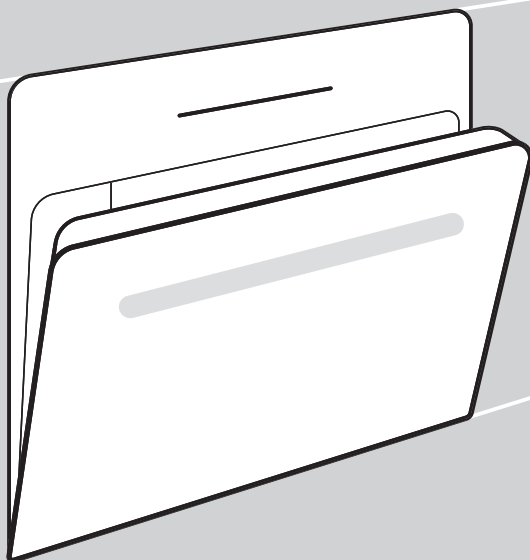


gorenje

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ**

**КОМПАКТНОГО ДУХОВОГО
ШКАФА С ФУНКЦИЕЙ
МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**



Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам быстрее познакомиться с новым прибором.

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

Инструкция по установке и подключению прилагается отдельно.

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

<http://www.gorenje.com>

В инструкции используются символы, которые обозначают следующее:



ИНФОРМАЦИЯ!

Информация, совет, подсказка или рекомендация



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Важная информация



Внимательно прочитайте инструкцию!

Содержание

Указания по технике безопасности	4
Безопасное использование микроволновой печи	6
Остальные меры безопасности	8
Описание прибора	10
Заводская табличка — информация о приборе	10
Панель управления	11
Оборудование прибора	11
Лампочки-индикаторы	11
Направляющие	11
Встроенный выключатель	12
Охлаждающий вентилятор	12
Оборудование духовки	12
Подготовка к первому использованию	14
Как работают микроволны	14
Первое включение	15
Установка параметров работы духовки	16
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ (pro bake)	16
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ (auto bake)	23
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (extra bake)	26
Блокировка от детей	26
Пуск приготовления	28
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ	28
Общие настройки	29
Общие советы по приготовлению в духовке	31
Таблица приготовления	33
Очистка и обслуживание	37
Очистка духовки с помощью функции AquaClean	38
Снятие съемных направляющих	39
Замена лампочки освещения	40
Таблица ошибок и неисправностей	41
Таблица ошибок и неисправностей	41
Охрана окружающей среды	42
Контрольные блюда	43

Указания по технике безопасности

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

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

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

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Безопасное использование микроволновой печи

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы в комбинированном режиме прибор нагревается до высокой температуры, поэтому дети могут пользоваться прибором только под присмотром взрослых.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Запрещается пользоваться прибором, если поврежден уплотнитель дверцы. Прибором можно снова пользоваться только после ремонта, произведенного специалистом сервисного центра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для предотвращения опасных ситуаций ремонт и обслуживание прибора, которые требуют снятия защитной крышки от микроволнового излучения, может производить только квалифицированный специалист.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не нагревайте жидкости и продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Прибор предназначен для использования в бытовых условиях и условиях, приближенных к бытовым, в том числе:

- в кухонных зонах для персонала в магазинах и прочих производственных условиях,
- на сельскохозяйственных фермах,
- постояльцами в гостиницах, отелях и прочей инфраструктуре жилого типа,
- в местах ночлега и завтрака.

Используйте посуду и принадлежности, подходящие для использования в микроволновой печи.

Не используйте металлическую посуду и принадлежности для приготовления в микроволновой печи.

При разогреве пищи в пластиковых или бумажных контейнерах следите за прибором, так как существует опасность возгорания.

При нагреве напитков с помощью микроволн происходит задержка закипания, и жидкость может закипеть при незначительной вибрации, например, когда вы достаете посуду из печи. Во избежание этого перед нагревом положите в посуду неметаллический предмет (деревянную, стеклянную или пластиковую ложку).

При подогреве детского питания в бутылочках и баночках перед кормлением обязательно перемешивайте и проверяйте температуру продукта, чтобы ребенок не обжегся.

Не готовьте и не подогревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева.

Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу прибора, чтобы локализовать пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из розетки.

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов питания и напитков. Сушка продуктов и одежды, подогрев компрессов, обуви, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Регулярно очищайте прибор. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи.

Если не следить за чистотой прибора, его поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

Если прибор установлен в шкафу с закрывающейся дверцей, во время работы прибора дверца шкафа должна быть открытой.

Остальные меры безопасности

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

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

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

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

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

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

Не закрывайте и не загромождайте вентиляционные отверстия!

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

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

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

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

Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.

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

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

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

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

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

Соблюдайте минимальное расстояние между верхней поверхностью прибора и ближайшим предметом над прибором.

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов питания и напитков. Сушка продуктов и одежды, подогрев компрессов, обуви, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Для извлечения посуды из прибора **пользуйтесь кухонными рукавицами**. Некоторые виды посуды могут сильно нагреваться от горячей пищи.

Используйте посуду и принадлежности, подходящие для использования в микроволновой печи. Посуда из металла или с золотыми и серебряными ободками не подходит для использования в микроволновой печи.

Не оставляйте принадлежности в выключенной печи. Во избежание повреждений не включайте пустую печь. Во избежание повреждений не включайте пустую печь.

Не используйте фарфоровую, керамическую или глиняную посуду с пористыми стенками или стенки которой не покрыты глазурью. Во время нагрева влага может проникнуть в поры, и посуда может треснуть. Используйте посуду, которая предназначена для микроволнового приготовления.

Читайте и следуйте указаниям по подогреву, приведенным на упаковке продукта.

Будьте осторожны при нагреве блюд, содержащих алкоголь, так как в печи может образоваться воспламеняющаяся смесь спирта и воздуха. Осторожно открывайте дверцу.

При приготовлении в режиме микроволн или комбинированном режиме с микроволнами и вентиляционным нагревом не рекомендуется использовать металлическую посуду, вилки, ложки, ножи и проволочные скрепки для замороженных продуктов. После нагрева блюдо перемешайте или оставьте на некоторое время, чтобы тепло равномерно распределилось.

Не подключайте прибор к сети питания, где используется автоматический выключатель дифференциального тока (ELCB).



