

B 2000

gorenje

~~mini-furne~~

---

## Уважаемые покупатели!

Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий.

Настоящее руководство по эксплуатации поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой духовкой. Просим вас внимательно прочитать руководство перед началом работы.

Для начала необходимо проверить, не имеет ли ваш аппарат повреждений. В случае обнаружения какого-либо повреждения, связанного с транспортировкой, просим вас проконсультироваться у продавца, у которого вы купили аппарат. Номер телефона находится на счете или на бланке заказа.

Мы надеемся, что вы будете успешно пользоваться духовкой в течение многих лет.

---


## Табличка данных

Табличка с основными данными закреплена внизу и видна при открытой дверце духовки.

Указания по технике безопасности .....	3
Описание аппарата.....	4
Управление аппаратом .....	6
Приготовление пищи.....	20
Уход и техобслуживание .....	30
Предупреждения и сообщения об ошибках.....	34
Руководство по монтажу и подключению .....	34
Технические данные .....	37

- Во избежание опасности удара электрическим током подключать духовку к электросети может только сервисная служба или квалифицированный специалист.
- В случае если ремонт аппарата производит неспециалист, существует опасность короткого замыкания или удара электрическим током. Во избежание нанесения физического ущерба вам или повреждений аппарату не пытайтесь отремонтировать технику сами. Ремонт может выполнять только квалифицированный специалист или сервисная служба.
- Внимание: опасность ожогов у маленьких детей или у детей, не осознающих опасности. Следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи аппарата, а старшие дети пользовались духовкой только под присмотром взрослых.
- Внимание: опасность ожогов! Нагревательные элементы, духовка и части прибора сильно нагреваются во время применения. Поэтому во избежание ожогов не касайтесь посуды голыми руками, используйте кухонные полотенца и прихватки.
- Если рядом с духовкой находится подключенный к электросети аппарат, необходимо следить, чтобы его провод не касался работающих конфорок и не был зажат горячей дверцей духовки, что может стать причиной возникновения короткого замыкания.
- Нельзя чистить духовку с помощью устройства, подающего горячий пар под высоким давлением, так как оно может вызвать короткое замыкание.
- В течение работы духовки дверца духовки сильно нагревается. Поэтому в качестве дополнительной защиты установлено третье стекло, которое снижает поверхностную температуру стекла дверцы духовки.
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и разрушает эмаль.
- Вытекающие из посуды соки и жиры могут оставить не устранимые следы на эмали.



Символ на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в  соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.

---

## Предназначение

Электрическая духовка предназначена для обычного приготовления пищи в домашнем хозяйстве, ее нельзя использовать в других целях!  
Возможности использования духовки подробно описаны далее.

---

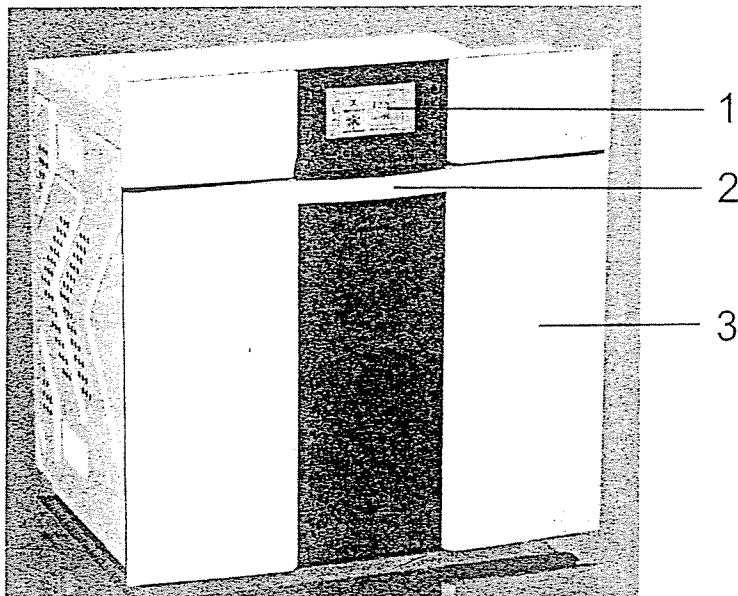
## Охлаждающий вентилятор

В аппарат встроен охлаждающий вентилятор, который охлаждает корпус и панель управления аппарата. Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения духовки.

## Выключатель в дверце духовки

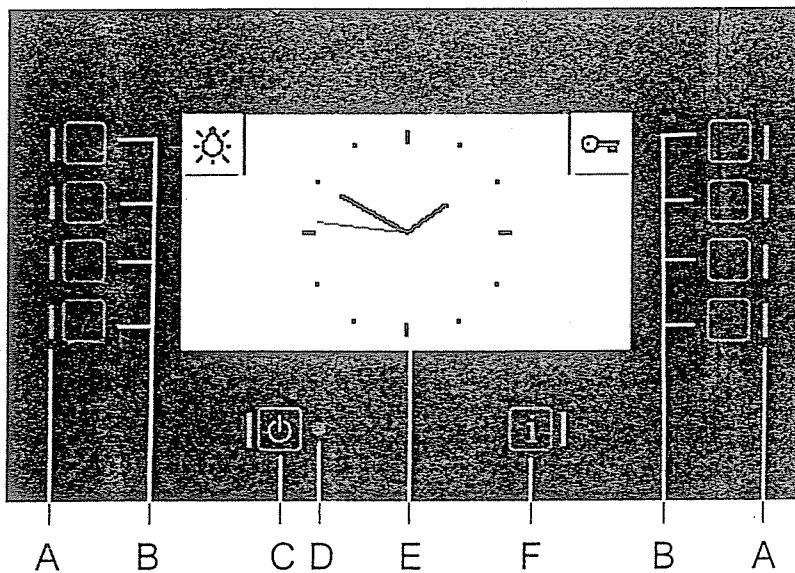
Дверца духовки оборудована встроенным выключателем, который отключает нагрев духовки, когда дверца открыта, и вновь включает нагрев после закрытия дверцы духовки.

## Описание аппарата




1. Панель управления
2. Ручка духовки
3. Дверца духовки

## Блок управления



- A Световая индикация сенсорных кнопок  
B Сенсорные кнопки управления и установок  
C Сенсорная кнопка включения/выключения электропитания

- D Сигнальная лампочка  
E Жидкокристаллический дисплей  
F Сенсорная кнопка СПРАВКА

 Все команды аппарат выполняет при нажатии на соответствующую сенсорную кнопку.

- Каждая операция сопровождается звуковым сигналом.
- Освещение дисплея автоматически выключается и на экране появляются часы, если вы не нажимали на кнопки в течение 5 минут, кроме тех случаев, когда в духовке готовится пища.
- Освещенные сенсоры являются активными. Мигающий сенсор предлагает помощь, указывая, какой сенсор необходимо нажать для продолжения работы.

### **Сенсор СПРАВКА**

Нажав на сенсор СПРАВКА, вы можете получить информацию о меню, в котором вы находитесь в текущий момент.

## Перед первым использованием

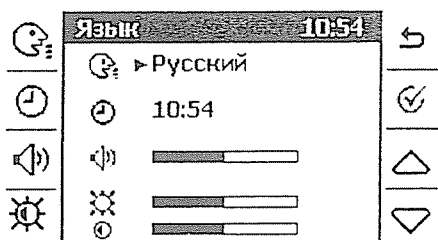
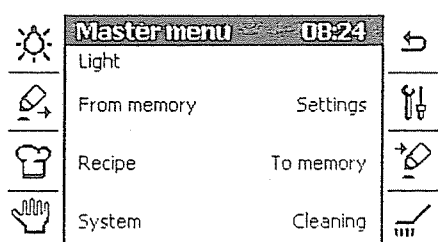
- Извлеките все части оборудования из духовки и очистите их теплой водой и обычным чистящим средством. Не применяйте грубых чистящих средств!
- При первом нагревании духовки появляется характерный запах «нового прибора», поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.
- По возможности используйте темные, черные, многослойные силиконовые или эмалированные противни, которые особенно хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления настоящего руководства.
- При согревании пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, используя остаточное тепло.



## Включение аппарата

При подключении аппарата к электросети загорается жидкокристаллический дисплей, высвечивая часы с установленным текущим временем (см. раздел «Установка текущего времени»).

Включите аппарат, нажав на сенсор включения/выключения. На дисплее отобразится Основное меню.

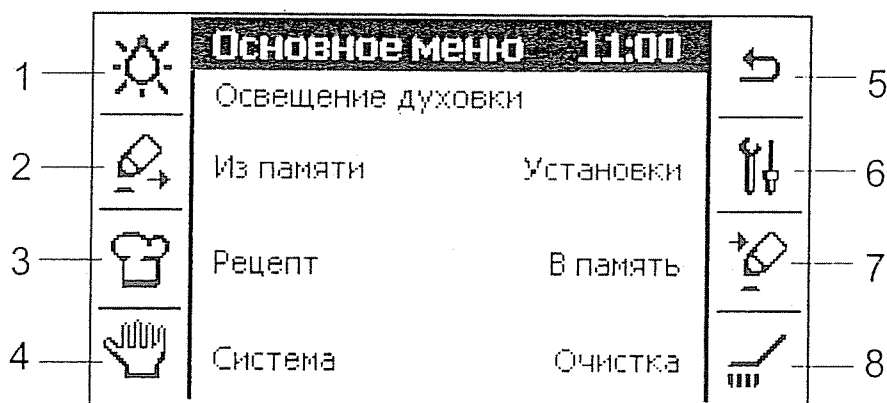
## Выбор языка



- Если отображенный на дисплее язык вам не подходит, выберите подходящий вам в Основном меню, **далее Установки.**
- Нажимая на стрелки   выберите подходящий вам язык. Подтвердите ваш выбор. На дисплее вновь отобразится Основное меню.

