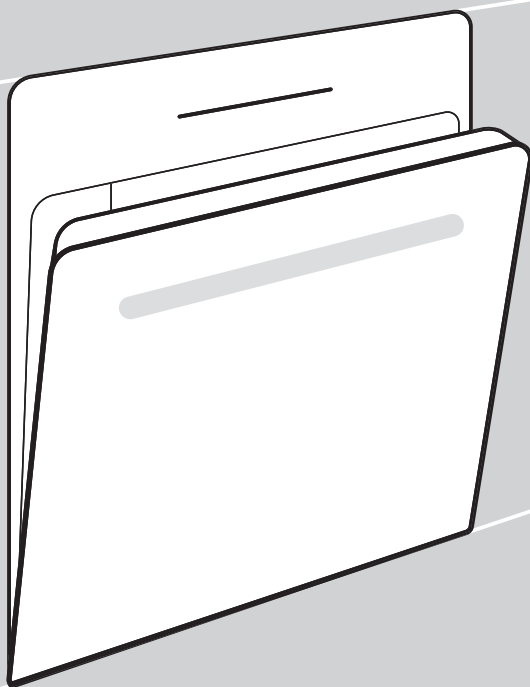


**gorenje**

RU

RU

**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>  |
| Безопасное и правильное использование прибора при автоматической пиролизической очистке ..... | 6         |
| <b>Остальные меры безопасности .....</b>                                                      | <b>6</b>  |
| <b>Описание прибора .....</b>                                                                 | <b>9</b>  |
| Заводская табличка — информация о приборе .....                                               | 9         |
| Панель управления .....                                                                       | 10        |
| <b>Оборудование прибора .....</b>                                                             | <b>11</b> |
| Лампочки-индикаторы .....                                                                     | 11        |
| Направляющие .....                                                                            | 11        |
| Встроенный выключатель .....                                                                  | 12        |
| Охлаждающий вентилятор .....                                                                  | 12        |
| Оборудование духовки .....                                                                    | 12        |
| <b>Подготовка к первому использованию .....</b>                                               | <b>15</b> |
| <b>Первое включение .....</b>                                                                 | <b>15</b> |
| Определение жесткости воды .....                                                              | 16        |
| <b>Установка параметров работы духовки .....</b>                                              | <b>17</b> |
| ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ (pro bake) .....                                                       | 17        |
| АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ (auto bake) .....                                                        | 25        |
| ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (extra bake) .....                                                     | 28        |
| Блокировка от детей .....                                                                     | 29        |
| <b>Пуск приготовления .....</b>                                                               | <b>30</b> |
| <b>ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ .....</b>                                    | <b>31</b> |
| <b>Общие настройки .....</b>                                                                  | <b>33</b> |
| <b>Общие советы по приготовлению в духовке .....</b>                                          | <b>36</b> |
| <b>Таблица приготовления .....</b>                                                            | <b>37</b> |
| <b>Приготовление с помощью температурного зонда .....</b>                                     | <b>42</b> |
| Рекомендуемая степень прожарки для разных видов мяса .....                                    | 44        |
| <b>Очистка и обслуживание .....</b>                                                           | <b>45</b> |
| Автоматическая очистка духовки — пиролиз .....                                                | 46        |
| Очистка духовки с помощью функции AquaClean .....                                             | 48        |
| Очистка испарительной емкости .....                                                           | 49        |
| Очистка системы подачи воды .....                                                             | 50        |
| Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих .....                             | 50        |
| Снятие и установка дверцы и стекла дверцы духовки .....                                       | 51        |
| Замена лампочки освещения .....                                                               | 52        |
| <b>Таблица ошибок и неисправностей .....</b>                                                  | <b>53</b> |
| Таблица ошибок и неисправностей .....                                                         | 53        |
| <b>Утилизация .....</b>                                                                       | <b>54</b> |
| <b>Контрольные блюда .....</b>                                                                | <b>55</b> |

# **Указания по технике безопасности**

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

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

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

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

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

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

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

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

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

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

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

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

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

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

## **Безопасное и правильное использование прибора при автоматической пиролитической очистке**

Перед пиролитической очисткой необходимо правильно подготовить прибор (см. раздел «Автоматическая очистка духовки — пироли

Перед включением пиролитической очистки протрите разлитую жидкость и снимите все съемные детали в духовке.

Во время автоматической очистки духовка и ее внешние поверхности сильно нагреваются. Опасность ожогов! Не позволяйте детям приближаться к духовке.

## **Остальные меры безопасности**

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

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

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

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

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

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

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

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

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

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

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

Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.

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

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

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

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

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

Перед включением автоматической очистки внимательно прочитайте инструкцию и следуйте указаниям раздела «Очистка и обслуживание», в котором описано правильное и безопасное использование этой функции!

При автоматической очистке не ставьте никаких предметов на дно духовки.

Опасность пожара! Автоматическая очистка выполняется при очень высокой температуре, при которой остатки пищи сгорают. Перед каждой пиролизической очисткой удаляйте крупные загрязнения с внутренних поверхностей духовки и оборудования. Во время очистки из духовки может выходить дым, а также раздражающие пары и газы. Рекомендуется хорошо проветривать помещение во время пиролизической очистки. Домашние животные могут быть очень чувствительны к испарениям, появляющимся в результате пиролизической очистки. Рекомендуется вывести животных из кухни на время очистки и хорошо проветрить помещение после ее завершения.

Не открывайте дверцу духовки во время пиролизической очистки.

Убедитесь, что в отверстии для блокировки на дверце духовки нет посторонних предметов, так как это может помешать автоматической блокировке во время очистки.

Не прикасайтесь к металлическим поверхностям и деталям прибора во время автоматической очистки!

Если во время пиролизической очистки произошло отключение электроэнергии, выполнение программы прекратится через 2 минуты, при этом дверца останется заблокированной. Дверцу можно будет открыть, когда температура в духовке опустится ниже 150°C.

В результате пиролизической очистки внутренние стенки и оборудование духовки могут изменить цвет и потускнеть. Это не влияет на функциональность.



Внимание! Горячая поверхность во время пиролизической очистки.

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

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

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

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

Снимайте и устанавливайте испарительную емкость только после полного остывания духовки.



**ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

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

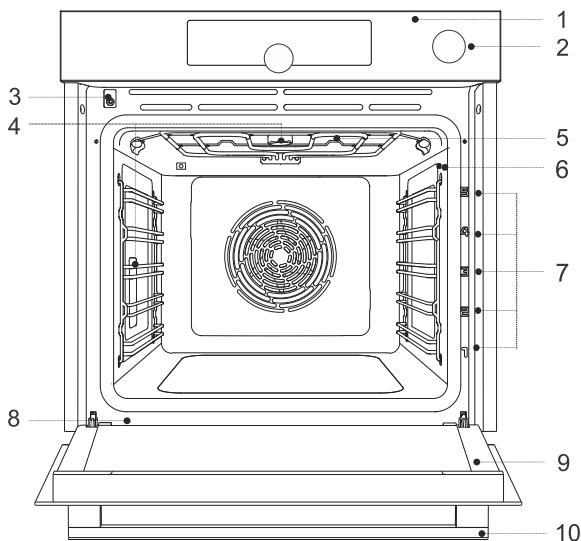
# Описание прибора



## ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

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



1. панель управления

2. кнопка резервуара для воды

3. встроенный выключатель духовки

4. освещение

5. испарительная емкость

6. гнездо температурного зонда

7. направляющие и уровни приготовления

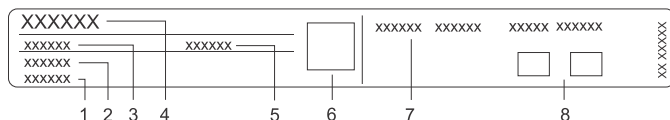
8. заводская табличка

9. дверца

10. ручка дверцы

## Заводская табличка — информация о приборе

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



1. Серийный номер

2. Модель

3. Тип

4. Товарный знак

5. Артикул

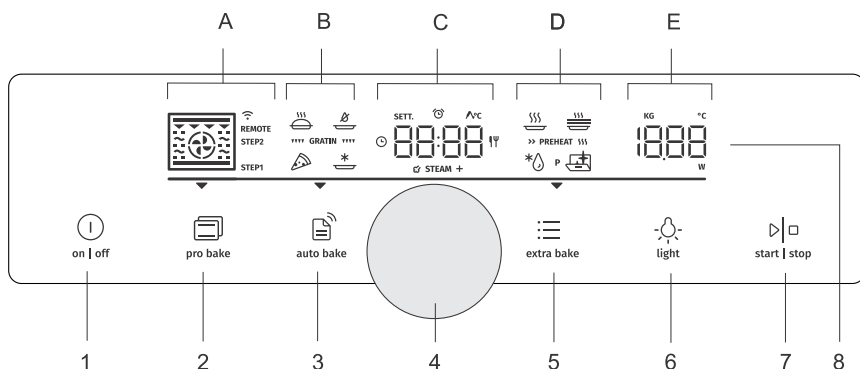
6. QR-код (в зависимости от модели)

7. Технические данные

8. Знаки соответствия

# Панель управления

(в зависимости от модели)



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

## ИНФОРМАЦИЯ!

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

# Оборудование прибора

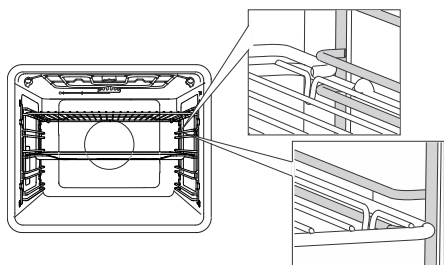
## Лампочки-индикаторы

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

## Направляющие

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

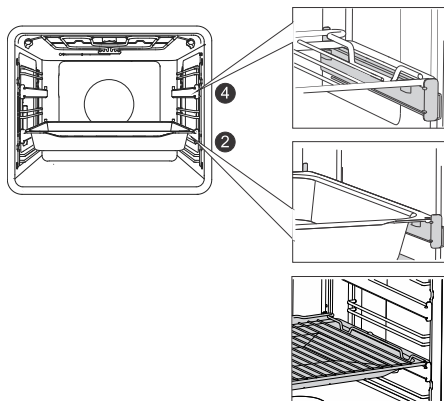
### Съемные направляющие



При съемных направляющих вставляйте оборудование точно между прутками одного уровня.

### Фиксированные телескопические направляющие

(в зависимости от модели)

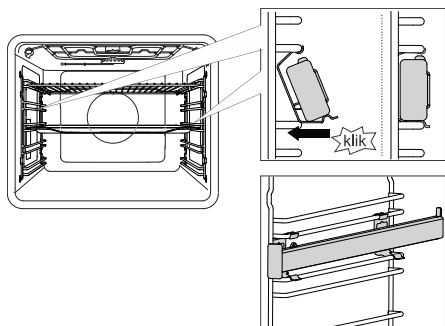


Телескопическими направляющими могут оборудоваться 2-й и 4-й уровни.

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

## Телескопические направляющие, переставляемые по высоте

(в зависимости от модели)



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

Устанавливайте переставляемые направляющие с левой и правой стороны симметрично. Сначала наденьте верхний зажим направляющей под прутки 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.

### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

**Запрещается использовать духовку с открытой дверцей и активированным встроенным выключателем. Духовка сообщит об ошибке, и ее настройки будут необходимо сбросить.**

## Охлаждающий вентилятор

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

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

## Оборудование духовки

(в зависимости от модели)



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

Извлеките из духовки все оборудование, включая направляющие. Оборудование (универсальный глубокий противень и мелкий противень) можно очищать с помощью пиролиза, только если духовка оборудована дополнительными съемными направляющими (см. раздел «Пиролитическая очистка прилагаемого оборудования»).

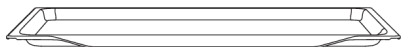


**РЕШЕТКА** используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



### **ИНФОРМАЦИЯ!**

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

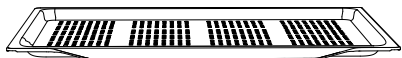


**МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для приготовления плоской и мелкой выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

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



### **ПЕРФОРИРОВАННЫЙ МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ**

используется для приготовления в режимах с паром и в режиме «Интенсивное запекание (Air Fry)». Перфорация улучшает циркуляцию воздуха вокруг продукта и способствует образованию хрустящей корочки.

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



### **УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ**

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



#### **ИНФОРМАЦИЯ!**

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



Температурный **ЗОНД (BAKESENSOR)**.



#### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

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

# Подготовка к первому использованию

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

## Первое включение

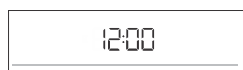
После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00.

Сначала выберите и подтвердите следующие общие настройки.



### ИНФОРМАЦИЯ!

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



### 1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

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



### 2. ГРОМКОСТЬ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

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



### 3. ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

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

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

## Определение жесткости воды

Периодичность очистки зависит не только от частоты приготовления с использованием пара, но и от степени жесткости воды.

Погрузите тестовую полоску (входит в комплект поставки) в воду на 1 секунду. Подождите 1 минуту и проверьте количество цветных полосок на тестовой полоске.