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

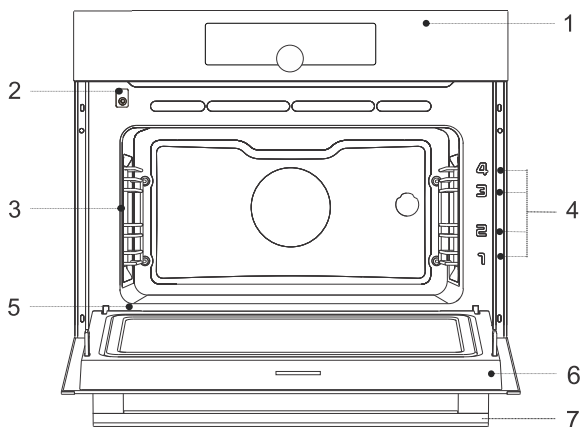
Описание прибора



ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

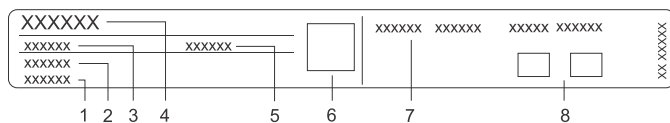
Базовая комплектация прибора включает: съемные направляющие, мелкий противень и решетку.



- | | |
|--|-----------------------|
| 1. панель управления | 5. заводская табличка |
| 2. встроенный выключатель духовки | 6. дверца |
| 3. освещение | 7. ручка дверцы |
| 4. направляющие и уровни приготовления | |

Заводская табличка — информация о приборе

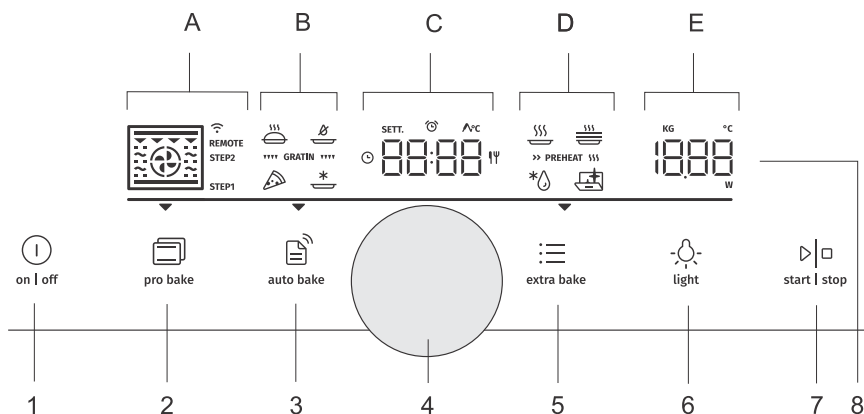
Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры.



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

Панель управления

(в зависимости от модели)



1. Сенсор включения и выключения on | off
2. Сенсор профессионального режима (pro bake)
3. Сенсор автоматического режима (auto bake)
4. переключатель выбора и подтверждения настроек
– вращение переключателя: выбор настроек
– нажатие на переключатель: подтверждение настроек
5. Сенсор дополнительных функций (extra bake) и общих настроек прибора
6. Сенсор включения и выключения освещения духовки (light)
7. сенсор start | stop для запуска и остановки работы и подтверждения настроек
8. Дисплей
 - A. режимы работы, пошаговое приготовление (STEP)
 - B. специальные режимы, автоматические программы, запекание
 - C. часы, функции времени, температурный зонд, время приготовления
 - D. специальные программы, предварительный нагрев духовки
 - E. температура, вес, мощность микроволн

ИНФОРМАЦИЯ!

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

Оборудование прибора

Лампочки-индикаторы

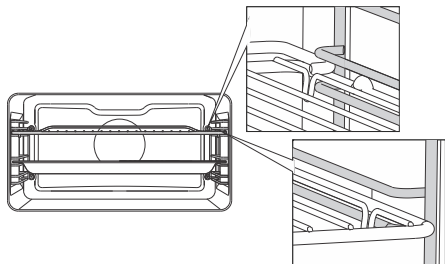
Освещение духовки: включается при открывании и закрывании дверцы духовки, при запуске и завершении приготовления или при нажатии сенсора освещения на панели управления.

Направляющие

- Направляющие позволяют готовить пищу на 4 уровнях.
- Отсчет уровней направляющих производится снизу вверх.
- Уровни 3 и 4 предназначены для приготовления на гриле.

- При установке в прибор оборудование необходимо правильно повернуть.
- Всегда полностью задвигайте оборудование внутрь прибора.

Съемные направляющие



При съемных направляющих вставляйте оборудование точно между прутками одного уровня.

Встроенный выключатель

При открывании дверцы во время работы прибора встроенный выключатель отключает работу нагревательных элементов, микроволн и вентилятора. После закрывания дверцы выключатель снова включает работу прибора.

Охлаждающий вентилятор

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

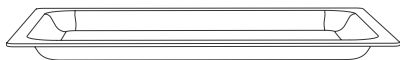
Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора.

Оборудование духовки



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При приготовлении с помощью микроволн запрещается использовать решетку, мелкий и глубокий противни и другое металлическое оборудование.



СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, в том числе с помощью микроволн, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

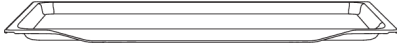


РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



ИНФОРМАЦИЯ!

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

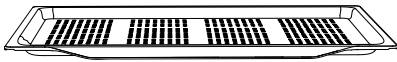


МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления плоской и мелкой выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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



ПЕРФОРИРОВАННЫЙ МЕЛКИЙ

ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления в режимах с паром и в режиме «Интенсивное запекание (Air Fry)».

Перфорация улучшает циркуляцию воздуха вокруг продукта и способствует образованию хрустящей корочки.

При приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (воды, жира) устанавливайте мелкий противень или универсальный глубокий противень на один уровень ниже для сбора капающей жидкости.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

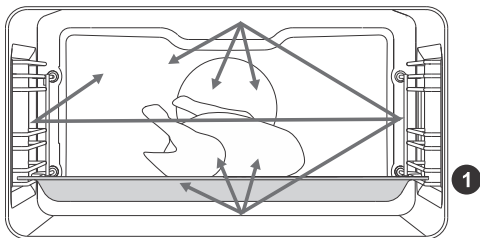
Подготовка к первому использованию

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

Как работают микроволны

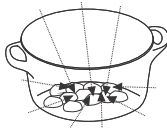
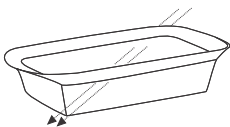
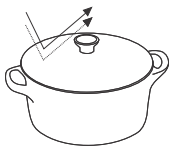
С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты**. Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.

Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного излучения. Частота микроволн составляет 2450 МГц.



Для распространения микроволн характерны следующие особенности:

- микроволны отражаются металлом,
- микроволны проникают сквозь другие материалы,
- микроволны поглощаются молекулами воды, жира и сахара.



Под воздействием микроволн молекулы в продуктах начинают быстро двигаться, создавая молекулярное трение, которое и приводит к нагреву продукта.

Микроволны проникают вглубь продукта примерно на 2,5 сантиметра. Если кусок продукта толстый, то в центре он готовится за счет передачи тепла (кондукции), как при обычном приготовлении.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

При микроволновом приготовлении **никогда не включайте пустую печь**.

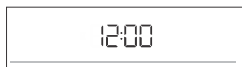
Первое включение

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

Сначала выберите и подтвердите следующие общие настройки.

ИНФОРМАЦИЯ!

Для изменения настроек вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Чтобы подтвердить настройку, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ или на сенсор **start | stop**.



1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Установите текущее время. Сначала установите и подтвердите минуты, затем установите и подтвердите часы.

ИНФОРМАЦИЯ!

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



2. ГРОМКОСТЬ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

По умолчанию установлен средний уровень громкости. На дисплее отображаются надпись **Vol** и текущее значение громкости звукового сигнала. Вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, чтобы увеличить или уменьшить громкость.



3. ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

По умолчанию установлен средний уровень яркости. На дисплее отображаются надпись **brht** и текущее значение яркости дисплея. Вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, чтобы увеличить или уменьшить яркость дисплея.

После подтверждения настроек на дисплее отобразится текущее время суток. Прибор находится в режиме ожидания.

Установка параметров работы духовки

Интерфейс предоставляет на выбор несколько режимов работы:

- Профессиональный режим (pro bake)
- Автоматический режим (auto bake)
- Дополнительные функции (extra bake)
- Пошаговое приготовление (STEP) в профессиональном режиме (pro bake)
- Автоматические программы в автоматическом режиме (auto bake)

ИНФОРМАЦИЯ!

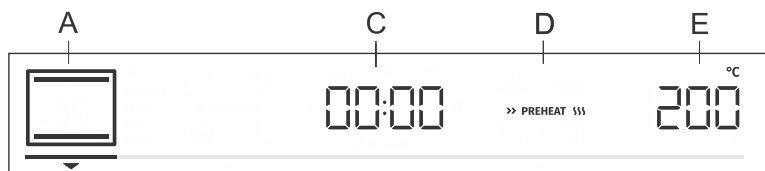
- Для перемещения между настройками вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.
 - Сначала подтвердите выбранную настройку, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, а затем измените ее.
 - Чтобы подтвердить настройку, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.
 - Линия и стрелка указывают положение настраиваемого параметра на дисплее.
 - Нажмите сенсор **start | stop**, чтобы запустить программу.
 - Работа сенсора **on | off**:
 - короткое нажатие: включение или выключение духовки, остановка приготовления или функции,
 - долгое нажатие: переключение духовки в режим пониженного энергопотребления.
- Сенсоры и ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ не активны, кроме сенсора **on | off**. Чтобы включить духовку, снова нажмите и удерживайте этот сенсор.



pro bake **ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ (pro bake)**

Режим позволяет самостоятельно устанавливать параметры приготовления: режим нагрева, температуру, предварительный нагрев духовки и продолжительность работы.

Нажмите сенсор **pro bake** и установите:



A режим нагрева

C продолжительность приготовления

D предварительный нагрев

E температура/мощность (для режимов с микроволнами)

ИНФОРМАЦИЯ!

Для комбинированных режимов с микроволнами сначала установите температуру. Подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, и затем установите мощность микроволн.


Дополнительно можно установить:

- функции времени (см. раздел «Программирование времени работы духовки»)
- пошаговое приготовление (STEP) (см. раздел «Пошаговое приготовление»)
- запекание (GRATIN) (см. раздел «Пуск приготовления»)

Быстрый нагрев

Используется для быстрого нагрева духовки до необходимой температуры.

Для выбора предварительного нагрева поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение

» PREHEAT  (см. рисунок, поз. D). Подтвердите выбор. Выберите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ярко подсвеченную надпись и подтвердите выбор. Функция включится.

После достижения заданной температуры предварительный нагрев отключается, и раздается звуковой сигнал. На дисплее отображается **door**. Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками.







ИНФОРМАЦИЯ!

Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ

ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

Режим	Использование
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в результате образуется более толстая корочка. Режим подходит для приготовления мяса, выпечки и овощей, а также для сушки продуктов на одном или нескольких уровнях одновременно.
	ПИЦЦА Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны).
	ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в сочетании с инфракрасным нагревателем (грилем) позволяет красиво подрумянить корочку. Для быстрого приготовления мяса и овощей.
	ТУРБО-РЕЖИМ Этот режим позволяет приготовить блюдо с равномерной хрустящей корочкой со всех сторон. Режим также можно использовать для первого шага при пошаговом приготовлении мяса, так как он позволяет быстро подрумянивать мясо снаружи на первом этапе и медленно готовить на втором этапе. Мясо получается сочным с румяной корочкой.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ Для приготовления большого количества плоских продуктов (тосты, горячие бутерброды, колбаски гриль, стейки, рыба, шашлычки), а также для запекания и получения хрустящей корочки. Вся поверхность под верхними нагревательными элементами равномерно нагревается. Максимальная температура: 240°C.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).
	ДЕЛИКАТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ Щадящее и контролируемое медленное приготовление деликатных блюд (мягкие куски мяса) и приготовление выпечки с хрустящим низом.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ Быстрое приготовление на одном уровне и запекание верха блюда до хрустящей корочки.
	ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Оптимальный режим для приготовления дрожжевой выпечки, всех видов хлеба, также используется для консервирования.
	МИКРОВОЛНЫ Этот режим используется для разогрева, размораживания и приготовления продуктов.
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в результате образуется более толстая корочка. Микроволны выполняют вспомогательную функцию и ускоряют приготовление. Для быстрого приготовления мяса, выпечки и овощей.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА + МИКРОВОЛНЫ Для быстрого приготовления птицы, рыбы и крупных кусков мяса на гриле. Микроволны выполняют вспомогательную функцию и ускоряют приготовление.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА + МИКРОВОЛНЫ Для быстрого приготовления запеканок и блюд, запеченных под сыром. Микроволны выполняют вспомогательную функцию и ускоряют приготовление.
	ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ + МИКРОВОЛНЫ Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Подходит для небольших кусков мяса, рыбы и овощей. Микроволны выполняют вспомогательную функцию и ускоряют приготовление.



