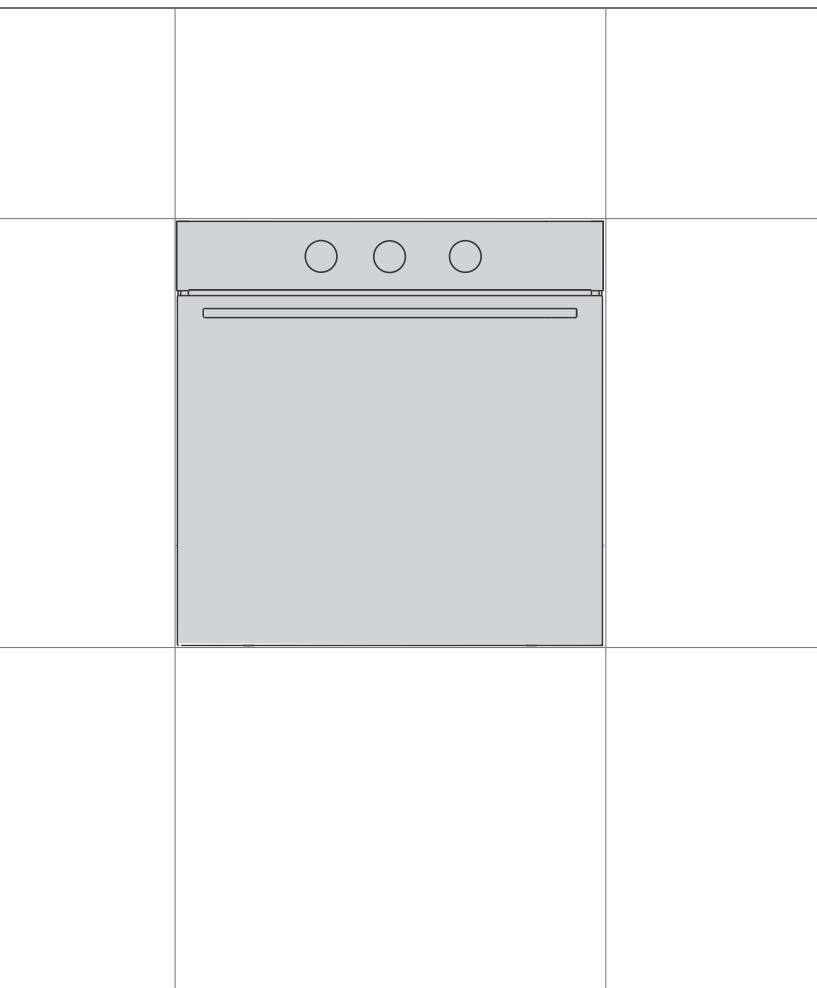




# **ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ**



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

|                                                                   |           |
|-------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Указания по технике безопасности .....</b>                     | <b>4</b>  |
| <b>Остальные меры безопасности .....</b>                          | <b>7</b>  |
| <b>ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА .....</b>                                 | <b>8</b>  |
| Описание прибора .....                                            | 8         |
| Оборудование прибора .....                                        | 9         |
| <b>Пользование прибором .....</b>                                 | <b>12</b> |
| Подготовка к первому использованию .....                          | 12        |
| Первое включение .....                                            | 12        |
| Установка параметров работы духовки .....                         | 12        |
| Пуск приготовления .....                                          | 16        |
| <b>ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ .....</b>        | <b>17</b> |
| <b>Общие советы по приготовлению в духовке .....</b>              | <b>18</b> |
| <b>Таблица приготовления .....</b>                                | <b>19</b> |
| <b>Очистка и обслуживание .....</b>                               | <b>23</b> |
| Очистка духовки с помощью функции AquaClean .....                 | 24        |
| Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих ..... | 25        |
| Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки .....           | 26        |
| Замена лампочки освещения .....                                   | 27        |
| <b>Таблица ошибок и неисправностей .....</b>                      | <b>28</b> |
| Таблица ошибок и неисправностей .....                             | 28        |
| <b>Утилизация .....</b>                                           | <b>29</b> |

## Указания по технике 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).

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

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.

## 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.

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.

Во время работы дверца прибора сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру на поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

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

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

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

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

Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.