Настройка степени жесткости — количество цветных полосок на тестовой полоске:

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

# Установка параметров работы духовки

Интерфейс предоставляет на выбор несколько режимов работы:

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

## ИНФОРМАЦИЯ!

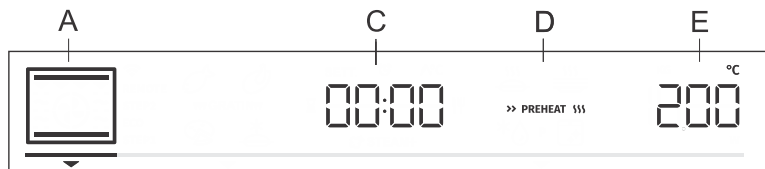
- Для перемещения между настройками вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.
- Сначала подтвердите выбранную настройку, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, а затем измените ее.
- Чтобы подтвердить настройку, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.
- Линия и стрелка указывают положение настраиваемого параметра на дисплее.
- Нажмите сенсор **start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



## pro bake ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ (pro bake)

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

Нажмите сенсор **pro bake** и установите:



A режим нагрева

C продолжительность приготовления

D предварительный нагрев

E температура

### Дополнительно можно установить:

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

### Быстрый нагрев

Используется для быстрого нагрева духовки до необходимой температуры.

Для выбора предварительного нагрева поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение » PREHEAT «» (см. рисунок, поз. D). Подтвердите выбор. Выберите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ярко подсвеченную надпись и подтвердите выбор. Функция включится. После достижения заданной температуры предварительный нагрев отключается, и раздается звуковой сигнал. На дисплее отображается **door**. Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками.



#### ИНФОРМАЦИЯ!

Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

## ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ



#### ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

| Режим                                                                                           | Использование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                | <b>ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</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.                                                                                                      |
|                | <b>ПИЦЦА</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.                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <br>CY STEAM + | <b>ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY) <sup>1)</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>ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b><br>Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в сочетании с инфракрасным нагревателем (грилем) позволяет красиво подрумянить корочку. Для быстрого приготовления мяса и овощей.                                                                                                                                              |
|              | <b>ТУРБО-РЕЖИМ</b><br>Этот режим позволяет приготовить блюдо с равномерной хрустящей корочкой со всех сторон. Режим также можно использовать для первого шага при пошаговом приготовлении мяса, так как он позволяет быстро подрумянивать мясо снаружи на первом этапе и медленно готовить на втором этапе. Мясо получается сочным с румяной корочкой.                                                                                                      |
|              | <b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</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. Максимальная температура: 240°C.                                                                                                                                  |

Продолжение таблицы

| Режим                                                                                          | Использование                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|               | <b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)</b><br>Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).                                                       |
|               | <b>ДЕЛИКАТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b><br>Щадящее и контролируемое медленное приготовление деликатных блюд (мягкие куски мяса) и приготовление выпечки с хрустящим низом.                                                                          |
| <br>☑ STEAM + | <b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА <sup>1)</sup></b><br>Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле. Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку. |
| <br>☑ STEAM + | <b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА <sup>1)</sup></b><br>Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле. Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.                              |
|               | <b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ</b><br>Быстрое приготовление на одном уровне и запекание верха блюда до хрустящей корочки.                                                                                                                  |
|               | <b>ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Оптимальный режим для приготовления дрожжевой выпечки, всех видов хлеба, также используется для консервирования.                                                                        |

<sup>1)</sup> На этих режимах можно готовить с добавлением пара (см. раздел «Пуск приготовления»).



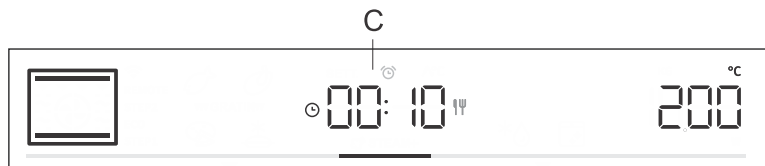
## ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

## ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите функции времени.



### Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.

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

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



## Отсрочка старта



### ИНФОРМАЦИЯ!

Отсрочку старта невозможно установить при включении предварительного нагрева духовки.

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

Пример:

Текущее время: 12.00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18.00

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

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

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

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

По истечении установленного времени духовка автоматически прекратит работу. На дисплее попеременно отображаются надпись **End** и время **00.00**. Раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

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



### **Будильник**

Будильник можно использовать независимо от духовки.

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

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



### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Чтобы сбросить любую функцию времени, нажмите и удерживайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

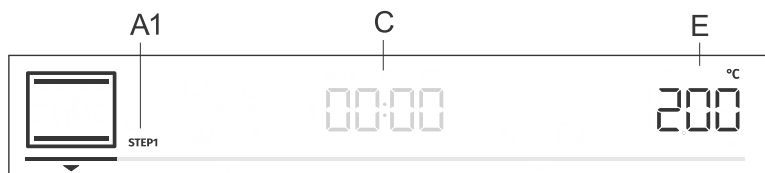


### **ИНФОРМАЦИЯ!**

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

## ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



A1 первый шаг приготовления STEP1, (STEP2)

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

E температура

Шаг: STEP1

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

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

Шаг: STEP2

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

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

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

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

## ПОДАЧА ПАРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

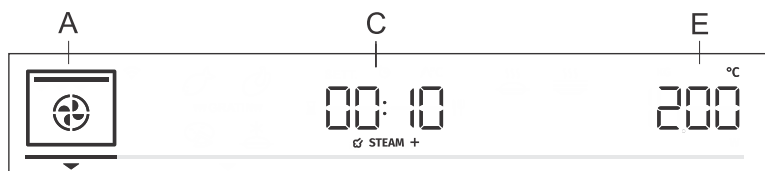
Благодаря добавлению пара продукты лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку.

Вода каплями подается из резервуара в испарительную емкость, расположенную рядом с верхними нагревательными элементами. Образуется оптимальное количество пара, поэтому продукты снаружи лучше подрумяниваются и приобретают более хрустящую корочку, а внутри остаются мягкими. Рекомендуется использовать режим с добавлением пара при выпечке хлебобулочных и кондитерских изделий, например, хлеба, булочек, рулетов, тортов, а также при приготовлении небольших кусков птицы и овощей.

Добавление пара во время приготовления возможно на режимах «Классический нагрев + работа вентилятора», «Большой гриль + работа вентилятора» и «Интенсивное запекание (Air Fry)». На дисплее рядом с режимом нагрева отображается символ ☼ STEAM + .

### ☼-ИНФОРМАЦИЯ!

Символ подачи пара ☼ STEAM + появляется на дисплее, если установлена температура выше 150°C.



☼ STEAM +

### Включение подачи пара

Для выбора подачи пара во время приготовления вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, пока не отобразится меню С (см. рис.), и подтвердите выбор. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение с надписью ☼ STEAM + . Подтвердите выбор. Снова поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите ярко подсвеченную надпись ☼ STEAM + и подтвердите выбор. Функция включится. (Если не выбрать ярко подсвеченную надпись, функция не включится).

