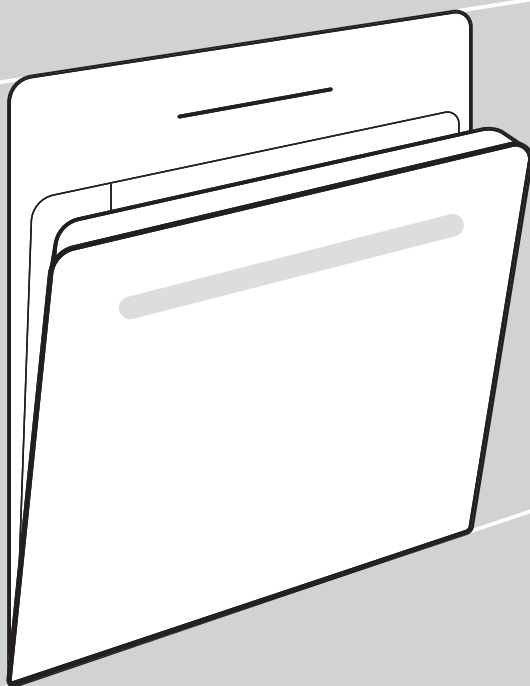


gorenje

RU

RU

**ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ
ВСТРАИВАЕМОЙ ДУХОВКИ**



BO3PS5I

Благодарим Вас за доверие и поздравляем с приобретением нового прибора.

Для более удобного и простого пользования прибором мы подготовили подробную инструкцию по эксплуатации. Она поможет Вам быстрее познакомиться с новым прибором.

Проверьте, что Вы получили прибор без повреждений. При обнаружении повреждений обратитесь в торговую организацию, где Вы приобрели прибор.

Инструкция по установке и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации, установке и подключению Вы также можете найти на нашем сайте:

<http://www.gorenje.com>

В инструкции используются символы, которые обозначают следующее:



ИНФОРМАЦИЯ!

Информация, совет, подсказка или рекомендация



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Важная информация



Внимательно прочитайте инструкцию!

Содержание

Указания по технике безопасности	4
Безопасное и правильное использование прибора при автоматической пиролитической очистке	6
Остальные меры безопасности	6
Описание прибора	8
Заводская табличка — информация о приборе	8
Панель управления	9
Оборудование прибора	10
Лампочки-индикаторы	10
Направляющие	10
Встроенный выключатель	11
Охлаждающий вентилятор	11
Оборудование духовки	11
Подготовка к первому использованию	13
Первое включение	13
Установка параметров работы духовки	13
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ (pro bake)	14
АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ (auto bake)	19
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (extra bake)	26
Блокировка от детей	27
Пуск приготовления	27
ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ	28
Общие настройки	29
Подключение к Интернету (Wi-Fi)	31
Подключение прибора к мобильному устройству	31
Настройки модуля Wi-Fi	32
Общие советы по приготовлению в духовке	35
Таблица приготовления	36
Очистка и обслуживание	40
Автоматическая очистка духовки — пиролиз	41
Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих	43
Снятие и установка дверцы и стекол дверцы духовки	44
Замена лампочки освещения	45
Таблица ошибок и неисправностей	46
Таблица ошибок и неисправностей	46
Утилизация	48
Информация о соответствии нормативным требованиям	48
Контрольные блюда	50

Указания по технике безопасности

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

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

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

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

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

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

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

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

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

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

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

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

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

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

Безопасное и правильное использование прибора при автоматической пиролизической очистке

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

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

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

Остальные меры безопасности

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

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

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

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

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

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

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

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

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

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

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

Перед очисткой дайте духовке полностью остыть.

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

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

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

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

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

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

При автоматической очистке не ставьте никаких предметов на дно духовки.

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

Не открывайте дверцу духовки во время пиролизической очистки.

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

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

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

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



Внимание! Горячая поверхность во время пиролизической очистки.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

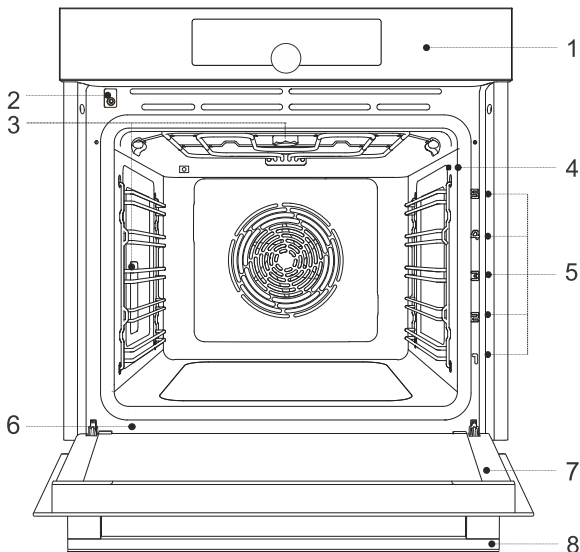
Описание прибора



ИНФОРМАЦИЯ!

Функции и оборудование прибора различаются в зависимости от модели.

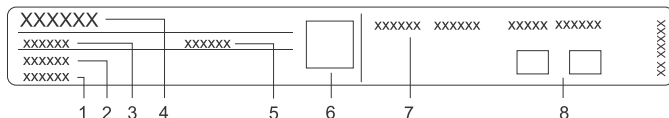
Базовая комплектация прибора включает: съемные направляющие, мелкий противень и решетку.



