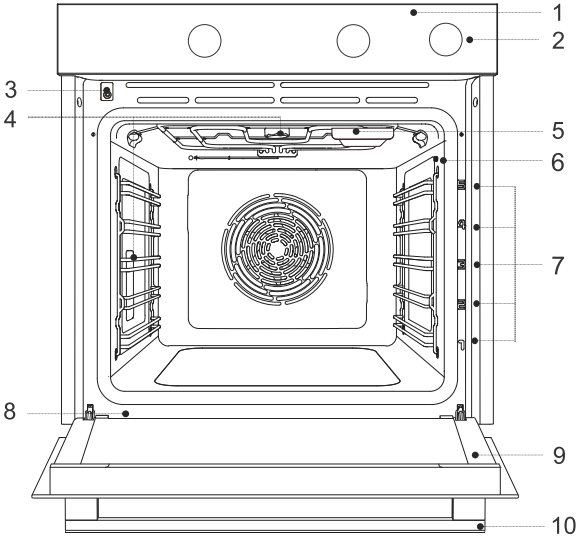
Снимайте и устанавливайте испарительную емкость только после полного остывания духовки.

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

Описание прибора

ИНФОРМАЦИЯ!
Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

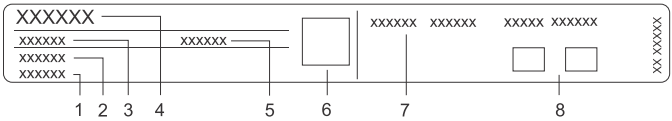
Базовая комплектация прибора включает: съемные направляющие, мелкий противень и решетку.



1. панель управления	6. гнездо температурного зонда
2. кнопка резервуара для воды	7. Уровни приготовления (1-5)
3. встроенный выключатель духовки	8. заводская табличка
4. освещение	9. дверца
5. испарительная емкость	10. ручка дверцы

Заводская табличка — информация о приборе

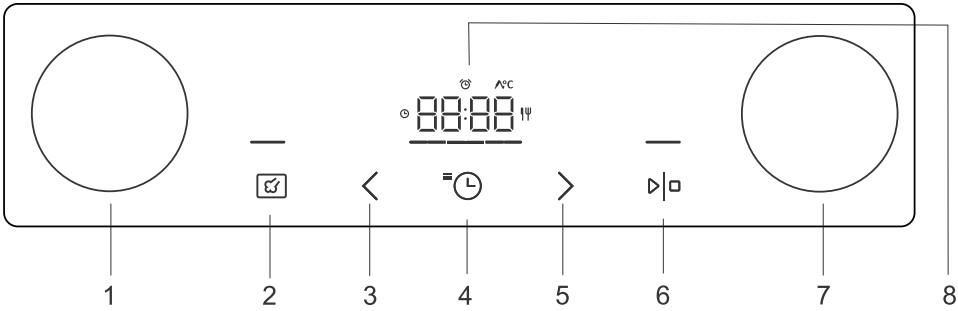
Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры.



1. Серийный номер
2. Модель
3. Тип
4. Товарный знак
5. Артикул
6. QR-код (в зависимости от модели)
7. Технические данные
8. Знаки соответствия

Панель управления

(в зависимости от модели)



1. переключатель режимов работы
2. Сенсор подачи пара, сенсор отмены или возврата
3. сенсор уменьшения значения
4. сенсор функций времени и настроек
5. сенсор увеличения значения
6. Сенсор start I stop для подтверждения, запуска и остановки
7. переключатель температуры духовки
8. Дисплей

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

Утапливаемые переключатели

(в зависимости от модели)

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

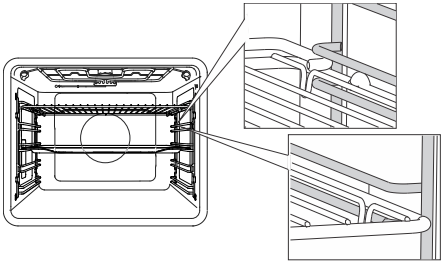
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
По окончании работы обязательно установите переключатель в выключенное (нерабочее) положение и «утопите» его. Переключатель можно «утопить», только если он находится в выключенном положении.

Оборудование прибора

Направляющие

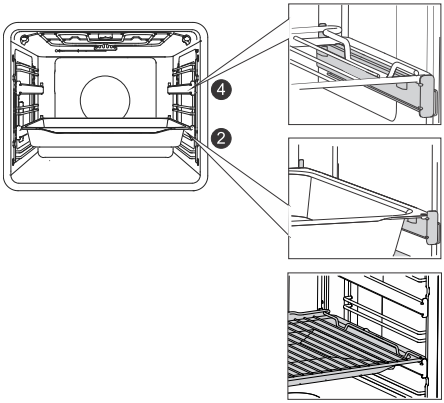
- Направляющие позволяют готовить пищу на 5 уровнях.
- Отсчет уровней направляющих производится снизу вверх.
- Уровни 4 и 5 предназначены для приготовления на гриле.
- При установке в прибор оборудование необходимо правильно повернуть.

Съемные направляющие



При съемных направляющих вставляйте оборудование точно между прутками одного уровня.

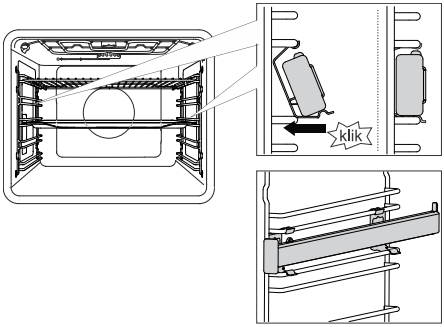
Фиксированные телескопические направляющие
(в зависимости от модели)



Телескопическими направляющими могут оборудоваться 2-й и 4-й уровни.

Устанавливайте оборудование (решетку, противни) непосредственно на телескопические направляющие. На один уровень направляющих можно установить решетку вместе с противнем для сбора жира (мелкий или универсальный глубокий противень).

Телескопические направляющие, переставляемые по высоте
(в зависимости от модели)



Переставляемые телескопические направляющие устанавливаются на любой высоте между прутками съемных направляющих.
Устанавливайте переставляемые направляющие с левой и правой стороны симметрично. Сначала наденьте верхний зажим направляющей под пруток съемных направляющих и защелкните, затем надавите на нижний зажим до ЩЕЛЧКА (KLIK), чтобы зафиксировать переставляемую направляющую.