Для запуска приготовления нажмите сенсор **start | stop**.

На дисплее появится надпись **Fill**. Наполните резервуар для воды (см. раздел «Наполнение резервуара водой»). Затем нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ для подтверждения.

### ☼-ИНФОРМАЦИЯ!

Когда температура в духовке достигнет 150°C и пройдет 10 минут с момента начала приготовления, на дисплее загорится значок ☼ STEAM + и начнется подача пара.

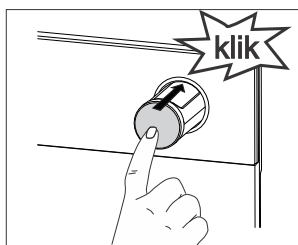
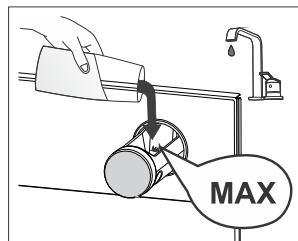
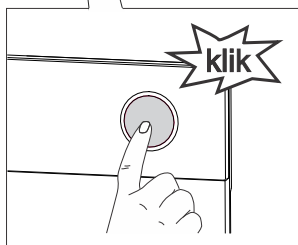
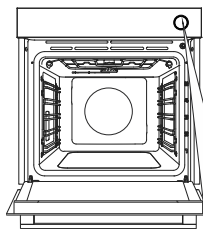
### ☼-ИНФОРМАЦИЯ!

Функцию можно отключить во время ее работы. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение ☼ STEAM + и нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ для подтверждения. Выберите слабо подсвеченный значок и подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

## Наполнение резервуара водой

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

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



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

**2** Налейте воду до отметки **MAX** на резервуаре.

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

После завершения приготовления оставшаяся вода выливается в испарительную емкость, которая расположена под потолком духовки и закреплена на инфракрасном нагревателе. (Порядок очистки см. в разделе «Снятие и очистка испарительной емкости».)



### ИНФОРМАЦИЯ!

Резервуар для воды нельзя извлечь из прибора.



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

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



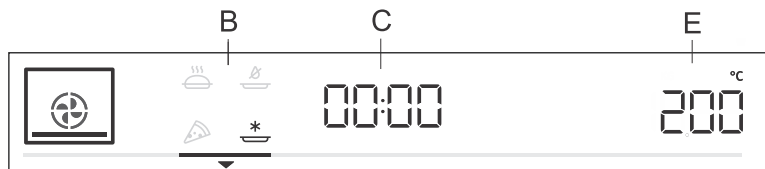
auto bake

## АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ (auto bake)

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

### СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Нажмите сенсор **auto bake** и установите:



В специальный режим нагрева

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

Е температура

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

| Режим | Использование                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | <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.                                                           |
|       | <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>МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ <sup>2)</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>ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ (AIR FRY) <sup>1)</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). |

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

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

## Быстрый нагрев

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

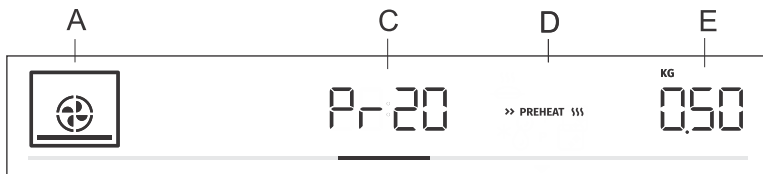
Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

## Автоматические программы

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

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

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



A режим нагрева

C обозначение автоматической программы/продолжительность программы

D предварительный нагрев духовки

E выбранное количество

| Обозначение | Название программы          | Оборудование     | Степень нагрева | Предварительный нагрев | Позволяющее |
|-------------|-----------------------------|------------------|-----------------|------------------------|-------------|
| Pr01        | отсадное печенье            | мелкий противень | 3               | да                     | нет         |
| Pr02        | кексы, маффины              | мелкий противень | 3               | да                     | нет         |
| Pr03        | Пирог из сдобного теста     | форма на решетке | 2               | да                     | нет         |
| Pr04        | выпечка из дрожжевого теста | мелкий противень | 2               | да                     | нет         |
| Pr05        | выпечка из слоеного теста   | мелкий противень | 2               | да                     | нет         |
| Pr06        | яблочный пирог              | форма на решетке | 2               | нет                    | нет         |
| Pr07        | яблочный штрудель           | мелкий противень | 2               | нет                    | нет         |
| Pr08        | шоколадное суфле            | форма на решетке | 3               | да                     | нет         |
| Pr09        | подъем теста                | мелкий противень | 2               | нет                    | нет         |
| Pr10        | Хлеб                        | мелкий противень | 2               | да                     | нет         |

Продолжение таблицы

| Обозначение | Название программы            | Оборудование                             | Степень нагрева | Поддерживающий нагрев | Запекание                       |
|-------------|-------------------------------|------------------------------------------|-----------------|-----------------------|---------------------------------|
| Pr11        | Жаркое из свинины             | небольшая форма для запекания на решетке | 2               | нет                   | нет                             |
| Pr12        | запеченная говядина           | небольшая форма для запекания на решетке | 2               | нет                   | нет                             |
| Pr13        | птица, целиком                | решетка и противень для сбора сока       | 2               | нет                   | через 2/3 времени приготовления |
| Pr14        | птица, небольшие кусочки      | решетка и противень для сбора сока       | 3               | нет                   | через 2/3 времени приготовления |
| Pr15        | мясной хлеб                   | форма на решетке                         | 2               | нет                   | нет                             |
| Pr16        | стейк из говядины в духовке   | решетка и противень для сбора сока       | 4               | нет                   | через 2/3 времени приготовления |
| Pr17        | мясо, медленное приготовление | небольшая форма для запекания на решетке | 2               | да                    | нет                             |
| Pr18        | запеченная рыба               | решетка и противень для сбора сока       | 4               | нет                   | через 2/3 времени приготовления |
| Pr19        | запеченный картофель, дольки  | универсальный глубокий противень         | 3               | нет                   | нет                             |
| Pr20        | овощное суфле                 | форма на решетке                         | 2               | нет                   | нет                             |
| Pr21        | лазанья                       | форма на решетке                         | 2               | нет                   | нет                             |
| Pr22        | пицца                         | мелкий противень                         | 1               | да                    | нет                             |

## ИНФОРМАЦИЯ!

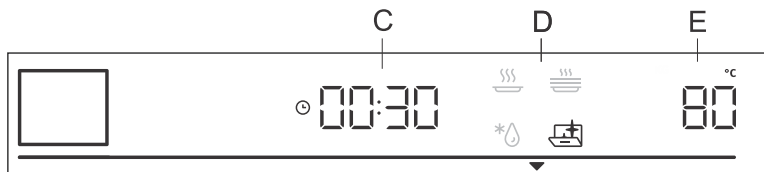
На некоторых автоматических программах можно использовать функцию Запекание (gratin) (см. раздел «Пуск приготовления»).



extra bake

## ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (extra bake)

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



C продолжительность работы

D программа

E предустановленная температура

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

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



#### Aqua Clean

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



#### Размораживание

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

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



#### Подогрев блюда

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



#### Подогрев посуды

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



#### Пиролиз

Эта функция предназначена для автоматической очистки духовки. В ходе очистки духовка нагревается до высокой температуры, при которой остатки жира и другие загрязнения сгорают и превращаются в золу.

