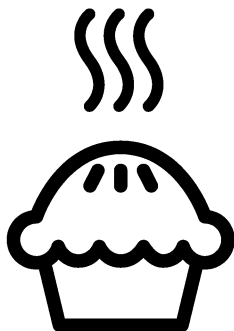




Встраиваемая духовка

Руководство пользователя



BCW18501X

RU

285.4461.24/R.AF/16.04.2020/2-2

7757782970

Перед началом эксплуатации прочитайте данное руководство пользователя!

Уважаемый покупатель!

Спасибо за то, что отдали предпочтение продукции компании Веко. Надеемся, что это высококачественное изделие, изготовленное с применением самых современных технологий, будет демонстрировать наилучшие результаты в эксплуатации. Для этого перед началом эксплуатации внимательно прочитайте данное руководство и всю сопутствующую документацию и используйте в дальнейшем в качестве справочника. Если вы передаете изделие новому владельцу, передайте ему и руководство пользователя. Придерживайтесь всех предупреждений, содержащихся в руководстве.

Помните, что данное руководство пользователя также может быть применимо к некоторым другим моделям. Различия между моделями будут указаны в руководстве.

Пояснения к символам

В данном руководстве пользователя используются следующие символы:



Важная информация или полезные советы по использованию.



Предупреждение о ситуациях, опасных для жизни людей, а также для сохранности имущества.



Предупреждение об опасности поражения электрическим током.



Предупреждение об опасности пожара.



Предупреждение о горячих поверхностях.

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды **4**

Общие правила техники безопасности	4
Электробезопасность	5
Безопасность изделия	6
Меры предосторожности при использовании микроволновой печи	8
Использование по назначению	13
Безопасность детей	14
Утилизация старого прибора	15
Информация об упаковке	15

2 Общая информация **16**

Обзор	16
Комплект поставки	17
Технические характеристики	18

3 Установка **19**

До начала установки	19
Установка и подключение	22
Последующая транспортировка	23

4 Подготовка **24**

Рекомендации по экономии электроэнергии	24
Установка времени	24
Первая очистка прибора	25
Первоначальный прогрев	25

5 Как пользоваться микроволновой печью **26**

Общие сведения о приготовлении пищи в микроволновой печи	26
--	----

Как пользоваться микроволновой печью .	31
Режимы работы микроволновой печи	35
Время приготовления блюд	36
Готовые программы приготовления	37

6 Как пользоваться духовым шкафом **43**

Общие сведения о выпекании, жарке, приготовлении на гриле	43
Как пользоваться электрическим духовым шкафом	44
Режимы работы	45
Как пользоваться блоком управления духовым шкафом	47
Использование блокировки клавиш	48
Использование таймера в качестве будильника	49
Время приготовления блюд	49
Готовые программы приготовления	51
Меню Settings (Настройки)	52
Как пользоваться грилем	53
Время приготовления блюд на гриле	53

7 Уход и техническое обслуживание **54**

Общая информация	54
Очистка микроволновой печи	54
Очистка панели управления	54
Очистка духового шкафа	54
Замена лампы духового шкафа	55

8 Устранение неполадок **56**

1 Важные инструкции по технике безопасности и охране окружающей среды

В данном разделе содержатся инструкции по технике безопасности, которые помогут вам избежать травм и повреждений. При несоблюдении этих правил все гарантийные обязательства аннулируются.

Общие правила техники безопасности

- Это изделие может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний, только в том случае, если они находятся под наблюдением лиц, ответственных за их безопасность, или проинструктированы на предмет безопасного использования изделия и осознают связанные с этим риски.
Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети могут чистить и обслуживать устройство только под наблюдением.
- Прибор не должен использоваться лицами

(включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или недостатком опыта и знаний, за исключением случаев, когда использование происходит под непосредственным контролем или в соответствии с указаниями.

Следите за детьми, чтобы они не играли с прибором.

- В случае передачи изделия третьему лицу в личное пользование или в целях вторичного использования необходимо также передать руководство пользователя, наклейки изделия, а также другие связанные с ним документы и компоненты.
- Работы по установке и ремонту должны выполняться только представителями авторизованной сервисной службы. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.

Перед установкой внимательно прочтите инструкции.

- Не пользуйтесь неисправным изделием, а также при наличии на нем заметных повреждений.
- Проверяйте, чтобы после каждого использования переключатели функций изделия были выключены.

Электробезопасность

- В случае неисправности следует прекратить эксплуатацию изделия, пока оно не будет отремонтировано в авторизованном сервисном центре. Существует опасность поражения электрическим током!
- Изделие можно подключать только к заземленной розетке/линии, напряжение и уровень защиты которой соответствуют параметрам, указанным в разделе «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за какие-либо проблемы, возникшие вследствие использования

изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.

- Никогда не лейте воду на изделие во время мытья! Существует опасность поражения электрическим током!
- Прежде чем приступать к установке, техническому обслуживанию, чистке и ремонту, прибор необходимо отключить от электросети.
- Во избежание несчастных случаев при повреждении кабеля питания его замену должен выполнять производитель, его специалист по сервису или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.
- Прибор следует устанавливать таким образом, чтобы его можно было полностью отсоединить от сети электропитания. В соответствии со строительными нормативами отсоединение должно осуществляться с помощью выключателя, встроенного в электрооборудование.
- Задняя стенка духового шкафа во время работы сильно нагревается. Следите за тем,

чтобы электрические провода не соприкасались с задней стенкой, так как это может привести к их повреждению.

- Следите за тем, чтобы шнур питания не был зажат между рамой и дверцей духового шкафа, и не прокладывайте его по горячим поверхностям. В противном случае изоляция кабеля может расплавиться, что приведет к короткому замыканию и пожару.
- Все работы с электрическим оборудованием и системами должны выполняться только квалифицированными специалистами, допущенными к выполнению таких работ.
- В случае какого-либо повреждения выключите изделие и отсоедините его от электросети. Для этого выключите общий предохранитель в доме.
- Проверьте, соответствуют ли изделию номинальные характеристики предохранителя.

Безопасность изделия

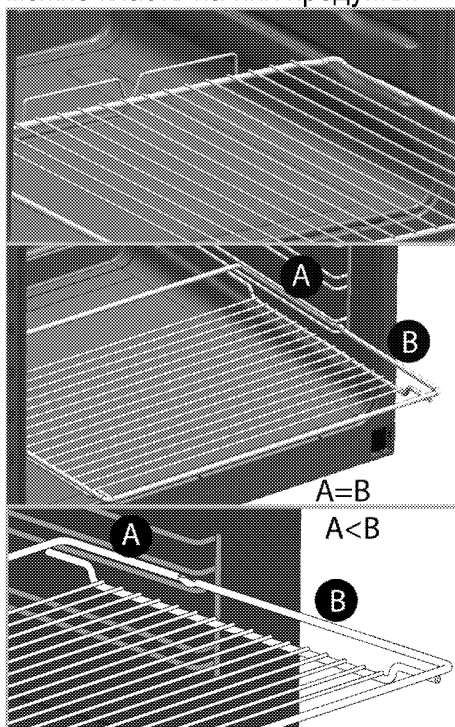
- **ВНИМАНИЕ:** Данное изделие и его внешние части нагреваются в процессе использования. Будьте осторожны, не касайтесь

нагревательных элементов. Детей младше 8 лет следует допускать к духовому шкафу только под постоянным присмотром взрослых.

- Не пользуйтесь прибором, находясь под воздействием алкоголя или лекарственных препаратов, снижающих скорость реакции или нарушающих координацию движений.
- Будьте осторожны при использовании спиртных напитков в приготавливаемых блюдах. При высокой температуре спирт испаряется и при соприкосновении с горячими поверхностями может загореться и вызвать пожар.
- Не располагайте рядом с прибором легковоспламеняющиеся материалы, так как во время работы его боковые поверхности могут сильно нагреваться.
- Во время работы устройство может нагреваться. Будьте осторожны, не касайтесь нагревательных элементов внутри духового шкафа.

- Следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия были полностью открыты.
- Не разогревайте в духовом шкафу продукты в закрытых жестяных или стеклянных банках. Внутри банок может повыситься давление, что приведет к взрыву.
- Не ставьте противни или посуду непосредственно на дно духового шкафа, а также не кладите на него алюминиевую фольгу. Избыточное тепло может привести к повреждению дна духового шкафа.
- Не кладите алюминиевую фольгу на основание поддона.
- Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.
- Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.
- Правильное расположение проволочной решетки и противня на направляющих

Проволочную решетку и/или противень следует правильно устанавливать на направляющие. Вставьте проволочную решетку или противень между 2 направляющими и проверьте, устойчиво ли держится решетка или противень (см. рисунок). Только после этого можно класть на них продукты.



- Не пользуйтесь духовым шкафом, если стекло в передней дверце потрескалось или вынуто.
- Ручка духовки не предназначена для сушки

полотенец. Если функция гриля включена, а дверца открыта, не вешайте на дверцу полотенца, перчатки и другие текстильные изделия.

- Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед заменой лампы убедитесь, что шнур питания прибора отключен от сети или что прерыватель цепи выключен, чтобы избежать поражения электрическим током.
- Прибор не следует устанавливать за декоративной дверцей, поскольку это может привести к перегреву.

Предотвращение возгораний

- Во избежание образования электрической дуги убедитесь в надежности всех электрических соединений.
- Не используйте поврежденные кабели или удлинительные кабели.
- Убедитесь, что в место электрического соединения не попадет жидкость или влага.

Меры предосторожности при использовании микроволновой печи

- Этот прибор предназначен только для использования в домашних условиях. Этот прибор не предназначен для использования в таких коммерческих условиях, как:
 - кухня для персонала в магазине, офисе, на предприятии;
 - дома на ферме;
 - использование клиентами в отелях, мотелях, других предприятиях бытового обслуживания;
 - гостиницы типа «постель и завтрак».
- Данный прибор может использоваться детьми в возрасте 8 лет и старше без надзора, если они умеют безопасно эксплуатировать прибор и осознают связанные с ним опасности.
- Не позволяйте детям в возрасте 8 лет и старше самостоятельно включать прибор в комбинированном режиме, поскольку в этом режиме прибор сильно нагревается.
- Во время работы прибора внешние детали прибора

нагреваются и остаются горячими после его выключения.

- Проверьте духовой шкаф на отсутствие таких повреждений, как смещенная или погнутая дверца, поврежденные уплотнения и уплотняющая поверхность дверцы, сломанные или разболтанные петли и защелки дверцы, вмятины внутри полости или на дверце. При обнаружении каких-либо повреждений не используйте духовой шкаф и обратитесь к представителю авторизованного сервисного центра.
- Если повреждена дверца или ее уплотнения, духовой шкаф можно будет использовать только после ремонта специалистом или представителем авторизованного сервисного центра.
- Перед тем как приступить к использованию духового шкафа, убедитесь, что его дверца правильно закрыта. Предохранительный механизм в замке дверцы предотвращает работу прибора при открытой дверце и приостанавливает

приготовление пищи, когда вы открываете дверцу. Не вмешивайтесь в работу системы блокировки дверцы и не пытайтесь обойти эту систему. Обход системы блокировки дверцы создает риск воздействия микроволнового излучения при работе прибора с открытой дверцей.

- Не располагайте какие-либо предметы между передней частью духового шкафа и дверцей. Не используйте духовой шкаф, если закрытию его дверцы препятствуют такие предметы, как бумажные полотенца или маленькие полотенца.
- Радиопомехи
Располагайте духовой шкаф на расстоянии не менее 2 метров от телевизоров, радиоприемников, беспроводных модемов, точек доступа, антенн. В противном случае возможно создание помех.
- Не готовьте пищу в течение длительного времени с чрезмерно высокой мощностью микроволнового излучения. Продукты могут сгореть.

- **Никогда не используйте алюминиевую фольгу или алюминиевую посуду для приготовления пищи в режиме микроволновой печи.** Искры повредят прибор.
- Не используйте металлические предметы на расстоянии менее чем 3 см от дверцы духового шкафа, используемого в режиме микроволновой печи.
- Не кладите в духовой шкаф коррозионные химические вещества или материалы, образующие коррозионные пары.

При наличии помех их можно уменьшить или устранить, приняв следующие меры.

1. Очистите дверцу и уплотняющие поверхности духового шкафа.
2. Измените направление приемной антенны радиоприемника или телевизора.
3. Измените положение духового шкафа с функцией микроволновой печи относительно приемника.
4. Увеличьте расстояние между духовым шкафом с функцией микроволновой печи и приемником.

5. Подключите духовой шкаф с функцией микроволновой печи и приемник к розеткам в разных контурах электрической сети.
- Установите духовой шкаф с функцией микроволновой печи на расстоянии от отопительных приборов и избегайте эксплуатации шкафа во влажной или паровлажной среде.
 - Обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки шкафа, защищающей от микроволнового излучения, должны выполняться только специалистом или представителем авторизованного сервисного центра.
 - Этот прибор относится к оборудованию группы 2 класса В ISM. Оборудование группы 2, к которому относится все промышленное, научное, медицинское оборудование (ISM), отличается намеренным созданием и (или) использованием энергии радиочастоты в форме электромагнитного излучения для обработки материалов, в том числе для электроэрозионной обработки.

Оборудование класса В подходит для использования в домашних условиях и в среде с прямым подключением к низковольтной питающей сети в зданиях для бытовых целей.

- Микроволновая печь предназначена для разогрева еды и напитков. Высыхание еды или ткани и нагрев площадок для нагрева, тапочек, губок, влажной ткани и аналогичных материалов может привести к телесным повреждениям, возгоранию, пожару.
- Этот духовой шкаф не предназначен для высушивания живых существ.
- **Не используйте** этот духовой шкаф, когда он **пуст**. Это может повредить духовой шкаф. Чтобы протестировать духовой шкаф, поставьте внутрь стакан воды. Вода поглотит микроволновую энергию и духовой шкаф не пострадает.
- Используйте только посуду, предназначенную для микроволновых печей.

Не используйте глиняные емкости для приготовления пищи в микроволновой печи.

Содержащаяся в глине влага

может расширяться и привести к растрескиванию емкости.

Меры по снижению риска возгорания в духовке.

- При разогреве еды в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте духовой шкаф без присмотра из-за риска возгорания. Если появится дым, выключите прибор или отключите его от электросети и не открывайте дверцу, чтобы потушить пламя.
- Перед тем как поместить бумажные или пластиковые пакеты в духовой шкаф, снимите с них проволочные зажимы.
- Не используйте духовку для хранения предметов. Если духовой шкаф не используется, не оставляйте в нем изделия из бумаги, кухонные принадлежности, продукты питания.
- Не оставляйте микроволновую печь без присмотра, если для приготовления пищи в ней используются такие материалы, как бумага, дерево, пластик. Бумага, дерево, аналогичные материалы могут воспламениться, а пластик — расплавиться. Не используйте контейнеры из таких

материалов для приготовления пищи в духовом шкафу с вентилятором, при использовании гриля или смешанных режимов.

- Во избежание ожогов содержимое бутылочек и баночек для кормления необходимо перемешать или встряхнуть и проверить температуру перед употреблением.
- Жидкости или другие продукты питания не следует нагревать в герметично закрытых емкостях из-за возможности взрыва.
- Микроволновый нагрев напитков может привести к позднему закипанию, поэтому следует соблюдать осторожность при обращении с емкостями.
- Сырые и сваренные вкрутую яйца в скорлупе не следует нагревать в микроволновой печи из-за высокой вероятности из взрыва даже после прекращения нагрева микроволновым излучением.
- Не используйте духовой шкаф для нагрева газированных напитков или продуктов, хранящихся в таких герметичных контейнерах, как

консервные банки. Это приведет к повышению давления в духовом шкафу, которое может вызвать повреждения или взрыв при открытии дверцы.

- Не используйте микроволновую печь для приготовления или повторного нагрева невзбитых яиц в скорлупе или без нее. Перед приготовлением таких продуктов, как картофель, яблоки, каштаны и аналогичные фрукты и овощи, проткните их кожуру.
 - Не используйте керамическую посуду, содержащую металлы (серебро, золото и т.д.). Снимите все металлические зажимы с продуктовых пакетов. Частицы металла в духовом шкафу могут приводить к искрению, влекущему за собой серьезные повреждения.
 - Не используйте духовой шкаф для жарки на масле, так как вы не сможете контролировать температуру масла.
- Не используйте микроволновую печь для нагрева кулинарного жира или напитков, имеющих высокое содержание алкоголя.
- Не размещайте духовой шкаф в местах, где может

скапливаться тепло, влага, высокая влажность, а также рядом с горючими материалами.

