

---

# **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) / < <http://www.gorenje.com> />



важная информация



совет, примечание

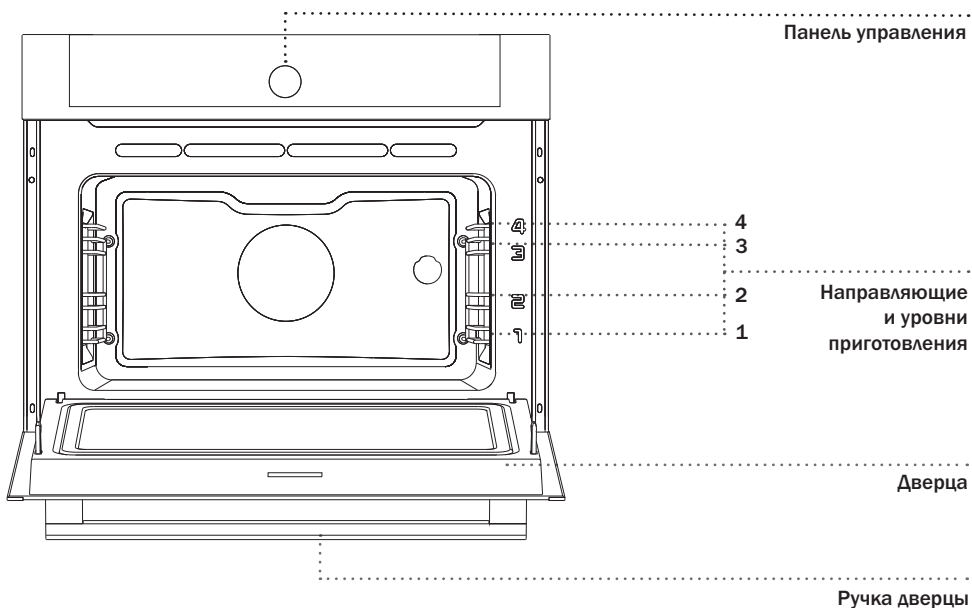
# СОДЕРЖАНИЕ

<b>4 КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ</b> 7 Технические данные 8 Панель управления ..... <b>10 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ</b> 13 Перед подключением прибора:	<b>ВВЕДЕНИЕ</b>
<b>14 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ</b> ..... <b>15 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ</b>	<b>ПОДГОТОВКА ПРИБОРА К РАБОТЕ</b>
<b>16 ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ (1-7)</b> 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 ..... <b>35 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ</b>	<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПО ШАГАМ</b>
<b>55 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b> 56 Стандартная очистка духовки 56 Очистка духовки с помощью функции aquaclean 57 Снятие и очистка съемных направляющих 58 Замена лампочки освещения	<b>ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>
<b>59 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>	<b>УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ</b>
<b>60 УТИЛИЗАЦИЯ</b> ..... <b>61 КОНТРОЛЬНЫЕ БЛЮДА</b>	<b>ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ</b>

# 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.

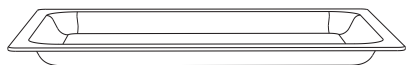
## ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

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.



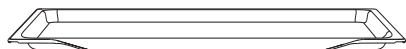
**Запрещается использовать решетку, мелкий и глубокий противни и другое металлическое оборудование при приготовлении с помощью микроволн!**



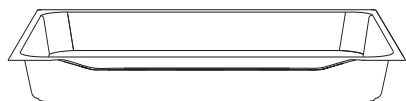
**РЕШЕТКА** используется для приготовления продуктов под грилем, также на нее можно ставить посуду и противни с блюдом.



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



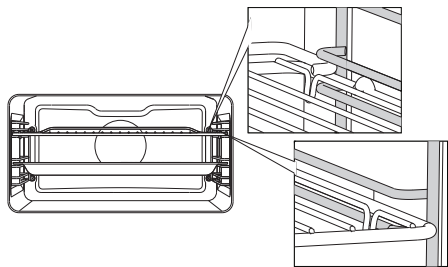
**МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ** предназначен для приготовления выпечки.



**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.



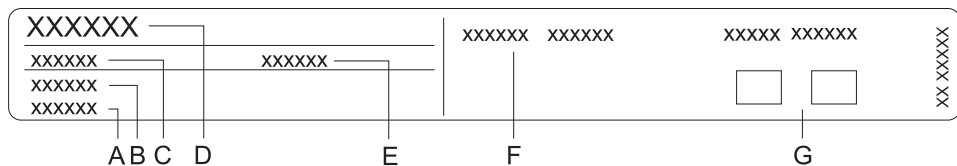
При съемных направляющих решетку и противни вставляйте точно между двумя прутками одного уровня.