## Блокировка от детей

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

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

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

# Пуск приготовления



start | stop

Чтобы запустить приготовление, нажмите сенсор **start | stop**.

Пока духовка в первый раз не достигнет заданной температуры, на дисплее попеременно мигает текущая и заданная температура.

Индикатор температуры мигает и при достижении заданной температуры гаснет.



## ИНФОРМАЦИЯ!

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

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### Запекание

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

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

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

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



## ИНФОРМАЦИЯ!

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

☞ STEAM +

### Подача пара во время приготовления

### ИНФОРМАЦИЯ!

Функция включается, если выбран режим с добавлением пара. Если вы не настроили функцию заранее, ее можно включить во время приготовления.

Нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ для входа в настройки. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите ярко подсвеченную надпись **☞ STEAM +** и подтвердите (см. раздел Установка параметров работы духовки / Профессиональный режим / Подача пара во время приготовления).

Функцию можно отключить во время ее работы. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение **☞ STEAM +** и нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ для подтверждения. Выберите слабо подсвеченный значок и подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

## ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

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



### Поддача пара во время приготовления **☞ STEAM +**

Если во время приготовления вы использовали функцию подачи пара **☞ STEAM +**, то **после охлаждения духовки** на дисплее появится надпись **UnFil**, спрашивающая, необходимо ли слить воду из резервуара. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите **No (Нет)** или **YES (Да)**.

Выньте блюдо из духовки.

При выборе **YES** вода сливается сразу.

Установите универсальный глубокий противень на уровень 5. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите **YES**. Вода начнет выливаться из резервуара. После завершения слива извлеките противень с водой и протрите духовку насухо.

При выборе **No** воду из резервуара можно слить позже (см. раздел «Общие настройки»).

### ИНФОРМАЦИЯ!

Если после появления надписи **UnFil** не выбрать **YES**, надпись снова отобразится на дисплее при следующем использовании духового шкафа.

### ИНФОРМАЦИЯ!

После использования очистите испарительную емкость и систему подачи воды (см. «Очистка испарительной емкости» и «Очистка системы подачи воды»).



### **ИНФОРМАЦИЯ!**

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

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

# Общие настройки

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

## ИНФОРМАЦИЯ!

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



### Время

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



### Громкость звуковых сигналов

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



### Яркость дисплея

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



### Ночной режим дисплея

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



### Режим ожидания

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



### Адаптивная функция

Эта функция позволяет использовать настройки температуры и времени предыдущего приготовления. По умолчанию функция выключена, но ее можно включить.

Если функция включена, на дисплее отображается продолжительность, которая была установлена для последнего приготовления. Учитываются значения последнего приготовления, которое длилось не менее 1 минуты.

На дисплее отображается **AdPt**. Чтобы отключить функцию, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите OFF. Чтобы снова включить функцию, выполните те же действия. Выберите On на дисплее.



### Автоматический предварительный нагрев

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



### Шаббат

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

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

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

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

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

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

### ИНФОРМАЦИЯ!

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



### Заводские настройки

Эта функция позволяет восстановить заводские настройки прибора.

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



### Жесткость воды

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите одну из пяти степеней жесткости воды. По умолчанию установлена степень 5.

**Whr 1** означает минимальную жесткость воды.

**Whr 5** означает максимальную жесткость воды.



### Слив воды из резервуара для воды

Функция позволяет слить воду из резервуара после окончания приготовления, если вы использовали функцию подачи пара. На дисплее отображается надпись **UnFil**. Чтобы выйти из настройки, ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ выберите и подтвердите No.

Перед тем как сливать воду из резервуара, извлеките продукты из духовки. Установите универсальный глубокий противень на уровень 5. Выберите и подтвердите YES на дисплее. Вода начнет выливаться из резервуара. После завершения слива извлеките противень с водой и протрите духовку насухо.



### Очистка от накипи

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

Чтобы включить функцию, ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ выберите YES, чтобы выключить функцию, выберите OFF.



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

# Общие советы по приготовлению в духовке

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

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

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

# Таблица приготовления

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

| Блюдо                                    |  |    |  °C |  min |
|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ</b>    |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| <b>Выпечка в форме</b>                   |                                                                                   |                                                                                     |                                                                                      |                                                                                       |
| Пирог из сдобного теста                  | 3                                                                                 |    | 200-220                                                                              | 60-70                                                                                 |
| 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                                                                                 |    | 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                | 3                                                                                 |  | 200-220                                                                              | 30-45                                                                                 |
| 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                                                                                 |  | 160-180                                                                              | 40-50                                                                                 |
| печенье, 2 уровня                        | 2, 4                                                                              |  | 150-160 *                                                                            | 20-25                                                                                 |

Продолжение таблицы

| Блюдо                                        |  |               |  °C |  min |
|----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| безе                                         | 3                                                                                 |               | 80-100 *                                                                             | 120-150                                                                               |
| безе, 2 уровня                               | 2, 4                                                                              |               | 80-100 *                                                                             | 120-150                                                                               |
| макарони (миндальное печенье)                | 3                                                                                 |               | 130-140 *                                                                            | 15-20                                                                                 |
| макарони (миндальное печенье), 2 уровня      | 2, 4                                                                              |               | 130-140 *                                                                            | 15-20                                                                                 |
| <b>Хлеб</b>                                  |                                                                                   |                                                                                                |                                                                                      |                                                                                       |
| подъем теста                                 | 2                                                                                 |               | 40-45                                                                                | 30-45                                                                                 |
| хлеб на противне                             | 2                                                                                 | <br>☑ STEAM + | 190-200                                                                              | 40-55                                                                                 |
| хлеб на противне, 2 уровня                   | 2, 4                                                                              |               | 190-200 *                                                                            | 40-55                                                                                 |
| формовой хлеб                                | 3                                                                                 |               | 190-200                                                                              | 30-45                                                                                 |
| формовой хлеб, 2 уровня                      | 2, 4                                                                              |               | 200-210                                                                              | 30-45                                                                                 |
| плоский хлеб (фокачча)                       | 2                                                                                 |               | 270                                                                                  | 15-25                                                                                 |
| свежие булочки                               | 3                                                                                 |               | 180-200                                                                              | 20-30                                                                                 |
| 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 *                                                                                | 4-10                                                                                  |
| пицца, 2 уровня                              | 2, 4                                                                              |              | 210-220 *                                                                            | 25-30                                                                                 |
| замороженная пицца                           | 2                                                                                 |             | 200-220                                                                              | 10-20                                                                                 |
| замороженная пицца, 2 уровня                 | 2, 4                                                                              |             | 200-220                                                                              | 10-25                                                                                 |
| соленый 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                                                                               |