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

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



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

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

# ВСТРАИВАЕМАЯ ДУХОВКА

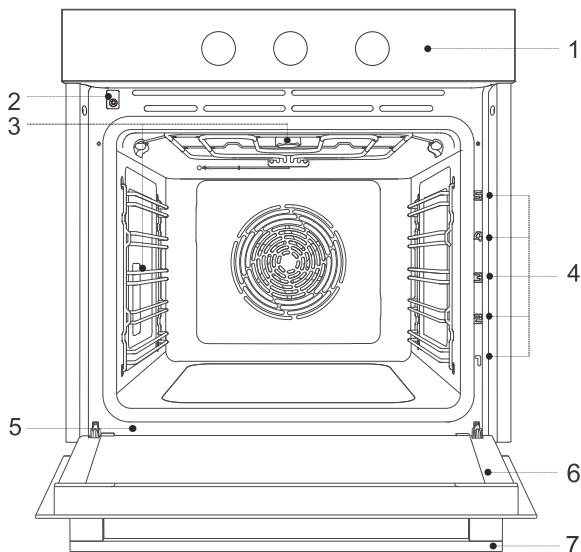
## Описание прибора



### ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

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



1 панель управления

2 встроенный выключатель духовки

3 освещение

4 направляющие и уровни приготовления

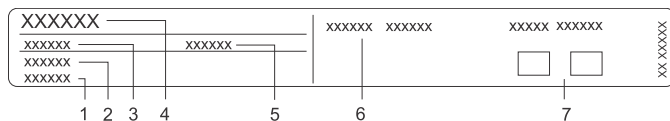
5 заводская табличка

6 дверца

7 ручка дверцы

## Заводская табличка — информация о приборе

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры. Точные данные о типе и модели прибора также указаны в гарантийном листе.



1 серийный номер

2 артикул

3 тип

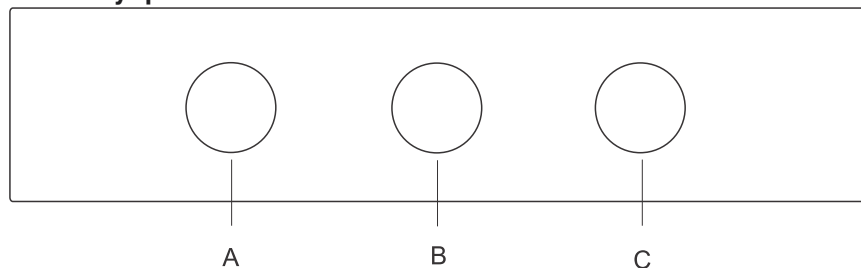
4 товарный знак

5 модель

6 технические данные

7 знаки соответствия

## Панель управления



1. переключатель режимов работы духовки
2. электронный программатор
3. переключатель температуры духовки

## Лампочки-индикаторы

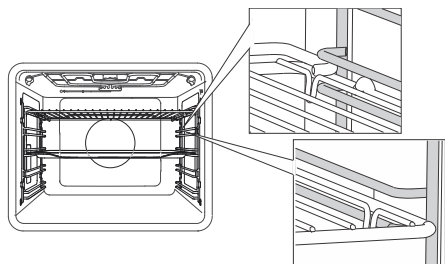
**Лампочка-индикатор:** светится при включенных нагревательных элементах в духовке и гаснет, когда достигается заданная температура.

## Оборудование прибора

### Направляющие

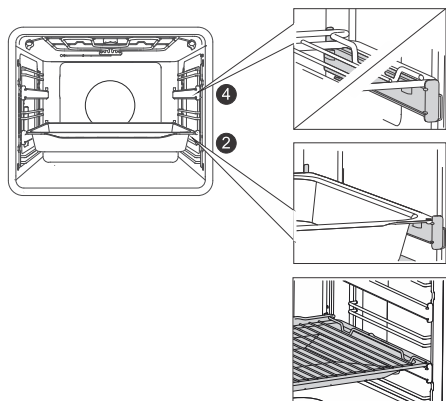
- Направляющие позволяют готовить пищу на 5 уровнях.
- Отсчет уровней направляющих производится снизу вверх.
- Уровни 4 и 5 предназначены для приготовления на гриле.
- При установке в прибор оборудование необходимо правильно повернуть.
- Всегда полностью задвигайте оборудование внутрь прибора.