- Не храните вещи в духовом шкафу.
- Не опирайтесь на открытую дверцу духового шкафа и не позволяйте детям качаться на ней. Это приведет к деформации дверцы духового шкафа, что не позволит закрыть ее надлежащим образом.
- При нагревании жидкостей поместите в емкость металлическую чайную ложку или стеклянную палочку. Это предотвратит позднее закипание и пролитие жидкости при смещении емкости.
- Не используйте духовой шкаф в следующих случаях.
 - Дверца не закрыта надлежащим образом.
 - Повреждены петли дверцы.
 - Повреждены контактные поверхности между дверцей и передней частью духового шкафа.
 - Повреждено стекло дверцы.
 - В духовом шкафу происходит искрение при отсутствии

металлических предметов в зоне для приготовления пищи.

- В случае приготовления небольшого количества пищи важно не выбирать длительный или чрезмерно сильный нагрев, чтобы предотвратить перегрев или подгорание продуктов. Например, кусок хлеба может сгореть через 3 минуты при выборе слишком сильного уровня мощности.
- Не используйте духовой шкаф для жарки, так как невозможно контролировать температуру масла, нагреваемого микроволновым излучением.
- Контактные поверхности дверцы (передняя сторона внутреннего сегмента и внутренняя сторона дверцы) следует содержать в чистоте, чтобы обеспечить надлежащую работу духового шкафа.

Использование по назначению

- Данное изделие предназначено для использования в быту. Коммерческое использование прибора приведет к лишению гарантии.
- Данное изделие предназначено исключительно

для приготовления пищи.

Прибор запрещено использовать для других целей, например для обогрева помещения.

- Этот прибор не предназначен для использования в жилых автофургонах и прицепах или других подобных местах.
- Прибор можно использовать только в помещении. Запрещается использовать прибор вне помещений, например в саду, на балконе и т.д.
- Прибор не следует использовать для нагревания тарелок под грилем или сушки полотенец и посудных полотенец и т.д. путем развешивания их на ручках дверцы. Этот прибор не следует также использовать для обогрева помещения.
- Все отверстия в стене за прибором и на поверхности под прибором должны быть плотно закрыты.
- Необходимо следить за тем, чтобы ничего не мешало движению воздуха через вентиляционные отверстия.
- Изготовитель не несет ответственности за повреждения в результате

ненадлежащего применения или неправильного обращения с прибором.

- Духовой шкаф можно использовать в качестве микроволновой печи для размораживания, выпекания, жарки и приготовления продуктов на гриле.

Безопасность детей

- **ВНИМАНИЕ:** Доступные части прибора могут сильно нагреваться при использовании. Не допускайте к ним детей.
- Упаковочные материалы опасны для детей. Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте. Утилизируйте все упаковочные материалы в соответствии с нормами по охране окружающей среды.
- Электрические изделия представляют опасность для детей. Во время работы изделия не допускайте к нему детей, а также не разрешайте им играть с ним.
- Не позволяйте детям в возрасте 8 лет и старше самостоятельно включать прибор в комбинированном режиме, поскольку в этом

режиме прибор сильно нагревается.

- Во время работы прибора внешние детали прибора нагреваются и остаются горячими после его выключения.
- Не размещайте над прибором предметы, которые дети смогут достать.
- **Не** ставьте тяжелые предметы на открытую дверцу прибора и **не** позволяйте детям сидеть на ней. Духовой шкаф может перевернуться, а также могут быть повреждены петли дверцы.

Утилизация старого прибора

Соответствие директиве по утилизации электрического и электронного оборудования и утилизация прибора



Этот прибор отвечает требованиям директивы ЕС по утилизации электрического и электронного

оборудования (2012/19/EU). На данном приборе имеется знак утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).

Этот прибор изготовлен с применением высококачественных деталей и материалов, которые можно использовать повторно и которые подходят для переработки. Не утилизируйте прибор с истекшим сроком службы вместе с обычными бытовыми и другими отходами. Отвезите прибор в пункт сбора для переработки электрического или электронного оборудования. Для получения информации о пунктах сбора обратитесь в местные органы.

Соответствие директиве об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании

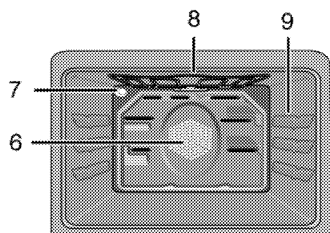
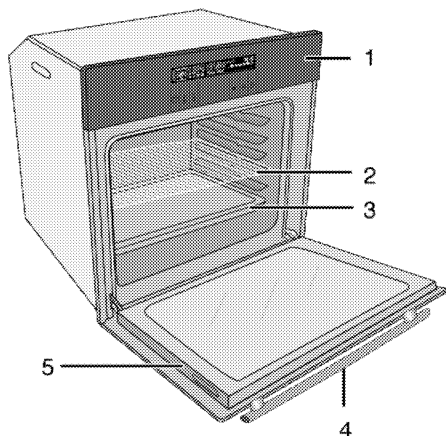
Этот прибор отвечает требованиям директивы ЕС об ограничении использования некоторых вредных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/EU). Прибор не содержит опасных и запрещенных материалов, указанных в директиве.

Информация об упаковке

- В соответствии с национальными нормами защиты окружающей среды упаковка прибора изготовлена из материалов, подлежащих вторичной переработке. Не утилизируйте упаковочные материалы вместе с бытовыми или другими отходами. Отвезите их в установленные местными органами пункты сбора упаковочных материалов.

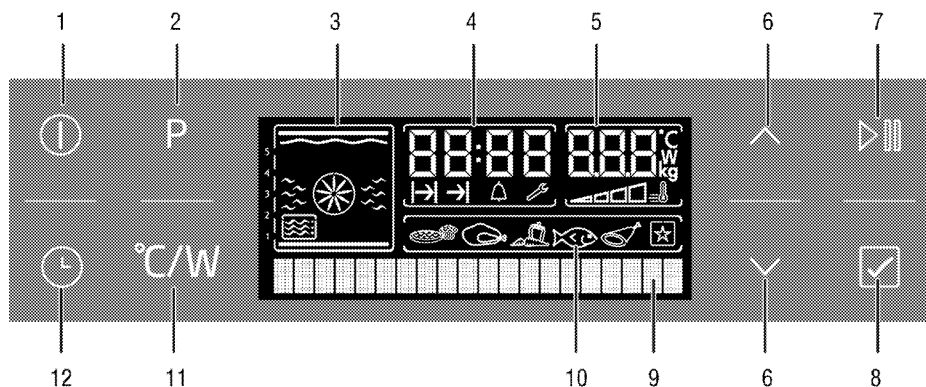
2 Общая информация

Обзор



- 1 Панель управления
- 2 Проволочная решетка
- 3 Противень
- 4 Ручка
- 5 Передняя дверца

- 6 Двигатель вентилятора (за стальной пластиной)
- 7 Подсветка
- 8 Верхний нагревательный элемент
- 9 Положения полок



- 1 Кнопка Вкл./Выкл.
- 2 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 3 Функциональный дисплей
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения
- 6 Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню
- 7 Кнопка начала/остановки приготовления

- 8 Кнопка подтверждения
- 9 Текстовый дисплей
- 10 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 11 Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева
- 12 Кнопка времени и настроек

Комплект поставки

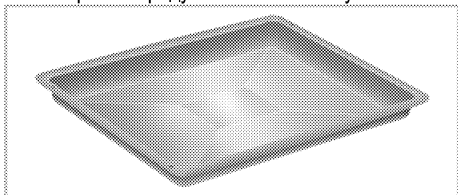


Изделие комплектуется различным набором дополнительных принадлежностей в зависимости от модели. Некоторые дополнительные принадлежности, описанные в руководстве пользователя, в комплекте этого изделия могут отсутствовать.

1. Руководство пользователя

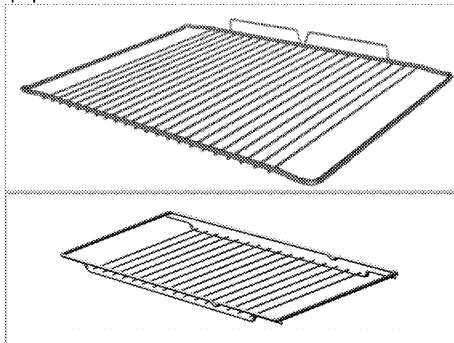
2. Стандартный противень

Предназначен для выпечки изделий из теста, размораживания замороженных продуктов и жарения продуктов большими кусками.



3. Проволочная решетка

Предназначена для жарения, а также для размещения продуктов на нужной полке при выпечке, жарении или приготовлении в формах.



Технические характеристики

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ	
Напряжение/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Общая потребляемая мощность	3,6 кВт
Предохранитель	мин. 16 А
Тип/сечение кабеля	H05VV-FG 3 x 1,5 мм ² или эквивалентный
Длина кабеля	макс. 2 м
ДУХОВКА/ГРИЛЬ	
Габариты (высота / ширина / глубина)	455 мм/594 мм/567 мм
Установочные размеры (высота/ширина/глубина)	**450 или 460 мм/560 мм/мин. 550 мм
Главный духовой шкаф	Многофункциональный духовой шкаф
Лампочка внутреннего освещения	15/25 Вт
Гриль, потребляемая мощность	2,0 кВт
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	
Полезный объем	48 л
Мощность микроволнового излучения	Макс. 900 W
Частота микроволнового излучения	2465 МГц

Класс защиты -1

Степень защиты IP 44

** Основные сведения Данные на паспортной табличке энергопотребления электрических духовых шкафов приведены в соответствии со стандартом EN 60350-1 / IEC 60350-1. Эти данные определены при стандартной нагрузке с функциями нижнего-верхнего нагревательного элемента или нагрева с помощью вентилятора (при наличии).
Класс энергетической эффективности определен в соответствии с приведенными ниже приоритетами в зависимости от наличия или отсутствия соответствующих функций в изделии. 1 - Приготовление с вентилятором - экономичный режим, 2 - Медленное приготовление в турборежиме, 3 - Приготовление в турборежиме, 4 - Нагрев сверху и снизу с вентилятором, 5 - Нагрев сверху и снизу.

«Этикетка энергоэффективности представлена на продукте»

** См. раздел *Установка, стр. 18*

	С целью повышения качества изделия технические характеристики могут быть изменены без предварительного уведомления.
	Иллюстрации в данном руководстве являются схематичными и могут несколько отличаться от конкретного изделия.

	Значения, указанные на этикетках изделия или в сопроводительной документации, получены в лабораторных условиях согласно соответствующим стандартам. Эти значения могут изменяться в зависимости от условий эксплуатации изделия и окружающей среды.
---	---

3 Установка

Прибор должен устанавливаться квалифицированным специалистом в соответствии с действующими нормами и правилами. Производитель не несет ответственности за повреждения в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации. Это также может привести к аннулированию гарантии.



Ответственность за подготовку места установки изделия и электрической сети несет покупатель.



ОПАСНО!

Изделие следует устанавливать в соответствии с местными нормами по проведению электромонтажных работ.



ОПАСНО!

Перед установкой необходимо выполнить осмотр изделия на предмет наличия дефектов. Если таковые имеются, не устанавливайте изделие. Поврежденные изделия могут стать причиной несчастного случая.

До начала установки

Прибор предназначен для установки в стандартную кухонную мебель, имеющуюся в продаже. Между бытовой техникой, стенами кухни и мебелью следует оставить определенное

безопасное расстояние. См. рисунок (размеры приведены в миллиметрах).

- Используемые поверхности, синтетические покрытия и клеи должны быть термостойкими (не менее 100 °C).
- Кухонные шкафчики должны быть выровнены по уровню и закреплены.
- Если под духовкой есть выдвижной ящик, между ним и духовкой необходимо установить перегородку.
- Переноску устройства должны выполнять не менее двух человек.



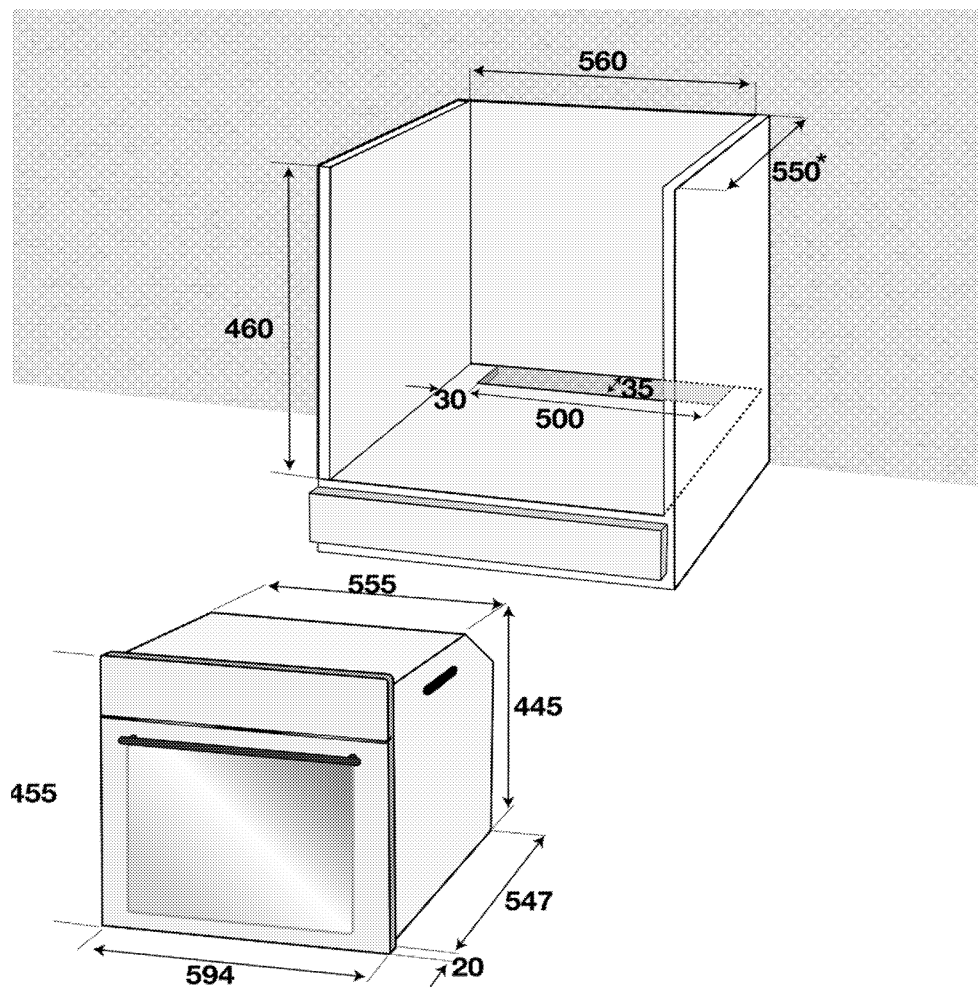
Не устанавливайте прибор рядом с холодильником или морозильной камерой. Поскольку прибор излучает тепло, холодильные установки будут потреблять больше электроэнергии.



