

RU

# ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ИНДУКЦИОННОЙ ПЛИТЫ

**gorenje**

F16A...

**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.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

<http://www.gorenje.com>



важная информация



совет, примечание

# СОДЕРЖАНИЕ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                           |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| <b>4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</b><br>8 Перед подключением прибора<br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ВВЕДЕНИЕ                  |
| <b>9 ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА</b><br>13 Панель управления<br>14 Технические данные, шильд прибора                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                           |
| <b>15 ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ</b><br>15 Перед первым использованием<br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ      |
| <b>16 ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ</b><br>16 Варочная поверхность (в зависимости от модели)<br>16 Стеклокерамическая поверхность<br>17 Советы по экономии электроэнергии<br>17 Распознавание посуды<br>18 Принцип работы индукционных конфорок<br>19 Посуда<br>.....                                                                                                            |                           |
| <b>20 УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                           |
| <b>54 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b><br>55 Стандартная очистка духовки<br>55 Очистка стеклокерамики<br>57 Очистка духовки с помощью функции aquaclean<br>58 Установка и очистка съемных и телескопических направляющих<br>59 Установка и очистка каталитических вкладышей<br>60 Снятие и установка дверцы духовки<br>63 Снятие и установка стекла дверцы<br>65 Замена лампочки освещения | ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ    |
| <b>66 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ    |
| <b>69 УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b><br>.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ |
| <b>72 УТИЛИЗАЦИЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                           |

# 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!

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

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

**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!** Следите за приготовлением. Постоянно контролируйте приготовление, если оно длится короткое время.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Прибор предназначен для приготовления пищи. Не используйте его для других целей, например, для обогрева помещений.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Используйте защитные экраны варочной поверхности, разработанные производителем прибора, рекомендованные производителем в инструкции по эксплуатации к прибору или поставляемые в комплекте прибора. Использование несоответствующих защитных экранов может привести к несчастному случаю.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Если стекло варочной поверхности треснуло или разбилось, отключите прибор от электросети во избежание удара электрическим током.

Переключатели конфорок установите в нерабочее положение, выкрутите предохранитель или выключите питание на электрощитке квартиры или дома, чтобы прибор был полностью обесточен.

Не пользуйтесь прибором, если стекло дверцы духовки разбилось или треснуло. Обратитесь в сервисный центр.

Для подключения прибора используйте кабель типа H05VV-F5G1,5 с сечением не менее 5 x 1,5 мм<sup>2</sup> или с лучшими характеристиками. Не кладите на индукционные конфорки металлические предметы, например, противни, крышки, столовые и кухонные приборы, так как они могут сильно нагреться.

После завершения приготовления выключите конфорку с помощью панели управления. Нельзя полагаться только на систему распознавания посуды.

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

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

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

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист сервисного центра.



- ВНИМАНИЕ! Возможно опрокидывание.



- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для предотвращения опрокидывания прибор можно закрепить с помощью специального кронштейна. Следуйте указаниям по установке кронштейна.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

Прежде чем открыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрыть крышку можно после того, как конфорки полностью остынут.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке с соблюдением правил электромонтажа.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке со встроенным размыкающим устройством. Подключение должно соответствовать правилам электромонтажа.

**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.

Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к взрыву, короткому замыканию и удару электрическим током и, как следствие, стать причиной тяжких телесных повреждений и привести к повреждению прибора. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Параметры настройки газа прибора указаны на шильде прибора.

Прибор не оборудован подключением к устройству отвода продуктов сгорания. Прибор должен быть установлен и подключен в соответствии с действующими предписаниями. Особое внимание следует уделить обеспечению достаточной вентиляции.

Не устанавливайте прибор вблизи мощных источников тепла, например, печей на твердом топливе, так как высокая температура может привести к повреждению прибора.

**Следите, чтобы кабели** соседних электроприборов не были зажаты и повреждены дверцей духовки, так как это может привести к короткому замыканию. Следите, чтобы кабели находились на безопасном расстоянии.

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

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

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 загромождайте  
вентиляционные отверстия!

Прибор тяжелый, поэтому перемещение прибора  
должно производить не менее двух человек.

## ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

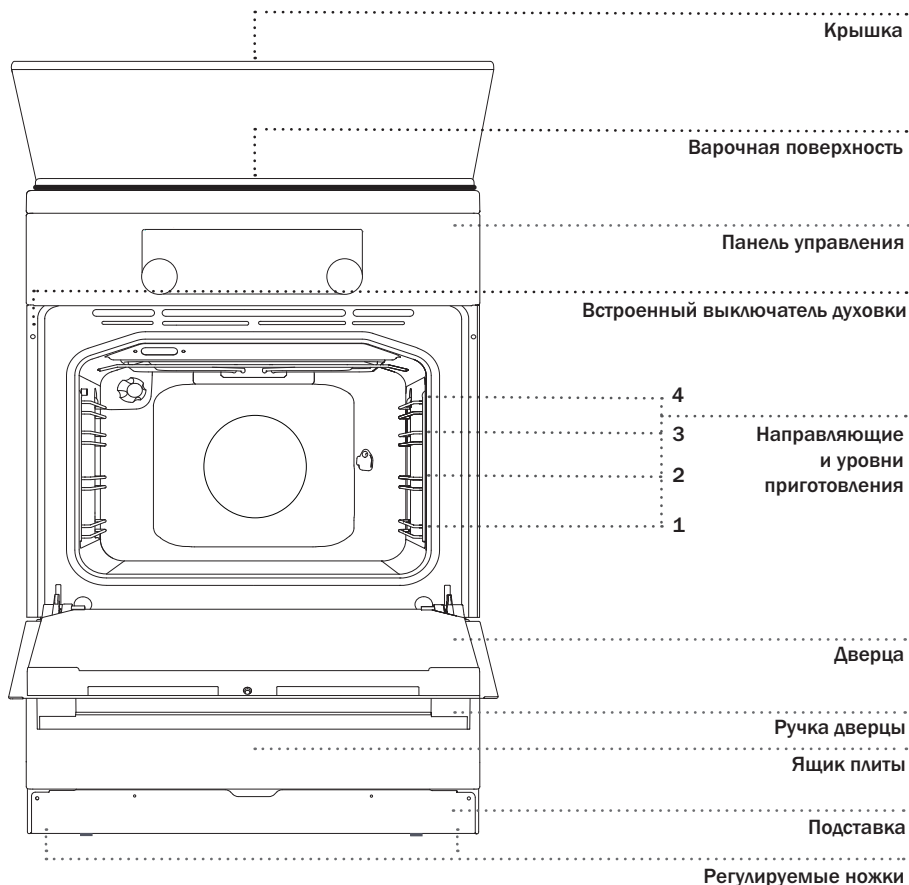


Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

# ИНДУКЦИОННАЯ ПЛИТА

## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ (в зависимости от модели)

Инструкция разработана для разных моделей, поэтому может включать функции и оборудование, которых нет в вашем приборе.



## КРЫШКА ПЛИТЫ

Прежде чем открыть крышку, убедитесь, что она чистая и на ней нет жидкости. Прибор может быть оборудован металлической или стеклянной крышкой. Закрыть крышку можно после того, как конфорки полностью остынут.



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

## ЯЩИК ПЛИТЫ



Не храните в ящике 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.

## ЛАМПОЧКИ-ИНДИКАТОРЫ

Освещение духовки включается автоматически при выборе режима работы.

## СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие имеют 4 уровня (отсчет уровней производится снизу вверх).

Приготовление на гриле производится на 3-м и 4-м уровнях.

## ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Телескопические направляющие устанавливаются на 2-м, 3-м и 4-м уровне и имеют два варианта исполнения: частично выдвижные и полностью выдвижные.

## РЕЛЬЕФНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Рельефные направляющие представляют собой выемки на боковых стенках духовки, в которые вставляются противни и решетки.

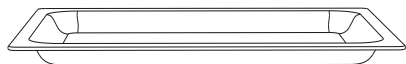
## ВСТРОЕННЫЙ ВЫКЛЮЧАТЕЛЬ

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

## ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

## ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)



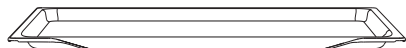
**СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ** используется для приготовления на всех режимах нагрева, а также может служить в качестве сервировочного подноса.



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



В передней части решетки имеются ограничители, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.



**МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для приготовления выпечки.



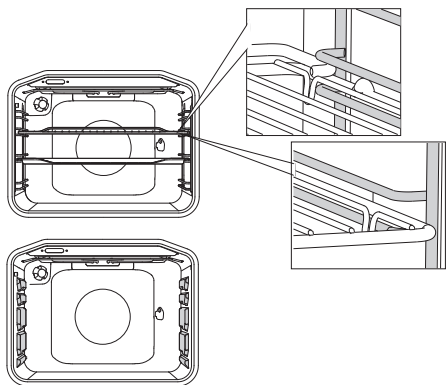
**ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



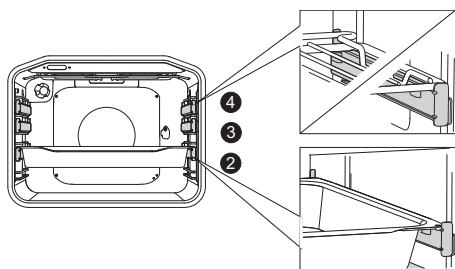
При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.



**При нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.**



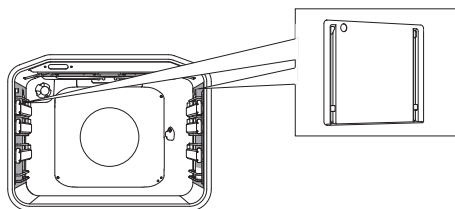
При съемных направляющих устанавливайте решетку и противни точно между двумя прутками одного уровня.



Чтобы установить противень или решетку на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня, установите противень или решетку и задвиньте направляющие в духовку до конца.



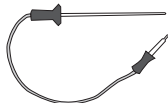
Убедитесь, что телескопические направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.



**КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ВКЛАДЫШИ** 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.



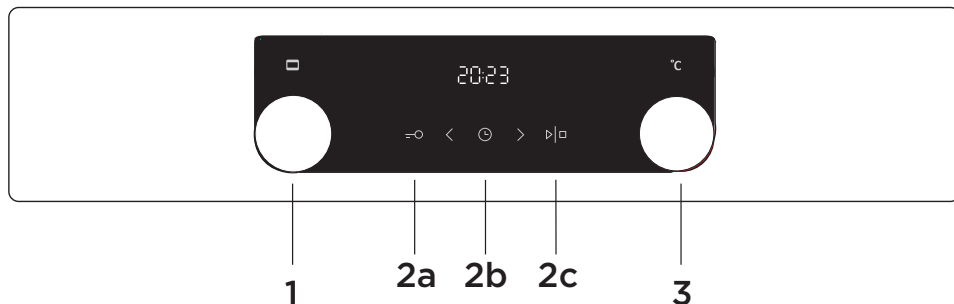
**ЗОНД** предназначен для запекания крупных кусков мяса.



