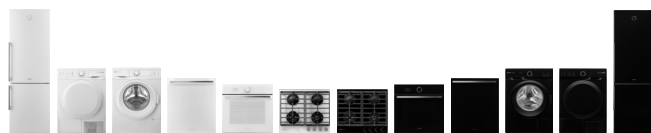




# Руководство по эксплуатации

RU





# ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ВСТРАИВАЕМАЯ НЕЗАВИСИМАЯ ДУХОВКА

## Уважаемый покупатель!



Благодарим вас за покупку и надеемся, что вы сами сможете убедиться в надежности наших изделий. Желаем, чтобы пользование духовкой доставило вам удовольствие.

## Предназначение

Духовка предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Возможности использования духовки подробно описаны далее.

## Инструкция

Настоящая инструкция поможет вам быстрее познакомиться с вашей новой духовкой. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора.

Обязательно сохраните инструкцию и другую прилагаемую документацию. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

### Инструкция по эксплуатации

Инструкция по эксплуатации предназначена для потребителя. В ней описывается духовка и управление ей. Инструкция разработана для нескольких типов приборов, поэтому может включать описание отдельных функций, которых нет в вашей модели.

### Инструкция по подключению

Подключение производится согласно разделу «Подключение к электросети», а также согласно действующим предписаниям и стандартам. Подключение может производить только квалифицированный специалист.

## Заводская табличка

Заводская табличка с основными данными прибора находится внизу и видна при открытой дверце духовки. Расшифровку данных заводской таблички вы найдете в разделе «Технические данные».

## Сервисное обслуживание

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно (см. раздел «Предупреждения и индикация ошибок»), обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

**Список авторизованных сервисных центров вы можете найти в брошюре «Гарантийные обязательства» и на сайте [www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru).**

<b>ВАЖНО - ПРОЧИТЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА.....</b>	<b>6</b>
меры предосторожности .....	6
Предупреждения .....	6
<b>ОПИСАНИЕ ПРИБОРА .....</b>	<b>8</b>
Панель управления .....	8
Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях) .....	8
Утапливаемый переключатель .....	9
<b>ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ.....</b>	<b>9</b>
Перед первым использованием .....	9
Важные предупреждения .....	9
Управление духовкой и выбор режима работы.....	10
Режимы работы духовки.....	10
Выключение духовки .....	14
Уровни приготовления (в зависимости от модели) .....	14
Другое оборудование духовки (в зависимости от модели) .....	14
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ .....</b>	<b>15</b>
Выпечка.....	15
Мясо .....	19
Приготовление на гриле и зажаривание .....	21
Консервирование .....	23
Размораживание .....	24
<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.....</b>	<b>25</b>
Очистка .....	25
Замена деталей духовки.....	29
<b>ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК.....</b>	<b>30</b>
Важные предупреждения .....	30
<b>МОНТАЖ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ.....</b>	<b>31</b>
Монтаж .....	31
Процесс монтажа.....	31
Подключение к электросети .....	32
<b>ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....</b>	<b>34</b>
Заводская табличка .....	34

# ВАЖНО - ПРОЧИТИТЕ ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРИБОРА

## меры предосторожности

- Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Будьте осторожны, не прикасайтесь к нагревательным элементам. Дети младше восьми лет должны постоянно находиться под присмотром!
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Перед заменой лампочки освещения духовки во избежание удара электрическим током обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Для очистки духовки нельзя использовать абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхность, в результате чего может лопнуть стекло.
- Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может привести к удару электрическим током.
- Прибор не предназначен для подключения к внешнему таймеру и внешнему блоку дистанционного управления.

## Предупреждения

- Производить подключение прибора к электросети может только специалист авторизованного сервисного центра.
- Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя и поломок прибора. Ремонт и замену деталей прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра.
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних электроприборов находились на безопасном расстоянии.

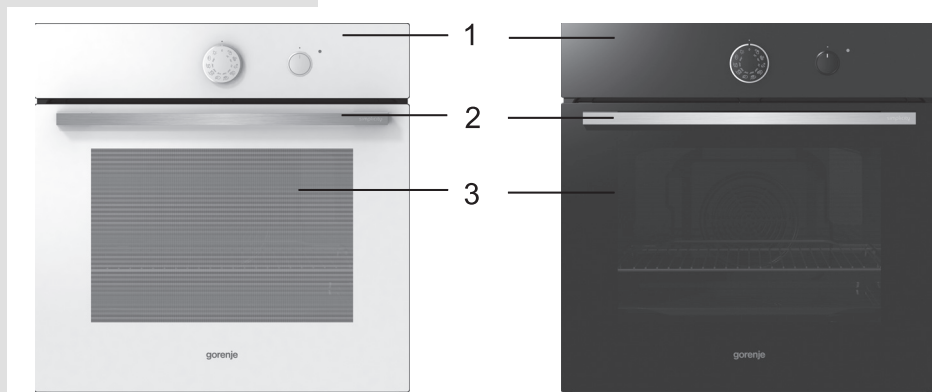
- Прибор предназначен исключительно для приготовления пищи. Запрещается использование прибора в других целях, например, для обогрева помещений. Не устанавливайте на варочную поверхность пустую посуду.
- Во время работы духовки противни, решетка и внутренние поверхности духовки сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!
- Не выстилайте духовку алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно духовки, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри духовки.
- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Шарнир дверцы духовки при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке духовки. Перед очисткой духовки можно снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»). Не наступайте и не садитесь на открытую дверцу духовки. Не позволяйте этого делать детям!



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

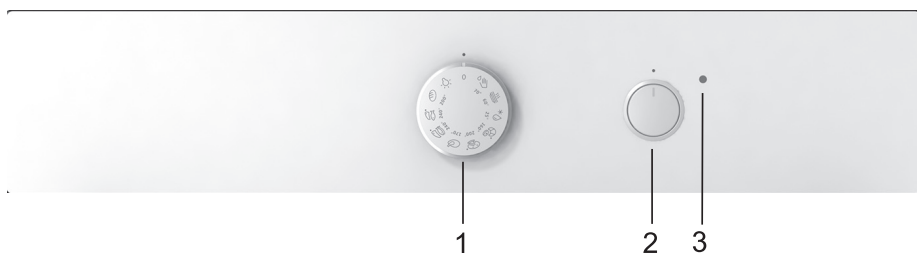
## ОПИСАНИЕ ПРИБОРА

На рисунке приведена одна из моделей встраиваемых духовок. Инструкция разработана для разных моделей духовок, поэтому может включать отдельные функции и оборудование, которых нет в вашей духовке.



