gorenje+

ПОДРОБНАЯ ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ КОМПАКТНОЙ ДУХОВКИ С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

BO4CM

Благодарим Вас за покупку и желаем приятного пользования прибором.

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

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

Инструкция по монтажу и подключению прилагается отдельно.

Инструкцию по эксплуатации Вы также можете найти на нашем сайте:

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

важная информация

совет, примечание

СОДЕРЖАНИЕ

4 МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ
8 Перед подключением прибора

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

9 КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ
12 Панель управления
14 Технические данные, шильд прибора

ВВЕДЕНИЕ

15 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
16 ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

ПОДГОТОВКА К РАБОТЕ

17 ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ
18 A) Выбор вида продукта
20 Б) Выбор режима нагрева
27 C) Микроволны
28 D) Сохранение собственной программы (мои рецепты)
29 ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ
29 ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА
30 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ
32 БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ
34 ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

НАСТРОЙКИ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ

54 ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ
55 Стандартная очистка духовки
56 Очистка духовки с помощью функции aquaclean
57 Снятие и очистка съемных направляющих
58 Замена лампочки освещения

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

59 ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ
60 УТИЛИЗАЦИЯ

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ ИНСТРУКЦИЮ И СОХРАНИТЕ ЕЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ!

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

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

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Доступные части во время работы прибора сильно нагреваются. Следите, чтобы маленькие дети не находились вблизи прибора!

Во время работы прибор сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам духовки во избежание ожогов.

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

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

Для очистки прибора не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Прибор должен быть подключен к стационарной электропроводке со встроенным размыкающим устройством. Подключение должно соответствовать правилам электромонтажа.

Во избежание опасных ситуаций замену присоединительного кабеля может производить только специалист авторизованного сервисного центра (только для приборов с соединительным шнуром в комплекте).

Во избежание перегрева запрещается устанавливать прибор за декоративной дверцей.

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

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

Следите, чтобы **кабели** соседних электроприборов не были зажаты и повреждены дверцей духовки, так как это может привести к короткому замыканию. Следите, чтобы кабели находились на безопасном расстоянии.

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

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

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

Не поднимайте прибор за ручку дверцы.

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

Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия!

Безопасное использование микроволновой печи

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

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

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

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

Используйте оборудование, подходящее для микроволнового приготовления.

При микроволновом приготовлении не используйте металлическую посуду.

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

При нагреве напитков с помощью микроволн происходит задержка закипания, и жидкость может закипеть при незначительной вибрации посуды, например, когда вы ее достаете из печи. Во избежание этого перед нагревом положите в посуду неметаллический предмет (деревянную, стеклянную или пластиковую ложку).

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

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

Если вы заметили дым, выключите прибор, извлеките вилку кабеля из розетки и не открывайте дверцу, чтобы локализовать пламя.

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

Регулярно очищайте рабочую камеру и удаляйте остатки пищи.

Если не следить за чистотой рабочей камеры, ее поверхности будут портиться, что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.

Если прибор установлен с нишу с закрывающейся дверцей, во время работы прибора дверца ниши должна быть открыта.

722091

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

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

Для извлечения посуды **пользуйтесь кухонными рукавицами**. Некоторые виды посуды могут сильно нагреваться от находящейся в ней горячей пищи.

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

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

Не используйте фарфоровую, керамическую или глиняную посуду, на стенках которой имеются поры или стенки которой не покрыты глазурью. Во время нагрева в поры может проникнуть влага, и посуда может треснуть. Используйте посуду, которая предназначена для микроволнового приготовления.

Следуйте указаниям по подогреву, приведенным на упаковке продукта.