ПРИМЕЧАНИЕ. Переставляемые направляющие можно устанавливать на любой высоте между уровнями съемных направляющих.

ИНФОРМАЦИЯ!
Переставляемые направляющие нельзя устанавливать на двухуровневые фиксированные телескопические направляющие с частичным выдвижением, но можно устанавливать на одноуровневые телескопические направляющие с частичным выдвижением между уровнями 3–4 и 4–5.

Убедитесь, что телескопические направляющие правильно повернуты и выдвигаются наружу, то есть из духовки.

Встроенный выключатель
(в зависимости от модели)

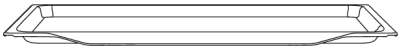
При открывании дверцы во время работы прибора встроенный выключатель отключает вентилятор и нагревательные элементы. После закрывания дверцы выключатель снова включает работу прибора.

Охлаждающий вентилятор
Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус, дверцу и панель управления прибора.
Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

Оборудование духовки
(в зависимости от модели)

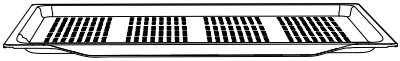
РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

ИНФОРМАЦИЯ!
Решетка оборудована ограничителем, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.

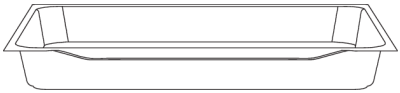


МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления плоской и мелкой выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Мелкий противень может деформироваться во время нагрева в духовке. После остывания противень восстанавливает первоначальную форму. Деформация не влияет на функциональность противня.



ПЕРФОРИРОВАННЫЙ МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления в режимах с паром и в режиме «Интенсивное запекание (Air Fry)». Перфорация улучшает циркуляцию воздуха вокруг продукта и способствует образованию хрустящей корочки.
При приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (воды, жира) устанавливайте мелкий противень или универсальный глубокий противень на один уровень ниже для сбора капающей жидкости.



УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления овощей и влажной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

ИНФОРМАЦИЯ!
При приготовлении не устанавливайте универсальный глубокий противень на 1-й уровень направляющих.

Температурный **ЗОНД (BAKESENSOR)**.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Во время работы прибор и его некоторые доступные части сильно нагреваются.

Подготовка к первому использованию

- Выньте оборудование и упаковку (картон, пенопласт) из духовки.
- Протрите оборудование и внутренние поверхности духовки влажной тканью. Не используйте грубую ткань и абразивные чистящие средства.
- Перед первым использованием прогрейте пустую духовку в течение 1 часа с использованием режима Классический нагрев (сверху + снизу) при температуре 250°C. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому хорошо проветривайте помещение.

Первое включение

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее отображается время 12:00.

Сначала выберите и подтвердите общие настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!

Для изменения значения настройки используйте сенсоры 〈 и 〉 . Для подтверждения настройки нажмите сенсор ▷|□ . К следующей настройке можно перейти после установки и подтверждения предыдущей настройки.

1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Установите текущее время с помощью сенсоров 〈 и 〉 . Если сенсор выбора значения удерживать, значение будет меняться быстрее.

ИНФОРМАЦИЯ!

Чтобы изменить текущее время, см. раздел «Общие настройки».

2. ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

По умолчанию установлен высокий уровень яркости. На дисплее отображаются надпись **brh** и текущее значение яркости дисплея. Сенсорами 〈 и 〉 установите уровень яркости и подтвердите. Сенсорами увеличения или уменьшения значения установите уровень яркости дисплея.

3. ГРОМКОСТЬ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

По умолчанию установлен средний уровень громкости. На дисплее отображаются надпись **Vol** и текущее значение громкости звукового сигнала. Сенсорами 〈 и 〉 установите уровень громкости и подтвердите. Звук также можно отключить.

После подтверждения выбранных настроек на дисплее отобразится текущее время (если ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ режима работы находится в положении 0).

Определение жесткости воды

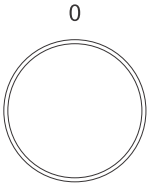
Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды.
Погрузите тестовую полоску (входит в комплект поставки) в воду на 1 секунду. Подождите 1 минуту и проверьте количество цветных полосок на тестовой полоске.

Настройка степени жесткости — количество цветных полосок на тестовой полоске:

4 зеленые полоски — Hrd 1	1 красная полоска — Hrd 2	2 красные полоски — Hrd 3
3 красные полоски — Hrd 4	4 красные полоски — Hrd 5	

Установка параметров работы духовки

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ



Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ вправо или влево, выберите РЕЖИМ РАБОТЫ (см. таблицу).

Режим	Использование
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до заданной температуры. Когда духовка нагреется до заданной температуры, раздастся короткий звуковой сигнал и под временем загорится линия. После этого выберите режим нагрева, который вы хотите использовать для приготовления. Эта функция не предназначена для приготовления.
+	**КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** [1)] Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.
+	**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** [1)] Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле.
+	**ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY)** [1)] Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны).
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Для приготовления мяса, выпечки и овощей.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ Для приготовления большого количества плоских продуктов (тосты, горячие бутерброды, колбаски гриль, стейки, рыба, шашлычки), а также для запекания и получения хрустящей корочки. Вся поверхность под верхними нагревательными элементами равномерно нагревается. Максимальная температура: 240°C.
	МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ [2)] Деликатное, медленное и равномерное приготовление мяса, рыбы и выпечки на одном уровне. При таком способе мясо сохраняет больше влаги и остается сочным и мягким, а выпечка равномерно подрумянивается и пропекается. Температурный диапазон режима: от 140°C до 220°C.

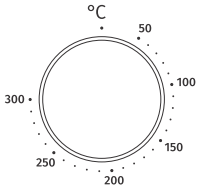
Продолжение таблицы

Режим	Использование
	ПИЦЦА Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ Этот режим позволяет быстро готовить замороженные продукты без предварительного разогрева. Подходит для готовых замороженных продуктов (хлебобулочные изделия, круассаны, лазанья, картофель фри, куриные медальоны), мяса и овощей.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). Во время размораживания переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу. Мясо и деликатные продукты рекомендуется медленно размораживать в холодильнике в целях микробиологической безопасности пищевых продуктов.
	AQUA CLEAN Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ Освещение духовки включается при выборе режима нагрева и при повороте переключателя в положение лампочки.

1) *На этих режимах можно готовить с добавлением пара (см. раздел «Подача пара»).*

2) *Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.*

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА



Вращая переключатель температуры вправо или влево, установите необходимую ТЕМПЕРАТУРУ.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ

Сначала установите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ РЕЖИМ и ТЕМПЕРАТУРУ.