### Съемные направляющие



При съемных направляющих вставляйте оборудование точно между прутками одного уровня.

## Фиксированные телескопические направляющие

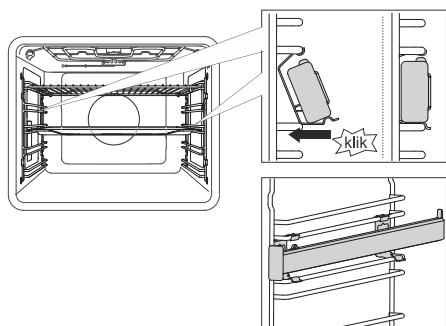


Телескопическими направляющими могут оборудоваться 2-й и 4-й уровни.

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

## Телескопические направляющие, переставляемые по высоте

(в зависимости от модели)



Переставляемые телескопические направляющие устанавливаются на любой высоте между прутками съемных направляющих.

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

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

## 💡 ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

## Встроенный выключатель

(в зависимости от модели)

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

## Охлаждающий вентилятор

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

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

## Оборудование духовки

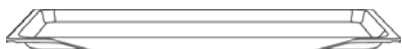


**РЕШЕТКА** используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



### 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.**



### УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

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



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

# Пользование прибором

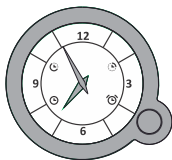
## Подготовка к первому использованию

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

## Первое включение

После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на программаторе мигает индикатор времени суток ☼ .

Чтобы духовка работала, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку программатора. Индикатор времени суток перестанет мигать. Теперь духовкой можно пользоваться, не программируя время ее работы.



### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Нажимая кнопку программатора, выберите индикатор времени суток ☼ . Индикатор начнет мигать.

Вращая кнопку, установите текущее время. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку или через несколько секунд оно сохранится автоматически. При каждом нажатии на кнопку программатора раздается короткий звуковой сигнал.

## Установка параметров работы духовки

### ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ



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



### ИНФОРМАЦИЯ!

Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.



### ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

| режим | Использование                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| »»»»  | <b>БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</b><br>Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры. После достижения заданной температуры нагрев отключается. После этого необходимо выбрать режим нагрева, который вы хотите использовать для приготовления. Эта функция не предназначена для приготовления. |

## Продолжение таблицы

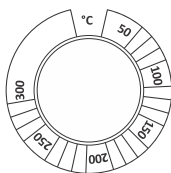
| режим                                                                               | Использование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА<sup>1)</sup></b><br>Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|    | <b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА<sup>1)</sup></b><br>Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|    | <b>ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY)<sup>1) 2)</sup></b><br>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). Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.          |
|    | <b>ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ<sup>1) 2)</sup></b><br>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. Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку. |
|    | <b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)<sup>1) 2)</sup></b><br>Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление). Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.                                                                                                                                                                  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|    | <b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ<sup>1)</sup></b><br>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.<br>Максимальная температура: 240°C.                                                                                                                             |
|  | <b>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ<sup>3)</sup></b><br>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.                                                                                                                                                 |
|  | <b>ПИЦЦА<sup>1)</sup></b><br>Оптимальный режим для приготовления пиццы и выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  | <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ<sup>1)</sup></b><br>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.                                                                                                                                                                       |

Продолжение таблицы

| режим                                                                             | Использование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b><br>Используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки). Во время размораживания переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу. Мясо и деликатные продукты рекомендуется медленно размораживать в холодильнике в целях микробиологической безопасности пищевых продуктов. |
|  | <b>AQUA CLEAN</b><br>Используйте функцию для удаления пятен и остатков пищи со стенок духовки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|  | <b>ОСВЕЩЕНИЕ ДУХОВКИ</b><br>Освещение духовки включается при выборе режима нагрева и при повороте переключателя в положение лампочки.                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

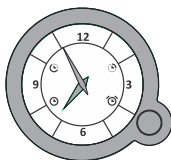
- 1) На этих режимах можно использовать функцию Запекание (gratin) (см. раздел «Пуск приготовления»).
- 2)  На этих режимах можно готовить с добавлением пара. При выборе режима включается соответствующий нагрев. Чтобы готовить с добавлением пара, установите в духовку противень с водой (см. раздел «Пуск приготовления»).
- 3) Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

## УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ



Вращая переключатель температуры вправо или влево, установите необходимую ТЕМПЕРАТУРУ.