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

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

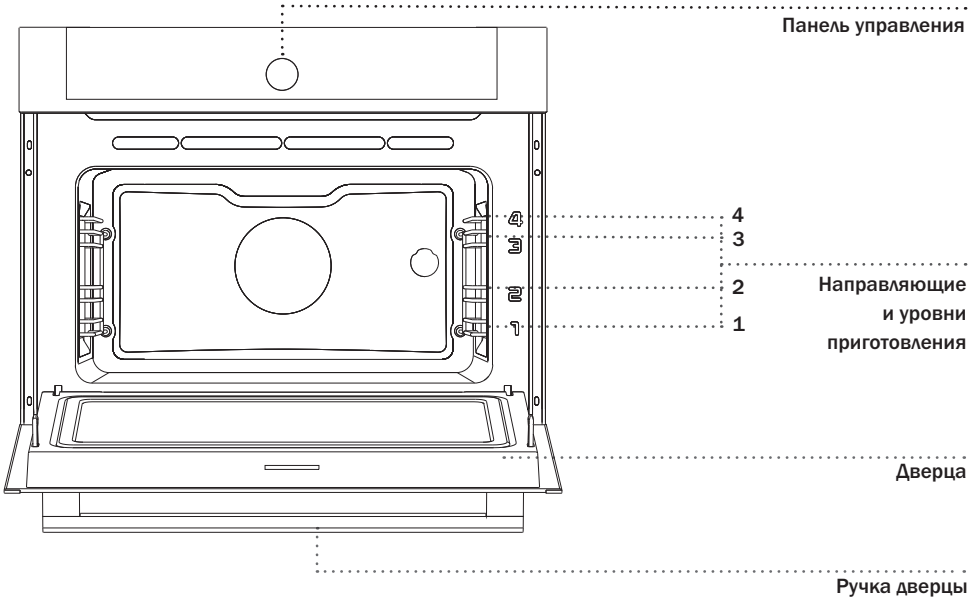
ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ ПРИБОРА:

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

КОМПАКТНАЯ ДУХОВКА С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

(ОПИСАНИЕ ПРИБОРА И ОБОРУДОВАНИЯ — В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)

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



СЪЕМНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ

Съемные направляющие позволяют готовить блюда на четырех уровнях (отсчет уровней производится снизу вверх).
Уровни 3 и 4 используются для приготовления на гриле. Уровень 1 используйте только при микроволновом приготовлении в стеклянном противне.

ВСТРОЕННЫЕ ВЫКЛЮЧАТЕЛИ

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

ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

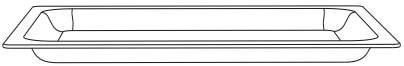
Прибор оборудован охлаждающим вентилятором, который охлаждает корпус и панель управления прибора.

722091

ПРОДЛЕННАЯ РАБОТА ОХЛАЖДАЮЩЕГО ВЕНТИЛЯТОРА

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

ОБОРУДОВАНИЕ (в зависимости от модели)

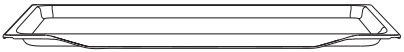


СТЕКЛЯННЫЙ ПРОТИВЕНЬ используется для приготовления на всех режимах нагрева, в том числе с микроволнами, а также может служить в качестве сервировочного подноса.

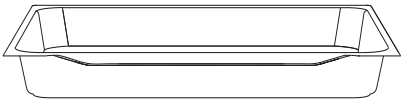
Запрещается использовать решетку, мелкий и глубокий противни и другое металлическое оборудование при приготовлении с помощью микроволн!

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

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



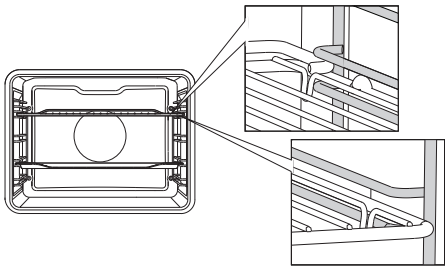
МЕЛКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для приготовления выпечки.



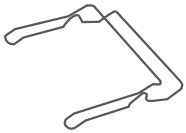
ГЛУБОКИЙ ПРОТИВЕНЬ предназначен для запекания мяса и приготовления сочной выпечки. Также может использоваться для сбора жира и мясного сока.

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

При нагреве оборудование для выпечки может немного изогнуться, что не влияет на его функциональность. После охлаждения оборудование возвращается в первоначальной форме.