- | | |
|--|--|
| 1. панель управления | 5. Направляющие и уровни приготовления |
| 2. замок дверцы со встроенным выключателем духовки | 6. заводская табличка |
| 3. освещение | 7. дверца |
| 4. гнездо температурного зонда | 8. ручка дверцы |

Заводская табличка — информация о приборе

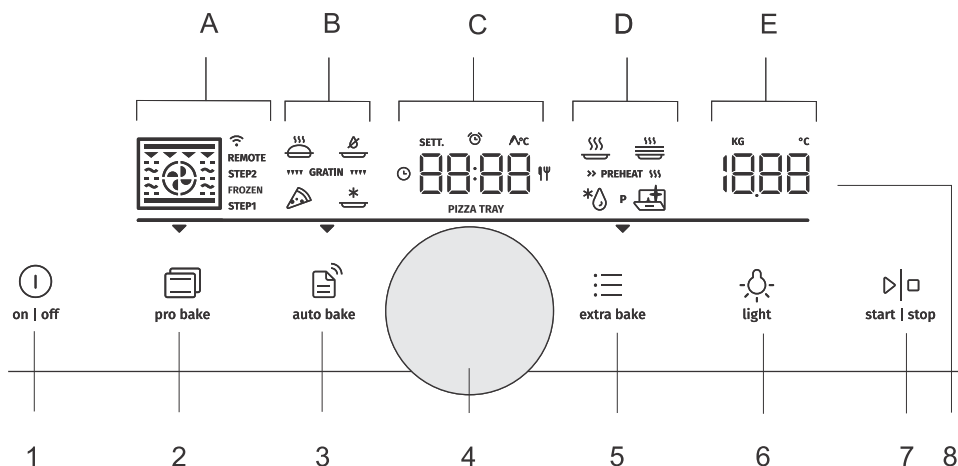
Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры.



- | | |
|-------------------|-------------------------------------|
| 1. Серийный номер | 5. Артикул |
| 2. Модель | 6. QR-код (в зависимости от модели) |
| 3. Тип | 7. Технические данные |
| 4. Товарный знак | 8. Знаки соответствия |

Панель управления

(в зависимости от модели)



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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

Оборудование прибора

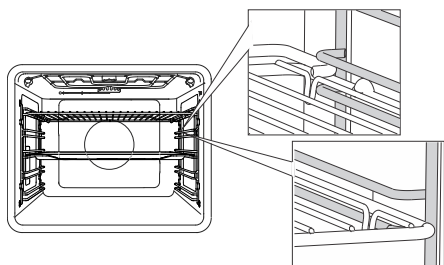
Лампочки-индикаторы

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

Направляющие

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

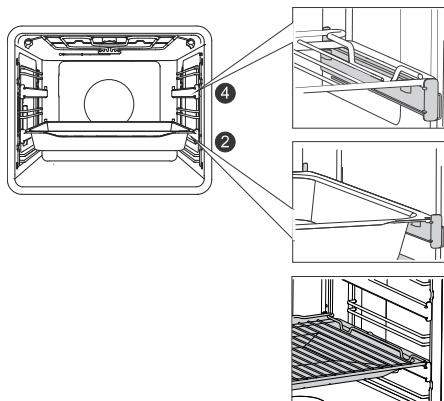
Съемные направляющие



При съемных направляющих вставляйте оборудование точно между прутками одного уровня.

Фиксированные телескопические направляющие

(в зависимости от модели)



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

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

Встроенный выключатель

(в зависимости от модели)

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Охлаждающий вентилятор

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

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

Оборудование духовки

(в зависимости от модели)



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

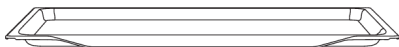


РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



ИНФОРМАЦИЯ!

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

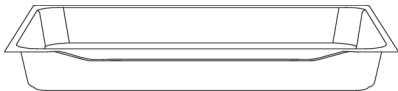


МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления плоской и мелкой выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

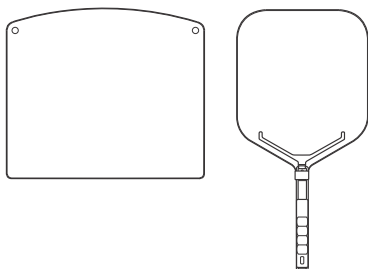


УНИВЕРСАЛЬНЫЙ ГЛУБОКИЙ

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПИЦЦЫ — алюминиевый противень с антипригарным покрытием non-stick быстро нагревается и позволяет быстро выпекать пиццу без прилипания к поверхности приготовления. Противень для пиццы двусторонний.

ЛОПАТКА ДЛЯ ПИЦЦЫ — предназначена для удобной посадки подготовленной пиццы на разогретый противень для пиццы, а также для выемки готовой пиццы из духовки.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Противень для пиццы предназначен только для выпекания пиццы.
Не ставьте посуду на противень для пиццы.
Не ставьте холодный противень для пиццы в горячую духовку!
Не подвергайте горячий противень воздействию холодной воды.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Лопатка для пиццы предназначена только для посадки и снятия пиццы с противня. Обязательно извлеките лопатку для пиццы из духовки перед началом выпекания пиццы.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Противень для пиццы и лопатка для пиццы не предназначены для мытья в посудомоечной машине.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Подготовка к первому использованию

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

Первое включение

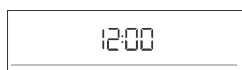
После первого подключения прибора к электросети и в случае длительного отключения электроэнергии на дисплее мигает время 12:00.

Сначала выберите и подтвердите следующие общие настройки.



ИНФОРМАЦИЯ!

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



1. УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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



ИНФОРМАЦИЯ!

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



2. ГРОМКОСТЬ ЗВУКОВЫХ СИГНАЛОВ

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



3. ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

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

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

Установка параметров работы духовки

Интерфейс предоставляет на выбор несколько режимов работы:

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

ИНФОРМАЦИЯ!

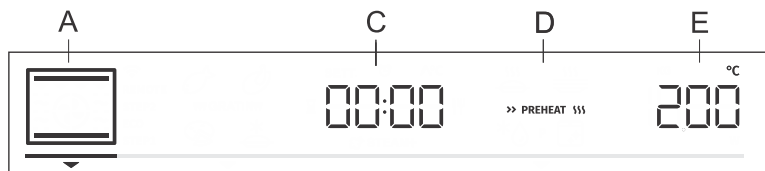
- Для перемещения между настройками вращайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.
- Сначала подтвердите выбранную настройку, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, а затем измените ее.
- Чтобы подтвердить настройку, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.
- Линия и стрелка указывают положение настраиваемого параметра на дисплее.
- Нажмите сенсор **start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



pro bake ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ (pro bake)

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

Нажмите сенсор **pro bake** и установите:



A режим нагрева

C продолжительность приготовления

D предварительный нагрев

E температура

Дополнительно можно установить:

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

Быстрый нагрев

Используется для быстрого нагрева духовки до необходимой температуры.

