gorenje+

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ
ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ
КОМПАКТНОЙ ДУХОВКИ С
ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ
ПЕЧИ

BO4CM

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 вашей новой микроволновой печью.

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

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

www.gorenje.com / < http://www.gorenje.com />

 важная информация

 совет, примечание

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ

4 КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

7 Технические данные
8 Панель управления

10 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

13 Перед подключением прибора:

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

15 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ

16 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-7)

16 Шаг 1: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ
24 Шаг 2: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ
26 Шаг 3: ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ
28 Шаг 4: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ
28 Шаг 5: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА
30 Шаг 6: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ
33 Шаг 7: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ

35 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

57 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

58 Стандартная очистка духовки
58 Очистка духовки с помощью функции aquaclean
59 Снятие и очистка съемных направляющих
60 Замена лампочки освещения

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

61 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

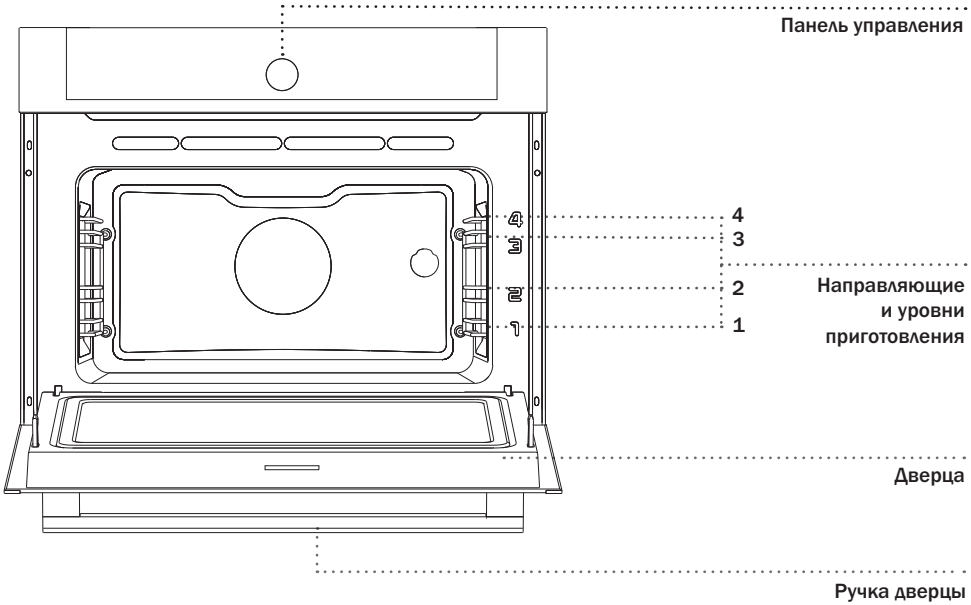
62 УТИЛИЗАЦИЯ

63 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на четырех уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).

Уровни 3 и 4 используются для приготовления на гриле. Уровень 1 используйте только при микроволновом приготовлении в стеклянном противне.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

При открывании дверцы работающего прибора встроенные выключатели отключают вентилятор, микроволны и все нагревательные элементы и снова включают их после закрывания дверцы.

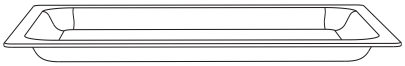
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

Для дополнительного охлаждения вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения прибора (время дополнительного охлаждения зависит от температуры в центре духовки).

ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)



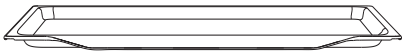
СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, в том числе с микроволнами, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

Запрещается использовать решетку, мелкий и глубокий противни и другое металлическое оборудование при приготовлении с помощью микроволн!

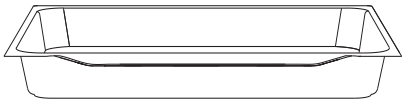


РЕШЕТКА используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.

На решетке имеется ограничительный выступ, поэтому при извлечении немного приподнимайте решетку спереди.

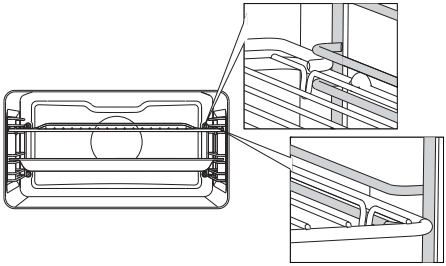


МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.

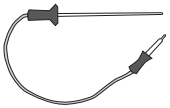


ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

При приготовлении глубокий противень нельзя устанавливать на 1-й уровень, кроме случаев использования глубокого противня для сбора жира и мясного сока при приготовлении на гриле или вертеле.



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

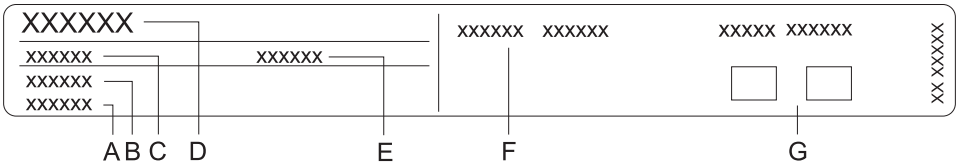


ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД для запекания крупных кусков мяса.

Во время работы прибор и его доступные части сильно нагреваются. Используйте кухонные рукавицы или прихватки!

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

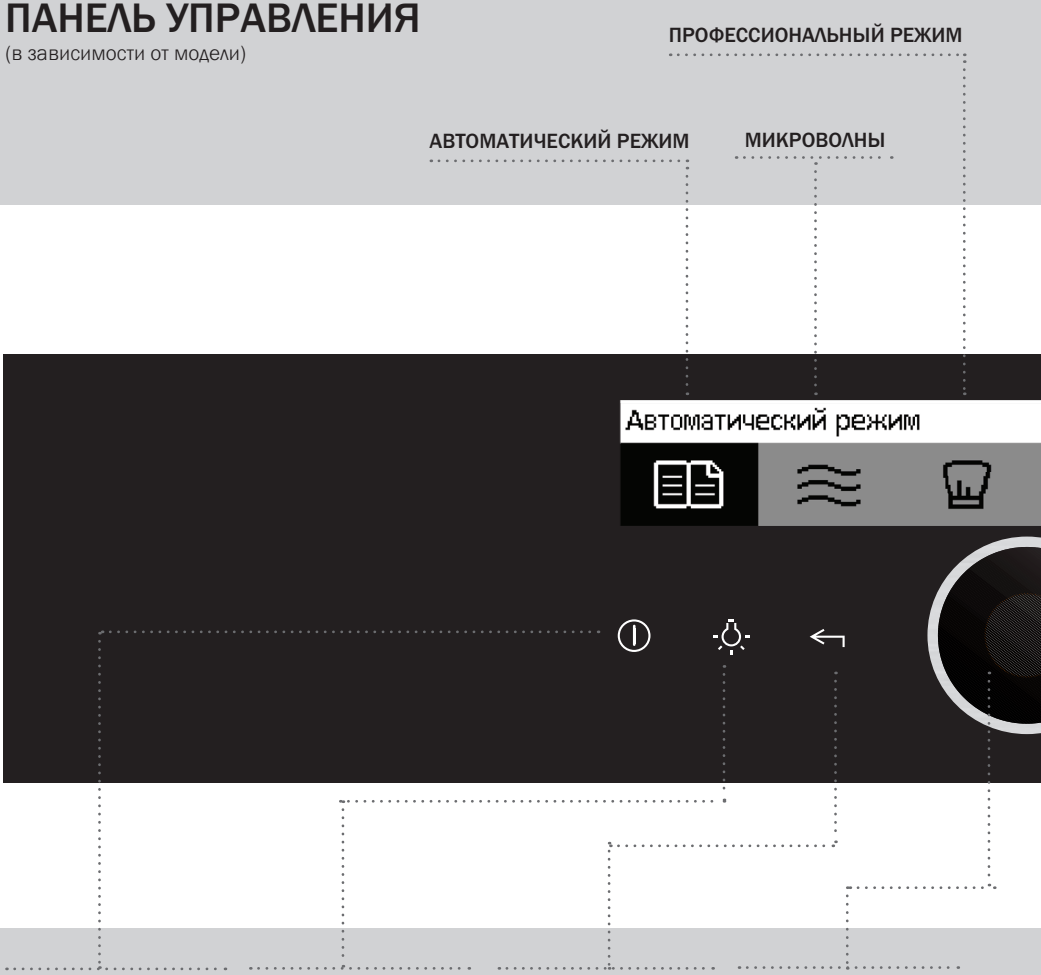


A Серийный номер
B Артикул
C Тип
D Торговая марка
E Модель
F Технические данные
G Знаки соответствия