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

# 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)

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ РЕЖИМ

АВТОМАТИЧЕСКИЙ РЕЖИМ

МИКРОВОЛНЫ



**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

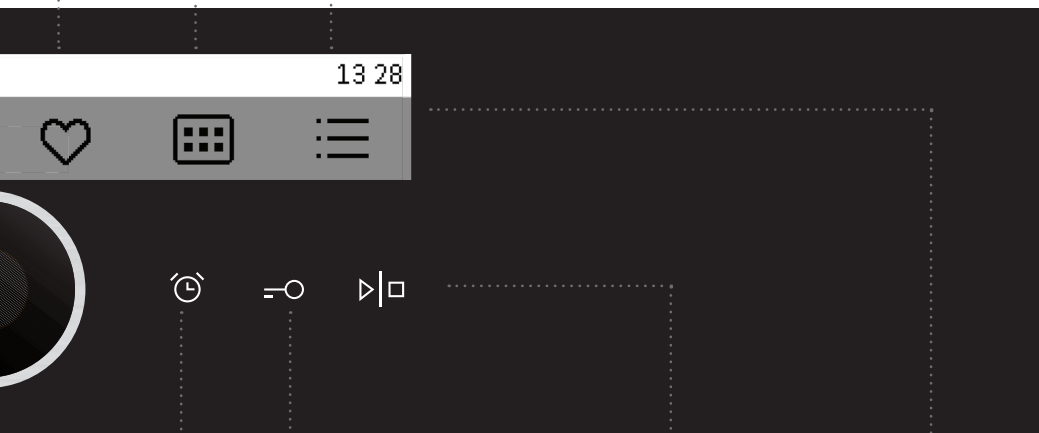
**Нажатие на  
переключатель:**  
подтверждение настроек



## 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.



# 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 находиться 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 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 повреждению, 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 распространилось.

**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.

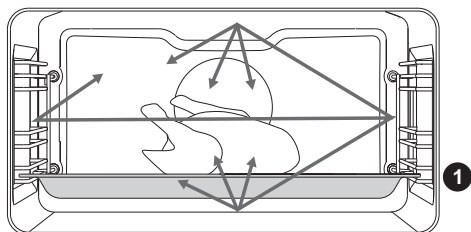
Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

Перед первым использованием рекомендуется прогреть духовку при классическом нагреве при температуре прибл. 200 °С в течение 1 часа. При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

## КАК РАБОТАЮТ МИКРОВОЛНЫ

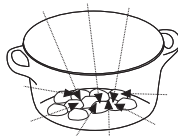
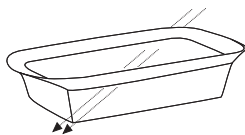
С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты**. Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.

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.



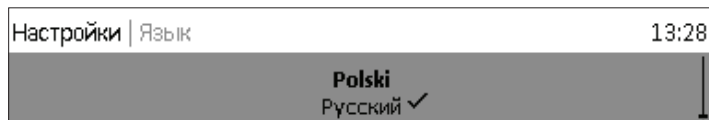
Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно запрограммировать время работы прибора (см. раздел «Шаг 2: ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ / ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ»). Если не производить настройки, через несколько минут прибор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

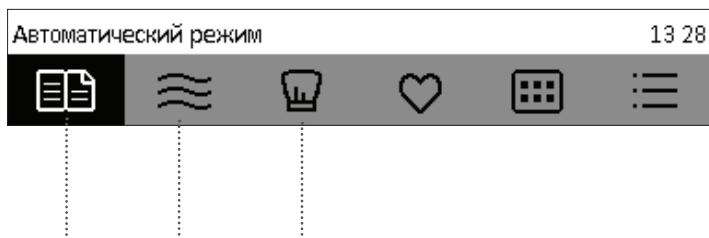


Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите из списка подходящий язык. ПОДТВЕРДИТЕ свой выбор.

# 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.

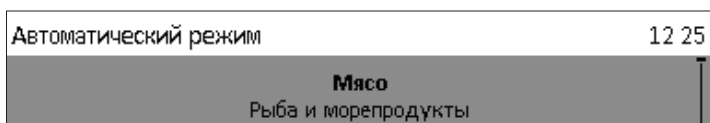


## А) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА (Автоматический режим)

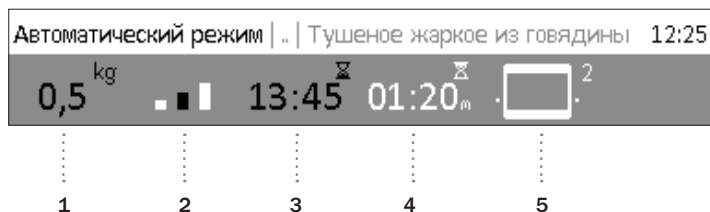
 Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



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» 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.

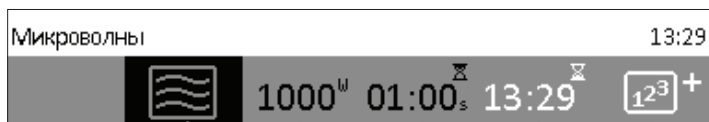
## В) МИКРОВОЛНЫ



Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



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



Установите параметры и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

1 2 3 4 5

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

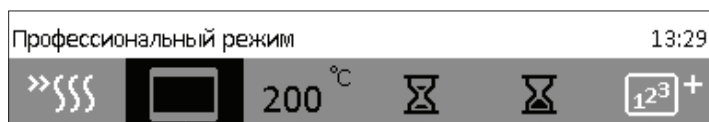
МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Быстрый подогрев напитков, воды и блюд с высоким содержанием жидкости.</li> <li>• Приготовление блюд с высоким содержанием жидкости (супы, соусы).</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление свежих и замороженных овощей.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Растапливание шоколада.</li> <li>• Приготовление рыбы и морепродуктов, подогрев на двух уровнях.</li> <li>• Варка фасоли (в бобах) при низкой температуре.</li> <li>• Подогрев и приготовление деликатных блюд на яичной основе.</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовление молочных блюд и джема при низкой температуре.</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ручное размораживание, размягчение масла, мороженого.</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Размораживание выпечки с кремом.</li> </ul>