## Дисплей

Основные средства управления аппаратом



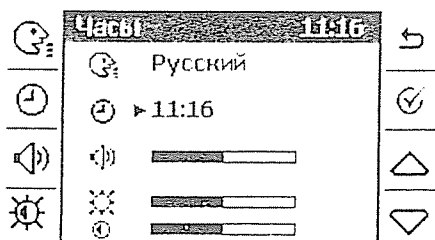
1. Включение/выключение освещения духовки
2. Приготовление по собственным рецептам из памяти
3. Приготовление по установленным производителем рецептам
4. Параметры приготовления, устанавливаемые вручную
5. Возврат к предыдущему меню
6. Дополнительные установки: язык, часы, яркость дисплея
7. В память: сохранение, удаление, исправление собственных рецептов
8. Программа очистки Aqua Clean

✓ Подтверждение выбора

△ ▽ Стрелки для перемещения в меню и выбора параметров настройки

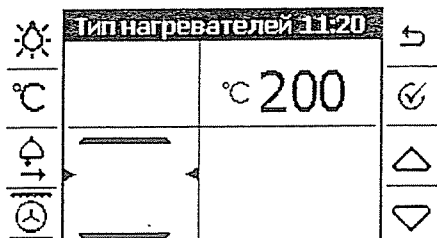
- Мигающая стрелка на дисплее указывает выбранную установку.
- Выбранный пункт устанавливается или изменяется при использовании соответствующих сенсоров или стрелками «вверх» и «вниз». Короткое нажатие на стрелку изменяет установку с меньшим шагом, более длительное нажатие ускоряет изменение – меняет установку с большим шагом.
- Когда настроены все желаемые параметры в пределах определенного меню, подтвердите их.

### Установка текущего времени






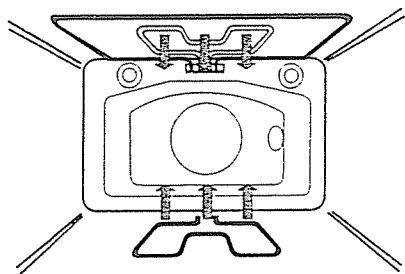
- Текущее время необходимо установить после первого подключения аппарата к электросети или если духовка была отключена от электропитания более недели.
- Чтобы установить время, выберите Установки в Основном меню.
- В меню Установки нажмите на часы и, используя стрелки, установите текущее время (короткое нажатие изменяет время на одну минуту, длительное нажатие ускоряет изменение).
- Подтвердите установку.

## Управление духовкой



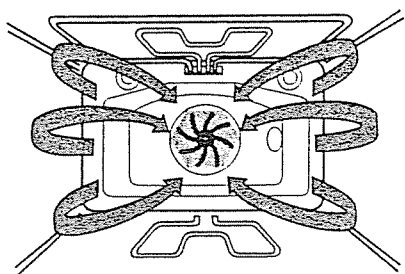
### Параметры приготовления, устанавливаемые вручную

В данном меню все параметры нагрева духовки устанавливаются вручную. Температура для определенного режима нагрева является предустановленной. Вы можете ее изменить перед началом приготовления. Режим работы духовки выбирается  прикосновением к сенсору нагревателя или при помощи стрелок выбора  .



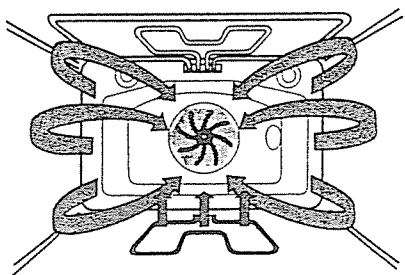
#### **Верхний + нижний нагреватель**

Нагреватели в верхней и нижней части духовки равномерно прогревают готовящееся блюдо. Приготовление мучных изделий или мяса возможно только на одном уровне. Предустановленная температура - 200°C, максимальная возможная - 275°C.



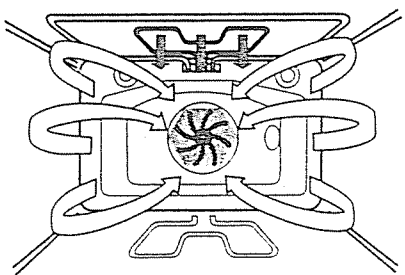
#### **Вентиляционный нагрев**

Вентилятор на задней стенке духовки создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящихся блюд. Этот режим подходит для запекания мяса и мучных изделий на нескольких уровнях. Предустановленная температура - 160°C, максимальная возможная - 275°C.



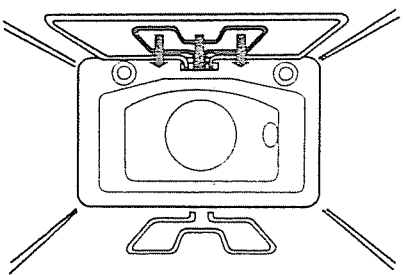
#### **Вентиляционный нагрев + нижний нагреватель**

В таком режиме одновременно работают нижний нагреватель и нагреватель вентилятора. Больше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных запеканок. Предустановленная температура - 200°C, максимальная возможная - 275°C.



#### **Инфранагрев (гриль) + вентилятор**

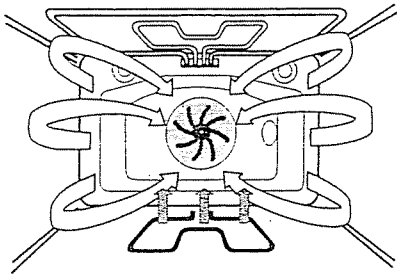
Одновременно работают инфранагреватель и вентилятор. Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления больших кусков мяса или птицы на одном уровне духовки. Положите мясо на решетку и уровнем ниже установите противень для сбора стекающего жира. Подходит также для запекания блюд для образования хрустящей корочки. Предустановленная температура - 170°C, максимальная возможная - 275°C.



#### **Инфранагрев (гриль)**

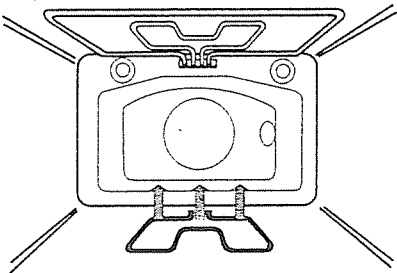
Работает инфранагреватель, который расположен в верхней части духовки. Этот режим лучше всего подходит для запекания небольших кусков мяса, таких как стейки, сосиски, колбаски, говяжьих и свиных отбивных на косточке и т. д. Предустановленная температура - 250°C, максимальная возможная - 275°C.





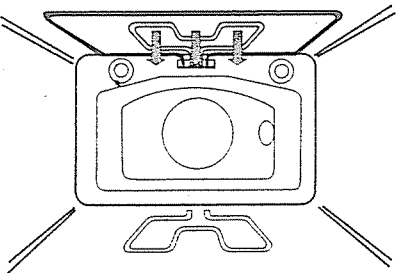
**Нижний нагреватель + вентилятор**

В этом режиме одновременно работают нижний нагреватель и вентилятор. Используется в основном для приготовления выпечки из низко поднимающегося дрожжевого теста и консервирования овощей и фруктов. Противень установите в нижние направляющие, не используйте очень высокие формы, поскольку нагретый воздух должен циркулировать над готовящимся блюдом. Предустановленная температура - 160°C, максимальная возможная - 230°C.



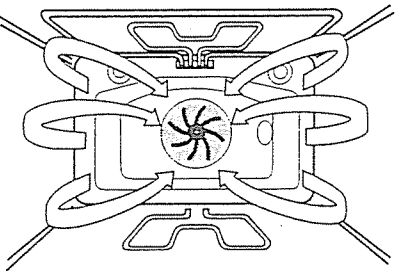
**Нижний нагреватель**


Работает только нижний нагреватель духовки. Этот режим выбирайте в том случае, если вам необходимо запечь блюдо снизу (например, выпечка мучного изделия с сочной фруктовой начинкой). Для регулировки температуры используйте кнопку температуры. Нижний нагреватель может использоваться также при очистке духовки. Подробнее об этом читайте в разделе "Уход и обслуживание". Предустановленная температура - 160°C, максимальная возможная - 230°C.



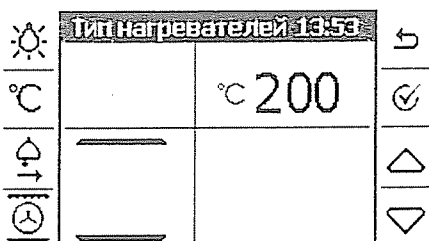
**Нижний нагреватель**

Работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания до появления золотой корочки. Предустановленная температура - 150°C, максимальная возможная - 230°C.



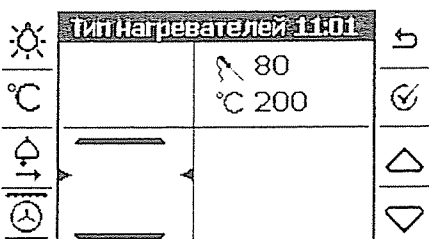
 **Размораживание**

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревателей. Данный режим используется для постепенного размораживания продуктов. Предустановленная температура - °C, максимальная возможная - °C.