Продолжение таблицы

| Блюдо                                             |  |                 | °C        | min     |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|
| стейки из говядины, полная прожарка, толщина 4 см | 4                                                                                 |                 | 220-230   | 25-30   |
| котлеты для бургеров, толщина 3 см                | 4                                                                                 |                 | 220-230   | 25-35   |
| жаркое из телятины, 1,5 кг                        | 2                                                                                 |                 | 160-170   | 120-150 |
| <b>Свинина</b>                                    |                                                                                   |                                                                                                  |           |         |
| жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг                 | 3                                                                                 |                 | 200-220   | 100-200 |
| жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг                | 3                                                                                 |                 | 180-190   | 90-120  |
| 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                                                                                 | <br>☞ STEAM +   | 200-220   | 60-80   |
| фаршированная птица, 1,5 кг                       | 2                                                                                 |                 | 170-180   | 70-90   |
| птица, грудка                                     | 2                                                                                 |                 | 170-180   | 45-60   |
| куриные бедрышки                                  | 3                                                                                 | <br>☞ STEAM +   | 210-220   | 25-40   |
| куриные крылышки                                  | 4                                                                                 |                | 210-220   | 25-40   |
| 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                                                                                 | <br>☞ STEAM + | 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    |

Продолжение таблицы

| Блюдо                                                 |  |               |  °C |  min |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>ОВОЩИ</b>                                          |                                                                                   |                                                                                                |                                                                                      |                                                                                       |
| запеченный картофель, дольки                          | 3                                                                                 | <br>☑ STEAM + | 210-220 *                                                                            | 30-40                                                                                 |
| запеченный картофель, половинки                       | 3                                                                                 | <br>☑ STEAM + | 200-210 *                                                                            | 40-50                                                                                 |
| фаршированный печеный картофель (в кожуре)            | 3                                                                                 |               | 190-200                                                                              | 30-40                                                                                 |
| картофель фри, домашний                               | 4                                                                                 |               | 210-220 *                                                                            | 20-30                                                                                 |
| смесь овощей, ломтики                                 | 3                                                                                 | <br>☑ STEAM + | 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                                                                                | /                                                                                     |

Продолжение таблицы

| Блюдо           |  |  |  °C |  min |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| подогрев посуды | 2                                                                                 |  | 75                                                                                   | 15                                                                                    |

# Приготовление с помощью температурного зонда (ΛBAKESENSOR)

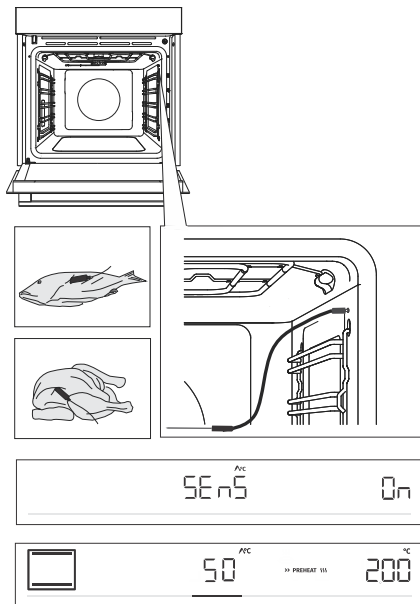
(в зависимости от модели)

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



## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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



**1** Воткните металлический стержень зонда в самую толстую часть продукта.

**2** Вставьте штекер зонда в гнездо, расположенное на правой стенке духовки в переднем верхнем углу (см. рисунок). На дисплее отобразится **SEnS**. Чтобы включить функцию, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **On**. Чтобы выключить функцию, выполните те же действия. Выберите **OFF** на дисплее.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Чтобы войти в меню **SEnS**, необходимо остановить текущее приготовление и подсоединить температурный зонд к гнезду. При подсоединении зонда предварительно заданные настройки и функции духовки удаляются.

**3** Выберите режим работы и температуру приготовления (в диапазоне до 230°C). На дисплее отобразятся индикатор работы зонда и предустановленная температура, которую можно изменить вращением ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ. Затем установите желаемую конечную температуру в центре продукта (в диапазоне от 30°C до 99°C).

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

**4** Для подтверждения настроек нажмите сенсор **start | stop**.

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



#### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Во время приготовления на дисплее попеременно отображается заданная и фактическая температура в центре продукта. При необходимости в ходе приготовления можно изменить температуру приготовления или конечную температуру в центре продукта.

#### **Правильное использование зонда в зависимости от вида продукта:**

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



#### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

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

Если на дисплее автоматически появляется надпись SEnS без подсоединения температурного зонда, очистите гнездо. Попробуйте несколько раз подряд подсоединить и отсоединить зонд.



#### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Если вы не используете зонд, извлеките его из духовки.

## Рекомендуемая степень прожарки для разных видов мяса

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

# Очистка и обслуживание



## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

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

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

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

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

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

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

В случае неудовлетворительных результатов повторите очистку.



## ИНФОРМАЦИЯ!

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

Оборудование духовки можно мыть в посудомоечной машине.

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

# Автоматическая очистка духовки — пиролиз

Благодаря высокой температуре функция позволяет легко очищать внутренние стенки духовки и некоторое оборудование, поставляемое в комплекте. Во время очистки остатки жира и другие загрязнения сгорают и превращаются в золу.

Имеется три степени пиролитической очистки (интенсивности очистки) с различной продолжительностью:

| Степень нагрева | Интенсивность очистки         | Использование                    | Продолжительность |
|-----------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| 1               | Быстрая очистка               | Для легких загрязнений           | 2 часа            |
| 2               | Очистка средней интенсивности | Для видимых крупных загрязнений  | 2,5 часа          |
| 3               | Интенсивная очистка           | Для стойких и старых загрязнений | 3 часа            |

ПРИМЕЧАНИЕ. Чем сильнее загрязнения, тем более интенсивную степень очистки следует выбрать.

## Подготовка к пиролитической очистке

При средней частоте использования духовки рекомендуется проводить пиролитическую очистку один раз в месяц.

- Извлеките из духовки все оборудование, включая направляющие. Оборудование (универсальный глубокий противень и мелкий противень) можно очищать с помощью пиролиза, только если духовка оборудована дополнительными съемными направляющими (см. раздел «Пиролитическая очистка прилагаемого оборудования»).
- Удалите крупные загрязнения из духовки.
- Запускайте пиролитическую очистку после того, как прибор полностью остынет.
- Если духовка оборудована дополнительными съемными направляющими, устанавливайте оборудование на второй или третий уровень направляющих. Не устанавливайте оборудование на первый уровень направляющих.