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ



Программатор позволяет запрограммировать время работы духовки двумя способами:



### Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.



### ИНФОРМАЦИЯ!

Максимальная продолжительность функции — 15 часов с момента установки функции. Проверьте, правильно ли установлено текущее время суток.

Нажимая кнопку программатора, выберите индикатор . Индикатор начнет мигать. Вращая кнопку программатора, установите время окончания приготовления. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку программатора. Стрелки автоматически переведутся и будут показывать текущее время. На программаторе горит индикатор окончания приготовления .

Включите духовку (выберите режим работы и температуру). Духовка сразу включится и автоматически выключится в установленное время.

Когда наступит заданное время окончания приготовления, духовка выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку программатора, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. Индикатор  будет мигать. Если приготовление необходимо продолжить, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку программатора и установите новое время продолжительности приготовления.



### Отсрочка старта

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

Начало приготовления можно отложить не больше чем на 12 часов с момента установки функции, окончание приготовления — не больше чем на 15 часов с момента установки функции. Проверьте, правильно ли установлено текущее время суток.

Нажимая кнопку программатора, выберите индикатор . Индикатор начнет мигать. Вращая кнопку программатора, установите время начала приготовления. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку программатора. Начнет мигать индикатор окончания приготовления . Вращая кнопку программатора, установите время окончания приготовления. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку программатора. Стрелки автоматически переведутся и будут показывать текущее время. На программаторе будут гореть индикаторы  и .

Установите режим работы и температуру духовки. Программатор ожидает запуск приготовления. Духовка автоматически включится в определенное время и выключится в установленное время.

Когда наступит заданное время окончания приготовления, духовка выключится, раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку программатора, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. Индикатор  будет мигать. Если приготовление необходимо продолжить, нажмите и удерживайте 2 секунды кнопку программатора и установите новое время продолжительности приготовления.



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

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

**Не оставляйте надолго в духовке скоропортящиеся продукты.**



### **Таймер оповещения**

Будильник можно использовать независимо от духовки.

Нажимая кнопку программатора, выберите индикатор . Индикатор начнет мигать. Вращая кнопку программатора, установите время, когда будильник должен подать звуковой сигнал. Максимальное время функции — 3 часа. Подтвердите установленное время нажатием на кнопку программатора.

Стрелки автоматически переведутся и будут показывать текущее время. На программаторе будет гореть индикатор .

По истечении установленного времени раздастся прерывистый звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на кнопку программатора, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.



### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Будильник можно установить, если не запрограммированы другие функции времени.

## **Просмотр времени функций**

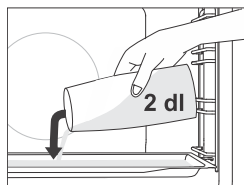
Проверить заданное время функции можно, нажав на кнопку программатора. Стрелки на некоторое время покажут заданное время функции, а затем автоматически переведутся на текущее время суток.

## **Отмена функции**

Заданное время функции можно удалить, нажав и удерживая 2 секунды кнопку программатора. Индикатор функции погаснет.

## **Пуск приготовления**

Установите режим работы и температуру, и приготовление запустится.



### **Приготовление с добавлением пара**

При режимах **приготовления с добавлением пара** установите мелкий противень в холодную духовку на первый уровень. Налейте в противень не более 200 миллилитров воды. Установите блюдо на второй уровень и запустите приготовление.



### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Если вы используете глубокий противень, установите его на один уровень выше, чем указано в таблице приготовления. Для оптимальной работы функции не открывайте дверцу и не добавляйте воду во время приготовления.

## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛИ РЕЖИМА РАБОТЫ и ТЕМПЕРАТУРЫ в положение 0.



### ИНФОРМАЦИЯ!

После завершения приготовления все функции времени завершаются и сбрасываются, кроме будильника. На дисплее отображается текущее время суток.