Для выбора предварительного нагрева поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение


» PREHEAT 555 (см. рисунок, поз. D). Подтвердите выбор. Выберите ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ ярко подсвеченную надпись и подтвердите выбор. Функция включится.

После достижения заданной температуры предварительный нагрев отключается, и раздается звуковой сигнал. На дисплее отображается **door**. Откройте дверцу и вставьте блюдо. Программа автоматически продолжит приготовление с выбранными настройками.


ИНФОРМАЦИЯ!

Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

ВЫБОР РЕЖИМА РАБОТЫ

Режим	Использование
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в результате образуется более толстая корочка. Режим подходит для приготовления мяса, выпечки и овощей, а также для сушки продуктов на одном или нескольких уровнях одновременно.
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Оптимальный режим для приготовления выпечки с повышенным содержанием влаги. Для приготовления на одном уровне, когда нужно быстро испечь блюдо с хрустящей корочкой.
	ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пищи (картофель фри, куриные медальоны).
	ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Вентиляционный нагрев создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Это подсушивает поверхность блюда, и в сочетании с инфранагревателем (грилем) позволяет красиво подрумянить корочку. Для быстрого приготовления мяса и овощей.
	ТУРБО-РЕЖИМ Этот режим позволяет приготовить блюдо с равномерной хрустящей корочкой со всех сторон. Режим также можно использовать для первого шага при пошаговом приготовлении мяса, так как он позволяет быстро подрумянивать мясо снаружи на первом этапе и медленно готовить во втором этапе. Мясо получается сочным с румяной корочкой.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ Для приготовления большого количества плоских продуктов (тосты, горячие бутерброды, колбаски гриль, стейки, рыба, шашлычки), а также для запекания и получения хрустящей корочки. Вся поверхность под верхними нагревательными элементами равномерно нагревается. Максимальная температура: 240°C.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ) Традиционное приготовление блюд на одном уровне, приготовление суфле и приготовление при низкой температуре (медленное приготовление).
	ДЕЛИКАТНОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ Щадящее и контролируемое медленное приготовление деликатных блюд (мягкие куски мяса) и приготовление выпечки с хрустящим низом.
	КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Для равномерного приготовления блюд на одном уровне и приготовления суфле.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Для запекания птицы и крупных кусков мяса на гриле.
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ Быстрое приготовление на одном уровне и запекание верха блюда до хрустящей корочки.

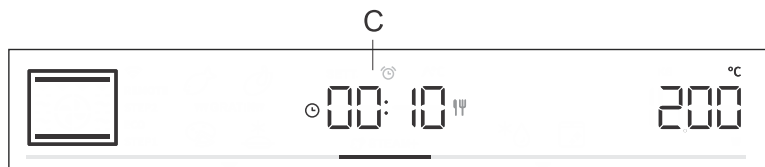
Продолжение таблицы




Режим	Использование
	ГРИЛЬ + НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Оптимальный режим для приготовления дрожжевой выпечки, всех видов хлеба, также используется для консервирования.

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

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите функции времени.




Режим	Описание	Использование
	Продолжительность приготовления	Эта функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.
	Таймер оповещения	Таймер оповещения работает независимо от духовки. По истечении установленного времени прибор автоматически не включается и не выключается.
	Отсрочка старта	Используйте эту функцию, если вы хотите отложить запуск приготовления на более позднее время. Установите продолжительность приготовления и время, к которому блюдо должно быть готово. Духовка автоматически включится и выключится в установленное время.



Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать продолжительность работы духовки.


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

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



Будильник

Будильник можно использовать независимо от духовки. Максимальное время функции: 24 часа. При отсчете времени будильника последняя минута отображается в секундах.

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



Отсрочка старта



ИНФОРМАЦИЯ!

Отсрочку старта невозможно установить при включении предварительного нагрева духовки.

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

Пример:

Текущее время: 12.00

Продолжительность приготовления: 2 часа

Конец приготовления: в 18.00

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

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

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



ИНФОРМАЦИЯ!

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

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

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

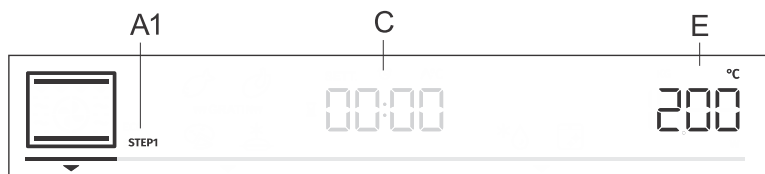


ИНФОРМАЦИЯ!

Чтобы сбросить любую функцию времени, нажмите и удерживайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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



A1 первый шаг приготовления STEP1, (STEP2)

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

E температура

Шаг: STEP1

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

Шаг: STEP2

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

ИНФОРМАЦИЯ!

Для шага STEP2 невозможно задать режимы с добавлением пара.

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

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

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



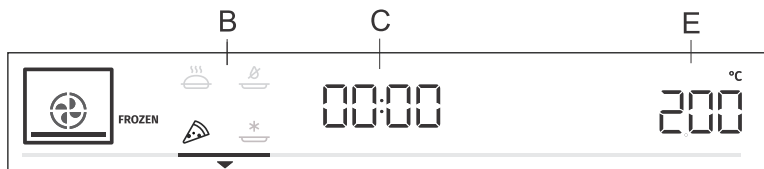
auto bake

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ (auto bake)

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

СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ НАГРЕВА

Нажмите сенсор **auto bake** и установите:



В специальный режим нагрева


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

Е температура

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

Режим	Использование
	ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПРОДУКТОВ¹⁾ Этот режим позволяет быстро готовить замороженные продукты без предварительного разогрева. Подходит для готовых замороженных продуктов (хлебобулочные изделия, круассаны, лазанья, картофель фри, куриные медальоны), мяса и овощей.
	СВЕЖАЯ ПИЦЦА Оптимальный режим для выпечки домашней пиццы. Используйте противень для пиццы и устанавливайте его на 5-й уровень направляющих. Пицца выпекается на противне для пиццы, который нагревается свыше 350°C. Дополнительно см. раздел «Программа „Пицца“».
	ЗАМОРОЖЕННАЯ ПИЦЦА Оптимальный режим для выпечки готовой замороженной пиццы. Используйте противень для пиццы и устанавливайте его на 5-й уровень направляющих. Пицца выпекается на противне для пиццы, который нагревается свыше 300°C. Дополнительно см. раздел «Программа „Пицца“».
	МЕДЛЕННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ²⁾ Деликатное, медленное и равномерное приготовление мяса, рыбы и выпечки на одном уровне. При таком способе мясо сохраняет больше влаги и остается сочным и мягким, а выпечка равномерно подрумянивается и пропекается. Температурный диапазон режима: от 140°C до 220°C.