Заводская табличка с основными данными прибора находится на рамке духовой камеры и видна при открытой дверце.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(в зависимости от модели)



1 **СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ.**

2 **СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ**

3 **СЕНСОР НАЗАД**

Короткое нажатие: возврат в предыдущее меню

Долгое нажатие: возврат в основное меню

4 **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОРА/ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ НАСТРОЕК**

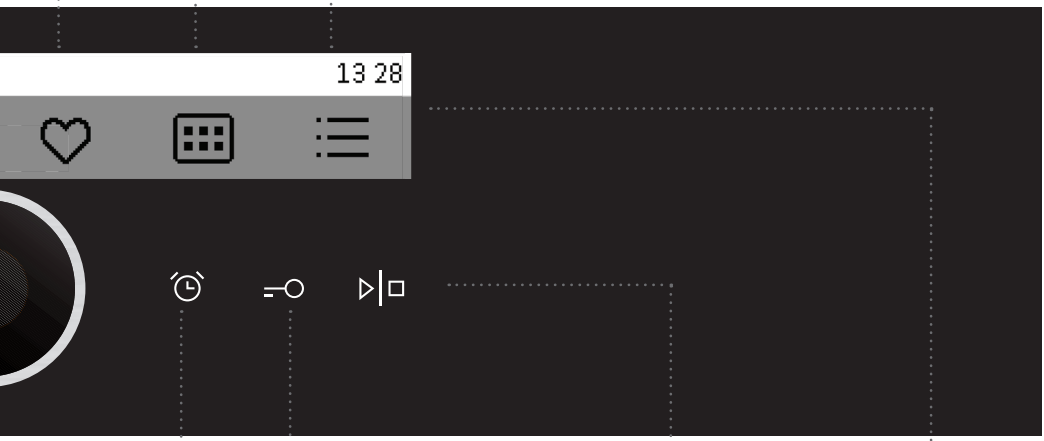
Вращение переключателя: выбор настроек

Нажатие на переключатель: подтверждение настроек

МОИ РЕЦЕПТЫ

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



5 БУДИЛЬНИК/ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

6 СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

Блокировка панели управления

7 СЕНСОР СТАРТ/ СТОП

Короткое нажатие: СТАРТ

Долгое нажатие во время работы: СТОП

8 ДИСПЛЕЙ С ИНФОРМАЦИЕЙ О ВСЕХ ПАРАМЕТРАХ РАБОТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

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

463529

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



ВНИМАТЕЛЬНО ОЗНАКОМЬТЕСЬ С ИНСТРУКЦИЕЙ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

Допускается использование прибора детьми старше восьми лет и людьми с ограниченными физическими, двигательными и психическими способностями, а также людьми, не имеющими достаточного опыта или знаний для его использования, только под присмотром или если они были обучены пользованию прибором и осознают возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора. Не позволяйте детям играть с прибором! Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

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

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Во время работы доступные части прибора могут сильно нагреваться. Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора!

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

Для очистки прибора не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки, так как они могут повредить поверхности и защитную эмаль, а также могут привести к растрескиванию стекла.

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

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

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве. Не используйте его в других целях, например, для обогрева помещений, сушки животных, бумаги, текстиля и трав, так как это может стать причиной повреждений и возгорания.

Подключение прибора может производить только специалист сервисного центра. Неквалифицированное подключение и ремонт могут привести к серьезным травмам и повреждению прибора.

Следите, чтобы **кабели соседних электроприборов** не оказались зажаты горячей дверцей прибора. Опасность короткого замыкания! Поэтому кабели других электроприборов должны находится на безопасном расстоянии от прибора.

Во избежание опасных ситуаций замену **присоединительного кабеля** может производить только сервисный центр или квалифицированный специалист!

Не выстилайте рабочую камеру алюминиевой фольгой, не ставьте противни и другую посуду на дно камеры, так как это препятствует циркуляции воздуха, надлежащему приготовлению пищи и может повредить эмаль внутри камеры.

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

Шарнир дверцы при нагрузке может повредиться. Не ставьте тяжелую посуду на открытую дверцу. Не опирайтесь на дверцу при очистке прибора. Не наступайте на открытую дверцу и не разрешайте детям сидеть на ней.

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Безопасное использование микроволновой печи

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Если прибор оборудован комбинированным режимом приготовления (микроволны + другой способ нагрева), детям не разрешается пользоваться прибором без присмотра взрослых из-за высоких температур в рабочей камере.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Запрещается пользоваться прибором, если повреждена дверца или уплотнитель дверцы. Прибором снова можно пользоваться только после ремонта, произведенного специалистом сервисного центра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Для предотвращения опасных ситуаций ремонт и обслуживание прибора, которые требуют снятие крышки, защищающей от микроволнового излучения, может производить только специалист сервисного центра.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не нагревайте продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Соблюдайте минимальное расстояние между верхней поверхностью прибора и ближайшим предметом над прибором.

Прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и подобных объектах, а именно:
- кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях,
- семейные крестьянские хозяйства,
- комнаты в гостиницах, отелях и других объектах проживания,
- гостиничные объекты, предлагающие проживание типа «номер с завтраком».

Микроволновая печь предназначена для подогрева продуктов и напитков. Сушка продуктов и одежды, а также подогрев компрессов, обуви, губок, влажных тряпок и подобных предметов может привести к повреждениям, возгоранию и пожару.

Используйте оборудование, подходящее для микроволнового приготовления.

Нагревайте продукты в пластиковой и бумажной посуде/упаковке только под присмотром, так как такая посуда/упаковка может воспламениться.

При нагреве напитков в микроволновой печи происходит задержка закипания, и жидкость может закипеть при незначительном сотрясении посуды, в которую налита жидкость, поэтому осторожно обращайтесь с посудой с нагретой жидкостью.

При **подогреве детского питания** в бутылочках и баночках перед кормлением обязательно перемешайте и проверьте температуру продукта, чтобы ребенок не обжегся.

Не готовьте и не подогревайте в микроволновой печи яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца, так как они могут взорваться после завершения программы.

Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу печи, чтобы локализовать пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из штепсельной розетки или отсоедините печь от электропитания.

При извлечении посуды пользуйтесь кухонными рукавицами. Некоторые виды посуды могут сильно нагреваться от находящейся в ней горячей пищи.

Используйте посуду, пригодную для микроволнового приготовления. Посуда из металла и с золотыми и серебристыми декоративными элементами не подходит для использования в микроволновой печи.

Не оставляйте принадлежности в выключенной печи. Во избежание повреждений не включайте пустую микроволновую печь.

Не используйте фарфоровую, керамическую и глиняную посуду, на стенках которой могут быть маленькие дырочки и стенки которой не покрыты глазурью. При проникновении влаги в эти пустоты при нагреве посуда может треснуть. Используйте посуду, которая предназначена для микроволнового приготовления.

Следуйте указаниям по подогреву, приведенным на упаковке продукта.

При нагреве блюд, содержащих алкоголь будьте осторожны, так как в печи может образоваться воспламеняющаяся смесь спирта и воздуха. Осторожно открывайте дверцу.