ИНФОРМАЦИЯ!

На этих режимах можно использовать функцию Запекание (gratin), кроме режима МИКРОВОЛНЫ (см. раздел «Пуск приготовления»).

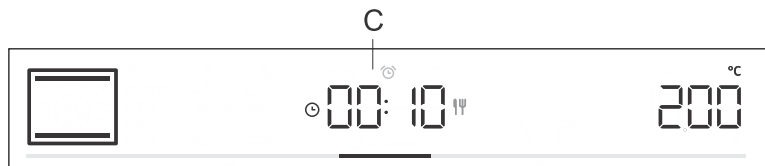
Уровни мощности микроволн

Мощность	Использование
1000 Вт	Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости.
750 Вт	Приготовление свежих и замороженных овощей.
600 Вт	Растапливание шоколада. Приготовление рыбы и морепродуктов. Приготовление гарниров.
360 Вт	Подогрев и приготовление деликатных блюд на яичной основе.
180 Вт	Размораживание продуктов, размягчение масла, мороженого.
90 Вт	Размораживание выпечки с кремом, фруктов, овощей и фарша.

Для запуска приготовления нажмите сенсор **start | stop**. На дисплее отображаются выбранные настройки.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите функции времени.



Режим	Описание	Использование
	Продолжительность приготовления	Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.
	Таймер оповещения	Таймер оповещения работает независимо от духовки. По истечении установленного времени прибор автоматически не включается и не выключается.
	Отсрочка старта	Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово. Духовка автоматически включится и выключится в установленное время.



Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.

На дисплее отображается символ продолжительности приготовления . Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, установите необходимое время работы. Нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ для подтверждения настройки.

Нажмите сенсор **start | stop** для запуска работы.



Будильник

Будильник можно использовать независимо от духовки.

Максимальное время функции: 24 часа. При отсчете времени будильника последняя минута отображается в секундах.

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите значок и подтвердите выбор. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, установите время будильника. Подтвердите настройку нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Отсрочка старта

ИНФОРМАЦИЯ!

Отсрочку старта невозможно установить, если выбран режим с микроволнами или предварительный нагрев духовки.

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

Пример:

Текущее время: 12.00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18.00

На дисплее отображается символ продолжительности приготовления ☉ . Установите продолжительность приготовления и подтвердите нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ (например, 2.00). Снова нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и, вращая его, выберите символ !Ψ . Подтвердите и установите время, к которому блюдо должно быть готово (например, 18.00). На дисплее отобразится время окончания приготовления (18.00). Нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ для подтверждения настройки.

Нажмите сенсор **start | stop** для запуска работы.

Духовка переходит в частичный режим ожидания (яркость дисплея приглушается). Духовка автоматически включится с заданными настройками (в 16.00) и выключится в установленное время (в 18.00).



ИНФОРМАЦИЯ!

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

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Не оставляйте скоропортящиеся продукты в духовке надолго. Перед использованием этой функции проверьте, правильно ли установлено текущее время.

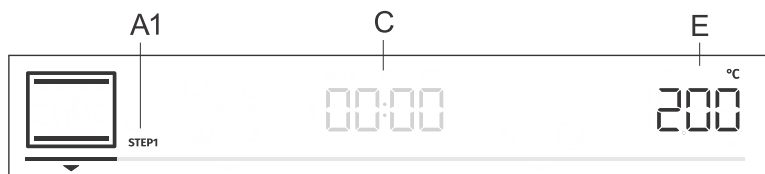


ИНФОРМАЦИЯ!

Последние использованные значения функций времени можно сохранить, и они будут отображаться как предустановленные при повторном использовании функций. По умолчанию функция выключена, но ее можно включить (см. раздел «Общие настройки / Адаптивная функция»).

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Эта функция позволяет запрограммировать приготовление в два этапа (объединить два последовательных шага в одном приготовлении).



A1 первый шаг приготовления STEP1, (STEP2)

C продолжительность/завершение приготовления (см. раздел «Программирование времени работы духовки»)

E температура

Шаг: STEP1

В режиме **pro bake** установите режим нагрева и температуру. Также можно задать предварительный нагрев духовки. Затем установите продолжительность работы для шага STEP1 (см. раздел «Программирование времени работы духовки»). Подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

ИНФОРМАЦИЯ!

Для шага STEP1 можно установить отсрочку старта, но тогда невозможно задать предварительный нагрев духовки.

Шаг: STEP2

Нажмите и удерживайте сенсор **pro bake**. На дисплее загорится значок STEP2 (второй шаг приготовления, первый шаг уже настроен). Установите режим нагрева, температуру и продолжительность работы. Подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

При необходимости можно поменять параметры шагов STEP1 и STEP2 до запуска приготовления. Нажмите сенсор **pro bake**, выберите шаг STEP1 и измените настройки. Выполните то же самое для шага STEP2.

Чтобы выйти из режима пошагового приготовления, нажмите и удерживайте сенсор **pro bake**.

Нажмите сенсор **start | stop** для запуска работы. Духовка начнет приготовление с настройками шага STEP1. После завершения шага STEP1 включится приготовление с настройками шага STEP2.



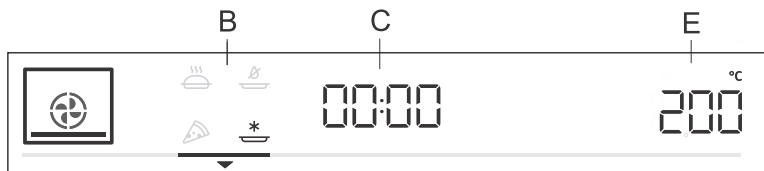
auto bake

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ (auto bake)

Этот режим предлагает специальные режимы нагрева и автоматические программы (предустановленные программы для некоторых видов блюд).

СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Нажмите сенсор **auto bake** и установите:



В специальный режим нагрева

С продолжительность приготовления (см. раздел «Программирование времени работы духовки»)

Е температура/мощность

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, задайте настройки. Отображаются предустановленные значения. Вы можете поменять температуру и продолжительность приготовления.