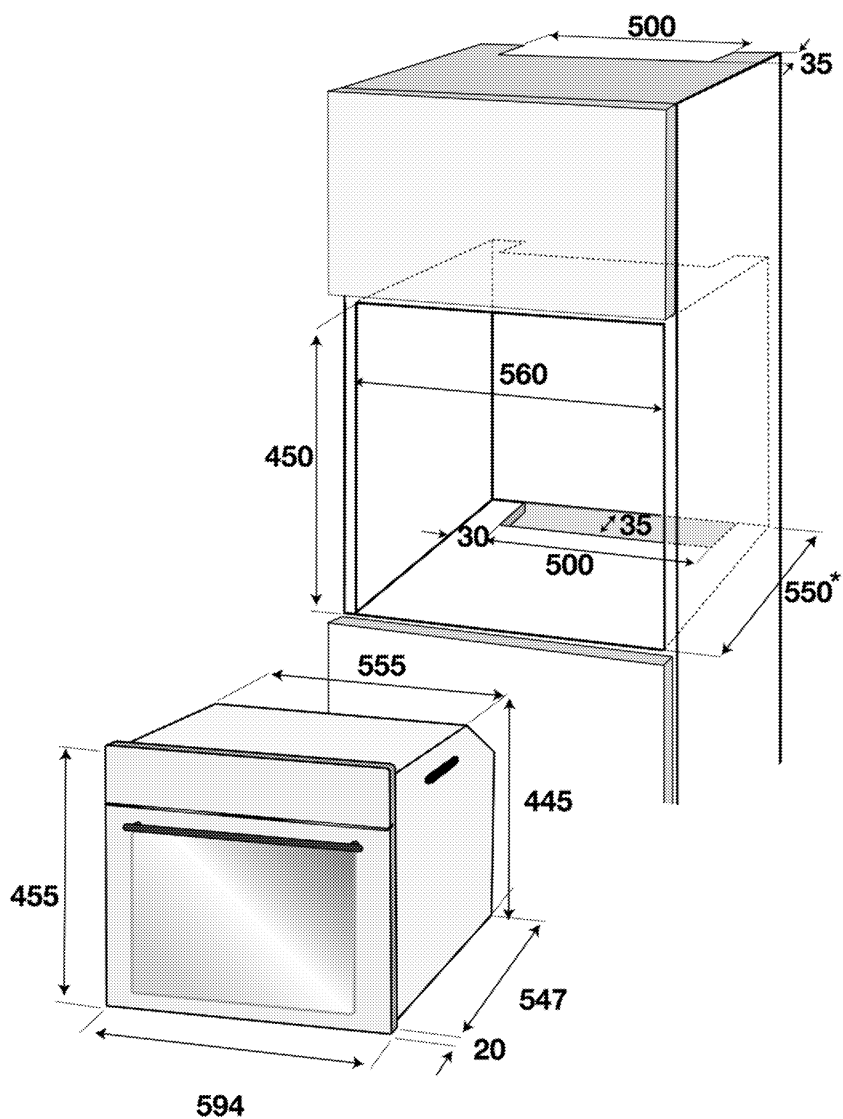
Не перемещайте и не поднимайте устройство за дверцу и/или ручку.



Если прибор снабжен проволочными ручками, после перемещения прибора прижмите их к боковым стенкам.



* МИН.



* МИН.

Установка и подключение

- Прибор следует устанавливать и подключать в соответствии с действующими нормами и правилами.

Подключение к электросети

Подключайте изделие к розетке или линии с заземлением, защищенной плавким предохранителем соответствующего номинала, указанного в таблице «Технические характеристики». Установку заземления должен выполнять квалифицированный электрик (при использовании изделия с трансформатором или без него). Наша компания не несет ответственности за ущерб, понесенный вследствие использования изделия без заземления, выполненного в соответствии с местными нормами и правилами.



ОПАСНО!

Подключение прибора к электросети должен выполнять квалифицированный специалист, имеющий право на выполнение таких работ. Гарантийный период начинается только после правильной установки.

Производитель не несет ответственности за ущерб в результате выполнения работ лицами, не имеющими соответствующей квалификации.



ОПАСНО!

Шнур питания не должен быть сдавлен, изогнут или зажат, а также не должен соприкасаться с нагревающимися компонентами изделия.

Замену поврежденного шнура питания должен выполнять квалифицированный электрик. В противном случае это может привести к поражению электрическим током, короткому замыканию или возгоранию!

- Подключение должно выполняться в соответствии с национальными нормами.
- Параметры электрической сети должны соответствовать данным, указанным на паспортной табличке прибора. Табличку с данными можно увидеть, открыв переднюю дверцу.
- Шнур питания прибора должен соответствовать параметрам, указанным в таблице «Технические характеристики».



ОПАСНО!

Перед выполнением каких-либо электромонтажных работ отключите прибор от электрической сети. Существует опасность поражения электрическим током!

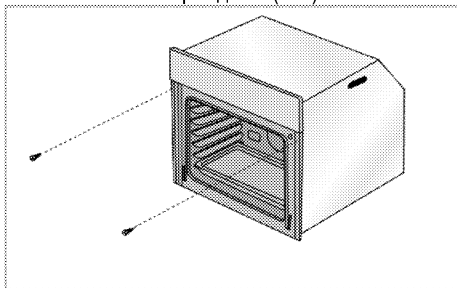


К штепсельной вилке шнура питания после установки должен быть обеспечен легкий доступ (не прокладывайте шнур над варочной поверхностью).

Включите шнур питания в розетку.

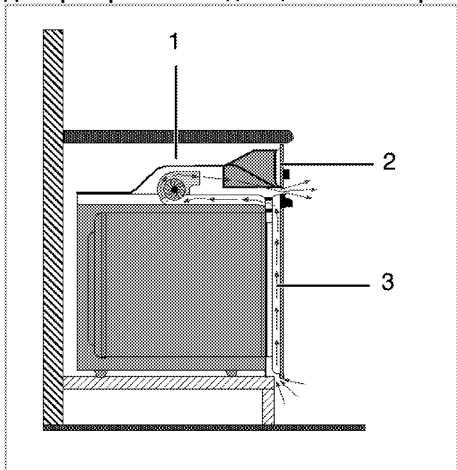
Установка прибора

1. Вставьте духовой шкаф в кухонную мебель, выровняйте и закрепите шкаф. Одновременно убедитесь в том, что шнур питания не поврежден и (или) не зажат.



Закрепите духовой шкаф 2 винтами, как показано на рисунке.

Для приборов с охлаждающим вентилятором



- 1 Вентилятор охлаждения
- 2 Панель управления
- 3 Дверца

Встроенный вентилятор охлаждения охлаждает встроенную часть прибора и переднюю панель.



Вентилятор охлаждения продолжает работать в течение 20-30 минут после выключения духового шкафа.

Окончательная проверка

1. Вставьте вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель прибора.
2. Проверьте работу прибора.

Последующая транспортировка

- Сохраните оригинальную упаковочную коробку и перевозите изделие в ней. Следуйте указаниям, нанесенным на упаковке. Если оригинальная упаковочная коробка не сохранилась, заверните изделие в пузырчатую полиэтиленовую упаковку или

поместите в коробку из плотного картона. Надежно заклейте клейкой лентой.

- Чтобы проволочная решетка и противень, которые хранятся внутри духовки, не повредили дверцу, поместите с внутренней стороны дверцы картонную полоску вровень с противнями. Прикрепите дверцу духового шкафа к боковым стенкам клейкой лентой.
- Не поднимайте и не передвигайте духовой шкаф, держась за дверцу или за ручку дверцы.



Не ставьте на изделие никаких предметов и перемещайте его в вертикальном положении.

4 Подготовка

Рекомендации по экономии электроэнергии

Эти рекомендации помогут вам использовать изделие экологически чистым способом и экономить электроэнергию.

- Используйте в духовом шкафу темную или эмалированную посуду: это позволит улучшить теплопередачу.
- Прогревайте духовой шкаф перед приготовлением пищи, если это рекомендуется в руководстве пользователя или в инструкциях по приготовлению продуктов.
- Во время приготовления пищи не открывайте дверцу духового шкафа слишком часто.
- По возможности старайтесь готовить в духовом шкафу несколько блюд одновременно. Вы можете готовить,

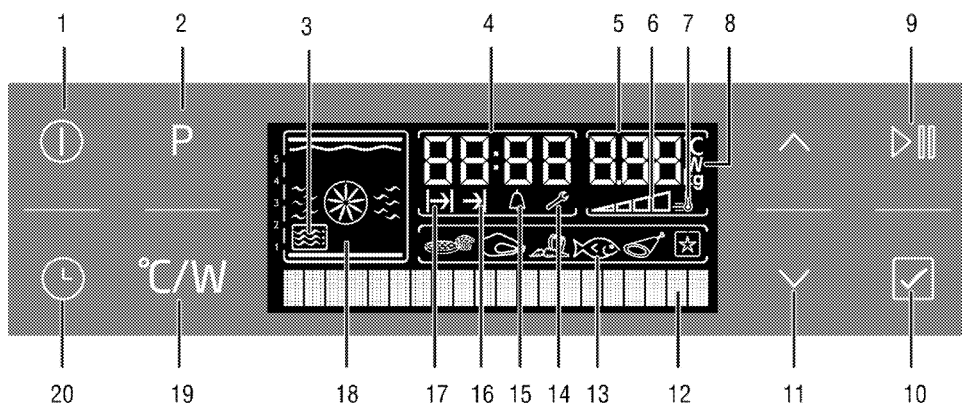
поместив два контейнера с продуктами на проволочную решетку.

- Готовьте блюда одно за другим. Духовой шкаф уже будет прогрет.
- Для экономии электроэнергии можно выключать духовой шкаф за несколько минут до окончания приготовления блюда. Не открывайте дверцу духового шкафа.
- Размораживайте замороженные продукты перед приготовлением.

Установка времени



Перед тем как приступить к использованию духового шкафа, установите время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.



- | | | | |
|----|--|----|---|
| 1 | Кнопка Вкл./Выкл. | 11 | Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню |
| 2 | Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов | 12 | Текстовый дисплей |
| 3 | Значок микроволнового излучения | 13 | Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов |
| 4 | Поле индикатора текущего времени | 14 | Символ настроек |
| 5 | Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения | 15 | Символ звукового сигнала |
| 6 | Индикатор температуры в духовке | 16 | Символ окончания времени приготовления |
| 7 | Значок ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева) | 17 | Символ времени приготовления |
| 8 | Значок температуры/мощности/массы | 18 | Функциональный дисплей |
| 9 | Кнопка начала/остановки приготовления | 19 | Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева |
| 10 | Кнопка подтверждения | 20 | Кнопка времени и настроек |

Вставьте вилку шнура питания в розетку и включите предохранитель изделия.
Перед установкой времени необходимо выбрать язык.

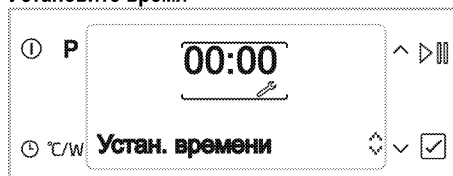
Установите язык



При первом включении духового шкафа на текстовом дисплее отобразится сообщение English (Английский). Слегка нажмите или , чтобы выбрать требуемый язык. Слегка нажмите , чтобы подтвердить выбор языка.

Экран настройки языка отображается только при первом включении. Чтобы изменить язык, воспользуйтесь меню настроек. «Меню Settings (Настройку)»,

Установите время



После выбора языка на текстовом дисплее отобразится сообщение Time setting (Установка времени). Слегка нажмите или , чтобы ввести текущее время.

Перед тем как приступить к использованию духового шкафа, установите время. Если время не установлено, значок настроек продолжит гореть. После установки времени символ исчезнет.

Первая очистка прибора

Некоторые моющие и чистящие средства могут повредить поверхность.
Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.
Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.

1. Снимите все упаковочные материалы.
2. Протрите поверхность прибора влажной тканью или губкой и вытрите насухо.

Первоначальный прогрев

Прогрейте прибор в течение 30 минут, а затем выключите. Это обеспечит выгорание и удаление производственных загрязнений и покрытий.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к прибору. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими рукавицами.

Электрический духовой шкаф

1. Выньте из духового шкафа все противни и проволочную решетку.
2. Закрыйте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность, см. .
4. Дайте духовому шкафу поработать около 30 минут.
5. Выключите духовой шкаф; см.

Духовой шкаф с грилем

1. Выньте из духового шкафа все противни и проволочную решетку.
2. Закрыйте дверцу духового шкафа.
3. Включите гриль на максимальную мощность, см. «Как пользоваться грилем», стр. **Error! Bookmark not defined.**
4. Дайте духовому шкафу с грилем поработать около 15 минут.
5. Выключите гриль; см. «Как пользоваться грилем»,



При первом включении в течение нескольких часов возможно выделение дыма и запаха. Это вполне нормально. Убедитесь, что кухня хорошо проветривается, чтобы удалить дым и запах. Не вдыхайте выделяющиеся дым и запахи.

Общие сведения о приготовлении пищи в микроволновой печи

Меры предосторожности для предотвращения переполнения при нагреве воды и других жидкостей в микроволновой печи.

3. Не используйте закрытые емкости или емкости с узкими отверстиями.
4. Не перегревайте жидкости.
5. Перед тем как поставить емкость в микроволновую печь, перемешайте содержимое чайной ложкой, затем откройте дверцу и повторно перемешайте содержимое емкости по истечении половины времени нагрева. Не оставляйте чайную ложку внутри работающего духового шкафа.
6. При разогреве таких жидкостей, как супы и соусы, они могут пузыриться и вытекать до того, как закипят. При разогреве таких жидкостей не оставляйте духовой шкаф без присмотра.
- Перед тем как дать ребенку нагретую бутылочку с едой или питьем, встряхните бутылочку и проверьте ее температуру. Перед тем как нагреть бутылочку, снимите с нее крышку и насадку для кормления.
- Перед тем как приготовить или разморозить продукт, извлеките его из пластиковой упаковки. В исключительных случаях потребуются накрыть продукт специальной нейлоновой пленкой.
- Не используйте прибор для приготовления попкорна, за исключением специальных пакетов для использования в микроволновых печах.
- Следует соблюдать осторожность при нагреве шоколадных конфет с низким содержанием жидкости и мучных изделий.
- Сырые и сваренные вкрутую яйца в скорлупе не следует нагревать в микроволновой печи из-за высокой вероятности из взрыва даже после прекращения нагрева микроволновым излучением.

Преимущества использования микроволнового излучения

- В обычных духовых шкафах тепло, выделяемое электрическими нагревателями или газовыми горелками, проникает в продукты извне. Поэтому большое

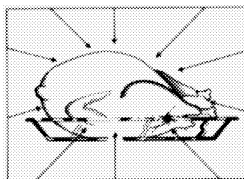
количество энергии потребляется для нагрева компонентов духового шкафа, воздуха и посуды внутри него.

- В микроволновой печи тепло создается самими продуктами и проходит изнутри наружу. Потери тепла в среде, на внутренних стенках, посуде (если она совместима с микроволновой печью) отсутствуют. Другими словами, нагреваются только продукты.
- Микроволновые печи значительно уменьшают время приготовления пищи. Время, необходимое для приготовления пищи в микроволновой печи, почти наполовину или на треть меньше, чем в обычных духовых шкафах. Время приготовления сильно зависит от плотности, тепла, количества ингредиентов.
 - Чтобы сохранить естественный вкус продукта, приготовьте его в собственном соку без специй или с небольшим количеством специй.
 - Микроволновые печи экономят энергию. Энергия используется только во время приготовления пищи. Энергия в микроволновой печи не тратится впустую.
 - Можно не беспокоиться, если вы забудете разморозить мясо. Микроволновые печи быстро размораживают продукты, поэтому можно сразу начать приготовление пищи. Это приводит к снижению опасности бактериального роста.
 - Меньшее время приготовления позволяет сохранять пищевую ценность продуктов.
 - Микроволновые печи проще очищать по сравнению с обычными духовыми шкафами.

Теория микроволнового излучения

- Микроволновое излучение является формой энергии, аналогичной волнам радио- и телевизионной частоты. Микроволновую энергию создает магнетрон, установленный внутри микроволновой печи. Микроволновая энергия распространяется во всех направлениях в печи, отражается от боковых стенок и равномерно проникает в продукт. Микроволновое излучение приводит к быстрой вибрации молекул продукта. Эта вибрация создает тепло, которое позволяет готовить продукт.

- Микроволновое излучение не проходит через металлические стенки печи. Микроволновое излучение может проходить через такие материалы, как керамика, стекло, бумага.



Почему нагревается пища

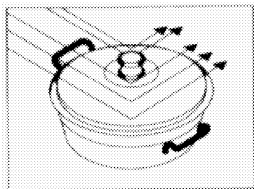
Большинство продуктов питания содержит воду, молекулы которой вибрируют под воздействием микроволнового излучения. Трение молекул создает тепло, которое повышает температуру продуктов, размораживает замороженные продукты, готовит их или поддерживает их постоянно разогретыми. В результате накопления тепла в продукте:

- продукты можно готовить без масла или с небольшим количеством масла;
- размораживание или приготовление в микроволновой печи происходит значительно быстрее по сравнению с обычным духовым шкафом;
- в продуктах сохраняются витамины, минеральные и питательные вещества;
- сохраняется естественный цвет и аромат продукта.