При приготовлении в режиме микроволн или комбинированном режиме микроволн и вентиляционного нагрева не рекомендуется использовать металлическую посуду, вилки, ложки, ножи и проволочные скрепки для замороженных продуктов. После нагрева блюдо перемешайте или оставьте на некоторое время, чтобы тепло равномерно распределилось.

Регулярно очищайте микроволновую печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА:



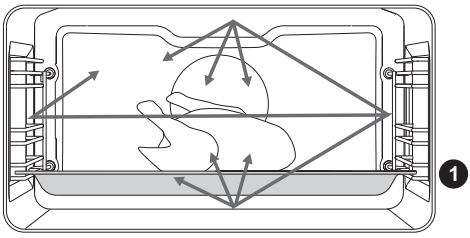
Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

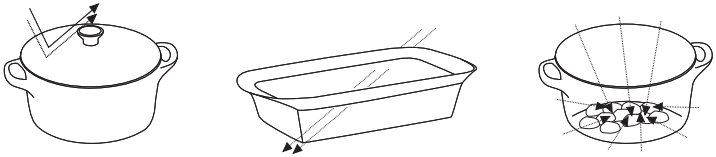
Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при классическом нагреве при температуре прибл. 200 °C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

КАК РАБОТАЮТ МИКРОВОЛНЫ

С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты.** Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.
Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного излучения. Частота такого излучения в области 2450 МГц.



Для распространения микроволн характерны следующие особенности:
– они отражаются металлом,
– проникают сквозь другие материалы,
– поглощаются молекулами воды, жира и сахара.



Под воздействием микроволн молекулы начинают двигаться с большой скоростью, создавая молекулярное трение, которое и приводит к нагреванию продукта.

Микроволны проникают внутрь продукта примерно на 2,5 сантиметра. Если кусок продукта толще, то в центре он приготовится (за счет кондукции — распространения тепла) так же, как при обычном приготовлении.

При микроволновом приготовлении никогда не включайте пустую печь.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и установите текущее время (ЧАСЫ).



Подтвердите время нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

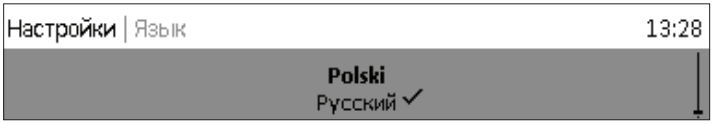
Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «Шаг 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»). Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы печи (см. раздел «Шаг 6: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ»).

ВЫБОР ЯЗЫКА

Если вам не подходит язык, на котором выводится информация на дисплее, вы можете его поменять. По умолчанию на заводе-изготовителе установлен английский язык.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите из списка подходящий язык. ПОДТВЕРДИТЕ свой выбор.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-7)

ШАГ 1: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Управлять приготовлением можно несколькими способами.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите символ. Символ подсветится белым цветом. В верхней строке появится НАЗВАНИЕ выбранного меню.

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Автоматический режим

При данном способе сначала необходимо выбрать категорию и далее вид блюда, который выводится с предустановленными параметрами количества, степени запекания и времени окончания приготовления.
Данное меню предлагает большой выбор предустановленных рецептов, проверенных поварами и специалистами по питанию.

Микроволны

С помощью микроволн можно варить, запекать и размораживать продукты.

Профессиональный режим

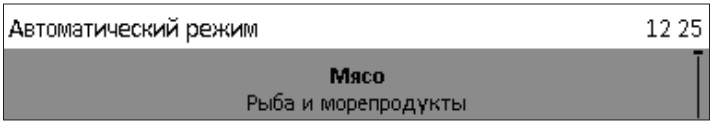
Этот способ подходит для приготовления любых продуктов в любом количестве. Пользователь самостоятельно задает все настройки.

A) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА
(Автоматический режим)

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите Автоматический режим. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Выберите категорию, затем вид блюда. Подтвердите выбор.



На дисплее высветятся предустановленные параметры, которые можно поменять вращением ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЯ. Для подтверждения параметров нажимайте на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

1 **Количество**
2 **Степень запекания**
3 **Отсрочка старта**
4 **Продолжительность приготовления**
5 **Режим нагрева и уровень приготовления**

Если включена функция «Быстрый нагрев» и при микроволновом приготовлении, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

Если в **Автоматическом режиме** выбрать символ «Конец приготовления в» или символ «Режим нагрева», духовка перейдет в Профессиональный режим (см. раздел «Выбор режима нагрева»).

Нажмите на сенсор СТАРТ.
На дисплее выводятся все заданные параметры приготовления.

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Для некоторых блюд в Автоматическом режиме предусмотрена функция предварительного нагрева .

После выбора продукта на дисплее появляется сообщение «**Выбранная программа включает фазу быстрого нагрева духовки. Духовка нагревается.**» Не ставьте блюдо в духовку. и мигает символ °C.

При достижении заданной температуры нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее появляется сообщение «**Духовка разогрета.**» Установите блюдо. Откройте дверцу или подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

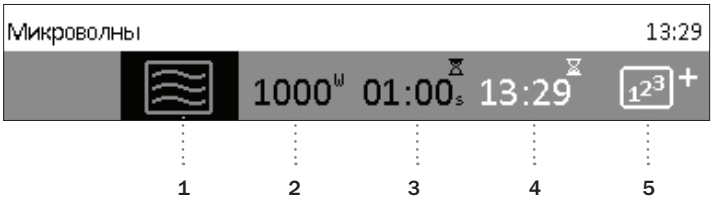
Если включена функция «Быстрый нагрев», невозможно запрограммировать отсрочку старта.

B) МИКРОВОЛНЫ

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Микроволны.** Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Установите параметры и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

1 **режим нагрева,**
2. **мощность микроволн или температура в духовке (для комбинированных режимов),**
3. **продолжительность приготовления,**
4. **отсрочка старта,**
5. **пошаговое приготовление (см. раздел «Пошаговое приготовление»).**

При микроволновом приготовлении невозможно запрограммировать отсрочку старта.

Для начала приготовления нажмите сенсор СТАРТ/СТОП.
На дисплее начнется отсчет времени и отобразятся установленные параметры.

При комбинированных режимах и микроволновом приготовлении на дисплее мигает символ °C, пока не достигнута заданная температура.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	ПРЕДУСТАНОВ. МОЩНОСТЬ, Вт
	КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ/РЕЖИМЫ МИКРОВОЛН		
	**МИКРОВОЛНЫ** Используется для приготовления и оттаивания продуктов. Быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.	-	1000
	**ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ** Используется для приготовления всех видов мяса, густых супов, овощей, пирогов, хлеба и блюд, запеченных под сыром (блюд, требующих длительного приготовления).	160	600
	**ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР + МИКРОВОЛНЫ** Используется для приготовления небольших кусков мяса, рыбы и овощей. Продукты готовятся быстрее, при этом сверху запекаются до румяной корочки.	200	600

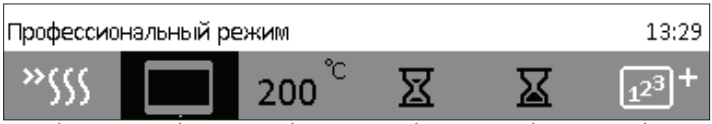
МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
1000 W	• Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости. • Приготовление блюд с высоким содержанием жидкости (супы, соусы).
750 W	• Приготовление свежих и замороженных овощей.
600 W	• Растапливание шоколада. • Приготовление рыбы и морепродуктов, подогрев на двух уровнях. • Варка фасоли (в бобах) при низкой температуре. • Подогрев и приготовление деликатных блюд на яичной основе.
360 W	• Приготовление молочных блюд и джема при низкой температуре.
180 W	• Ручное размораживание, размягчение масла, мороженого.
90 W	• Размораживание выпечки с кремом.

C) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА
(Профессиональный режим)

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Профессиональный режим.** Подтвердите выбор.