Режим	Использование
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ ¹⁾ Этот режим позволяет быстро готовить замороженные продукты без предварительного разогрева. Подходит для готовых замороженных продуктов (хлебобулочные изделия, круассаны, лазанья, картофель фри, куриные медальоны), мяса и овощей.
	ПИЦЦА ¹⁾ Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ²⁾ Деликатное, медленное и равномерное приготовление мяса, рыбы и выпечки на одном уровне. При таком способе мясо сохраняет больше влаги и остается сочным и мягким, а выпечка равномерно подрумянивается и пропекается. Температурный диапазон режима: от 140°C до 220°C.
	ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY) ¹⁾ Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пиццы (картофель фри, куриные медальоны).

¹⁾ На этих режимах можно использовать функцию Запекание (gratin) (см. раздел «Пуск приготовления»).

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

Быстрый нагрев

Некоторые блюда в режиме auto bake включают этап предварительного нагрева духовки. Символ предварительного нагрева ярко подсвечивается на дисплее. После достижения заданной температуры предварительный нагрев отключается, и раздается звуковой сигнал. На дисплее отображается **door**. Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками.

ИНФОРМАЦИЯ!

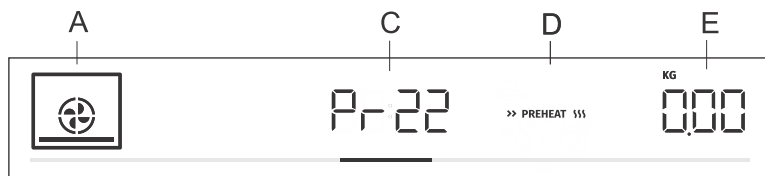
Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

Автоматические программы

Автоматический режим (auto bake) предлагает большое количество автоматических программ (прибор рекомендует оптимальный режим нагрева, температуру и время приготовления в зависимости от блюда).

Нажмите и удерживайте сенсор (auto bake), чтобы вывести автоматические программы на дисплей (см. таблицу). Для некоторых программ также можно ввести вес блюда.

Подтвердите выбранные настройки нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Нажмите сенсор **start | stop** для запуска работы. На дисплее отображаются предустановленные значения.



A режим нагрева

C обозначение автоматической программы/продолжительность программы

D предварительный нагрев духовки

E выбранное количество

Обозначение	Название программы	Оборудование	Степень нагрева	Предварительный нагрев	Перезагрузка
Pr01	отсадное печенье	мелкий противень	2	да	нет
Pr02	кексы, маффины	мелкий противень	2	да	нет
Pr03	Пирог из сдобного теста	форма на решетке	1	да	нет
Pr04	выпечка из дрожжевого теста	мелкий противень	2	да	нет
Pr05	выпечка из слоеного теста	мелкий противень	2	да	нет
Pr06	яблочный пирог	форма на решетке	2	нет	нет
Pr07	яблочный штрудель	мелкий противень	2	нет	нет
Pr08	шоколадное суфле	форма на решетке	2	да	нет
Pr09	подъем теста	мелкий противень	1	нет	нет
Pr10	Хлеб	мелкий противень	1	нет	нет

Продолжение таблицы

Область	Название программы	Оборудование	Степень нагрева	Предварительный нагрев	Перезагрузка
Pr11	Жаркое из свинины	небольшая форма для запекания на решетке	1	нет	нет
Pr12	картофельный гратен	стеклянный противень	1	нет	нет
Pr13	птица, целиком	решетка и противень для сбора сока	2	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr14	птица, небольшие кусочки	решетка и противень для сбора сока	2	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr15	мясной хлеб	форма на решетке	1	нет	нет
Pr16	стейк из говядины в духовке	решетка и противень для сбора сока	3	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr17	мясо, медленное приготовление	небольшая форма для запекания на решетке	1	да	нет
Pr18	запеченная рыба	решетка и противень для сбора сока	3	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr19	запеченный картофель, дольки	универсальный глубокий противень	2	нет	нет
Pr20	попкорн	стеклянный противень	1	нет	нет
Pr21	лазанья	форма на решетке	1	нет	нет
Pr22	пицца	мелкий противень	1	да	нет

ИНФОРМАЦИЯ!

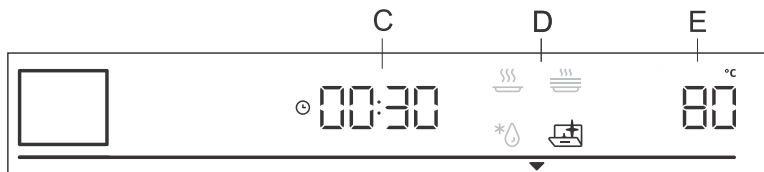
На некоторых автоматических программах можно использовать функцию Запекание (gratin), кроме программы Pr20 (см. раздел «Пуск приготовления»).



extra bake

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (extra bake)

Нажмите на сенсор **extra bake**, чтобы отобразить на дисплее дополнительные функции с предустановленными значениями.



C продолжительность работы

D программа

E предустановленная температура

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите программу. Отображаются предустановленные значения. Для некоторых программ можно устанавливать температуру и продолжительность работы.



ИНФОРМАЦИЯ!

Для перемещения между программами вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Чтобы подтвердить настройку, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Aqua Clean

Используется для удаления пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки (см. раздел «Очистка и обслуживание»).



Размораживание

Используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки).

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



Подогрев блюда

Эта функция используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.



Подогрев посуды

Предназначен для подогрева посуды (тарелок, чашек), чтобы блюда и напитки после подачи дольше оставались горячими. Можно установить температуру, время начала и окончания подогрева.

Блокировка от детей

Чтобы включить блокировку от детей, нажмите и удерживайте (5 секунд) сенсор освещения



. На дисплее отобразится **Loc**. Чтобы выключить блокировку, снова нажмите и удерживайте сенсор освещения.

- Если включить блокировку при выключенных функциях времени (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.
- Если включить блокировку после установки функций времени, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.
- При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно только выключить приготовление.
- Защитная блокировка остается включенной после выключения прибора. Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.

Пуск приготовления



start | stop

Чтобы запустить приготовление, нажмите сенсор **start | stop**. Пока духовка в первый раз не достигнет заданной температуры, на дисплее попеременно мигает текущая и заданная температура. Индикатор температуры мигает и при достижении заданной температуры гаснет.

