

RU

Инструкция по эксплуатации, монтажу и подключению

Электрическая встраиваемая
независимая духовка

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.

Меры безопасности.....	3
Описание прибора.....	6
Пользование духовкой.....	8
Приготовление	27
Очистка и обслуживание.....	40
Предупреждения и индикация ошибок.....	46
Монтаж и подключение к электросети.....	47
Технические данные	50

Меры безопасности

Транспортные повреждения

- Распакуйте и осмотрите духовку. В случае обнаружения транспортных повреждений не подключайте духовку и обратитесь в торговую организацию, где вы приобрели прибор.
- Переносить и удерживать духовку за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора, может сломаться и повредить дверцу духовки.

Указания по безопасности

Установка и подключение

- Встраивать прибор в элемент кухонной мебели и производить подключение к электросети может только квалифицированный специалист. Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением и монтажом. Гарантия на такие неисправности не распространяется.

Горячее масло и жир

- Перегретый жир может воспламениться, поэтому блюда с использованием большого количества жира или масла готовьте под постоянным контролем. Опасность ожога и возгорания!

Горячая духовка

- Внимание: опасность ожогов! Во время работы прибора нагревательные элементы, духовка и оборудование духовки сильно нагреваются, поэтому для извлечения посуды используйте кухонные рукавицы или прихватки. Осторожно обращайтесь с горячей посудой! Опасность ожога!
- Следите, чтобы кабели соседних электроприборов не оказались зажаты горячей дверцей духовки. Опасность короткого замыкания! Следите, чтобы кабели соседних электроприборов находились на безопасном расстоянии.
- Во время работы духовки противни, решетка и

внутренние поверхности духовки сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!

- Во время работы духовки дверца сильно нагревается. Для дополнительной защиты дверца оборудована третьим стеклом, которое снижает температуру поверхности внешнего стекла дверцы (в некоторых моделях).
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки, если прибор не оборудован встроенным выключателем духовки. Опасность ожога!
- Не храните в духовке легковоспламеняющиеся предметы, например, чистящие средства или аэрозоли. Опасность возгорания!

Повреждения

- 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.
- 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!
- Следите за чистотой уплотнителя дверцы духовки. При сильном загрязнении уплотнителя дверца духовки закрывается не плотно, что может привести к повреждению соседней мебели.
- Для очистки духовки не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током.
- При возникновении неисправностей немедленно отключите прибор от электросети и позвоните в сервисный центр.
- Ремонт и замену деталей прибора в гарантийный период может производить только специалист авторизованного сервисного центра. 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!

Безопасность людей

- Внимание! Опасность ожогов у маленьких детей и детей, не осознающих опасность, связанную с неправильным использованием прибора. Из-за опасности получения ожогов следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора, а дети постарше пользовались прибором только под присмотром.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Упаковочный материал (пленка, пенопласт и т. д.) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте.
- Прибор соответствует всем предписанным в области безопасности стандартам, но несмотря на это использование прибора людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, допускается только под присмотром. Данные рекомендации также распространяются на детей.

Утилизация упаковки

- 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.

Утилизация отслужившего прибора

- Отслужившее изделие нужно сделать непригодным для использования. Для этого отсоедините духовку от электросети и обрежьте присоединительный кабель, так как он может представлять опасность для играющих детей.



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.

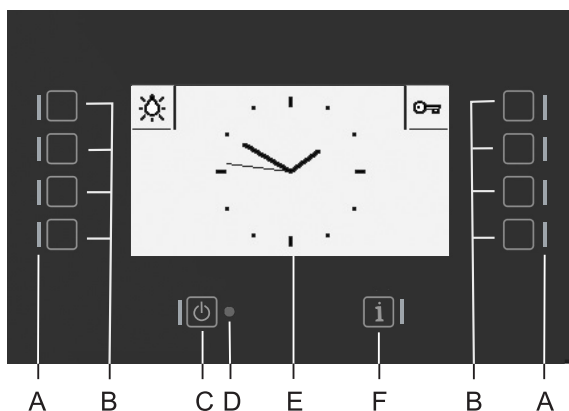
Описание прибора

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 духовки
3. Дверца духовки

Блок управления



- | | |
|---|---------------------------------------|
| A Световая индикация сенсорных кнопок | D Сигнальная лампочка |
| B Сенсорные кнопки управления и установок | E Жидкокристаллический дисплей |
| C Сенсорная кнопка включения/выключения электропитания | F Сенсорная кнопка СПРАВКА |



Управление духовкой производится нажатием на сенсорные кнопки (далее - сенсоры).

Для того чтобы сенсоры лучше реагировали на нажатия, площадь нажатия пальцем должна быть больше.

Влажная панель управления хуже реагирует на нажатия.

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

Сенсор СПРАВКА

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

(тільки у певних моделях)

При открывании дверцы работающей духовки встроенный выключатель отключает вентилятор и все нагревательные элементы и снова включает их после закрывания дверцы.

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

Охлаждающий вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения духовки, дополнительно ее охлаждая.

**Встроенный
выключатель духовки
(в некоторых моделях)**

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

**Продленная работа
охлаждающего
вентилятора (система
DC+, в некоторых
моделях)**

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°C 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, используя остаточное тепло.
- Нагревательные элементы могут работать при открытой дверце духовки, если прибор не оборудован встроенным выключателем духовки. Опасность ожога!

Включение аппарата

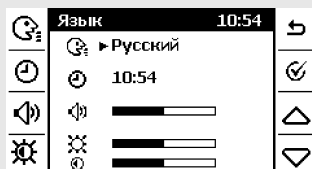
При подключении аппарата к электросети загорается жидкокристаллический дисплей, высвечивая часы с установленным текущим временем (см. раздел «Установка текущего времени»).