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

### Панель управления



- 1 Переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы духовки
- 2 Переключатель температуры
- 3 Лампочка-индикатор: горит, пока духовка нагревается и гаснет после достижения установленной температуры

### Охлаждающий вентилятор (система DC, в некоторых моделях)

Духовка оборудована охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления духовки.

## Утапливаемый переключатель

- Нажмите на переключатель, чтобы он вышел из гнезда. Выберите режим нагрева и температуру в духовке.
- Когда духовка включена, светится шкала соответствующего переключателя (в моделях с подсветкой переключателей).
- По окончании работы установите переключатель в выключенное (нерабочее) положение и «утопите» его.

## ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

### Перед первым использованием

- Выньте все принадлежности из духовки и очистите их теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
- Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при температуре прибл. 200 °С в течение 1 часа 30 минут. При первом нагреве духовки появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

### Важные предупреждения

- Используйте темные, черные, покрытые силиконом или эмалью, противни, которые хорошо проводят тепло.
- Предварительно разогревайте духовку только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах приготовления в данной инструкции.
- При нагреве пустой духовки используется большое количество энергии. Поэтому при приготовлении большого количества различной выпечки или пиццы по очереди экономится электроэнергия, так как духовка уже разогрета.
- При длительном приготовлении можно выключить духовку приблизительно за 10 минут до конца приготовления и тем самым сэкономить электроэнергию, использовав остаточное тепло.
- **Примечание:** После завершения приготовления охлаждающий вентилятор перестает работать. Если приготовленное блюдо оставить в духовке, на панели управления и дверце может образоваться конденсат. Во избежание этого установите переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы на некоторое время в положение «Освещение». Охлаждающий вентилятор будет работать, предотвращая образование конденсата.



## Управление духовкой и выбор режима работы



Управление духовкой осуществляется с помощью переключателя вкл./выкл. и выбора режима работы духовки и переключателем температуры духовки.

Переключатель температуры





















Установите переключатель на необходимый режим нагрева/вид продукта.

## Режимы работы духовки



Переключателями вы устанавливаете необходимые режим нагрева и температуру.

Таблица приготовления при выборе вида продукта

Символ	Блюдо/Функция	Рекомендуемая температура (°C)	Макс. возможная температура, °C	Предустановленное время приготовления (ч/мин.)	Количество, кг	Уровень (снизу)	Примечание	Предустановленный режим работы
	Хлеб	190	275	0:55	1	2	Приготовление в мелком противне.	
	Шницели, рыба (небольшие куски)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Приготовление на решетке на 4-м, 3-м* уровне. На 2-й уровень установите противень для сбора жира. Готовьте при закрытой дверце. По истечении половины времени переверните продукты.	
	Шницели, рыба (крупные куски)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Приготовление на решетке на 4-м, 3-м* уровне. На 2-й уровень установите противень для сбора жира. Готовьте при закрытой дверце. По истечении половины времени переверните продукты.	
	Цыпленок	170	275	1:05	1	2	Положите на решетку, решетку установите на 2-й уровень. На нижний уровень установите противень для сбора жира.	
	Пицца	200	275	0:19	1x0,5	2	Приготовление в мелком противне.	
	Мелкая выпечка, кексы	160	275	0:26	2x0,3	2, 3	Приготовление в мелких противнях на двух уровнях одновременно.	
	Размораживание	-	-	-	-	2	Положите продукты на решетку. На нижний уровень установите противень для сбора жира.	
	Подогрев посуды	60	230			2		
	Очистка	70	90	0:30	-	2	В противень налейте 0,6 л воды и вставьте его на нижний уровень. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тряпкой.	

**Предупреждение!**

Если около символа продукта стоит точка, перед приготовлением духовку следует нагреть до необходимой температуры. При режимах «Гриль» и «Большой гриль» нагрев производится в течение 5 минут.

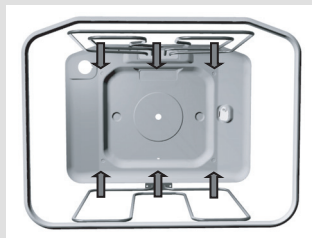
## Освещение

Некоторые модели оснащены двумя лампочками внутреннего освещения: одна находится на задней стенке сверху, другая — на правой стенке посередине.

Освещение можно включить отдельно от других функций.

При выборе других режимов освещение включается автоматически.

Практическое применение: при очистке духовки или при использовании остаточного тепла в конце приготовления.

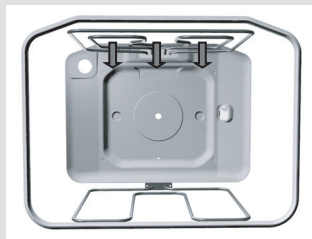


## Классический нагрев (сверху + снизу)

Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.

Рекомендуемая температура 200 °С.

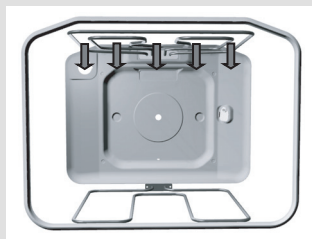


## Гриль

Работает инфранигреватель.

Этот режим подходит для поджаривания бутербродов, тостов, пивных колбасок.

Рекомендуемая температура 240 °С.

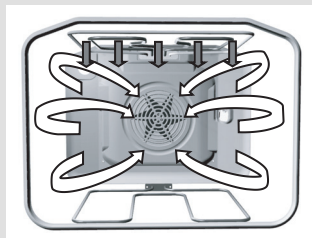


## Большой гриль

При данном режиме работы включаются верхний нагревательный элемент и инфранигреватель. Основное тепло излучает инфранигреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки.

Этот режим подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок.

Рекомендуемая температура 240 °С.