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

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

# Таблица приготовления

| Блюдо                                    |  |    |  °C |  min |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>    |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| <b>Выпечка в форме</b>                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| Пирог из сдобного теста                  | 3                                                                                 | ==                                                                                  | 160                                                                                  | 30-40                                                                                 |
| пирог с начинкой                         | 2                                                                                 | ==                                                                                  | 180                                                                                  | 60-70                                                                                 |
| мраморный пирог                          | 2                                                                                 | ==                                                                                  | 170-180                                                                              | 50-60                                                                                 |
| пирог из дрожжевого теста, баба с изюмом | 2                                                                                 | ==                                                                                  | 170-180                                                                              | 45-55                                                                                 |
| открытый пирог, тарт                     | 3                                                                                 | ⊕                                                                                   | 170-180                                                                              | 35-45                                                                                 |
| брауни                                   | 2                                                                                 | ⊕                                                                                   | 170-180                                                                              | 30-35                                                                                 |
| <b>Выпечка на противне</b>               |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| штрудель                                 | 2                                                                                 |    | 180-190                                                                              | 60-70                                                                                 |
| штрудель, замороженный                   | 2                                                                                 |    | 200-210                                                                              | 34-45                                                                                 |
| бисквитный рулет                         | 3                                                                                 | ⊕<br>+ противень с водой                                                            | 170-180                                                                              | 13-18                                                                                 |
| пышные булочки с начинкой                | 2                                                                                 | ==                                                                                  | 180-190                                                                              | 30-40                                                                                 |
| <b>Мелкая выпечка</b>                    |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| кексы, маффины                           | 3                                                                                 | ==                                                                                  | 160 *                                                                                | 25-35                                                                                 |
| маффины, 2 уровня                        | 2, 4                                                                              | ⊕                                                                                   | 155-165 *                                                                            | 30-40                                                                                 |
| выпечка из дрожжевого теста              | 2                                                                                 | ==                                                                                  | 180 *                                                                                | 17-22                                                                                 |
| выпечка из дрожжевого теста, 2 уровня    | 2, 4                                                                              | ⊕                                                                                   | 160 *                                                                                | 18-25                                                                                 |
| выпечка из слоеного теста                | 2                                                                                 | ==                                                                                  | 200 *                                                                                | 15-20                                                                                 |
| выпечка из слоеного теста, 2 уровня      | 2, 4                                                                              | ⊕                                                                                   | 170 *                                                                                | 25-30                                                                                 |
| <b>Печенье</b>                           |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| отсадное печенье                         | 3                                                                                 | ==                                                                                  | 150 *                                                                                | 30-40                                                                                 |
| отсадное печенье, 2 уровня               | 2, 4                                                                              | ⊕                                                                                   | 150 *                                                                                | 30-40                                                                                 |
| отсадное печенье, 3 уровня               | 1, 3, 5                                                                           | ⊕                                                                                   | 145 *                                                                                | 40-50                                                                                 |
| Печенье                                  | 3                                                                                 | ==                                                                                  | 160-170 *                                                                            | 15-20                                                                                 |
| печенье, 2 уровня                        | 2, 4                                                                              | ⊕                                                                                   | 150-160 *                                                                            | 20-25                                                                                 |
| безе                                     | 3                                                                                 |  | 80-100 *                                                                             | 120-150                                                                               |
| безе, 2 уровня                           | 2, 4                                                                              | ⊕                                                                                   | 80-100 *                                                                             | 120-150                                                                               |
| макарони (миндальное печенье)            | 3                                                                                 | ⊕                                                                                   | 130-140 *                                                                            | 15-20                                                                                 |