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

Выбор языка

	Master menu 08:24	
	From memory Settings	
	Recipe To memory	
	System Cleaning	

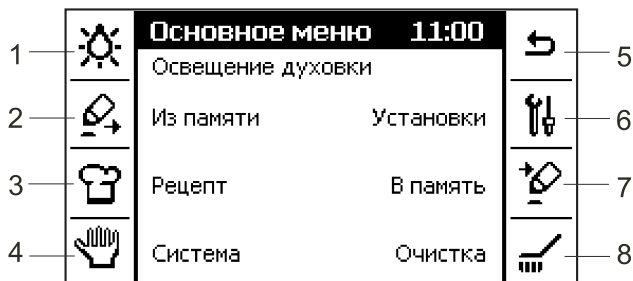
- Если отображенный на дисплее язык вам не подходит, выберите подходящий вам в Основном меню, **далее Установки.**



- Нажимая на стрелки выберите подходящий вам язык. Подтвердите ваш выбор. На дисплее вновь отобразится **Основное меню**.

Дисплей

Основные средства управления аппаратом



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



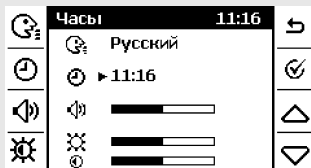
Подтверждение выбора



Стрелки для перемещения в меню и выбора параметров настройки

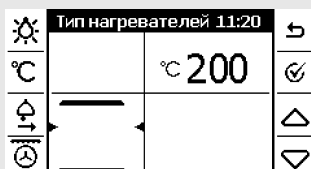
- Мигающая стрелка на дисплее указывает выбранную установку.
- Выбранный пункт устанавливается или изменяется при использовании соответствующих сенсоров или стрелками «вверх» и «вниз». Короткое нажатие на стрелку изменяет установку с меньшим шагом, более длительное нажатие ускоряет изменение – меняет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

Установка текущего времени



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

Управление духовкой



Параметры приготовления, устанавливаемые вручную

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

☐ **Классический нагрев (сверху + снизу)**

Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.

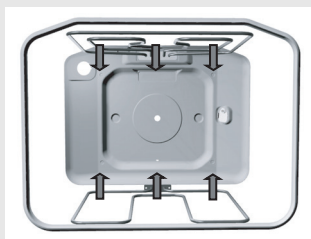
Предустановленная температура - 200°C, максимальная возможная - 275°C.

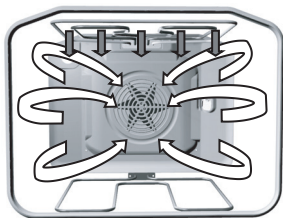
☐ **Гриль**

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.

Предустановленная температура - 250°C, максимальная возможная - 275°C.

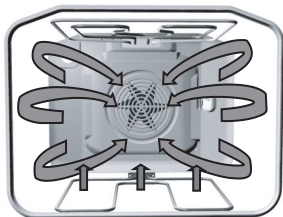




Большой гриль + работа вентилятора

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. Предустановленная температура - 170°C, максимальная возможная - 275°C.

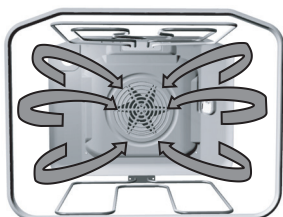


Нагрев снизу + вентиляционный нагрев

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

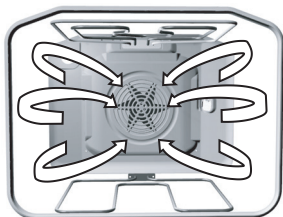
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.

Предустановленная температура - 200°C, максимальная возможная - 275°C.



Вентиляционный нагрев

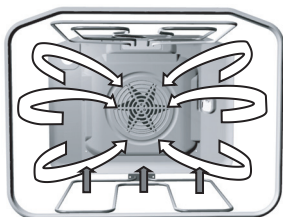
При этом режиме одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях. Температура при данном режиме ниже, чем при классическом режиме нагрева. Предустановленная температура - 160°C, максимальная возможная - 275°C.



Размораживание

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

Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов.

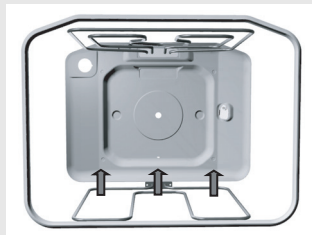


Нагрев снизу + работа вентилятора

В этом режиме одновременно работают нижний нагревательный элемент и вентилятор.

Этот режим 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.

Предустановленная температура - 160°C, максимальная возможная - 230°C.



☐ Нагрев снизу/функция AquaClean

В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу (например, приготовление сочной выпечки с фруктовой начинкой). Установите необходимую температуру. Нагрев снизу можно использовать для очистки духовки - функция AquaClean. Рекомендации по очистке см. в разделе «Очистка и обслуживание».

Предустановленная температура - 160°C, максимальная возможная - 230°C.

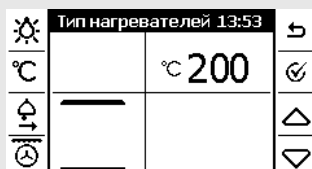


☐ Нагрев сверху

В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент.

Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху (например, для подрумянивания до золотой корочки).

Предустановленная температура - 150°C, максимальная возможная - 230°C.