## С) 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, °С	МИН.-МАКС. ТЕМ-РА, °С
<b>РЕЖИМЫ ДУХОВКИ</b>			
	<b>КЛАССИЧЕСКИЙ НАГРЕВ (СВЕРХУ + СНИЗУ)</b> Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200	30-230
	<b>НАГРЕВ СВЕРХУ</b> В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	150	30-230
	<b>НАГРЕВ СНИЗУ</b> В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	160	30-230
	<b>ГРИЛЬ</b> Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	230	30-230
	<b>БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ</b> 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
	<b>ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b> 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
	<b>НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b> 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
	<b>3D ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ</b> 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
	<b>ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ <sup>3)</sup></b> Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	180	
	<b>НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b> Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180	30 – 230

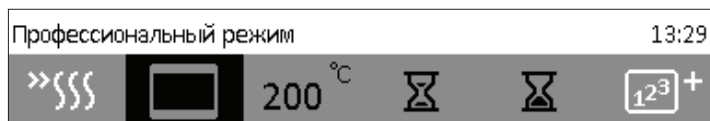
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °С	МИН.-МАКС. ТЕМ- РА, °С
<b>РЕЖИМЫ ДУХОВКИ</b>			
	<b>АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА</b> Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.	180	30 – 230

<sup>1)</sup> Данный режим используется для определения класса энергоэффективности в соответствии со стандартом EN 60350-1.

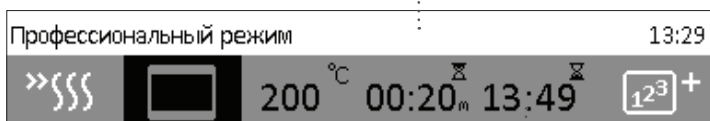
Нажмите на сенсор СТАРТ. На дисплее выводятся все заданные параметры приготовления.

 Пока не достигнута заданная температура, на дисплее мигает символ °С. 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 старта



### 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.»**.



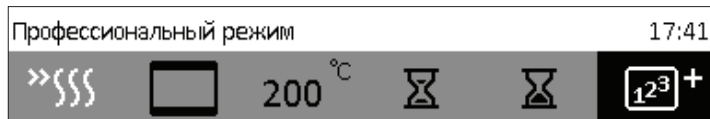
По истечении установленного времени прибор автоматически выключится. Раздастся короткий звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на сенсор ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.

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.



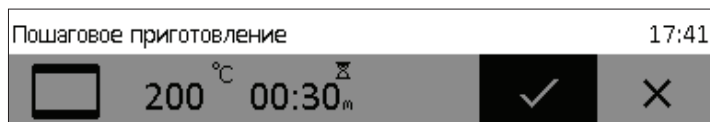
В меню Профессиональный режим и при Паровом приготовлении можно выбрать режим Пошаговое приготовление. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



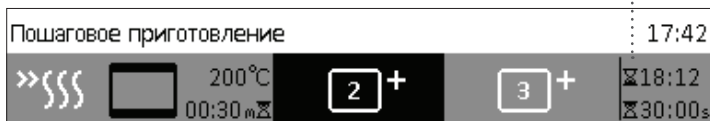
Установите: шаг 1, шаг 2, шаг 3. Подтвердите настройки нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



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



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

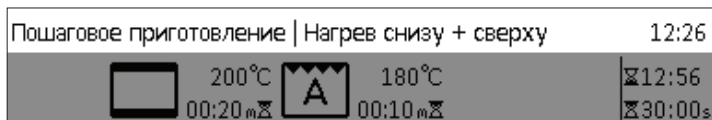



Общее время приготовления – завершение

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

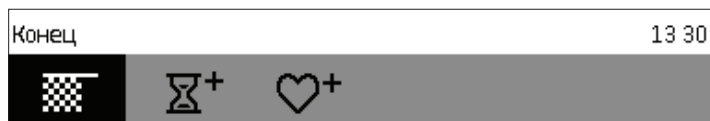
Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.

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

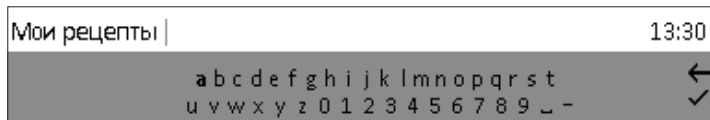
Вы можете продлить работу программы, установив новое время конца приготовления (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).




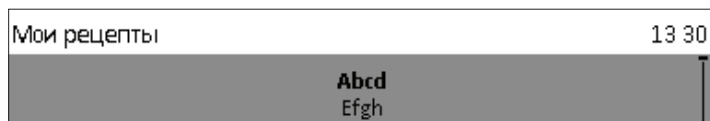
### Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ

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



## СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

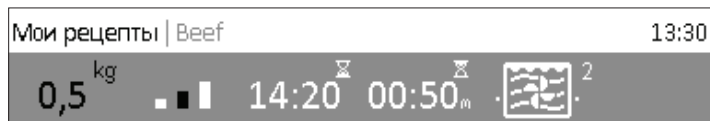


Вращая  ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выбирайте и подтверждайте буквы для названия программы. Удаляйте знаки с помощью стрелки. ГАЛОЧКОЙ или сенсором СТАРТ/СТОП подтвердите название программы. Выберите категорию блюда.



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.