*Продолжение таблицы*

| Блюдо                                             |      |                         |           |         |
|---------------------------------------------------|------|-------------------------|-----------|---------|
| макарони (миндальное печенье), 2 уровня           | 2, 4 |                         | 130-140 * | 15-20   |
| <b>Хлеб</b>                                       |      |                         |           |         |
| подъем теста                                      | 2    |                         | 40-45     | 30-45   |
| хлеб на противне                                  | 2    | <br>+ противень с водой | 190-200   | 40-55   |
| хлеб на противне, 2 уровня                        | 2, 4 |                         | 190-200 * | 40-55   |
| формовой хлеб                                     | 1    |                         | 190-200   | 30-45   |
| формовой хлеб, 2 уровня                           | 2, 4 |                         | 200-210   | 30-45   |
| плоский хлеб (фокачча)                            | 2    |                         | 270       | 15-25   |
| свежие булочки                                    | 3    | <br>+ противень с водой | 200-210   | 10-15   |
| свежие булочки, 2 уровня                          | 2, 4 |                         | 200-210 * | 15-20   |
| тосты                                             | 5    |                         | 240       | 4-6     |
| горячие бутерброды                                | 5    |                         | 240       | 3-5     |
| <b>Пицца и другие блюда</b>                       |      |                         |           |         |
| пицца                                             | 1    |                         | 300 *     | 4-7     |
| пицца, 2 уровня                                   | 2, 4 |                         | 210-220 * | 25-30   |
| замороженная пицца                                | 2    |                         | 200-220   | 10-20   |
| замороженная пицца, 2 уровня                      | 2, 4 |                         | 200-220   | 10-20   |
| солёный пирог, киш                                | 2    |                         | 190-200   | 50-60   |
| бурек                                             | 2    |                         | 180-190   | 40-50   |
| <b>МЯСО</b>                                       |      |                         |           |         |
| <b>Говядина и телятина</b>                        |      |                         |           |         |
| жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг      | 2    |                         | 160-170   | 130-160 |
| тушеная говядина, 1,5 кг                          | 2    |                         | 200-210   | 90-120  |
| вырезка, средняя прожарка, 1 кг                   | 2    |                         | 170-190 * | 40-60   |
| жаркое из говядины, медленное приготовление       | 2    |                         | 120-140 * | 250-300 |
| стейки из говядины, полная прожарка, толщина 4 см | 4    |                         | 220-230   | 25-30   |
| котлеты для бургеров, толщина 3 см                | 4    |                         | 220-230   | 25-35   |
| жаркое из телятины, 1,5 кг                        | 2    |                         | 160-170   | 120-150 |

## Продолжение таблицы

| Блюдо                                      |   |                          |           |         |
|--------------------------------------------|---|--------------------------|-----------|---------|
| <b>Свинина</b>                             |   |                          |           |         |
| жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг          | 3 | =                        | 170-180   | 100-130 |
| жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг         | 3 | =                        | 180-190   | 120-150 |
| свинная вырезка, 400 г                     | 2 | =                        | 80-100 *  | 80-100  |
| жаркое из свинины, медленное приготовление | 2 | =                        | 100-120 * | 200-230 |
| свинные ребрышки, медленное приготовление  | 2 | =                        | 120-140 * | 210-240 |
| свинные отбивные, толщина 3 см             | 4 | ----                     | 220-230   | 20-25   |
| <b>Птица</b>                               |   |                          |           |         |
| птица, 1,2-2 кг                            | 2 | ☞                        | 200-220   | 60-80   |
| фаршированная птица, 1,5 кг                | 2 | ⊕                        | 170-180   | 80-100  |
| птица, грудка                              | 2 | ⊕                        | 170-180   | 45-60   |
| куриные бедрышки                           | 3 | ☞                        | 210-220   | 25-40   |
| куриные крылышки                           | 4 | ⊕                        | 210-220   | 20-35   |
| грудка птицы, медленное приготовление      | 3 | =                        | 100-120 * | 60-90   |
| <b>Мясные блюда</b>                        |   |                          |           |         |
| мясной хлеб, 1 кг                          | 2 | ⊕                        | 170-180   | 60-70   |
| колбаски гриль                             | 4 | ----                     | 230 **    | 8-15    |
| <b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b>                 |   |                          |           |         |
| рыба целиком, 350 г                        | 4 | ☞                        | 230-240   | 12-20   |
| филе рыбы, толщина 1 см                    | 4 | ----                     | 220-230   | 8-12    |
| стейк из рыбы, толщина 2 см                | 4 | ----                     | 220-230   | 10-15   |
| гребешки                                   | 4 | ☞                        | 230 *     | 5-10    |
| креветки                                   | 4 | ----                     | 230 *     | 3-10    |
| <b>ОВОЩИ</b>                               |   |                          |           |         |
| запеченный картофель, дольки               | 3 | ⊕                        | 210-220 * | 30-40   |
| запеченный картофель, половинки            | 3 | ⊕<br>+ противень с водой | 200-210 * | 40-50   |
| фаршированный печеный картофель (в кожуре) | 3 | ⊕                        | 190-200   | 30-40   |
| картофель фри, домашний                    | 4 | ⊕                        | 210-220 * | 20-30   |

