RU

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОМПАКТНОЙ ДУХОВКИ С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

gorenje

BY

STARCK®

B04CM

www.gorenje.com

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 компактной духовкой с функцией микроволновой печи.

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

4 КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

7 Технические данные
8 Панель управления

10 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

13 Перед подключением прибора

ВВЕДЕНИЕ

14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

15 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

15 Установка времени

ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ

16 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)

16 Шаг 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА
18 Шаг 2: установка параметров
20 Шаг 3: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ
22 Шаг 4: дополнительные функции
24 Шаг 5: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ
24 Шаг 6: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

25 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ

43 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

44 Стандартная очистка духовки
45 Очистка духовки с помощью функции aquaclean
46 Снятие и очистка съемных направляющих
47 Замена лампочки освещения

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

48 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

49 УТИЛИЗАЦИЯ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

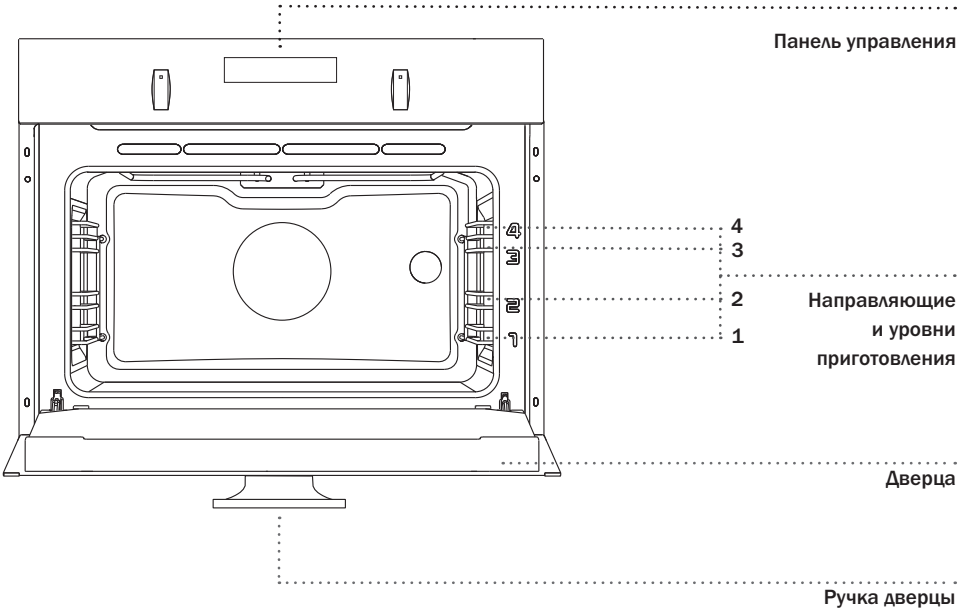
50 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

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.

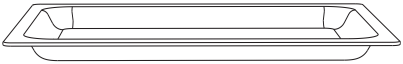
ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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)

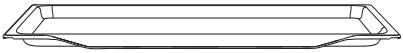


СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, в том числе с микроволнами, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

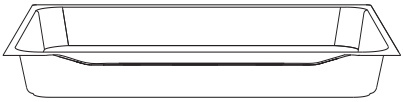
Запрещается использовать решетку, мелкий и глубокий противни и другое металлическое оборудование при приготовлении с помощью микроволн!

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.

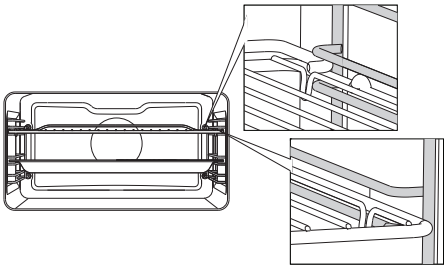


МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



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.



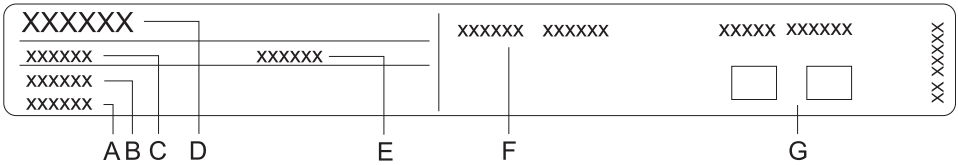
При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.