1. Нажмите на сенсор **extra bake**, чтобы отобразить на дисплее дополнительные функции. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение, чтобы загорелись значки и **P**, и подтвердите выбор. На дисплее отобразятся три степени очистки. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите степень очистки. Чем сильнее загрязнения, тем более интенсивную очистку следует выбрать. По умолчанию установлена средняя степень. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Нажмите сенсор **start | stop**. Начнется отсчет времени.



2. Через некоторое время дверца духовки автоматически заблокируется в целях безопасности. Во время блокировки на дисплее отображается надпись **Loc**.



3. После завершения программы на дисплее отобразится надпись **End**, и раздастся звуковой сигнал.

- После завершения пиролизической очистки и охлаждения духовки дверца духовки автоматически разблокируется.
- Когда духовка полностью остынет, протрите внутренние поверхности теплой водой и мягкой тканью, чтобы удалить остатки пищи, например, золу.



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

Во время пиролизической очистки могут выделяться неприятные запахи и дым, а также образовываться раздражающие пары и газы. Обеспечьте хорошую вентиляцию помещения и не задерживайтесь в нем долго. Не позволяйте детям и домашним животным приближаться к духовке во время пиролизической очистки.

Во время пиролизической очистки остатки пищи и жир могут воспламениться, поэтому перед очисткой удалите все загрязнения из духовки.

Во время пиролизической очистки внешние поверхности прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к дверце духовки и не вешайте на ручку дверцы горючие предметы, например, кухонные полотенца.

Не пытайтесь открыть заблокированную дверцу духовки (во время пиролизической очистки и охлаждения духовки)! Это может привести к прерыванию процесса очистки и ожогам!

Домашние животные могут быть очень чувствительны к испарениям, появляющимся в результате пиролизической очистки. Рекомендуется вывести животных из кухни на время очистки и хорошо проветрить помещение после ее завершения.

## **Пиролизическая очистка прилагаемого оборудования**

- Оборудование, входящее в комплект духовки (универсальный глубокий противень и мелкий противень), можно очищать с помощью пиролиза, только если духовка оборудована дополнительными съемными направляющими.
- Установите оборудование на второй или третий уровень направляющих. Не устанавливайте оборудование на первый уровень направляющих.
- После пиролизической очистки подождите, пока оборудование остынет, и очистите его теплой мыльной водой и влажной тканью.



### **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**

Если духовка оснащена телескопическими направляющими, пиролизическая очистка оборудования невозможна.



### **ИНФОРМАЦИЯ!**

Для достижения максимального эффекта очистки рекомендуется очищать духовку и оборудование отдельно. При одновременной пиролизической очистке оборудования и духовки внутренние поверхности духовки могут быть очищены не полностью.

Если вы не удовлетворены результатами очистки, рекомендуется повторить процедуру.

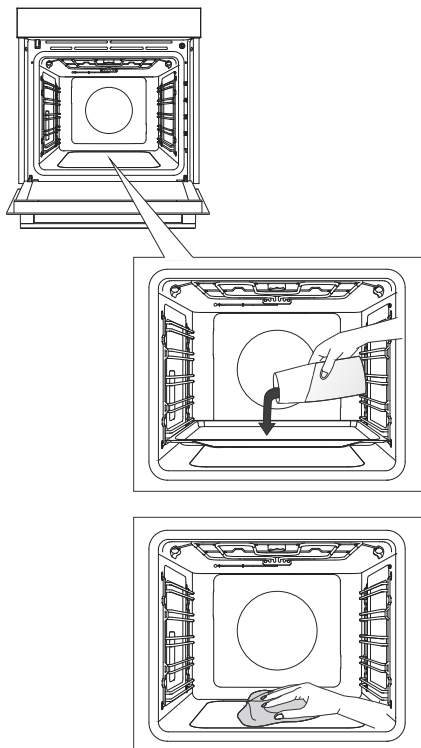
В результате пиролизической очистки внутренние стенки и оборудование духовки могут изменить цвет и потускнеть. Это не влияет на работу духовки и оборудования.

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

**3** Программа длится 30 минут. После завершения программы на дисплее отображается надпись **End**.

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



### ИНФОРМАЦИЯ!

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



### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

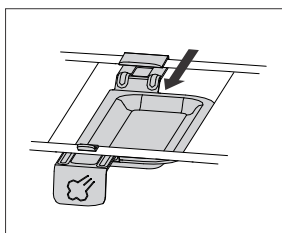
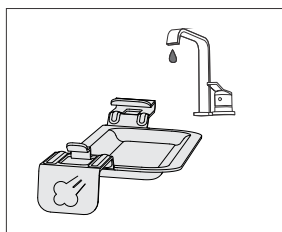
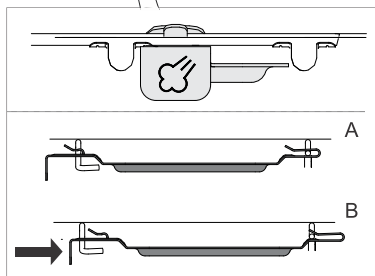
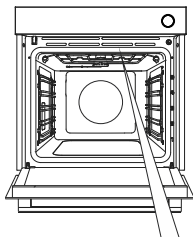
Перед включением функции Aqua Clean дайте духовке полностью остыть.

# Очистка испарительной емкости

## ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

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



**1** Испарительная емкость закреплена с правой стороны между двумя верхними нагревательными элементами.

**2** Слегка надавите и отведите назад ручку испарительной емкости (примерно на 2 сантиметра), чтобы снять емкость.

**3** Очистите емкость водой и моющим средством.

**4** Перед использованием духовки установите испарительную емкость на место. Установите емкость на изгибы нагревательного элемента и потяните на себя до фиксации (почувствуется сильное сопротивление).

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

## ИНФОРМАЦИЯ!

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

## Очистка системы подачи воды

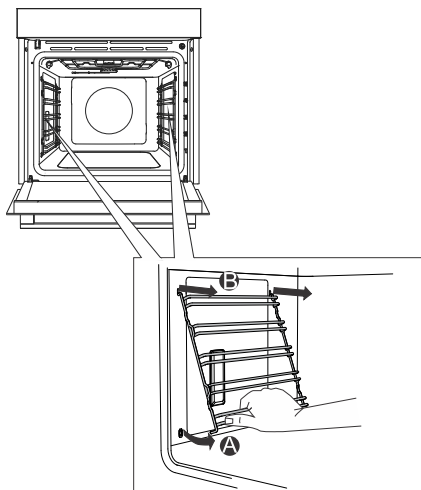
Помимо частоты приготовления с использованием пара периодичность очистки зависит от степени жесткости воды.