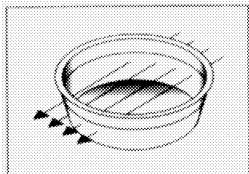
Контейнеры, пригодные для использования в микроволновой печи

Микроволновое излучение проходит через керамику, стекло, картон, пластик, но не через металлы. Поэтому в микроволновой печи нельзя использовать металлическую посуду или посуду с металлическими деталями.

Микроволновое излучение отражается металлом...



...но не проходит через стекло или керамику...



...и поглощается продуктами.

	ВНИМАНИЕ! Риск возгорания! Никогда не ставьте в микроволновую печь металлические контейнеры или контейнеры с металлическим покрытием.
	ВНИМАНИЕ! Не используйте пустой духовой шкаф без поддона. Это может повредить духовой шкаф.

- Микроволновое излучение не проходит через металл. Микроволновое излучение отражается от металлических предметов, расположенных в микроволновой печи, что приводит к опасному искрению. Для использования в микроволновой печи пригодны самые жаропрочные неметаллические контейнеры. Однако некоторые контейнеры могут содержать материалы, непригодные для приготовления пищи в микроволновой печи. Чтобы проверить, подходит ли контейнер для приготовления пищи в микроволновой печи, выполните следующее испытание.
- Поместите контейнер, который требуется проверить, в микроволновую печь вместе с другим контейнером, наполненным водой.
- Включите микроволновую печь на одну минуту с высокой мощностью. Если вода нагрелась, а испытываемый контейнер холодный, то этот контейнер пригоден для использования в микроволновой печи.
- Если вода не нагреется, а соседний контейнер нагреется, микроволновое излучение поглощается контейнером, поэтому такой контейнер непригоден для использования в микроволновой печи.

Стеклянные контейнеры

- Избегайте использования контейнеров из очень тонкого стекла или хрусталя. Для использования в микроволновой печи пригодны жаропрочные стеклянные контейнеры. Избегайте использования в

микроволновой печи хрупких стеклянных контейнеров, например стаканов для воды или бокалов для вина, которые могут расколоться при нагревании содержимого.

Пластиковые контейнеры

- Не используйте кастрюли и посуду из пластика или меламина для длительного приготовления пищи в микроволновой печи. То же относится к пакетам, используемым для хранения замороженных продуктов. Очень горячие продукты со временем приводят к плавлению или деформации пластиковых контейнеров. Используйте такие контейнеры только для кратковременного приготовления пищи в микроволновой печи.

Пакеты для приготовления пищи

- В микроволновой печи можно использовать пакеты, предназначенные для приготовления пищи. Не забудьте сделать в пакете отверстия для выхода пара. Не используйте для приготовления пищи обычные пакеты, которые могут расплавиться или порваться.

Бумага

- Не используйте какие-либо бумажные контейнеры для длительного приготовления пищи. Это приведет к возгоранию бумаги.

Бумажные тарелки можно использовать для

быстрого приготовления жирных или сухих продуктов.

Не используйте переработанную бумагу. Она может содержать частицы, приводящие к искрению.

Деревянные и плетеные контейнеры

- Так как микроволновое излучение высушивает дерево и делает его хрупким, большие деревянные контейнеры не следует использовать в микроволновой печи.

Керамические контейнеры

- В целом контейнеры из керамики пригодны для использования в микроволновой печи, однако перед применением их следует проверить.

Металлические контейнеры

- Металлические контейнеры не пропускают микроволновое излучение к содержащимся в них продуктам. Поэтому использования таких контейнеров следует избегать.



ОПАСНО!

Для использования в микроволновой печи непригодна посуда с высоким содержанием железа или свинца. Обязательно проверьте посуду на возможность использования в микроволновой печи.

Посуда	Микроволновая печь	Гриль	Конвекция	Комбинированные режимы
Термостойкое стекло	Да	Да	Да	Да
Нетермостойкое стекло	Нет	Нет	Нет	Нет
Термостойкая керамика	Да	Да	Да	Да
Пластмассовые тарелки, пригодные для микроволновой печи	Да	Нет	Нет	Нет
Салфетки	Да	Нет	Нет	Нет
Металлический противень	Да*	Да	Да	Да*
Металлическая решетка	Нет	Да	Да	Нет
Алюминиевая фольга и контейнер из фольги	Нет	Да	Да	Нет

* Используйте только металлический противень, поставляемый с духовым шкафом.

Расположение продуктов

- Чтобы получить наилучший результат, равномерно распределяйте продукт в

контейнере. Это можно сделать несколькими способами.

- Можно приготовить большое число одинаковых кусков (например, картофель). Если равномерно распределить их по окружности в духовом шкафу, картофель приготовится лучше. Избегайте укладывания одних кусков на другие.
- Так как микроволновое излучение сильнее действует на наружные слои продукта, при приготовлении кусков разной формы и размера укладывайте толстые куски ближе к центру противня. Так эти куски приготовятся быстрее.
- Располагайте рыбу и другие объемные продукты так, чтобы их тонкие части были ближе к краю противня.
- Очень тонкие куски мяса можно укладывать друг на друга. Более толстые куски, например сосиски и толстые куски мяса, следует располагать близко друг к другу.
- Нагревайте подливу и соусы в отдельной посуде. Для этой цели больше подходят узкие и глубокие емкости. При нагревании подливы, соусов, супов емкости должны быть наполнены не более чем на две трети.
- При приготовлении рыбы целиком проткните ее кожу, чтобы она не взорвалась.
- При использовании пищевой пленки, пакетов или бумаги для выпечки проткните их или оставьте отверстие для выхода пара.
- Небольшие куски одинаковой формы приготовятся быстрее больших кусков. Для получения наилучших результатов порежьте продукт на куски одинакового размера и формы.

Толщина продукта

- Нижняя часть толстых кусков продукта (обычно мясо при жарке) приготовится быстрее. Это означает, что такие куски иногда требуется переворачивать несколько раз.
- Толстые или плотные куски можно располагать выше, чтобы микроволновое излучение действовало на нижние и средние их части.

Советы относительно приготовления пищи

На время приготовления пищи в микроволновой печи оказывают влияние следующие факторы.

- Температура входящих в рецепт блюда ингредиентов может значительно повлиять на время приготовления. Например, для приготовления пирога из холодного масла,

молока и яиц потребуется значительно больше времени, чем для приготовления того же пирога из продуктов, имеющих комнатную температуру.

- В некоторых рецептах приготовления хлеба, выпечки, сливочных соусов рекомендуется вынимать продукт из духового шкафа до его полного приготовления. Такие продукты будут продолжать готовиться даже после извлечения из духового шкафа за счет передачи тепла от наружных слоев внутренним.
- Если оставить такие продукты в духовом шкафу до полного приготовления, возникает риск сжечь наружный слой. Со временем вы накопите опыт и будете знать, в течение какого времени следует готовить разные типы блюд.
- Не оставляйте работающий духовой шкаф без присмотра. Микроволновая печь автоматически подсвечивается во время работы и позволяет следить за процессом приготовления блюд.

Размораживание

- Время размораживания может зависеть от формы пакета. Низкие пакеты прямоугольной формы размораживаются быстрее, чем глубокие контейнеры.
- Разделяйте куски по мере их размораживания. Это позволит ускорить процесс.
- Чем больше количество продукта, тем больше времени потребуется на его приготовление. Приготовление удвоенного количества продукта потребует приблизительно вдвое большего времени. Если для приготовления одной картофелины требуется четыре минуты, для приготовления двух картофелин в среднем потребуется семь минут.
- Количество энергии микроволнового излучения, создаваемое микроволновой печью, остается постоянным независимо от количества помещенного в нее продукта. Чем больше продукта будет помещено в микроволновую печь, тем больше времени потребуется для его приготовления.

Содержание влаги

- Содержание влаги в продукте влияет на время его приготовления, так как микроволновое излучение чувствительно к

влаге. Продукты с высоким естественным содержанием влаги (например, овощи, рыба, птица) готовятся просто и быстро. При приготовлении сухих продуктов, например риса и бобовых, рекомендуется добавлять воду.

- Обратите внимание на то, что в микроволновой печи из продуктов испаряется влага, поэтому при приготовлении таких продуктов с небольшим содержанием влаги, как некоторые овощи, их сначала рекомендуется смочить небольшим количеством воды или накрыть их, чтобы они сохранили влагу.
- При приготовлении продуктов с очень низким содержанием влаги (размораживание хлеба, приготовление попкорна) происходит быстрое испарение влаги. В таких случаях микроволновая печь работает так, как будто она пустая. Это может привести к подгоранию продуктов. Возможно также повреждение печи или посуды. Поэтому всегда устанавливайте требуемое время приготовления и не оставляйте работающую микроволновую печь без присмотра.

Пар

- Содержащаяся в продуктах влага может приводить к выходу пара из микроволновой печи во время приготовления пищи. Это не является неисправностью.

Сахар

- При приготовлении блюд с высоким содержанием сахара, например пудинга или пирогов, следуйте рекомендациям, приведенным в прилагаемых к микроволновой печи кулинарных книгах.

Превышение рекомендованного времени приготовления может привести к подгоранию продукта или повреждению печи.

Плотность продуктов

- Приготовление легких, пористых продуктов, например хлеба или выпечки, требует меньшего времени по сравнению с приготовлением тяжелых, плотных продуктов, например жареного или тушеного мяса. Соблюдайте осторожность при приготовлении пористых продуктов в микроволновой печи, так как у них отсутствует твердые, сухие поверхности.

Кости и содержание жира

- Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. При приготовлении кусков мяса с костями или жиром следите за тем, чтобы они готовились равномерно и не передерживайте их в печи.

Цвет продуктов

- Мясо и птица, которые готовились в течение пятнадцати минут или более, приобретают коричневый цвет. Чтобы придать быстро приготовленному продукту более аппетитный цвет, характерный для обжарки, его можно покрыть соусом для барбекю или соевым соусом. Небольшое количество такого соуса не повлияет на вкус блюда.

Снижение внутреннего давления в продуктах

- Многие виды продуктов имеют плотный наружный слой. Во время приготовления таких продуктов внутри них скапливается пар, что может привести к взрыву. Чтобы избежать этого, проткните наружный слой вилкой или ножом. Это применимо к картофелю, куриной печени, мидиям, яичным желткам, сосискам, некоторым фруктам и овощам.

Переворачивание и перемешивание продуктов во время приготовления

- Во время приготовления продуктов в микроволновой печи их важно перемешивать. Перемешивание традиционно используется для смешивания продуктов. Однако при приготовлении в микроволновой печи продукты необходимо перемешивать для обеспечения равномерного распределения тепла. Всегда перемещайте продукт с краев в центр, так как расположенный по краям продукт нагревается быстрее.
- Крупные и вытянутые куски, например куски мяса или тушки птицы, следует переворачивать, чтобы обеспечить равномерное приготовление их верхних и нижних частей. Может потребоваться также переворачивание нарезанного мяса и птицы.
- Переворачивание и перемешивание продукта важно для равномерного приготовления со всех сторон.

Разное время приготовления

- Для начала установите минимальное время приготовления, по истечении которого проверьте, готовилось ли блюдо. В этом

руководстве указано приблизительное время приготовления. Время приготовления зависит от размера и типа продуктов и контейнеров.

Время выстаивания

- После того как блюдо будет извлечено из микроволновой печи, дайте ему постоять. Выстаивание продукта после размораживания, приготовления, подогрева дает неизменно лучшие результаты. Это происходит благодаря равномерному распределению тепла в продукте.

Продукт продолжает готовиться даже после выключения микроволновой печи. Во время выстаивания температура продукта повышается на 3–8°С. Это происходит за счет тепла, накопленного продуктом под воздействием микроволнового излучения. Время выстаивания зависит от типа продукта. Иногда достаточно просто вынуть блюдо из печи и подать его на стол. Время выстаивания более крупных кусков может достигать десяти минут.

- Перед тем как приготовить или разморозить продукт, извлеките его из пластиковой упаковки. В исключительных случаях потребуются накрыть продукт специальной нейлоновой пленкой.
- Это особенно рекомендуется для таких продуктов, как мясо, птица, хлеб, выпечка, сливочный соус, и позволяет извлечь их из печи до завершения приготовления и оставить их до полного приготовления.

Как пользоваться микроволновой печью

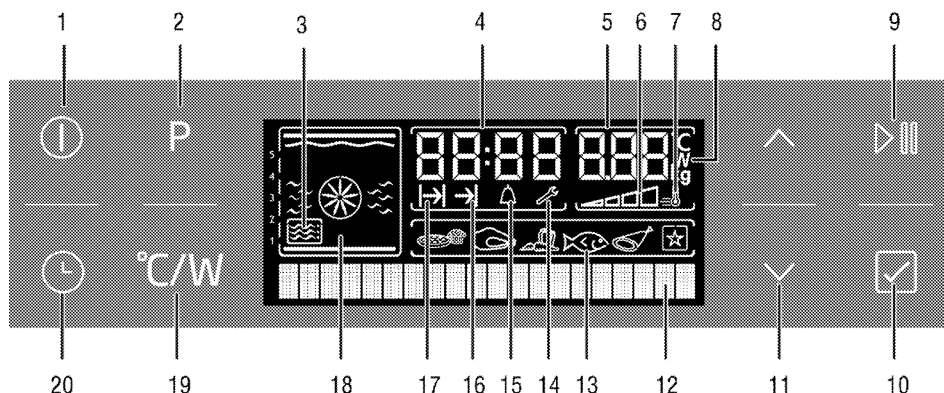


Перед использованием духового шкафа необходимо установить время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.

Этот духовой шкаф работает в 3 режимах: только микроволновое излучение, только духовой шкаф, комбинированный режим.

Режим работы	Описание
Микроволновая	Если духовой шкаф работает в режиме только микроволнового излучения, он создает тепло внутри продукта. Режим микроволнового излучения можно использовать для подогрева продуктов и

	напитков, размораживания продуктов, приготовления пищи. В этом режиме продукты готовятся, но не жарятся.
Функция духового шкафа	Приготовление продуктов осуществляется только за счет тепла, создаваемого нагревательными элементами. Духовой шкаф можно использовать для всех видов готовки, а также для размораживания продуктов. При использовании этой функции продукты готовятся и жарятся.
Комбинированный режим	В комбинированном режиме одновременно работают нагревательные элементы духового шкафа и микроволновая печь. В комбинированном режиме продукты готовятся и жарятся за меньшее время.



- 1 Кнопка Вкл./Выкл.
- 2 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 3 Значок микроволнового излучения
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения
- 6 Индикатор температуры в духовке
- 7 Значок ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева)
- 8 Значок температуры/мощности/массы
- 9 Кнопка начала/остановки приготовления
- 10 Кнопка подтверждения
- 11 Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню
- 12 Текстовый дисплей
- 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 14 Символ настроек
- 15 Символ звукового сигнала
- 16 Символ окончания времени приготовления
- 17 Символ времени приготовления
- 18 Функциональный дисплей
- 19 Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева
- 20 Кнопка времени и настроек

После включения духового шкафа и установки текущего времени дисплей перейдет в режим ожидания. На дисплее будет отображаться только текущее время.

В этом состоянии дисплея будут активны только кнопки и . Все действия можно выполнять в меню Settings (Настройки). См. «Меню Settings (Настройки)»,..

Эксплуатация духового шкафа в режиме микроволнового излучения

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф.
2. После того как духовой шкаф включится, отобразится исходный экран.

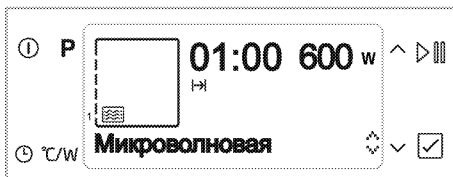


- 1 Положение направляющих
- 2 Значок микроволнового излучения
- 3 Функциональный дисплей
- 4 Текстовый дисплей
- 5 Поле времени приготовления: заданная продолжительность приготовления.
- 6 Поле индикаторов мощности микроволнового излучения/температуры/массы

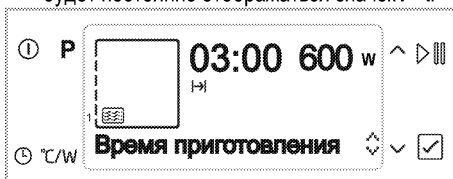
На этом экране отображается режим микроволнового излучения с уровнем мощности микроволнового излучения, рекомендованным положением решетки, временем приготовления.

3. Чтобы изменить уровень мощности микроволнового излучения, коснитесь $^{\circ}\text{C}/\text{W}$ один раз, чтобы открыть дисплей установки мощности.