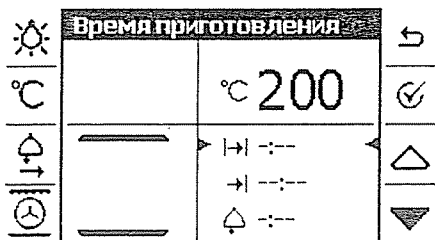


**°C Установка температуры приготовления**

- После выбора режима нагрева нажмите сенсор для установки температуры и установите температуру духовки между 30°C и 275°C (в зависимости от выбранного режима) с шагом в 5°C.



- Если подключен температурный зонд для проверки готовности мяса, на дисплее над температурой приготовления высвечивается иконка для установки температуры зонда (см. раздел «Программирование приготовления мяса с использованием температурного зонда»).



- Чтобы установить температуру зонда и температуру приготовления, используйте сенсор для установки температуры.


#### Установка параметров таймера

- Прикоснувшись к сенсору, выберите нужную установку. Мигающая стрелка указывает выбранную установку. Нажимайте стрелки, чтобы выбрать нужную установку времени.

#### Установка продолжительности работы духовки

- Продолжительность работы может быть выбрана в пределах от 0 до 10 часов с интервалом 1 минута.
- Нажмите на подтверждение, чтобы включить духовку. По истечении заданного времени духовка выключится и раздастся звуковой сигнал.

#### Установка времени окончания работы духовки

 **Эта установка является активной, только если предварительно было уставлена продолжительность работы духовки и выбранный рецепт не требует предварительного нагрева.**

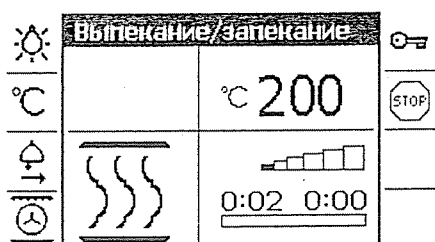
- Эта функция используется, если вы хотите установить время окончания приготовления пищи в точно заданное время.
- При нажатии стрелок выбора на дисплее автоматически отображается общая сумма текущего времени и времени работы духовки.
- Подтвердите установку, чтобы включить духовку в предварительно выбранное время.

Кроме часов дисплей показывает время начала и время окончания приготовления в духовке. Мигает сигнальная лампочка. Чтобы удалить отложенный старт, дважды нажмите на сенсор включения/выключения.


#### Установка будильника


- Эта опция используется в течение работы духовки, если вам в определенное время необходимо проконтролировать процесс приготовления.
- Стрелками выберите время будильника в пределах от 0 до 10 часов с интервалом 1 минута. После начала приготовления в левом верхнем углу дисплея высвечивается обратный отсчет времени. После окончания установленного времени, раздается звуковой сигнал, в это время как духовка в это время продолжает работать.

## Приготовление

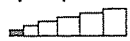


### А. Начало приготовления

- Нажмите на сенсор  чтобы подтвердить все настройки и включить духовку. На сенсоре включения/выключения загорается красная сигнальная лампочка.
- Если вы запрограммировали время окончания приготовления, духовка начнет работать в определенное рассчитанное время.

 **В ходе приготовления дисплей периодически показывает различную информацию.**

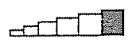
### Графическая индикация температуры духовки



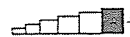
Духовка холодная.



Духовка нагрета приблизительно до половины заданной температуры.



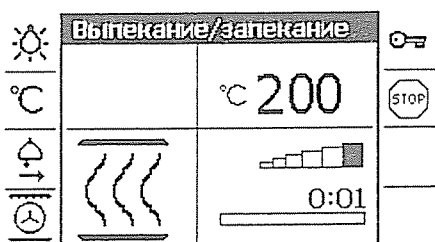
Духовка нагрета до заданной температуры.



Температура духовки выше заданной. Эта информация появляется на дисплее, если вы уменьшали температуру уже разогретой духовки.

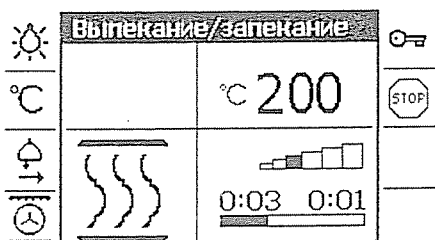
Символ термометра высвечивается в течение процесса нагрева.

Когда температура в духовке достигает заданного значения (предварительный нагрев закончен), раздается короткий звуковой сигнал. Через некоторое время исчезает символ термометра. Во время приготовления нагреватели периодически включаются и поддерживают заданную температуру.



### Индикация стадий приготовления

- Высвечивается, если продолжительность работы не установлено. Показывается, сколько времени прошло с момента начала приготовления..
- Высвечивается, если продолжительность работы установлено. Заданное вами время показывается слева, сколько времени прошло с момента начала приготовления – справа. Дисплей одновременно показывает эти два значения.



### В. Изменение параметров приготовления


Вы можете изменить параметры приготовления (режим приготовления, температуру, время) в любой момент процесса работы духовки и продолжить с новыми параметрами после подтверждения. Если изменения не были подтверждены, приготовление продолжается по заранее выбранным параметрам.

### С. Окончание приготовления

Приготовление можно завершить двумя способами:

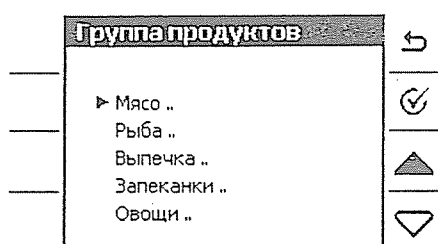
- Нажатием на значок STOP можно остановить работу духовки. На дисплее высветится ОСТАНОВКА. Вы можете изменить параметры и возобновить приготовление нажатием на сенсор подтверждения.
- Нажав на сенсор включения/выключения, выключить прибор. Меню приготовления остается освещенным еще некоторое время, сигнальная лампочка мигает, после чего на дисплее появляются часы.

Если вы устанавливаете время приготовления, об окончании процесса вас известят звуковой сигнал и соответствующее сообщение на дисплее. Звуковой сигнал выключается нажатием на сенсор подтверждения. Если вы не собираетесь больше готовить, нажмите сенсор включения/выключения, чтобы выключить прибор.


 **Для обеспечения безопасности по истечению определенного времени духовка автоматически выключается:**



- спустя 10 часов, если установленная температура приготовления была выше 120°C,
- спустя 24 часа, если установленная температура приготовления была ниже 120°C.

### Установленные производителем рецепты



Этот режим используется для приготовления блюд из списка рецептов с установленными производителем параметрами (автоматический режим, температура, время приготовления). Мы подготовили для вас 27 различных рецептов. При приготовлении этих блюд следуйте прилагающимся рекомендациям (см. раздел «Рецепты»). Установленные производителем рецепты не могут быть изменены.

- Нажмите значок **Рецепты** , чтобы отобразить предустановленные рецепты.
- Блюда или группы блюд, иногда и количество пищи выбирайте с помощью стрелок. Подтвердите выбранный рецепт.
- Вы можете проверить ингредиенты и режим приготовления для каждого выбранного рецепта, нажав на сенсор СПРАВКА.
- Также, если это необходимо, вы можете изменить время приготовления и установить будильник для выбранного рецепта.
- Подтвердив свой выбор, вы включите духовку.

 Для некоторых рецептов духовку необходимо  предварительно нагреть. Предварительный нагрев обозначается символом над именем рецепта. О том, что духовка нагрета до установленной температуры (разогрев окончен), вас известят звуковой сигнал и сообщение на дисплее. Подтвердите оповещение и вставьте блюдо в духовку. Приготовление продолжается в соответствии с предустановленным рецептом.












 Режим работы, температура и время работы уже предустановлены.

Таблица приготовления рецептов  
Мясо

Блюдо	Вес, кг	Режим	Темп (°C)	Уровень нап-равл.	Время, кг	Примечание
Жаркое из свинины	1		190	3	95	Глубокий эмалированный противень
	1,5		190	3	110	Глубокий эмалированный противень
	2		190	3	125	Глубокий эмалированный противень
Тушеная говядина	1		220	2	110	Накрытая овальная стеклянная посуда на решетке
	1,5		220	2	140	Накрытая овальная стеклянная посуда на решетке
Жаркое из телятины	1		180	3	110	Глубокий эмалированный противень
	1,5		180	3	125	Глубокий эмалированный противень
Птица:						
Цыпленок или половина курицы	0,7		160	3	55	На решетке, уровне ниже установите противень для сбора стекающего жира
Жирная курица	1,5		170	2	67	Глубокий противень
Стейки и отбивные на косточке	0,4		230	5	19	Предварительный нагрев, на решетке, уровне ниже установите противень для сбора стекающего жира
	0,8		230	5	22	Предварительный нагрев, на решетке, уровне ниже установите противень для сбора стекающего жира
Жареные колбаски	0,4		230	5	8	Предварительный нагрев, на решетке, уровне ниже установите противень для сбора стекающего жира
	0,6		230	5	10	Предварительный нагрев, на решетке, уровне ниже установите противень для сбора стекающего жира





## Рыба

Блюдо	Тежа (kg)	Режим	Темп (°C)	Vodilo	Время, кг	Примечание
Форель (3 куса)	0,6		170	2	52	На решетке, уровне ниже установите мелкий эмалированный противень