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

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(в зависимости от модели)



- 1** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА
- 2 a** СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ
- 2 b** СЕНСОР ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ
- 2 c** СЕНСОР СТАРТ/ СТОП для пуска и приостановки программы
- 3** ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ТЕМПЕРАТУРЫ

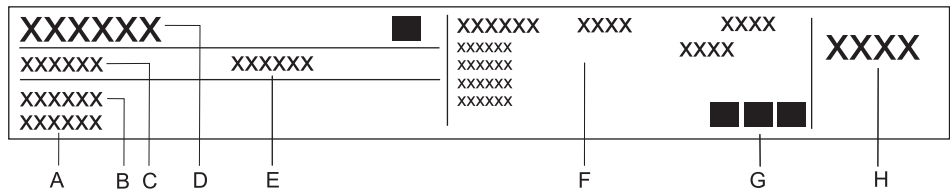
## ПРИМЕЧАНИЕ

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

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

# ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ШИЛЬД ПРИБОРА

(в зависимости от модели)



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

Шильд с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и виден при открытой дверце.

Класс энергоэффективности: A

# ПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРОМ

---

## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

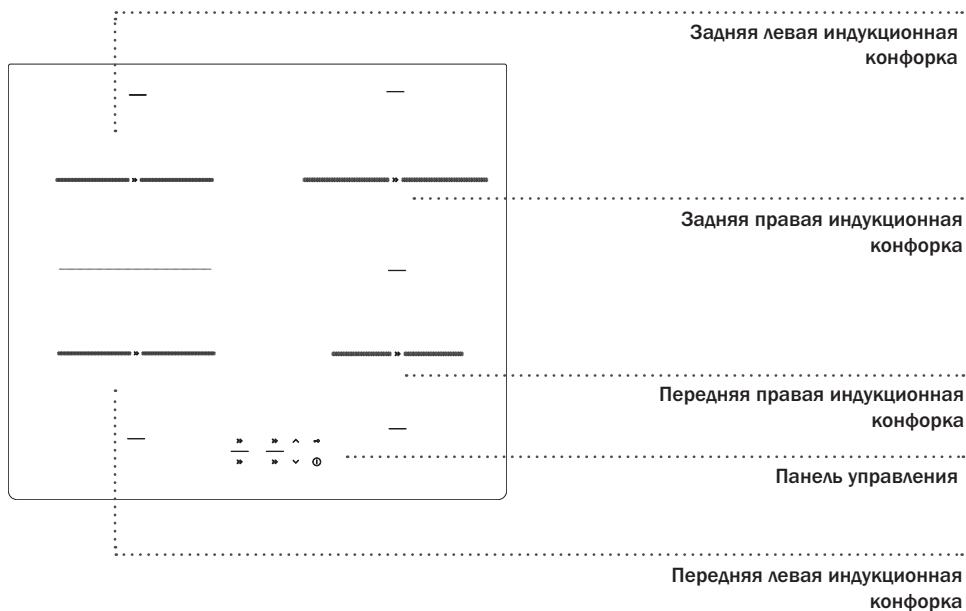
При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

После получения прибора протрите варочную поверхность, в том числе конфорки, влажной тканью.

Очистите стеклокерамическую поверхность влажной тканью с добавлением небольшого количества средства для ручного мытья посуды. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки для мытья посуды, средства для удаления ржавчины, пятновыводители.

# ИНДУКЦИОННАЯ ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

## ВАРОЧНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ (в зависимости от модели)



## 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. Острые предметы могут оставить царапины на ее поверхности.
- Не используйте треснувшую и разбитую варочную поверхность. Стеклокерамика не устойчива к точечным ударам, поэтому следите, чтобы на нее не падали твердые и острые предметы, так как они могут повредить стеклокерамику. 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 пустую посуду на конфорку.

## СТЕПЕНИ НАГРЕВА

Мощность нагревания конфорок устанавливается в пределах десяти уровней.

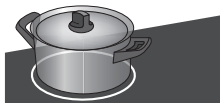
В таблице приведены примеры использования разных степеней нагрева.

| 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 увеличенной мощности нагрева включается в начале приготовления или для приготовления большого количества пищи. |

## СОВЕТЫ ПО ЭКОНОМИИ ЭЛЕКТРОЭНЕРГИИ

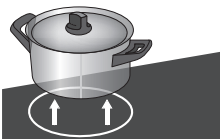
- При покупке посуды обратите внимание на то, что изготовитель обычно указывает диаметр посуды по верхнему краю или крышке, которые обычно больше диаметра дна.
- Блюда, требующие длительного приготовления, готовьте в скороварке. Следите, чтобы в скороварке и обычной посуде всегда было достаточное количество 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.

## РАСПОЗНАВАНИЕ ПОСУДЫ

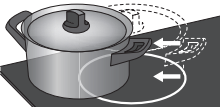


Одно из преимуществ индукционной варочной поверхности — наличие функции распознавания посуды.

- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда со слишком малым диаметром, передача энергии не происходит.
- Если дно посуды слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду. Если конфорка включена, на ее дисплее будут попеременно загораться символ  и установленная степень нагрева.

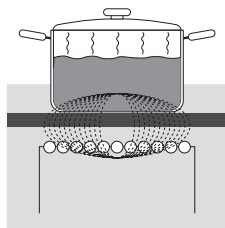


Если в течение 1 минуты после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если снять посуду с конфорки, подача энергии прекратится.



- 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.

# 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 «Н» 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 индуцируется ток, что и приводит к нагреву.

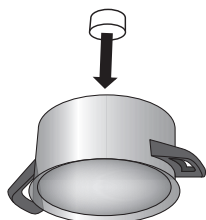


**Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамическую поверхность, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удалите их с помощью скребка, даже если варочная поверхность еще не остыла.**

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

# ПОСУДА

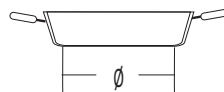
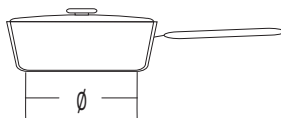
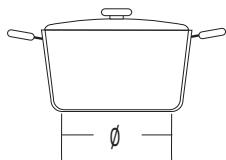
## ПОСУДА ДЛЯ ИНДУКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ



- 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 чугунная посуда.
  - 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.
  - В некоторой посуде дно не полностью ферромагнитное. В этом случае нагревается только магнитная часть, остальное дно не нагревается.
  - При использовании специальной посуды следуйте указателям производителя.
  - Для получения наилучших результатов приготовления ферромагнитная область на дне посуды должна соответствовать размеру конфорки. Если конфорка не распознает посуду, попробуйте поставить посуду на конфорку меньшего диаметра.

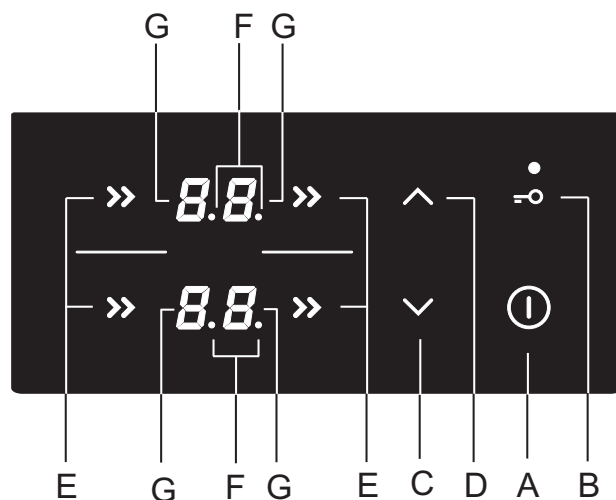
| Конфорки                     | Минимальный диаметр дна посуды |
|------------------------------|--------------------------------|
| Задняя левая, передняя левая | Ø 110 mm                       |
| Передняя правая              | Ø 90 mm                        |
| Задняя правая                | Ø 130 mm                       |

Дно посуды должно быть ровным и плоским.



# УПРАВЛЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛЬЮ

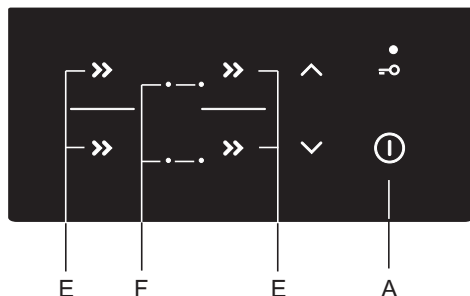
## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ (в зависимости от модели)



### Сенсоры и индикаторы

- A** ВКЛ./ВЫКЛ. варочной панели
- B** Защитная блокировка
- C** Уменьшение степени нагрева и времени (-)
- D** Увеличение степени нагрева и времени (+)
- E** ВКЛ. конфорки
- F** Индикатор включенного таймера на конфорке
- G** Дисплеи конфорок

## ВКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



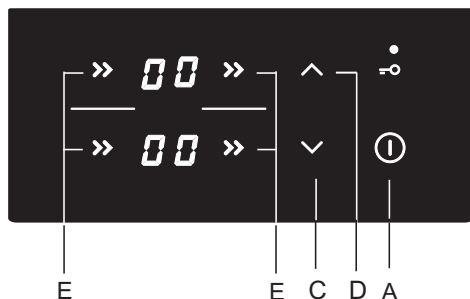
Нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. (А).

Раздастся короткий звуковой сигнал, и рядом с дисплеями конфорок загорятся точки-индикаторы.

💡 Если не производить дальнейших установок, варочная панель автоматически выключится через 10 секунд. Раздастся короткий звуковой сигнал.

💡 После первого подключения прибора к электросети и при подключении после сбоя электропитания варочная панель заблокирована.

## ВКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК



После включения варочной панели в течение 10 секунд включите необходимую конфорку сенсором Е. Сенсорами С и D выбранной конфорки установите степень нагрева. Если первым нажать сенсор С, сразу установится мощность 9. Если первым нажать сенсор D, установится мощность 1.

Если на конфорке не установлена посуда, на дисплее будут попеременно мигать выбранная степень нагрева и символ .

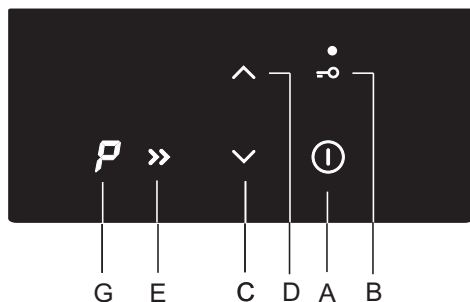
### Изменение степени нагрева

Выберите конфорку и соответствующими сенсорами С и D поменяйте мощность нагрева.

Если сенсор С или D удерживать, значение будет меняться быстрее.

# РЕЖИМ МАКСИМАЛЬНОЙ МОЩНОСТИ НАГРЕВА POWER BOOST

Выберите конфорку и нажмите сенсор С. Раздастся короткий звуковой сигнал, на дисплее загорится значение 9. Нажмите сенсор D, на дисплее загорится символ P. Конфорка будет работать с максимальной мощностью в течение 10 минут, затем раздастся звуковой сигнал, и конфорка переключится на мощность 9.



## Выключение режима максимальной мощности нагрева

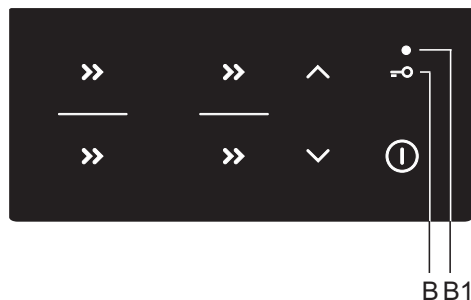
- Уменьшите степень нагрева сенсором С.