12:00		Продолжительность приготовления
		Отсрочка старта
		Таймер оповещения

ИНФОРМАЦИЯ!
При отсчете времени выбранной функции времени последние 10 минут отображаются в секундах.

Продолжительность приготовления
Данная функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.
Сенсорами < и > установите необходимое время работы. Нажмите сенсор ▷|□ , чтобы запустить работу духовки.

Отсрочка старта

ИНФОРМАЦИЯ!
Отсрочку старта невозможно установить для режимов Гриль и Гриль + работа вентилятора.

Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Поставьте блюдо в духовку, выберите режим работы и температуру. Затем установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово.

Пример.
Текущее время: 12:00
Продолжительность приготовления: 2 часа
Конец приготовления: в 18:00

Сенсорами < и > установите продолжительность работы (например, 2.00). Затем дважды нажмите сенсор и установите время, к которому блюдо должно быть готово (например, 18.00). Подтвердите выбор. На дисплее отобразится время окончания приготовления (18.00).

Нажмите сенсор ▷|□ , чтобы запустить работу духовки.

Духовка переходит в частичный режим ожидания (stand-by) до начала приготовления: яркость дисплея приглушается, охлаждающий вентилятор и освещение духовки постоянно работают. Духовка автоматически включится с заданными настройками (в 16.00) и выключится в установленное время (в 18.00).

ИНФОРМАЦИЯ!
На дисплее попеременно отображается время окончания работы духовки и текущее время суток.

По истечении установленного времени духовка автоматически прекратит работу. На дисплее появится надпись **End**. Раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Эта функция не подходит для продуктов, требующих предварительного нагрева духовки.

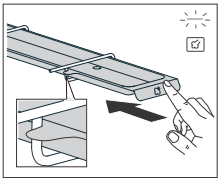
Не оставляйте надолго в духовке скоропортящиеся продукты.

Перед использованием этой функции проверьте, правильно ли установлено текущее время.

Будильник
Будильник можно использовать независимо от духовки. Максимальное время функции: 24 часа. Нажимайте сенсор , пока на дисплее не отобразится символ . Сенсорами < и > установите время будильника. По истечении установленного времени раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

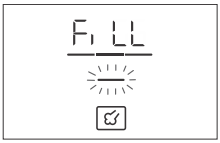
ИНФОРМАЦИЯ!
При настройке функций времени можно обнулить время, одновременно нажав сенсоры < и > .

ПОДАЧА ПАРА



1. Выбор функции

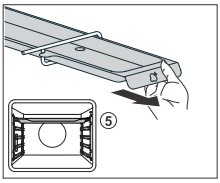
Установите испарительную емкость справа под потолком духовки. Функцию можно использовать, если выбран режим с добавлением пара (полоска над сенсором бледно светится).
ПРИМЕЧАНИЕ. Не рекомендуется включать предварительный подогрев для режимов с добавлением пара. Наилучший результат достигается, если включать функцию, пока духовка еще холодная.



2. Включение функции и наполнение резервуара водой
Включайте функцию до или в течение первых минут приготовления. Пар способствует лучшему пропеканию блюда и образованию хрустящей корочки.
Нажмите сенсор , на дисплее отобразится надпись **Fill**. Наполните резервуар для воды (см. раздел «Наполнение резервуара водой» далее).

Снова нажмите сенсор для подтверждения (полоска над сенсором ярко светится).

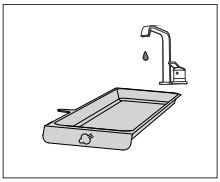
ИНФОРМАЦИЯ!
При использовании этой функции слышен звук работы насоса, что свидетельствует о нормальной работе прибора.



3. Выключение функции, завершение приготовления и очистка резервуара для воды
Если после приготовления в резервуаре остается вода, то через 20 минут на дисплее появится надпись **EnnP**. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА РАБОТЫ должен быть в положении 0.
Извлеките блюдо из духовки.
Снимите испарительную емкость и установите универсальный глубокий противень на уровень 5. Нажмите и удерживайте сенсор , чтобы слить воду из резервуара. После завершения слива извлеките противень с водой и протрите духовку насухо.

ИНФОРМАЦИЯ!
Слить воду из резервуара можно в любой момент, нажав и удерживая сенсор . ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА РАБОТЫ должен быть в положении 0.

ИНФОРМАЦИЯ!
Во время нагрева в духовке испарительная емкость может деформироваться, но это не влияет на ее функциональность.

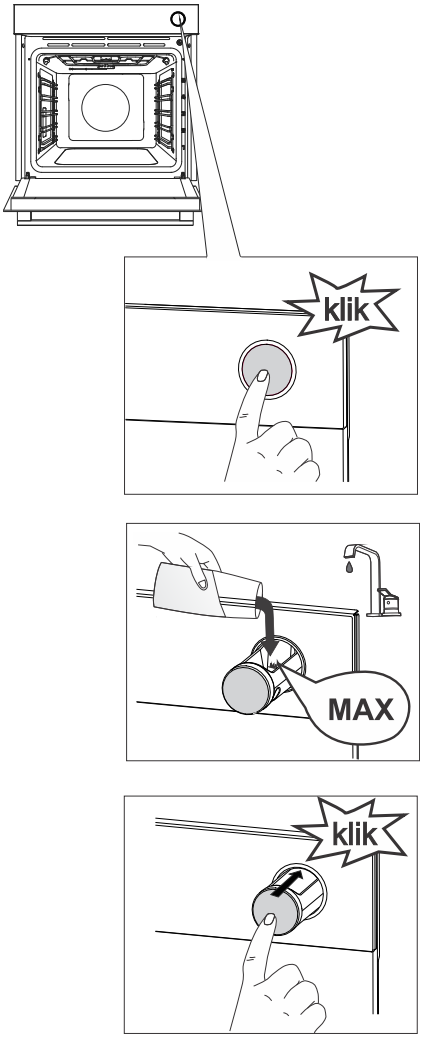


4. Очистка испарительной емкости
После завершения приготовления оставшаяся вода выливается в испарительную емкость, которая расположена под потолком духовки и закреплена на нагревателе гриля (см. раздел «Снятие и очистка испарительной емкости»).

Наполнение резервуара водой

Резервуар для воды обеспечивает автономную подачу воды в духовку. Емкость резервуара примерно 130 миллилитров.

Наполняйте резервуар чистой водопроводной водой или бутилированной водой без добавок. Допустимая температура воды, наливаемой в резервуар, 20°C (+/-10°C).