ИНФОРМАЦИЯ!

Если не включена ни одна из функций времени, на дисплее отображается время, прошедшее с момента начала приготовления. Когда духовка достигнет заданной температуры, раздастся короткий звуковой сигнал.

*** GRATIN ***

Запекание

Функцию можно включить через 10 минут после начала приготовления (на дисплее загорается значок *** GRATIN ***).

Нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ для входа в настройки. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение с надписью *** GRATIN *** и подтвердите выбор. Снова поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите ярко подсвеченную надпись. Подтвердите выбор. Функция включится. На дисплее отображается время запекания 10 минут (10:00).

Чтобы изменить продолжительность запекания, дважды нажмите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и, вращая его, установите необходимое время (макс. 30 минут). Подтвердите выбор.

Функция используется на последнем этапе приготовления, например, после добавления посыпки или в конце приготовления, чтобы дополнительно подрумянить верх блюда. Во время запекания на блюде образуется хрустящая золотистая корочка, которая предохраняет блюдо от пересушивания и одновременно придает красивый вид и превосходный вкус.

ИНФОРМАЦИЯ!

Функцию можно отключить во время ее работы. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение *** GRATIN ***. Выберите бледно подсвеченный значок и подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Чтобы выключить приготовление, нажмите сенсор **start | stop**. На дисплее отобразится **End**, и раздастся звуковой сигнал. Через три минуты на дисплее отобразится текущее время суток.

ИНФОРМАЦИЯ!

После завершения приготовления все функции времени завершаются и сбрасываются, кроме будильника. На дисплее отображается текущее время суток. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время.

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

Общие настройки

Нажмите и удерживайте сенсор **extra bake**. На дисплее на несколько секунд загорится надпись **SEtt**, затем отобразится меню общих настроек.



ИНФОРМАЦИЯ!

Для перемещения между настройками вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Чтобы подтвердить настройку, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ или на сенсор **start | stop**.



Время

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



Громкость звуковых сигналов

Имеется три уровня громкости звуковых сигналов. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите настройку **Vol**. Подтвердите выбор и настройте уровень громкости. Имеется четыре уровня громкости звуковых сигналов (OFF (выкл.) (нет полосок), одна, две или три полоски).



Яркость дисплея

Имеется три уровня яркости дисплея. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите настройку **brht**. Подтвердите выбор и настройте яркость дисплея. Имеется три уровня яркости (одна, две или три полоски).



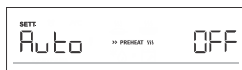
Ночной режим дисплея

Эта функция автоматически уменьшает яркость дисплея до минимальной в ночное время суток (с 20.00 до 6.00). Выберите настройку **nGht**. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите, включить On или выключить OFF функцию.



Режим ожидания

Эта функция включает или выключает отображение текущего времени суток на дисплее. Выберите настройку **hi dE**. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите, включить On или выключить OFF функцию.



Автоматический предварительный нагрев

Функция автоматически добавляет быстрый предварительный нагрев духовки к режимам нагрева, которые позволяют его использовать. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите настройку **Auto**. Выберите, включить On или выключить OFF функцию.




Шаббат

Эта функция позволяет поддерживать температуру блюд в духовке без необходимости включать и выключать духовку.

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите настройку **SAbb**. Выберите, включить On или выключить OFF функцию.

Установите продолжительность работы функции (от 24 до 72 часов) и температуру. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Если вы хотите, чтобы все это время в духовке горело освещение, включите его, нажав на символ .

Нажмите сенсор **start | stop**, чтобы запустить отсчет времени. На дисплее отображается надпись **SAbb**.

Все звуки и работа выключены, кроме сенсора **on | off**.

ИНФОРМАЦИЯ!

В случае отключения электроэнергии функция «Шаббат» выключается, и духовка возвращается в исходное состояние.



Заводские настройки

Эта функция позволяет восстановить заводские настройки прибора.

На дисплее отображается надпись **FAct**. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите настройку rES. Нажмите и удерживайте сенсор **start | stop**, пока не завершится анимация на дисплее.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Общие советы по приготовлению в духовке

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

Предварительный нагрев духовки. Предварительно нагревайте духовку, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в этой инструкции. Если вы используете предварительный нагрев, не ставьте продукты в духовку, пока она полностью не нагреется, если не рекомендовано иное. Температура значительно влияет на конечный результат. Предварительный нагрев рекомендуется для деликатных кусков мяса (филе), а также для дрожжевой выпечки и бисквитного теста, которые обычно имеют более короткое время выпекания. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.

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

Использование микроволн.


























Используйте подходящую посуду (стеклянную, керамическую и т. п.).

Для приготовления овощей используйте посуду с крышкой. Добавляйте в посуду воду из расчета 1 столовая ложка воды на 100 граммов продукта.




























Во время размораживания переворачивайте или перемешивайте продукты.

Таблица приготовления




























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

Блюдо			 °C/W	 min
ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Выпечка в форме				
Пирог из сдобного теста	1		160-170 *	20-35
пирог с начинкой	1		170-180	60-80
мраморный пирог	1		160-170	30-40
пирог из дрожжевого теста, баба с изюмом	1		170-180	50-60
открытый пирог, тарт	2		170-190	40-50
брауни	2		170-180 *	25-35
Выпечка на противне				
штрудель	2		170-180	55-65
штрудель, замороженный	2		200-210	45-60
бисквитный рулет	2		170-180	15-25
пышные булочки с начинкой	1		180-190	30-40
Мелкая выпечка				
кексы, маффины	2		160-170 *	20-35
маффины, 2 уровня	2, 3		140-150 *	25-45
выпечка из дрожжевого теста	2		190-200	20-30
выпечка из дрожжевого теста, 2 уровня	2, 3		170-180	20-30
выпечка из слоеного теста	2		170-180	20-30
выпечка из слоеного теста, 2 уровня	2, 3		160-170	20-30
Печенье				
отсадное печенье	2		140-150 *	25-40
отсадное печенье, 2 уровня	2, 3		140-150 *	30-45
Печенье	2		160-170 *	25-35
печенье, 2 уровня	2, 3		160-170 *	15-25
безе	2		80	120-140





