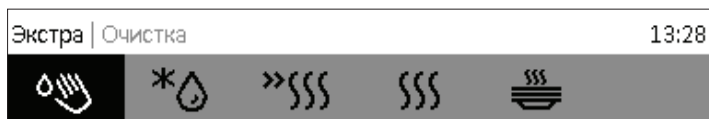
### УДАЛЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ

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 размякнут, 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.

Добавить в МОИ РЕЦЕПТЫ

13:28



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.

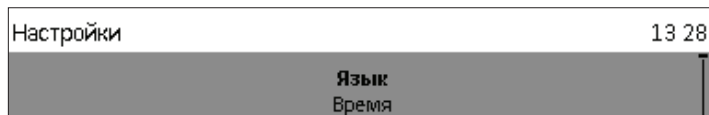
При завершении установленного времени будильника, раздается звуковой сигнал, который можно выключить нажатием на любой сенсор, или через 1 минуту сигнал выключится автоматически.



# 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 дисплей — 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.

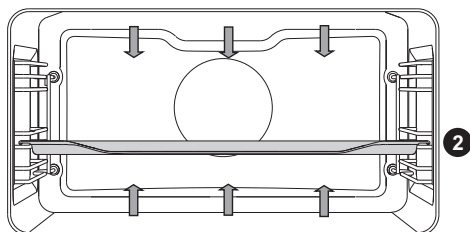
Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.



**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.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
<b>МЯСО</b>				
Буженина	1500	1	180-200	90-120
Свиное плечо	1500	1	180-200	110-140
Свиной рулет	1500	2	180-200	90-110
Ростбиф	1500	1	170-190	120-150
Телячий рулет	1500	2	180-200	80-100
Филе ягненка	1500	1	180-200	60-80
Филе кролика	1000	2	180-200	50-70
Оленья нога	1500	1	180-200	90-120
Мясной рулет	/	2	180-200	15-30
<b>РЫБА</b>				
Тушеная рыба	200 г/шт.	2	190-210	40-50

## 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.

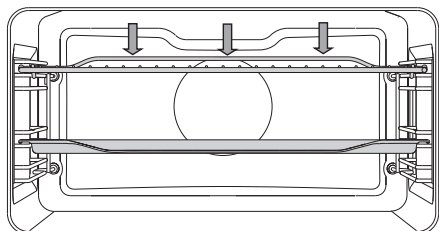
Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Белый хлеб, 1 кг *	2	220	10-15
		180-190	30-40
Гречневый хлеб, 1 кг *	2	180-190	50-60
Хлеб из цельнозерновой муки, 1 кг *	2	180-190	50-60
Ржаной хлеб, 1 кг *	2	180-190	50-60
Хлеб из полбы, 1 кг *	2	180-190	50-60
Сладкое суфле	2	170-190	40-50
Булочки *	2	190-210	20-30
Ореховый кекс	1	170-180	50-60
Бисквитный торт *	1	160-170	30-40
Макарон	2	130-150	15-25
Овощной штрудель	2	190-200	25-35
Фруктовый штрудель	2	190-200	25-35
Мелкое печенье из вытяжного теста	2	200-210	20-30
Пирожки с капустой *	2	190-200	25-35
Фруктовый пирог	1	130-150	80-100
Безе	2	80-90	110-130
Булочки Бухтельн	2	170-180	30-40

СОВЕТ	ПРИМЕНЕНИЕ
Как узнать, что выпечка пропеклась?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова.</li> <li>• Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.</li> </ul>
Выпечка осела?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Проверьте рецепт.</li> <li>• В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости.</li> <li>• Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.</li> </ul>
Выпечка снизу слишком светлая?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В следующий раз используйте темную форму.</li> <li>• Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.</li> </ul>
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.</li> </ul>



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

## БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



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

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

Инфранигреватель 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

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
<b>МЯСО</b>				
Бифштексы, с кровью	180 г/шт.	3	240	20-25
Отбивные из свиной шейки	150 г/шт.	3	240	25-30
Натуральные отбивные	280 г/шт.	3	240	30-35
Колбаски гриль	70 г/шт.	3	240	20-25
<b>ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ</b>				
Тост	/	3	240	5-10
Бутерброды	/	3	240	5-10

## Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
<b>МЯСО</b>				
Бифштексы, с кровью	180 г/шт.	3	240	10-15
Бифштексы, прожаренные	180 г/шт.	3	240	15-20
Отбивные из свиной шейки	150 г/шт.	3	240	15-20
Натуральные отбивные	280 г/шт.	3	240	20-25
Эскалоп из телятины	140 г/шт.	3	240	15-20
Колбаски гриль	70 г/шт.	3	240	10-20
Мясной хлеб (Леберкезе)	150 г/шт.	3	240	15-20
<b>РЫБА</b>				
Стейки из лосося	200 г/шт.	3	240	15-20
<b>ПОДЖАРЕННЫЙ ХЛЕБ</b>				
6 кусков хлеба	/	3	240	1-4
Бутерброды	/	3	240	2-5

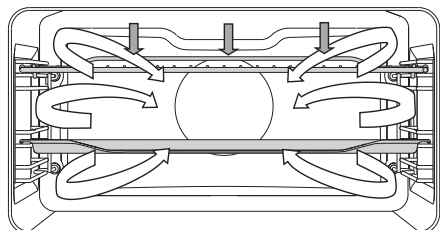


Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

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



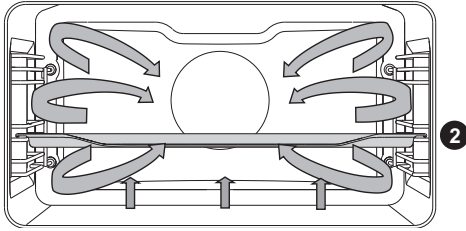
Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранигреватель и вентилятор.