Продолжение таблицы

Режим	Использование
	ИНТЕНСИВНОЕ ЗАПЕКАНИЕ AIR FRY ¹⁾ Этот режим позволяет запекать продукты до хрустящей корочки без добавления жира. Так можно готовить более полезные варианты любимых блюд фастфуда, уменьшая их калорийность. Режим подходит для небольших кусков мяса, рыбы, овощей и готовой замороженной пиццы (картофель фри, куриные медальоны).

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

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

Быстрый нагрев

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

ИНФОРМАЦИЯ!

Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

Программа «Пицца»

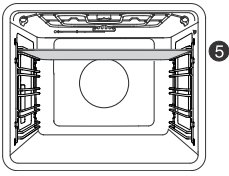


Свежая пицца

1.		Установите противень для пиццы на 5-й, верхний уровень направляющих.
2.	 	Включите духовку нажатием на on off и войдите в меню auto bake . Загорится значок  .
3.		Предустановленное время приготовления классической пиццы составляет 3 минуты 30 секунд. Пиццу можно запечь больше или меньше, для этого время приготовления можно менять в диапазоне от 2 до 7 минут. Чтобы войти в меню настройки времени, нажмите переключатель.
4.		Для запуска программы нажмите start stop .
5.		Подождите, пока духовка и противень нагреются до нужной температуры. Раздается звуковой сигнал, и на дисплее появится сообщение OPEn . Нагрев может занять до 20 минут.

Продолжение таблицы

6.	С помощью лопатки для пиццы переложите пиццу на противень для пиццы и закройте дверцу духовки. Для оптимального приготовления кладите пиццу в центр противня. Программа начнется автоматически, когда вы закроете дверцу духовки.
7.	Снимите пиццу с противня, когда на дисплее завершится отсчет времени и прозвучит звуковой сигнал (на дисплее отображается «End»).
8.	После окончания выпечки оставьте противень для пиццы в духовке, чтобы он остыл до комнатной температуры. Затем его можно извлечь и очистить.

Замороженная пицца

1.	 <p>Установите противень для пиццы на 5-й, верхний уровень направляющих.</p>
2.	<p>Включите духовку нажатием на  on off, войдите в меню  auto bake и вращайте переключатель, пока не загорится значок FROZEN.</p>
3.	<p>Чтобы войти в меню настройки времени, нажмите переключатель. Для установки времени вращайте переключатель.</p> <p>Время приготовления можно регулировать в зависимости от типа пиццы: от 3 до 15 минут. Следите за пиццей во время выпекания и регулируйте время приготовления в соответствии со своим вкусом.</p> <p>Рекомендуемое время приготовления:</p> <ul style="list-style-type: none">• Маргарита или пицца с сыром: 3:30 минут• Классическая пицца с ветчиной: 7:00 минут• Пицца с овощами или морепродуктами: 10:00 минут <p>Не ориентируйтесь на время выпечки, указанное на упаковке замороженной пиццы, так как оно рассчитано на классическое выпекание без программы «Пицца».</p> <p>Не требуется размораживать пиццу перед приготовлением.</p>
4.	<p>Для запуска программы нажмите start stop. Следуйте указаниям по приготовлению свежей пиццы с помощью программы «Пицца».</p>

ИНФОРМАЦИЯ!

Время нагрева духовки составляет примерно 20 минут. Рекомендуется сначала включить духовку и установить программу, а затем приступить к приготовлению пиццы.

ИНФОРМАЦИЯ!

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НЕСКОЛЬКИХ ПИЦЦ ПО ОЧЕРЕДИ

Если вы хотите приготовить еще одну пиццу, не выключайте духовку и после извлечения первой пиццы из 2 раза нажмите **start | stop**. Подождите, пока духовка и противень снова нагреются. Раздается звуковой сигнал, и на дисплее появится сообщение **OPEn**. Поставьте следующую пиццу.

При поочередном приготовлении не оставляйте дверцу духовки открытой.

ИНФОРМАЦИЯ!

Оставьте тесто для пиццы подниматься при комнатной температуре не менее 2 часов. Для подъема теста можно использовать автоматическую программу 09.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Не ставьте холодный противень для пиццы в горячую духовку!

Для правильной работы программы «Пицца» перед ее запуском всегда устанавливайте противень для пиццы на 5-й уровень направляющих духовки.

Извлекайте пиццу из духовки с помощью лопатки для пиццы сразу после окончания приготовления (на дисплее отображается «End»).

Дождитесь, пока противень для пиццы остынет. Не прикасайтесь к горячему противню.

Не режьте пиццу на противне для пиццы, чтобы не повредить его поверхность.

Из-за высокой температуры в духовке возможно появление дыма от остатков пищи в духовке или на противне для пиццы.

После многократного использования противень для пиццы может незначительно деформироваться и изменить цвет. Это не влияет на функциональность.

Охлаждайте принадлежности для пиццы перед очисткой.

Не подвержайте горячий противень для пиццы воздействию холодной воды.

Во время приготовления духовка нагревается до высокой температуры. Противень для пиццы нагревается выше 350°C. Осторожно обращайтесь с духовкой и оборудованием, пока они не остынут. Во время приготовления температура не отображается на дисплее.



ИНФОРМАЦИЯ!

Если после завершения предварительного нагрева не запустить приготовление, духовка выключится через 15 минут.