1. На 5-й (верхний) уровень направляющих установите универсальный глубокий противень для сбора воды.
2. В меню дополнительных функций выберите очистку от накипи (**dEeCL**). Подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, и затем вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, пока на дисплее не отобразится **Yes**. Подтвердите выбор, снова нажав и удерживая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. После этого запустится программа очистки от накипи, которую нельзя отменить.
3. На дисплее появится надпись **Fill**. Добавьте средство для удаления накипи в резервуар для воды. Подтвердите выбор, нажав и удерживая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.
4. Выполняется удаление накипи.
5. Когда процесс завершится, на дисплее снова появится надпись **Fill**. Налейте свежую воду в резервуар для выполнения ополаскивания. Подтвердите выбор, нажав и удерживая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.
6. После завершения ополаскивания на дисплее отобразится надпись **End**.
7. Извлеките противень с водой из духовки и при необходимости протрите духовку насухо.

### ИНФОРМАЦИЯ!

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

## Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих



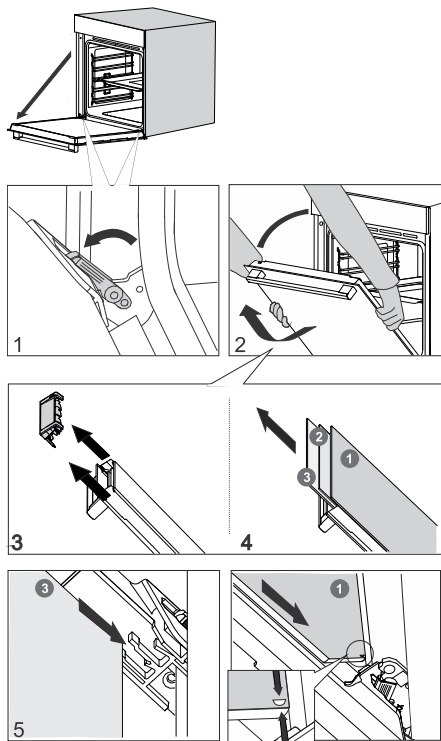
**A** Приподнимите направляющие снизу и отведите от стенки духовки.

**B** Извлеките из гнезд.

### ИНФОРМАЦИЯ!

При снятии направляющих будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.

## Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки



**1** Полностью откройте дверцу духовки.

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

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

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

**4** Возьмитесь за верхний край стекла дверцы и извлеките. 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.

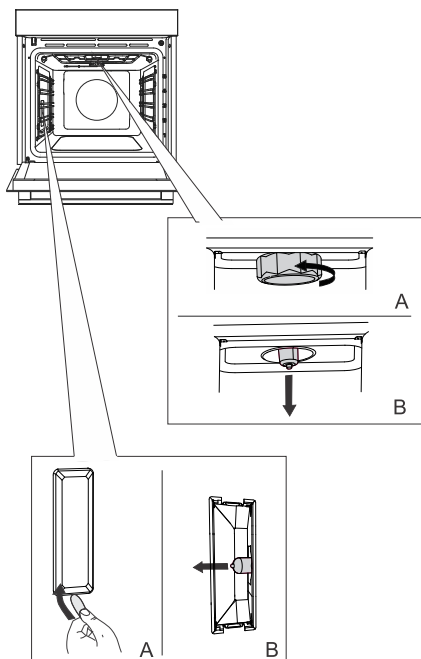
### ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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».                                                                                        |
| <b>Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.</b>                                        | Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите. |
| <b>На дисплее отображается код ошибки ErrX.<br/>Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код ErXX.</b> | Неисправность работы электронного модуля.<br>Отключите прибор от электросети на несколько минут.<br>Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом.              |

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

# Утилизация



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

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

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

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

# Контрольные блюда

EN60350-1: используйте только поставляемое производителем оборудование.

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

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

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

\*\*\* Переверните спустя 2/3 времени приготовления.

| ВЫПЕКАНИЕ                         |                                               |                                                                                     |                                                                                   |            |        |                                                                                      |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| Блюдо                             | Оборудование                                  | Размещение форм                                                                     |  | °C         | min    |    |
| печенье — на одном уровне         | мелкий противень                              |                                                                                     | 3                                                                                 | 150        | 25-40  |    |
| печенье — на одном уровне         | мелкий противень                              |                                                                                     | 3                                                                                 | 135 **     | 35-50  |    |
| печенье — на двух уровнях         | мелкий противень                              |                                                                                     | 2, 4                                                                              | 140 **     | 25-40  |    |
| печенье — на трех уровнях         | мелкий противень                              |                                                                                     | 1, 4, 5                                                                           | 135        | 45-60  |    |
| кексы, капкейки — на одном уровне | мелкий противень                              |                                                                                     | 3                                                                                 | 160-170 ** | 20-30  |    |
| кексы, капкейки — на одном уровне | мелкий противень                              |                                                                                     | 3                                                                                 | 155 **     | 20-30  |    |
| кексы, капкейки — на двух уровнях | мелкий противень                              |                                                                                     | 1,5                                                                               | 140 **     | 30-45  |    |
| кексы, капкейки — на трех уровнях | мелкий противень                              |                                                                                     | 1, 3, 5                                                                           | 140-150    | 30-50  |    |
| Пирог из сдобного теста           | круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка   |                                                                                     | 2                                                                                 | 150        | 45-55  |  |
| Пирог из сдобного теста           | круглая металлическая форма Ø 26 см/решетка   |                                                                                     | 2                                                                                 | 160        | 45-55  |  |
| бисквитный торт — на двух уровнях | 2 круглые металлические формы Ø 26 см/решетка |  | 2, 4                                                                              | 170 *      | 45-55  |  |
| яблочный пирог                    | 2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка |  | 2                                                                                 | 160 **     | 70-120 |  |

Продолжение таблицы

| ВЫПЕКАНИЕ      |                                                        |                                                                                   |   |     |        |                                                                                    |
|----------------|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---|-----|--------|------------------------------------------------------------------------------------|
| яблочный пирог | 2 круглые<br>металлические<br>формы Ø 20<br>см/решетка |  | 2 | 160 | 70-120 |  |

| ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ |                                       |                    |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                       |                                                                                    |
|------------------------|---------------------------------------|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| Блюдо                  | Оборудование                          | Размещение<br>форм |  |  °C |  min |  |
| тосты                  | решетка                               |                    | 5                                                                                 | макс.                                                                                | 4-7                                                                                   |  |
| котлеты для бургера    | решетка + противень<br>для сбора жира |                    | 5                                                                                 | 230                                                                                  | 25-40 ***                                                                             |  |

# **gorenje**

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



844377-a14