**Примечание:** при приготовлении с использованием гриля строго следуйте рекомендациям по использованию режима гриля. Во время предварительного нагрева духовка должна быть пустой. Смажьте маслом решетку и мясо. Тонкие куски мяса переворачивайте один раз, если вы готовите в режиме . Большие куски, например цыпленок или рыба, необходимо хорошо натереть маслом и специями. Рыбу нашпируйте чесноком и петрушкой. В середине приготовления цыпленка или полкурицы переверните один раз, рыбу не рекомендуется переворачивать во время приготовления. Также прочитайте общие рекомендации по приготовлению блюд в режиме , особое внимание обратите на обеспечение достаточного количества жидкости для приготовления и на меры предосторожности во избежание подгорания жира и мясного сока в нижнем противне. При приготовлении жаркого в глубоком противне переверните мясо один раз. Маленькие противни с мясом ставьте на решетку, установленную на 2-м уровне

**Выпечка:** дрожжевое тесто, сдобное тесто, песочное тесто, бисквитное тесто

**Выпечка:** дрожжевое тесто



Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Пицца		200	2	23	Предварительный нагрев, мелкий эмалированный противень
Белый хлеб		210	2	52	Мелкий эмалированный противень
Пирог с обсыпкой		170	3	28	Мелкий эмалированный противень
Баба с изюмом		170	2	60	Темная круглая форма для выпечки диаметром 25 см, на решетке

**Выпечка:** сдобное тесто

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Мраморный пирог		170	2	60	Форма на решетке
Фруктовый пирог		160	3	55	Мелкий эмалированный противень
Мелкое печенье		160	2 in 4	22	Предварительный нагрев, мелкий эмалированный противень



# Выньте верхний противень на 2 минуты раньше!

**Выпечка: песочное тесто**




Блюдо	Режим	Темп (°С)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Киш лорен #		180	3	50	Предварительный нагрев, темная круглая форма для выпечки диаметром 25 см
Чизкейк		180	2	60	Предварительный нагрев, темная круглая форма для выпечки диаметром 25 см

# Сначала выпекайте тесто в течение 12 минут, которые входят в программу рецепта, потом добавьте подготовленную в это время начинку.

**Выпечка: бисквитное тесто**

Блюдо	Режим	Темп (°С)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Бисквитный торт		180	2	30	Предварительный нагрев, темная круглая форма для выпечки диаметром 25 см, на решетке
Бисквитный рулет		170	3	18	Предварительный нагрев, мелкий эмалированный противень

**Выпечка: из замороженных полуфабрикатов**



Блюдо	Режим	Темп (°С)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Яблочный рулет		180	3	62	Мелкий эмалированный противень
Круасаны		180	3	32	Мелкий эмалированный противень
Пицца		210	2	17	Мелкий эмалированный противень

**Примечание:** для предустановленных рецептов в меню СПРАВКА содержится информация о том, как следует намазывать маслом противень/форму для выпечки. При выпечке хлеба противень необходимо смазать маслом и посыпать мукой непосредственно под продуктом. Используйте только устойчивую к высоким температурам бумагу для выпечки, информация об этом содержится на упаковке. Прочтите рекомендации по выпечке.




**Обозначения:** в предустановленных рецептах 1 пакетик ванильного сахара равняется 10 г, 1 пакетик порошка для выпечки – 13 г.



### Запеканки:

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Творожная запеканка		190	2	43	Стеклянный противень 25x25 см, на решетке
Рисовый пудинг		190	2	40	Стеклянный противень 25x25 см, на решетке

### Овощи:

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Запеченная брокколи		200	2	38	Стеклянный противень 27x27 см, на решетке
Мусака с баклажанами		180	2	50	Стеклянный противень 27x27 см, на решетке
		190	2	50	Стеклянный противень 27x27 см, на решетке

**Примечание:** для приготовления запеченной брокколи предварительно отварите картофель и брокколи в подсоленной воде. Для мусаки с баклажанами нарежьте баклажаны, окуните в муку и обжарьте на масле, также на масле необходимо потушить мясной фарш, лук и специи. Картофель для приготовления фаршированных помидоров отварите, разомните, поджарьте на маргарине, перемешайте с желтками и этой смесью нафаршируйте помидоры, сверху посыпьте тертым пармезаном.

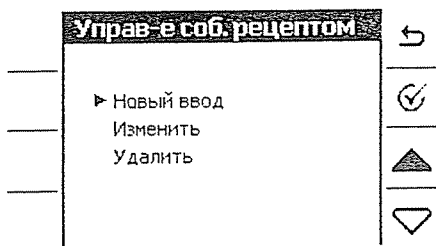
**Примечание:** используйте термоустойчивые стеклянные противни и посуду, не подливайте в них холодную жидкость во время приготовления.

**Предупреждение:** при работе духовки в автоматическом режиме после предварительного нагрева (если это предусмотрено рецептом) раздается звуковой сигнал. Вставьте блюдо и нажмите на подтверждение для продолжения работы.

### Приготовление по собственным рецептам из памяти

Вы можете сохранять в памяти духовки свои любимые рецепты и извлекать и пользоваться ими, когда готовите. Вы можете сохранить до 12 рецептов. Процедура выбора и установки параметров такая же, как и в предустановленных рецептах.

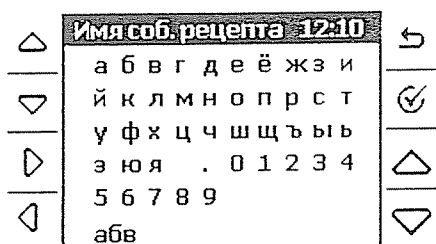
## Сохранение и изменение собственных рецептов



- В Основном меню выберите . В память, вам откроется подменю Управление собственным рецептом. Далее вы можете выбрать Новый ввод, Изменить или Удалить.
- Каждый свой выбор подтверждайте нажатием на значок подтверждения.

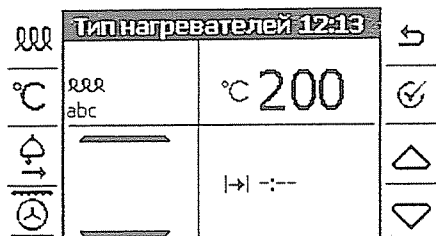
### Новый ввод

- ⚠ Если вы уже сохранили 12 рецептов, ввод нового рецепта невозможен. Удалите несколько рецептов, чтобы освободить место для новых.



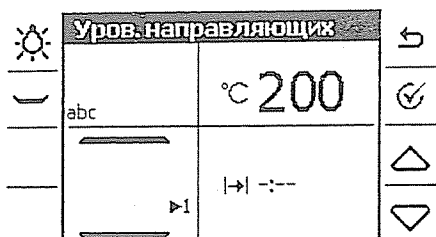
### Введение имени нового рецепта

- Выберите Новый ввод.
- В меню Имя собственного рецепта используйте стрелки с левой стороны дисплея для перемещения между знаками. Под выбранной буквой мигает курсор. Подтвердите ввод буквы нажатием стрелки с правой стороны. Для удаления используйте стрелку . Имя рецепта записывается снизу и может содержать до 10 букв. Подтвердите введенное имя.



### Установка параметров приготовления

- Выберите режим, температуру и параметры времени.
- Если вы хотите ввести рецепт с использованием температурного зонда, зонд должен быть подключен в гнездо, прежде чем вы начнете выставлять параметры (см. раздел «Программирование приготовления мяса с использованием температурного зонда»). Установите температуру зонда. При выборе вновь этого рецепта духовка вас предупредит, что необходимо подключить зонд, если вы забудете это сделать.
- Нажмите на сенсор для установки разогрева духовки. Подтвердите выбранные установки.



### Уровни приготовления пищи

- Установите уровень приготовления для определенных блюд. Существует 5 уровней, выбор уровня зависит от типа продукта и режима приготовления.
- Подтвердите установки и окончательно подтвердите рецепт.

### Изменение

Войдите в меню Изменить и выберите имя рецепта. Вы можете изменять все параметры приготовления. Подтвердите сделанные изменения.

### Удаление

В меню Удалить высвечиваются имена всех рецептов. Выберите рецепт, который хотите удалить. Появляется сообщение для подтверждения удаления рецепта. После подтверждения выбранный рецепт сразу стирается из памяти.

## Особые установки

### Защитная блокировка от детей

Используйте эту функцию, если хотите предотвратить случайное начало работы или изменение параметров приготовления. Функция может быть активирована в двух случаях:

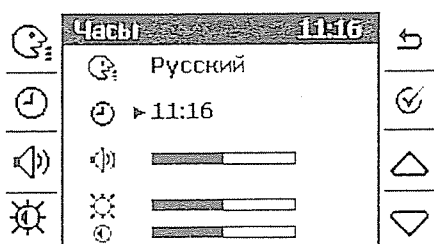
- когда на дисплее высвечивается текущее время,
- во время процесса приготовления.

Защитная блокировка активируется нажатием на сенсор  и подтверждением действия. Появившийся значок ключа на дисплее показывает, что защита включена.

Несмотря на включенную защитную блокировку, вы можете в любое время выключить духовку с помощью сенсора включения/выключения.




**Во время отключения электропитания защитная блокировка снимается.**




### Дополнительные функции:

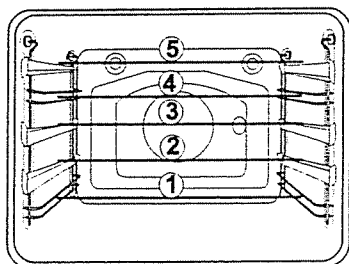
Язык, текущее время, звук, яркость и контрастность дисплея

- Выберите дополнительные функции прикосновением к сенсору , затем выберите определенную функцию с помощью сенсора. Для установки параметров используйте стрелки.
- Подтвердите выбранные установки.