Автоматические программы

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

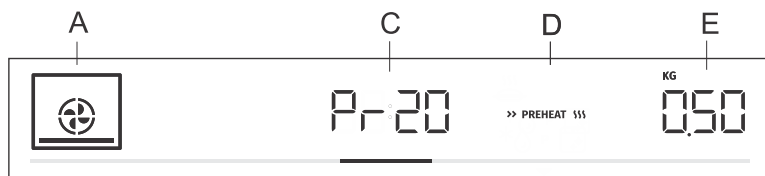
Нажмите и удерживайте сенсор (auto bake), чтобы вывести автоматические программы на дисплей (см. таблицу). Для некоторых программ также можно ввести вес блюда.

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



ИНФОРМАЦИЯ!

Если прибор подключен к сети (см. раздел «Подключение к Интернету (Wi-Fi)»), то при длительном нажатии на сенсор (auto bake) включается меню удаленного управления духовкой. Чтобы перейти к автоматическим программам, нажмите один раз на сенсор **on | off**.



A режим нагрева

C обозначение автоматической программы/продолжительность программы

D предварительный нагрев духовки

E выбранное количество

Обозначение	Название программы	Оборудование	Степень нагрева	Предварительный нагрев	Продолжительность
Pr01	отсадное печенье	мелкий противень	3	да	нет
Pr02	кексы, маффины	мелкий противень	3	да	нет
Pr03	Пирог из сдобного теста	форма на решетке	2	да	нет
Pr04	выпечка из дрожжевого теста	мелкий противень	2	да	нет
Pr05	выпечка из слоеного теста	мелкий противень	2	да	нет
Pr06	яблочный пирог	форма на решетке	2	нет	нет
Pr07	яблочный штрудель	мелкий противень	2	нет	нет
Pr08	шоколадное суфле	форма на решетке	3	да	нет
Pr09	подъем теста	мелкий противень	2	нет	нет
Pr10	Хлеб	мелкий противень	2	да	нет
Pr11	Жаркое из свинины	небольшая форма для запекания на решетке	2	нет	нет
Pr12	запеченная говядина	небольшая форма для запекания на решетке	2	нет	нет
Pr13	птица, целиком	решетка и противень для сбора сока	2	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr14	птица, небольшие кусочки	решетка и противень для сбора сока	3	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr15	мясной хлеб	форма на решетке	2	нет	нет
Pr16	стейк из говядины в духовке	решетка и противень для сбора сока	4	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr17	мясо, медленное приготовление	небольшая форма для запекания на решетке	2	да	нет
Pr18	запеченная рыба	решетка и противень для сбора сока	4	нет	через 2/3 времени приготовления
Pr19	запеченный картофель, дольки	универсальный глубокий противень	3	нет	нет
Pr20	овощное суфле	форма на решетке	2	нет	нет
Pr21	лазанья	форма на решетке	2	нет	нет

 **ИНФОРМАЦИЯ!**

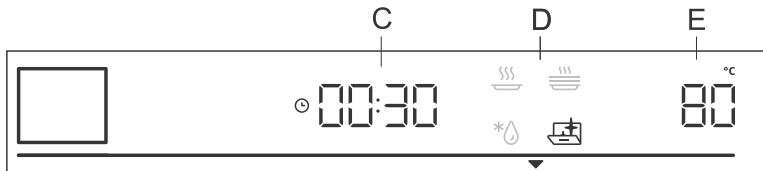
На некоторых автоматических программах можно использовать функцию Запекание (gratin) (см. раздел «Пуск приготовления»).



extra bake

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ (extra bake)

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



C продолжительность работы

D программа

E предустановленная температура

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



ИНФОРМАЦИЯ!

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



Пиролиз

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



Размораживание

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

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



Подогрев блюда


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



Подогрев посуды

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

Блокировка от детей

Чтобы включить блокировку от детей, нажмите и удерживайте (5 секунд) сенсор освещения . На дисплее отобразится **Loc**. Чтобы выключить блокировку, снова нажмите и удерживайте сенсор освещения.

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

Пуск приготовления



start | stop

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

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

Индикатор температуры мигает и при достижении заданной температуры гаснет.

ИНФОРМАЦИЯ!

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

*** GRATIN ***

Запекание

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

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

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

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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

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

Общие настройки

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

ИНФОРМАЦИЯ!

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



Время

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



Громкость звуковых сигналов

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



Яркость дисплея

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



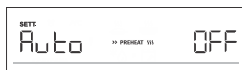
Ночной режим дисплея

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



Режим ожидания

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



Автоматический предварительный нагрев

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




Шаббат

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

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

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

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

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

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



ИНФОРМАЦИЯ!

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



Wi-Fi (в зависимости от модели)

Включение и выключение подключения прибора к сети Wi-Fi.

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



Заводские настройки

Эта функция позволяет восстановить заводские настройки прибора.


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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Подключение к Интернету (Wi-Fi)

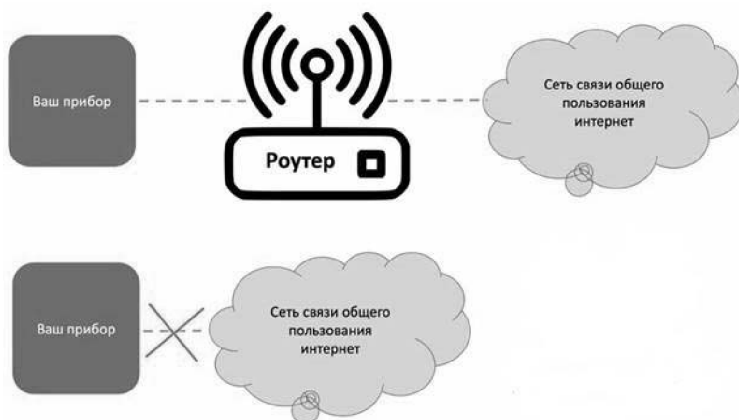
Духовка оснащена модулем Wi-Fi , который позволяет подключать прибор к мобильному устройству, например, смартфону или планшету. Подключение позволяет удаленно следить за работой духовки и управлять ее некоторыми функциями. На мобильном устройстве должно быть установлено приложение **Connectlife** и зарегистрирована учетная запись (см. раздел «Подключение прибора к мобильному устройству»).