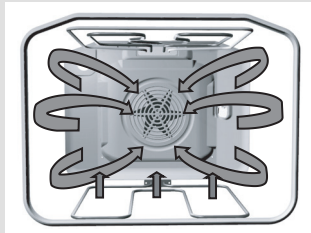


## Большой гриль + работа вентилятора

Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор.

Этот режим предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до образования хрустящей корочки.

Рекомендуемая температура 170 °С.

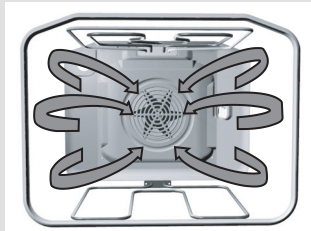


#### **Нагрев снизу + вентиляционный нагрев**

При этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.

Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.

Рекомендуемая температура 200 °С.

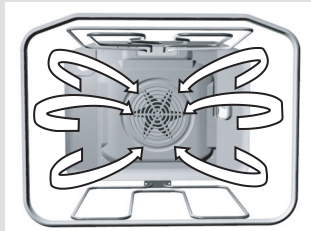


#### **Вентиляционный нагрев**

При этом режиме одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда.

Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях. Температура при данном режиме ниже, чем при классическом режиме нагрева.

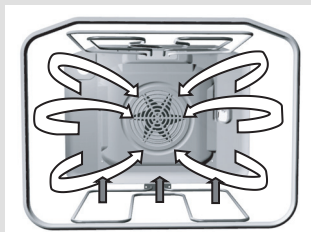
Рекомендуемая температура 160 °С.



#### **\*Размораживание**

В этом режиме воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор.

Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.

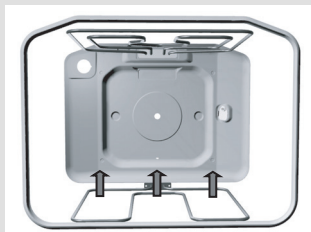


#### **Нагрев снизу + работа вентилятора**

В этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.

Этот режим предназначен для подогрева посуды. Также подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 1-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы горячий воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.

Рекомендуемая температура 60 °С.



#### **Нагрев снизу/функция AquaClean**

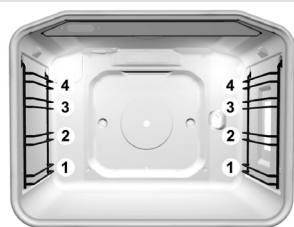
В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Нагрев снизу можно использовать для очистки духовки — функция AquaClean. Рекомендации по очистке см. в разделе «Очистка и обслуживание».

Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу (например, приготовление сочной выпечки с фруктовой начинкой).

## Выключение духовки

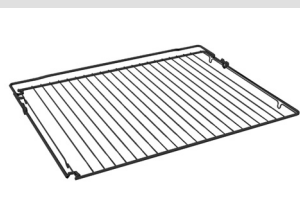
После завершения приготовления установите переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы в нулевую позицию.

## Уровни приготовления (в зависимости от модели)



- Оборудование (решетка, мелкий и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на 4-х уровнях направляющих.
- Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх! В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.
- При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

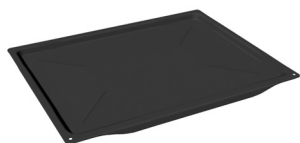
## Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



На **решетку** можно ставить посуду с блюдом или непосредственно сами продукты.



На решетке и направляющих имеются ограничители, поэтому когда решетка при извлечении упирается в ограничители, слегка ее приподнимите.



**Мелкий противень** предназначен для приготовления различных блюд, в том числе мелкой выпечки и пирожков. Также может использоваться для жира и мясного сока во время приготовления.






**Глубокий противень** предназначен для приготовления мяса, запеканок, лазаньи, пирогов. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении с использованием режима гриля или вертела.

## Выпечка

- Для приготовления выпечки используйте режимы ,  и  (настройки духовки при определенном режиме нагрева зависят от модели духовки).
- При приготовлении выпечки обязательно снимите жировой фильтр с задней стенки духовки.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.

### Указания

- При приготовлении выпечки учитывайте рекомендации по выбору уровня, температуры и времени приготовления, указанные в таблице. Опыт использования других духовок может отличаться от использования этой духовки. Значения, приведенные в таблице приготовления выпечки, установлены и проверены специально для этой духовки.
- Если вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, ориентируйтесь на данные подобного мучного изделия.

#### Приготовление выпечки при «Классическом нагреве»

Классический режим больше всего подходит для приготовления различной выпечки, хлеба и мяса.

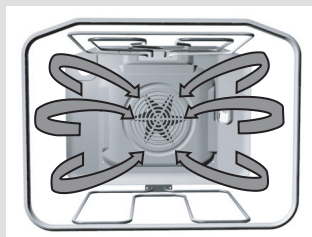
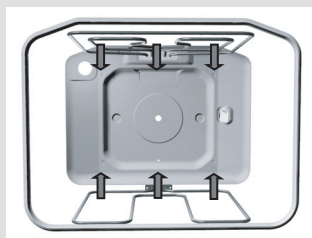
- Используйте только один уровень направляющих.
- Используйте темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.
- Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке.
- Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления. Выпечку ставьте в духовку после достижения заданной температуры, то есть после того как индикатор нагрева погаснет в первый раз.

#### Приготовление выпечки при «Вентиляционном нагреве»

Этот режим лучше всего подходит для приготовления печенья и мелкой выпечки на нескольких уровнях духовки с использованием мелкого противня. Рекомендуем предварительно разогреть духовку и использовать 2-й и 3-й уровень направляющих.

Также этот режим подходит для приготовления сочной выпечки и фруктовых тортов, при этом используется один уровень направляющих.

- Температура приготовления при вентиляционном нагреве обычно ниже, чем при классическом нагреве (см. «Таблицу приготовления выпечки»).
- Вы можете готовить разную выпечку одновременно, если температура приготовления приблизительно одинакова.
- Время приготовления может отличаться даже для одинаковых



противней. При одновременном приготовлении на нескольких уровнях время приготовления для каждого отдельного противня может быть различно. Возможно, придется один противень извлечь из духовки раньше, чем другой (верхний противень).

- Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Неодинаковая выпечка пропечется неравномерно!
- При одновременном приготовлении большого количества выпечки в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

### **Советы по приготовлению выпечки**

#### **Как узнать, что выпечка пропеклась?**

Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.