Конфорка с включенным режимом PowerBoost работает с очень высокой мощностью.

# ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ

Защитная блокировка позволяет предотвратить случайное включение варочной панели и изменение параметров приготовления.



## Включение защитной блокировки

Нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор защитной блокировки (В). Включится индикатор В1. Защитная блокировка включена.

## Выключение защитной блокировки

Защитная блокировка выключается таким же способом. Варочная панель должна быть выключена. Нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор защитной блокировки (В).

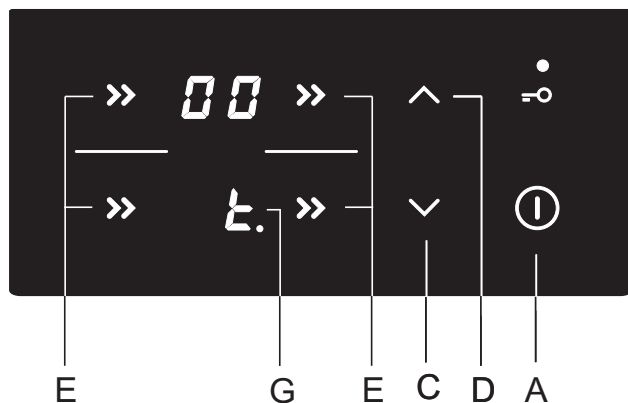


Защитную блокировку можно включить как при работающих, так и при выключенных конфорках. Если конфорка включена, блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. и сенсора защитной блокировки. Если конфорки выключены, блокировка предотвращает включение всех сенсоров, кроме сенсора защитной блокировки. Защитная блокировка включается после первого подключения варочной панели к электросети и при подключении после сбоя электропитания.

# ТАЙМЕР

Эта функция позволяет задать продолжительность работы конфорки, при этом для выбранной конфорки необходимо предварительно установить степень нагрева. По истечении заданного времени конфорка автоматически выключится.

Таймер позволяет установить время от 1 до 99 минут. Таймер можно установить на всех конфорках одновременно при любой степени нагрева.



## УСТАНОВКА ТАЙМЕРА

Выберите конфорку сенсором E и сенсорами C и D установите степень нагрева. Невозможно задать время таймера, если установлена степень нагрева 0. Снова нажмите сенсор конфорки E. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплее конфорки G отобразится символ «t.» с точкой-индикатором. На дисплее противоположной конфорки отобразится время.

- Сенсорами C и D установите необходимое время в диапазоне от 1 до 99 минут.
- После установки начнется отсчет времени. Если одновременно нажать сенсоры C и D, время обнулится. Если сенсор C или D удерживать, значение будет меняться быстрее.
- Через несколько секунд время на дисплее погаснет, а рядом со степенью нагрева будет гореть точка-индикатор, показывая, что для конфорки установлен таймер.
- По истечении времени таймера раздастся звуковой сигнал, и конфорка выключится. Для выключения звукового сигнала нажмите любой сенсор или звуковой сигнал через 2 минуты выключится сам.

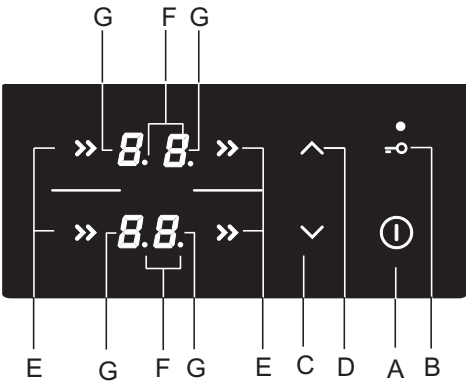
## Изменение времени таймера

- Время таймера можно изменить в любой момент.
- Дважды нажмите на сенсор нужной конфорки.
- Сенсорами C и D установите новое время таймера.

## Индикация остаточного времени

Если установлено несколько таймеров, оставшееся время можно узнать, дважды нажав на сенсор E.

# ВЫКЛЮЧЕНИЕ КОНФОРОК



Выберите конфорку сенсором E и соответствующим сенсором C установите степень нагрева 0.

Быстрое выключение. Одновременно нажмите соответствующие сенсоры C и D. Раздастся короткий звуковой сигнал, и степень нагрева установится на 0.

Если на всех конфорках установлена степень нагрева 0, через несколько секунд варочная панель автоматически выключится.

# ИНДИКАТОРЫ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА

Стеклокерамическая варочная панель оборудована индикаторами остаточного тепла «Н». Конфорка индукционной варочной панели нагревается не напрямую, а за счет тепла от дна посуды. Если после выключения панели горит индикатор «Н», вы можете использовать остаточное тепло для поддержания температуры готового блюда или для оттаивания. После выключения индикации «Н» конфорка может оставаться горячей. Осторожно: опасность ожога!

# ОГРАНИЧЕНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ РАБОТЫ

Для безопасности прибор оборудован ограничителем продолжительности работы для каждой отдельной конфорки. Время срабатывания отключения зависит от последней установленной степени нагрева на конфорке. Если степень нагрева не изменялась в течение долгого времени, конфорка автоматически выключится.

|                       |    |    |    |    |    |    |    |    |   |
|-----------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|---|
| Степень нагрева       | 1  | 2  | 3  | 4  | 5  | 6  | 7  | 8  | 9 |
| Макс. время работы, ч | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 10 | 3 |

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ

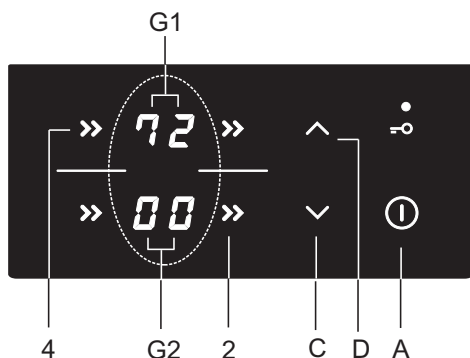


Чтобы выключить варочную панель, нажмите и удерживайте 1 секунду сенсор ВКЛ./ВЫКЛ. (A). Раздастся звуковой сигнал, и все конфорки выключатся.

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ОТКЛЮЧЕНИЕ

Если на сенсоры производится длительное воздействие (на панели управления разлилась жидкость или лежит предмет), через 10 секунд все конфорки выключатся. На дисплеях загорятся символы «-», и раздастся звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключится после того, как вы уберете предметы или жидкость с панели управления.

## ОГРАНИЧЕНИЕ ПОТРЕБЛЯЕМОЙ МОЩНОСТИ ВАРОЧНОЙ ПАНЕЛИ



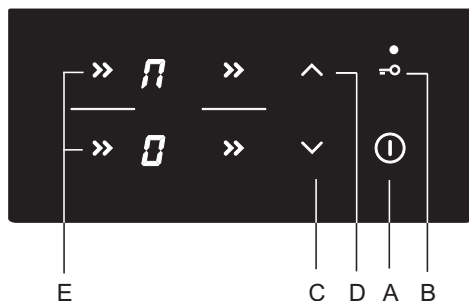
Максимальная потребляемая мощность варочной панели составляет 7 200 Вт. Это значение можно уменьшить до 2800 Вт, 3500 Вт или 6000 Вт. Режим ограниченной мощности можно включить в течение 30 секунд после подключения варочной панели к электросети. После подключения разблокируйте варочную панель. Затем одновременно нажмите сенсоры включения конфорок 2 и 4. Раздастся звуковой сигнал, и на дисплеях конфорок G1 и G2 отобразится текущее значение максимальной мощности варочной панели. Выберите необходимый режим ограниченной мощности сенсорами C и D.

Подтвердите выбранный режим, одновременно нажав сенсоры включения конфорок 2 и 4.

В режиме ограниченной мощности невозможно установить высокую степень нагрева на всех конфорках одновременно. В этом случае раздается звуковой сигнал, и на дисплее выбранной конфорки загорается символ «r», предупреждая, что варочная панель работает в режиме ограниченной мощности.

## ОБЪЕДИНЕННАЯ ЗОНА НАГРЕВА (В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

- Некоторые модели варочных панелей позволяют объединять две конфорки в большую зону нагрева. Это дает возможность использовать овальную посуду или пластину для гриля. Посуда или пластина должна перекрывать центры передней и задней конфорок.
- Максимальный размер посуды — 40x25 сантиметров. Рекомендуется использовать посуду с толстым дном, чтобы тепло распределялось равномерно. Во время приготовления посуда сильно нагревается. Опасность ожогов!
- При установке посуды следите, чтобы она не перекрывала панель управления.



### Включение объединения конфорок

- Включите варочную панель сенсором ВКЛ./ВЫКЛ. (А).
- Одновременно нажмите и удерживайте 3 секунды сенсоры Е обеих конфорок. На дисплее задней конфорки отобразится символ П, означающий, что конфорки в режиме объединения.
- Установите мощность нагрева объединенной зоны.
- Для изменения степени нагрева объединенной зоны используйте сенсоры С и D передней конфорки.

Примечание. Объединенная зона не имеет режима максимальной мощности нагрева PowerBoost. Максимальная степень нагрева — 9.

### Выключение объединения конфорок

- Установите степень нагрева объединенной зоны на 0. Символ П объединения погаснет, и нагрев прекратится.
- Теперь конфорки могут работать независимо друг от друга.



Если конфорки в режиме объединения, но на одной из них не установлена посуда, режим объединения выключится через 1 минуты. Неактивная конфорка также выключится.

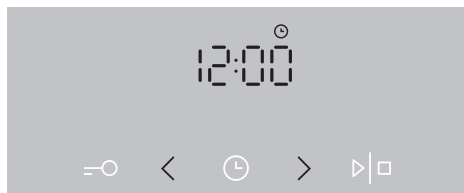
# ДУХОВКА

## 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** Установите текущее время сенсорами < или > и подтвердите нажатием на сенсор ☹.



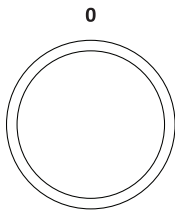
Если на сенсоре удерживать палец, значение будет меняться быстрее.

## ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

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

Нажимая на сенсор ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите иконку ☹ и установите текущее время.

# ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА (в зависимости от модели)



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

 Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

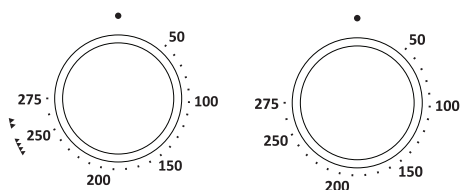
| РЕЖИМ                                                                               | ОПИСАНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| РЕЖИМЫ ДУХОВКИ                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                         |
|    | <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 (например, для подрумянивания до золотой корочки).                                                                                                                                                                                                                                                                                | 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. Максимальная допустимая температура 230 °C.                                                                                                                                                                                                                                                             | 220                     |
|  | <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. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов. Максимальная допустимая температура 230 °C. | 220                     |
|  | <b>ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Одновременно работают инфранигреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.                                                                                                                                                                                                                | 170                     |
|  | <b>НАГРЕВ СВЕРХУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>В этом режиме одновременно работают верхний нагревательный элемент и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления крупных кусков мяса и птицы, а также для запекания блюд под сыром.                                                                                                                                                                                                                                                 | 170                     |

| РЕЖИМ                                                                             | ОПИСАНИЕ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ПРЕДУСТАНОВ.<br>ТЕМ-РА, °С |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | <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, сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого и песочного теста.                                                             | 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.                                                                                           | 180                        |
|  | <b>НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.                                                                                                                                                                                                  | 180                        |
|  | <b>НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>В этом режиме одновременно работают нижний и верхний нагревательные элементы и вентилятор. Вентилятор обеспечивает равномерное распределение горячего воздуха по пространству духовки. Этот режим подходит для приготовления любой 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>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ <sup>1)</sup></b><br>Эта функция позволяет деликатно и равномерно готовить продукты, сохраняя их сочность и мягкость. Подходит для приготовления мяса, рыбы и выпечки на одном уровне.<br>Устанавливайте температуру в диапазоне от 140 °С до 220 °С.                                                                   | 180                        |
|  | <b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b><br>Работает только вентилятор. Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.                                                                                                                                                                 | -                          |
|  | <b>ОЧИСТКА AQUACLEAN</b><br>Работает только нижний нагревательный элемент. Режим используется для очистки духовки от загрязнений после приготовления. Очистка длится 30 минут.                                                                                                                                                                     | 70                         |

<sup>1)</sup> Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

# УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ РАБОТЫ ДУХОВКИ

## 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 индикатор нагрева.



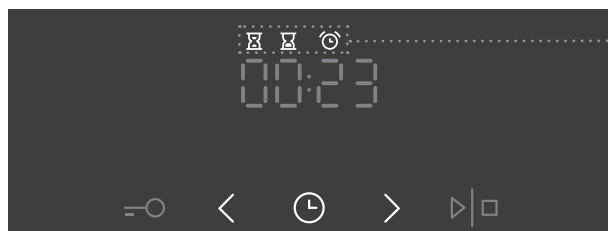
Для пуска работы сенсор СТАРТ/СТОП необходимо удерживать примерно 1 минуту.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Установите РЕЖИМ НАГРЕВА и ТЕМПЕРАТУРУ духовки.

СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА выберите функцию времени. На дисплее загорится индикатор выбранной функции, и начнет мигать время начала/конца приготовления. Установите необходимое время.

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



Индикаторы функций  
времени



## Продолжительность приготовления

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

Установите продолжительность работы. Сначала установите минуты, затем часы.

На дисплее будут отображаться индикатор функции и время, прошедшее с момента начала приготовления.



## Отсрочка старта

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

Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

### ПРИМЕР

Текущее время: 12:00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18:00

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа). Теперь дважды нажмите на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА и выберите символ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ. На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00). Установите время конца приготовления (18:00).

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



## Таймер оповещения

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

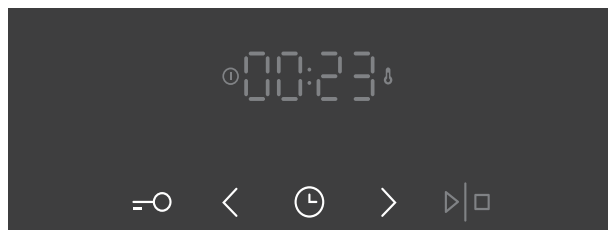
При отсчете времени таймера последняя минута выводится в формате «минуты:секунды».



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 времени, установите время функции на 0. Для быстрой отмены всех функций времени нажмите и удерживайте несколько секунд сенсоры > и <.

# ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ ДУХОВКИ



Чтобы включить или 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 времени (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.

Если включить блокировку после установки функции времени, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.

При включенной блокировке можно поменять режим нагрева и невозможно поменять дополнительные функции. Можно выключить приготовление, повернув переключатель в положение 0.

Защитная блокировка остается включенной после выключения прибора.

Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.

## ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение включается автоматически при выборе режима нагрева.

## 5sek < ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Для настройки громкости звукового сигнала выключите все функции времени (на дисплее горит только текущее время).

Нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор <. На дисплее высветится надпись **Vol**, затем появятся две полностью подсвеченные полосы. Сенсорами < и > установите громкость сигнала от 1 до 3 (одна, две или три полосы). 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 загорится надпись **bri**, затем появятся две полностью подсвеченные полосы. Сенсорами < и > установите яркость дисплея от 1 до 3 (одна, две или три полосы). Через три секунды установленный уровень сохранится в памяти прибора.

## ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ИНДИКАЦИИ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Вы можете отключить вывод текущего времени на дисплее. Для этого одновременно нажмите и удерживайте 5 секунд сенсоры ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ и ПРОГРАММАТОРА. Несколько секунд на дисплее будет высвечиваться надпись **OFF**, затем загорится индикатор .

Чтобы вернуть индикацию текущего времени на дисплее, снова нажмите сенсоры ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ и ПРОГРАММАТОРА, при этом функции, программирующие время работы духовки, должны быть выключены.



При отключении электроэнергии или отключении прибора от электросети настройки дополнительных функций сохраняются в течение нескольких минут. По истечении этого времени настройки сбрасываются, кроме звукового сигнала, яркости дисплея и защитной блокировки.

## 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 времени, на дисплее будет высвечиваться время, прошедшее с момента начала приготовления.



После того как температура достигнет заданного уровня, раздастся звуковой сигнал и погаснет индикатор нагрева.



Индикатор нагрева периодически загорается и гаснет, показывая работу нагревательных элементов.

## ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Для остановки приготовления нажмите и удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ РЕЖИМА НАГРЕВА и ТЕМПЕРАТУРЫ в положение 0.



После остановки приготовления все функции времени, кроме таймера оповещения, прервутся и обнулятся. На дисплее загорится текущее время. После завершения приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время.

# 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 указан диапазон температуры от минимального до максимального значения. Если вы готовите блюдо в первый раз, установите минимальную температуру. Если блюдо не достаточно приготовится, на следующий раз увеличьте температуру.

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

При нагреве пустой духовки расходуется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

При приготовлении большого количества выпечки и крупных кусков мяса в духовке может образовываться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

При приготовлении выпечки обязательно снимайте жировой фильтр.

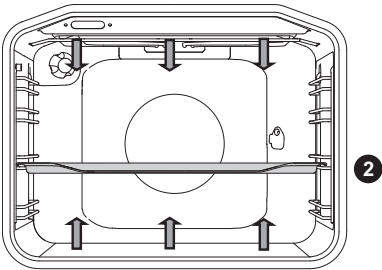
При длительном приготовлении можно выключить духовку примерно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло.

Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

## Степени прожарки мяса и рекомендуемая конечная температура в центре продукта для разных видов мяса

| Вид продукта     | Тем-ра в центре продукта, °C | Цвет мяса на срезе и цвет сока                                       |
|------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| <b>ГОВЯДИНА</b>  |                              |                                                                      |
| С «кровью»       | 40-45                        | Мясо, обжаренное снаружи, красное внутри, с красным соком.           |
| Слабой прожарки  | 55-60                        | Мясо светло-красное внутри, с соком ярко выраженного розового цвета. |
| Средней прожарки | 65-70                        | Мясо розовое внутри со светло-розовым соком.                         |
| Прожаренное      | 75-80                        | Мясо равномерного серо-коричневого цвета, почти без сока.            |
| <b>ТЕЛЯТИНА</b>  |                              |                                                                      |
| Прожаренное      | 75-85                        | Мясо красно-коричневое внутри.                                       |
| <b>СВИНИНА</b>   |                              |                                                                      |
| Средней прожарки | 65-70                        | Мясо светло-розовое внутри.                                          |
| Прожаренное      | 75-85                        | Мясо желто-коричневое внутри.                                        |
| <b>ЯГНЯТИНА</b>  |                              |                                                                      |
| Прожаренное      | 79                           | Мясо серое внутри, с розовым соком.                                  |
| <b>БАРАНИНА</b>  |                              |                                                                      |
| С «кровью»       | 45                           | Мясо насыщенно-красное внутри.                                       |
| Слабой прожарки  | 55-60                        | Мясо светло-красное внутри.                                          |
| Средней прожарки | 65-70                        | Мясо розовое в центре.                                               |
| Прожаренное      | 80                           | Мясо серое внутри.                                                   |
| <b>КОЗЛЯТИНА</b> |                              |                                                                      |
| Средней прожарки | 70                           | Мясо бледно-розовое внутри, с соком розового цвета.                  |
| Прожаренное      | 82                           | Мясо серое внутри, с едва розовым соком.                             |
| <b>ПТИЦА</b>     |                              |                                                                      |
| Прожаренная      | 82                           | Мясо светло-серое.                                                   |
| <b>РЫБА</b>      |                              |                                                                      |
| Прожаренная      | 65-70                        | Мясо от белого до серо-коричневого цвета.                            |

# КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

## Приготовление мяса:

Используйте 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 переворачивайте мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

| Вид продукта       | Вес, г | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время пригот., мин. |
|--------------------|--------|-----------------|------------|---------------------|
| МЯСО               |        |                 |            |                     |
| Жаркое из свинины  | 1500   | 2               | 180-200    | 90-110              |
| Свинная лопатка    | 1500   | 2               | 180-200    | 100-120             |
| Свиной рулет       | 1500   | 2               | 180-200    | 120-140             |
| Жаркое из фарша    | 1500   | 2               | 200-210    | 60-70               |
| Жаркое из говядины | 1500   | 2               | 170-190    | 120-140             |
| Рулет из телятины  | 1500   | 2               | 180-200    | 90-120              |
| Спинка ягненка     | 1500   | 2               | 180-200    | 80-100              |
| Спинка зайца       | 1500   | 2               | 180-200    | 50-70               |
| Нога косули        | 1500   | 2               | 180-200    | 100-120             |
| Пицца *            | /      | 2               | 200-220    | 20-30               |
| Цыпленок           | 1500   | 2               | 190-210    | 70-90               |
| РЫБА               |        |                 |            |                     |
| Тушеная рыба       | 1000   | 2               | 210        | 50-60               |

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

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

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

### 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.

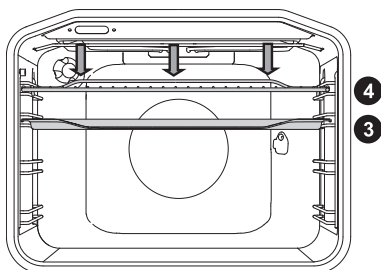
| Вид продукта                     | Уровень<br>(снизу) | Тем-ра,<br>°C | Время<br>приготов.,<br>мин. |
|----------------------------------|--------------------|---------------|-----------------------------|
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                   |                    |               |                             |
| Овощная запеканка                | 2                  | 190-200       | 30-35                       |
| Сладкая запеканка                | 2                  | 190-200       | 30-35                       |
| Булочки*                         | 2                  | 190-210       | 20-30                       |
| 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                  | 170-180       | 50-60                       |
| 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       | 20-30                       |
| Пирожки с капустой               | 2                  | 185-195       | 25-35                       |
| Фруктовый пирог                  | 2                  | 150-160       | 40-50                       |
| Безе                             | 2                  | 80-90         | 120-130                     |
| Пышные булочки с начинкой        | 2                  | 170-180       | 30-40                       |

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



При приготовлении не устанавливайте глубокий противень 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.