°C Установка температуры приготовления

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



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



Установка параметров таймера

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

Установка продолжительности работы духовки

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

→ Установка времени окончания работы духовки



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

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

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



Установка будильника

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

Приготовление

	Выпекание/запекание		
°C		°C 200	
		0:02 0:00	

A. Начало приготовления

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



В ходе приготовления дисплей периодически показывает различную информацию.

Графическая индикация температуры духовки

-  Духовка холодная.
-  Духовка нагрета приблизительно до половины заданной температуры.
-  Духовка нагрета до заданной температуры.
-  Температура духовки выше заданной. Эта информация появляется на дисплее, если вы уменьшали температуру уже разогретой духовки.

Символ термометра высвечивается в течение процесса нагрева.

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



Индикация стадий приготовления

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



В. Изменение параметров приготовления

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

С. Окончание приготовления

Приготовления можно завершить двумя способами:

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

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



Для обеспечения безопасности по истечении определенного времени духовка автоматически выключается:
 - спустя 10 часов, если установленная температура приготовления была выше 120°C, - спустя 24 часа, если установленная температура приготовления была ниже 120°C.

Установленные производителем рецепты

Группа продуктов	
► Мясо ..	✓
Рыба ..	▲
Выпечка ..	▼
Запеканки ..	
Овощи ..	

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

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



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



Режим работы, температура и время работы уже предустановлены.

**Таблица приготовления рецептов
Мясо**

Блюдо	Вес, кг	Режим	Темп (°C)	Уровень нап-равл.	Время, кг	Примечание
Жаркое из свинины	1		185	2	100	Глубокий эмалированный противень
	1,5		185	2	130	Глубокий эмалированный противень
	2		185	2	150	Глубокий эмалированный противень
Тушеная говядина	1		210	1	120	Накрытая овальная стеклянная посуда на решетке
	1,5		210	1	140	Накрытая овальная стеклянная посуда на решетке
Жаркое из телятины	1		185	2	95	Глубокий эмалированный противень
	1,5		185	2	115	Глубокий эмалированный противень
Птица:						
Цыпленок или половина курицы	0,7		165	2	60	На решетке, уровнем ниже установите противень для сбора стекающего жира
Жирная курица	1,5		175	2	90	Глубокий противень
Стейки и отбивные на косточке	0,4		240	4	21	Предварительный нагрев, на решетке, уровнем ниже установите противень для сбора стекающего жира
	0,8		240	4	24	Предварительный нагрев, на решетке, уровнем ниже установите противень для сбора стекающего жира
Жареные колбаски	0,4		240	4	12	Предварительный нагрев, на решетке, уровнем ниже установите противень для сбора стекающего жира
	0,7		240	4	14	Предварительный нагрев, на решетке, уровнем ниже установите противень для сбора стекающего жира

Рыба

Блюдо	Тежа (kg)	Режим	Темп (°C)	Vodilo	Время, кг	Примечание
Форель (4 куса)	0,8		175	2	47	На решетке, уровнем ниже установите мелкий эмалированный противень

Примечание: при приготовлении с использованием гриля строго следуйте рекомендациям по использованию режима гриля. Во время предварительного нагрева духовка должна быть пустой. Смажьте маслом решетку и мясо. Тонкие куски мяса переворачивайте один раз, если вы готовите в режиме . Большие куски, например цыпленок или рыба, необходимо хорошо натереть маслом и специями. Рыбу нашпиговать чесноком и петрушкой. В середине приготовления цыпленка или полкурицы переверните один раз, рыбу не рекомендуется переворачивать во время приготовления. Также прочитайте общие рекомендации по приготовлению блюд в режиме , особое внимание обратите на обеспечение достаточного количества жидкости для приготовления и на меры предосторожности во избежание подгорания жира и мясного сока в нижнем противне. При приготовлении жаркого в глубоком противне переверните мясо один раз. Маленькие противни с мясом ставьте на решетку, установленную на 1-м уровне.

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

Выпечка: дрожжевое тесто

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Пицца		200	1	18	Предварительный нагрев, мелкий эмалированный противень
Белый хлеб		200	2	50	Мелкий эмалированный противень
Пирог с обсыпкой		175	2	40	Мелкий эмалированный противень
Баба с изюмом		165	1	60	Темная круглая форма для выпечки диаметром 25 см, на решетке

Выпечка: сдобное тесто

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Мраморный пирог		165	1	65	Форма на решетке
Фруктовый пирог		160	2	55	Мелкий эмалированный противень
Мелкое печенье		165	2 и 3	23	Предварительный нагрев, мелкий эмалированный противень

Выньте верхний противень на 2 минуты раньше!

Выпечка: песочное тесто

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Киш лорен #		190	2	50	Предварительный нагрев, темная круглая форма для выпечки диаметром 25 см
Чизкейк		175	1	65	Предварительный нагрев, темная круглая форма для выпечки диаметром 25 см

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

Выпечка: бисквитное тесто

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Бисквитный торт		180	1	32	Предварительный нагрев, темная круглая форма для выпечки диаметром 25 см, на решетке
Бисквитный рулет		170	2	21	Предварительный нагрев, мелкий эмалированный противень

Выпечка: из замороженных полуфабрикатов

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Яблочный рулет		185	2	55	Мелкий эмалированный противень
Круасаны		190	2	33	Мелкий эмалированный противень
Пицца		210	2	22	Мелкий эмалированный противень

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

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

Запеканки:

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Творожная запеканка		195	1	42	Стеклянный противень 25x25 см, на решетке
Рисовый пудинг		195	1	38	Стеклянный противень 25x25 см, на решетке

Овощи:

Блюдо	Режим	Темп (°C)	Уровень направл.	Время, кг	Примечание
Запеченная брокколи		200	1	38	Стеклянный противень 27x27 см, на решетке
Мусака с баклажанами		190	1	43	Стеклянный противень 27x27 см, на решетке
		190	1	45	Стеклянный противень 27x27 см, на решетке

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

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

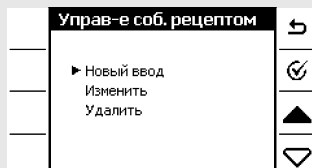
Предупреждение: при работе духовки в автоматическом режиме после предварительного нагрева (если это предусмотрено рецептом) раздается звуковой сигнал. Вставьте блюдо и нажмите на подтверждение для продолжения работы.