#### **Выпечка осела**

Проверьте рецепт. В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.

#### **Выпечка снизу слишком светлая**

В следующий раз используйте темную форму и поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.

#### **Выпечка с сочной начинкой, например, творожный торт, не совсем готова**

В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

#### **Предупреждения к таблице приготовления выпечки**

- В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, если выпечка не пропечется, в следующий раз увеличьте температуру.
- Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного вида выпечки.
- Знак звездочка «\*» означает, что духовку необходимо предварительно разогреть в данном режиме нагрева.
- При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высокой температуре.

**Таблица приготовления выпечки при режимах «Классический нагрев» и «Вентиляционный нагрев»**

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C □	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C ⊕	Время приготовления, мин.
<b>Сладкая выпечка</b>					
Мраморный пирог, баба с изюмом	<b>1</b>	<b>160-170</b>	1	150-160	50-70
Пирог в четырехугольном противне	<b>1</b>	<b>160-170</b>	1	150-160	55-70
Пирог в форме для торта	1	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	45-60
Чизкейк в форме для торта	<b>1</b>	<b>170-180</b>	2	150-160	65-85
Фруктовый торт из песочного теста	1	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	50-70
Фруктовый торт с пропиткой	1	170-180	<b>2</b>	<b>160-170</b>	60-70
Бисквитный торт*	<b>1</b>	<b>170-180</b>	2	150-160	30-40
Пирог с обсыпкой	2	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	25-35
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	170-180	<b>2</b>	<b>150-160</b>	45-65
Сливовый пирог	2	180-200	<b>2</b>	<b>150-160</b>	35-60
Бисквитный рулет*	2	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	15-25
Пирог из сдобного теста	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	25-35
Плетенка из дрожжевого теста	2	180-200	<b>2</b>	<b>160-170</b>	35-50
Рождественский пирог	2	170-180	<b>2</b>	<b>150-160</b>	45-70
Яблочный штрудель	2	180-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	40-60
Пышные булочки с начинкой	1	170-180	<b>2</b>	<b>150-160</b>	40-55
<b>Пикантная выпечка</b>					
Киш-лорен	1	190-210	<b>2</b>	<b>170-180</b>	50-65
Пицца*	2	210-230	<b>2</b>	<b>190-210</b>	25-45
Хлеб	<b>2</b>	<b>190-210</b>	2	170-180	50-60
Булочки*	<b>2</b>	<b>200-220</b>	2	180-190	30-40
<b>Мелкая выпечка</b>					
Песочное печенье*	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	15-25
Мелкое печенье*	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	180-190	<b>2</b>	<b>170-180</b>	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	190-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	20-30
Пирожное со взбитыми сливками/пирожное с кремом	2	180-190	<b>2</b>	<b>180-190</b>	25-45
<b>Запеканки</b>					
Рисовая запеканка	<b>1</b>	<b>190-200</b>	2	180-190	35-50
Творожная запеканка	<b>1</b>	<b>190-200</b>	2	180-190	40-50





Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C □	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C ⊕	Время приготовления, мин.
<b>Выпечка из замороженных полуфабрикатов</b>					
Яблочный, творожный штрудель	2	180-200	2	<b>170-180</b>	50-70
Творожный торт	2	180-190	2	<b>160-170</b>	65-85
Пицца	2	200-220	2	<b>170-180</b>	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	200-220	2	<b>170-180</b>	20-35
Крокеты для духовки	2	200-220	2	<b>170-180</b>	20-35

**Предупреждение!** Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню. Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

**Таблица приготовления выпечки при режиме «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев»**

Вид выпечки	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C ⊕	Время приготовления, мин.
Чизкейк (750 г сливочного сыра) из песочного теста	2	150-160	65-80
Пицца на дрожжевом тесте*	2	200-210	15-20
Киш-лорен из песочного теста	2	180-200	35-40
Яблочный пирог из дрожжевого теста с обсыпкой	2	150-160	35-40
Фруктовый пирог из сдобного теста	2	150-160	45-55
Яблочный штрудель	2	170-180	45-65

- Для приготовления мяса используйте режимы  и .
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного блюда.
- При приготовлении мяса устанавливайте жировой фильтр (в зависимости от модели).

### Советы по использованию посуды

- Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду.
- Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.
- Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным, и духовка не испачкается сильно.
- В открытой посуде мясо запечется быстрее.

### Предупреждения к таблице приготовления мяса

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- Приготовление мяса, птицы и рыбы экономично только при весе более 1 кг.
- При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Поэтому при продолжительном приготовлении необходимо проверять блюдо и при необходимости добавлять жидкость.
- По истечении половины времени приготовления переверните куски мяса, особенно при приготовлении в противне. Советуем запекать мясо сначала верхней стороной вниз, а затем перевернуть куски.
- При приготовлении больших кусков мяса в духовке может образовываться большое количество пара и конденсата на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.
- Не охлаждайте блюда в закрытой духовке во избежание образования конденсата.