Максимальная температура: 230 °C.

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 в противне необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переворачивайте мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

### Приготовление с малым грилем

| Вид продукта                         | Вес, г    | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время пригот., мин. |
|--------------------------------------|-----------|-----------------|------------|---------------------|
| <b>МЯСО</b>                          |           |                 |            |                     |
| Отбивные из говяжьего филе, с кровью | 180 г/шт. | 3               | 230        | 15-20               |
| Шницели из свиной шейки              | 150 г/шт. | 3               | 230        | 18-22               |
| Отбивные на костьке                  | 280 г/шт. | 3               | 230        | 20-25               |
| Колбаски для гриля                   | 70 г/шт.  | 3               | 230        | 10-15               |
| <b>ТОСТЫ</b>                         |           |                 |            |                     |
| Тосты                                | /         | 4               | 230        | 3-6                 |
| Горячие бутерброды                   | /         | 4               | 230        | 3-6                 |

## Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

| Вид продукта                            | Вес, г    | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время пригот., мин. |
|-----------------------------------------|-----------|-----------------|------------|---------------------|
| <b>МЯСО</b>                             |           |                 |            |                     |
| Отбивные из говяжьего филе, с кровью    | 180 г/шт. | 3               | 230        | 15-20               |
| Отбивные из говяжьего филе, прожаренные | 180 г/шт. | 3               | 230        | 18-25               |
| Шницели из свиной шейки                 | 150 г/шт. | 3               | 230        | 20-25               |
| Отбивные на костьке                     | 280 г/шт. | 3               | 230        | 20-25               |
| Шницели из телятины                     | 140 г/шт. | 3               | 230        | 20-25               |
| Колбаски для гриля                      | 70 г/шт.  | 3               | 230        | 10-15               |
| Мясной хлеб                             | 150 г/шт. | 3               | 230        | 10-15               |
| <b>РЫБА</b>                             |           |                 |            |                     |
| Стейки из лосося                        | 200 г/шт. | 3               | 230        | 15-25               |
| <b>Стейки из лосося</b>                 |           |                 |            |                     |
| Тосты                                   | /         | 4               | 230        | 1-3                 |
| Горячие бутерброды                      | /         | 4               | 230        | 2-5                 |

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.



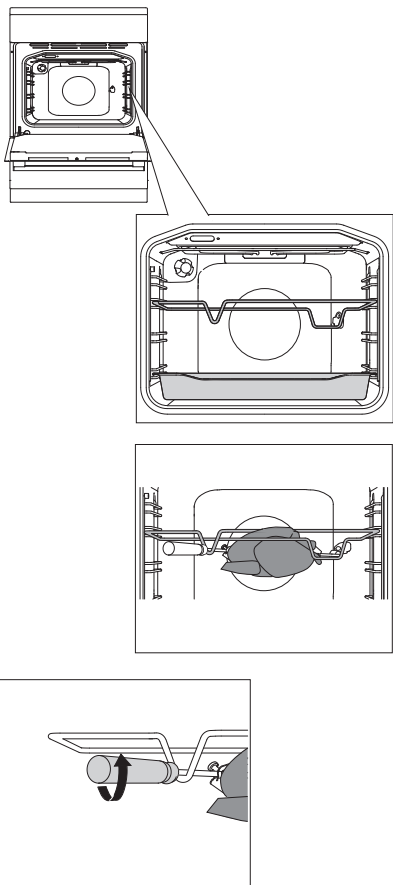
Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

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 230°C.



**1** При использовании вертела установите рамку вертела на 3-й уровень снизу, а на 1-й уровень — противень для сбора жира.

**2** Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках. Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.

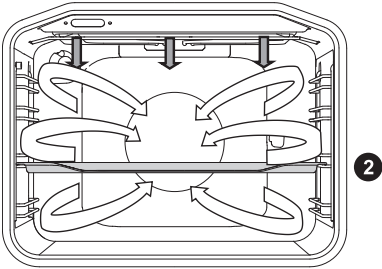
**3** Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

Включите режим «Большой гриль»



Инфранигреватель работает только при закрытой дверце духовки.

# ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

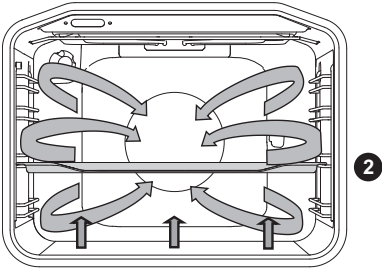


Одновременно работают инфранигреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

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                 |
| Свинная лопатка   | 1500      | 2               | 150-160    | 120-160               |
| Свинная рулька    | 1000      | 2               | 150-160    | 120-140               |
| Половина цыпленка | 700       | 2               | 190-210    | 50-60                 |
| Цыпленок          | 1500      | 2               | 190-210    | 60-90                 |
| <b>РЫБА</b>       |           |                 |            |                       |
| Форель            | 200 г/шт. | 2               | 200-220    | 20-30                 |

# 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.

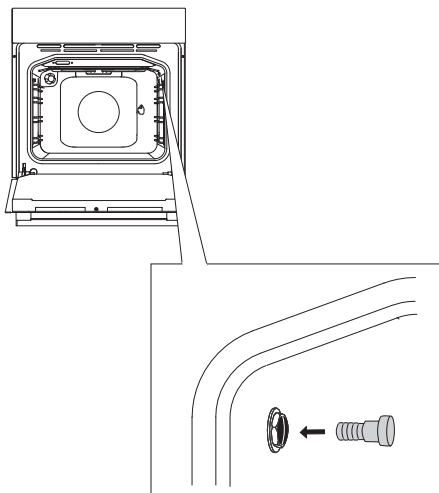
См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

| Вид продукта                      | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | 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                 |

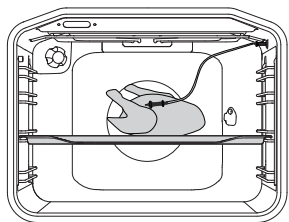
Знак звездочка \* означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

## Приготовление с помощью температурного зонда (в некоторых моделях)

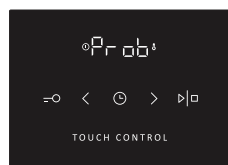
Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса.



**1** Открутите металлическую заглушку (гнездо для зонда расположено в переднем верхнем углу на левой стенке духовки).

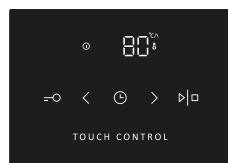


**2** Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса.

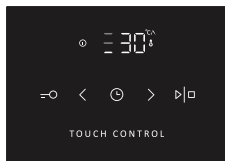


После подключения зонда установите режим нагрева и температуру. На дисплее в течение трех секунд высвечивается надпись Prob. Затем загорается индикатор (зонд) и горит все время, пока зонд подключен к духовке.

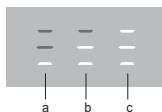
Все другие активные функции обнуляются.



На дисплее мигает установленная по умолчанию температура зонда 80 °С, которую можно поменять сенсорами < и >. Температура зонда устанавливается в диапазоне от 30 ° до 99 °С.



После установки температуры зонда нажмите и удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП для пуска программы. Во время приготовления на дисплее попеременно загорается заданная и текущая температура. Слева высвечивается температурная шкала.



**a** начало  
**b** середина  
**c** конец



После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать. Раздастся звуковой сигнал, на дисплее высветится надпись End. Приготовление с помощью зонда завершено.

После завершения приготовления выключите духовку и закрутите металлическую заглушку.

Если вы хотите поменять температуру зонда во время его работы, выключите духовку, снова включите и повторите шаги, описанные выше.

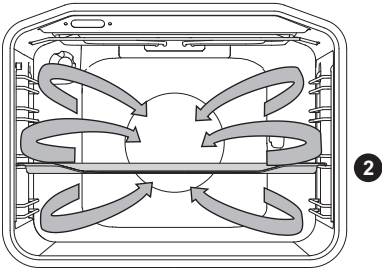
Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.



**Следите, чтобы во время приготовления температурный зонд не касался нагревательных элементов!**

**После завершения приготовления зонд очень горячий. Опасность ожога!**

# ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



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

## Приготовление мяса:

Используйте 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 переворачивайте мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

| Вид продукта              | Вес, г | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время приготов., мин. |
|---------------------------|--------|-----------------|------------|-----------------------|
| МЯСО                      |        |                 |            |                       |
| Жаркое из свинины с кожей | 1500   | 2               | 170-180    | 140-160               |
| Утка                      | 2000   | 2               | 160-170    | 120-150               |
| Гусь                      | 4000   | 2               | 150-160    | 180-200               |
| Индейка                   | 5000   | 2               | 150-170    | 180-220               |
| Куриная грудка            | 1000   | 3               | 180-200    | 60-70                 |
| Фаршированная курица      | 1500   | 2               | 170-180    | 90-110                |

**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.

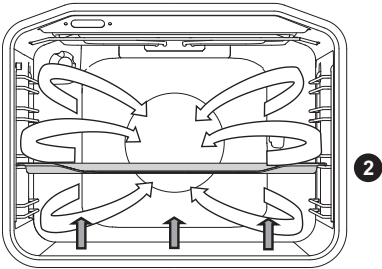
| Вид продукта                                  | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время пригот., мин. |
|-----------------------------------------------|-----------------|------------|---------------------|
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                                |                 |            |                     |
| 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               |
| Бисквитный рулет*                             | 2               | 160-170    | 15-25               |
| Фруктовый торт, песочное тесто                | 2               | 160-170    | 50-70               |
| Яблочный штрудель                             | 2               | 170-180    | 40-60               |
| Песочное печенье*                             | 2               | 150-160    | 15-25               |
| Отсадное печенье*                             | 2               | 140-150    | 15-25               |
| Мелкая выпечка из дрожжевого теста            | 2               | 170-180    | 20-35               |
| Выпечка из слоеного теста                     | 2               | 170-180    | 20-30               |
| <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               |

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



При приготовлении не устанавливайте глубокий противень 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.

## Консервирование:

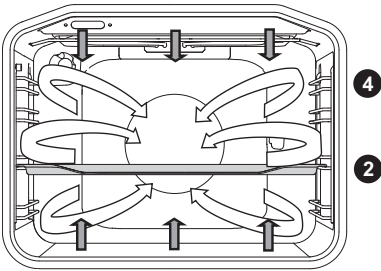
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно. Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. 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        | Уровень (снизу) | Тем-ра, °С | Время до появл. пузырьков, мин. | Тем-ра и время после появл. пузырьков | Время выдержки в духовке, мин. |
|---------------------|-----------------|------------|---------------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| ФРУКТЫ              |                 |            |                                 |                                       |                                |
| Клубника            | 2               | 160-180    | 30-45                           | /                                     | 20-30                          |
| Фрукты с косточками | 2               | 160-180    | 30-45                           | /                                     | 20-30                          |
| Яблочное пюре       | 2               | 160-180    | 30-45                           | /                                     | 20-30                          |
| ОВОЩИ               |                 |            |                                 |                                       |                                |
| Маринованные огурцы | 2               | 160-180    | 30-45                           | /                                     | 20-30                          |
| Фасоль, морковь     | 2               | 160-180    | 30-45                           | 120 °С, 45-60 мин.                    | 20-30                          |

# НАГРЕВ СВЕРХУ И СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Этот режим подходит для приготовления любой выпечки, размораживания продуктов, сушки овощей и фруктов. Перед тем как поставить продукты в нагретую духовку дождитесь, когда индикатор нагрева погаснет в первый раз. Для достижения наилучших результатов готовьте на одном уровне.