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

508254

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



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

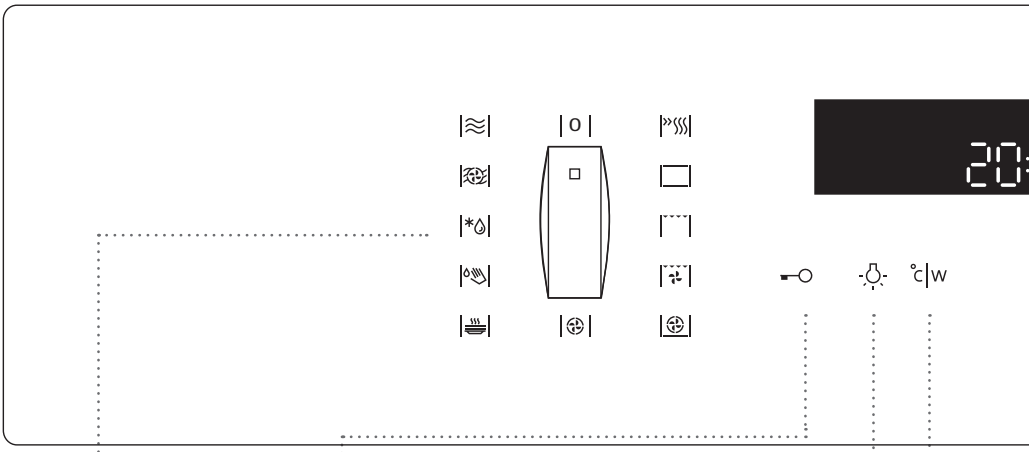
Класс энергоэффективности: A

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

508254

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

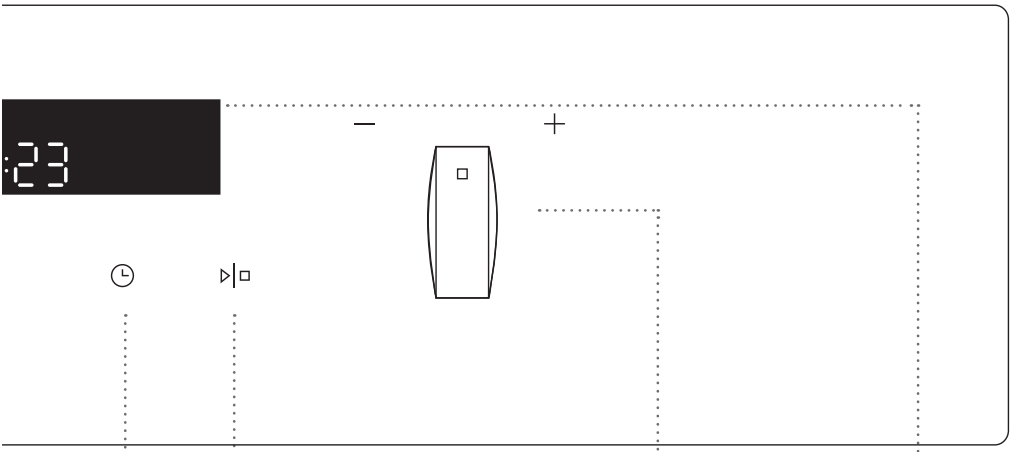


1 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА

2 СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

3 СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ

4 СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ/ МОЩНОСТИ



5 СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА

Продолжительность приготовления

Конец приготовления

Будильник

Текущее время

6 СЕНСОР СТАРТ/ СТОП для пуска и приостановки программы

7 ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ИЗМЕНЕНИЯ/ ВЫБОРА НАСТРОЕК (-/+)

Вы можете настраивать параметры времени, температуры и мощности микроволн.

8 ДИСПЛЕЙ С ИНФОРМАЦИЕЙ О РАБОТЕ И ТЕКУЩЕМ ВРЕМЕНИ

ПРИМЕЧАНИЕ

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

508254

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!

Допускается использование зонда, предназначенного только для данного прибора.

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.

Использование прибора безопасно с направляющими и без них.

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 духовке.

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.