Приготовление по собственным рецептам из памяти

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

Сохранение и изменение собственных рецептов

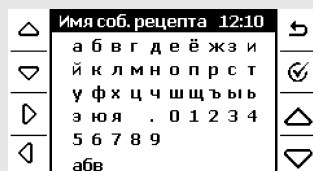
- В Основном меню выберите  В память, вам откроется подменю Управление собственным рецептом. Далее вы можете выбрать Новый ввод, Изменить или Удалить.
- Каждый свой выбор подтверждайте нажатием на значок подтверждения.



Новый ввод

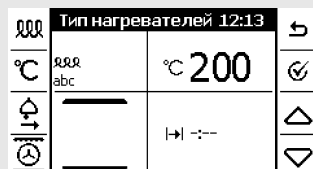


Если вы уже сохранили 12 рецептов, ввод нового рецепта невозможен. Удалите несколько рецептов, чтобы освободить место для новых.



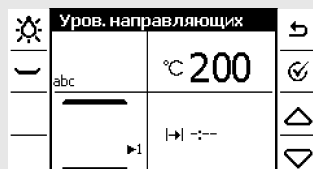
Введение имени нового рецепта

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



Установка параметров приготовления

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



Уровни приготовления пищи

- Установите уровень приготовления для определенных блюд. Существует 4 уровней, выбор уровня зависит от типа продукта и режима приготовления.
- Подтвердите установки и окончательно подтвердите рецепт.

Изменение

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

Удаление

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

Особые установки

Защитная блокировка от детей

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

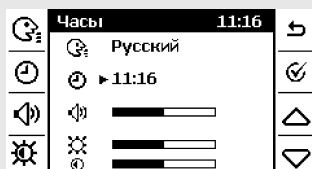
- когда на дисплее высвечивается текущее время,
- во время процесса приготовления.

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

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



Во время отключения электропитания защитная блокировка снимается.



Дополнительные функции:

Язык, текущее время, звук, яркость и контрастность дисплея

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

Освещение духовки

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

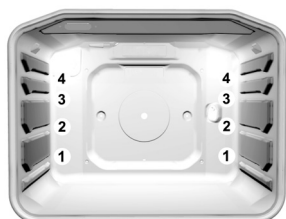
Сохранение установок при отключении электроэнергии

⚠ При отключении электроэнергии менее чем на 2 минуты все установки сохраняются, и духовка автоматически продолжит работу (если включена).

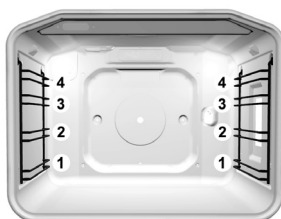
- Оборудование (решетка, мелкий и глубокий противни) может устанавливаться в духовку на 4-х уровнях направляющих.
- Обратите внимание, что отсчет уровней производится снизу вверх! В таблицах приготовления описаны отдельные уровни.
- Духовка может быть оборудована рельефными, съемными или телескопическими направляющими (в зависимости от модели).

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне.

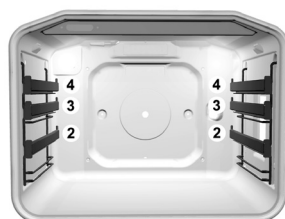
При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.



рельефные направляющие



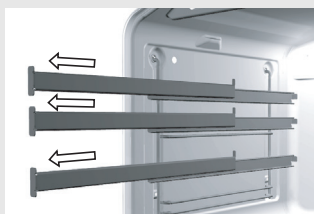
съемные направляющие



телескопические направляющие

Телескопические направляющие (в зависимости от модели)

Телескопические направляющие могут быть установлены на 2-м, 3-м и 4-м уровне. Пары телескопических направляющих располагаются на левой и правой стенке духовки на нескольких уровнях.



Варианты телескопических направляющих (в зависимости от модели):

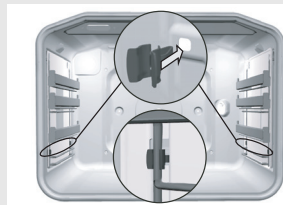
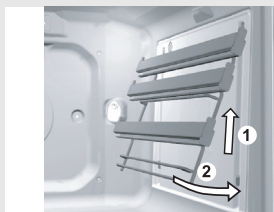
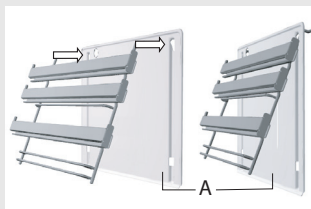
- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 1-м уровне и частично выдвигающиеся телескопические направляющие на 2-х уровнях,
- полностью выдвигающиеся телескопические направляющие на 3-х уровнях.



⚠ Во время работы духовки телескопические направляющие и другое оборудование сильно нагревается. Используйте кухонные рукавицы или прихватки! Опасность ожога!

- Чтобы установить решетку, мелкий или глубокий противень на телескопические направляющие, выдвиньте пару направляющих необходимого уровня.
- Установите противень или решетку на телескопические направляющие и задвиньте в духовку. Убедитесь, что направляющие задвинуты в духовку до конца, и закройте дверцу.

Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)



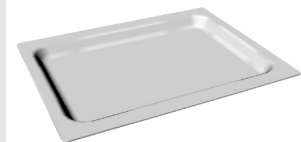
Вкладыши EasyClean предотвращают оседание жира на боковых стенках духовки.

Установка

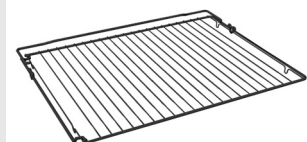
- Снимите телескопические или съемные направляющие (см. раздел «Снятие и установка телескопических направляющих», «Снятие и установка съемных направляющих»).
- Вставьте направляющие (съемные или телескопические) во вкладыш (A). Навесьте направляющие вместе с вкладышем в гнезда и подтолкните вверх.

При установке полностью выдвигающихся телескопических направляющих с вкладышами EasyClean установите фиксатора (прилагаются в комплекте) в отверстия в нижней части боковых стенок духовки. Защелкните направляющие в фиксаторах. Фиксаторы обеспечивают более прочную установку направляющих.

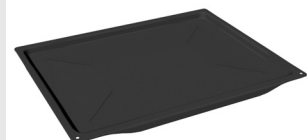
Другое оборудование духовки (в зависимости от модели)



Стекланный противень предназначен для приготовления блюд и может служить в качестве сервировочного подноса.



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



Мелкий противень в основном используется как лоток для жира, который стекает во время приготовления (размещайте его на нижнем, т.е. на 1-м или 2-м направляющем).

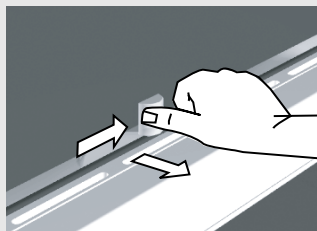


Глубокий противень предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



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.

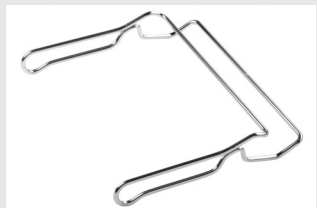
Многофункциональная решетка предназначена для запекания продуктов на гриле. Решетку можно ставить на высокие или на низкие ножки. При установке на высокие ножки используйте глубокий противень, при установке на низкие ножки — мелкий противень.



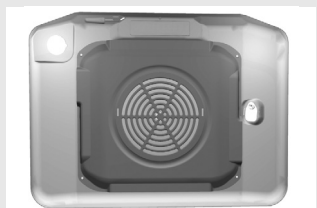
Дверца духовки оборудована **механическим замком**, который не позволяет открыть дверцу, пока замок закрыт.

- Чтобы открыть замок, отодвиньте его пальцем вправо и одновременно потяните дверцу на себя.
- Когда дверца закрывается, замок автоматически защелкивается.

Примечание! Если в комплекте духовки предусмотрен замок, установите его под панелью управления в соответствии с инструкцией по установке (прилагается к замку).

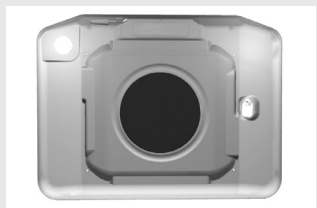


Ручка для извлечения противней облегчает извлечение противней из духовки и снижает опасность ожогов.



Вертел предназначен для запекания крупных кусков мяса и птицы. Указания по пользованию вертелом см. в разделе «Приготовление на вертеле».

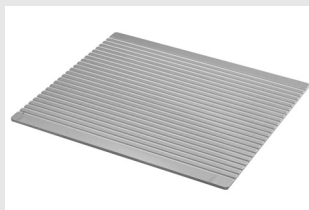
Задняя стенка духовки защищена **каталитической крышкой**. Снимать и устанавливать каталитическую крышку может только специалист сервисного центра.



Жировой фильтр на задней стенке духовки защищает вентилятор, нагревательный элемент вокруг вентилятора и духовку от загрязнений. Жировой фильтр необходим при запекании мяса.

При приготовлении выпечки обязательно снимайте жировой фильтр! При выпечке некоторых видов мучных изделий (например, ореховый рулет) жировой фильтр может привести к неудовлетворительным результатам.

Камень для пиццы предназначен для приготовления пиццы, хлеба и пикантной выпечки. Указания по пользованию и очистке камня для пиццы см. в инструкции, прилагаемой к камню.



Профессиональный противень для гриля

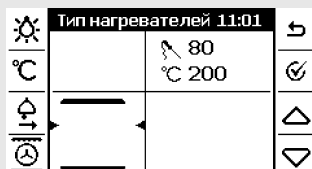
предназначен для приготовления блюд на гриле, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке профессионального противня для гриля см. в инструкции, прилагаемой к противню.



Комплект посуды для приготовления на пару

предназначен для приготовления блюд на пару, подходит для диетического приготовления продуктов без добавления жиров. Указания по пользованию и очистке комплекта посуды для приготовления на пару см. в инструкции, прилагаемой к комплекту.

Программирование приготовления мяса с использованием температурного зонда



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

Подключение зонда

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

Рекомендуемые температуры в центре блюда:

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

Приготовление

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



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

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

- Если вы используете функцию установки

продолжительности работы →I, духовка сама отключится по истечении установленного времени, вне зависимости от того, будет ли достигнута установленная температура в куске. Поэтому устанавливаемое время должно быть несколько дольше, чем время, необходимое для достижения желаемой температуры. В оставшееся время в духовке поддерживается температура для сохранения мяса теплым.