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Удаленный мониторинг через мобильное устройство не заменяет личного контроля процесса приготовления в духовке. Регулярно самостоятельно проверяйте ход приготовления в духовке.

Данное оборудование:

- не предназначено для непосредственного подключения к сети оператора связи, оказывающего лицензируемые услуги доступа к сети интернет и/или сети передачи данных на основании договора абонентского обслуживания (абонентского договора);
- не должно использоваться в сети связи общего пользования;
- предназначено для подключения к интернету исключительно с помощью локальной компьютерной сети (домохозяйства), используемой ограниченным кругом лиц и не предназначенной для возмездного оказания услуг связи, взаимодействие которой с сетью общего пользования осуществляется через пограничный маршрутизатор (роутер), подключённый к оборудованию узла передачи данных оператора связи.



Подключение прибора к мобильному устройству

Приложение **Connectlife** доступно в магазинах App Store и Google Play.

ИНФОРМАЦИЯ!

Для получения дополнительной информации посетите сайт www.connectlife.io, другая информация, описание функций и поддержка доступны по адресу www.connectlife.io/getstarted.

1. Загрузите приложение Connectlife на мобильное устройство и запустите.
2. Выберите «Начать использование» и следуйте инструкциям для регистрации учетной записи. Если у вас уже есть учетная запись, выберите «Войти» и выполните вход.
3. Модуль Wi-Fi должен быть включен и подключен к духовке (см. раздел «Настройки модуля Wi-Fi»).
4. В приложении перейдите в раздел «Устройства» и выберите «Добавить устройство» или кнопку «+».
5. Следуйте инструкциям в приложении и приступайте к приготовлению.



Настройки модуля Wi-Fi



ИНФОРМАЦИЯ!

Если этот параметр недоступен, ваша духовка не оснащена модулем Wi-Fi и не поддерживает подключение к Интернету.

Если модуль Wi-Fi включен и настройка подключения выполнена успешно, вы можете следить за работой духовки и управлять ею через мобильное устройство и приложение Connectlife.

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



ИНФОРМАЦИЯ!

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



1. Включение и выключение модуля Wi-Fi

Функция включает или выключает подключение прибора к сети Wi-Fi. Находится в меню **Conn**. При нажатии на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ на дисплее отобразится **WF**. Подтвердите выбор, снова нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите **On** (включить) и подтвердите выбор. Значок Wi-Fi мигает или светится.



Чтобы отключить подключение и вернуться в предыдущее меню, выберите **OFF** (выключить).



2. Настройка подключения модуля Wi-Fi

Для установки соединения между модулем Wi-Fi и локальной сетью в меню **Conn** выберите настройку **SEt**. Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и подтвердите. Мигает яркий значок Wi-Fi.



Снова нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, и на дисплее отобразится **CSEt**. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите **On** (включить). Подтвердите выбор.

Прибор создаст локальную точку доступа, с помощью которой можно настроить параметры доступа к сети через приложение **Connectlife** (следуйте инструкциям в приложении).

ИНФОРМАЦИЯ!

Настройка отображается, если модуль Wi-Fi включен и установлено соединение с мобильным устройством.



3. Подключение дополнительного мобильного устройства к духовке через сервер

В меню **Conn** выберите настройку **PAr** и подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Чтобы подключить дополнительное мобильное устройство, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите настройку **PAir**. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, чтобы духовка подключилась к мобильному устройству и вы имели возможность отслеживать ее работу (мониторинг).

Если выбрать настройку **UPA**, доступ к духовке и соединение с сервером будут прекращены.

(Для продолжения процедуры следуйте инструкциям в приложении **Connectlife**.)

4. Управление удаленным управлением духовкой

Если модуль Wi-Fi включен и настройка подключения выполнена успешно, вы можете следить за работой духовки и управлять ею через мобильное устройство и приложение **Connectlife**.



В меню **Conn** выберите настройку **rEn** и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

В меню **rEEн** поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите значение **On** (включить), чтобы включить удаленное управление духовкой, затем подтвердите выбор нажатием на **start | stop**. На панели управления загорится значок **REMOTE**, указывая на возможность удаленного управления через приложение **Connectlife**.

Чтобы отключить удаленный мониторинг и управление, в меню **rEEн** выберите **OFF** (выключить) и подтвердите выбор.

ИНФОРМАЦИЯ!

Существует также короткий путь к меню удаленного управления. Если модуль Wi-Fi включен и настройка подключения успешно выполнена, нажмите и удерживайте сенсор **auto bake**. Включится меню удаленного управления **rEEн**.

ИНФОРМАЦИЯ!

В целях безопасности некоторые функции недоступны через удаленный доступ.

- Если открыть дверцу духовки, когда духовка находится в режиме ожидания, необходимо будет переподключить функцию удаленного управления.
- Если открыть дверцу духовки во время приготовления, функция удаленного управления на духовке отключится.
- Любые действия, выполняемые на панели управления, автоматически отключают функцию удаленного управления на духовке.
- Выключение духовки — это единственная опция, которая включена независимо от того, включено удаленное управление или нет.



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Всегда следите, чтобы духовка использовалась правильно и в соответствии с инструкцией, особенно при использовании удаленного управления. Не запускайте духовку с помощью удаленного управления, если вы не уверены, что находится внутри духовки.

Статус Wi-Fi	Значок Wi-Fi на дисплее
Wi-Fi отключен.	Значок Wi-Fi не отображается на дисплее.
Wi-Fi включен, соединение установлено через сервер.	Мигает бледный значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен, находится в состоянии настройки или установки соединения.	Мигает яркий значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен, нет подключения к серверу.	Светится бледный значок Wi-Fi.
Wi-Fi включен и успешно подключен к серверу.	Светится яркий значок Wi-Fi.
Удаленное управление духовкой не включено.	Значок REMOTE не светится на дисплее.
Удаленное управление духовкой включено.	Значок REMOTE ярко светится на дисплее.