Начнет мигать значок **W**.



4. Касайтесь кнопок до тех пор, пока в поле уровня мощности не отобразится требуемая мощность. Коснитесь , чтобы установить уровень, когда требуемое значение отобразится на дисплее.
5. Чтобы установить время приготовления, коснитесь один раз, чтобы на текстовом дисплее выбрать сообщение Cook time (Время приготовления). Будет мигать значок .
6. Коснитесь , чтобы выбрать требуемое время приготовления, затем подтвердите свой выбор касанием . После того как время приготовления будет установлено, будет постоянно отображаться значок .



7. Если время приготовления и уровень мощности подходят вам, коснитесь , чтобы начать приготовление. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).



Если во время приготовления открыть дверцу духового шкафа, на дисплее отобразится сообщение Paused (Пауза) и приготовление с использованием микроволнового излучения будет отменено.

Открытие дверцы духового шкафа приводит к останову приготовления. Чтобы возобновить приготовление после закрытия дверцы, повторно коснитесь .

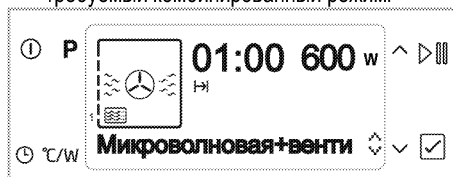
» Духовой шкаф будет работать с выбранным уровнем мощности до истечения выбранного

времени приготовления. В процессе приготовления будет постоянно гореть лампа освещения духового шкафа.

8. После того как приготовление будет завершено, на дисплее отобразится сообщение **Good appetite** (Приятного аппетита!) и будет подан звуковой сигнал.
9. Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь любой кнопки.

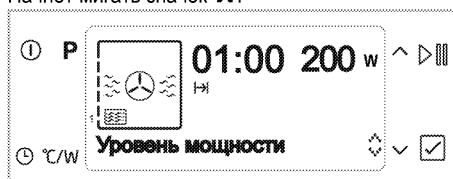
Эксплуатация духового шкафа в комбинированном режиме

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф.
2. Коснитесь или , чтобы выбрать требуемый комбинированный режим.



3. Чтобы изменить уровень мощности микроволнового излучения, коснитесь один раз, чтобы открыть дисплей установки мощности.

Начнет мигать значок **W**.



4. Касайтесь кнопок до тех пор, пока в поле уровня мощности не отобразится требуемая мощность. Коснитесь , чтобы установить уровень, когда требуемое значение отобразится на дисплее.
5. Чтобы изменить значение температуры в комбинированном режиме, дважды коснитесь , чтобы открыть дисплей установки температуры.

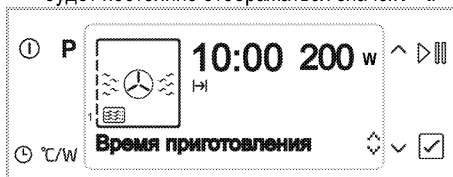
Начнет мигать значок **°C**.



6. Касайтесь кнопок до тех пор, пока в поле индикатора температуры не отобразится

требуемая температура. Коснитесь , чтобы установить температуру, когда требуемое значение отобразится на дисплее.

7. Чтобы установить время приготовления, коснитесь  один раз, чтобы на текстовом дисплее выбрать сообщение Cook time (Время приготовления). Будет мигать значок .
8. Коснитесь , чтобы выбрать требуемое время приготовления, затем подтвердите свой выбор касанием . После того как время приготовления будет установлено, будет постоянно отображаться значок .



9. Если время приготовления, уровень мощности и температура подходят вам, коснитесь , чтобы начать приготовление. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).



 Если во время приготовления открыть дверцу духового шкафа, на дисплее отобразится сообщение Paused (Пауза) и приготовление с использованием микроволнового излучения будет отменено.

» Духовой шкаф разогреется до заданной температуры и будет поддерживать ее в течение всего выбранного времени приготовления. Одновременно будет создаваться микроволновое излучение выбранной мощности. В процессе приготовления будет постоянно гореть лампа освещения духового шкафа.

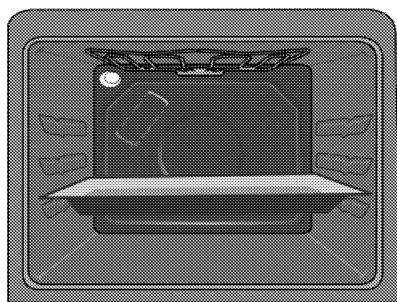
 Во время приготовления можно изменить уровень мощности микроволнового излучения и время приготовления.

 Время приготовления отображается на духовом шкафу в минутах и секундах.

 В случае приготовления при низкой температуре в режиме микроволнового излучения или в комбинированном режиме запах пищи может остаться в шкафу после того, как блюдо будет извлечено из шкафа, так как шкаф не нагреется во время приготовления. В этом случае включите духовой шкаф в режиме приготовления с использованием вентилятора при температуре 230°C в течение 20 минут.

Выключение электрического духового шкафа

Коснитесь , чтобы выключить духовой шкаф.



Нижняя решетка духового шкафа является первой решеткой. **Используйте только первую решетку для приготовления в режиме микроволнового излучения.**

 По соображениям безопасности на максимальном уровне мощности можно выбрать время приготовления, не превышающее 12 минут. На других уровнях мощности время приготовления может достигать 90 минут.

 Во время выполнения установок на дисплее будут мигать соответствующие символы.

 В случае сбоя электропитания программа приготовления будет отменена. После этого потребуется заново запрограммировать духовой шкаф.

 Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также во время работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.



Когда дверца духовки открыта, лампочка освещения духовки горит, даже если духовка выключена.

Режимы работы микроволновой печи

Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться для имеющегося прибора.



Приготовление пищи на нескольких решетках в режиме микроволнового излучения и в комбинированном режиме недоступно. Эти режимы подходят для приготовления пищи только на одной решетке.



В режиме микроволнового излучения духовой шкаф не нагревается. Нагревается только продукт.

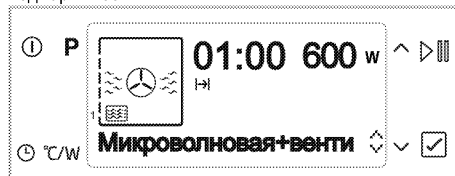
Микроволновая печь

Работает только микроволновая печь. Этот режим можно использовать для разогрева еды и напитков, а также для приготовления пищи. Продукты готовятся без жарки.



Микроволновая печь +нагрев с вентилятором

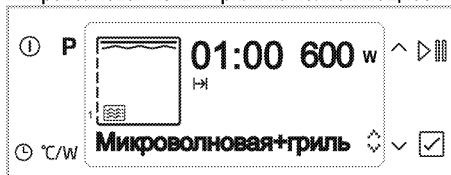
Вместе с созданием микроволнового излучения работает также задний нагревательный элемент духового шкафа. Горячий воздух, нагретый задним нагревательным элементом, равномерно и быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Это позволяет приготовить пищу за меньшее время и поджарить ее.



Микроволновая печь + гриль на полной мощности

Вместе с созданием микроволнового излучения работает гриль в верхней части духового шкафа. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.

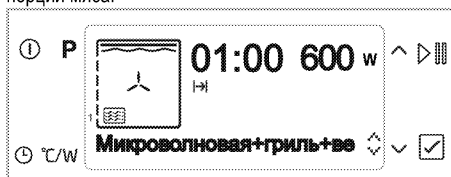
Микроволновая печь + гриль на полной мощности



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Микроволновая печь + гриль на полной мощности + вентилятор

Вместе с созданием микроволнового излучения горячий воздух, нагретый грилем на полной мощности, равномерно и очень быстро распределяется в духовом шкафу вентилятором. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Микроволновая печь + разморозка

Вместе с созданием микроволнового излучения работает вентилятор на задней стенке духового шкафа.

Применяется для медленного размораживания замороженных измельченных продуктов при комнатной температуре, а также для охлаждения приготовленных продуктов.

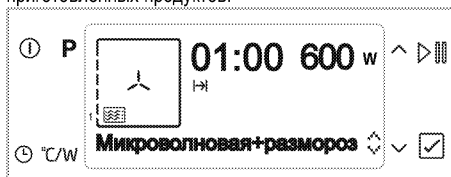


Таблица функций

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в режиме микроволнового излучения и в комбинированном режиме, а также соответствующие максимальные и минимальные значения температуры.



Мощность микроволнового излучения составляет 100, 200, 300, 600, 900 Вт.

Функция	Диапазон мощности (Вт)	Диапазон температуры (°C)
Микроволновая	100-900	-
Микроволновая печь +нагрев с вентилятором	100-600	40-230
Микроволновая печь + гриль на полной мощности	100-600	50-280
Микроволновая печь + гриль на полной мощности + вентилятор	100-600	50-280
Микроволновая+разморозка	100-600	-

Время приготовления блюд



Значения времени в этой таблице следует считать справочными. Они могут изменяться в зависимости от температуры продуктов, толщины, вида и ваших кулинарных предпочтений.



1-й полкой духового шкафа является нижняя полка. Используйте только 1-ю решетку для приготовления в режиме микроволнового излучения.

Блюдо	Режим приготовления	Масса (г)	Температура (°C)	Мощность микроволнового излучения (Вт)	Примерное время приготовления (мин.)
Багет цыпленка	Микроволновая печь + вентилятор	1000	210	600	25-30
Тушка курицы	Микроволновая печь + вентилятор	1500	15 мин 230, затем 200	600	32-38
Замороженная пицца	Микроволновая печь + вентилятор	450	230	200	6-10
Филе бедра индейки	Микроволновая+гриль +вентилятор	1000	230	300	28-32
Свежий крупный картофель	Микроволновая печь + вентилятор	1000	180	600	25-30
Картофельный гратен*	Микроволновая печь + вентилятор	1250	180	600	25-30
Фрикадельки по-далянски	Микроволновая печь + вентилятор	1800	5 мин 230, затем 170	300	18-23
Рыба целиком	Микроволновая+гриль +вентилятор	1000	250	600	8-14
Рыбные палочки	Микроволновая печь + вентилятор	600	230	300	10-15
Клецки с томатами и картофелем	Микроволновая печь + вентилятор	1500	210	200	32-40
Продукты-полуфабрикаты (нут с мясом)	Микроволновая	400		600	3-5
Плов	Микроволновая	400		600	3-5

Используйте предварительный нагрев перед приготовлением пищи в комбинированном режиме. Предварительный нагрев следует выполнять в одном из рабочих режимов духового шкафа.

* Добавлять натертый домашний сыр рекомендуется в течение 5 минут приготовления.

Размораживание

Блюдо	Масса (г)	Мощность микроволнового излучения (Вт)	Время размораживания (мин) (приблизительно)	Время ожидания (мин)	Рекомендации
Все красное мясо	250	200	5-7	10	Когда пройдет половина времени, проверните продукт.
	500	200	11-14	10	Когда пройдет половина времени, проверните продукт.
Мясной фарш	100	100	6-10	10	
	250	200	4-7	10	
	500	200	6-8	10	Когда пройдет половина времени, проверните продукт.
Тушка курицы	1500	200	24-27	10	Когда пройдет половина времени, проверните продукт.
Куриные бедра	750	300	5-8	10	
Багет цыпленка	500	300	4-7	10	
	100	600	5-8	10	
Рыба целиком	250	200	5-9	5	Когда пройдет половина времени, проверните продукт.
	500	200	8-12	5	Когда пройдет половина времени, проверните продукт.
Колбаса	300	200	4-8	5	

Готовые программы приготовления

Выбор готовых программ приготовления

В меню Ready Meals (Готовые программы приготовления) имеются программы приготовления пищи, созданные профессиональными поварами и сохраненные в памяти блока управления.

Выбор готовой программы приготовления

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф. После включения духового шкафа отобразится исходный экран.
2. Дважды коснитесь **P**, чтобы выбрать дисплей Microwave Ready Meals (Готовые программы приготовления в режиме микроволнового излучения). На дисплее отобразится сообщение **Lamb casserole** (Запеканка из баранины) и значок .



3. Коснитесь , чтобы выбрать требуемое блюдо.
4. Коснитесь , чтобы начать приготовление.

 Коснитесь , чтобы начать приготовление блюда, не требующего предварительного нагрева.

5. Если выбранное блюдо требует предварительного нагрева, на дисплее отобразится сообщение **Preheating** (Предварительный нагрев).
6. По завершении предварительного нагрева на дисплее отобразится сообщение **Place the tray** (Установите противень) и раздастся звуковой сигнал. Такие же действия будут выполнены после нажатия  для начала приготовления блюда, не требующего предварительного нагрева.
7. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу духового шкафа. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).
8. После того как приготовление будет завершено, на дисплее отобразится сообщение **Good appetite** (Приятного аппетита!) и будет подан звуковой сигнал.

 Для выключения сигнала нажмите любую кнопку.



При переходах между пунктами списка блюд на дисплее отображается сообщение Back (Назад), что дает возможность вернуться в меню верхнего уровня. Чтобы вернуться на исходный экран, нажмите Р.

БАРАНИНА В КОКОТНИЦЕ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 150 г баранины, нарезанной кубиками
- 100 г лука
- 20 г красного перца
- 20 г зеленого перца
- 40 г свежего картофеля
- 20 г баклажана
- 100 г томатов
- 2 зубчика чеснока
- ½ столовой ложки томатной пасты
- 1 столовая ложка оливкового масла
- 10 г сливочного масла
- Соль
- Черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Крупно порежьте лук, красный перец, зеленый перец, картофель, баклажан, томат.
- Крупно порубите чеснок.
- Хорошо перемешайте порезанные овощи, кубики баранины и другие ингредиенты в емкости.
- Переложите смесь в стеклянную емкость с крышкой и добавьте кусочки сливочного масла.
- Закройте емкость крышкой.
- Поместите закрытую крышью стеклянную емкость на тарелку, установленную на 1-й решетке предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.
- Подавать блюдо рекомендуется через 10 минут после приготовления.

ПИРОГ С ГОВЯДИНОЙ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 40 г мелко нарезанного лука
- 2 мелко нарезанных гриба
- 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
- 70 мл сливок
- Соль
- Черный перец
- 150 г говяжьей вырезки
- 1 упаковка слоеного теста
- 1 яйцо
- 1 столовая ложка оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Нагрейте противень и протрите его 1 столовой ложкой оливкового масла. Слегка обжарьте на противне со всех сторон филе, посыпанное солью и черным перцем (не доводите мясо до готовности). Доведите мясо до готовности.
- Обжарьте лук, грибы и чеснок на другом противне. Когда выделившаяся из грибов вода выкипит, добавьте сливки и обжаривайте смесь до загустения. Доведите смесь до готовности.
- Посыпьте мукой слоеное тесто, выдержанное 1 час при комнатной температуре, затем слегка раскатайте тесто скалкой.
- Ложкой распределите половину охлажденной смеси в середине раскатанного слоеного теста, положите филе на смесь и заверните филе в тесто (смажьте яйцом тесто по шву, чтобы тесто не отсоединялось).
- Поместите пирог на тарелку швом вниз.
- Протрите верхнюю часть пирога взбитыми яичными желтками.
- Поместите тарелку на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.

МОРСКОЙ ОКУНЬ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 2 целых морских окуня по 300 г (всего 600 г)
- * 90 г нарезанного соломкой (толщиной 3–4 мм) лука
- * 1 нарезанная ломтиками (толщиной 1–4 мм) картофелина среднего размера
- * 1 свежая веточка тимьяна
- * 1 свежая веточка укропа
- * 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
- * Цедра с 1 лимона
- * 1 лавровый лист
- * 10 мл лимонного сока
- * Сливочное масло
- * 10 мл оливкового масла
- * Соль, черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * Натрите рыбу солью, черным перцем и сливочным маслом.
- * Смешайте в емкости картофель, лук, свежие листья тимьяна, свежий укроп, чеснок, цедру лимона, лавровый лист, лимонный сок и оливковое масло.
- * Смажьте маслом противень для выпечки.
- * Положите половину лука в середину смазанного маслом противня и окружите лук картофелем.
- * Нафаршируйте рыбу второй половиной лука и уложите рыбу на картофель и лук.
- * Установите противень на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.