1 Нажмите на кнопку резервуара для воды и извлеките резервуар. При нажатии на кнопку резервуар выдвигается из гнезда.

ИНФОРМАЦИЯ!
Резервуар для воды нельзя извлечь из прибора.

2 Налейте воду до отметки **MAX** на резервуаре (достаточно для всего цикла приготовления).

3 Вставьте резервуар в гнездо и задвиньте до упора (раздастся щелчок).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Если наливать воду выше отметки MAX, излишек воды может вытекать через щель между крышкой резервуара для воды и самим резервуаром и капать на пол.

Не используйте дистиллированную воду, водопроводную воду с высоким содержанием хлора или другие жидкости. Используйте только чистую водопроводную воду, смягченную воду или негазированную минеральную воду.

Пуск приготовления

Полоска над сенсором ▷|□ мигает. Чтобы запустить программу, нажмите на сенсор.
Во время работы духовки полоска над сенсором ярко светится.

Пока духовка нагревается до заданной температуры, подсвеченная линия под временем движется влево и вправо.
При достижении заданной температуры на дисплее загорается °C , раздается звуковой сигнал и линия под часами полностью загорается.

ИНФОРМАЦИЯ!
Во время приготовления можно менять РЕЖИМ НАГРЕВА, ТЕМПЕРАТУРУ и ФУНКЦИИ ВРЕМЕНИ.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если не включена ни одна из функций времени, на дисплее отображается время, прошедшее с момента начала приготовления. Когда духовка достигает заданной температуры, раздается звуковой сигнал и на дисплее отображается символ °C.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Чтобы выключить приготовление, нажмите сенсор ▷|□ . На дисплее отобразится **End**, и раздастся звуковой сигнал.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА РАБОТЫ в положение 0.

ИНФОРМАЦИЯ!
После завершения приготовления в желобе для сбора конденсата (под дверцей) может скопиться вода. Протрите желоб губкой или тканью.

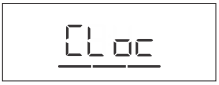
Общие настройки

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА РАБОТЫ в положение 0.

Чтобы войти в меню настроек, нажмите и удерживайте 3 секунды сенсор . На дисплее на несколько секунд отобразится надпись **SEtt**, затем появится меню дополнительных функций.

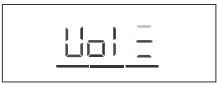
ИНФОРМАЦИЯ!

Для перемещения по меню используйте сенсоры < и > . Для подтверждения настройки нажмите сенсор . Чтобы выйти из меню дополнительных функций, нажмите сенсор .



1. Время

Текущее время суток устанавливается сенсорами < и > . На дисплее отображается надпись **CLoc**. После подтверждения выберите 12- или 24-часовой формат отображения времени. Подтвердите и затем установите текущее время суток. Сначала установите и подтвердите минуты, затем установите и подтвердите часы.



2. Громкость звуковых сигналов

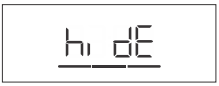
Имеется три уровня громкости звуковых сигналов. Выберите настройку **Vol**. Сенсорами < и > установите уровень громкости и подтвердите. Также можно отключить звук.

3. Яркость дисплея

Имеется три уровня яркости дисплея. Выберите настройку **brh**. Сенсорами < и > установите уровень яркости и подтвердите. Сенсорами увеличения или уменьшения значения установите уровень яркости дисплея.

4. Ночной режим дисплея

Эта функция автоматически уменьшает яркость дисплея до минимальной в ночное время суток (с 20.00 до 6.00). Выберите настройку **nGht**. Сенсорами < и > установите уровень яркости дисплея в ночное время суток и подтвердите.



5. Режим ожидания

Эта функция включает или выключает отображение текущего времени суток на дисплее. Выберите настройку **hidE**.

Сенсорами 〈 и 〉 выберите, включить on или выключить off отображение текущего времени суток на дисплее и подтвердите.

7. Заводские настройки

Эта функция позволяет восстановить заводские настройки прибора.

На дисплее отображается надпись **FAct**. Сенсором 〈 или 〉 выберите rES, чтобы выполнить восстановление заводских настроек, и подтвердите, нажав и удерживая сенсор ▷|▫ , пока все подсвеченные полоски не погаснут.

8. Жесткость воды

Сенсорами 〈 и 〉 выберите одну из пяти степеней жесткости воды. По умолчанию установлена степень 5.

Wh 1 означает минимальную жесткость воды.
Wh 5 означает максимальную жесткость воды.

9. Очистка от накипи

Вы можете самостоятельно включить функцию очистки от накипи или духовка предложит провести очистку после определенного количества циклов использования функции пара (на дисплее отображается надпись **dEcL**).

Чтобы включить функцию, сенсором 〈 или 〉 выберите YES, чтобы выключить функцию, выберите no.

⚠ **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**
После сбоя электропитания или отключения прибора от электросети настройки дополнительных функций хранятся в течение нескольких минут. По истечении этого времени все настройки, кроме громкости звукового сигнала и яркости дисплея, возвращаются к значениям по умолчанию.

Общие советы по приготовлению в духовке

- На время приготовления выньте из духовки все ненужное оборудование.
- Используйте оборудование из термостойких и не отражающих тепло материалов (противни, входящие в комплект поставки, эмалированная посуда, термостойкая стеклянная посуда). Светлые материалы (нержавеющая сталь, алюминий) отражают тепло, поэтому пища в них подвергается меньшему воздействию тепла.
- Всегда задвигайте противни до конца направляющих. При использовании решетки устанавливайте посуду и формы в центр решетки.
- Для получения оптимальных результатов рекомендуется следовать указаниям, приведенным в таблице приготовления. Если вы готовите блюдо в первый раз, выберите минимальную температуру и минимальное время приготовления. После завершения приготовления проверьте результат и при необходимости добавьте время и температуру.
- Во время приготовления не открывайте дверцу духовки без необходимости.
- Не ставьте противни на дно духовки.
- Не устанавливайте универсальный глубокий противень на 1 уровень направляющих во время работы духовки.
- Не накрывайте дно духовки и решетку алюминиевой фольгой.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку примерно за 10 минут до конца приготовления и использовать остаточное тепло.
- Формы для выпечки устанавливайте на решетку.
- При одновременном приготовлении на нескольких уровнях устанавливайте универсальный глубокий противень на нижний уровень.
- При приготовлении по рецептам из старых кулинарных книг используйте режим Классический нагрев (сверху + снизу) и устанавливайте температуру на 10°C ниже, чем указано в рецепте.
- При использовании бумаги для выпечки убедитесь, что бумага термостойкая. Аккуратно обрежьте ее по форме для выпечки. Использование бумаги предотвращает прилипание пищи к противню и позволяет легко снимать готовое блюдо с противня.
- При приготовлении крупных кусков мяса и выпечки с высоким содержанием влаги в духовке выделяется большее количество пара, что может привести к образованию конденсата на дверце духовки. Это нормальное явление, которое не влияет на работу прибора. После завершения приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- При приготовлении продуктов непосредственно на решетке устанавливайте на один уровень ниже под решеткой универсальный глубокий противень, чтобы собирать капающий жир и сок.