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

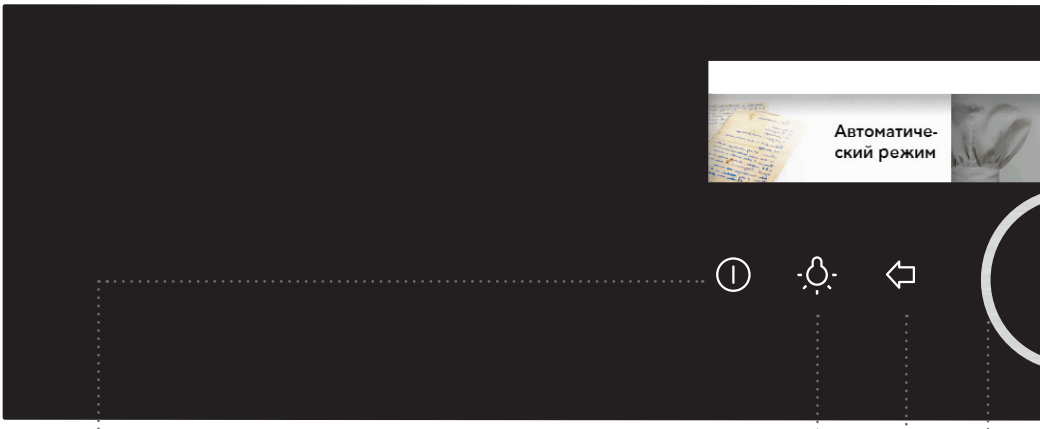


РУЧКА ДЛЯ ПРОТИВНЕЙ облегчает извлечение противней из духовки и снижает опасность ожога.

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

(в зависимости от модели)



1 **СЕНСОР ВКЛ./ ВЫКЛ.**

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

3 **СЕНСОР НАЗАД**

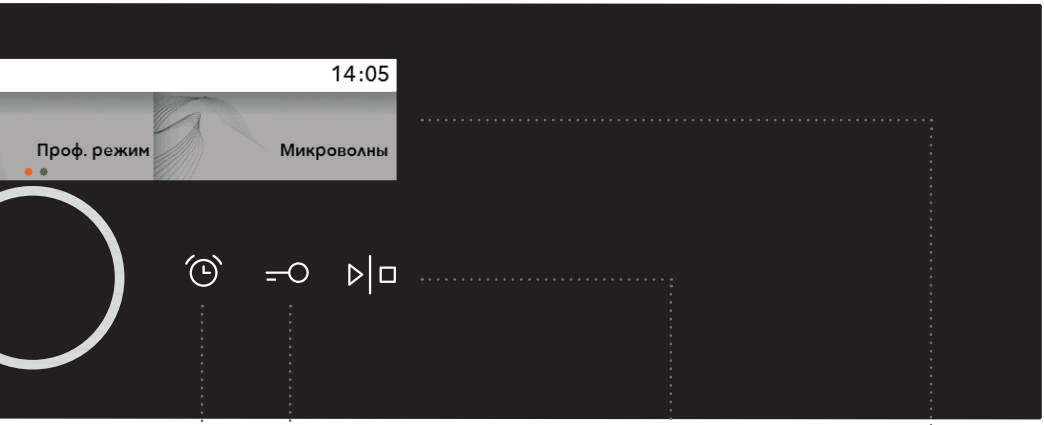
Короткое нажатие: возврат в предыдущее меню

Долгое нажатие: возврат в основное меню

4 **ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ ВЫБОРА/ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ НАСТРОЕК**

Вращение переключателя: выбор настроек

Нажатие на переключатель: подтверждение настроек



5 БУДИЛЬНИК/ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ

6 СЕНСОР ЗАЩИТНОЙ БЛОКИРОВКИ

7 СЕНСОР СТАРТ/ СТОП

Короткое нажатие:
СТАРТ

Долгое нажатие во время работы:
СТОП

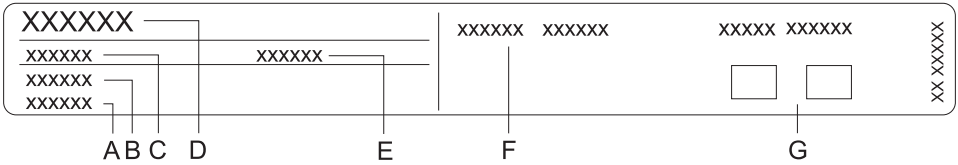
8 ДИСПЛЕЙ С ИНФОРМАЦИЕЙ О ВСЕХ ПАРАМЕТРАХ РАБОТЫ

ПРИМЕЧАНИЕ

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

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ, ШИЛЬД ПРИБОРА

(В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МОДЕЛИ)



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

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

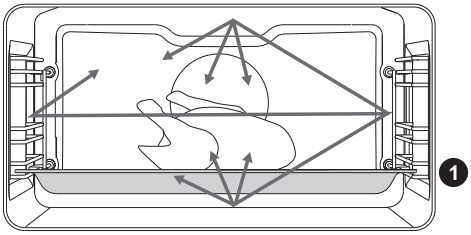
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Перед первым использованием извлеките из духовки все принадлежности и транспортную упаковку. Очистите принадлежности теплой водой и средством для ручного мытья посуды. Не используйте абразивные чистящие средства и губки.