Общие советы по приготовлению в духовке


























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

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




























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

Таблица приготовления




























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

Блюдо			 °C	 min
ВЫПЕЧКА И КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ				
Выпечка в форме				
Пирог из сдобного теста	3		200-220	60-70
пирог с начинкой	2		180	60-70
мраморный пирог	2		170-180	50-60
пирог из дрожжевого теста, баба с изюмом	2		170-180	45-55
открытый пирог, тарт	3		170-180	35-45
брауни	2		170-180	30-35
Выпечка на противне				
штрудель	2		180-190	60-70
штрудель, замороженный	2		200-210	34-45
бисквитный рулет	3		170-180 *	13-18
пышные булочки с начинкой	2		180-190	30-40
Мелкая выпечка				
нексы, маффины	3		160 *	25-35
маффины, 2 уровня	2, 4		155-165 *	30-40
выпечка из дрожжевого теста	2		180 *	17-22
выпечка из дрожжевого теста, 2 уровня	2, 4		160 *	18-25
выпечка из слоеного теста	3		200-220	30-45
выпечка из слоеного теста, 2 уровня	2, 4		170 *	25-30
Печенье				
отсадное печенье	3		150 *	30-40
отсадное печенье, 2 уровня	2, 4		150 *	30-40
отсадное печенье, 3 уровня	1, 3, 5		145 *	40-50
Печенье	3		160-180	40-50
печенье, 2 уровня	2, 4		150-160 *	20-25

Продолжение таблицы

Блюдо			 °C	 min
безе	3		80-100 *	120-150
безе, 2 уровня	2, 4		80-100 *	120-150
макарони (миндальное печенье)	3		130-140 *	15-20
макарони (миндальное печенье), 2 уровня	2, 4		130-140 *	15-20
Хлеб				
подъем теста	2		40-45	30-45
хлеб на противне	2		190-200	40-55
хлеб на противне, 2 уровня	2, 4		190-200 *	40-55
формовой хлеб	3		190-200	30-45
формовой хлеб, 2 уровня	2, 4		200-210	30-45
плоский хлеб (фокачча)	2		270	15-25
свежие булочки	3		180-200	20-30
свежие булочки, 2 уровня	2, 4		200-210 *	15-20
тосты	5		240	4-6
горячие бутерброды	5		240	3-5
Пицца и другие блюда				
пицца	5		/	2-7
замороженная пицца	5	 FROZEN	/	3-15
солёный пирог, киш	2		190-200	50-60
бурек	2		180-190	40-50
МЯСО				
Говядина и телятина				
жаркое из говядины (спинка, лопатка), 1,5 кг	2		160-170	130-160
тушеная говядина, 1,5 кг	2		200-210	90-120
вырезка, средняя прожарка, 1 кг	2		170-190 *	40-60
жаркое из говядины, медленное приготовление	2		120-140 *	250-300
стейки из говядины, полная прожарка, толщина 4 см	4		220-230	25-30

Продолжение таблицы

Блюдо			 °C	 min
котлеты для бургеров, толщина 3 см	4		220-230	25-35
жаркое из телятины, 1,5 кг	2		160-170	120-150
Свинина				
жаркое из свинины, спинка, 1,5 кг	3		200-220	100-220
жаркое из свинины, лопатка, 1,5 кг	3		180-190	90-120
свиная вырезка, 400 г	2		80-100 *	80-100
жаркое из свинины, медленное приготовление	2		100-120 *	200-230
свиные ребрышки, медленное приготовление	2		120-140 *	210-240
свиные отбивные, толщина 3 см	4		220-230	20-25
Птица				
птица, 1,2-2 кг	2		200-220	60-80
фаршированная птица, 1,5 кг	2		170-180	70-90
птица, грудка	2		170-180	45-60
куриные бедрашки	3		210-220	25-40
куриные крылышки	4		210-220	25-40
грудка птицы, медленное приготовление	3		100-120 *	60-90
Мясные блюда				
мясной хлеб, 1 кг	2		170-180	60-70
колбаски гриль	4		230 **	8-15
РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ				
рыба целиком, 350 г	4		230-240	12-20
филе рыбы, толщина 1 см	4		220-230	8-12
стейк из рыбы, толщина 2 см	4		220-230	10-15
гребешки	4		230 *	5-10
креветки	4		230 *	3-10
ОВОЩИ				
запеченный картофель, дольки	3		210-220 *	30-40
запеченный картофель, половинки	3		200-210 *	40-50

Продолжение таблицы

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

Очистка и обслуживание



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте ему остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

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

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

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

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

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

В случае неудовлетворительных результатов повторите очистку.

Принадлежности для пиццы: после каждого использования охлаждайте и очищайте горячей мыльной водой и мягкой тканью. Не используйте агрессивные и абразивные чистящие средства. При обычном использовании цвет может незначительно измениться. Это нормальное явление, которое не влияет на функциональность.



ИНФОРМАЦИЯ!

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

Оборудование духовки, кроме принадлежностей для пиццы, для можно мыть в посудомоечной машине.

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

Автоматическая очистка духовки — пиролиз

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

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

Степень нагрева	Интенсивность очистки	Использование	Продолжительность
1	Быстрая очистка	Для легких загрязнений	2 часа
2	Очистка средней интенсивности	Для видимых крупных загрязнений	2 часа 15 минут
3	Интенсивная очистка	Для стойких и старых загрязнений	2 часа 30 минут


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

Подготовка к пиролитической очистке

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

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



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



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



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

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

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

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

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

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

Пиролизическая очистка прилагаемого оборудования

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



ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

Если духовка оснащена телескопическими направляющими, пиролизическая очистка оборудования невозможна.



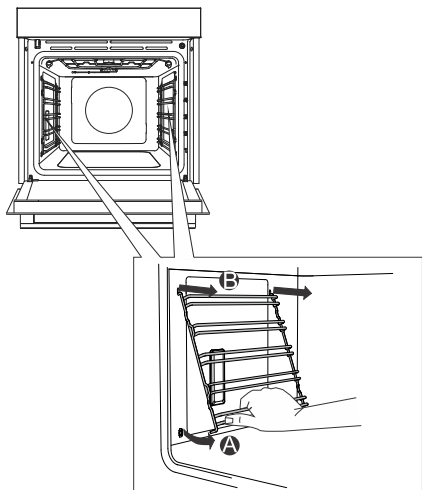
ИНФОРМАЦИЯ!