Возможные несоответствия в цветовых оттенках между различными приборами или компонентами в пределах одной производственной линии могут возникать по причине различных факторов, таких как различные углы обозрения, цвет фона, материалы и освещение в помещении.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА

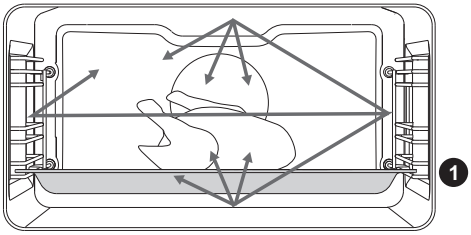
Перед подключением прибора внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации. Гарантия на неисправности, связанные с неправильным монтажом, подключением и использованием прибора, не распространяется.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

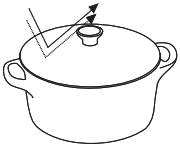
Выньте из прибора все принадлежности и транспортную защиту. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды.
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.
При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

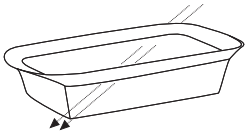
КАК РАБОТАЮТ МИКРОВОЛНЫ

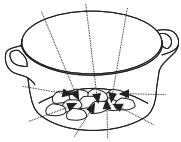
С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты**. Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.
Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного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

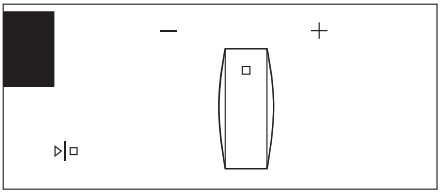
Микроволны проникают внутрь продукта примерно на 2,5 сантиметра. Если кусок продукта толще, то в центре он приготовится (за счет кондукции — распространения тепла) так же, как при обычном приготовлении.

При микроволновом приготовлении никогда не включайте пустую духовку.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

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



1 Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ИЗМЕНЕНИЯ/ ВЫБОРА НАСТРОЕК (-/+) и сначала установите минуты, затем часы. Через три секунды установленное время сохранится.

Если переключатель повернуть влево или вправо и удерживать, значение будет меняться быстрее.

2 Подтвердите время нажатием на сенсор СТАРТ/СТОП. Если в течение трех секунд не нажимать на сенсоры, установка сохранится автоматически.

Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»).

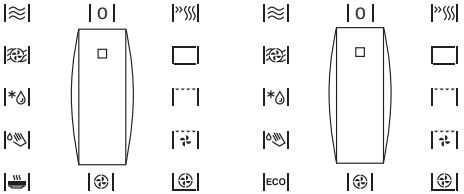
Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки.
Нажмите на сенсор и установите текущее время. Подтвердите время нажатием на сенсор СТАРТ/ СТОП.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-6)

ШАГ 1: ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА



Вращая переключатель вправо или влево выберите РЕЖИМ НАГРЕВА (см. таблицу режимов нагрева). На дисплее загорится символ выбранного режима.

Режим нагрева можно поменять во время работы духовки.

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	ПРЕДУСТАНОВ. МОЩНОСТЬ, Вт
	РЕЖИМЫ ДУХОВКИ		
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ Используется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления. После достижения заданной температуры режим выключается.	160	-
	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	-
	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.	240	-
	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	-
	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	-

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	ПРЕДУСТАНОВ. МОЩНОСТЬ, Вт
	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	-
	ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.	60	-
ECO	**ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ** [1] Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	180	
	ОЧИСТКА AQUACLEAN Нагрев происходит за счет микроволн. Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. Длительность программы 4 минут.	-	750
	АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ		
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ Воздух циркулирует без включения нагревательных элементов. Работает только вентилятор. Этот режим используется для постепенного размораживания продуктов. Также имеются автоматические программы для оттаивания продуктов с помощью микроволн (A1-A5).	-	-
	КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ/РЕЖИМЫ МИКРОВОЛН		
	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
	МИКРОВОЛНЫ Используется для приготовления и оттаивания продуктов. Быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.	-	1000

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

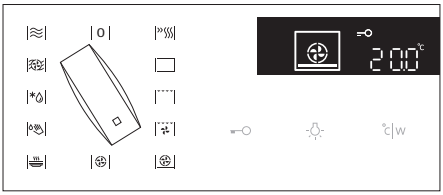
ШАГ 2: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Каждый режим нагрева имеет предустановленные параметры работы, которые можно поменять до начала или в ходе приготовления.