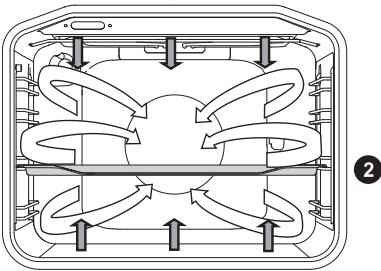
Предварительно нагрейте духовку. Используйте 2-й или 4-й уровень снизу.

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

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

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

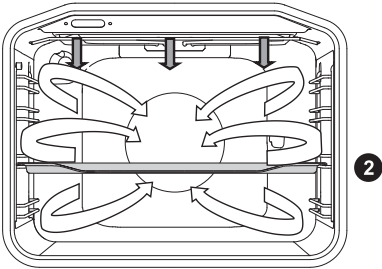
# МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ



Эта функция позволяет деликатно и равномерно готовить продукты, сохраняя их сочность и мягкость. Подходит для приготовления мяса, рыбы и выпечки на одном уровне.

| Вид продукта                   | Уровень (снизу) | Тем-ра, (v °C) | Время приготов., мин. |
|--------------------------------|-----------------|----------------|-----------------------|
| <b>МЯСО</b>                    |                 |                |                       |
| Жаркое из свинины, 1 кг        | 2               | 190            | 90 - 120              |
| Жаркое из говядины, 1 кг       | 2               | 190            | 100-130               |
| Говяжья вырезка, 200 г/шт.     | 2               | 180            | 40-50                 |
| Цыпленок, 1,5 кг               | 2               | 210            | 100 - 120             |
| Филе куриной грудки, 200 г/шт. | 2               | 200            | 45 - 60               |
| Жаркое из телятины, 1 кг       | 2               | 180            | 95 - 120              |
| <b>РЫБА</b>                    |                 |                |                       |
| Рыба целиком, 200 г/шт.        | 2               | 190            | 35 - 45               |
| Филе рыбы, 100 г/шт.           | 2               | 190            | 25 - 35               |
| <b>ВЫПЕЧКА</b>                 |                 |                |                       |
| Песочное печенье               | 2               | 150            | 25-40                 |
| Отсадное печенье               | 2               | 150            | 35-50                 |
| Кексы                          | 2               | 170            | 35-50                 |
| Бисквитный рулет               | 2               | 170            | 40-55                 |
| Фруктовый торт, песочное тесто | 2               | 170            | 65-85                 |

(Се однесува на апарати со телескопски или жичани водилки што немаат систем за топол воздух )



| Вид продукта      | Вес, г    | Уровень (снизу) | Тем-ра, °C | Время приготов., мин. |
|-------------------|-----------|-----------------|------------|-----------------------|
| МЯСО              |           |                 |            |                       |
| Утка              | 2000      | 2               | 150        | 90-110                |
| Жаркое из свинины | 1500      | 2               | 160        | 80-100                |
| Свиная лопатка    | 1500      | 2               | 150        | 130-160               |
| Свиная рулька     | 1000      | 2               | 150        | 130-150               |
| Половина цыпленка | 700       | 2               | 190        | 60-70                 |
| Цыпленок          | 1500      | 2               | 190        | 80-100                |
| РЫБА              |           |                 |            |                       |
| Форель            | 200 г/шт. | 2               | 200        | 20-30                 |

## 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 (снимите металлические скрепки и клипсы).

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

## ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ



Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.

## ОЧИСТКА AQUACLEAN



Работает только нижний нагревательный элемент. Режим используется для очистки духовки от загрязнений после приготовления. Очистка длится 30 минут.

# ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети 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 ткань. Нанесите средство на влажную ткань 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.

Предупреждение! Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на поверхность, так как это может ее сильно повредить.

## Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую ткань, 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)

Не используйте для очистки кнопок, переключателей, ручки духовки, наклеек и шильда абразивные чистящие средства и приспособления, а также спиртосодержащие очистители. Очищайте загрязнения мягкой неабразивной тканью и водой во избежание повреждения поверхностей.

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



Следите, чтобы на такие поверхности не попадали спреи для очистки духовок, так как они могут сильно повредить поверхность.

# СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Вы можете очищать духовку 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.

Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали. Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.

Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

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

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

## ОЧИСТКА СТЕКЛОКЕРАМИКИ

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 стеклокерамикой используйте специальные средства, создающие на поверхности грязеотталкивающую пленку.



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



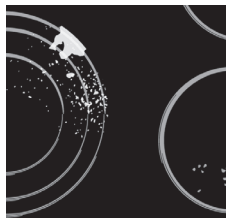
Не используйте для очистки металлические и грубые губки, абразивные чистящие средства, так как они могут поцарапать стеклокерамику. Также для очистки стеклокерамики нельзя использовать агрессивные чистящие спреи и неподходящие жидкие чистящие средства.



Графические обозначения на варочной поверхности могут стираться вследствие использования агрессивных и грубых чистящих средств, а также посуды с поврежденным дном.

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

Пятна от воды удаляйте 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. Следуйте указаниям производителя специальных чистящих средств. После их использования тщательно смойте остатки чистящего средства, так как при нагреве оно может приобрести агрессивные свойства и привести к изменениям структуры стеклокерамики.



Трудноудаляемые и пригоревшие загрязнения можно устранить с помощью специального скребка. Не поранитесь во время работы со скребком!

 Скребок используйте только в случае, если загрязнение не удалось удалить влажной тканью или средством для очистки стеклокерамики. При использовании держите скребок под правильным углом (от 45 ° до 60 °) к очищаемой поверхности. Слегка нажимая на скребок, удалите загрязнения. Следите, чтобы пластмассовая ручка скребка (в некоторых моделях) не касалась горячей поверхности.



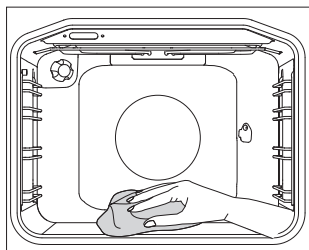
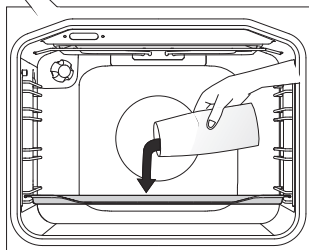
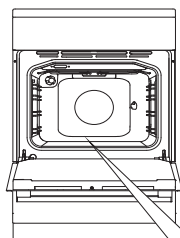
 Не располагайте лезвие скребка под прямым углом к стеклокерамике. Следите, чтобы уголки скребка не поцарапали варочную поверхность. Сахар и сладкие блюда могут сильно повредить стеклокерамику, поэтому во избежание повреждения поверхности немедленно удаляйте загрязнения с помощью скребка, даже если варочная 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.

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

# ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN



**1** Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ РАБОТЫ духовки в положение AquaClean. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ становите температуру 70°C.

**2** Налейте в стеклянный противень 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.

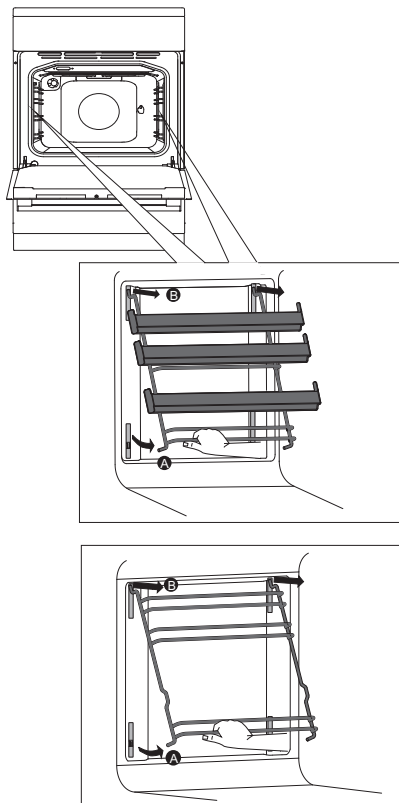
**3** Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размякнут, и их можно будет протереть влажной тканью.



Перед включением функции AquaClean полностью охладите духовку.

# УСТАНОВКА И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ И ТЕЛЕСКОПИЧЕСКИХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

Для очистки направляющих используйте только обычные моющие средства.



**А** Приподнимите направляющие снизу и отведите от стенки духовки.

**В** Извлеките из гнезд.

Установка направляющих производится в обратном порядке.

## ПРИМЕЧАНИЕ

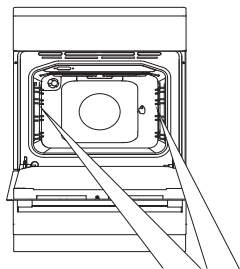
Не снимайте фиксаторы направляющих!



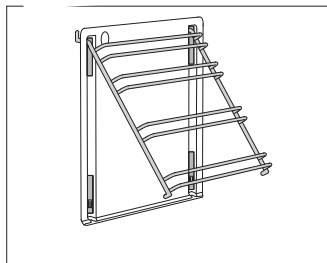
Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

# УСТАНОВКА И ОЧИСТКА КАТАЛИТИЧЕСКИХ ВКЛАДЫШЕЙ

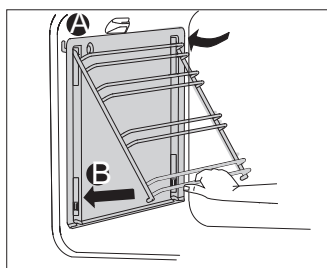
Для очистки вкладышей используйте только обычные моющие средства.



Снимите телескопические или съемные направляющие.



**1** Наденьте вкладыш на направляющие.



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

**А** Вставьте направляющие в гнезда в верхней части боковых стенок.

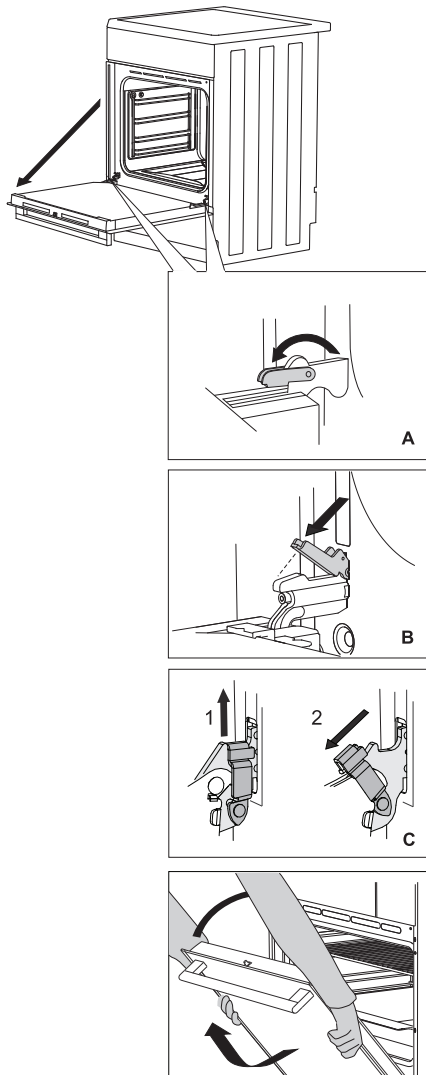
**Б** Защелкните направляющие в фиксаторах, расположенных в передней части боковых стенок.