### Освещение духовки

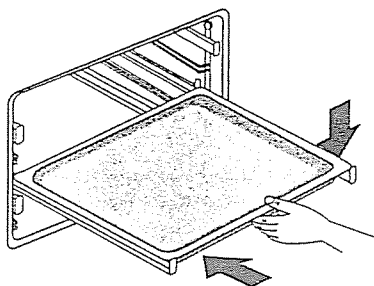
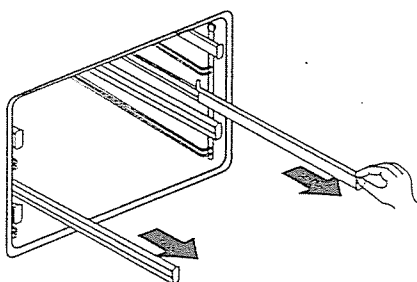
Для включения освещения духовки нажмите на отдельный, предназначенный для этого сенсор .

## Уровни направляющих



- Оборудование духовки (решетка, мелкий и глубокий противни) могут размещаться на пяти уровнях.
- Использование каждого уровня указано далее в таблицах приготовления (см. раздел «Приготовление пищи»).
- Помните: нумерация уровней начинается снизу!

## Телескопические выдвижные направляющие

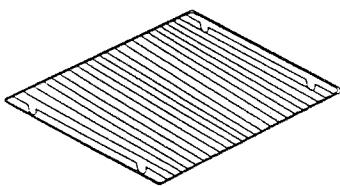


Телескопические выдвижные направляющие предусмотрены для уровней 2, 3 и 5.

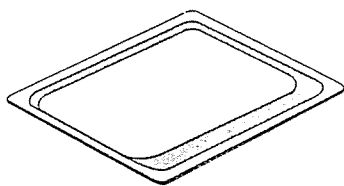
**⚠ Предупреждение:** телескопические направляющие и другое оборудование во время работы духовки сильно нагревается. Используйте кухонные перчатки или другую защиту!

- Прежде чем установить решетку, противень для выпечки или емкость для сбора жира выдвиньте пару направляющих выбранного уровня.
- Установите решетку или противень для выпечки на направляющие и затем медленно задвиньте их в духовку до конца. Закройте дверцу духовки, только после того как убедитесь, что направляющие полностью задвинуты внутрь духовки.

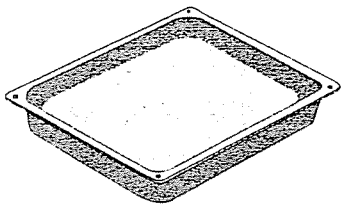
## Оборудование духовки



**Решетку** используйте в качестве полочки, на которую устанавливается посуда с продуктами или кладите продукты непосредственно на решетку.



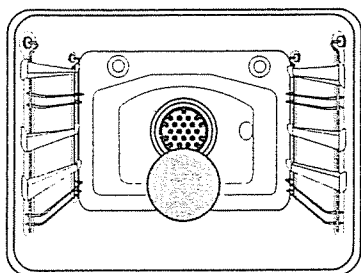
**Мелкий противень** предназначен для приготовления выпечки.



**Глубокий противень** предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора капающего жира.

**Предупреждение:** глубокий противень для сбора капающего жира нельзя вставить на первый (нижний) уровень направляющих.

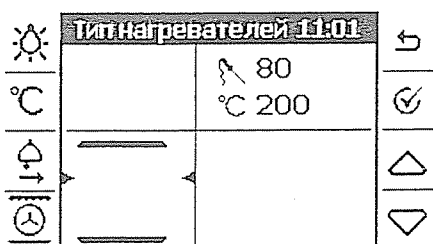
### Жировой фильтр



Вставленный в задней части духовки жировой фильтр предохраняет вентилятор, нагревательный элемент и внутреннюю поверхность духовки от загрязнения жиром. Всегда вставляйте фильтр при запекании продуктов или их приготовлении на гриле и убирайте при выпечке. Установленный жировой фильтр может привести к нежелательным результатам при выпечке некоторых видов мучных изделий (например, ореховый рулет).

## Приготовление мяса

### Программирование приготовления мяса с использованием температурного зонда



- Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Установка возможна между 30 и 99°C. Зонд для мяса измеряет температуру в центре куска.
- Следите за тем, чтобы в течение приготовления зонд не касался нагревателя!
- Для запекания мяса с помощью зонда подходят большие куски без костей, поскольку в противном случае измерение температуры затруднено, и могут быть показаны неправильные значения температуры. Цыпленок или кролик не подходят для приготовления с помощью зонда для мяса.

#### Подключение зонда

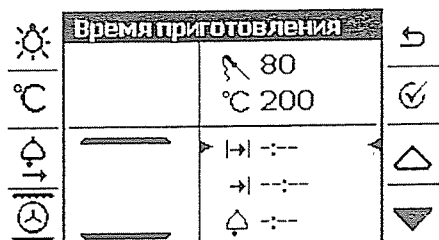
Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса. Гнездо зонда расположено в переднем верхнем углу левой стенки духовки. Оно закрыто металлической пробкой, которую требуется извлечь, и после окончания приготовления снова вставить.

#### Рекомендуемые температуры в центре блюда:

жаркое из свинины	85°C
жаркое из говядины	80°C
жаркое из телятины	75°C
жаркое из легкого	40-50°C

## Приготовление

- Подключите зонд и воткните его в центр куска мяса.
- В меню установок параметров приготовления установите температуру зонда для мяса между 30 и 99°C с шагом в 1°C. Установите режим работы (нагреватели) и температуру духовки.
- Подтвердите установки, чтобы начать приготовление. Зонд для мяса начнет измерять температуру в центре куска мяса, которая при этом будет повышаться.
- После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестает работать и раздается звуковой сигнал, извещающий о конце приготовления.



### Применение зонда в комбинации с функцией установки времени (для более опытных пользователей)


При использовании зонда вы можете также устанавливать продолжительность и окончание работы так, как описано в предыдущих пунктах. Не забудьте:

- Если вы используете функцию установки продолжительности работы →|, духовка сама отключится по истечении установленного времени, вне зависимости от того, будет ли достигнута установленная температура в куске. Поэтому устанавливаемое время должно быть несколько дольше, чем время, необходимое для достижения желаемой температуры. В оставшееся время в духовке поддерживается температура для сохранения мяса теплым.
- То же самое относится к функции времени окончания работы →|.
- Используйте эту функцию, когда вы уже обладаете определенным опытом и знаниями о времени, необходимом для запекания определенного вида и количества мяса при установленной желаемой температуре блюда.
- Вы можете устанавливать время работы духовки несколько больше, чем это действительно необходимо, и при этом успешно использовать функцию окончания работы духовки.

### Примечание

- Если во время приготовления вы вставите зонд, приготовление прекратится.
- Если вы выбрали рецепт, не предусматривающий использования зонда, а зонд подключен, блюдо готовиться не будет. На дисплее появится предупреждение и раздается звуковой сигнал. Напротив – для собственных рецептов, предусматривающих зонд: перед приготовлением необходимо подключить зонд.

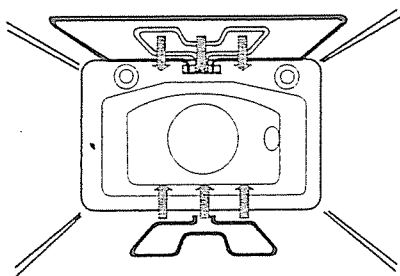
## Приготовление мучных изделий

 Вы можете использовать зонд, предусмотренный только для данного типа духовки.

- Для приготовления мучных изделий используйте режимы верхний + нижний нагреватель или вентиляционный нагрев.
- Обязательно выньте жировой фильтр из духовки во время приготовления выпечки!

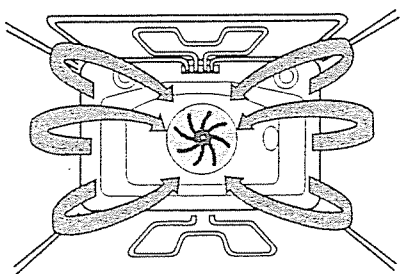
### Руководство

- При приготовлении мучных изделий необходимо соблюдать уровень, температуру и время из таблицы приготовления выпечки, не обращайтесь к своему опыту использования других духовок. Значения, указанные в таблице, рассчитаны и проверены специально для данного аппарата.
- Если в таблице не указан определенный тип выпечки, найдите сведения о похожем блюде.



#### Выпечка при режиме верхний + нижний нагреватель

- Используйте только один уровень приготовления.
- Режим верхний + нижний нагреватель особенно подходит для не сочной выпечки, хлеба и бисквита.
- Используйте темные формы для выпечки. В светлых продукт выпекается хуже, так как они отражают тепло.
- Форму для выпечки устанавливайте на решетку. Если вы используете противень, прилагаемый к духовке, уберите решетку.
- Разогрев духовки уменьшает время приготовления. Ставьте выпечку в духовку, только если достигнута установленная температура, то есть когда в первый раз погаснет сигнальная лампочка.