Предварительный нагрев духовки. Предварительно нагревайте духовку, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в этой инструкции. Если вы используете предварительный нагрев, не ставьте продукты в духовку, пока она полностью не нагреется, если не рекомендовано иное. Температура значительно влияет на конечный результат. Предварительный нагрев рекомендуется для деликатных кусков мяса (филе), а также для дрожжевой выпечки и бисквитного теста, которые обычно имеют более короткое время выпекания. 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.

Медленное приготовление. Этот способ позволяет контролировать приготовление блюд при низкой температуре. Мясной сок равномерно распределяется, и мясо остается сочным и нежным. Подходит для деликатных кусков мяса без костей. Предварительно обжарьте мясо со всех сторон на сковороде при высокой температуре.

Таблица приготовления

ПРИМЕЧАНИЕ. Блюда, для которых требуется полностью предварительно нагреть духовку, в таблице отмечены одной звездочкой * . Блюда, для которых достаточно 5-минутного предварительного нагрева, отмечены двумя звездочками ** . В этом случае не используйте режим Предварительный нагрев духовки.

Блюдо			°C	min
ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Выпечка в форме				
Пирог из сдобного теста	3		150	30-40
пирог с начинкой	1		180	90-120
мраморный пирог	2		170-180	50-60
пирог из дрожжевого теста, баба с изюмом	2		170-180	45-55
открытый пирог, тарт	3		170-180	35-45
брауни	2		170-180	30-35
Выпечка на противне				
штрудель	2		180-190	60-70
штрудель, замороженный	2		200-210	34-45
бисквитный рулет	3	+	170-180	13-18
пышные булочки с начинкой	2		180-190	30-40
Мелкая выпечка				
кексы, маффины	3		160 *	20-30
маффины, 2 уровня	2, 4		145	40-50
выпечка из дрожжевого теста	2		180 *	17-22
выпечка из дрожжевого теста, 2 уровня	2, 4		160 *	18-25
выпечка из слоеного теста	3		170	30-40
выпечка из слоеного теста, 2 уровня	2, 4		170 *	25-30
Печенье				
отсадное печенье	3		140	30-40
отсадное печенье, 2 уровня	2, 4		140	45-55
отсадное печенье, 3 уровня	1, 4, 5		145 *	50-60
Печенье	3		140	20-30
печенье, 2 уровня	2, 4		150-160 *	20-25

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
безе	3		80-100 *	120-150
безе, 2 уровня	2, 4		80-100 *	120-150
макарони (миндальное печенье)	3		130-140 *	15-20
макарони (миндальное печенье), 2 уровня	2, 4		130-140 *	15-20
Хлеб				
подъем теста	2		40-45	30-45
хлеб на противне	2	+	190-200	40-55
хлеб на противне, 2 уровня	2, 4		190-200 *	40-55
формовой хлеб	2		190-200	30-45
формовой хлеб, 2 уровня	2, 4		200-210	30-45
плоский хлеб (фокачча)	2		270	15-25
свежие булочки	3	+	200-210	10-15
свежие булочки, 2 уровня	2, 4		200-210 *	15-20
тосты	5		230	4-7
горячие бутерброды	5		230	3-5
Пицца и другие блюда				
пицца	1		300 *	4-7
пицца, 2 уровня	2, 4		210-220 *	25-30
замороженная пицца	2		200-220 *	10-25
замороженная пицца, 2 уровня	2, 4		200-220 *	10-25
соленый пирог, киш	2		190-200	50-60
бурек	2		180-190	40-50
МЯСО				
Говядина и телятина				
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	2		160-170	130-160
тушеная говядина, 1,5 кг	2		200-210	90-120
вырезка, средняя прожарка, 1 кг	2		170-190 *	40-60
жаркое из говядины, медленное приготовление	2		120-140 *	250-300

Продолжение таблицы

Блюдо			°C	min
стейки из говядины, полная прожарка, толщина 4 см	4		220-230	25-30
котлеты для бургеров, толщина 3 см	4		220-230	25-35
жаркое из телятины, 1,5 кг	2		160-170	120-150
Свинина				
жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг	3		170-180	90-110
жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг	3		180-190	120-150
свиная вырезка, 400 г	2		80-100 *	80-100
жаркое из свинины, медленное приготовление	2		100-120 *	200-230
свиные ребрышки, медленное приготовление	2		120-140 *	210-240
свиные отбивные, толщина 3 см	4		220-230	20-25
Птица				
птица, 1,2-2 кг	2	+	200-220	60-80
фаршированная птица, 1,5 кг	2		170-180	80-100
птица, грудка	2		170-180	45-60
куриные бедрышки	3	+	210-220	30-45
куриные крылышки	4		210-220	30-45
грудка птицы, медленное приготовление	3		100-120 *	60-90
Мясные блюда				
мясной хлеб, 1 кг	2		170-180	60-70
колбаски гриль	4		230 **	8-15
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ				
рыба целиком, 350 г	4	+	230-240	12-20
филе рыбы, толщина 1 см	4		220-230	8-12
стейк из рыбы, толщина 2 см	4		220-230	10-15
гребешки	4		230 *	5-10
креветки	4		230 *	3-10
ОВОЩИ				
запеченный картофель, дольки	3	+	210-220 *	30-40