Для изменения нажмите на сенсор нужного параметра (до нажатия на сенсор СТАРТ/СТОП). В некоторых режимах настройка параметров ограничена, об этом предупреждает звуковой сигнал.

ИЗМЕНЕНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ НАГРЕВА И МОЩНОСТИ МИКРОВОЛН

Мощность устанавливается только в режимах «Микроволны» и «Вентиляционный нагрев + микроволны».



1 Выберите РЕЖИМ НАГРЕВА. На дисплее загорится символ выбранного режима и начнет мигать ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА.

2 Нажмите СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ/ МОЩНОСТИ. Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ИЗМЕНЕНИЯ/ВЫБОРА НАСТРОЕК (-/+), установите необходимую **температуру**.

3 Чтобы установить **мощность**, **дважды нажмите** СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ/ МОЩНОСТИ. На дисплее загорится символ W (Ватты). ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ (-/+) установите необходимую **мощность**.

Для некоторых режимов нагрева максимальная температура или мощность ограничена.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. На дисплее попеременно высвечиваются температура и мощность микроволн (только при комбинированных режимах).
На дисплее мигает символ °C/W, пока не будет достигнуто заданное значение.

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
1000 Вт	• Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости. • Приготовление блюд с высоким содержанием жидкости (супы, соусы).
750 Вт	• Приготовление свежих и замороженных овощей.
600 Вт	• 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 Вт	• Приготовление молочных блюд и джема при низкой температуре.
180 Вт	• Ручное размораживание, размягчение масла, мороженого.
90 Вт	• Размораживание выпечки с кремом.

ШАГ 3: ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ

Сначала установите РЕЖИМ НАГРЕВА, затем ТЕМПЕРАТУРУ.

Нажимая на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите нужный символ.
На дисплее горит символ выбранной функции и мигает время начала/конца приготовления, которое вам нужно установить. Остальные символы бледно подсвечены.

Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. На дисплее выводится время ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ.

индикация функций, программирующих время работы духовки

Продолжительность приготовления

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка.
Установите необходимую продолжительность работы. Сначала устанавливаются минуты, затем часы. На дисплее горит символ функции и продолжительность работы.

Отсрочка старта

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка (продолжительность приготовления), и время ее отключения (конец приготовления).

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).
Снова нажмите на СЕНСОР ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА, выберите символ КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ и установите время (18:00).
Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП, чтобы прибор начал работу. Духовка автоматически включится в определенное время (в 16:00) и выключится в установленное время (в 18:00).

Будильник

Будильник можно использовать независимо от работы духовки. Будильник не отключает духовку. Максимальное время функции составляет 24 часа.
При завершении установленного времени будильника последняя минута выводится в формате «минуты:секунды».

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

Чтобы выключить любую функцию, программирующую время работы духовки, и будильник установите время функции на 0.

Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

ШАГ 4: ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Чтобы включить/выключить функцию, нажмите на соответствующий сенсор или комбинацию сенсоров.

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

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

Включается нажатием на СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ. На дисплее загорается символ «ключ». При повторном нажатии на сенсор блокировка выключается, символ «ключ» гаснет.

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.
При включенной блокировке невозможно менять режим нагрева и дополнительные функции. Можно выключить приготовление, повернув ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ в положение 0.
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.

5 сек. °C|W

ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

Чтобы настроить громкость звукового сигнала, должны быть выключены все функции, программирующие время работы духовки (на дисплее горит только текущее время).
Нажмите и удерживайте 5 секунд СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ.
На дисплее появятся две полностью подсвеченные черточки.
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ (-/+) установите один из трех уровней громкости (одна, две или три черточки). Через три секунды установленный уровень сохранится в памяти прибора, и на дисплее загорится текущее время.

5 сек.

ЯРКОСТЬ ДИСПЛЕЯ

Переключатель режима нагрева должен быть в положении 0.
Нажмите и удерживайте 5 секунд СЕНСОР ВКЛ./ВЫКЛ. ВНУТРЕННЕГО ОСВЕЩЕНИЯ. На дисплее появятся две полностью подсвеченные черточки.
ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЕМ (-/+) отрегулируйте яркость дисплея; имеется три уровня яркости (одна, две или три черточки). Через три секунды установленный уровень сохранится в памяти прибора.