4 Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

2 См. описание и советы для ГРИЛЯ.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
<b>МЯСО</b>				
Утка	2000	1	180-200	90-110
Буженина	1500	1	170-190	90-120
Свиное плечо	1500	1	160-180	100-130
Половина курицы	700	1	190-210	50-60
Курица, 1,5 кг	1500	1	200-220	60-80
Мясной рулет	1500	1	160-180	70-90
<b>РЫБА</b>				
Форель	200 г/шт.	2	200-220	20-30

## НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



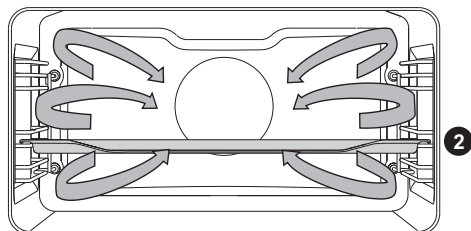
Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.

Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА.

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Творожная запеканка, слоеное тесто	2	160-170	60-70
Пицца *	2	220-230	10-15
Лотарингский пирог, слоеное тесто	1	200-210	50-60
Яблочный штрудель, вытяжное тесто	2	180-190	50-60

## 360 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.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
<b>МЯСО</b>				
Буженина на коже	1500	1	170-190	90-120
Курица, целая	1500	2	180-200	70-90
Утка	2000	1	170-190	120-150
Курица, грудки	1000	2	190-210	50-60
Фаршированная курица	1500	1	190-210	110-130

## 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.

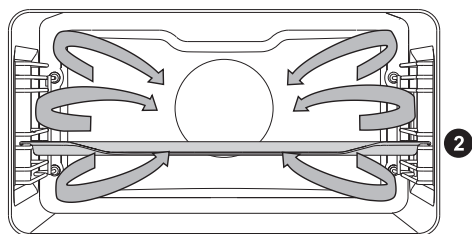
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины. Разная по размеру выпечка пропечется неравномерно!

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Бисквит	1	160-170	30-40
Пирог с курицей	2	170-180	25-35
Сливовый пирог	1	160-170	30-40
Бисквитный рулет *	2	170-180	15-25
Фруктовый торт, слоеное тесто	1	170-180	50-70
Плетенка, дрожжевое тесто	2	170-180	35-50
Яблочный штрудель	2	180-190	50-60
Пицца *	2	210-220	15-20
Печенье, слоеное тесто *	2	160-170	15-25
Фигурное печенье *	2	150-160	20-30
Пироги *	2	150-160	20-30
Мелкое печенье, дрожжевое	2	180-190	20-35
Печенье, вытяжное тесто	2	180-190	20-30
Пирожные	2	190-200	25-45
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
Яблочный, творожный штрудель	2	180-190	55-70
Пицца	2	190-200	20-35
Жареный картофель для духовки	2	210-220	25-40
Крокеты для духовки	2	210-220	20-35



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

## ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ



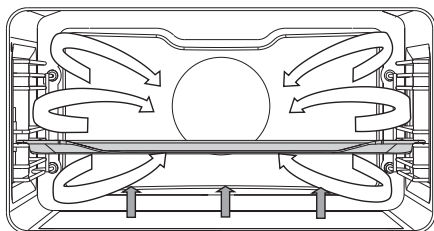
Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса или выпечки.

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
<b>МЯСО</b>			
Буженина, 1 кг	1	200-210	110-130
Буженина, 2 кг	1	200-210	130-150
Ростбиф, 1 кг	1	210-220	100-120
<b>РЫБА</b>			
Рыба целиком 200/г шт.	2	200-210	40-50
Рыбное филе 100/г шт	2	210-220	25-35
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Фигурное печенье	2	180-190	20-30
Кексы	2	190-200	30-35
Бисквитный рулет	2	200-210	15-25
Фруктовый торт, слоеное тесто	1	190-200	55-65
<b>ОВОЩИ</b>			
Гратен из картофеля	2	190-200	40-50
Лазанья	2	200-210	45-55
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
Картофель фри, 1 кг	2	230-240	35-45
Куриные медальоны, 0,7 кг	2	220-230	30-40
Рыбные палочки, 0,6 кг	2	220-230	30-40



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.

## КОНСЕРВИРОВАНИЕ

Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.

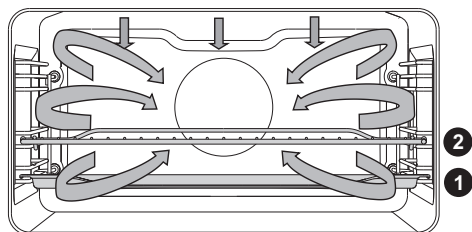
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами. Плотно закройте банки.

В глубокий противень налейте 1 литр подогретой воды (прибл. 70 °С) 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.