Продолжение таблицы

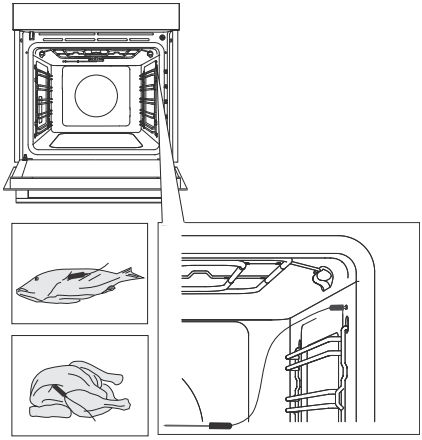
Блюдо			°C	min
запеченный картофель, половинки	3	+	200-210 *	40-50
фаршированный печеный картофель (в кожуре)	3		190-200	30-40
картофель фри, домашний	4		210-220 *	20-30
смесь овощей, ломтики	3	+	190-200	30-40
фаршированные овощи	3		190-200	30-40
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
картофель фри	3		210-220	20-25
картофель фри, 2 уровня	2, 4		190-210	30-40
куриные медальоны	4		210-220 *	12-17
рыбные палочки	2		210-220	15-20
лазанья, 400 г	2		200-210	30-40
овощи кусочками	2		190-200	20-30
круассаны	3		170-180	18-23
ЗАПЕКАНКИ, СУФЛЕ И БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ				
мусака с картофелем	2		180-190	35-45
лазанья	2		180-190	35-45
сладкая запеканка	2		160-180	40-60
сладкое суфле	2		160-180 *	35-45
блюда, запеченные под сыром	3		170-190	30-45
тортильи с начинкой, энчилады	2		180-200	20-35
сыр для гриля	4		230**	6-9
ДРУГОЕ				
консервирование	2		180	30
стерилизация	3		125	30
приготовление на водяной бане	2		150-170 *	/
разогрев блюд	3		60-95	/
подогрев посуды	2		75	15

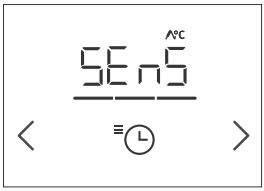
Приготовление с помощью температурного зонда (∧BAKESENSOR)

(в зависимости от модели)

Температурный зонд позволяет точно контролировать температуру в центре продукта во время приготовления.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Температурный зонд не должен находиться в непосредственной близости от нагревательных элементов.





1 Воткните металлический стержень зонда в самую толстую часть продукта.

2 Вставьте штекер зонда в гнездо, расположенное на правой стенке духовки в переднем верхнем углу (см. рисунок). На дисплее отобразится **SEnS**.

ПРИМЕЧАНИЕ. После подсоединения зонда к гнезду предварительно заданные настройки и функции духовки будут удалены.

Выберите режим работы и температуру приготовления (в диапазоне до 210 °C). На дисплее отобразятся индикатор работы зонда и предустановленная температура, которую можно изменить сенсорами 〈 и 〉. Затем установите желаемую конечную температуру в центре продукта (в диапазоне от 30°C до 99°C).

ПРИМЕЧАНИЕ. При использовании температурного зонда установка продолжительности приготовления не предусмотрена.

4 Для подтверждения настроек нажмите сенсор ▷|□ .

5 При достижении заданной температуры в центре продукта духовка отключается. На дисплее отображается **End**. Раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

ИНФОРМАЦИЯ!

Во время приготовления на дисплее попеременно отображается заданная и фактическая температура в центре продукта. При необходимости в ходе приготовления можно изменить температуру приготовления или конечную температуру в центре продукта. Для подтверждения настройки нажмите сенсор ▷|□ .

Правильное использование зонда в зависимости от вида продукта:

- птица: воткните в самую толстую часть грудки,
- мясо: воткните в самую постную часть, где нет жира,
- небольшие куски мяса с костью: воткните в область рядом с костью,
- рыба: воткните в голову, по направлению к позвоночнику.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

После использования осторожно извлеките зонд из продукта, отсоедините от гнезда и очистите.

ИНФОРМАЦИЯ!

Если вы не используете зонд, извлеките его из духовки.

Рекомендуемая степень прожарки для разных видов мяса

Вид продукта	С кровью	Слабая прожарка	Средняя прожарка	Почти полная прожарка	Полная прожарка
ГОВЯДИНА					
говядина, жаркое	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
говядина, филе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
ростбиф	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
котлеты для бургеров	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
ТЕЛЯТИНА					
телятина, филе	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
телятина, спинка	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
СВИНИНА					
жаркое, шейная часть	/	/	/	65-70	75-85
свинина, филе	/	/	/	60-69	/
мясной хлеб	/	/	/	/	80-85
ЯГНЯТИНА					
ягнятина	/	60-65	66-71	72-76	77-80
БАРАНИНА					
баранина	/	60-65	66-71	72-76	77-80
КОЗЛЯТИНА					
козлятина	/	60-65	66-71	72-76	77-80
ПТИЦА					
птица, целиком	/	/	/	/	82-90
птица, грудка	/	/	/	/	62-65
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ					
форель	/	/	/	62-65	/
тунец	/	/	/	55-60	/
лосось	/	/	/	52-55	/

Очистка и обслуживание

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Внутренние стенки духовки и противни покрыты специальной эмалью, которая имеет гладкую и стойкую поверхность, что существенно облегчает очистку.

Регулярно очищайте прибор и удаляйте крупные загрязнения и известковый налет теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Используйте чистую мягкую ткань или губку.

Внешние поверхности: удаляйте загрязнения теплой мыльной водой и мягкой тканью, затем протрите поверхности насухо.

Внутренние поверхности: для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После использования таких средств тщательно протрите поверхность влажной тканью, чтобы удалить все остатки чистящих средств.

Оборудование и направляющие: очищайте теплой мыльной водой и влажной тканью. Для удаления сильных загрязнений рекомендуется замочить оборудование и использовать щетку.

В случае неудовлетворительных результатов повторите очистку.

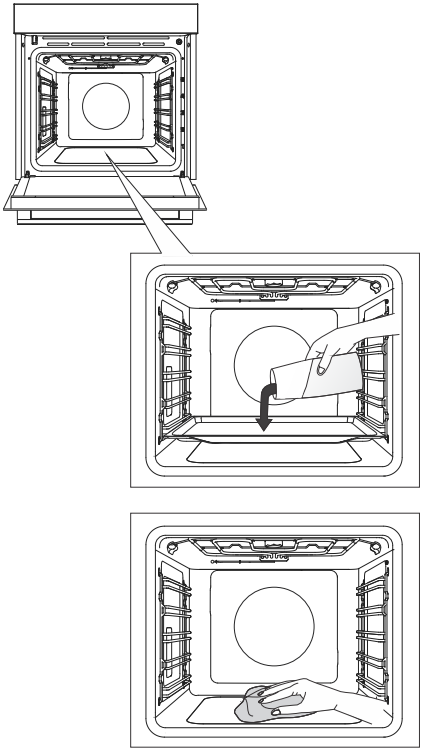
ИНФОРМАЦИЯ!
Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства (грубые губки и чистящие средства, средства для удаления ржавчины, скребки для стеклокерамики).