+

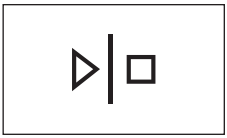
РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

Подсветка дисплея автоматически отключается через 10 минут, если вы не производите никаких настроек.
Дисплей можно выключить, одновременно нажав на сенсоры ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ и ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА. Если включена одна из функций, программирующих время работы духовки, на дисплее будет гореть надпись OFF и символ ПРОГРАММАТОРА, предупреждая, что на духовке запрограммирована функция.

При отключении электроэнергии или выключении прибора дополнительные функции сохраняются несколько минут. По истечении этого времени все настройки, кроме громкости звукового сигнала и защитной блокировки, сбрасываются.

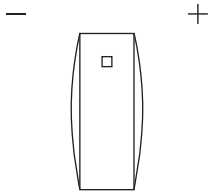
ШАГ 5: ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, нажмите и некоторое время удерживайте сенсор СТАРТ/СТОП.



ШАГ 6: ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение 0.



После завершения работы духовки дисплей показывает температуру остаточного тепла, пока температура не опустится ниже 50 °C.
При этом все функции программатора прерываются и обнуляются. На дисплее появляется текущее время.
Если не производить настройки, через несколько минут прибор автоматически перейдет в режим ожидания (standby).

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.

Используйте темные эмалированные или покрытые силиконом противни, так как они хорошо проводят тепло.

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 относится к режимам с микроволнами).

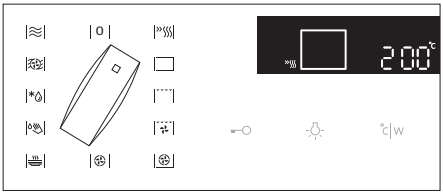
Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

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

РЕЖИМЫ ДУХОВКИ

БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

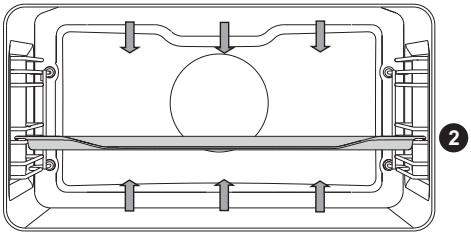
ТИспользуется для быстрого нагрева духовки до определенной температуры и не предназначен для приготовления.



Установите переключатель РЕЖИМА НАГРЕВА в положение «Быстрый нагрев».
На дисплее появится ПРЕДУСТАНОВЛЕННАЯ ТЕМПЕРАТУРА, которую можно поменять.

После пуска духовка начнет нагреваться. На дисплее мигает символ °C. После достижения установленной температуры функция выключится, раздастся звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

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	1500	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.

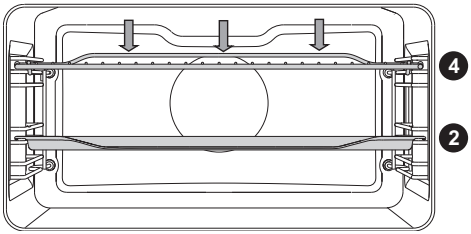
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

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
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

Nasvet	Uporaba
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.

ГРИЛЬ



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

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!
Режим гриля 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.

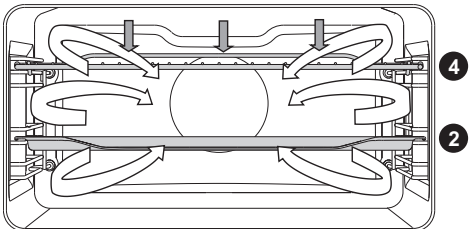
Вид продукта	Вес, г	Уровень (снизу)	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
МЯСО				
Отбивные из говяжьего филе, с кровью	180 г/шт.	4	220-240	14-16
Отбивные из говяжьего филе, прожаренные	180 г/шт.	4	220-240	18-21
Шницели из свиной шейки	180 г/шт.	4	220-240	19-23
Отбивные на косточке	180 г/шт.	4	220-240	20-24
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