Установите параметры и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

1 2 3 4 5 6

1. **Быстрый нагрев**
2. **Режим нагрева**
3. **Температура**
4. **Продолжительность приготовления**
5. **Отсрочка старта**
6. **Пошаговое приготовление**

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ ДУХОВКИ

Используйте «Быстрый нагрев» , чтобы быстро нагреть духовку до необходимой температуры. При выборе символа включается функция **«Быстрый нагрев» и появляется сообщение «Духовка нагревается.»** Не ставьте блюдо в духовку. и мигает символ °C.

При достижении заданной температуры, нагрев духовки завершается и раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее появляется сообщение **«Духовка разогрета.»** Установите блюдо. Откройте дверцу или подтвердите выбор, нажав на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

Если включена функция «Быстрый нагрев», невозможно запрограммировать отсрочку старта.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА (в зависимости от модели)

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМ-РА, °C
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
	**КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)** Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200	30-230
	**НАГРЕВ СВЕРХУ** В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	150	30-230
	**НАГРЕВ СНИЗУ** В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	160	30-230
	**ГРИЛЬ** Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	230	30-230
	**БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ** При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	230	30-230
	**ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170	30-230
	**НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ** 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.	200	30-230
	**3D ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ** 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.	180	30-230
	**ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1)] Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	180	
	**НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА** Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180	30 – 230

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМ-РА, °C
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
	**АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА** Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.	180	30 – 230

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

Нажмите на сенсор СТАРТ. На дисплее выводятся все заданные параметры приготовления.

 Пока не достигнута заданная температура, на дисплее мигает символ °C. Раздастся звуковой сигнал. Во время работы невозможно поменять режим нагрева.

ШАГ 2: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ



В меню Профессиональный режим и при Паровом приготовлении можно запрограммировать продолжительность приготовления.



Продолжительность приготовления

Отсрочка страта

Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка.
Установите необходимую продолжительность работы и подтвердите ввод (макс. продолжительность работы функции 10 часов).
В соответствии с этим выводится время конца приготовления.
Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. На дисплее горят все заданные параметры приготовления.
Чтобы выключить любую функцию, программирующую время работы духовки, установите время функции на 0.

Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка (продолжительность приготовления), и время ее отключения (конец приготовления). Окончание приготовления можно запрограммировать не позже чем через 24 часа с момента установки функции.
Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

ПРИМЕР
Текущее время: 12:00
Продолжительность приготовления: 2 часа
Конец приготовления: в 18:00

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа).
На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00).

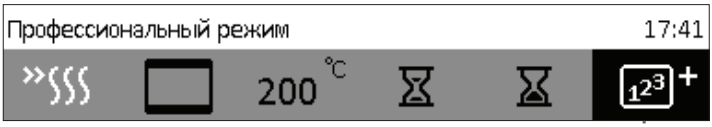
Затем установите время КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (18:00).
Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. Духовка ожидает старта приготовления. На дисплее горит сообщение «**Старт программы отложен. Начало в: 16.00.**».

По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся короткий звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на сенсор ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby). На дисплее высветится текущее время.

ШАГ 3: ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Этот режим позволяет установить до 3 следующих друг за другом комбинаций параметров приготовления.
Задав для каждого шага параметры приготовления, вы получите результат по вашему вкусу.

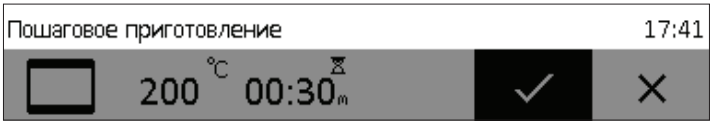


В меню Профессиональный режим и при Паровом приготовлении можно выбрать режим Пошаговое приготовление. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Установите:
шаг 1,
шаг 2,
шаг 3.
Подтвердите настройки нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Первый шаг создается при установке любой функции, программирующей время работы духовки.



Установите режим нагрева и температуру. Подтвердите установки, выбрав ГАЛОЧКУ.



Общее время приготовления — завершение

Текущий шаг

Температура и продолжительность выбранного шага

Нажмите на сенсор СТАРТ. Духовка начнет приготовление в соответствии с шагом 1.
В нижней части дисплея выводится информация, какой шаг выполняется в настоящий момент.
По истечении заданного времени духовка перейдет к шагу 2 и шагу 3 (если запрограммирован).



Если во время работы духовки вы хотите удалить шаг, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите шаг и удалите его, нажав на КРЕСТИК. Вы можете удалять только те шаги, выполнение которых еще не началось.

ШАГ 4: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

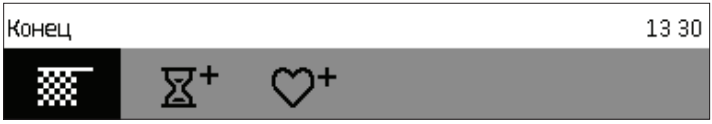
Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.

Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, коротко нажмите на сенсор СТАРТ. Если в ходе программы вам необходимо поменять ее параметры, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



ШАГ 5: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Чтобы приостановить приготовление, нажмите и удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и появится меню **Конец** с соответствующими иконками.



Конец

Выберите данную иконку и завершите приготовление. На дисплее появится основное меню.



Увеличить время работы

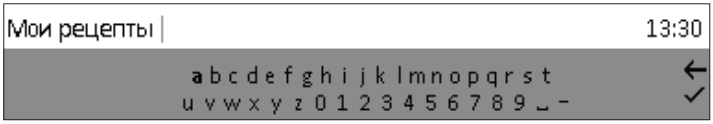
Вы можете продлить работу программы, установив новое время конца приготовления (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).



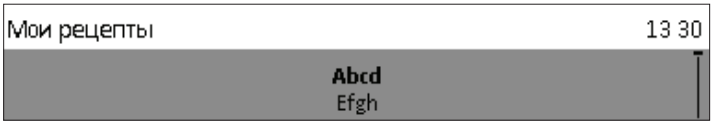
Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ

Сохраните заданные параметры в памяти духовки и используйте их снова в следующий раз.

СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

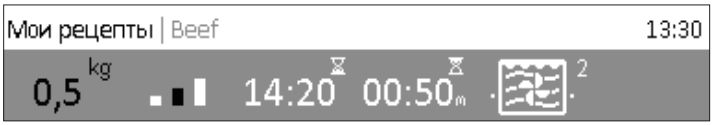


Вращая ♡+ ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выбирайте и подтверждайте буквы для названия программы. Удаляйте знаки с помощью стрелки. ГАЛОЧКОЙ или сенсором СТАРТ/СТОП подтвердите название программы. Выберите категорию блюда.



Выберите категорию блюда.
Чтобы сохранить настройки, нажмите на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Вы можете воспользоваться собственными сохраненными программами в любой момент. Войти в собственные программы можно из основного меню, нажав на иконку ♡.



Выводятся предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

Подтвердите, нажмите на сенсор СТАРТ, и духовка начнет работу.

В памяти духовки можно сохранить до 10-ти собственных программ.

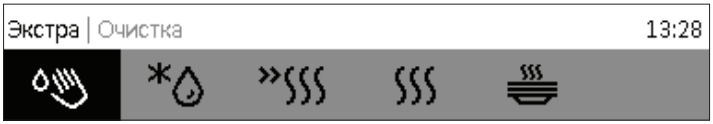
УДАЛЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ

Выберите программу. Нажмите и удерживайте ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, пока программа не удалится. Раздастся звуковой сигнал.

ШАГ 6: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



В основном меню войдите в меню Экстра, и появится набор дополнительных функций.



Для некоторых режимов приготовления невозможно установить определенные функции. При попытке установки раздается предупреждающий звуковой сигнал.

Очистка AquaClean

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. В глубокий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих. Через 30 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тряпкой.
Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.
См. раздел «ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ».

Размораживание

Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов.
Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов (тортов, пирогов, выпечки, хлеба, булочек, а также фруктов глубокой заморозки).
В программе можно задать вид продукта, вес, время начала и конца размораживания.
По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

Быстрый нагрев духовки

Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления.
После достижения установленной температуры функция выключается, духовка готова к дальнейшей работе с заданными параметрами приготовления.