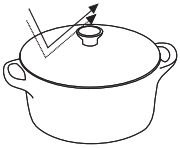
Перед первым использованием прогрейте духовку без пищи при режиме «Классический нагрев» и температуре 200 °C в течение одного часа. При первом нагреве появляется характерный запах нового прибора, поэтому необходимо хорошо проветрить помещение.

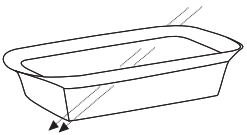
КАК РАБОТАЮТ МИКРОВОЛНЫ

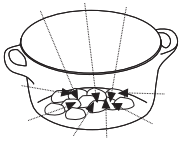
С помощью микроволн можно **варить, запекать и размораживать продукты.** Это быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.
Микроволны представляют собой вид электромагнитного излучения. В привычной жизни мы встречаемся с ним в виде радиоволн, света и инфракрасного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



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







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

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

При микроволновом приготовлении никогда не включайте пустую печь.

ПЕРВОЕ ВКЛЮЧЕНИЕ

ВЫБОР ЯЗЫКА

После первого подключения прибора к электросети или после длительного отсутствия электроснабжения выберите язык. По умолчанию установлен английский язык.

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите из списка подходящий язык. Подтвердите язык.

УСТАНОВКА ДАТЫ

Нажимая на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, установите ДЕНЬ, МЕСЯЦ и ГОД. Поверните переключатель и подтвердите дату, выбрав галочку.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и установите ВРЕМЯ. Подтвердите время, выбрав галочку.

Прибор может работать без установки текущего времени, но при этом будет невозможно программировать время работы прибора (см. раздел «Программирование времени работы духовки»).

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

ИЗМЕНЕНИЕ ВРЕМЕНИ

Текущее время можно изменить, если не запрограммировано время работы духовки (см. раздел «Базовые настройки»).

ВЫБОР ОСНОВНЫХ МЕНЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И УСТАНОВКА ПАРАМЕТРОВ

Управлять приготовлением можно несколькими способами.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите название меню. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ. В верхней строке появится НАЗВАНИЕ выбранного меню.

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

A) Автоматический режим

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

B) Профессиональный режим

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

C) Микроволны

С помощью микроволн можно варить, запекать и размораживать продукты.

D) Мои рецепты

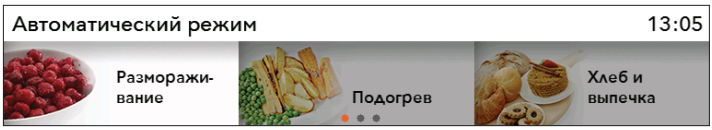
Этот режим позволет готовить блюда по вашему вкусу, каждый раз повторяя шаги и настройки. Вы сохраняете свои настройки в памяти духовки и в следующий раз можете воспользоваться ими.

A) ВЫБОР ВИДА ПРОДУКТА

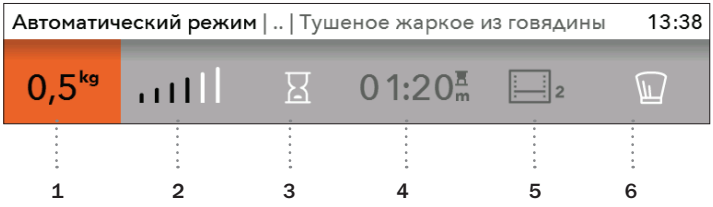
(Автоматический режим)

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

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



Выберите категорию, затем вид блюда. Подтвердите выбор.



На дисплее высветятся предустановленные параметры. Можно поменять количество, степень приготовления и отсрочку старта (окончание приготовления).

1 **количество**
2 **степень приготовления**
3 **отсрочка старта**
4 **продолжительность приготовления**
5 **режим нагрева и рекомендованный уровень приготовления**
6 **профессиональный режим**

Если в Автоматическом режиме выбрать символ , духовка перейдет в Профессиональный режим (см. раздел ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ).

Нажмите сенсор **СТАРТ/СТОП**, чтобы начать приготовление.
На дисплее отображаются все установленные параметры.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Для некоторых блюд в **Автоматическом режиме** предусмотрена функция предварительного нагрева .

После выбора продукта на дисплее появится сообщение «**Данная программа предусматривает предварительный нагрев.** (Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.) **Предварительный нагрев начался**». Не ставьте блюдо в духовку. На дисплее попеременно мигает фактическая и заданная температура.