НАРЕЗАННЫЕ ФРИКАДЕЛЬКИ С ОВОЩАМИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- 1 луковица среднего размера
- 1 небольшой красный перец
- 1 небольшой зеленый перец
- 1 небольшой желтый перец
- 1 небольшой баклажан
- 1 небольшой кабачок
- 2 томата среднего размера
- 25 г сливочного масла
- 0,5 кг мясного фарша
- 175 г панировочных сухарей
- 1 столовая ложка томатной пасты

- 1 яйцо
- 30 мл сливок
- 1 десертная ложка хлопьев красного перца
- Соль
- Черный перец

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Растопите сливочное масло в кастрюле. Обжарьте в масле мелко нарезанный лук и баклажан.
- Добавьте в кастрюлю мелко нарезанный красный, зеленый, желтый перец и продолжайте обжаривать смесь.
- Добавьте мелко нарезанный кабачок и томаты. Обжаривайте смесь так, чтобы овощи не стали слишком мягкими. Полностью охладите смесь.
- Хорошо перемешайте мясной фарш, яйцо и сливки в другой емкости.
- Добавьте охлажденную овощную смесь, соль, черный перец, хлопья красного перца и панировочные сухари в фарш и хорошо перемешайте компоненты до достижения густоты фрикаделек.
- Уложите промасленную бумагу в стандартный противень и поместите фарш в форме цилиндра на противень.
- Установите противень на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.
- Подавать фрикадельки рекомендуется нарезанными после того, как они постоят 5 минут в духовом шкафу после приготовления.

СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ С КОЗЬИМ СЫРОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 10 свекол по 50 г
- * 2 апельсина
- * 2 лимона
- * 90 мл бальзамического уксуса
- * 100 мл оливкового масла
- * 1 стручок ванили
- * Соль
- * Черный перец
- * 3 свежих веточки тимьяна
- * 2 зубчика чеснока
- * 2 пучка рукколы

- * 10 небольших томатов «Черри»
- * 100 г козьего сыра

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * Смешайте бальзамический уксус, цедру апельсина, цедру лимона, зерна стручка ванили, оливковое масло, мелко нарезанный чеснок и свежий тимьян (маринад).
- * Замочите в маринаде неочищенную свеклу.
- * Выложите всю маринованную свеклу вместе с маринадом в стеклянную емкость и закройте ее крышкой.
- * Поместите закрытую крышкой стеклянную емкость на тарелку, установленную на 1-й решетке предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление свеклы.
- * Извлеките готовую свеклу из духового шкафа и дайте ей остыть.
- * Ножом очистите и порежьте остывшую свеклу.
- * Смешайте крупно нарезанную рукколу, половинки томатов «Черри», дольки апельсинов без кожуры и нарезанную свеклу.
- * Добавьте в смесь приготовленный и охлажденный маринад, соль, черный перец, нарезанный кусочками козий сыр. Перемешайте ингредиенты и подавайте блюдо.

КАРТОФЕЛЬНАЯ ЗАПЕКАНКА

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 200 г свежего картофеля
- * 100 мл сливок
- * 1 небольшая горсть порошка мускатного ореха
- * Соль
- * Черный перец
- * 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
- * 1 лавровый лист
- * 1 свежая веточка тимьяна
- * 1 чайная ложка сливочного масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * Нарезьте картофель тонкими (1–2 мм) ломтиками и оставьте их в воде на 30 минут.

- * Вскипятите сливки, порошок мускатного ореха, соль, черный перец, мелко нарезанный чеснок, лавровый лист и тимьян.
- * Намажьте стеклянную емкость сливочным маслом и выложите ломтики картофеля в 2 слоя. Залейте картофель половиной горячей смеси. Выложите еще 2 слоя картофельных ломтиков и залейте их оставшейся половиной горячей смеси.
- * Поместите стеклянную емкость на тарелку, установленную на 1-й решетке предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.
- * Поместите на извлеченное из духового шкафа блюдо перевернутую стеклянную крышку, чтобы придавить его, и дайте ему постоять.
- * Нарезьте полностью остывшую картофельную запеканку.
- * Нагрейте сковороду, вылейте на нее 1 столовую ложку оливкового масла и нагрейте/поджарьте нарезанную картофельную запеканку со всех сторон.
- * Запеканку рекомендуется подавать горячей.

Блин с шоколадным соусом

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 2 столовых ложки муки
- * 2 столовых ложки сахара
- * 2 столовых ложки молока
- * 1 столовая ложка масла
- * 1 столовая ложка какао
- * 1 яйцо

ИНГРЕДИЕНТЫ ШОКОЛАДНОГО СОУСА

- * 50 г сливок
- * 50 г горького шоколада

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Хорошо смешайте в емкости муку, какао, сахар.
- Добавьте молоко, масло, яйцо и хорошо перемешайте ингредиенты.
- До половины наполните емкость для суфле полученной смесью.
- Поместите емкость для суфле на противень и готовьте в ненагретом духовом шкафу.
- Вскипятите сливки в отдельной емкости, затем снимите ее с плиты.

Для приготовления шоколадного соуса добавьте измельченный горький шоколад в сливки и перемешивайте до тех пор, пока шоколад не растает.

- Вылейте шоколадный соус на блин и подайте блюдо.

РУЛЕТЫ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С КОРИЦЕЙ И ИЗЮМОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 6 упаковок слоеного теста
- * 1 яичный желток

ИНГРЕДИЕНТЫ НАЧИНКИ

- * 100 мл воды
- * 100 г сахара
- * 1 чайная ложка изюма
- * 1 стакан толченых орехов
- * ½ стакана кокосовой стружки
- * 1 чайная ложка корицы

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- Вскипятите воду с сахаром в кастрюле. Извлеките сироп из духового шкафа. Добавьте толченый орех, стружку кокоса, корицу и перемешайте ингредиенты, затем полностью остудите полученную начинку.
- Посыпьте мукой слоеное тесто, выдержанное 1 час при комнатной температуре, затем слегка раскатайте тесто скалкой.
- Распределите ложкой начинку по раскатанному тесту и добавьте изюм.
- Скатайте тесто в рулет и нарежьте ломтиками толщиной 3 см.
- Уложите промасленную бумагу в противень для выпечки и уложите ломтики на противень с промежутками, распределяя яичный желток по срезам.
- Установите противень на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.
- Рулеты рекомендуется подавать теплыми.

ФАРШИРОВАННЫЕ ВИНОГРАДНЫЕ ЛИСТЬЯ С ОЛИВКОВЫМ МАСЛОМ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- * 500 г засоленных виноградных листьев
- * ½ стакана оливкового масла
- * Горячая вода
- * Сок половины лимона

ИНГРЕДИЕНТЫ НАЧИНКИ

- * 4 луковицы
- * 1 стакан оливкового масла
- * 2 столовых ложки кедровых орехов
- * 2 стакана риса
- * 1 столовая ложка высушенной мяты
- * 1 десертная ложка черного перца
- * 1 десертная ложка корицы
- * 5–6 г сахарного песка
- * 2 столовых ложки смородины
- * 1 стакан измельченной петрушки
- * 1 десертная ложка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- * Поджарьте лук в оливковом масле, добавьте рис и еще немного поджарьте смесь. Добавьте все остальные ингредиенты начинки и уложите ее на листья.
- * Уложите один слой завернутых виноградных листьев в достаточно большую стеклянную емкость с крышкой.
- * Добавьте смесь оливкового масла, сока лимона и горячей воды вровень с верхней поверхностью листьев.
- * Закройте емкость крышкой.
- * Поместите закрытую крышкой стеклянную емкость с противнем на 1-ю решетку предварительно нагретого духового шкафа и начните приготовление.
- * Виноградные листья с начинкой рекомендуется подавать после того, как они постоят 1 час при комнатной температуре, а затем в холодильнике.

КУРИНЫЕ НОЖКИ

ИНГРЕДИЕНТЫ

- ※ 3 куриные ножки
- ※ 3 картофелины среднего размера (нарезанных ломтиками толщиной 1 см)
- ※ 2 нарезанных соломкой (толщиной 3–4 мм) луковицы
- ※ 2 нарезанных кубиками томата

ИНГРЕДИЕНТЫ МАРИНАДА

- ※ 1 зубчик чеснока
- ※ ½ чайной ложки черного перца
- ※ 1 чайная ложка соли
- ※ 50 мл красного винного уксуса
- ※ 1 столовая ложка сахарного песка
- ※ 1 столовая ложка патоки
- ※ 1 столовая ложка меда
- ※ сок 1 лимона
- ※ 2 свежих веточки тимьяна
- ※ 3 мл соуса из острого перца
- ※ 1 чайная ложка красного перца
- ※ 200 мл оливкового масла

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

- ※ Раздавите чеснок и смешайте все ингредиенты маринада.
- ※ Половину маринада влейте в куриные ножки. Другую половину маринада смешайте с томатами, картофелем и луком и маринуйте смесь в течение 2 часов.
- ※ Выложите куриные ножки в середине стандартного противня. Уложите картофель вокруг куриных ножек, а лук и томаты — между ними.
- ※ Приготовьте блюдо, расположив противень на решетке предварительно нагретого духового шкафа.
- ※ После завершения приготовления оставьте блюдо на 5 минут, затем подавайте блюдо.

6 Как пользоваться духовым шкафом

Общие сведения о выпекании, жарке, приготовлении на гриле



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Горячие поверхности могут причинить ожоги!

Во время работы прибор может сильно нагреваться. Не прикасайтесь к горячим конфоркам, внутренним частям духового шкафа, нагревательным элементам и т.п. Не разрешайте детям приближаться к прибору. Помещая продукты в горячий духовой шкаф или вынимая их оттуда, обязательно пользуйтесь термостойкими перчатками.



ОПАСНО!

Будьте осторожны, открывая дверцу духового шкафа, так как наружу может выходить пар. Выпускаемый пар может обжечь вам руки, лицо и/или глаза.

Советы по выпеканию

- Используйте металлические формы с антипригарным покрытием, алюминиевые контейнеры, термостойкие силиконовые формы.
- Рационально используйте площадь решетки.
- Устанавливайте форму для выпекания в середине решетки.
- Выбирайте правильное положение решетки перед включением духового шкафа или гриля. Не изменяйте положение решетки, когда духовой шкаф горячий.
- Держите закрытой дверцу шкафа.

Советы по жарке

- Для получения лучших результатов тушку курицы или индейки и большие куски мяса перед приготовлением рекомендуется сбрызнуть лимонным соком и посыпать черным перцем.
- Мясо с костями следует жарить на 15–30 минут дольше, чем такое же количество мяса без костей.
- На каждый сантиметр толщины мяса требуется приблизительно 4–5 минут времени приготовления.
- По истечении времени приготовления мяса оставьте его в духовом шкафу примерно на 10 минут. Сок лучше распределится внутри

куска жареного мяса и не будет вытекать, когда вы будете разрезать мясо.

- Рыбу в термостойкой посуде следует готовить на решетке, установленной на средний или нижний уровень.

Советы по приготовлению на гриле

При приготовлении на гриле мясо, рыба или птица быстро подрумянивается, сверху образуется хрустящая корочка, и продукт не пересыхает. На гриле можно отлично приготовить не только тонкие куски мяса, шашлыки и сосиски, но и овощи с большим содержанием жидкости (например, помидоры и лук).

- Для приготовления на гриле разложите куски продуктов на решетке или на противне с решеткой так, чтобы площадь, занимаемая продуктами, соответствовала размерам нагревательного элемента.
- Вставьте решетку или противень в духовой шкаф на нужный уровень. Вставьте решетку или противень в духовой шкаф на нужный уровень. Для облегчения чистки поддона налейте в него немного воды.

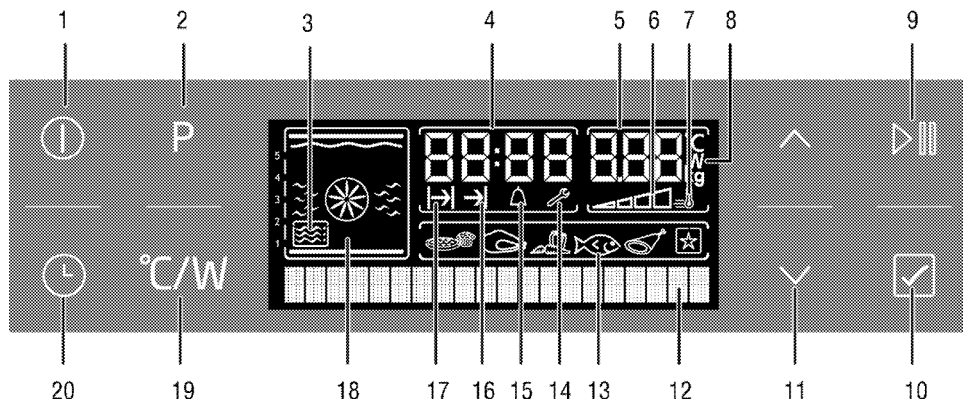


Продукты, которые не подходят для приготовления на гриле, могут привести к возгоранию. На гриле можно готовить только такие продукты, которые выдерживают интенсивный нагрев. Не размещайте продукты слишком близко к задней части гриля. Эта зона нагревается сильнее всего, и жирные продукты могут загореться.

Как пользоваться электрическим духовым шкафом



Перед тем как приступить к использованию духового шкафа, установите время. Если таймер не установлен, духовка работать не будет.



- 1 Кнопка Вкл./Выкл.
- 2 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 3 Значок микроволнового излучения
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения
- 6 Индикатор температуры в духовке
- 7 Значок ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева)
- 8 Значок температуры/мощности/массы
- 9 Кнопка начала/остановки приготовления
- 10 Кнопка подтверждения
- 11 Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню
- 12 Текстовый дисплей
- 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 14 Символ настроек
- 15 Символ звукового сигнала
- 16 Символ окончания времени приготовления
- 17 Символ времени приготовления
- 18 Функциональный дисплей
- 19 Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева
- 20 Кнопка времени и настроек

ожидания. На дисплее будет отображаться только текущее время.

В этом состоянии дисплея будут активны только кнопки ① и ②. Все действия можно выполнять в меню Settings (Настройки).

Выбор температуры и режима работы

1. Коснитесь ①, чтобы включить духовой шкаф.
2. После того как духовой шкаф включится, отобразится исходный экран.



- 1 Положение направляющих
- 2 Функциональный дисплей
- 3 Значок функции
- 4 Текстовый дисплей
- 5 Поле индикатора температуры/веса

В поле индикатора температуры/массы на этом экране отображается рекомендованная температура. На дисплее функций отображаются активные нагревательные элементы и рекомендованное положение решетки.

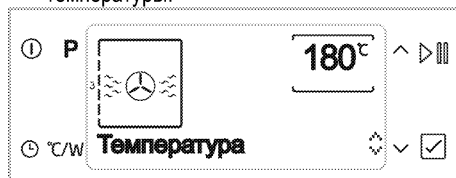
3. Коснитесь $\wedge/\vee$, чтобы выбрать требуемую рабочую функцию.

После выбора функции можно установить следующие параметры: Temperature

После включения духового шкафа и установки текущего времени дисплей перейдет в режим

(Температура), Cook time (Время приготовления), Booster (Ускоренный разогрев).

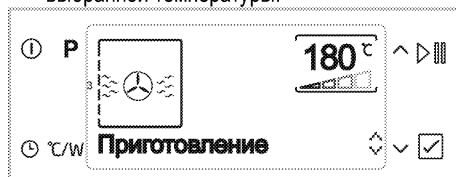
- Чтобы изменить значение температуры, один раз коснитесь °C/W, чтобы открыть дисплей температуры.



- Касайтесь кнопку до тех пор, пока в поле индикатора температуры/массы не отобразится требуемая температура.

Коснитесь , чтобы установить температуру, когда требуемое значение отобразится на дисплее.

- Если функция приготовления пищи и температура верны, коснитесь , чтобы начать приготовление. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление). Уровни температуры в духовом шкафу будут загораться по мере прогрева шкафа до выбранной температуры.



Выключение электрического духового шкафа

Коснитесь , чтобы выключить духовой шкаф.

Таблица функций

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры.

	Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.
	По соображениям безопасности максимальная продолжительность приготовления во всех режимах, кроме режима подогрева, ограничена 6 часами.
	Во время выполнения настроек на дисплее будут мигать соответствующие символы.

	В случае отключения электроэнергии программа будет отменена. Следует снова запрограммировать духовой шкаф.
	Текущее время нельзя установить во время выполнения духовым шкафом любой функции, а также после его программирования для работы в полуавтоматическом или полностью автоматическом режиме.
	Когда дверца духовки открыта, лампочка освещения духовки горит, даже если духовка выключена.