#### Выпечка при режиме вентиляционный нагрев

- Режим вентиляционный нагрев подходит для выпечки на нескольких уровнях, особенно мелкого печенья в мелких противнях. Рекомендуем вам предварительно нагреть духовку и использовать уровень направляющих 2 и 4. Также этот режим подходит для сочной выпечки и фруктовых тортов на одном уровне.
- Температура, как правило, ниже, чем при приготовлении выпечки в режиме верхний + нижний нагреватель (см. также Таблицу приготовления выпечки).
- Можно выпекать изделия различных типов вместе, если температура их приготовления приблизительно одинакова.
- При установке нескольких противней время приготовления может измениться. Возможно, вам будет нужно вынуть один противень раньше другого (противень уровнем выше).

- Мелкую выпечку формируйте приблизительно одинаковой толщины и высоты. Отличающиеся по размерам изделия будут неравномерно подрумяниваться!
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки в духовке образуется много пара, который может конденсироваться на дверце.

### **Советы по выпеканию**

#### **Пропеклось ли изделие?**

Проткните изделие деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто на палочке не остается, выпечка готова. Выключите духовку и используйте остаточное тепло.

#### **Выпечка осела**

Проверьте рецепт. В следующий раз положите меньше жидкости. Следите за продолжительностью вымешивания, особенно если вы используете кухонный комбайн.

#### **Снизу выпечка слишком светлая**

В следующий раз используйте темную форму для выпечки. Установите изделие уровнем ниже или в конце приготовления включите нижний нагреватель.



#### **Выпечка с сочной начинкой, например творожный торт, не пропеклась**

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.


#### **Примечания к таблице приготовления изделий из теста:**

- В таблице указаны температурные интервалы. Для начала установите меньшее значение температуры. Если выпечка не подрумянилась, в следующий раз увеличьте температуру.
- Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от определенных условий.
- Значения, выделенные жирным шрифтом, обозначают предпочтительный режим нагрева для данного изделия.
- Знак «звездочка» \* означает, что духовку необходимо предварительно нагреть.



Вид выпечки	Уровень (снизу)	Температура, °C 	Уровень	Температура, °C 	Время пригото- вления, в мин.
<b>Сладкая выпечка</b>					
Мраморный пирог, баба с изюмом	2	160-170	2	150-160	55-70
Пирог в четырехугольном противне	2	160-170	2	150-160	60-70
Пирог в форме для торта	2	160-170	2	150-160	45-60
Творожный пирог в форме для торта	2	170-180	3	150-160	60-80
Пирог из песочного теста с фруктами	2	180-190	3	160-170	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	2	170-180	3	160-170	60-70
Бисквитный торт*	2	170-180	2	150-160	30-40
Пирог с обсыпкой	3	180-190	3	160-170	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	3	170-180	3	150-160	50-70
Сливовый пирог	3	180-200	3	150-160	30-50
Бисквитный рулет*	3	180-190	3	160-170	15-25
Пирог из сдобного теста	3	160-170	3	150-160	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	180-200	3	160-170	35-50
Рождественский пирог	2	170-180	3	150-160	45-70
Яблочный рулет	2	180-200	3	170-180	40-60
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	3	150-160	40-60
<b>Пикантная выпечка</b>					
Киш лорен	2	180-190	3	170-180	45-60
Пицца*	2	210-230	3	190-210	30-45
Хлеб	2	190-210	3	170-180	50-60
Булочки*	2	200-220	3	180-190	30-40
<b>Мелкая выпечка</b>					
Песочное печенье	3	170-180	3	150-160	15-25
Мелкое печенье*	3	170-180	3	150-160	18-25
Мелкая дрожжевая выпечка	3	180-200	3	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	3	190-200	3	170-180	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом	3	180-190	3	180-190	25-45
<b>Выпечка из замороженных полуфабрикатов</b>					
Яблочный, творожный рулет	2	180-200	3	170-180	50-70
Творожный торт	2	180-190	3	160-170	65-85
Пицца	2	200-220	3	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	200-220	3	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	3	170-180	20-35

## Приготовление мясных блюд



- Для приготовления мяса используйте режимы верхний + нижний.  нагреватель или вентиляционный нагрев .
- Значения, выделенные жирным шрифтом, обозначают предпочтительный режим нагрева для данного изделия.
- При приготовлении мяса обязательно установите жировой фильтр.

### Советы по использованию посуды

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную или чугунную.
- Не используйте противней из нержавеющей стали, так как этот материал отражает тепло.
- Если вы будете запекать мясо под крышкой, оно останется более сочным, а духовка не испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечется быстрее. Очень большие куски печеного мяса лучше запекать на решетке вместе с глубоким противнем для сбора капающего жира.

### Примечания к таблице приготовления мясных блюд

- В таблице приготовления мясных блюд вы найдете данные о температуре, уровне установки противня и времени запекания. Так как время приготовления зависит от вида, веса и качества мяса, возможны отступления от таблицы.
- Запекание мяса, птицы и рыбы экономично только при весе выше 1 кг.
- При запекании мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы не пригорали жир и сок. Это значит, что при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и доливать жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при запекании в противне. Советуем вам запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образоваться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу аппарата. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Если вы готовите мясные блюда на решетке, поставьте под нее глубокий противень для скапливания мясного сока. Решетку и противень установите на телескопические направляющие.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.



Вид мяса	Масса, кг	Уровень (снизу)	Темп (°C) 	Уровень (снизу)	Темп (°C) 	Время приготовления, в мин.
<b>Говядина</b>						
Жаркое из говядины	1000	2	200-220	2	180-190	100-120
Жаркое из говядины	1500	2	200-220	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне пропеченный	1000	2	220-230	2	180-200	30-40
Ростбиф, хорошо пропеченный	1000	2	220-230	2	180-200	40-50
<b>Свинина</b>						
Свинина, запеченная с кожей	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Свиная лопатка	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Свиной рулет	1500	2	200-220	2	160-170	120-140
Бифштекс по-кассельски	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Рубленый бифштекс	1500	2	210-220	2	170-180	60-70
<b>Телятина</b>						
Рулет из телятины	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Телячья ножка	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Ягнятина</b>						
Спина ягненка	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Баранья ножка	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Дичь</b>						
Заячья спина	1500	2	190-210	2	180-190	100-120
Ножка косули	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
Кабанья ножка	1500	2	190-210	2	170-180	100-120
<b>Птица</b>						
Цыпленок, целый	1200	2	200-210	2	180-190	60-70
Жирная курица	1500	2	200-210	2	180-190	70-90
Раса	1700	2	180-200	2	160-170	120-150
Gos	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Рыба</b>						
Рыба, целая	1000	2	200-210	2	170-180	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

## **Приготовление с помощью инфранагрева (гриль) и запекание**

- Будьте особенно внимательны при приготовлении с помощью инфранагревателя. Из-за высокой температуры решетка и остальные части в духовке очень сильно нагреваются, поэтому используйте защитные рукавицы и специальные щипцы для мяса!
- При разрезании из мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбасок). Во избежание ожогов при попадании жира на кожу или в глаза используйте щипцы для мяса.
- Необходимо постоянно следить за готовящимся блюдом в режиме инфранагрева. Из-за очень высокой температуры мясо может пригореть!
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Режим инфранагрева подходит для приготовления хрустящих и нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для выпекания хлеба и т. д.

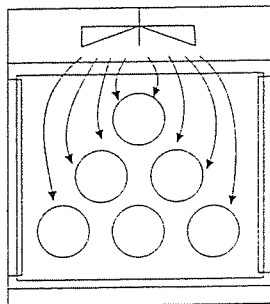
### **Советы по приготовлению мясных блюд с использованием инфранагрева**

- При приготовлении в этом режиме дверца духовки должна быть закрыта.
- В таблице приготовления в режиме инфранагрева указаны данные о температуре, уровне установки противня и времени приготовления. Так как время приготовления зависит от сорта, веса и качества мяса, возможны отступления от таблицы.
- Всегда устанавливайте жировой фильтр при приготовлении в режиме инфранагрева.
- Инфранагреватель необходимо предварительно разогреть в течение около 3 минут.
- Если вы запекаете блюдо на решетке, смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- Тонкие куски мяса положите на решетку и установите на уровень 5. Под решетку вставьте противень для сбора капающего жира и мясного сока.
- По истечении половины времени приготовления в режиме инфранагрева переверните мясо. Более тонкие куски переверните только один раз, а менее тонкие – несколько раз. При этом используйте щипцы для мяса, чтобы не вытекло слишком много сока.
- Темные виды мяса быстрее и сильнее подрумяниваются, чем светлые свинина или телятина.
- Каждый раз после приготовления в режиме инфранагрева очистите духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорели.