Каталитические вкладыши не предназначены для мытья в посудомоечной машине.

# СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ ДУХОВКИ

(в зависимости от модели)



**1** Полностью откройте дверцу духовки.

**2 A** Откиньте фиксаторы до конца назад (при обычном закрывании дверцы).

**B** Откиньте фиксаторы на 90° (при плавном закрывании дверцы)

**C** При плавном закрывании дверцы приподнимите фиксаторы и потяните на себя.

**3** Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Немного приподнимите дверцу и извлеките из гнезд шарниров.

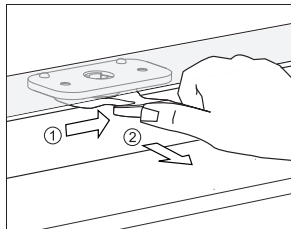


Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Если дверца неправильно открывается или закрывается, проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.



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

## МЕХАНИЧЕСКИЙ ЗАМОК ДВЕРЦЫ (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



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



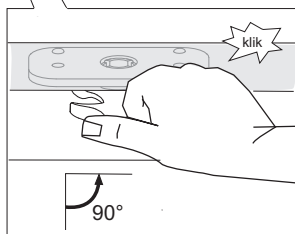
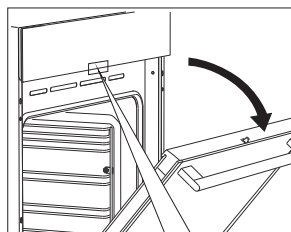
**При закрывании дверцы замок защелкивается автоматически.**

### БЛОКИРОВКА И РАЗБЛОКИРОВКА ЗАМКА ДВЕРЦЫ

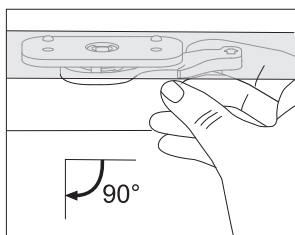


**Духовка должна полностью остыть.**

Откройте дверцу духовки.



Пальцем отодвиньте замок вправо на 90° до щелчка. Замок дверцы заблокирован (в нерабочем состоянии).



Чтобы разблокировать замок, откройте дверцу духовки и указательным пальцем потяните замок на себя. Замок дверцы разблокирован (в рабочем состоянии).

## 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.



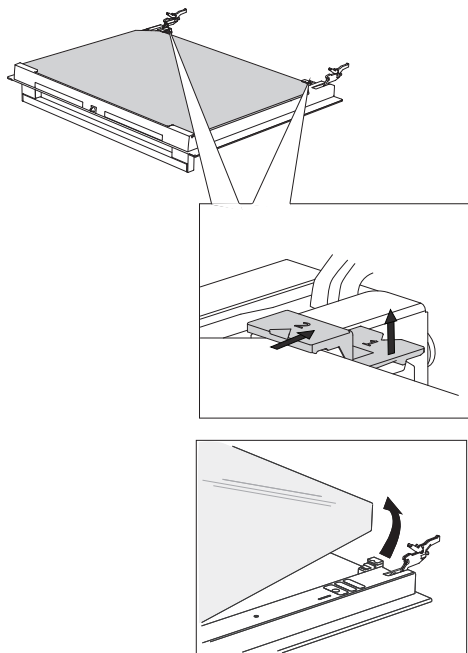
**Если открывать/закрывать дверцу рывком, она откроется/закроется обычным способом во избежание поломки системы.**

# 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»).

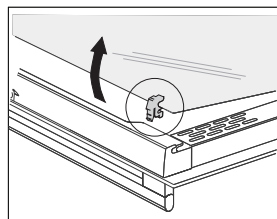
В зависимости от модели стекло дверцы снимается СПОСОБОМ 1 или СПОСОБОМ 2.

## СПОСОБ 1 (в некоторых моделях)



**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.

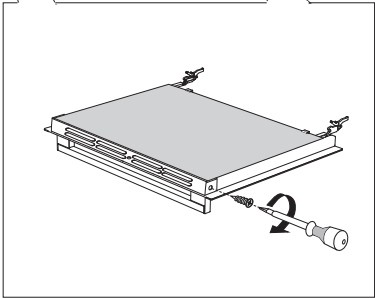
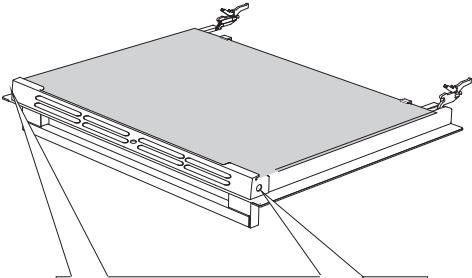


**3** Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и снимите. Снимите также резиновые прокладки со стекла.

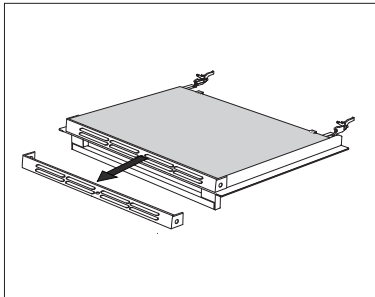


Стекло устанавливается в обратном порядке. Маркировка (полукруги) на дверце и стекле должны совпасть.

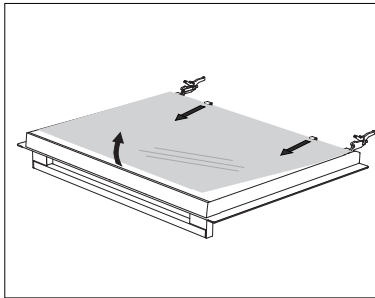
**СПОСОБ 2** (в некоторых моделях)



**1** Открутите винты держателя по бокам дверцы.



**2** Снимите держатель.



**3** Приподнимите стекло и извлеките его из клипс в нижней части дверцы.

Стекло устанавливается в обратном порядке.

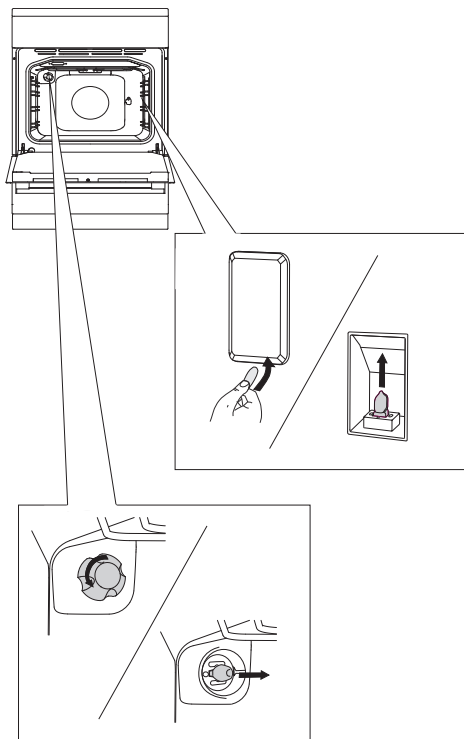
# ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!

Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети!

В зависимости от модели прибор оборудован галогеновой лампочкой G9, 230 В, 25 Вт или обычной лампочкой E14, 25 Вт, 230 В.



Подденьте крышку шлицевой отверткой и снимите крышку. Открутите лампочку.



При этом не повредите эмаль.

Открутите крышку и замените перегоревшую лампочку новой.



Используйте защиту, чтобы не обжечься.

# 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 удара электрическим током, поэтому не выполняйте данные работы самостоятельно. Данные работы может производить только авторизованный специалист.

Некорректная работа прибора не означает, что он сломался. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, руководствуясь указаниями, приведенными ниже.

## ВАЖНО!

Вызов сервисного мастера в течение гарантийного срока оплачивается потребителем, если прибор не работает из-за неправильного управления. Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

Ниже вы найдете указания по устранению некоторых неисправностей.

| ДУХОВКА                                                       |                                                                                                |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Неисправность                                                 | Устранение                                                                                     |
| Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается. | Вызовите специалиста сервисного центра.                                                        |
| Не работает освещение духовки.                                | Замена лампочки освещения описана в разделе «Очистка и обслуживание».                          |
| Выпечка плохо пропеклась.                                     | Проверьте, правильно ли вы установили температуру и режим нагрева и закрыта ли дверца духовки. |

| КОНФОРКИ                                                                  |                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Неисправность                                                             | Причина                                                                                                                                                                                                                | Устранение                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Вы включили конфорку, но на ее дисплее продолжает мигать символ »U«.      | Используемая посуда не подходит для индукции или диаметр ее дна меньше 12 сантиметров. Возможно, посуда перегрелась и утратила ферромагнитные свойства.                                                                | Проверьте, подходит ли посуда для индукционного приготовления и достаточно ли большой диаметр дна посуды (обычно больше 12 сантиметров). Выключите и снова включите поверхность. Если индикация продолжает мигать, отключите прибор от электросети, подождите 5 минут и снова его подключите. |
| Режим максимальной мощности нагрева PowerBoost выключился самостоятельно. | Это нормальное явление: режим максимальной мощности нагрева PowerBoost автоматически выключился, и включилась степень нагрева 9. Если конфорка сильно нагревается, срабатывает защита, и режим PowerBoost выключается. | Снова включите режим максимальной мощности нагрева PowerBoost. При необходимости выключите конфорку, включите и снова включите режим PowerBoost. Дайте варочной поверхности остыть.                                                                                                           |
| Непрерывный звуковой сигнал, и на дисплее мигает »-«.                     | Панель управления загрязнена, на ней разлилась вода или лежит предмет.                                                                                                                                                 | Очистите панель управления.                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Символ »r« на дисплее.                                                    | Невозможно установить желаемую степень нагрева из-за установленного ограничения потребляемой мощности варочной панели.                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Символ »F« на дисплее.                                                    | Во время работы прибора возникла неисправность.                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Код неисправности »С«.                                                    | Варочная поверхность перегрелась.                                                                                                                                                                                      | Оставьте варочную поверхность охладиться.                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Код неисправности »ЕЗ«.                                                   | Посуда утратила ферромагнитные свойства.                                                                                                                                                                               | Используйте другую посуду.                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Код неисправности »Ег или Е« и цифра.                                     | Неисправность электронного модуля.                                                                                                                                                                                     | Отключите прибор от электросети, подождите 5 минут и подключите снова. Если снова выводится сообщение о неисправности, обратитесь в сервисный центр.                                                                                                                                          |

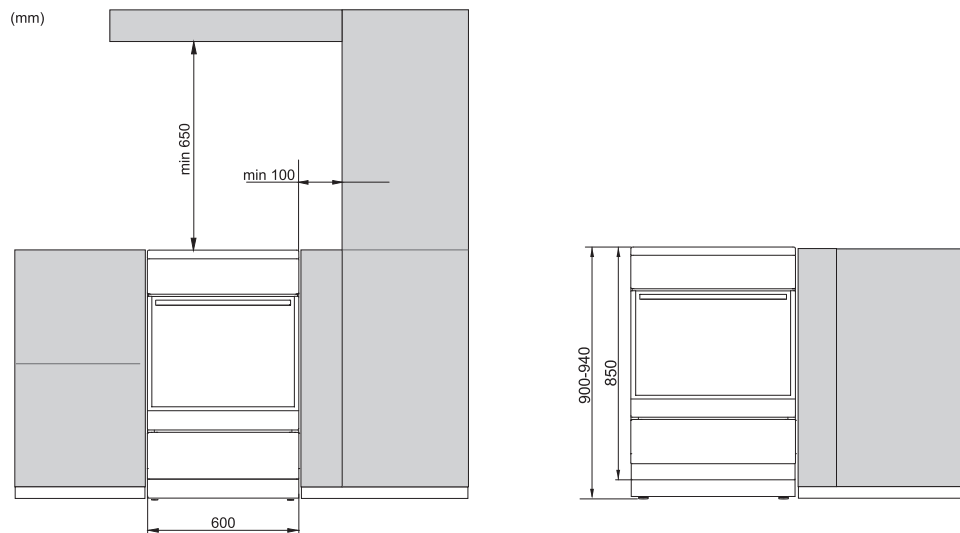
При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Расходы по устранению таких неисправностей несет потребитель.