В таблице функций указаны функции, которые можно использовать в духовом шкафу, а также соответствующие максимальные и минимальные температурные параметры. Рекомендуемая температура отображается при выборе функции.

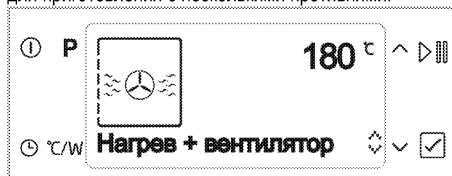
Функция	Диапазон температуры (°C)
Fan heating (Нагрев с вентилятором)	40-280
Full grill (Усил. гриль)	40-280
Low grill (Ослабл. гриль)	40-280
Нагрев с вентилятором – экономичный режим	160-220
Warm keeping (Поддерж. в нагр. сост)	40-100
* Функции могут отличаться в зависимости от модели изделия.	

Режимы работы

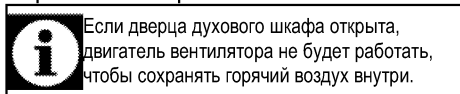
Приведенная здесь последовательность режимов работы может отличаться от вашей модели.

Нагрев с вентилятором

Горячий воздух, нагретый задним нагревательным элементом, равномерно и быстро распределяется в духовке с помощью вентилятора. Предназначен для приготовления блюд на различных уровнях направляющих, и в большинстве случаев предварительный разогрев не требуется. Подходит для приготовления с несколькими противнями.



Нагрев с вентилятором



Если дверца духового шкафа открыта, двигатель вентилятора не будет работать, чтобы сохранять горячий воздух внутри.

Гриль на полной мощности

Работает большой гриль на потолке духовки. Подходит для приготовления на гриле больших порций мяса.



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Гриль на низкой мощности

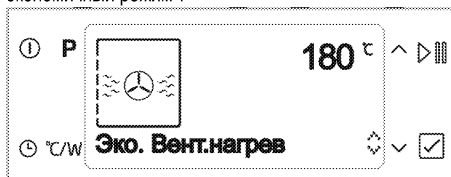
Небольшой гриль в верхней части духового шкафа позволяет готовить пищу на гриле и готовить блюда с хрустящей корочкой.



- Для приготовления на гриле положите большие или средние порции под нагревательный элемент гриля на соответствующий уровень полки духового шкафа.
- Когда пройдет половина времени, отведенного на приготовление, переверните продукт.

Экономичный режим нагрева с вентилятором

Для экономии электроэнергии вы можете воспользоваться этой функцией вместо операций приготовления, которые вы выполняли бы при нагреве с вентилятором в температурном диапазоне 160–220°C. Однако продолжительность приготовления немного увеличится. Продолжительность приготовления в этом режиме приведена в таблице "Нагрев с вентилятором – экономичный режим".



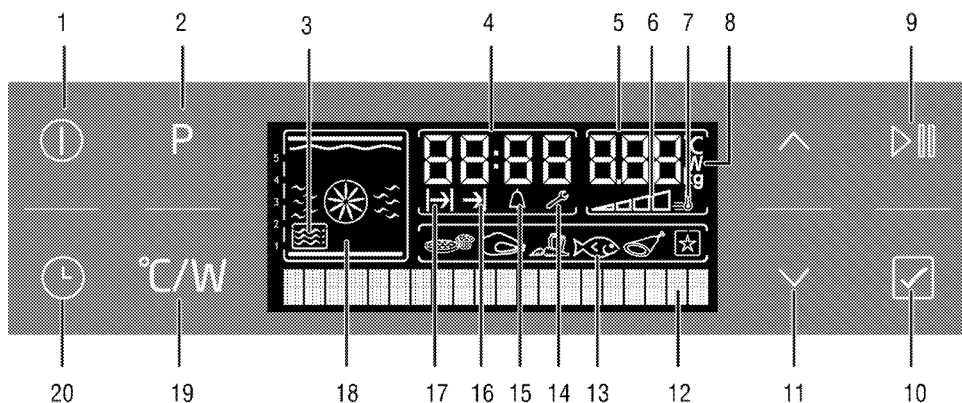
Подогрев

Используется сохранения продуктов в течение длительного времени при такой температуре, при которой их можно сразу подать на стол.



Как пользоваться блоком управления

духовым шкафом



- 1 Кнопка Вкл./Выкл.
- 2 Кнопка меню выбора продуктов-полуфабрикатов
- 3 Значок микроволнового излучения
- 4 Поле индикатора текущего времени
- 5 Поле индикаторов температуры/массы/мощности микроволнового излучения
- 6 Индикатор температуры в духовке
- 7 Значок ускоренного разогрева (быстрого предварительного разогрева)
- 8 Значок температуры/мощности/массы
- 9 Кнопка начала/остановки приготовления
- 10 Кнопка подтверждения
- 11 Увеличение и уменьшение температуры/времени/мощности, кнопки навигации в меню
- 12 Текстовый дисплей
- 13 Дисплей выбора продуктов-полуфабрикатов
- 14 Символ настроек
- 15 Символ звукового сигнала
- 16 Символ окончания времени приготовления
- 17 Символ времени приготовления
- 18 Функциональный дисплей
- 19 Кнопка установки температуры/массы/мощности/быстрого нагрева
- 20 Кнопка времени и настроек

1. Коснитесь ①, чтобы включить духовой шкаф.
2. Коснитесь ^ или v, чтобы установить требуемый режим работы духового шкафа.
3. Чтобы установить время приготовления, коснитесь ⌚ один раз, чтобы на текстовом дисплее выбрать сообщение Cook time (Время приготовления). Будет мигать значок ⌚.
4. Коснитесь ^ или v, чтобы установить время приготовления. Коснитесь ☑ для подтверждения. После того как время приготовления будет установлено, будет постоянно отображаться значок ⌚.

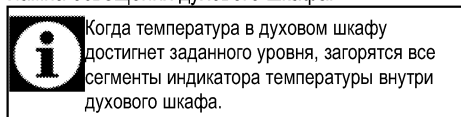


5. Поставьте блюдо в духовой шкаф и закройте дверцу духового шкафа.
 6. Чтобы установить температуру приготовления, один раз коснитесь °C/W, чтобы на текстовом дисплее отобразить сообщение Temperature (Температура).
 7. Коснитесь ^ или v, чтобы установить температуру.
 8. Коснитесь >|||, чтобы начать приготовление. На дисплее появится надпись «Приготовление».
- » Духовой шкаф разогреется до заданной температуры и будет поддерживать ее в течение всего выбранного времени приготовления. В

Включение полуавтоматического режима работы

В этом режиме работы можно задать период времени, в течение которого духовой шкаф будет работать (продолжительность приготовления).

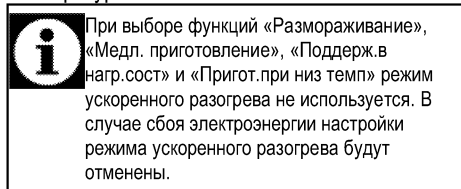
процессе приготовления будет постоянно гореть лампа освещения духового шкафа.



- После того как приготовление будет завершено, на дисплее отобразится сообщение **Good appetite** (Приятного аппетита!) и будет подан звуковой сигнал.
- Чтобы выключить звуковой сигнал, коснитесь любой кнопки.

Настройка режима ускоренного разогрева

Используйте функцию ускоренного разогрева (быстрый предварительный разогрев), чтобы в духовке быстрее установилась нужная температура.



Выберите нужную функцию приготовления, а затем выполните следующие действия:

- Последовательно касайтесь **°C/W**, пока на дисплее не отобразится сообщение **Booster passive** (Ускоренный разогрев выключен).
- Коснитесь **^**, чтобы отобразить на дисплее сообщение **Booster active** (Ускоренный разогрев включен). Значок **🔥** будет гореть.



»Значок **🔥** погаснет, когда температура в духовом шкафу достигнет заданного значения. Духовой шкаф продолжит работу в режиме, выбранном до использования функции ускоренного разогрева.

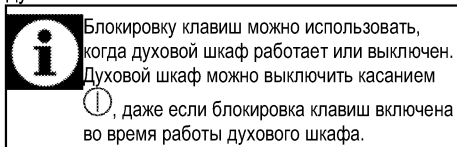
- Чтобы отменить функцию ускоренного разогрева, последовательно касайтесь **°C/W**, пока на дисплее не отобразится сообщение **Booster active** (Ускоренный разогрев включен).
- Коснитесь **^**, чтобы отобразить на дисплее сообщение **Booster passive** (Ускоренный разогрев выключен).



» После того как будет открыт дисплей выбора функций, значок **🔥** погаснет.

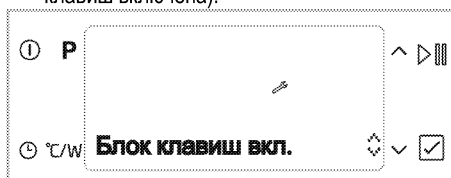
Использование блокировки клавиш

Функцию блокировки кнопок можно использовать для предотвращения вмешательства в работу духовки.

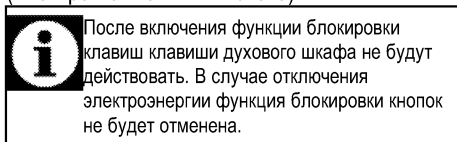


Включение блокировки клавиш

- Последовательно касайтесь **🔥**, пока на дисплее не отобразится сообщение **Key lock passive** (Блокировка клавиш выключена).
- Коснитесь **^**, чтобы включить блокировку клавиш. После этого на дисплее отобразится сообщение **Key lock active** (Блокировка клавиш включена).



» После того как блокировка клавиш будет включена, при нажатии любой клавиши, за исключением **^**, на дисплее будет отображаться предупреждение **Key lock active** (Блокировка клавиш включена).



Выключение блокировки клавиш

- Коснитесь **^**, чтобы выключить блокировку клавиш. На дисплее отобразится сообщение **Key lock passive** (Блокировка клавиш выключена).



Использование таймера в качестве будильника

Часы прибора можно использовать не только для настройки программы приготовления, но и для предупреждения или напоминания. Звуковой сигнал не влияет на работу духового шкафа. Он используется только для предупреждения. Например, его можно использовать для напоминания о том, что в определенное время нужно перевернуть продукты в духовом шкафу. Сигнальный таймер выдает сигнал по истечении заданного времени.

i Максимальное время при установке звукового сигнала – 23 часа 59 минут.

Установка будильника



1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится значок .
2. Коснитесь  или , чтобы установить время. Значок  будет гореть после установки времени будильника.
3. Когда время будильника истечет, значок  начнет мигать и будет подан звуковой сигнал.
4. Коснитесь любой клавиши, чтобы выключить звуковой сигнал.

Отмена будильника

1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится значок .
2. Касайтесь , пока на дисплее не отобразится значение **00:00**.

Время приготовления блюд

i Указанные значения получены в лабораторных условиях. Более подходящие для вас значения могут отличаться от указанных.

Выпечка и жарка

i 1-я решетка духового шкафа является нижней решеткой.

Блюдо	Количество уровней размещения	Аксессуары для пользования	Режим работы	Положение решетки	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Выпечка на противне	Один уровень	Стандартный противень*		1	175	30 ... 40
Выпечка в форме	Один уровень	Формы для кексов на решетке**		1	175	50 ... 60
Пирожные	Один уровень	Стандартный противень*		1	150	35 ... 45
Бисквит	Один уровень	Круглая пружинная сковорода диаметром 26 см на решетке**		1	150	25 ... 35
Печенье с грецкими орехами	Один уровень	Противень для выпечки*		1	175	25 ... 30
	2 уровня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1-3	170 ... 180	35 ... 45
Изделия из теста	Один уровень	Стандартный противень*		1	200	35 ... 45
	2 уровня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1-3	200	45 ... 55
Сдобная выпечка	Один уровень	Стандартный противень*		1	190	25 ... 35

	2 уровня	1-Противень для выпечки* 3-Стандартный противень*		1-3	190	35 ... 45
Закваска	Один уровень	Стандартный противень*		1	200	35 ... 45
Лазанья	Один уровень	Стеклянная / металлическая прямоугольная сковорода на решетке**		1	200	30 ... 40
Бифштекс (куском)/жаркое	Один уровень	Стандартный противень*		1	25 мин, 250/макс., затем 180 ... 190	100 ... 120
Баранья нога (запеканка)	Один уровень	Стандартный противень*		1	25 мин при 220, затем 180 ... 190	70 ... 90
Жареная курица	Один уровень	Стандартный противень*		1	15 мин, 250/макс., затем 190	55 ... 65
Индейка (кусками)	Один уровень	Стандартный противень*		1	25 мин, 250/макс., затем 190	150 ... 210
Рыба	Один уровень	Стандартный противень*		1	200	20 ... 30

Для всех типов продуктов рекомендуется произвести предварительный разогрев.

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

** Эти аксессуары не поставляются с продуктом. Эти аксессуары доступны в продаже.

Экономичный режим нагрева с вентилятором



Не изменяйте температуру во время приготовления в режиме "Нагрев + вентилятор – экономичный режим".



Не открывайте дверцу во время приготовления в экономичном режиме нагрева с вентилятором.

Блюдо	Количество уровней размещения	Аксессуары для пользования	Режим работы	Положение решетки	Температура (°C)	Примерное время приготовления (мин.)
Пирожные	Один уровень	Стандартный противень*		1	160	20 ... 30
Печенье с грецкими орехами	Один уровень	Стандартный противень*		1	200	30 ... 35
Изделия из теста	Один уровень	Стандартный противень*		1	200	40 ... 45
Сдобная выпечка	Один уровень	Стандартный противень*		1	200	40 ... 45

* Эти аксессуары могут не поставляться с продуктом.

Советы по выпечке пирогов

- Если кекс получается слишком сухим, увеличьте температуру примерно на 10°C и уменьшите время приготовления.
- Если изделие получается сырым, следует уменьшить количество жидкости или понизить температуру на 10°C.
- Если верхняя корочка слишком зарумянивается, следует поставить изделие ниже, понизить температуру и увеличить время приготовления.
- Если изделие хорошо пропекается, но снаружи пригорает, следует уменьшить количество жидкости, понизить температуру и увеличить время приготовления.

Советы по выпечке кондитерских изделий

- Если изделие получается слишком сухим, следует повысить температуру примерно на 10°C и сократить время приготовления. Смажьте слои теста смесью из молока, растительного масла, яиц и йогурта.
- Следите за тем, чтобы толщина изделия не превышала глубины противня, иначе оно будет долго выпекаться.
- Если верхний слой изделия подгорает, а нижний остается сырым, возможно, в нижнем слое изделия слишком много начинки. Чтобы изделие ровно подрумянивалась, старайтесь равномерно распределять начинку между слоями теста и по поверхности изделия.



При выпечке изделий из теста соблюдайте режим и температуру, указанные в таблице рецептов. Если нижний слой изделия плохо пропекается, в следующий раз поставьте противень на один уровень ниже.

Советы по приготовлению овощей

- Если овощи выпускают сок и становятся слишком сухими, готовьте их не на противне, а в сковороде под крышкой. В закрытой посуде сок сохранится.
- Если овощное блюдо остается сыроватым, прежде чем готовить овощи в духовом шкафу, можно их проварить или пробланшировать.

Готовые программы приготовления

Выбор готовых программ приготовления

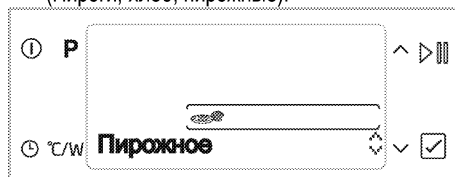
В меню Ready Meals (Готовые программы приготовления) имеются программы приготовления пищи, созданные профессиональными поварами и сохраненные в памяти блока управления.

В этом меню автоматически устанавливаются температура, положение полки, вес и функции приготовления.

Вес и время приготовления блюда при необходимости можно изменить.

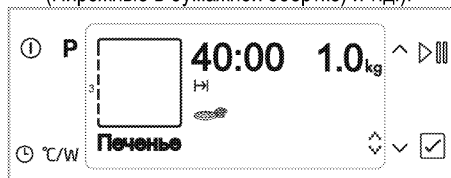
Выбор готовой программы приготовления

1. Коснитесь **1**, чтобы включить духовой шкаф. После включения духового шкафа отобразится исходный экран.
2. Дважды коснитесь **P**, чтобы выбрать дисплей Ready Meals (Готовые программы приготовления). На этом этапе на дисплее отобразится сообщение **Cakes&breads&tarts** (Пироги, хлеб, пирожные).