*Продолжение таблицы*

| Блюдо                                                 |  |                         |  °C |  min |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| смесь овощей, ломтики                                 | 3                                                                                 | <br>+ противень с водой | 190-200                                                                              | 30-40                                                                                 |
| фаршированные овощи                                   | 3                                                                                 |                         | 190-200                                                                              | 30-40                                                                                 |
| <b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>                          |                                                                                   |                                                                                                          |                                                                                      |                                                                                       |
| картофель фри                                         | 3                                                                                 |                         | 210-220                                                                              | 20-25                                                                                 |
| картофель фри, 2 уровня                               | 2, 4                                                                              |                         | 190-210                                                                              | 30-40                                                                                 |
| куриные медальоны                                     | 4                                                                                 |                         | 210-220 *                                                                            | 12-17                                                                                 |
| рыбные палочки                                        | 2                                                                                 |                         | 210-220                                                                              | 15-20                                                                                 |
| лазанья, 400 г                                        | 2                                                                                 |                         | 200-210                                                                              | 30-40                                                                                 |
| овощи кусочками                                       | 2                                                                                 |                         | 190-200                                                                              | 20-30                                                                                 |
| круассаны                                             | 3                                                                                 |                         | 170-180                                                                              | 18-23                                                                                 |
| <b>ЗАПЕКАНКИ, СУФЛЕ И БЛЮДА, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ</b> |                                                                                   |                                                                                                          |                                                                                      |                                                                                       |
| мусака с картофелем                                   | 2                                                                                 |                         | 180-190                                                                              | 35-45                                                                                 |
| лазанья                                               | 2                                                                                 |                         | 180-190                                                                              | 35-45                                                                                 |
| сладкая запеканка                                     | 2                                                                                 |                         | 160-180                                                                              | 40-60                                                                                 |
| сладкое суфле                                         | 2                                                                                 |                         | 160-180 *                                                                            | 35-45                                                                                 |
| блюда, запеченные под сыром                           | 3                                                                                 |                         | 170-190                                                                              | 30-45                                                                                 |
| тортильи с начинкой, энчилады                         | 2                                                                                 |                         | 180-200                                                                              | 20-35                                                                                 |
| сыр для гриля                                         | 4                                                                                 |                         | 240 **                                                                               | 6-9                                                                                   |
| <b>ДРУГОЕ</b>                                         |                                                                                   |                                                                                                          |                                                                                      |                                                                                       |
| консервирование                                       | 2                                                                                 |                         | 180                                                                                  | 30                                                                                    |
| стерилизация                                          | 3                                                                                 |                        | 125                                                                                  | 30                                                                                    |
| приготовление на водяной бане                         | 2                                                                                 |                       | 150-170 *                                                                            | /                                                                                     |
| разогрев блюд                                         | 3                                                                                 |                       | 60-95                                                                                | /                                                                                     |
| подогрев посуды                                       | 2                                                                                 |                       | 75                                                                                   | 15                                                                                    |

## Очистка и обслуживание



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

**Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!**

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

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

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

насухо.

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

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

В случае неудовлетворительных результатов повторите очистку.



### ИНФОРМАЦИЯ!

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

Оборудование духовки можно мыть в посудомоечной машине.

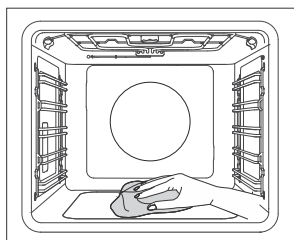
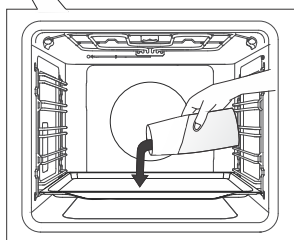
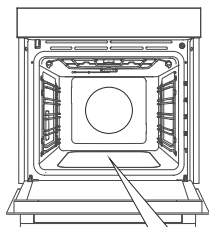
Остатки пищи (жир, сахар, белок) могут загореться во время использования прибора, поэтому перед каждым использованием удаляйте сильные загрязнения с внутренних поверхностей духовки и оборудования.