Подогрев

Эту функция используется для поддержания температуры приготовленных блюд. Задайте температуру и продолжительность/конец подогрева.

Подогрев посуды

Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше. Задайте температуру и продолжительность/конец подогрева.



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и появится меню **Конец** с соответствующими иконками.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее появится сообщение «**Защитная блокировка включена**». При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается.

Если включить блокировку при выключенных функциях, программирующих время работы духовки (на дисплее горит только текущее время), прибор не будет работать.
Если включить блокировку после установки функции, программирующей время работы духовки, прибор будет работать, но будет невозможно менять настройки.
Защитная блокировка остается включенной после отключения прибора. Чтобы установить новый режим нагрева, необходимо выключить блокировку.

ВНУТРЕННЕЕ ОСВЕЩЕНИЕ

Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора.
После завершения приготовления освещение горит 1 минуту.
Также освещение можно включить или выключить, нажав на СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ.

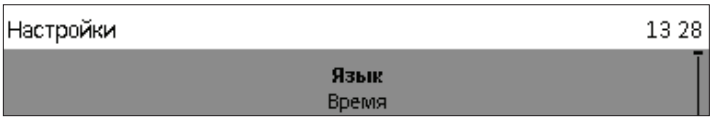
БУДИЛЬНИК

Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Будильник включается нажатием на сенсор.
Максимальное время функции составляет 10 часов.
При завершении установленного времени будильника, раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

ШАГ 7: БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



В основном меню войдите в меню **Настройки**, и появится набор базовых настроек.



Перемещайтесь по меню, вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. Каждый выбор подтверждайте нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

ЯЗЫК

Выберите язык, на котором будут появляться сообщения и надписи на дисплее.

ВРЕМЯ

Текущее время необходимо установить при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного отключения (более одной недели) от электропитания. Установите время. Затем в поле ЧАСЫ выберите, как будет выводиться время на дисплее — в виде электронных или аналоговых часов.

ЗВУК

Чтобы настроить громкость звукового сигнала, должны быть выключены все функции, программирующие время работы духовки (на дисплее горит только текущее время).
В данном меню устанавливается **громкость** звукового сигнала.



ДИСПЛЕЙ

В данном меню устанавливается:
Яркость,
Ночной режим - устанавливается время, до которого дисплей будет выключен.



ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОСВЕЩЕНИЯ ДУХОВКИ

В данном меню устанавливается:

Выключение освещения духовки — освещение не будет включаться даже при открывании дверцы во время работы духовки.

ДРУГИЕ НАСТРОЙКИ

Заводские настройки



При отключении электроэнергии или выключении прибора все дополнительные функции и личные настройки сохраняются.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Если в таблицах приготовления вы не нашли необходимое блюдо, ориентируйтесь на данные похожего блюда.

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

В таблице температура указана в диапазоне от минимального до максимального значения. В первый раз установите минимальную температуру, и если блюдо не достаточно приготовится, в следующий раз увеличьте температуру.

Время приготовления указано ориентировочно и может меняться в зависимости от условий приготовления.

Предварительный нагрев духовки требуется, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в данной инструкции. 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.

При использовании бумаги для выпечки, убедитесь, что она устойчива к высоким температурам.

При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса 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.

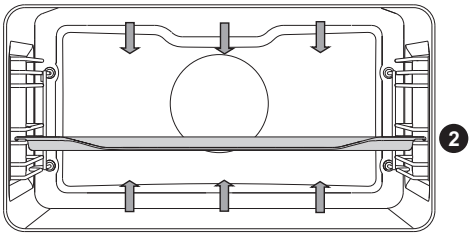
Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию.

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

Знак звездочка * означает, что духовку необходимо предварительно нагреть на данном режиме нагрева.

РЕЖИМЫ ДУХОВКИ

КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

Приготовление мяса

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины	1500	2	180-190	150
Свиная лопатка	1500	2	190-200	120-140
Свиной рулет	1500	2	190-200	120-140
Жаркое из фарша	1500	2	200-210	60-70
Жаркое из говядины	1500	2	180-210	90-120
Ростбиф, хорошо прожаренный	1000	2	200-210	40-60
Рулет из телятины	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягненка	1500	2	190-200	100-120
Спинка зайца	1500	2	190-200	100-120
Нога косули	1500	2	190-200	70-90
Мясной рулет	1500	2	180-200	15-30
РЫБА				
Тушеная рыба	1000	1	190-210	60-80

Приготовление выпечки

Используйте только один уровень направляющих и 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.

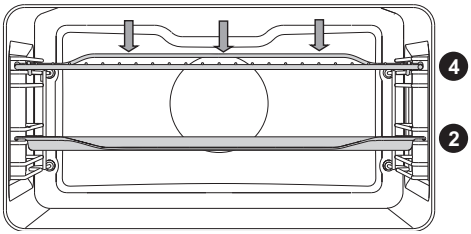
Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
ВЫПЕЧКА			
Белый хлеб*	2	180-190	60
Гречишный хлеб*	2	180-190	50
Цельнозерновой хлеб*	2	180-190	50
Ржаной хлеб*	2	180-190	50
Полбяной хлеб*	2	180-190	60
Сладкая запеканка	2	170-180	35-45
Овощная запеканка	1	170-180	35-45
Булочки*	2	200-220	30-40
Потица (ореховый рулет)	2	180	55-60
Бисквитный торт*	2	160-170	20-30
Макароны (миндальное печенье)	2	120-140	15-30
Рулетики с овощной начинкой	2	190-200	15-20
Рулетики с фруктовой начинкой	2	190-200	25-30
Чизкейк	1	170-180	65-75
Кексы, капкейки	2	160-170	20-30
Мелкая выпечка из слоеного теста	2	190-200	20-25
Пирожки с капустой*	2	185-195	25-35
Фруктовый пирог	2	140-150	85-95
Безе	2	90	120
Пышные булочки с начинкой	2	170-180	30-35

СОВЕТ	ПРИМЕНЕНИЕ
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. • Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.



Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При **большом гриле** включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель, расположенные под потолком духовки.

При **гриле** работает инфранагреватель, который является частью большого гриля.

Инфранагреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!
Гриль подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса и рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для запекания бутербродов и тостов.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4-й уровень. Под решетку на 1-й или 2-й уровень установите противень для сбора жира.
При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

Приготовление с МАЛЫМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	240	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	4	240	18-22
Отбивные на косточке	180 г/шт.	4	240	20-22
Колбаски для гриля	100 г/шт.	4	240	11-14
ТОСТЫ				
Тосты	/	4	240	3-4
Горячие бутерброды	/	4	240	5-7

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	220-240	14-16
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180 г/шт.	4	220-240	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	4	220-240	19-23
Отбивные на косточке	180 г/шт.	4	220-240	20-24
Шницели из телятины	180 г/шт.	4	220-240	19-22
Колбаски для гриля	100 г/шт.	4	220-240	11-14
Мясной хлеб	200 г/шт.	4	220-240	9-15
РЫБА				
Стейки из лосося	600	3	220-240	19-22
ТОСТЫ				
6 кусков белого хлеба*	/	4	240	1,5-3
4 куска хлеба из различных сортов муки*	/	4	240	2-3
Горячие бутерброды*	/	4	240	3,5-7

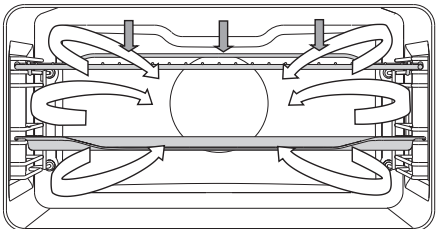
При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.
Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.



Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

Из-за высокой температуры нагревательные элементы, решетка и другие принадлежности и части духовки сильно нагреваются, поэтому используйте кухонные рукавицы или прихватки и специальные щипцы для мяса!