При достижении заданной температуры нагрев духовки завершится, и раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение «**Предварительный нагрев завершен».**

Откройте дверцу и установите блюдо в духовку. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

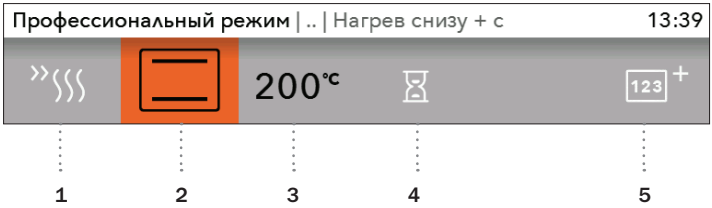
Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

Б) ВЫБОР РЕЖИМА НАГРЕВА

(Профессиональный режим)

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

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



Установите собственные основные параметры.

ОСНОВНЫЕ ПАРАМЕТРЫ

1 предварительный нагрев
2 режим нагрева (см. таблицу РЕЖИМЫ НАГРЕВА)
3 температура в духовке

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ НАСТРОЙКИ

4 продолжительность приготовления (см. таблицу ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ)
5 пошаговое приготовление (см. раздел ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ)

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Используйте «Предварительный нагрев», чтобы быстро нагреть духовку до необходимой температуры. Выберите символ , чтобы включить предварительный нагрев. На дисплее появится сообщение **«Предварительный нагрев начался»**. Не ставьте блюдо в духовку. На дисплее попеременно мигает фактическая и заданная температура.
При достижении заданной температуры нагрев духовки завершится, и раздастся звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение **«Предварительный нагрев завершен».**
Откройте дверцу и установите блюдо в духовку. Духовка продолжит приготовление в соответствии с установленными параметрами.

Если включена функция предварительного нагрева, невозможно запрограммировать отсрочку старта.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА (в зависимости от модели)

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМРА, °C
	РЕЖИМЫ НАГРЕВА		
	НАГРЕВ СНИЗУ + СВЕРХУ Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки. Приготовление выпечки и мяса возможно только на одном уровне направляющих.	200	30 – 250
	НАГРЕВ СВЕРХУ В этом режиме работает только верхний нагревательный элемент. Этот режим подходит для дополнительного запекания блюда сверху.	150	30 – 235
	НАГРЕВ СНИЗУ В этом режиме работает только нижний нагревательный элемент. Используйте этот режим, если необходимо запечь блюдо снизу.	160	30 – 235
	МАЛЫЙ ГРИЛЬ Работает инфранагреватель, который является частью большого гриля. Этот режим подходит для поджаривания небольших порций бутербродов, тостов, пивных колбасок.	240	30 – 250
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ При данном режиме включаются верхний нагревательный элемент и инфранагреватель. Основное тепло излучает инфранагреватель, расположенный под потолком духовки. Верхний нагревательный элемент способствует эффективному пропеканию блюда по всей поверхности противня/решетки. Подходит для приготовления небольших кусков мяса, например, стейков, шницелей, колбасок, а также для запекания бутербродов и тостов.	240	30 – 250
	БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для запекания мяса на гриле и приготовления крупных кусков мяса и птицы на одном уровне направляющих. Он подходит также для запекания блюд до хрустящей корочки.	170	30 – 250
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, а также сочной выпечки, фруктовых тортов из дрожжевого или песочного теста и творожных тортов.	200	30 – 250
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор. Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг готовящегося блюда. Этот режим подходит для приготовления мяса и выпечки на нескольких уровнях.	180	30 – 250
	ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ [1)] Оптимизация энергопотребления в ходе приготовления. Используется для приготовления мяса и выпечки.	180	120-275
	НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Этот режим подходит для приготовления низко поднимающейся выпечки и консервирования овощей и фруктов.	180	30 – 230

РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	МИН.-МАКС. ТЕМРА, °C
	РЕЖИМЫ НАГРЕВА		
	ЗАПЕКАНИЕ Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.	180	30 – 240

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

Во время работы данного режима не выводится фактическая температура в духовке в силу особого алгоритма работа прибора и использования остаточного тепла.