Оборудование духовки можно мыть в посудомоечной машине.

Остатки пищи (жир, сахар, белок) могут загореться во время использования прибора, поэтому перед каждым использованием удаляйте сильные загрязнения с внутренних поверхностей духовки и оборудования.

Очистка духовки с помощью функции AquaClean

Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.
Эта функция наиболее эффективна, если ее регулярно использовать после каждого приготовления.
Перед запуском очистки удалите с внутренних поверхностей духовки крупные загрязнения и остатки пищи.



1 Установите мелкий противень на 1-й уровень направляющих и налейте в него 0,4 литра горячей воды.

2 Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА РАБОТЫ в положение Aqua Clean . ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ установите температуру 80°C.

3 Дайте программе поработать полчаса.

4 После завершения функции осторожно извлеките противень, используя защитные рукавицы или прихватки (в противне может быть немного воды). Протрите загрязнения влажной тканью и мыльной водой. После очистки тщательно протрите поверхность влажной тканью, чтобы удалить все остатки чистящих средств.

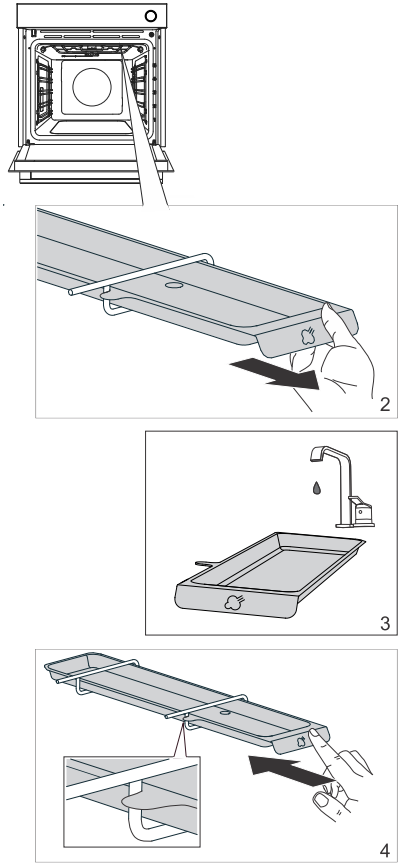
ИНФОРМАЦИЯ!
В случае неудовлетворительных результатов (при сильных загрязнениях) повторите очистку.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Перед включением функции Aqua Clean дайте духовке полностью остыть.

Очистка испарительной емкости

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
После завершения работы духовки испарительная емкость может быть горячей, и в ней может оставаться вода. Во избежание ожогов дайте духовке полностью остыть.

Снимите емкость и вымойте вручную с использованием моющего средства для посуды или в посудомоечной машине. Если на стенках емкости образовался известковый налет, замочите емкость в средстве от накипи (используйте средство от накипи в соответствии с указаниями производителя) или спиртовом уксусе. После очистки и перед установкой тщательно промойте емкость.



1 Испарительная емкость установлена справа, под потолком духовки, на нагревателе гриля.

2 Возьмите испарительную емкость и извлеките из духовки.

3 Очистите емкость водой и моющим средством.

4 Перед приготовлением с добавлением пара установите испарительную емкость в пазы и аккуратно задвиньте ее до конца.

ПРИМЕЧАНИЕ. Если не установить емкость на место, во время приготовления с добавлением пара на продукты будет капать вода.

ИНФОРМАЦИЯ!
Так как испарительная емкость расположена близко к нагревательным элементам, ее цвет может измениться. Это не влияет на функциональность емкости.

Очистка системы подачи воды

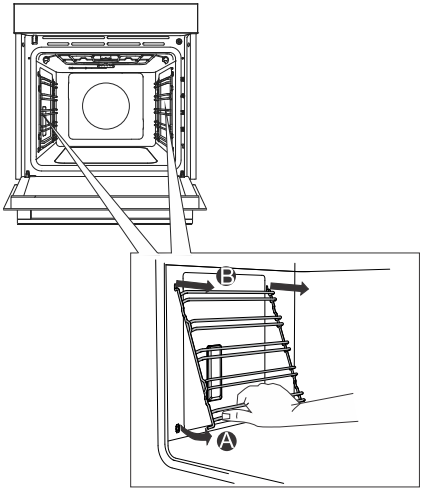
Помимо частоты приготовления с использованием пара периодичность очистки зависит о степени жесткости воды.

1. Извлеките испарительную емкость.
2. На 5-й (верхний) уровень направляющих установите универсальный глубокий противень для сбора воды.
3. В меню дополнительных функций выберите очистку от накипи (**dEcL**). Подтвердите выбор нажатием на сенсор ▷|□ . На дисплее отобразится надпись **Yes**.

   Для подтверждения нажмите и удерживайте сенсор ▷|□ . После этого запустится программа очистки от накипи, которую нельзя отменить.
4. На дисплее появится надпись **Fill**. Добавьте средство для удаления накипи в резервуар для воды и нажмите сенсор ▷|□ .
5. Выполняется удаление накипи.
6. Когда процесс завершится, на дисплее снова появится надпись **Fill**. Налейте свежую воду в резервуар для выполнения ополаскивания и нажмите сенсор ▷|□ .
7. После завершения ополаскивания на дисплее отобразится надпись **End**.
8. Извлеките противень с водой из духовки и при необходимости протрите духовку насухо.

ИНФОРМАЦИЯ!
Если вы не хотите очищать систему подачи воды, когда это предлагается духовкой, вы можете отменить очистку, выбрав ВЫКЛ. Очистку от накипи можно отменить не более трех раз, после чего духовка отключает функцию пара.

Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих

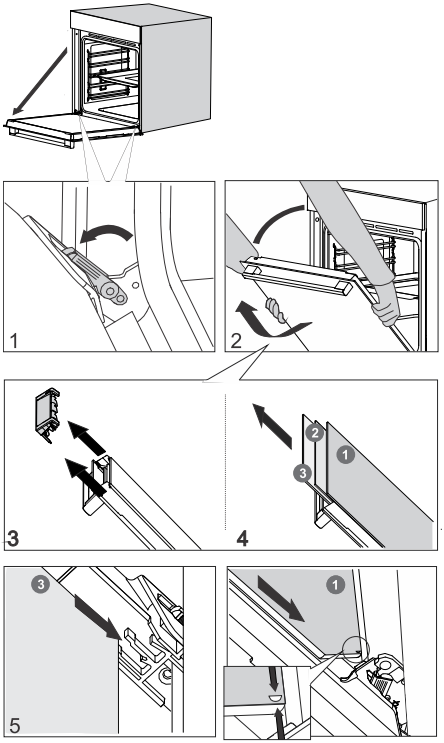


A Приподнимите направляющие снизу и отведите от стенки духовки.