Вид мяса	Масса, кг	Уровень (снизу)	Темпера- тура, °С 	Темпера- тура, °С 	Время приготовл- ения, в мин.
<b>Мясо и колбаски</b>					
2 шницеля из говяжьего филе, с кровью	400	5	230	-	14-16
2 шницеля из говяжьего филе, средне прожаренные	400	5	230	-	16-20
2 шницеля из говяжьего филе, хорошо прожаренные	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из свиной шейки	350	5	230	-	19-23
2 отбивные на косточке	400	5	230	-	20-23
2 шницеля из телятины	700	5	230	-	19-22
4 отбивные на косточке из ягнятины	700	5	230	-	15-18
4 колбаски для гриля	400	5	230	-	9-14
2 ломтика мясного хлеба	400	5	230	-	9-13
1 цыпленок, разрезанный напополам	1400	3	-	220-220	28-33 (1-я сторона) 23-28 (2-я сторона)
<b>Рыба</b>					
Тонкие куски лосося	400	4	230	-	19-22
Рыба в алюминиевой фольге	500	4	-	220	10-13
<b>Запеченный хлеб, тосты</b>					
4 куска белого хлеба	200	5	230	-	1,5-3
2 куска хлеба из различных сортов муки	200	5	230	-	2-3
Бутерброды	600	5	230	-	4-7
<b>Мясо/птица*</b>					
Цыпленок	1000	3	-	160-170	60-70
Жаркое из свинины	1500	3	-	140-160	90-120
Свиная лопатка	1500	3	-	140-160	100-180
Свиная ножка	1000	3	-	140-160	120-160
Ростбиф/говяжье филе	1500	3	-	170-180	40-80

\* Смажьте мясо растительным маслом и приправьте специями

## Консервирование



Для консервирования используйте режим нижний нагреватель + вентилятор

- Продукты для консервирования и банки подготовьте как обычно. Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банок с закручивающимися или металлическими крышками и металлических банок. Банки должны быть по возможности одинаковой величины, наполнены одинаковыми продуктами и хорошо закрыты. В духовку можно установить одновременно до 6 литровых банок.
- Используйте только свежие продукты.
- В глубокий противень налейте около 1 литра воды, чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались стенок (см. рисунок). Положите на банки слой влажной бумаги, который защитит резиновые прокладки крышек.
- Глубокий противень с банками установите на 2 уровень снизу.
- В течение консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не начнет кипеть. Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Продукты для консервирования	Количество	Нижний нагреватель + вентилятор, 180°C, до закипания 	После закипания	Оставить в духовке
<b>Фрукты</b>				
Ягоды	6x1 л	около 30 мин.	выключить	15 мин.
Фрукты с косточкой	6x1 л	около 30 мин.	выключить	30 мин.
Варенье	6x1 л	около 30 мин.	выключить	35 мин.
<b>Овощи</b>				
Маринованные огурцы	6x1 л	30-40 мин.	выключить	30 мин.
Фасоль, морковь	6x1 liter	30-40 мин.	поставить на 130°C 60-90 мин.	30мин.

## Размораживание

Время оттаивания замороженных продуктов можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. В этом случае установите режим размораживания.

- Можно размораживать торты со сливками и с кремом из масла, пироги и выпечку, хлеб и булочки, а также глубоко замороженные фрукты.
- Мясо и птицу не рекомендуется размораживать в духовке из гигиенических соображений.
- По возможности переворачивайте или перемешивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно.

Нельзя чистить плиту устройством для очистки горячим паром или прибором для чистки паром под большим давлением. Перед очисткой отключите плиту и дайте ей охладиться.

## Передняя сторона корпуса

Для очистки этих поверхностей используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для очистки таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на тряпку и протрите загрязненную поверхность. Смойте чистящее средство водой. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность. Не используйте грубых и агрессивных чистящих средств, острых предметов или губок для посуды, которые могут поцарапать поверхность.

## Поверхности с алюминиевым покрытием

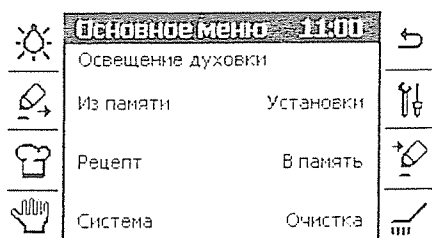
Для очистки этих поверхностей используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для очистки таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность с алюминиевым покрытием. Не используйте абразивных чистящих средств и губок для посуды. Следите, чтобы чистящие спреи для внутренней поверхности духовки не попали на поверхность с алюминиевым покрытием.

Можно также использовать чистящие средства, специально предназначенные для подобных поверхностей. При этом точно следуйте инструкциям производителя чистящих средств.

**ВНИМАНИЕ:** Нельзя использовать для очистки указанных поверхностей спреи-очистители для духовок, так как они могут серьезно повредить алюминиевые поверхности!

## Очистка

- Вы можете чистить духовку классическими способами (средствами для чистки, спреем для духовок), но рекомендуем вам делать это только при трудно удаляемых загрязнениях. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.
- Для регулярной чистки духовки (после каждого применения) пользуйтесь программой очистки Aqua Clean.



В Основном меню нажмите на сенсор . Температура установлена на 50°C. Налейте в противень 0,5 л воды и вставьте его в нижние направляющие. Спустя 30 минут продукты, оставшиеся после приготовления, размякнут и их можно протереть влажной тряпкой.

**При трудно удаляемых загрязнениях принимайте во внимание следующие советы:**

Духовка должна быть охлаждена перед каждой очисткой.

- Духовку и принадлежности чистите после каждого использования, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего удалять теплой мыльной водой, пока духовка еще теплая.

- При трудно устранимых или очень сильных загрязнениях используйте обычные чистящие средства для духовок. Духовку хорошо промойте водой и протрите для устранения остатков чистящих средств.
- Никогда не используйте агрессивные чистящие средства, как, например, грубые средства для чистки, грубые губки для посуды, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и т. п.
- Эмалированные, нержавеющие и оцинкованные поверхности или алюминиевые части не должны контактировать со спреями для очистки духовок, так как подобные чистящие средства могут повредить и изменить цвет данных поверхностей. То же самое касается датчика термостата (если духовка оборудована таймером с температурным зондом) и доступных верхних нагревателей.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и принимайте во внимание инструкции производителей средств.

#### **Полезный совет**

- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется помещать их в алюминиевую фольгу или пакет для запекания, чтобы жир в духовке не разбрызгивался.
- При приготовлении на гриле ставьте под решетку с мясом противень для сбора капающего жира.

#### **Принадлежности**

Принадлежности духовки, такие как противни, решетка и т. п., мойте горячей водой с моющим средством.

#### **Специальная эмаль**

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

#### **Жировой фильтр**

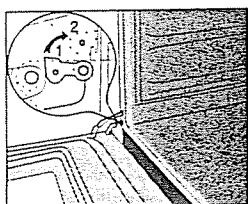
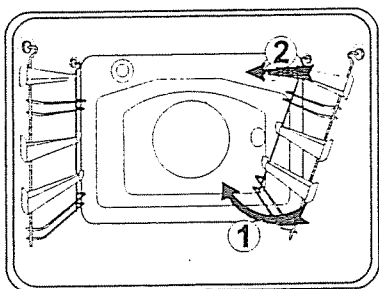
Рекомендуется после каждого приготовления мыть жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

#### **Как снимать телескопические выдвижные направляющие**

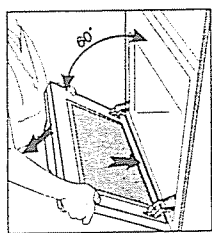
Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие. Направляющие приподнимите снизу, подтолкните внутрь и извлеките их из отверстий сверху. Боковые решетки и телескопические направляющие чистите только обычными моющими средствами.



## Обслуживание



- 1 Шарнир дверцы при нормальном использовании



- 2 Шарнир дверцы при снятии

## Замена частей аппарата

**Как снимать телескопические выдвижные направляющие**  
Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие. Направляющие приподнимите снизу, подтолкните внутрь и извлеките их из отверстий сверху. Боковые решетки и телескопические направляющие чистите только обычными моющими средствами. Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.  
**Внимание:** телескопические направляющие нельзя смазывать. Чтобы вернуть направляющие на место, вставьте их в предназначенные для этого отверстия и потяните вниз.

## Снятие и установка дверцы духовки

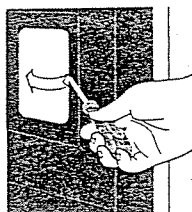
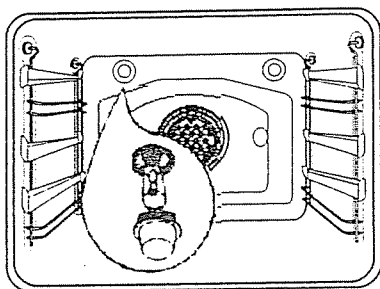
Полностью откройте дверцу духовки. Петли нижних носителей шарниров на обеих сторонах дверцы поднимите в вертикальное положение и насадите их на язычки верхних носителей шарниров. Затем прикройте дверцу духовки до половины (см. рисунок) и аккуратно извлеките ее. Установка дверцы происходит в обратном порядке. Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом приблизительно 60°) таким образом, что в процессе открывания до упора прижимайте к духовке. При этом следите, чтобы разрезы на нижних носителях шарниров наскочили на нижнюю стенку духовки. После того как дверца полностью откроется, снимите петли с язычков верхних носителей шарниров и верните их в горизонтальное положение.

Патрон электрической лампочки духовки находится под напряжением. Существует опасность удара электрическим током!

Перед заменой электрической лампочки для освещения духовки обязательно отключите аппарат: устранили предохранители или отключите от главного предохранителя сети.

## Остальные принадлежности

Решетку, противни и остальные принадлежности вы можете заказать в сервисном центре. Не забудьте сообщить артикул и тип или модель аппарата.



### Электрическая лампочка духовки

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

Для замены вам потребуется лампочка духовки со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°С. Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите. При боковом освещении можно снять стеклянную крышку с помощью отвертки, которую следует вставить в шлиц и сдвинуть по направлению стрелки (см. рисунок).

## Предупреждения и сообщения об ошибках

Непрофессиональное вмешательство и ремонт аппарата опасны, так как могут привести к удару электрическим током и короткому замыканию. Ремонт может производить только квалифицированный специалист.