Продукты	Руководство (внизу)	Температура (°С)	Время приготовления (мин.)	Температура, после закипания - появления пузырьков	Время выдержки в выключенной духовке (мин.)
<b>ФРУКТЫ</b>					
Клубника (6×1 л)	2	180	40-60	выключить	20-30
Косточковые плоды (6×1 л)	2	180	40-60	выключить	20-30
Фруктовое пюре (6×1 л)	2	180	40-60	выключить	20-30
<b>ОВОЩИ</b>					
Соленые огурцы (6×1 л)	2	180	40-60	выключить	20-30
Фасоль/морковь (6×1 л)	2	180	40-60	120 °С, 60 мин.	20-30

## АВТОМАТИЧЕСКОЕ ЗАПЕКАНИЕ МЯСА



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

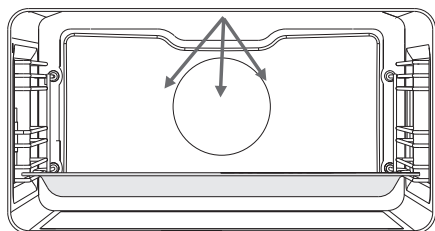
При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 2-й уровень. Под решетку на 1-й уровень установите противень для сбора жира.

При приготовлении мяса в противне ставьте противень на 1-й уровень направляющих.

Продукты	Вес (г)	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Внутренняя температура (°C)
Филе говядины	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Курица, целая	1500	2	180-200	65-85	85-90
Индейка	4000	2	170-190	150-180	85-90
Буженина	1500	2	170-190	100-120	70-85
Мясной рулет	1000	2	170-190	50-65	80-85
Телятина	1000	2	170-190	70-90	75-85
Ягнятина	1000	2	180-200	50-70	75-85
Дичь	1000	2	180-200	60-90	75-85
Рыба	1000	2	170-190	40-50	75-85
Куриные бедра	1000	2	190-210	45-55	85-90

## РЕЖИМЫ МИКРОВОЛН

### МИКРОВОЛНЫ



Этот режим используется для приготовления и размораживания продуктов.

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

1 Стекло́нный противень установите на 1-й уровень.

### Размораживание

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Время размораживания (мин.)
<b>МЯСО</b>			
Фарш **	500	90	35-45
Мясо кусочками **	500	90	20-30
Стейки **	500	90	20-30
Мясо кусковое **	1000	90	70-80
Птица, порционная **	500	90	25-35
Рыба **	200	90	15-20
<b>ВЫПЕЧКА</b>			
Хлеб **	1000	90	20-25
Булочки **	500	90	10-15
Ореховый кекс **	500	90	15-25
Фруктовый кекс **	500	90	15-25
<b>ФРУКТЫ И ОВОЩИ</b>			
Фрукты	500	90	15-25
Овощи	500	90	20-30



## Подогрев

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Время размораживания (мин.)
<b>ПРОДУКТЫ</b>			
Стейки	300 г	600	3-5
Рыба	200 г	600	3-5
Овощное ассорти *	500 г	600	3-5
Гарниры *	500 г	600	3-5
Соусы *	500 г	600	2-4
Супы/жаркое *	500 мл	750	2-4
Пицца	500 г	600	2-4
Куриные медальоны	500 г	600	2-4
Бутерброды	/	600	2-4
Попкорн	90 г	1000	2-4
Топленый шоколад	100 г	600	2-4
Размягчение масла	250 г	180	2-4
Детская бутылочка	200 мл	360	3-4
Детская еда	400 мл	180	2-3
<b>НАПИТКИ</b>			
Вода	200 мл	1000	1-2
Кофе	200 мл	1000	1-2
Глинтвейн	200 мл	1000	1-2
Молоко	200 мл	1000	1-2

\* периодически помешивать

## Приготовление

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)
<b>МЯСО</b>			
Куриные бедра **	1000	600	20-30
Куриные крылышки **	1000	600	15-25
Курица в соусе *	500	1000	15-25
Курица - целиком **	1500	600	45-60
Буженина **	1000	600	45-60
Свинья отбивная **	500	750	25-35
Стейки **	500	1000	10-20
Мясной рулет	700	600	25-35
Фрикадельки *	1000	1000	10-20
Рыба **	200	600	15-20
<b>ДЕСЕТРЫ</b>			
Шоколадное суфле	6	360	12-17
Творожное суфле	стеклянный противень	750	15-20
Фруктовое пюре	стеклянный противень	750	12-17
Яичный крем	стеклянный противень	360	23-28

Продукты	Вес (г)	Добавление воды	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)
<b>ОВОЩИ</b>				
Картофель	500	1 ложка воды/100 г	1000	13-18
Баклажаны	500	1 ложка воды/100 г	600	13-18
Кабачки	500	1 ложка воды/100 г	360	10-15
Морковь	500	1 ложка воды/100 г	1000	10-15
Лук	200	1 ложка воды/100 г	1000	5-10
Стручковая фасоль	500	1 ложка воды/100 г	750	10-15
Брокколи	1000	1 ложка воды/100 г	750	10-15
Паприка	500	1 ложка воды/100 г	1000	8-13
Цветная капуста	1000	1 ложка воды/100 г	750	18-23
Порей	200	1 ложка воды/100 г	1000	10-15
Брюссельская капуста	500	1 ложка воды/100 г	1000	10-15
Шампиньоны	500	1 ложка воды/100 г	1000	10-15