B Извлеките из гнезд.

ИНФОРМАЦИЯ!
При снятии направляющих будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.

Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки



1 Полностью откройте дверцу духовки.

2 Дверца духовки соединена с шарнирами с помощью специальных держателей, на которых имеются фиксаторы. Поднимите фиксаторы на 90° по направлению к дверце. Медленно закрывайте дверцу до угла 45° (относительно закрытого положения дверцы), затем приподнимите дверцу и аккуратно снимите.

Стекла дверцы можно очищать изнутри, но перед этим их необходимо вынуть из дверцы. Сначала выполните действия, описанные в пункте 2, но не снимайте дверцу.

3 Снимите вентиляционную крышку. Для этого возьмите ее руками с левой и правой стороны. Слегка потяните на себя и снимите.

4 Возьмитесь за верхний край стекла дверцы и извлеките. Проделайте то же самое со вторым и третьим стеклом (в зависимости от модели).

5 Стекла устанавливаются в обратном порядке.

ИНФОРМАЦИЯ!
Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца неправильно открывается или закрывается, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Шарниры дверцы духовки имеют мощную пружину и могут сильно защелкнуться. Поэтому при снятии и установке дверцы открывайте оба фиксатора до упора.

Плавное открывание и закрывание дверцы
(в зависимости от модели)

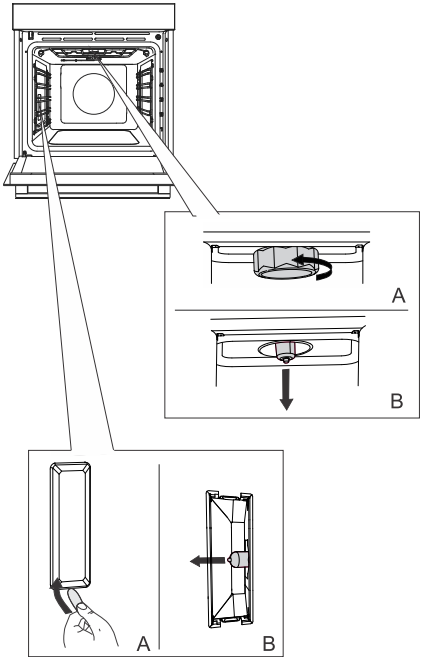
Дверца оборудована системой, которая предотвращает резкое закрывание дверцы. Система обеспечивает легкое, тихое и плавное открывание и закрывание. Достаточно легко подтолкнуть дверцу (под углом до 15° относительно открытого положения дверцы), чтобы она самостоятельно и плавно закрылась.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Если открывать или закрывать дверцу с усилием, то дверца откроется или закроется обычным способом во избежание поломки системы плавного закрывания.

Замена лампочки освещения

Лампочка является расходным материалом, и гарантия на нее не распространяется. Перед заменой лампочки извлеките оборудование из духовки.

Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.



1 Открутите (против часовой стрелки) и снимите крышку. Извлеките галогенную лампочку.

2 С помощью плоского пластикового предмета снимите крышку. Извлеките галогенную лампочку.

ИНФОРМАЦИЯ!
Будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.
Используйте защитные средства во избежание ожогов.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!
Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети.

Таблица ошибок и неисправностей

Таблица ошибок и неисправностей

Ремонт прибора в течение гарантийного срока может производить только специалист авторизованного сервисного центра.

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

Неквалифицированное подключение и ремонт могут стать причиной короткого замыкания и поражения электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Причиной неполадок в работе могут быть мелкие неисправности, которые можно устранить самостоятельно, руководствуясь указаниями ниже.

Если прибор не работает из-за неправильной эксплуатации или обращения, визит сервисного специалиста в течение гарантийного срока оплачивается пользователем.

Сохраните эту инструкцию по эксплуатации для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу прибора.

Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.	Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите.
На дисплее отображается код ошибки ErrX. **Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код ErXX.**	Неисправность работы электронного модуля. Отключите прибор от электросети на несколько минут. Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом.
На дисплее отображается надпись SEnS, температурный зонд не подключен.	Очистите гнездо. Попробуйте несколько раз подряд подсоединить и отсоединить зонд.

Если вам не удалось устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями, обратитесь в авторизованный сервисный центр. Гарантия на неисправности, возникшие в результате неправильного подключения и использования прибора, не распространяется. В этом случае расходы на ремонт потребитель оплачивает самостоятельно.

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

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

Контрольные блюда

EN60350-1: используйте только поставляемое производителем оборудование.
Задвигайте противень в съемные направляющие до конца. Формы с выпечкой устанавливайте, как показано на рисунке.

* Предварительно нагрейте духовку до указанной температуры. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.
** Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.
*** Переверните спустя 2/3 времени приготовления.

ВЫПЕКАНИЕ						
Блюдо	Оборудование	Размещение форм		°C	min	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	140	30-40	
печенье — на одном уровне	мелкий противень		3	150	30-40	
печенье — на двух уровнях	мелкий противень		2, 4	140	45-55	
печенье — на трех уровнях	мелкий противень		1, 4, 5	135	50-60	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	160 *	20-30	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень		3	160	30-40	
кексы, капкейки — на двух уровнях	мелкий противень		2, 4	145	40-50	
кексы, капкейки — на трех уровнях	мелкий противень		1, 3, 5	140-150	30-50	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		1	150	45-55	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка		3	160	45-55	
бисквитный торт — на двух уровнях	2 круглые металлические формы Ø 26 см/решетка		2, 4	160 **	45-55	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		1	170	90-120	

Продолжение таблицы

ВЫПЕКАНИЕ						
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка	◯ ◯	2	170	80-110	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ						
Блюдо	Оборудование	Размещение форм		°C	min	
тосты	решетка		5	230	4-7	▾▾▾▾
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира		5	230	20-35 ***	▾▾▾▾

ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва, Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж 3, пом. I, ком. 55
Якиманская наб., 4, стр. 1.Тел. 8-800-700-05-15

873256-a10