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

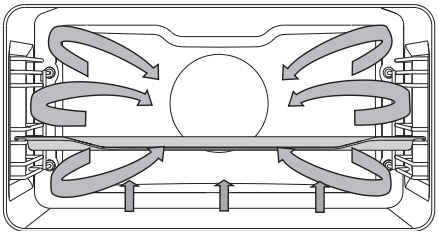


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Утка*	2000	1	150-170	80-100
Жаркое из свинины	1500	2	160-170	60-85
Свиная лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиная рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина цыпленка	600	2	180-190	25 (с одн. стор.), 20 (с др. стор.)
Цыпленок*	1500	1	210	60
РЫБА				
Форель*	200 г/шт.	2	170-180	45-50

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

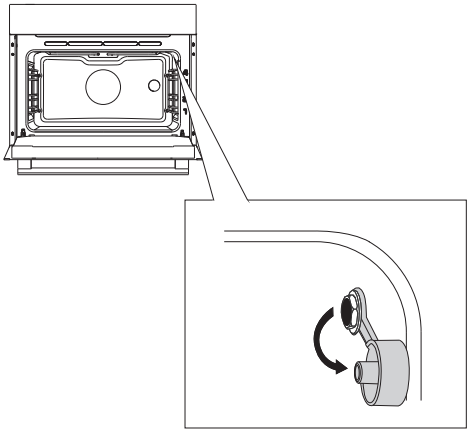
См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Чизкейк, песочное тесто	2	150-160	65-75
Пицца*	2	200-210	15-20
Киш лорен, песочное тесто	2	180-200	35-40
Яблочный пирог, дрожжевое тесто	2	150-160	35-40
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	170-180	45-65

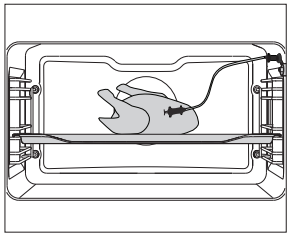
Приготовление с помощью температурного зонда (в некоторых моделях)

Этот режим приготовления позволяет установить желаемую температуру в центре куска мяса. Духовка работает, пока температура в центре куска мяса не достигнет заданного значения. Зонд измеряет температуру в центре куска мяса.

Использование температупного зонда при микроволновом приготовлении невозможно.



1 Выньте металлическую заглушку (гнездо для зонда расположено в переднем верхнем углу на правой стенке духовки).



2 Штекер зонда вставьте в гнездо и воткните зонд в кусок мяса. Если были установлены функции, программирующие время работы прибора, они обнулятся.



Установите режим нагрева «Нагрев снизу + вентиляционный нагрев».

На дисплее загорятся предустановленная температура духовки и температура зонда.Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.

Во время приготовления дисплей показывает, как повышается температура в центре куска мяса (температуру можно менять в процессе приготовления).После достижения установленной температуры в центре куска мяса духовка перестанет работать.Раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически. На дисплее высветится текущее время.

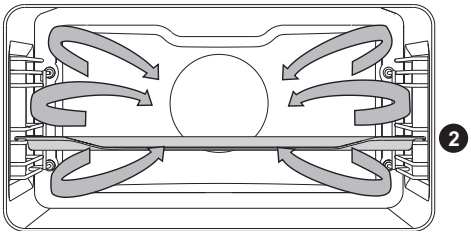
После завершения приготовления закройте гнездо металлической заглушкой.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра в центре продукта
Филе говядины	1000	2	55-75*
Цыпленок целиком	1500	2	85-90
Цыпленок целиком	2000	2	85-90
Индейка	4000	2	85-90
Жаркое из свинины	1000	2	70-85
Мясной рулет	1000	2	75-80
Телятина	1000	2	55-75
Баранина	1000	2	70-80
Дичь	1000	2	70-80
Рыба	1500	2	75-85
Бедрышки птицы	1000	2	85-90

*Rare (с кровью) = 55-60°, средней прожарки = 65-70°C, прожарено = 70-75°C.

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора. Следите, чтобы во время приготовления температурный зонд не касался нагревательных элементов! После завершения приготовления зонд очень горячий. Опасность ожога!

3D ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

Приготовление мяса

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Жаркое из свинины с кожицей	1500	2	170-180	140-160
Свиная грудинка	1500	2	170-180	120-150
Цыпленок целиком	1200	2	180-190	60-80
Утка	1700	2	160-170	120-150
Куриная грудка	1000	2	180-190	60-70
Фаршированная курица	1500	1	170-180	100-120

Приготовление выпечки

Рекомендуется предварительно разогреть духовку.

Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2-й и 3-й). Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Возможно, верхний противень придется извлечь из духовки раньше, чем нижний.

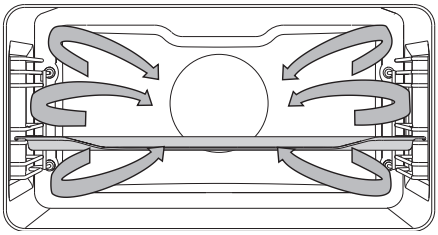
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
ВЫПЕЧКА			
Пирог	2	150-160	45-60
Пирог из сдобного теста	2	150-160	25-35
Пирог с обсыпкой	2	160-170	25-35
Фруктовый пирог, сдобное тесто	2	150-160	45-65
Вишневый пирог	2	150-160	30-40
Бисквитный рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	160-170	50-70
Плетенка, дрожжевое тесто	2	160-170	35-50
Яблочный штрудель	2	170-180	40-60
Пицца*	2	190-210	25-45
Песочное печенье*	2	150-160	15-25
Отсадное печенье*	2	150-160	15-28
Мелкая выпечка из дрожжевого теста	2	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-30
Пирожные с кремом	2	180-190	25-45
ВЫПЕЧКА ИЗ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ			
Яблочный, творожный штрудель	2	170-180	50-70
Творожный торт	2	160-170	65-85
Пицца	2	170-180	20-30
Картофель для запекания в духовке*	2	170-180	20-35
Крокеты для духовки	2	170-180	20-35
Йогурт	2	240	40



Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ

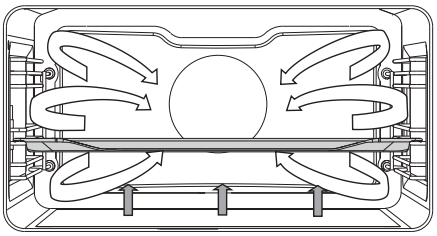


Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО			
Жаркое из свинины, 1 кг	2	190	150-170
Жаркое из свинины, 2 кг	2	190	160-190
Жаркое из говядины, 1 кг	2	210	120-140
РЫБА			
Рыба целиком, 200 г/шт.	2	200	40-50
Филе рыбы, 100 г/шт.	2	210	25-35
ВЫПЕЧКА			
Отсадное печенье	2	180	25-30
Кексы	2	190	30-35
Бисквитный рулет	2	190	15-25
Фруктовый торт, песочное тесто	2	190	55-65
ОВОЩИ			
Картофель, запеченный под сыром	2	190	40-50
Лазанья	2	200	40-50
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Картофель фри, 1 кг	2	220	25-40
Куриные медальоны, 0,7 кг	2	220	25-35
Рыбные палочки, 0,6 кг	2	220	20-30

Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов. Используйте 2-й уровень направляющих снизу и низкие формы для выпечки, чтобы нагретый воздух мог беспрепятственно циркулировать над готовящимся блюдом.

Вид продукта	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
ФРУКТЫ			
Клубника	2	180	20-30
Фрукты с косточками	2	180	25-40
Яблочное пюре	2	180	25-40
ОВОЩИ			
Маринованные огурцы	2	180	25-40
Фасоль, морковь	2	180	25-40

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.

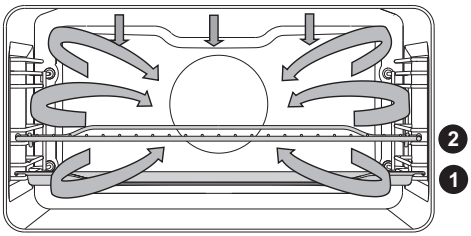
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Плотно закройте банки.