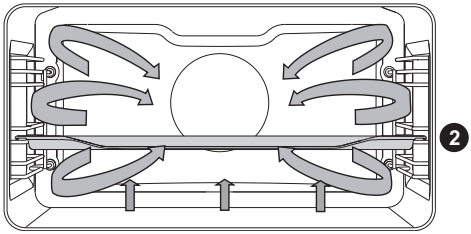


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

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	100	1	210	60
РЫБА				
Форель	200 г/шт.	2	170-180	45-50

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ

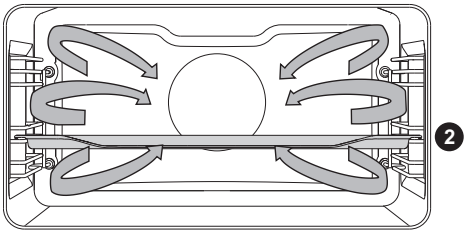


Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

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

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	35-60
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			
Пицца*	2	170-180	50-70
Песочное печенье*	2	160-170	65-85
Отсадное печенье*	2	170-180	20-30
Мелкая выпечка из дрожжевого теста*	2	170-180	20-35
Выпечка из слоеного теста	2	170-180	20-35
Пирожные с кремом	3	240	40

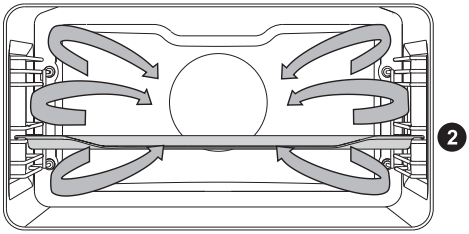
Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

ПОДОГРЕВ ПОСУДЫ

Предназначен для подогрева посуды, чтобы после подачи блюда и напитки оставались горячими дольше.

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ

ECO



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

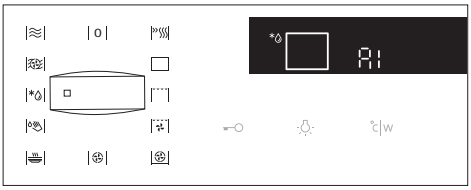
Глубокий противень при приготовлении выпечки нельзя устанавливать на 1-й уровень направляющих.

508254

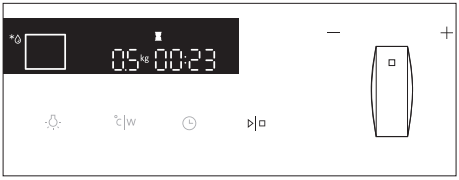
АВТОМАТИЧЕСКИЕ РЕЖИМЫ

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Духовка оснащена автоматическими программами размораживания продуктов с помощью микроволн. Этот режим подходит для размораживания тортов со сливками и масляным кремом, пирогов и выпечки, хлеба и булочек, а также фруктов глубокой заморозки.



1 Установите переключатель РЕЖИМА НАГРЕВА в положение «Размораживание». На дисплее начнет мигать символ режима нагрева и обозначение программы A1 (можно выбрать одну из пяти программ — см. таблицу далее).



2 Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ +/–, выберите программу. Нажатием на СЕНСОР ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ установите вес. Нажмите на сенсор СТАРТ/СТОП.

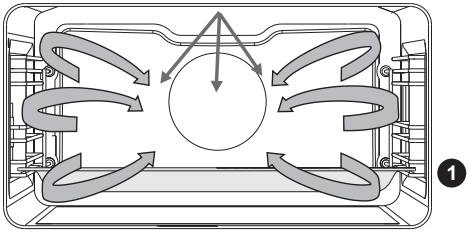
Программа	Продукт	Вес, кг	Время размораживания, мин.
A1	Мясо	1	29:30
A2	Птица	1	17:00
A3	Рыба	1	12:00
A4	Хлеб	1	12:00
A5	Замороженные овощи	1	16:00

Время размораживания рассчитано на основе предустановленного веса продуктов.

В большинстве случаев рекомендуется вынуть продукты из упаковки (обязательно снимите проволочные скрепки).
По прошествии половины времени переверните продукты, перемешайте их или разделите кусочки, примерзшие друг к другу.

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.