**Таблица приготовления мяса при режимах «Классический нагрев»  
и «Вентиляционный нагрев»**

<b>Вид мяса</b>	<b>Вес, г</b>	<b>Уровень (снизу)</b>	<b>Тем-ра, °С</b> □	<b>Уровень (снизу)</b>	<b>Тем-ра, °С</b> ⊕	<b>Время пригото- вления, мин.</b>
<b>Говядина</b>						
Жаркое из говядины	1000	<b>2</b>	<b>190-210</b>	2	180-190	100-120
Жаркое из говядины	1500	<b>2</b>	<b>190-210</b>	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	<b>2</b>	<b>200-210</b>	2	180-200	30-50
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	<b>2</b>	<b>200-210</b>	2	180-200	40-60
<b>Свинина</b>						
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	180-190	<b>2</b>	<b>170-180</b>	140-160
Свиная грудинка	1500	2	190-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	120-150
Свиная грудинка	2000	2	180-200	<b>2</b>	<b>160-170</b>	150-180
Свиная лопатка	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	160-170	120-140
Рулет из свинины	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	160-170	120-140
Отбивная на кочечке	1500	<b>2</b>	<b>180-200</b>	2	160-170	100-120
Рубленый бифштекс	1500	<b>2</b>	<b>200-210</b>	2	170-180	60-70
<b>Телятина</b>						
Рулет из телятины	1500	<b>2</b>	<b>180-200</b>	2	170-190	90-120
Телячья нога	1700	<b>2</b>	<b>180-200</b>	2	170-180	120-130
<b>Ягнятина</b>						
Спинка ягненка	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	170-180	100-120
Нога ягненка	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	170-180	120-130
<b>Дичь</b>						
Спинка зайца	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	180-190	100-120
Нога косули	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	170-180	100-120
Кабанья нога	1500	<b>2</b>	<b>190-200</b>	2	170-180	100-120
<b>Птица</b>						
Цыпленок целиком	1200	2	190-200	<b>2</b>	<b>180-190</b>	60-80
Жирная курица	1500	2	190-200	<b>2</b>	<b>180-190</b>	70-90
Утка	1700	2	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	120-150
Гусь	4000	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	<b>2</b>	<b>140-150</b>	180-240
<b>Рыба</b>						
Рыба целиком	1000	2	190-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	<b>2</b>	<b>150-170</b>	50-70

**Предупреждение!**

Указанный в таблице уровень приготовления относится к глубокому противню. Маленькие противни и формы ставьте на решетку, которую устанавливайте на 1-й уровень направляющих — □; или 1-2-й уровень направляющих ⊕. Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

## Приготовление на гриле и зажаривание

- Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.
- Соблюдайте осторожность при приготовлении на гриле. Из-за высокой температуры решетка и другие элементы духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!
- При прокалывании мяса может брызнуть горячий жир (например, из колбасок). Во избежание ожогов используйте щипцы для мяса.
- Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
- Не позволяйте детям приближаться к работающей духовке!
- Режим гриля подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса или рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для приготовления тостов и запекания блюд до образования хрустящей корочки.

### Советы по приготовлению мяса на гриле

- В таблице приготовления мяса приведены данные о температуре, уровне и времени приготовления. Значения времени являются ориентировочными, так как зависят от вида, веса и качества мяса.
- При приготовлении мяса рекомендуется устанавливать жировой фильтр (в зависимости от модели).
- Нагревательные элементы при режимах «Большой гриль» и «Гриль» необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
- При приготовлении мяса на решетке смажьте ее растительным маслом, чтобы мясо к ней не пригорало.
- Тонкие куски мяса положите на решетку и установите на 4-й уровень.
- Под решетку на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.
- При приготовлении на гриле переворачивайте мясо. Первую сторону зажаривайте немного дольше, чем вторую.
- При приготовлении крупных кусков мяса (цыпленок, рыба) вставьте решетку на 2-й уровень, а на 1-й - противень для сбора жира.
- Тонкие куски переворачивайте один раз, толстые - несколько раз. Чтобы из мяса не вытекал сок, используйте щипцы для мяса.
- Темные виды мяса запекаются быстрее и сильнее, чем светлые (свинина, телятина).
- Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности, чтобы в следующий раз загрязнения не пригорали.

**Таблица приготовления при режимах «Большой гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»**

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Тем-ра, °C	Время приготовления, мин.
<b>Мясо и колбаски</b>					
4 отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	240	-	14-16
4 отбивные из говяжьего филе, средне прожаренные	“	4	240	-	16-20
4 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	“	4	240	-	18-21
4 шницеля из свиной шейки	“	4	240	-	19-23
4 отбивные на косточке	“	4	240	-	20-24
4 шницеля из телятины	“	4	240	-	19-22
6 отбивных на косточке из баранины	100 г/шт.	4	240	-	15-19
8 колбасок для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
3 куса мясного хлеба	200 г/шт.	4	240	-	9-15
Половина цыпленка	600 г	2	-	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
<b>Рыба</b>					
Стейки из лосося	600 г	3	240	-	19-22
4 форели	200 г/шт.	2	-	170-180	45-50
<b>Тосты</b>					
6 кусков белого хлеба	/	4	240	-	1,5-3
4 куса хлеба из различных сортов муки	/	4	240	-	2-3
Горячие бутерброды	6	4	240	-	3,5-7
<b>Мясо/птица*</b>					
Утка*	2000 г	2	210	150-170	80-100
Цыпленок*	1500 г	2	210-220	160-170	60-85
Жаркое из свинины	1500 г	2	-	150-160	90-120
Свиная лопатка	1500 г	2	-	150-160	120-160
Свиная нога	1000 г	2	-	150-160	120-140
Ростбиф/говяжье филе	1500 г	2	-	170-180	40-80
<b>Овощи, запеченные под сыром**</b>					
Цветная капуста, брюссельская капуста	750 г	2	-	210-230	15-25
Спаржа	750 г	2	-	210-230	15-25

**Предупреждение!** Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую выкладывается мясо. В разделе «Мясо/птица» уровень приготовления относится к глубокому противню, кроме цыпленка (цыпленок готовится на решетке). При приготовлении мяса следите, чтобы в противне было достаточно жидкости, иначе мясо может пригореть. Переверните мясо во время приготовления. При приготовлении мяса на решетке на 1-й или 2-й уровень вставьте противень для сбора жира.



**Советы**

Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

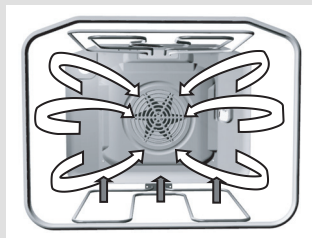
\* Можно использовать вертел (см. раздел «Приготовление на вертеле»).


\*\* Предварительно отварите овощи наполовину, выложите в стеклянную форму, полейте соусом бешамель, смешанным с натертым сыром. Установите форму на решетку.