Продолжение таблицы

Блюдо			 °C/w	 min
безе, 2 уровня	2, 3		70	120-140
макарони (миндальное печенье)	2		140	13-18
макарони (миндальное печенье), 2 уровня	2, 3		140	15-20
Хлеб				
подъем теста	2		35-40	30
хлеб на противне	1		190-200	50-60
формовой хлеб	1		190-200	30-45
плоский хлеб (фокачча)	2		210-220 *	25-35
свежие булочки	2		190-200 *	20-30
тосты	4		240 *	0,5-3
горячие бутерброды	3		240 *	2-5
Пицца и другие блюда				
пицца	1		275 *	10-17
пицца, 2 уровня	2, 3		210-220 *	30-40
замороженная пицца	2		210-230	10-20
замороженная пицца, 2 уровня	2, 3		200-220	15-25
солёный пирог, киш	1		190-210	50-60
бурек	1		180-200	30-40
МЯСО				
Говядина и телятина				
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	1		160-180	130-160
тушеная говядина, 1,5 кг	1		190-210	90-110
вырезка, средняя прожарка, 1 кг	2		170-190 *	40-60
жаркое из говядины, медленное приготовление	1		120-140 *	250-300
стейки из говядины, полная прожарка, толщина 4 см	3		200-220	25-35
котлеты для бургеров, толщина 3 см	3		240	20-35
жаркое из телятины, 1,5 кг	2		180-200	100-120
Свинина				

Продолжение таблицы

Блюдо			 °C/w	 min
жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг	1		170-190	90-120
жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг	1		180-200	140-170
свиная вырезка, 400 г	1		80-100 *	80-100
жаркое из свинины, медленное приготовление	1		100-120 *	200-230
свинные ребрышки, медленное приготовление	1		120-140 *	210-240
свинные отбивные, толщина 3 см	13		220-230	20-30
Птица				
птица, 1,2-2 кг	1		200-210/360	45-60
фаршированная птица, 1,5 кг	1		170-190	100-120
птица, грудка	2		190-210	50-60
куриные бедрашки	1		190-200/600	20-30
куриные крылышки	2		210-220	20-35
грудка птицы, медленное приготовление	2		100-120 *	60-90
Мясные блюда				
мясной хлеб, 1 кг	2		170-190	75-90
колбаски гриль	3		230 **	8-15
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ				
рыба целиком, 350 г	3		230-240/360	12-17
филе рыбы, толщина 1 см	3		220-230	8-12
стейк из рыбы, толщина 2 см	3		220-230	10-15
гребешки	3		230 *	5-10
креветки	3		230 *	3-10
ОВОЩИ				
запеченный картофель, дольки	3		210-220 *	35-45
запеченный картофель, половинки	2		200-210/360	30-40
фаршированный печеный картофель (в кожуре)	3		190-200	30-40
картофель фри, домашний	2		210-220/360	25-35

Продолжение таблицы

Блюдо			 °C/w	 min
смесь овощей, ломтики	3		190-200	30-40
фаршированные овощи	3		190-200	30-40
вареные овощи	1		600-750	10-20
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ				
картофель фри	3		200-210	25-35
картофель фри, 2 уровня	2, 3		200-210	35-45
куриные медальоны	2		210-220 *	15-20
рыбные палочки	2		210-220	15-25
лазанья, 400 г	2		200-210	30-40
овощи кусочками	2		190-200	20-30
круассаны	2		170-180	18-23
ЗАПЕКАНКИ, СУФЛЕ И БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ				
мусака с картофелем	1		200-210/360	35-45
лазанья	1		200-210/360	35-45
сладкая запеканка	1		750	15-25
сладкое суфле	2		180 *	15-20
блюда, запеченные под сыром	2		170-190	30-45
тортильи с начинкой, энчилады	2		180-200	20-35
сыр для гриля	3		240 **	6-9
ДРУГОЕ				
попкорн	1		1000	3-4
консервирование	2		180	30
стерилизация	2		1000	2
приготовление на водяной бане	1		150-170 *	/
разогрев блюд	1		600	/
подогрев посуды	2		75	15
размораживание	1		90-180	/

Очистка и обслуживание



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

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

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

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

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

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

В случае неудовлетворительных результатов повторите очистку.



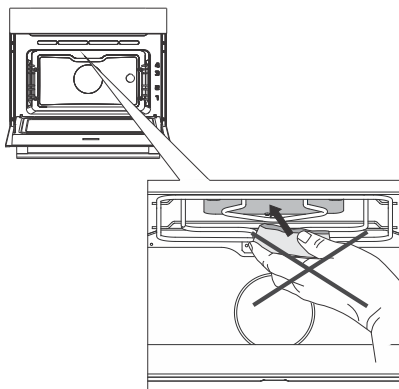
ИНФОРМАЦИЯ!

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

Оборудование духовки можно мыть в посудомоечной машине.

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

Дверца прибора: прикреплена к прибору и не снимается. Также не допускается разбирать дверцу и вмешиваться в ее конструкцию.



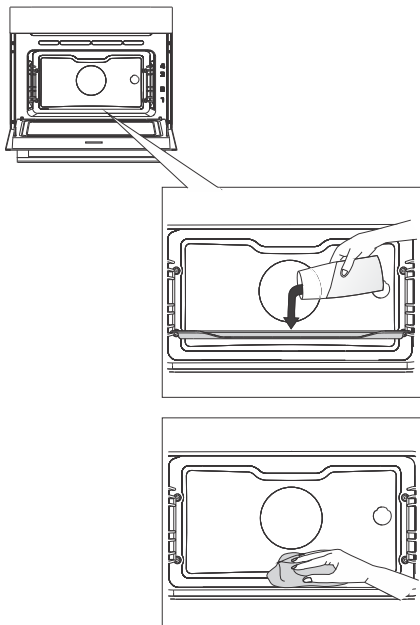
Для очистки крышки на потолке духовки не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства, грубые губки, средства для удаления пятен и ржавчины.

Очистка духовки с помощью функции AquaClean


Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.

Эта функция наиболее эффективна, если ее регулярно использовать после каждого приготовления.

Перед запуском очистки удалите с внутренних поверхностей духовки крупные загрязнения и остатки пищи.



1 Установите стеклянный противень на 1-й уровень направляющих и налейте 150 миллилитров горячей воды.

2 Нажмите на сенсор **extra bake**, чтобы отобразить на дисплее дополнительные функции. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение . На дисплее отображаются предустановленные настройки.