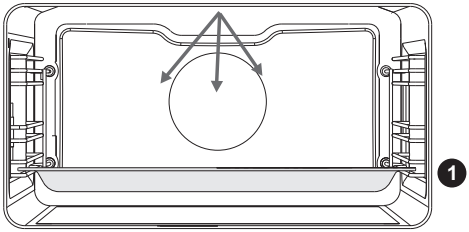
Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Птица	1000	360	190-200 °C	30-40
Птица	половина	36	190-200 °C	25-35
Бедрышки птицы	1000	180	190-200 °C	20-30
Утка	1500	360	190-200 °C	40-50
Крылышки птицы	500	600	190-200 °C	15-20

При данном режиме нельзя использовать металлические принадлежности и посуду.

Не требуется предварительно нагревать духовку.

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.

Приготовление замороженных продуктов

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Мясной рулет	1000	850	35-40
Цыпленок	1500	600	52-55
Жаркое из свинины	1000	600	50-55

Приготовление свежих овощей

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Баклажаны	500	1000	5-8
Кабачки	500	1000	5-8
Морковь	500	1000	7-10
Лук	200	1000	2-4
Стручковая фасоль	500	750	10-15
Брокколи	1000	750	15-18
Болгарский перец	500	1000	3-5
Цветная капуста	1000	750	17-20
Порей	200	1000	9-12
Брюссельская капуста	500	1000	9-12
Шампиньоны	500	1000	10-14
Спаржа	500	750	5-8
Горох*	500	650	15-20
Капуста	500	1000	10-14

Варка круп и макарон

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Рис*	250	1000	14-16
Макароны**	250	1000	11-13
Цельнозерновые макароны*	250	1000	11-13
Овсяные хлопья*	500	1000	7-9
Бурый рис***	200	750	31-33
Ризотто**	200	750	19-21
Кускус***	200	1000	2-4
Полента***	200	1000	6-8
Пшено***	200	1000	9-11

** Вода в соотношении 1:2.
*** Вода в соотношении 1:3.

Подогрев блюд и напитков

Продукт	Вес/объем, г/дл	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Вода	2 dl	1000	1-2
Кофе	2 dl	1000	1-2
Глинтвейн	2 dl	1000	1-2
Молоко	2 dl	1000	1-1,5
Гарнир	500 g	600	1,5-2
Соус	500 g	600	3-5
Суп жидкий/густой	5 dl	750	5-7
Попкорн	90 g	1000	5-7
Детская бутылочка	2dl	350	3-4
Детское питание	4 dl	180	2

Мясо

Продукт	Вес, г	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Куриные бедрышки	500	600	15-20
Куриные крылышки	500	600	15-20
Тефтели	1000	1000	10-15
Свиная отбивная	500	750	30-35
Цыпленок в соусе	500	1000	8-13
Стейки	500	1000	8-12
Цыпленок целиком	1500	600	50-55
Жаркое из свинины	1000	600	50-55
Мясной рулет	700	750	35-40

Десерты

Продукт	Стаканчики	Мощность, Вт	Время приготов., мин.
Шоколадное суфле	6	360	7-9
Творожная запеканка	стеклянный противень	600-750	15-20
Фруктовое пюре	стеклянный противень	750-850	10-15
Яичный крем	стеклянный противень	600	20

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.

Дверца

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

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

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.

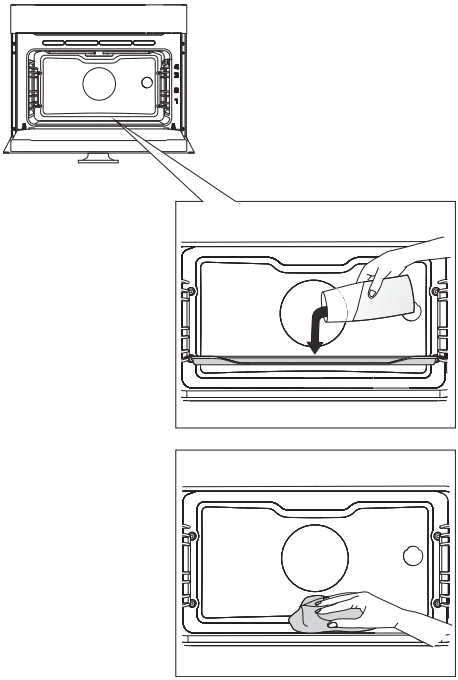
Духовку и оборудование чистите после каждого приготовления, чтобы загрязнения не пригорали. Жир легче всего устраняется теплым мыльным раствором, пока духовка еще теплая.