Таблица приготовления при режимах «Гриль» и «Большой гриль + работа вентилятора»

Вид продукта	Вес	Уровень (снизу)	Тем-ра, °С 	Тем-ра, °С 	Время приготовления, мин.
<b>Мясо и колбаски</b>					
2 отбивные из говяжьего филе, хорошо прожаренные	180 г/шт.	4	240	-	18-21
2 отбивные на костьке		4	240	-	20-22
2 шницеля из свиной шейки	180 г/шт.	4	240	-	18-22
4 колбаски для гриля	100 г/шт.	4	240	-	11-14
4 горячих бутерброда		4	240	-	5-7
Тосты (подрумянить)		4	240	-	3-4
3 форели (на решетке)	200 г/шт.	2	-	160-170	40-50
Цыпленок (на решетке)	1500 г	2	-	160-170	60-80
Свиная лопатка (в глубоком противне)	1500 г	2	-	150-160	120-160

## Консервирование



Для консервирования используйте режим  «Нагрев снизу + работа вентилятора».

### Подготовка

- Банки и продукты для консервирования подготовьте как обычно. Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Хорошо закройте банки. На противень можно одновременно установить до 6 литровых банок.
- Резиновые прокладки перед использованием смочите.
- Используйте только свежие продукты.
- Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.


### Установка

- В глубокий противень налейте около 1 литра подогретой воды (прибл. 70 °С), чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки.
- Глубокий противень с банками установите на 2-й уровень снизу.

### Извлечение банок

Никогда не ставьте горячие банки на холодную и мокрую поверхность, так как они могут лопнуть.

## Таблица консервирования

Вид продукта	Количество	 t° = 170-180° C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
<b>Фрукты</b>				
Клубника	6шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	35
<b>Овощи</b>				
Маринованные огурцы	6шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6шт.х1 л	прибл. 40-55	переключить на 120° C, оставить на 60 мин.	30


**Предупреждение!** Приведенные в таблице значения времени являются ориентировочными. На время может влиять температура в помещении, количество банок, количество и температура продуктов.

Перед тем как выключить духовку или уменьшить температуру, убедитесь, что содержимое банок кипит.

**Важно!** Следите, когда закипит жидкость в банках (появятся пузырьки).

## Размораживание \*



- Время размораживания замороженных продуктов можно уменьшить с помощью циркуляции воздуха в духовке. В этом случае используйте режим «Размораживание» \*.
- Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.
- Мясо и птицу не размораживайте в духовке по гигиеническим соображениям.
- По возможности переворачивайте или перемешивайте продукты, чтобы они размораживались равномерно.

## Очистка

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

Перед очисткой духовка должна остыть.

### **Передняя панель духовки**

Для очистки передней панели используйте жидкие неабразивные чистящие средства для очистки гладких поверхностей и мягкую тряпку. Нанесите средство на тряпку и протрите загрязненную поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на поверхность.

Нельзя использовать грубые и агрессивные чистящие средства, острые предметы или губки для посуды, так как они могут оставить царапины.

### **Передняя панель с деталями из алюминия (в некоторых моделях)**

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую тряпку. Нанесите средство на влажную тряпку и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите переднюю панель насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.

Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.



**Следите, чтобы спрей для очистки духовок не попадал на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.**

### **Передняя панель с деталями из нержавеющей стали (в некоторых моделях)**

Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую тряпку, которая не царапает поверхность.

Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.


### **Крашенные поверхности и пластиковые детали (в некоторых моделях)**

Переключатели и ручку дверцы чистите мягкой тряпкой и жидким чистящим средством для гладких крашенных поверхностей.

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



## **Духовка**

- Вы можете очищать духовку классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно протрите остатки чистящего средства.
- Для регулярной очистки духовки (после каждого использования) пользуйтесь функцией AquaClean. Налейте в противень 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Духовка должна быть остывшей. Поверните переключатель вкл./выкл. и выбора режима работы в положение . Установите температуру на 70 °С. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

## **Трудноудаляемые загрязнения**

Перед очисткой духовка должна остыть.

- Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали.
- Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.
- Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства.
- Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.
- Крашенные, нержавеющие и оцинкованные поверхности и алюминиевые детали не должны контактировать со спреями для очистки духовок, так как они могут привести к изменению цвета и внешнего вида этих поверхностей. Это также относится к элементу термостата и верхним нагревательным элементам.
- При покупке и дозировке чистящих средств помните об окружающей среде и следуйте указаниям производителя чистящего средства.

## **Уплотнитель дверцы**

Следите за чистотой резинового уплотнителя дверцы духовки. Из-за воздействия остатков жира уплотнитель может стать хрупким.

- Очищайте уплотнитель после каждого использования духовки с помощью мягкого средства для ручного мытья посуды и мягкой тряпки. Затем протрите уплотнитель насухо.
- Нельзя мыть уплотнитель в посудомоечной машине. Не используйте абразивные чистящие средства.

### Полезные советы

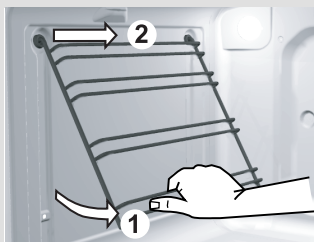
- При запекании больших жирных кусков мяса рекомендуется их заворачивать в алюминиевую фольгу или класть в пакет для запекания, чтобы жир не разбрызгивался в духовке.
- При приготовлении на гриле устанавливайте под решетку с мясом противень для сбора жира и мясного сока.

### Оборудование

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством или в посудомоечной машине.

### Специальная эмаль

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



### Снятие и установка съемных направляющих

Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять съемные направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки направляющих используйте только обычные чистящие средства или мойте съемные направляющие в посудомоечной машине.
- Для установки направляющих вставьте их в гнезда и потяните вниз.

### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ВНУТРЕННЕГО СТЕКЛА ДВЕРЦЫ (в моделях со сплошным застеклением дверцы)

Если дверца загрязнена внутри между стеклами, вы можете снять внутреннее стекло и очистить загрязнения. Для этого необходимо снять дверцу (см. раздел «Снятие и установка дверцы»).

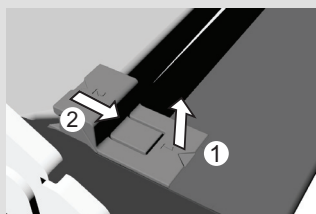


рис. 1

- Приподнимите держатели с левой и правой стороны (отметка 1 на держателе) и потяните их в направлении от стекла (отметка 2 на держателе) (рис. 1).