В глубокий противень налейте 1 литр подогретой воды (прибл. 70°C) и поставьте в него 6 банок так, чтобы они не касались друг друга и стенок духовки. Установите противень с банками на 2-й уровень снизу.

Во время консервирования наблюдайте за продуктами, пока жидкость в банках не закипит (появятся пузырьки). Соблюдайте указанное в таблице время консервирования.

Вид продукта	Кол-во, л	T = 170-180 °C до появления пузырьков, мин.	После появления пузырьков	Время выдержки в духовке, мин.
ФРУКТЫ				
Клубника	6 шт.x1 л	40-55	выключить	25
Фрукты с косточками	6 шт.x1 л	40-55	выключить	30
Яблочное пюре	6 шт.x1 л	40-55	выключить	35
ОВОЩИ				
Маринованные огурцы	6 шт.x1 л	40-55	выключить	30
Фасоль, морковь	6 шт.x1 л	40-55	переключить на 120 °C, оставить на 60 мин.	30

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА



Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.

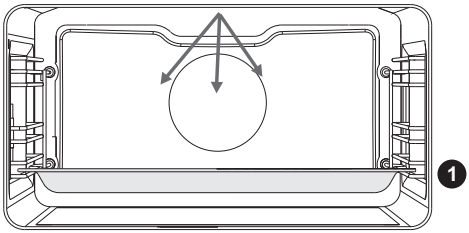
При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 2-й уровень. Под решетку на 1-й уровень установите противень для сбора жира.
При приготовлении мяса в противне ставьте противень на 1-й уровень направляющих.

Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.	Тем-ра в центре продукта
Филе говядины	1000	2	190-210	50-70	55-75*
Цыпленок целиком	1500	2	170-190	60-75	85-90
Цыпленок целиком	2000	2	170-190	90-110	85-90
Индейка	4000	2	160-180	150-80	85-90
Жаркое из свинины	1000	2	150-170	100-120	70-85
Мясной рулет	1000	2	160-180	70-80	75-80
Телятина	1000	2	170-190	85-105	55-75
Баранина	1000	2	170-190	50-60	70-80
Дичь	1000	2	170-190	50-65	70-80
Рыба	1500	2	160-180	35-55	75-85
Бедрышки птицы	1000	2	180-200	45-55	85-90

* Rare (с кровью) = 55-60°, средней прожарки = 65-70°C, прожарено = 70-75°C.

РЕЖИМЫ МИКРОВОЛН

МИКРОВОЛНЫ



Этот режим используется для приготовления и размораживания продуктов.

Уровни мощности: 90, 180, 360, 600, 750 и 1000 Вт.

Стеклянный противень установите на 1-й уровень.

Размораживание

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время размораж., мин.
Фарш**	500	90	20-35
Мясо, порезанное кубиками**	500	90	20-35
Шницели**	500	90	20-35
Мясо куском**	1000	90	50-70
Птица порционная**	500	90	20-35
Рыба**	200	90	10-15
ВЫПЕЧКА			
Хлеб**	1000	90	15-25
Булочки**	500	90	10-15
Ореховый рулет**	500	90	15-25
Фруктовый пирог**	500	90	15-25
ФРУКТЫ И ОВОЩИ			
Фрукты	500	90	10-20
Овощи	500	90	10-20

* В процессе подогрева несколько раз перемешайте.

** По прошествии половины времени переверните.

Разделите кусочки продукта. После завершения программы оставьте продукт на 10-20 минут, чтобы тепло равномерно распределилось.

Подогрев

Продукт	Количество	Мощность, Вт	Время подогрева/ приготов., мин.
ПРОДУКТ			
Шницели	300 г	600	2-3
Рыба	200 г	600	2-3
Овощной микс*	500 г	600	2-3
Гарнир*	500 г	600	2-3
Соус*	500 г	600	3-5
Суп жидкий/густой*	5 мл	750	5-7
Пицца	500 г	600	2-3
Куриные медальоны	500 г	600	1-2
Бутерброд	/	600	1-2
Попкорн	90 г	1000	5-7
Растапливание шоколада	100 г	600	2-4
Сливочное масло (размягчить)	250 г	180	2-4
Детская бутылочка	2 мл	350	3-4
Детское питание	4 мл	180	2
НАПИТКИ			
Вода	2 мл	1000	1-2
Кофе	2 мл	1000	1-2
Глинтвейн	2 мл	1000	1-2
Молоко	2 мл	1000	1-2

* В процессе подогрева несколько раз перемешайте.

Приготовление

Продукт	Количество	Мощность, Вт	Время подогрева/ приготов., мин.
МЯСО			
Куриные бедрышки**	1000 г	600	20-30
Куриные крылышки**	1000 г	600	20-30
Цыпленок в соусе*	500 г	1000	10-20
Курица целиком**	1500 г	600	45-60
Жаркое из свинины**	1000 г	600	45-60
Свиная отбивная**	500 г	750	25-35
Шницели**	500 г	1000	10-20
Мясной хлеб**	700 г	750	30-40
Тефтели*	1000 г	1000	10-20
Рыба**	200 г	600	15-20
ДЕСЕРТЫ			
Шоколадное суфле	6	360	5-10
Творожная запеканка	стеклянный противень	600-750	15-20
Фруктовое пюре	стеклянный противень	750-850	10-15
Яичный крем	стеклянный противень	600	15-25
ОВОЩИ			
Картофель	500 г	1000	5-10
Баклажаны	500 г	1000	5-10
Кабачки	500 г	600	10-15
Морковь	500 г	1000	10-15
Лук	200 г	1000	2-5
Стручковая фасоль	500 г	750	10-15
Брокколи	1000 г	750	15-20
Болгарский перец	500 г	1000	3-5
Цветная капуста	1000 г	750	15-20
Порей	200 г	1000	10-15
Брюссельская капуста	500 г	1000	10-15
Шампиньоны	500 г	1000	10-15
Спаржа	500 г	750	5-10
Горошек***	500 г	750	15-20
Капуста	500 г	1000	10-15
ГАРНИРЫ			
Рис****	200 г	1000	10-15
Макароны****	200 г	1000	10-15
Цельнозерновые макароны****	200 г	1000	10-15

Продукт	Количество	Мощность, Вт	Время подогрева/ приготов., мин.
Овсяные хлопья***	500 г	1000	5-10
Бурый рис****	200 г	750	25-30
Ризотто****	500 г	750	20-25
Кускус****	250 г	1000	2-5
Полента*****	250 г	1000	5-10
Пшено*****	250 г	1000	10-15
ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ			
Мясной хлеб**	1000 г	850	35-45
Курица целиком**	1500 г	600	55-65
Жаркое из свинины**	1000 г	600	50-60
Куриные медальоны**	500 г	750	10-15
Овощной микс*	500 г	750	10-20
Рыба**	200 г	600	10-15

* В процессе подогрева несколько раз перемешайте.

** По прошествии половины времени переверните.

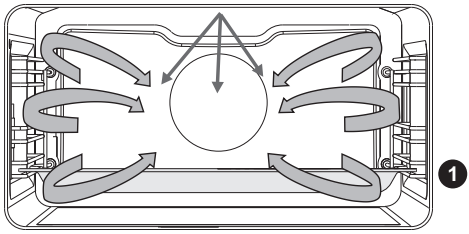
*** Вода в соотношении 1:1.

**** Вода в соотношении 1:2.

***** Вода в соотношении 1:3.

КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ



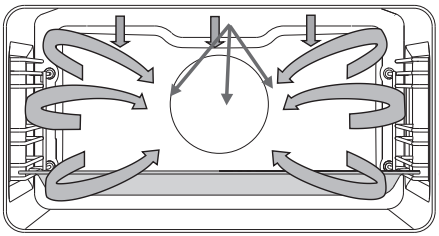
В данном режиме работают микроволны и вентиляционный нагрев.