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



1 Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМА НАГРЕВА в положение AquaClean. На дисплее загорятся символ режима нагрева, предустановленная температура и время 4 минут.

Продолжительность программы не меняется.

2 В стеклянный или мелкий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.

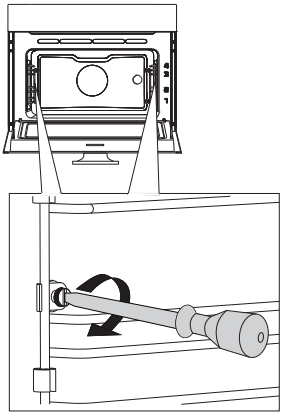
3 Через 4 минут загрязнения на стенках духовки размягчатся и их можно будет протереть влажной тряпкой.

Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.

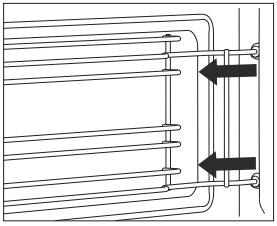
508254

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

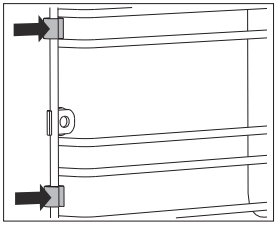
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



1 Открутите винты с помощью отвертки.



2 Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.



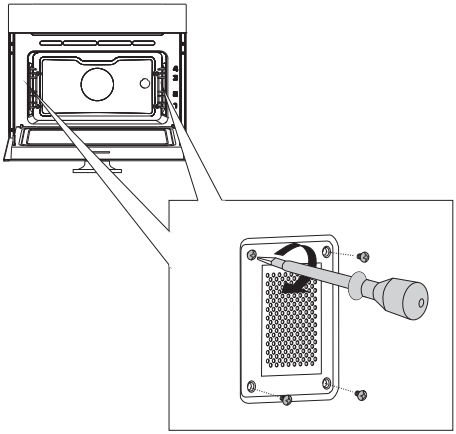
Следите, чтобы распорки съемных направляющих не потерялись. После очистки установите их на место, иначе в духовке может появиться искрение.

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

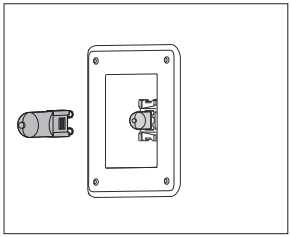
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

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.

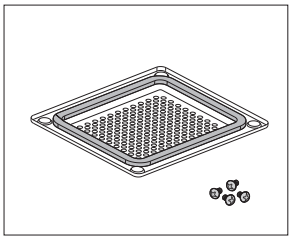


1 Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.



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.

508254

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 (E1, E2, E3...).	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	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Печенье — на одном уровне*	Мелкий эмалированный противень	2		140	20-35
Печенье — на двух уровнях*	Мелкий эмалированный противень	2, 3		140	20-35
Кексы, капкейки — на одном уровне*	Мелкий эмалированный противень	2		140	40-55
Кексы, капкейки — на двух уровнях	Мелкий эмалированный противень	2, 3		140	30-45
Торт	Круглая металлическая форма/решетка	2		160	20-35
Яблочный пирог	Круглая металлическая форма/решетка	2		180	40-55

*Предварительный нагрев 10 минут.

Гриль

Блюдо	Оборудование	Уровень (снизу)	Режим нагрева	Тем-ра, °C	Время приготов., мин.
Тосты*	Решетка	3		240	0:30-2:30
Бифбургер*	Решетка + противень для сбора жира	3		240	15-25

*Предварительный нагрев 10 минут.

508254

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	Программа: гриль + вент. нагрев + микроволны	1	360		200	30
Размораживание фарша		1	90 Вт* (автомат. программа)			21:30

*Предварительный нагрев 10 минут.

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