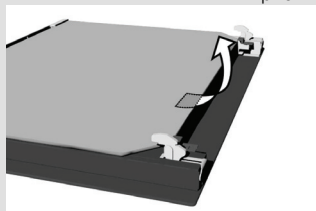


рис. 2

- Возьмите стекло дверцы за нижний край, немного приподнимите, чтобы оно освободилось из держателя, и снимите (рис. 2).

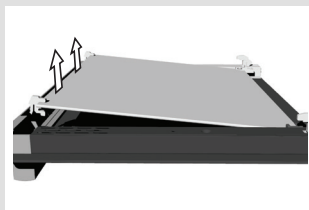


рис. 3

- Чтобы снять внутреннее третье стекло (в некоторых моделях), приподнимите его и извлеките. Также снимите прокладки со стекла (рис. 3).

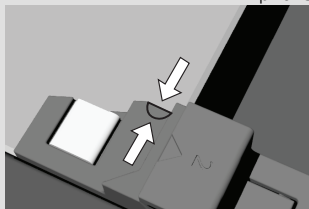


рис. 4

- Дверца устанавливается в обратном порядке.  
**Примечание:** при установке стекла на место отметки (полуокруг) на дверце и стекле должны совместиться (рис. 4).

### СНЯТИЕ И УСТАНОВКА ДВЕРЦЫ С ОДНООСНЫМ ШАРНИРОМ (в зависимости от модели)

- Обычное закрывание
- Плавное закрывание **GentleClose** предотвращает захлопывание дверцы, позволяя ей закрываться тихо и плавно. Слегка подтолкните дверцу (до угла в  $15^\circ$  по отношению к закрытой дверце), и она автоматически плавно закроется.



Если дверцу сильно толкнуть, амортизирующий эффект системы **GentleClose** для безопасности снижается.

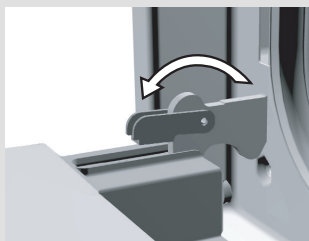


рис. 1

- Полностью откройте дверцу духовки и откиньте фиксаторы до конца назад (только для дверцы с обычным закрыванием, рис. 1).

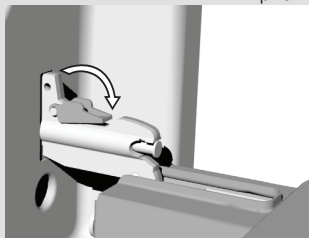


рис. 2

- На дверце с закрыванием **GentleClose** откиньте фиксаторы под углом  $90^\circ$  (рис. 2).

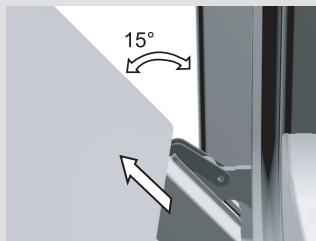


рис. 3

- Медленно закрывайте дверцу, пока фиксаторы не упрутся в прорези на дверце. Приблизительно при 15° (относительно закрытой дверцы) дверцу немного приподнимите и извлеките из гнезд шарниров на корпусе прибора (рис. 3).
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Дверцу вставьте под углом 15° в гнезда шарниров на передней стенке прибора и подтолкните ее вперед и вниз, чтобы шарниры встали в гнезда. Проверьте, правильно ли выемки на шарнирах сели в гнездах.
- Полностью откройте дверцу и до конца поверните фиксаторы в изначальное положение. Медленно закрывайте дверцу, при этом следите, правильно ли она закрывается. Если дверца открывается и закрывается неправильно, проверьте, хорошо ли сели выемки в гнездах шарниров.



**Следите, чтобы фиксаторы шарниров при снятии и установке дверцы были надежно установлены в соответствующее положение. Иначе при снятии или установке дверцы из-за мощной пружины шарнир может защелкнуться. Опасность травм и повреждений!**

## Замена деталей духовки

**Патрон лампочки духовки находится под напряжением.**

**Опасность удара электрическим током!**

Перед заменой лампочки освещения духовки обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.

### Лампочка освещения (в некоторых моделях)

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

Для замены вам потребуется лампочка со следующими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°С.

- Отвинтите стеклянную крышку в направлении против часовой стрелки, замените перегоревшую лампочку новой. Затем установите стеклянную крышку на место и привинтите.

В данном приборе используются лампы, специально предназначенные для бытовых приборов. Данные лампы не предназначены для освещения жилых помещений.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ И ИНДИКАЦИЯ ОШИБОК

**В течение гарантийного периода ремонт прибора 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.

Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание повреждения прибора и травм. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током!

Причиной неполадок в работе могут стать мелкие неисправности. Прежде чем обращаться в сервисный центр, проверьте, можете ли вы их устранить самостоятельно (см. указания ниже).

### Важные предупреждения

Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением, монтажом и использованием прибора. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Храните инструкцию вблизи от прибора. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также инструкцию.

Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	<b>• Вызовите специалиста сервисного центра!</b>
Не работает освещение духовки.	<b>• Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена деталей духовки».</b>
Духовка не нагревается.	<b>• Вы сняли жировой фильтр? • Дверца духовки закрыта?</b>
Выпечка плохо пропеклась.	<b>• Вы сняли жировой фильтр? • Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»? • Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?</b>

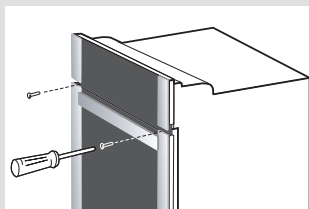
При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр.

## Монтаж

### Важные предупреждения

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели, производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист.
- Шпон и другие материалы соседней кухонной мебели должны быть термостойкими ( $>75^{\circ}\text{C}$ ), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.