3 Программа длится 8 минут. После завершения программы на дисплее отображается надпись **End**.

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

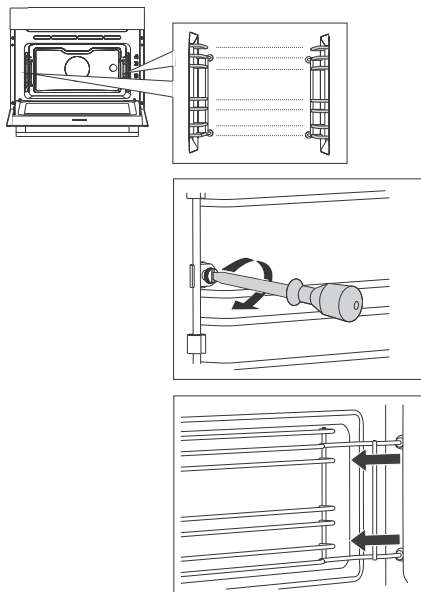
ИНФОРМАЦИЯ!

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед включением функции Aqua Clean дайте духовке полностью остыть.

Снятие съемных направляющих



1 Открутите винт с помощью отвертки.

2 Извлеките направляющие из отверстий на задней стенке.

ИНФОРМАЦИЯ!

Не потеряйте распорки съемных направляющих. После очистки установите распорки на место, иначе в духовке может наблюдаться искрение.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами с помощью отвертки.

Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой они были сняты.

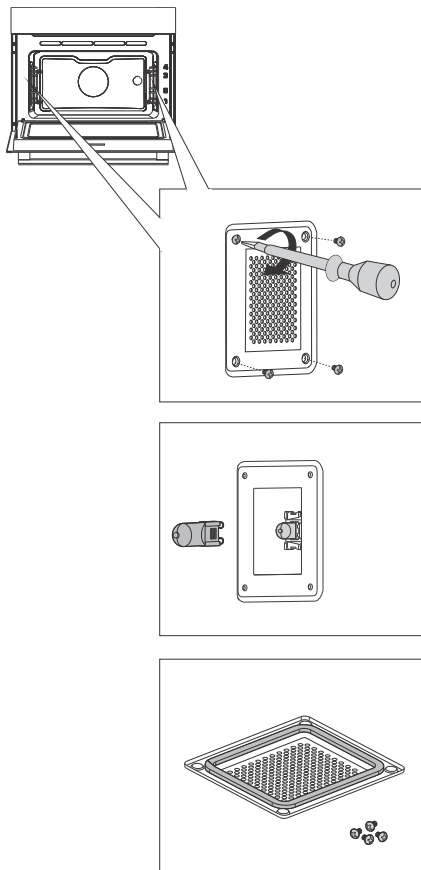
Замена лампочки освещения

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

Духовка оснащена галогенной лампой.

Этот продукт содержит источник света класса энергоэффективности (G).

Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.



1 Открутите четыре винта на крышке.
Снимите крышку и стекло.

2 Замените перегоревшую лампочку на новую.

ИНФОРМАЦИЯ!

Используйте защиту, чтобы не обжечься.

На крышке имеется уплотнитель, который нельзя снимать и который не должен отставать от крышки. Уплотнитель должен плотно прилегать к стенке духовки.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети.

После замены лампочки крепко прикрутите крышку винтами с помощью отвертки, иначе в духовке может наблюдаться искрение.

Таблица ошибок и неисправностей

Таблица ошибок и неисправностей

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

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

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

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

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

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

Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.	Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите.
На дисплее отображается код ошибки ErrX. Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код ErXX.	Неисправность работы электронного модуля. Отключите прибор от электросети на несколько минут. Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом.
В духовке наблюдается искрение.	Проверьте, плотно ли прикручена крышка лампочки и установлены ли распорки на направляющих. Проверьте, правильно ли установлены направляющие.

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

Охрана окружающей среды



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

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

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

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

Контрольные блюда

















EN60350-1: используйте только поставляемое производителем оборудование.

Задвигайте противень в съемные направляющие до конца. Формы с выпечкой устанавливайте, как показано на рисунке.

* Предварительно нагрейте духовку до указанной температуры. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.

** Предварительно разогрейте духовку в течение 10 минут. При этом не используйте режим Предварительный нагрев духовки.

*** Переверните спустя 2/3 времени приготовления.

ВЫПЕКАНИЕ					
Блюдо	Оборудование		°C	min	
печенье — на одном уровне	мелкий противень	2	140-150*	25-40	
печенье — на одном уровне	мелкий противень	2	140-150*	25-40	
печенье — на двух уровнях	мелкий противень	2, 3	140-150*	30-45	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень	2	160-170*	20-35	
кексы, капкейки — на одном уровне	мелкий противень	2	160-170*	20-35	
кексы, капкейки — на двух уровнях	мелкий противень	2, 3	140-150*	25-40	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка	1	160-170*	20-35	
Пирог из сдобного теста	круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка	2	160-170*	20-35	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка	1	170-180	60-80	
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка	2	170-180	60-80	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ					
тосты	решетка	4	240**	0,5-3	
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира	3	240	20-35***	
ТЕРМИЧЕСКАЯ ОБРАБОТКА С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН					
заварной крем, 1000 г	стеклянная форма, 25x25 см, без крышки + стеклянный противень	1	360	25-35	
Пирог из сдобного теста	круглая стеклянная форма, Ø 22 см, без крышки + стеклянный противень	1	360	15-25	

Продолжение таблицы

ВЫПЕКАНИЕ					
мясной хлеб, 900 г	стеклянная форма, 25x12,5 см, без крышки + стеклянный противень	1	600 360	10 10-15	
разморозка мясного фарша, 500 г	стеклянный противень	1	180 90	8 13-18	
разморозка малины, 250 г	стеклянная форма, без крышки + стеклянный противень	1	180	6-9	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ КОМБИНИРОВАННЫХ РЕЖИМОВ						
Блюдо	Оборудование		 °C	 W	 min	
картофельный гратен	круглая стеклянная форма, Ø 22 см, без крышки + стеклянный противень	1	180-190	600	25-40	
торт	круглая стеклянная форма, Ø 22 см, без крышки + стеклянный противень	1	180-190	180	17-25	
цыпленок, 1,2 кг	стеклянная форма, без крышки + стеклянный противень	1	210-220	360	45-55	

gorenje

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

EAC



875030-a18

CE