3. Коснитесь **~**, чтобы выбрать главное меню выбранной готовой программы приготовления (Cakes&breads&tarts (Пироги, хлеб, пирожные), Meat (Мясо), Fish (Рыба), Meat poultry (Мясо птицы), Special meals (Специальные блюда), Special (Специальные)).
4. Коснитесь **✓**, чтобы подтвердить выбранное меню Main Meal (Основное блюдо).

5. Коснитесь **~**, чтобы выбрать требуемое блюдо (Walnut cookies (Печенье с грецкими орехами), Cake (Пирог), Fairy cakes (Пирожные в бумажной обертке) и т.д.).



6. Поставьте блюдо в духовой шкаф.
7. Коснитесь **▶**, чтобы начать приготовление. На дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).
8. После того как приготовление будет завершено, на дисплее отобразится сообщение **Good appetite** (Приятного аппетита!) и будет подан звуковой сигнал.



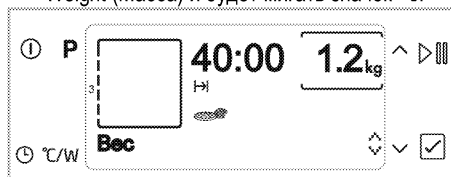
Для выключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.



При переходах между пунктами списка блюд на дисплее отображается сообщение **Back** (Назад), что дает возможность вернуться в меню верхнего уровня. Чтобы вернуться на первый экран функции, нажмите **P**.

Прежде чем приступить к приготовлению блюда из меню Ready Meals (Готовые программы приготовления), можно задать массу в зависимости от выбранного типа блюда. Для этого:

1. Коснитесь **°C/W** после выбора требуемого блюда. На дисплее отобразится сообщение **Weight** (Масса) и будет мигать значок **kg**.



2. Коснитесь **~**, чтобы выбрать массу, затем подтвердите свой выбор касанием **✓**.



Духовой шкаф автоматически изменит температуру и время приготовления с учетом изменения массы.



Массу можно изменить только для блюд, для которых указана масса.

3. Коснитесь , чтобы начать приготовление.

Меню продуктов-полуфабрикатов

Может отличаться в зависимости от моделей

Пироги, хлеб, пирожные	Мясо	Рыба	Мясо птицы	Легкие блюда	Особые продукты	Микроволновая печь
Печенье с грецкими орехами	Запеченная баранина, кофе	Жареный морской окунь	Жареная курица < 1600 г	Запеканка	Брожение	Запеканка из баранины
Слоеный пирожок	Ростбиф	Анчоусы на пару	Цып., обжар. на гриле	Сыр для макарон	Жареные каштаны	Говядина «Веллингтон»
Булочки с корицей	Фрикадельки по-далянски	Пикша <мерлан>	Цыпленок, филе	Классическая лазанья		Морской окунь
Кекс с изюмом и лимоном		Лосось, филе	Жареная утка	Мусака		Нарезанные тефтели с овощами
Выпечка в купирной бумаге						Салат с козьим сыром
Шоколадные пирожные						Картофельный гратен
Яблочный штрудель						Горячий шоколадный торт
Яблочный пирог						Рулеты «Наполеон» из слоеного теста с корицей и изюмом
Сдобная выпечка						Фаршированные виноградные листья с оливковым маслом
						Куриные ножки

Меню Settings (Настройки)

Настройка яркости

Яркость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится сообщение Brightness (Яркость).
2. Имеется 4 уровня яркости: 1, 2, 3, 4. Коснитесь , чтобы выбрать требуемый уровень.



Уровень яркости уменьшается для экономии электроэнергии, когда духовой шкаф выключен. Он восстанавливается до заданного уровня при включении духового шкафа.

Настройка контрастности

Контрастность можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится сообщение Contrast (Контрастность).

Имеется 4 уровня контрастности: 1, 2, 3, 4. Коснитесь  или , чтобы выбрать требуемый уровень контрастности.

Настройка громкости

Громкость можно настроить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

Касайтесь , пока на дисплее не отобразится сообщение Volume (Громкость).

2. Имеется 3 уровня громкости: 0 (звук выключен), 1, 2. Коснитесь  или , чтобы выбрать требуемый уровень.

Настройка языка

Язык можно установить только тогда, когда духовой шкаф выключен.

1. Последовательно касайтесь , пока на дисплее не отобразится сообщение Selected Language (Выбранный язык).

2. Коснитесь  или , чтобы выбрать требуемый язык.

Как пользоваться грилем



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Закрывайте дверцу во время приготовления пищи на гриле.

Горячие поверхности могут привести к ожогу!

Включение гриля

1. Коснитесь , чтобы включить духовой шкаф.
2. Коснитесь , чтобы выбрать требуемую функцию гриля.

После выбора функции можно установить следующие параметры: Temperature (Температура), Cook time (Время приготовления), Booster (Ускоренный разогрев).

3. Чтобы изменить значение температуры, один раз коснитесь $^{\circ}\text{C}/\text{W}$, чтобы открыть дисплей температуры.
4. Касайтесь кнопок   до тех пор, пока в поле индикатора температуры/массы не отобразится требуемая температура.

Коснитесь , чтобы установить температуру, когда требуемое значение отобразится на дисплее.

5. Если функция приготовления пищи, температура и время верны, коснитесь , чтобы начать приготовление. Начнется приготовление и на дисплее отобразится сообщение **Cooking** (Приготовление).

Выключение гриля

1. Коснитесь , чтобы выключить духовой шкаф.

Время приготовления блюд на гриле

Приготовление блюд на электрическом гриле

Продукты	Уровень размещения	Время приготовления на гриле (приблизительно)
Рыба	2...3	20...25 мин #
Курица (куски)	2...3	25...35 мин
Отбивные из молодой баранины	2...3	20...25 мин
Ростбиф	2...3	25...30 мин #
Отбивные из телятины	2...3	25...30 мин #
Гренки	3	1...2 мин.
# в зависимости от толщины		

Общая информация

Регулярно выполняйте чистку прибора. Это позволит продлить срок его службы, а также избежать многих проблем.



ОПАСНО!

Перед выполнением работ по обслуживанию и чистке отключите изделие от электросети. Существует опасность поражения электрическим током!



ОПАСНО!

Дайте изделию остыть, прежде чем приступать к чистке. Горячие поверхности могут привести к ожогу!

- Изделие следует тщательно чистить после каждого использования. Так легче удалять остатки пищи, которые могут пригореть во время следующего использования изделия.
- Для чистки изделия не требуются специальные чистящие средства. Используйте теплую воду с добавлением жидкого моющего средства, мягкую ткань или губку. Вытрите сухой тканью.
- Обязательно протирайте прибор насухо после чистки и сразу же удаляйте попавшую на него жидкость.
- Для чистки поверхностей из нержавеющей стали и ручки не используйте чистящие средства, содержащие кислоту или хлор. Эти детали можно чистить мягкой тканью, смоченной в жидком моющем средстве (без абразива), стараясь протирать их в одном направлении.



Некоторые моющие и чистящие средства могут повредить поверхность.

Не используйте для чистки агрессивные моющие средства, чистящие порошки/кремы, а также острые предметы.

Не используйте для чистки стеклянной дверцы духового шкафа грубые абразивные чистящие средства или острые металлические скребки, чтобы не поцарапать поверхность, поскольку это может привести к разрушению стекла.



Не используйте для чистки устройства пароочистители, поскольку это может привести к поражению электрическим током.

Очистка микроволновой печи

- Мягкой тканью вытрите пар, скопившийся внутри или вокруг дверцы духового шкафа. Это может происходить во время работы микроволновой печи в условиях повышенной влажности. Это не является неисправностью.
- Чтобы удалить посторонние запахи из духового шкафа, в течение 5 минут используйте микроволновую печь, установив в нее подходящую емкость с водой, смешанной с соком и кожурой одного лимона. Тщательно вытрите поверхности духового шкафа насухо мягкой тканью.
- Для замены лампы освещения духового шкафа обратитесь к представителю авторизованной сервисной службы.
- Регулярно очищайте духовой шкаф и удаляйте остатки пищи. Несоблюдение чистоты может привести к ухудшению состояния поверхностей духового шкафа и негативно сказаться на сроке службы прибора, а также привести к опасной ситуации.
- Не утилизируйте этот прибор вместе с бытовыми отходами. Прибор следует сдать в специальный пункт сбора, определенный муниципалитетом.



При очистке дверцы духового шкафа соблюдайте осторожность, чтобы не повредить уплотнение дверцы. Не используйте микроволновую печь с поврежденным уплотнением дверцы.

Очистка панели управления

Вытрите панель управления и ручки-регуляторы влажной тканью и вытрите их насухо.



Для чистки панели управления не снимайте кнопки/ручки-регуляторы. Так можно повредить панель управления!

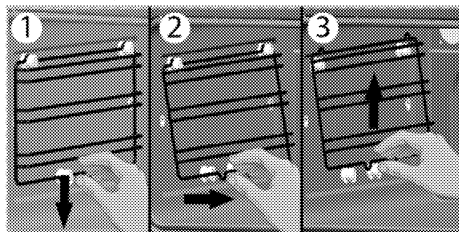
Очистка духового шкафа

Чистка боковых стенок(Может отличаться в зависимости от модели изделия.)

(Данная функция — дополнительная. Она может отсутствовать в вашем изделии.)

1. Держите боковую стойку за нижнюю часть. Потяните вниз и освободите из нижних пазов.

2. Потяните боковую стойку в направлении, противоположном боковой стенке.
3. Полностью снимите боковую стойку, потянув ее вверх.



Очистка дверцы духового шкафа

Мойте дверцу духовки мягкой тканью или губкой, смоченной в теплой воде с добавлением жидкого моющего средства, и вытирайте сухой тканью.



Не используйте для чистки дверцы моющие средства с абразивными веществами или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Замена лампы духового шкафа



ОПАСНО!

Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменять лампочку, убедитесь в том, что электроприбор отсоединен от сети и остыл. Горячие поверхности могут привести к ожогу!



В этой духовке используется лампа накаливания мощностью менее 40 Вт, высотой менее 60 мм, диаметром менее 30 мм или галогенная лампа с цоколем типа G9, мощностью менее 60 Вт. Лампы подходят для работы при температуре выше 300 °С. Лампы для духовки можно получить у авторизованных сервисных агентов или у технического специалиста с лицензией.

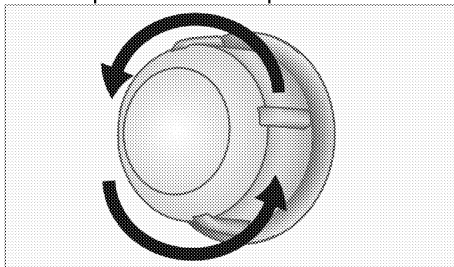


Расположение ламп может отличаться от изображенного на рисунке.

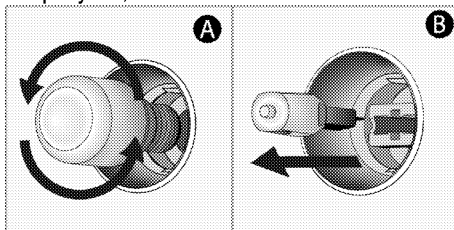
Если в духовом шкафу установлена круглая лампа

Замена круглой лампочки освещения духового шкафа

1. Отсоедините духовой шкаф от электросети.
2. Снимите стеклянный плафон, повернув его против часовой стрелки.



3. Если в вашей духовке используется лампа типа (А), показанная на рисунке ниже, поверните ее в соответствии с рисунком, чтобы извлечь ее и заменить. Если используется лампа типа (В), потяните и извлеките ее, как показано на рисунке, и замените.



4. Установите на место стеклянный плафон.

8 Устранение неполадок

Во время работы из духового шкафа выходит пар.

- Выход пара во время работы — нормальное явление. >>> *Это не является неисправностью.*

При нагревании и охлаждении прибор издает металлические шумы.

- При нагревании металлические детали могут расширяться и издавать звуки. >>> *Это не является неисправностью.*

Прибор не работает.

- Сработал электрический предохранитель или предохранитель неисправен. >>> *Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или переустановите их.*
- Прибор не подключен к (заземленной) розетке электросети. >>> *Проверьте подключение штепсельной вилки.*
- Не работают кнопки, регуляторы или переключатели на панели управления. >>> *Может быть включена блокировка клавиш. Отключите ее. (См.)*

Освещение духового шкафа не работает.

- Лампа освещения духового шкафа неисправна. >>> *Замените лампу духового шкафа.*
- Поддача электроэнергии отключена. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или переустановите предохранители.*

Духовка не нагревается.

- Не задана функция или температура. >>> *Выберите функцию и установите температуру с помощью регулятора/клавиш функций и (или) температуры.*
- Поддача электроэнергии отключена. >>> *Проверьте наличие электропитания. Проверьте предохранители в блоке предохранителей. При необходимости замените или переустановите предохранители.*

Отсутствует отклик при длительном нажатии клавиш или кнопок

- Не используйте духовой шкаф. Разомкните автоматический выключатель и отключите прибор от электросети. Обратитесь к представителю авторизованного сервисного центра.

Микроволновая печь не работает.

- Прибор не подключен к розетке электросети >>> *Вставьте штепсельную вилку в розетку электросети.*
- Дверца не закрыта надлежащим образом. >>> *Дверцу необходимо закрывать до щелчка.*
- Между дверцей и передней частью духового шкафа может находиться препятствие. >>> *Уберите препятствие и закройте дверцу надлежащим образом.*

Во время работы микроволновой печи слышны странные звуки.

- В духовом шкафу происходит искрение из-за наличия постороннего металлического предмета. >>> *Извлеките металлический предмет из духового шкафа.*
- Принадлежности духового шкафа касаются его стенок. >>> *Избегайте контакта с дверцей духового шкафа.*
- В духовом шкафу имеются столовые приборы или кухонные принадлежности. >>> *Извлеките столовые приборы или кухонные принадлежности из духового шкафа.*

Продукты не нагреваются или нагреваются слишком медленно

- Не выбрано надлежащее время работы и (или) уровень мощности. >>> *Выберите подходящую мощность и время приготовления для продукта.*
- Количество продукта может превышать обычное количество или продукт может иметь более низкую температуру. >>> *Увеличьте время приготовления. Регулярно проверяйте продукт, чтобы предотвратить подгорание.*
- В духовом шкафу имеются столовые приборы или кухонные принадлежности. >>> *Извлеките столовые приборы или кухонные принадлежности из духового шкафа.*

Продукт слишком горячий, сухой или подгорелый.

- Не выбрано надлежащее время работы и (или) уровень мощности. >>> Проверьте, выбрана ли подходящая мощность и время приготовления для продукта. Если духовой шкаф поврежден, обратитесь к представителю авторизованного сервисного центра.

По истечении времени приготовления слышны шумы.

- Возможно, работает охлаждающий вентилятор. >>> Это не является неисправностью. Охлаждающий вентилятор продолжает работать после выключения духового шкафа. Вентилятор автоматически остановится, когда температура понизится до определенного уровня.



Если устранить неполадки с помощью приведенных здесь инструкций не удастся, обратитесь в фирменный сервисный центр или же по месту приобретения прибора. Не пытайтесь отремонтировать неисправный прибор самостоятельно.

Изготовитель: «Arcelik A.S.»

Юридический адрес: Караач Джаддеси № 2-6 34445 Сютлюдже Стамбул, Турция
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Произведено в Турции

Импортер на территории РФ: ООО «БЕКО»

Юридический адрес: 601021 Россия, Владимирская обл., Киржачский р-н, МОСП Першинское, дер.
Федоровское, ул. Сельская, д. 49.

Информацию о сертификации продукта Вы можете уточнить, позвонив на горячую линию
8-800-200-23-56.

Дата производства включена в серийный номер продукта, указанный на этикетке, расположенной на продукте, а именно: первые две цифры серийного номера обозначают год производства, а последние две – месяц. Например, "10-100001-05" обозначает, что продукт произведен в мае 2010 года.

Изготовитель оставляет за собой право на внесение изменений в конструкцию, дизайн и комплектацию электроприбора.