- То же самое относится к функции времени окончания работы →I.
- Используйте эту функцию, когда вы уже обладаете определенным опытом и знаниями о времени, необходимом для запекания определенного вида и количества мяса при установленной желаемой температуре блюда.
- Вы можете устанавливать время работы духовки несколько больше, чем это действительно необходимо, и при этом успешно использовать функцию окончания работы духовки.

Примечание

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



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

Выпечка

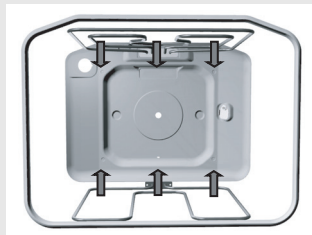
- Для приготовления мучных изделий используйте режимы верхний + нижний нагреватель или вентиляционный нагрев.
- При приготовлении выпечки обязательно снимите жировой фильтр с задней стенки духовки.
- Данные в таблице, выделенные жирным шрифтом, указывают наиболее подходящий режим приготовления для данного 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.

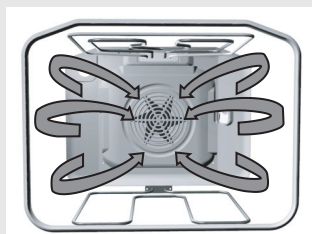
- Если вы не найдете необходимого блюда в таблице приготовления, ориентируйтесь на данные подобного мучного изделия.



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 лампочка-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» - при приготовлении на одном уровне**

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

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

Предупреждение!

Указанный в таблице уровень приготовления относится к решетке, на которую устанавливается форма для выпечки, и к мелкому противню.

- 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» - при приготовлении на одном уровне

Вид мяса	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C 	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C 	Время приготовления, мин.
Говядина						
Жаркое из говядины	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Жаркое из говядины	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Ростбиф, средне прожаренный	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Свинина						
Жаркое из свинины с кожей	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Свиная грудина	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Свиная грудина	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Свиная лопатка	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Рулет из свинины	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Отбивная на костьке	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Рулетный бифштекс	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Телятина						
Рулет из телятины	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Телячья нога	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Ягнatina						
Спинка ягненка	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Нога ягненка	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Дичь						
Спинка зайца	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Кабанья нога	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Птица						
Цыпленок целиком	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Жирная курица	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Утка	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Гусь	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Индюк, индюшка	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Рыба						
Рыба целиком	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Рыбная запеканка	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

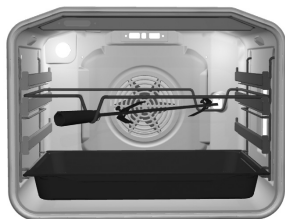
Предупреждение! Указанный в таблице уровень приготовления относится к глубокому противню. Маленькие противни и формы ставьте на решетку, которую устанавливаете на 1-й или 2-й уровень направляющих. Глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

- 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.



Приготовление на вертеле (в некоторых моделях)

- В комплект вращающегося вертела входят вертел со съемной ручкой и две вилки для мяса с винтами.
- При использовании вертела сначала установите специальную рамку на 3-й уровень снизу.
- Подготовленное мясо насадите на вертел и с двух сторон закрепите его вилками. Закрутите винты на вилках.
- Прикрутите ручку к вертелу. Острый конец вертела вставьте в муфту мотора (отверстие на задней стенке духовки справа), которая закрыта крышкой. Переднюю часть вертела установите в выемку в передней части рамки.
- На уровень ниже установите глубокий противень для сбора жира.
- Вертел включается при установке режима «Гриль» .
- Перед тем как закрыть дверцу духовки, открутите ручку вертела.

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.
Мясо и колбаски					
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 костьке	"	4	240	-	20-24
4 шницеля из телятины	"	4	240	-	19-22
6 отбивных на костьке 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.)
Рыба					
Стейки из лосося	600 г	3	240	-	19-22
4 форели	200 г/шт.	2	-	170-180	45-50
Тосты					
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
Мясо/птица*					
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
Свинная лопатка	1500 г	2	-	150-160	120-160
Свинная нога	1000 г	2	-	150-160	120-140
Ростбиф/говяжье филе	1500 г	2	-	170-180	40-80
Овощи, запеченные под сыром**					
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.

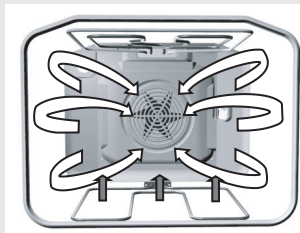
Советы

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.

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°C), чтобы в духовке могла установиться необходимая влажность. Поставьте банки в духовку так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки (см. рис.).
- 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

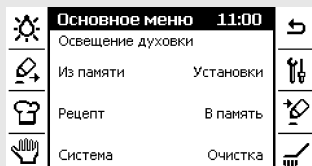
Вид продукта	Количество	 t° = 170-180°C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
Фрукты				
Клубника	6 шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.х1 л	прибл. 40-55	выключить	35
Овощи				
Маринованные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

Очистка



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

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

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 попадали 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. В противень налейте 0,6 л воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Нажмите на сенсор О. Предустановленная температура - 70°C, предустановленное время - 30 минут. Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, и духовка начнет работу. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

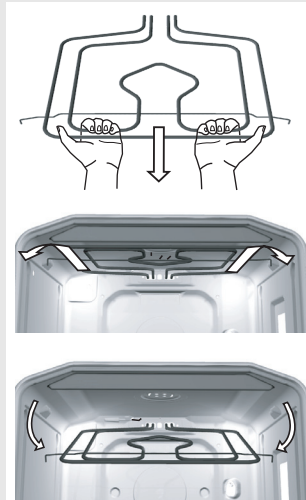
Трудноудаляемые загрязнения

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.