### Процесс монтажа

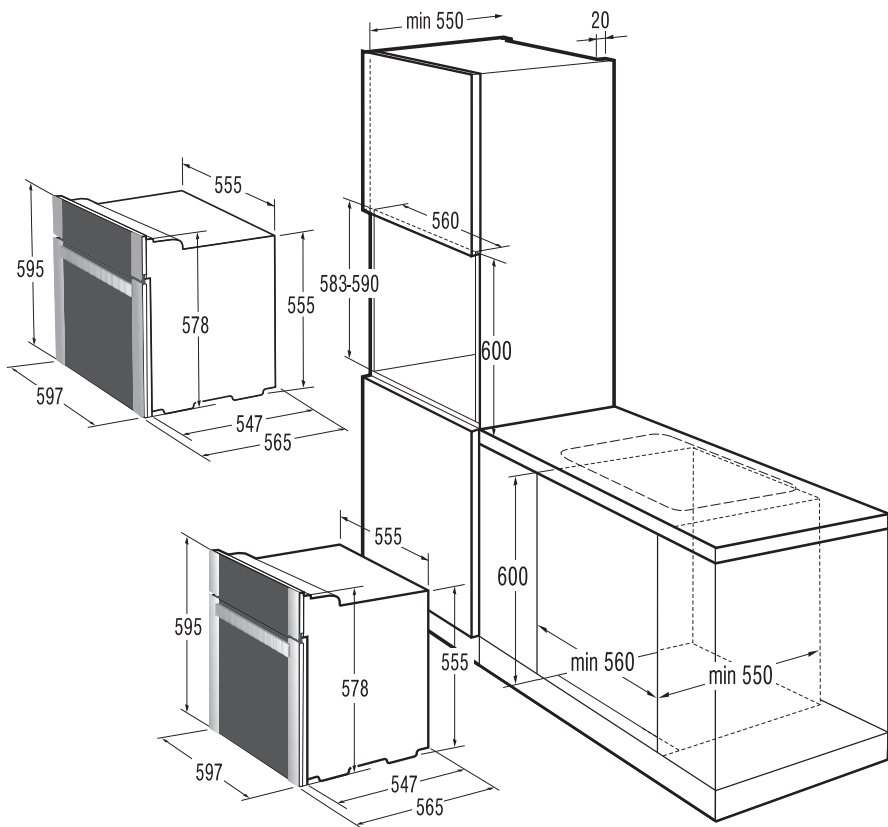


- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими ( $100^{\circ}\text{C}$ ), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Перед монтажом прибора в области духовки необходимо устранить заднюю стенку кухонного шкафа.
- Соблюдайте размеры монтажного проема, приведенного на схеме.
- Дно кухонного шкафа должно быть обязательно короче боковых стенок (макс. глубина 530 мм) для обеспечения достаточной циркуляции воздуха.
- Выровняйте кухонный шкаф с помощью уровня.
- Кухонный шкаф, в который встраивается духовка, обязательно должен быть устойчиво зафиксирован, например, соединен с соседними шкафами.
- Задвиньте духовку в монтажный проем настолько, чтобы винты, вставленные в отверстия рамки духовки, уперлись в боковые стенки шкафа.



**Переносить и удерживать духовку за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.**

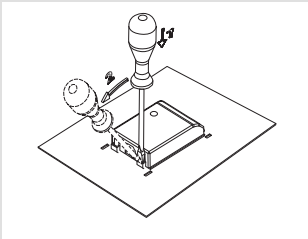
- Во время прикручивания не затягивайте винты слишком туго, так как можно повредить стенки кухонного шкафа и эмаль на духовке.



## Подключение к электросети

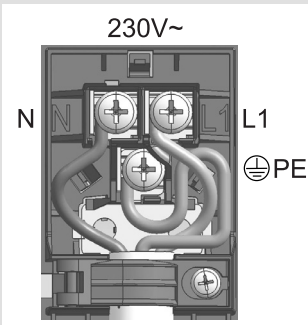
- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- Перед подключением необходимо проверить, совпадает ли напряжение, указанное в заводской табличке, с фактическим напряжением в сети. Присоединительное напряжение в сети (230 В на N) специалист должен проверить с помощью измерительного прибора!
- При подключении духовки к электросети необходимо предусмотреть размыкающее устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. Подойдут предохранители, защитные переключатели тока и т. п.

- Для подключения могут использоваться резиновые соединительные кабели (типа H05RR-F с зелено-желтым защитным проводом), ПВХ изолированные соединительные кабели (типа H05VV-F с зелено-желтым защитным проводом), а также другие равноценные кабели или кабели лучшего качества.
- Следите, чтобы при монтаже кабель не оказался зажат и не попадал на острые края.
- Длина присоединительного кабеля должна составлять не менее 1,5 м, чтобы прибор можно было без труда подключить, прежде чем вы задвинете его в монтажный проем.
- Защитный провод заземления со стороны прибора должен быть длиннее остальных проводов на 10 мм, чтобы при натяжении кабеля он отсоединялся после проводов под напряжением.



### Процесс подключения

- На задней стенке прибора откройте крышку клеммной колодки, для чего отверткой подденьте защелки, как показано на крышке колодки.
- Присоединительный кабель обязательно проложите через зажим, предотвращающий избыточное натяжение кабеля.



### Цвета проводов

L1 = провода, подводящие напряжение. Как правило, цвета проводов: черный, коричневый.

N = нейтральный провод.

Обычно цвет провода синий.

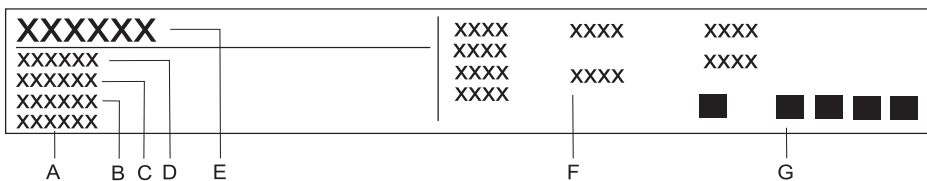
Обратите внимание на правильное N-подключение!

PE = защитный провод заземления.

Цвет провода — зелено-желтый.



## Заводская табличка



- A** Серийный номер
- B** Артикул
- C** Модель
- D** Тип
- E** Торговая марка
- F** Технические данные
- G** Знаки соответствия

ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ОСТАВЛЯЕТ ЗА СОБОЙ ПРАВО НА ВНЕСЕНИЕ ИЗМЕНЕНИЙ, КОТОРЫЕ НЕ ВЛИЯЮТ НА ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИБОРА.

Инструкцию по эксплуатации прибора также можно найти на сайте:  
[www.gorenje.ru](http://www.gorenje.ru) / < <http://www.gorenje.ru> / >





[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