Уровни мощности: 90, 180, 360 и 600 Вт.

Стеклянный противень установите на 1-й уровень.

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Птица	1500	360	190-200	30-40
Птица	половина	360	190-200	25-35
Бедрышки птицы	1000	180	190-200	20-30
Утка	1500	360	190-200	40-50
Крылышки птицы	500	600	190-200	15-20

ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР + МИКРОВОЛНЫ



В данном режиме работают микроволны, большой гриль и вентилятор, поэтому время приготовления короче.

Уровни мощности: 90, 180, 360 и 600 Вт.

Противень установите на 1-й уровень.

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Жаркое из телятины	1500	360	170-190	70-90
Бараньи ребрышки	1500	360	170-190	70-90
Жаркое из фарша	1000	360	180-190	30-40
Грудка птицы	500	360	180-200	25-35
Утиная грудка	1000	360	190-200	25-35
Жаркое из свинины	1500	600	170-200	60-80
Запеченная говядина	1500	600	180-190	60-80
Цыпленок целиком	1500	360	190-200	30-35
Половина цыпленка	1500	360	190-200	25-30
Бедрышки птицы	1000	180	190-200	30-40
ВЫПЕЧКА				
Сладкий рулет	/	600	180-200	15-20
ОВОЩИ				
Каннеллони	/	600	180-200	10-15
Голубцы	/	750	180-200	25-35
Картофель, запеченный под сыром	800	600	180-200	25-35

При данном режиме нельзя использовать металлические принадлежности и посуду.

Не требуется предварительно нагревать духовку.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ



Перед очисткой отключите прибор от электросети, выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель или вынув вилку из сетевой розетки, и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

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 поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.
Примечание: следите, чтобы спреи 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.

Крашеные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)
Переключатели, ручку дверцы, наклейки и заводскую табличку запрещается очищать абразивными чистящими средствами, спиртосодержащими средствами и спиртом. Для очистки этих поверхностей и деталей используйте мягкую тряпку и жидкое чистящее средство, чтобы не повредить поверхности. Допускается использование других чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на указанные выше поверхности, так как это приведет к их сильному повреждению.

Дверца

Дверца прикреплена к прибору и не снимается. Также не допускается разбирать дверцу и вмешиваться в ее устройство.

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Вы можете очищать духовку классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудалимых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали. Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.

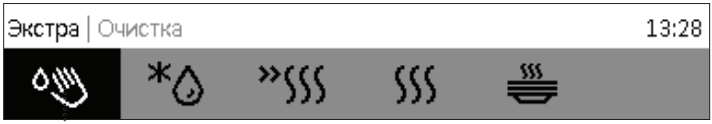
Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства для устранения ржавчины, пятновыводители и под.

Противни, решетку и подобное оборудование мойте горячей водой с моющим средством.

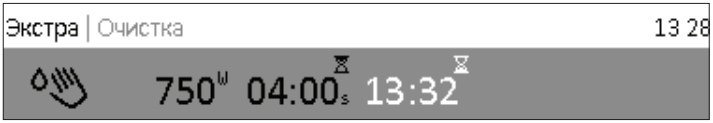
Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN

В глубокий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.



В основном меню войдите в меню **Экстра** и выберите функцию AquaClean.



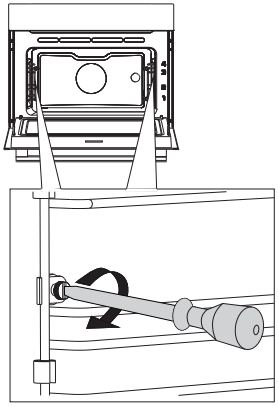
Нажмите на сенсор СТАРТ.

Через 4 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

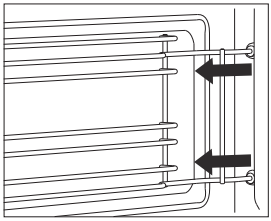
Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

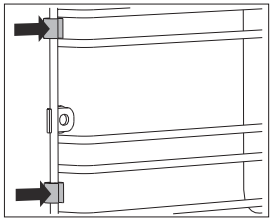
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



1 Открутите винты с помощью отвертки.



2 Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.



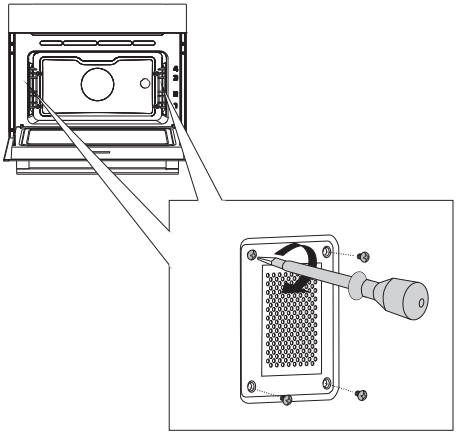
Следите, чтобы распорки съемных направляющих не потерялись. После очистки установите их на место, иначе в духовке может появиться искрение.

После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами (с помощью отвертки).
Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой вы их сняли.

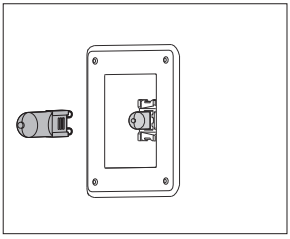
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется! Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

Для замены вам потребуется крестовая отвертка.
Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт.

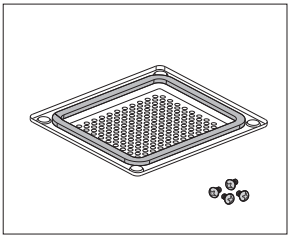


1 Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.



2 Замените перегоревшую лампочку новой.

Используйте защиту, чтобы не обжечься.



На крышке имеется уплотнитель, который нельзя снимать и который не должен отставать от крышки. Уплотнитель должен плотно прилегать к стенке духовки.

После замены лампочки крепко прикрутите крышку винтами (с помощью отвертки), иначе в духовке может появиться искрение.

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
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 и включите ее.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
На дисплее высвечивается ошибка ERRXX. *** XX обозначает номер ошибки.**	В случае неисправной работы программного модуля 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. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр.
В духовке наблюдается искрение.	Проверьте, плотно ли прикручена крышка лампочки и установлены ли распорки на направляющих. Проверьте, правильно ли установлены направляющие.

При невозможности устранить неисправность в соответствии с приведенными рекомендациями обратитесь в сервисный центр. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется. Потребитель сам оплачивает расходы по устранению таких неисправностей.



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

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 ошибки в инструкции по эксплуатации.

КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Стандартное выпекание

Блюдо	Блюдо	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Печенье — на одном уровне*	Печенье — на одном уровне*	2		140-150	30-35
Печенье — на двух уровнях*	Печенье — на двух уровнях*	2 и 3		140-150	30-40
Кексы, капкейки — на одном уровне*	Кексы, капкейки — на одном уровне*	2		150-160	30-35
Кексы, капкейки — на двух уровнях	Кексы, капкейки — на двух уровнях	2 и 3		140-150	30-35
Торт	Торт	2		160-170	15-20
Яблочный пирог	Яблочный пирог	2		180	45

*Предварительный нагрев 10 минут.

Гриль

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Тосты*	Решетка	3		240	1:20-1:40
Бифбургер*	Решетка + противень для сбора жира	3		240	20-25

*predgretje 10 minut

Микроволны

Блюдо	Примечание	Уровень (снизу)	Мощность, Вт	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Яичный крем		1	600			20
Бисквитное тесто		1	1000			5-6
Мясной рулет		1	600			25
Картофель, запеченный под сыром		1	360		190	25-30
Торт		1	180		180	25
Цыпленок	гриль + вент. нагрев + микроволны	1	360		360 W	30
Размораживание фарша		1	90 Вт* (автомат. программа)			21:30

*Предварительный нагрев 10 минут.

463529

Импортер: ООО «Горенье БТ»
119180, Москва, Якиманская наб., 4, стр. 1