В случае неисправности в работе аппарата проверьте по

Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется	На несколько минут отключите духовку от электрической сети (отвинтите предохранитель или выключите главный выключатель), затем снова подключите ее к сети и включите.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается	Вызовите специалиста сервисной службы!
Не работает освещение духовки	Замена электрической лампочки описана в разделе «Замена частей аппарата».
Духовка не нагревается	Проверьте: - правильно ли вы установили температуру и режим нагрева, - закрыта ли дверца духовки.
Выпечка плохо пропеклась	Проверьте: - сняли ли вы жировой фильтр, - следовали ли вы указаниям и советам раздела «Приготовление мучных изделий», - точно ли вы следовали указаниям таблицы приготовления выпечки.

Если, несмотря на следование всем вышеприведенным советам, не удастся устранить неисправность, свяжитесь с авторизованным сервисным центром.

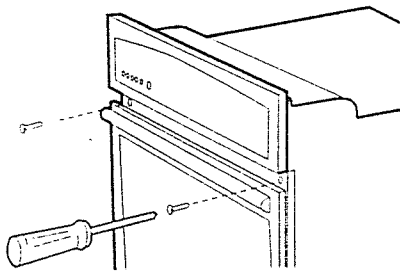
Устранение поломок и удовлетворение претензий, ставших следствием неправильного подключения или использования аппарата, не покрываются гарантией. Расходы по устранению несет сам пользователь.

## Руководство по монтажу и подключению

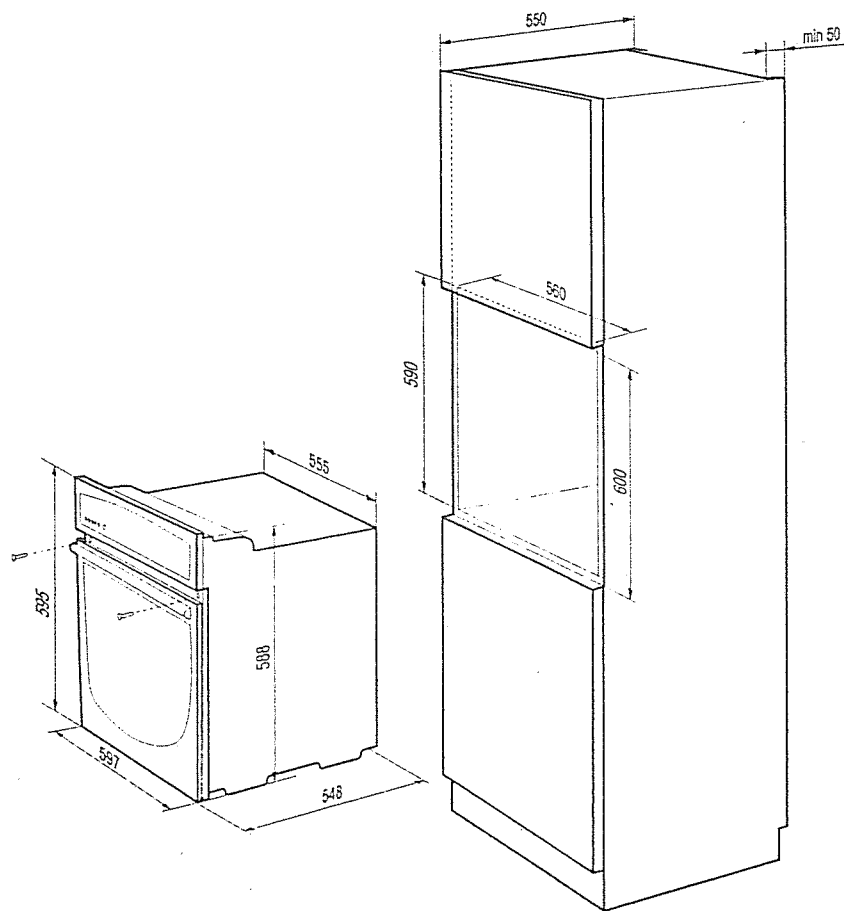
### Внимание

- Подключение может быть произведено только специалистом соответствующей квалификации.
- В электропроводке должно быть установлено коммутационное устройство, которое на всех полюсах отделяет кухонный аппарат от сети и расстояние между контактами которого в открытом положении составляет не менее 3 мм. Подходят LS-переключатели или предохранители.
- Для подключения аппарата используются присоединительные кабели с резиновой изоляцией (тип HO5RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные (тип HO5VV-F с зелено-желтым защитным проводом) или другие присоединительные кабели, имеющие те же или лучшие характеристики.
- Шпон, клеи или искусственное покрытие кухонных элементов, рядом с которыми будет стоять аппарат, должны быть термостойкими ( $>75^{\circ}\text{C}$ ), в противном случае из-за малой термостойкости шпон и другие покрытия могут деформироваться.
- Уберите в недосягаемое для детей место все упаковочные материалы (пластиковая пленка, пенопласт, гвозди...), так как упаковочный материал представляет собой опасность для детей. Мелкие части ребенок может проглотить, а пленка может вызвать удушье у ребенка.

## Монтаж аппарата



- Шпон или другие покрытия кухонного элемента, в который встраивается аппарат, должны быть обработаны термостойким клеем (100°C), в противном случае они из-за невысокой термостойкости могут деформироваться.
- Перед монтажом аппарата необходимо в месте монтажного проема в задней части корпуса кухонного элемента устранить заднюю стенку.
- Дно элемента кухонной мебели (максимально 530 мм) должно обязательно быть короче боковых стенок с целью обеспечения достаточного проветривания.
- Элемент кухонной мебели следует выровнять с помощью ватерпаса (уровня).
- Элемент кухонной мебели, в который встраивается аппарат, должен быть обязательно устойчиво зафиксирован, например, прикреплен к соседним элементам.
- Продвиньте аппарат в элемент кухонной мебели настолько, чтобы направляющие двух винтов, вставляемых в отверстия рамки духовки, опирались на боковые стенки элемента.
- Во время закрепления следите, чтобы винты не были прикручены слишком туго, так как можно повредить стенки элемента мебели либо эмаль аппарата.

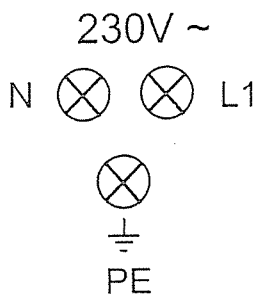
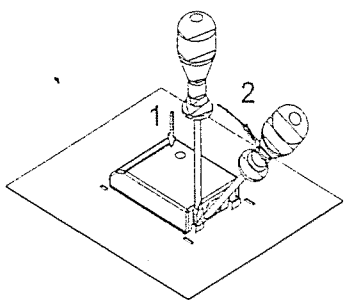


## Подключение к электросети

Вследствие неправильного подключения части аппарата могут повредиться, в этом случае вы теряете право на гарантийное обслуживание! Подключение к электросети должны производить только сервисные центры или квалифицированный специалист-электрик!

Присоединительное напряжение в сети (230 В на N), куда подключается аппарат, должен проверить специалист с помощью измерительного прибора!

- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в табличке данных, с фактическим напряжением в сети.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять 1,5 м, чтобы аппарат можно было без труда подключить, прежде чем вы придвинете его к стене.
- Защитный провод должен быть отмерен таким образом, чтобы при отказе разгрузочного устройства он нагружался позднее, чем провода под напряжением.



### Порядок подключения

- На задней стороне аппарата откройте с помощью отвертки крышку клеммы. При этом с помощью отвертки освободите зажимы, помещенные слева и справа на нижней стороне клеммы.
- Присоединительный кабель обязательно следует проложить сквозь разгрузочную установку, которая защищает кабель от извлечения.
- Разгрузочную установку затем крепко привинтите и закройте крышку.

Для подключения можно использовать:

- присоединительный кабель с резиновой изоляцией типа H05 RR-F 3x1,5 с желто-зеленым защитным проводом,
- ПВХ изолированный присоединительный кабель типа H05 VV-F 3x1,5 с желто-зеленым защитным проводом,
- другие присоединительные кабели, имеющие те же или лучшие характеристики.

### Цвета проводов

L1 = фазовый провод. Цвет провода, как правило, черный или коричневый.

N = нейтральный провод.

Цвет провода, как правило, синий.

Обратите внимание на правильное N-подключение!

⊕ PE = защитный провод (заземление).

Цвет провода желто-зеленый.

## Технические данные

Электрическая встраиваемая духовка	EVP454-433L
Размеры аппарата высоташиринаглубина, мм	588x555x548
Монтажные размеры высоташиринаглубина, мм	600x560x550
Подключение к электросети	AC 230 V
Рабочее напряжение	230 V, 50 Hz
<b>Духовка</b>	
Максимальная температура	275°C
Уровни приготовления – телескопические направляющие на 3 уровнях	5
Верхний нагреватель/нижний нагреватель, кВт	0,9/1,1
Инфранагреватель/нагреватель вентилятора, кВт	2,0/2,2
Освещение духовки: заднее/боковое, Вт	25/25
<b>Режимы работы</b>	
Верхний + нижний нагреватель, кВт	2,0
Верхний нагреватель, кВт	0,9
Нижний нагреватель, кВт	1,1
Инфранагреватель, кВт	2,0
Нагреватель вентилятора, кВт	2,2
Мотор вентилятора около нагревателя, Вт	35
Мотор охлаждающего вентилятора, Вт	11
Общая максимальная присоединительная мощность аппарата, кВт	3,4