Продукты	Вес (г)	Добавление воды	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)
Спаржа	500	1 ложка воды/100 г	750	5-10
Горох	500	1 ложка воды/100 г	750	25-30
Капуста	500	1 ложка воды/100 г	750	15-20
<b>ГАРНИРЫ</b>				
Рис	200	вода в соотношении 1:2	750	15-20
Макароны	200	вода в соотношении 1:2	750	10-15
Цельнозерновые макароны	200	вода в соотношении 1:2	1000	10-15
Овсяные хлопья	500	вода в соотношении 1:2	1000	5-10
Коричневый рис	200	вода в соотношении 1:2	750	25-30
Ризотто	500	вода в соотношении 1:2	750	20-25
Кускус	250	вода в соотношении 1:2	1000	3-8
Полента	250	вода в соотношении 1:3	1000	5-10
Просо	250	вода в соотношении 1:3	1000	10-15

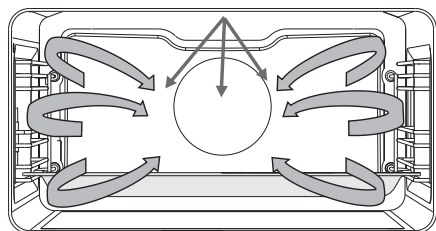
Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)
<b>ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ</b>			
Мясной рулет	700	600	35-45
Курица - целиком **	1500	600	55-65
Буженина **	1000	600	50-60
Куриные медальоны **	500	750	10-15
Овощное ассорти *	500	750	10-20
Рыба **	200	600	10-15

\* периодически помешивать

\*\* перевернуть по прошествии половины времени

## КОМБИНИРОВАННЫЕ РЕЖИМЫ

### ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ



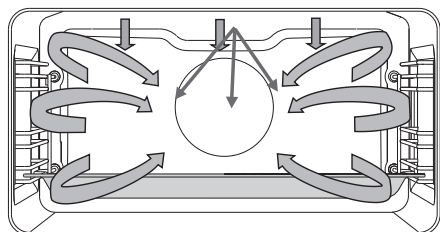
В данном режиме работают микроволны и вентиляционный нагрев.

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

Стеклоый противень установите на 1-й уровень.

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
Птица	1000	360	200-220	35-45
Птица	Половина	360	190-200	25-35
Куриные бедра	1000	600	190-200	20-30
Утка	1500	360	190-200	45-60
Птиц - крылышки	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.

1 Противень установите на 1-й уровень.

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)
<b>МЯСО</b>				
Жареная телятина	1500	360	180-190	70-90
Ягнятина - ребра	1500	360	180-190	50-60
Мясной рулет	1000	360	180-190	40-50
Птица - грудки	500	360	180-200	25-35
Утиные грудки	1000	360	200-210	25-35
Буженина	1500	600	180-190	60-80
Ростбиф	1500	600	180-190	60-80
Курица, целиком	1500	360	200-210	45-60
Курица, половина	1500	360	200-210	35-45
Курица, бедра	1000	360	200-210	35-45
<b>ВЫПЕЧКА</b>				
Штрудель - сладкий	/	600	180-200	15-20
<b>ОВОЩИ</b>				
Каннелони	/	600	180-200	15-20
Голубцы	/	750	180-200	25-35
Гратен из картофеля	800	600	180-200	25-35



При данном режиме нельзя использовать металлические принадлежности и посуду.

Не требуется предварительно нагревать духовку.

## ОБЫЧНАЯ СТЕПЕНЬ ГОТОВНОСТИ И РЕКОМЕНДУЕМАЯ КОНЕЧНАЯ ВНУТРЕННЯЯ ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ РАЗЛИЧНЫХ ТИПОВ МЯСА

СОРТ МЯСА	Внутренняя температура мяса (°С)
<b>ГОВЯДИНА</b>	
Сырая	40-45
Мясо с кровью	55-60
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	75-80
<b>ТЕЛЯТИНА</b>	
Хорошо прожаренная	75-85
<b>СВИНИНА</b>	
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	75-85
<b>ЯГНЯТИНА</b>	
Хорошо прожаренная	79
<b>БАРАНИНА</b>	
Сырая	45
Мясо с кровью	55-60
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	80
<b>КОЗЛЯТИНА</b>	
Слабо прожаренная	70
Хорошо прожаренная	82
<b>МЯСО ПТИЦА</b>	
Хорошо прожаренная	82
<b>РЫБА</b>	
Хорошо прожаренная	65-70

# 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.

## Крашенные 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 трудноудаляемых 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.

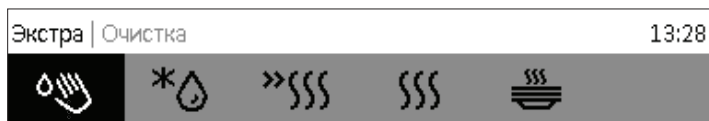
Для пригоревших и сильных загрязнений используйте обычные чистящие средства для духовок. После их использования хорошо очистите духовку водой для устранения остатков чистящего средства. Нельзя использовать агрессивные чистящие средства, например, грубые средства для чистки, жесткие губки и мочалки, средства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

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

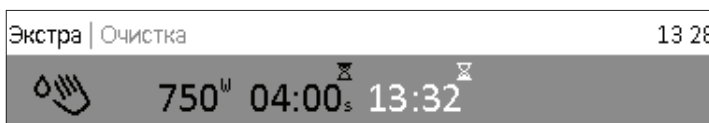
Духовка, внутренняя сторона дверцы духовки и противни покрыты специальной эмалью, имеющей гладкую и стойкую поверхность. Этот специальный слой дает возможность более простой очистки уже при обычной комнатной температуре.

## ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN


В стеклянный или мелкий 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.

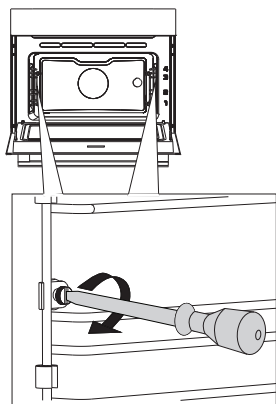


Перед тем как включить программу AquaClean, полностью охладите духовку.

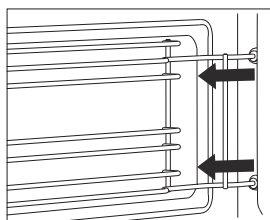


# СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

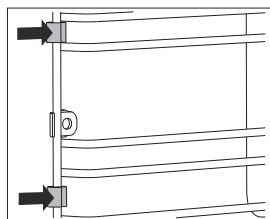
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



**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.



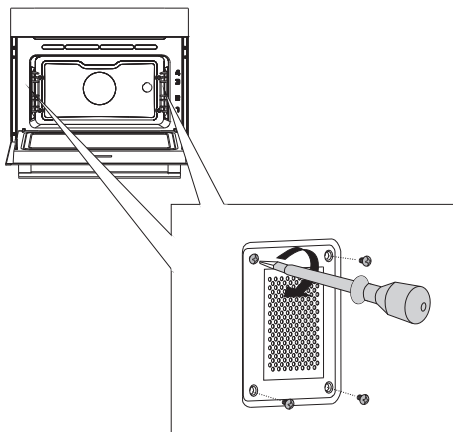
После очистки закрепите съемные направляющие, крепко прикрутив их винтами (с помощью отвертки).  
Устанавливайте направляющие на ту же стенку, с которой вы их сняли.

# ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

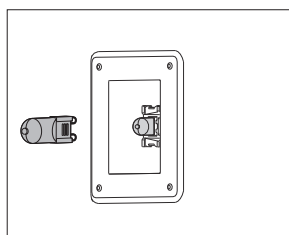
Электрическая лампочка является расходным материалом, гарантия на нее не распространяется!  
Перед заменой извлеките из духовки противни, решетку и направляющие.

Для замены вам потребуется крестовая отвертка.


Галогеновая лампочка: G9, 230 В, 25 Вт.

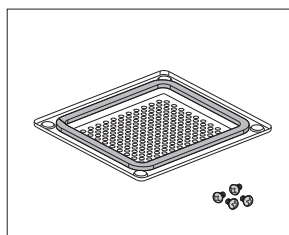



**1** Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.



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

*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	Руководство (внизу)	Температура (°C)	Время приготовления (мин.)	Система
Песочный корж - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	140-150 *	25-40	
Песочный корж - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	140-150 *	25-40	
Песочный корж - два уровня	Низкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	25-40	
Кексы - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	140-150 *	20-35	
Кексы - один уровень	Низкий эмалированный противень	2	150-160 *	20-35	
Кексы - два уровня	Низкий эмалированный противень	2, 3	140-150 *	30-45	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/ решетка	1	160-170 *	20-35	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/ решетка	1	160-170 *	20-35	
Яблочный пирог	2 x круглая металлическая форма, диаметр 20 см/ решетка	1	170-180	65-85	
Яблочный пирог	2 x круглая металлическая форма, диаметр 20 см/ решетка	2	160-170	65-85	
Бисквитный торт	Круглая металлическая форма, диаметр 26 см/ решетка	2	150-160	10	
					

\* предварительный разогрев 10 мин. Не использовать быстрого разогрева.

## ГРИЛЬ

Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°С)	Время приготовления (мин.)	Система
Тост	Решетка	4	230 *	1:00-3:00	
Рубленая котлета	Решетка + противень для сбора жира	3	230 *	25-35 **	

\* предварительный разогрев 10 мин. Не использовать быстрого разогрева.

\*\* Перевернуть после 2/3 часа запекания

## МИКРОВОЛНОВАЯ ТЕРМООБРАБОТКА

Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Система
Яичный крем, 1000 г	Стеклоанная форма, размер 25x25 см., непокрытая + стеклянный противень	1	360	23-28	
Бисквитный торт	Стеклоанная форма, диаметр 22 см., непокрытая + стеклянный противень	1	360	22-25	
Мясной рулет, 900 г	Стеклоанная форма, размер 25x25 см., непокрытая + стеклянный противень	1	600	10	
			360	12-15	
Размораживание фарша, 500 г	Стеклоанная форма, противень	1	180	8	
			90	15-17	
Размораживание малины, 250 г	Стеклоанная форма, непокрытая + стеклянный противень	1	180	7-7.30	

## КОМБИНИРОВАННАЯ СИСТЕМА ЗАПЕКАНИЯ

Блюдо	Оборудование	Руководство (внизу)	Температура (°С)	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)	Система
Гратен из картофеля	Стекло́нная форма, диаметр 22 см., непокрытая + стекло́нный противень	1	190	600	25-30	
Торт	Стекло́нная форма, диаметр 22 см., непокрытая + стекло́нный противень	1	180	180	22-25	
Курица (1,2 кг)	Стекло́нная форма, непокрытая + стекло́нный противень	1	210-220	360	45-55	



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

**gorenje+**



463529