## Очистка духовки с помощью функции AquaClean

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

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

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



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

**2** Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА РАБОТЫ и выберите Aqua Clean. ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ТЕМПЕРАТУРЫ установите температуру 80°C.

**3** Дайте программе поработать полчаса.

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

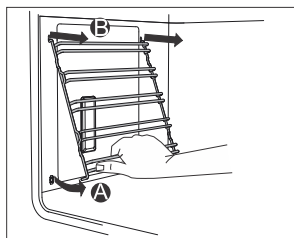
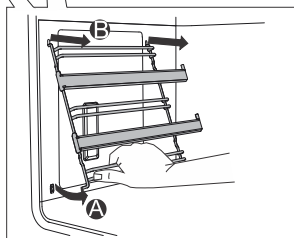
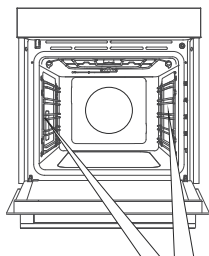
В случае неудовлетворительных результатов (при сильных загрязнениях) повторите очистку.



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед включением функции Aqua Clean дайте духовке полностью остыть.

## Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих



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

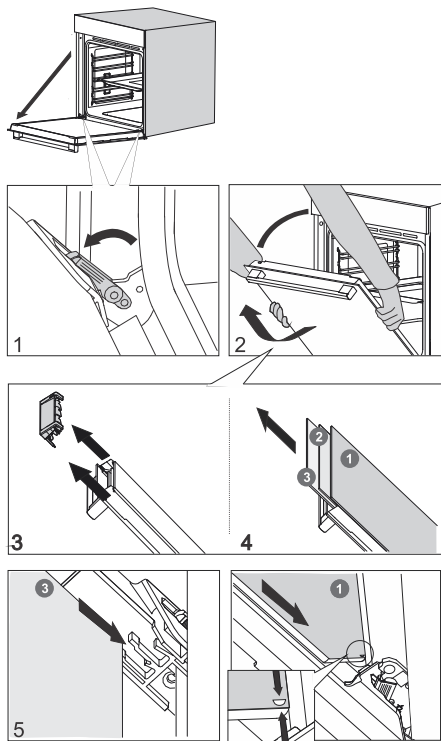
**В** Извлеките из гнезд.



### ИНФОРМАЦИЯ!

При снятии направляющих будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.

## Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки



**1** Полностью откройте дверцу духовки.

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

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

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

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

**5** Стекла устанавливаются в обратном порядке.

### ИНФОРМАЦИЯ!

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

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

## Плавное открывание и закрывание дверцы

(в зависимости от модели)

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

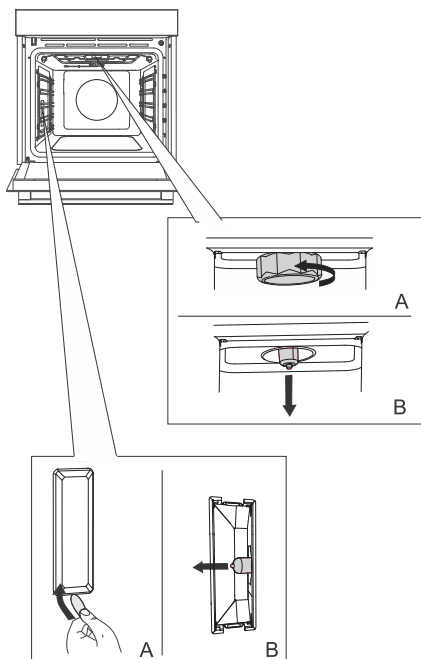
### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

## Замена лампочки освещения

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

Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.



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

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

Будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.

Используйте защитные средства во избежание ожогов.



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети.

# Таблица ошибок и неисправностей

## Таблица ошибок и неисправностей

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

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

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

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

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

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

Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

| Неисправность/ошибка                                                 | Возможная причина                                                        |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| <b>Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.</b> | Свяжитесь с сервисом.                                                    |
| <b>Не работает освещение духовки.</b>                                | Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения». |

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

## Утилизация



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

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

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

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



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



872294-a2