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

Если вы не удовлетворены результатами очистки, рекомендуется повторить процедуру.


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

Снятие съемных и фиксированных телескопических направляющих

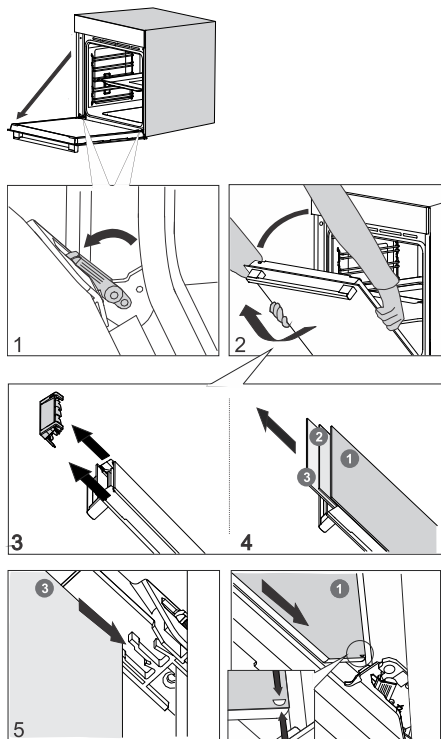


A Приподнимите направляющие снизу и отведите от стенки духовки.

B Извлеките из гнезд.

 **ИНФОРМАЦИЯ!**
При снятии направляющих будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.

Снятие и установка дверцы и стекла дверцы духовки



1 Полностью откройте дверцу духовки.

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

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

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

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

5 Стекла устанавливаются в обратном порядке.

ИНФОРМАЦИЯ!

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

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Плавное открывание и закрывание дверцы

(в зависимости от модели)

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

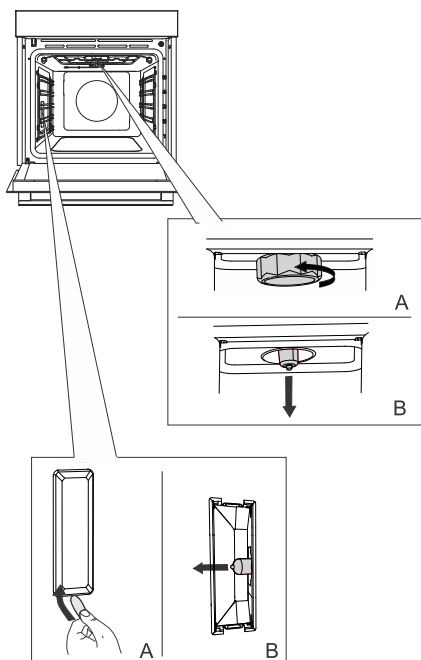
ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!

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

Замена лампочки освещения


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

Галогенная лампочка: G9, 230 V, 25 W.



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

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

 **ИНФОРМАЦИЯ!**
Будьте осторожны, чтобы не повредить эмаль.
Используйте защитные средства во избежание ожогов.

 **ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ!**
Перед заменой лампочки отключите прибор от электросети.

Таблица ошибок и неисправностей

Таблица ошибок и неисправностей

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

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

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

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

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

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

Ниже приведены рекомендации по устранению некоторых наиболее распространенных неполадок.

Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Свяжитесь с сервисом.
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Панель управления не реагирует, информация на дисплее не меняется.	Отключите прибор от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите к электросети и включите.
На дисплее отображается код ошибки ErrX. Если код ошибки состоит из двух цифр, отображается код ErXX.	Неисправность работы электронного модуля. Отключите прибор от электросети на несколько минут. Если ошибка повторяется, свяжитесь с сервисом.
Пицца недопеченная.	Увеличьте время приготовления на несколько секунд. Даже небольшая разница может существенно повлиять на степень запекания.
Пицца пересушена.	По истечении времени приготовления пиццу не сразу извлекли из духовки. Сократите время приготовления на несколько секунд. Даже небольшая разница может существенно повлиять на степень запекания.
Низ пиццы пересушен.	Использована неподходящая мука. Чтобы тесто не пригорало, используйте муку, подходящую для выпечки пиццы, — семолину. Перед формованием пиццы доведите тесто до комнатной температуры.

Продолжение таблицы

Неисправность/ошибка	Возможная причина
Предварительный нагрев духовки при программе «Пицца» занимает более 20 минут.	Если духовка подключена к сети с нестабильным напряжением или напряжением ниже 230 В, время предварительного нагрева увеличивается до 30 минут.

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

Утилизация



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

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

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

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

Информация о соответствии нормативным требованиям

Тип радиооборудования	Модуль Wi-Fi
Диапазон рабочих частот	2,412 GHz - 2,472 GHz
Макс. мощность излучения при передаче	17,7 dBm EIRP
Макс. коэффициент усиления антенны	2,7 dBi
Индикатор Bluetooth	
Диапазон частот	2402 ~ 2480 МГц
Мощность несущей	10,00 дБм
Класс излучения	F1D

или

Тип радиооборудования	Модуль HLW3215-TG
Wi-Fi	
Диапазон рабочих частот	2.400GHz - 2.4835 GHz
Макс. мощность излучения при передаче	≤10 дБм/МГц (ЭИИМ) (усиление антенны 10 дБи)
Макс. коэффициент усиления антенны	Усиление: 0 дБи
Bluetooth	
Диапазон частот	2.400GHz - 2.4835 GHz
Мощность несущей	6 дБм (≤10 дБм)

Продолжение таблицы

Класс излучения	F1D
-----------------	-----

Контрольные блюда

















EN60350-1: используйте только поставляемое производителем оборудование.

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

* Предварительно нагрейте духовку до необходимой температуры. При этом не используйте режим «Предварительный нагрев духовки».

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

*** Переверните спустя 2/3 времени приготовления.

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

Продолжение таблицы

ВЫПЕКАНИЕ						
яблочный пирог	2 круглые металлические формы Ø 20 см/решетка		2	160	70-120	
ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ГРИЛЕМ						
тосты	решетка		5	макс.	4-7	
котлеты для бургера	решетка + противень для сбора жира		5	230	25-40 ***	

gorenje

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

EAC



929470-a6

CE