Очистка потолка духовки (в некоторых моделях)

Для упрощения очистки потолка духовки некоторые модели оборудованы откидными верхним нагревательным элементом и инфранигревателем.

- Перед тем как опустить нагревательные элементы, обязательно отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель.
- Нагревательные элементы должны предварительно остыть. Опасность ожога!
- Нагревательные элементы нельзя включать в опущенном положении!

Перед очисткой потолка духовки извлеките противни, решетку и направляющие. Потяните верхние нагревательные элементы, пока поперечный держатель не выскочит из гнезд с правой и левой стороны духовки (см. рис.).

После очистки задвиньте верхние нагревательные элементы обратно, пока держатель не зафиксируется в углублениях.

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.

Каталитическая крышка (в некоторых моделях)

- Шероховатая каталитическая эмаль ускоряет разложение жиров и других загрязнений. Небольшие пятна, остающиеся после приготовления, обычно разлагаются при следующем использовании духовки. Как правило, пятна полностью исчезают при температуре выше 220°C, а при более низких - только частично.
- Каталитическая эмаль чувствительна к механическим воздействиям, поэтому не пользуйтесь грубыми чистящими средствами, грубыми губками и щетками и острыми предметами.
- Способность самоочистки каталитической эмали со временем ослабевает. Поэтому рекомендуется менять крышку через несколько лет регулярного использования

духовки. Замену каталитической крышки может производить только специалист сервисного центра.

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.

Жировой фильтр (в некоторых моделях)

После каждого приготовления мойте жировой фильтр мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства или в посудомоечной машине.

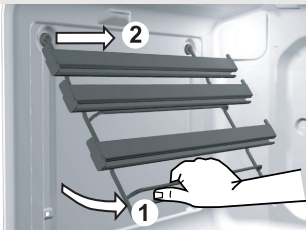
Вкладыши EasyClean (в некоторых моделях)

После каждого приготовления мойте вкладыши мягкой щеткой в горячей воде с добавлением моющего средства 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.

Обслуживание (в зависимости от модели)



Снятие и установка телескопических направляющих

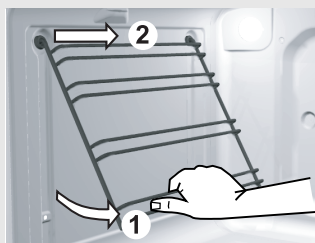
Для упрощения очистки стенок духовки вы можете снять телескопические направляющие.

- Приподнимите направляющие снизу и извлеките из гнезд.
- Для очистки телескопических направляющих (выдвижные ползья и решетка, на которую они установлены) используйте только обычные чистящие средства. Телескопические направляющие не предназначены для мытья в посудомоечной машине.



Телескопические направляющие нельзя смазывать.

- Установка телескопических направляющих производится в обратном порядке.



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.

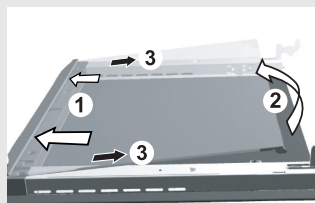


рис. 1

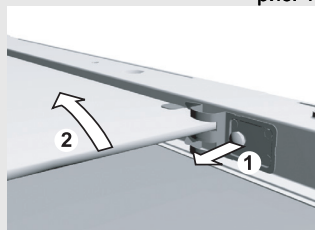


рис. 2

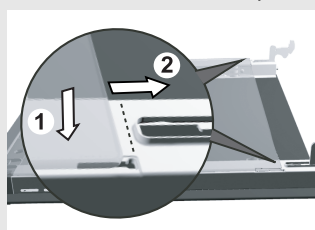


рис. 3

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.

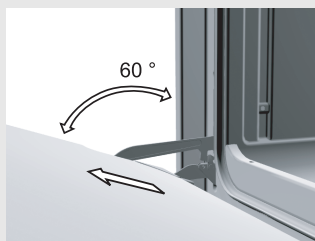
- Снимите дверцу духовки (см. раздел «Снятие и установка дверцы»).
- Возьмите стекло дверцы за нижний край, потяните его на себя и слегка, не выше 10 мм, приподнимите. Не поднимайте слишком высоко! Настолько, чтобы язычки на уголках высвободились из прорезей (рис. 1).
- Снимите стекло (по направлению стрелки 3).
- Чтобы снять внутреннее, третье, стекло (в некоторых моделях), открутите винты на креплениях стекла и приподнимите его (рис. 2). Перед очисткой снимите крепления стекла.
- Стекла устанавливаются в обратном порядке.

Примечание

- Вставьте стекло в паз в верхней части дверцы и продвиньте вперед (рис. 3).

Снятие и установка дверцы с двусосным шарниром

- Полностью откройте дверцу духовки. С двух сторон дверцы поднимите фиксаторы на нижних кронштейнах шарниров в вертикальное положение и наденьте их на язычки верхних кронштейнов.
- Прикройте дверцу наполовину и аккуратно снимите ее.
- Устанавливайте дверцу в обратном порядке. Вставьте ее в наполовину открытом положении (под углом прикл. 60°) и, открывая дверцу, подтолкните ее к духовке до упора. При этом следите, чтобы выемки на нижних кронштейнах



Замена деталей духовки

надежно зафиксировались на нижнем крае гнезд в передней стенке духовки.

- После того как вы полностью откроете дверцу, снимите фиксаторы с язычков верхних кронштейнов и верните их в горизонтальное положение.