## 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.                                  |

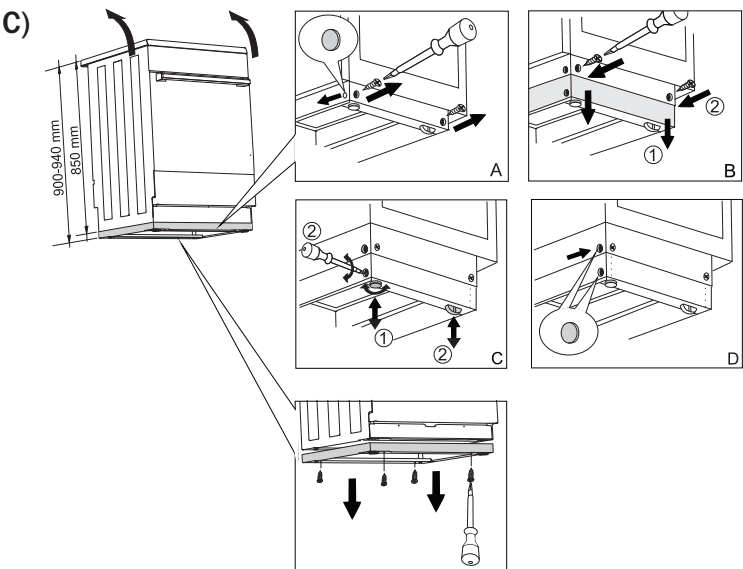
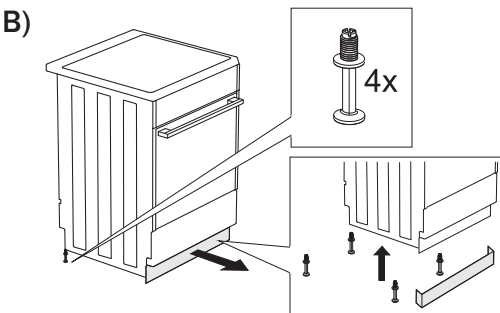
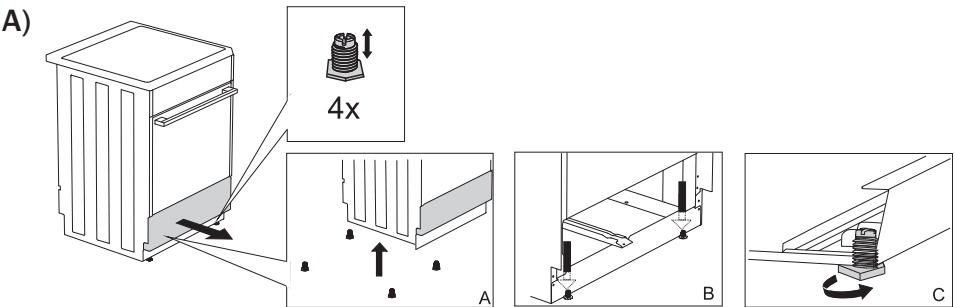
# УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

## УСТАНОВКА (в некоторых моделях)

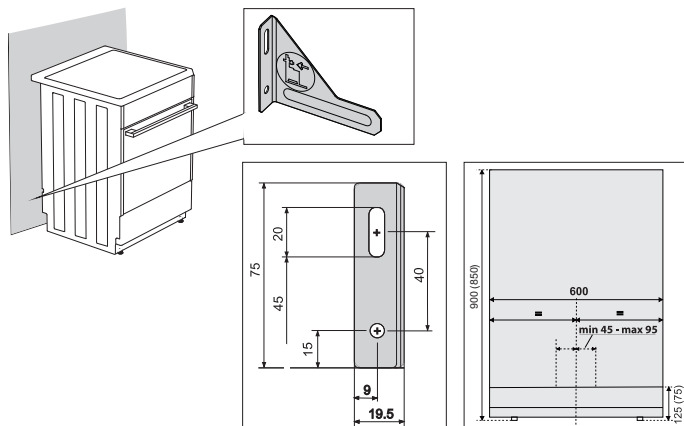


Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели и соседних поверхностей (пол, задняя и боковые кухонные стены) должны выдерживать температуру не ниже 90 °С.

# ВЫРАВНИВАНИЕ И ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПОДСТАВКА

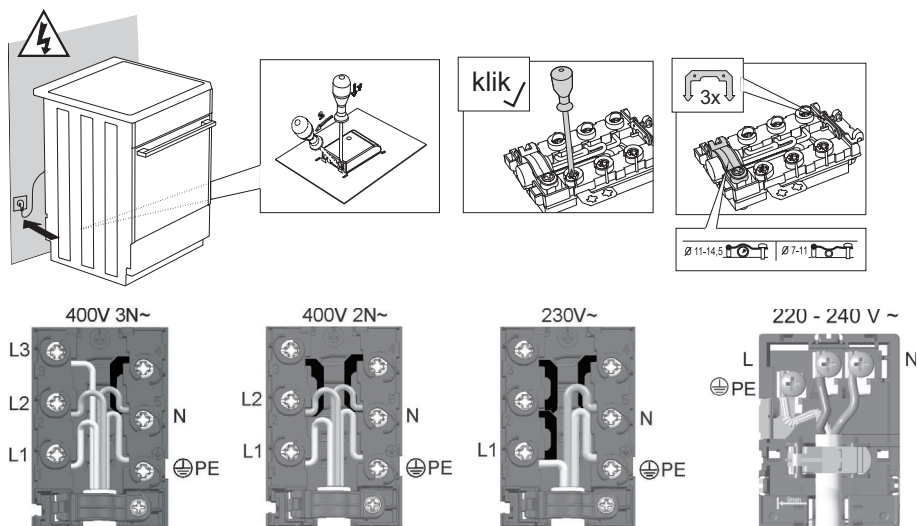


## ЗАЩИТА ОТ ОПРОКИДЫВАНИЯ ПРИБОРА



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

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ



Закройте клеммную колодку прилагаемой крышкой.

# УТИЛИЗАЦИЯ

---



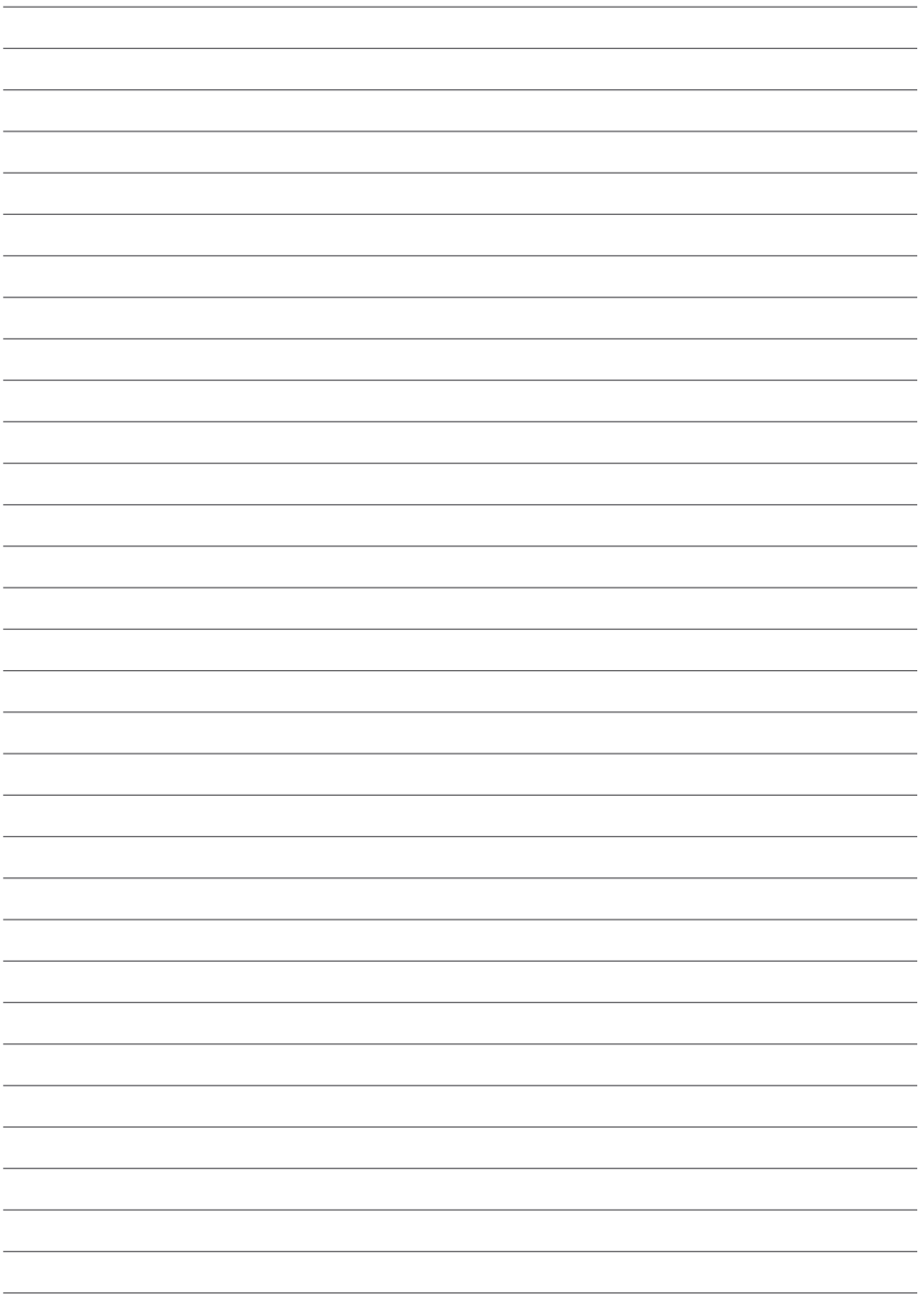
Упаковка изготовлена из экологически чистых материалов, которые можно без ущерба для окружающей среды подвергать переработке, складировать на специальных полигонах для хранения отходов и утилизировать. Упаковочные материалы имеют соответствующую маркировку.

**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.*

Blank lined paper for writing.







ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва,  
Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж 3,  
пом. I, ком. 55