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

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

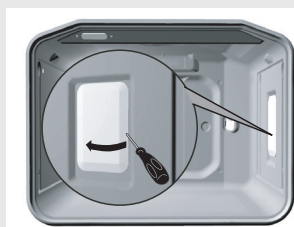
Остальные принадлежности

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

Электрическая лампочка духовки

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

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



Предупреждения и 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.

Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена деталей духовки».
Духовка не нагревается.	- Вы правильно установили температуру и режим нагрева? - Дверца духовки закрыта?
Выпечка плохо пропеклась.	- Вы сняли жировой фильтр? - Вы следовали указаниям и советам раздела «Выпечка»? - Вы точно следовали указаниям таблиц приготовления выпечки?

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

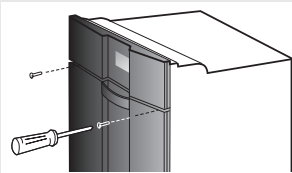
Монтаж и подключение к электросети

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

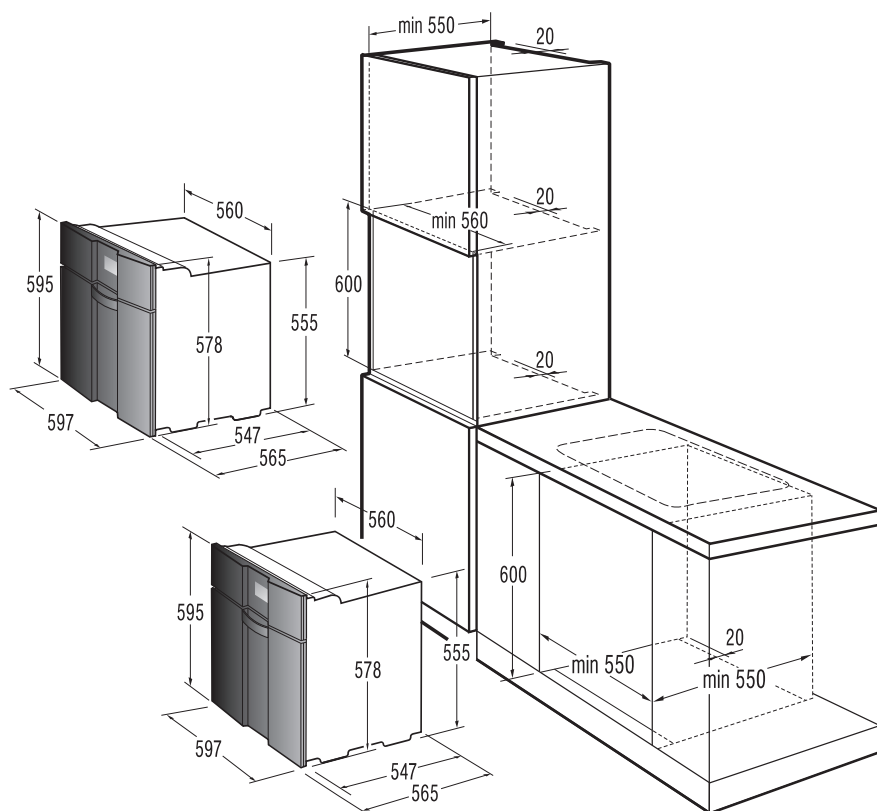


- Шпон и другие материалы элемента кухонной мебели, в которую встраивается прибор, должны быть термостойкими (100°C), в противном случае более низкая термостойкость материалов может привести к их деформации и изменению цвета.
- Перед монтажом прибора в области духовки необходимо устранить заднюю стенку 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.

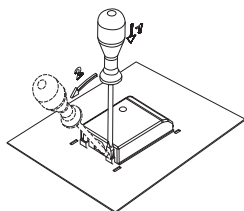
- Во время прикручивания не затягивайте винты слишком туго, так как можно повредить стенки кухонного шкафа и эмаль на духовке.



Подключение к электросети

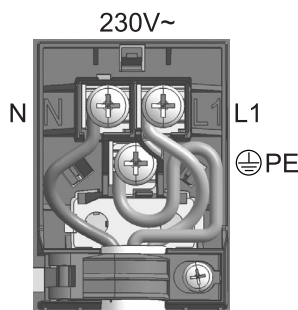
- Подключение прибора к электросети и замену присоединительного кабеля может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!
- Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением. Гарантия на такие неисправности не распространяется.
- 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!
- Перемычки должны быть установлены в соответствии с параметрами подключения.
- 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, 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. Если зажим не установлен, расположите его так, чтобы одним краем он накладывался на корпус клеммной колодки.
- Подсоединение производится согласно одной из приведенных схем. В зависимости от напряжения в сети поставьте переключки соответствующим образом.
- Винты кабельного зажима крепко затяните и закройте крышку колодки.

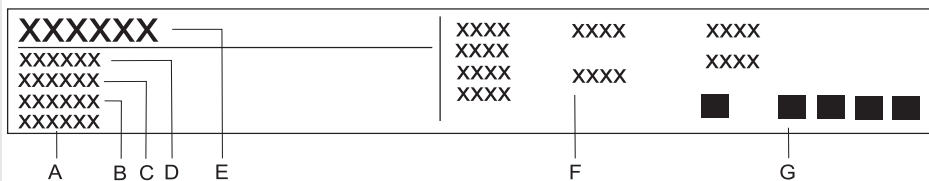


Цвета проводов

L1, L2, L3 = провода, подводящие напряжение. Как правило, цвета проводов: черный, черный, коричневый.
 N = нейтральный провод. Обычно цвет провода синий.
 Обратите внимание на правильное N-подключение!
 PE = защитный провод заземления. Цвет провода - зелено-желтый.

Технические данные

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.