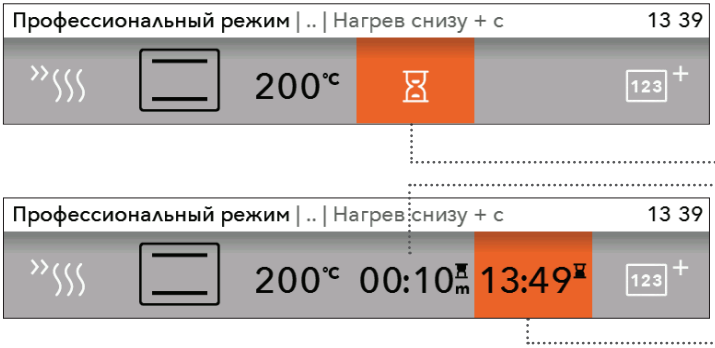
РЕЖИМ	ОПИСАНИЕ	ПРЕДУСТАНОВ. ТЕМ-РА, °C	ПРЕДУСТАНОВ. МОЩНОСТЬ, Вт
	МИКРОВОЛНЫ Используется для приготовления и оттаивания продуктов. Быстрое и эффективное приготовление без изменения вкуса, цвета и формы продуктов.	-	1000
	ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ Используется для приготовления всех видов мяса,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

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

Нажмите сенсор **СТАРТ/СТОП**, чтобы начать приготовление. На дисплее отображаются все установленные параметры.

Пока духовка не нагреется до заданной температуры, на дисплее мигает символ °C. Раздастся звуковой сигнал. Во время работы невозможно поменять режим нагрева.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ



В меню Профессиональный режим можно запрограммировать время работы духовки. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Продолжительность приготовления

Отсрочка страта

Продолжительность приготовления

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

Отсрочка старта

Отсрочку старта невозможно установить при режимах нагрева МАЛЫЙ ГРИЛЬ, БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ и ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА.

Данная функция позволяет запрограммировать время, как долго будет работать духовка (продолжительность приготовления), и время ее отключения (конец приготовления). Отсрочку старта можно установить на 24 часа.
Проверьте, правильно ли установлено текущее время.

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

Сначала установите ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (2 часа).
На дисплее высветится сумма текущего времени и продолжительности приготовления (14:00).
Затем установите время КОНЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ (18:00).
Нажмите на сенсор СТАРТ для пуска работы. Духовка ожидает старта приготовления. На дисплее горит сообщение «**Старт программы отложен. Начало в 16.00.**». По истечении установленного времени прибор автоматически выключится.

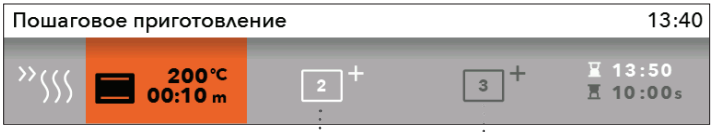
По истечении заданного времени духовка автоматически выключится. Раздастся короткий звуковой сигнал, и на дисплее отобразится меню Конец.

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

ПОШАГОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

В меню Профессиональный режим и Микроволны можно выбрать режим Пошаговое приготовление. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



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

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

Установите режим нагрева, температуру и время приготовления. Подтвердите установки нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выбрав ГАЛОЧКУ.

Полное время приготовления — конец

Выполнение текущего шага

Температура и продолжительность выбранного шага

722091

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

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

C) МИКРОВОЛНЫ

Настройки подтверждаются нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

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

Установите параметры и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

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

При микроволновом приготовлении невозможно запрограммировать отсрочку старта.

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

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

722091

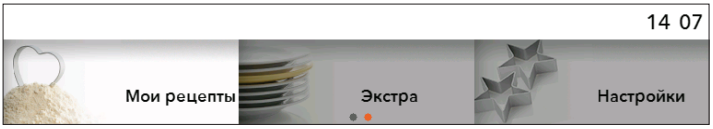
D) СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ ПРОГРАММЫ (МОИ РЕЦЕПТЫ)

После завершения приготовления на дисплее отобразится меню Конец. Выберите иконку ♡+, чтобы сохранить настройки приготовления в памяти духовки.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите **Мои рецепты** в основном меню. Подтвердите выбор.

В памяти духовки можно сохранить 12 рецептов.

Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, выберите и подтвердите буквы для названия программы. Удаляйте знаки с помощью стрелки. Галочкой подтвердите название программы.



Чтобы воспользоваться Избранными рецептами, выберите в основном меню **МОИ РЕЦЕПТЫ** и подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.

Отображаются предустановленные параметры, которые по желанию можно поменять.

После завершения приготовления на дисплее отобразится меню Конец. Если вы меняли параметры приготовления, их можно сохранить, нажав на иконку ♡+. Выберите рецепт с таким же названием. На дисплее появится сообщение «**Программа будут перезаписана**».

- Подтвердите выбор, если хотите сохранить рецепт с тем же или новым именем.
- Отмените выбор. На дисплее появится опция выбрать новую позицию и сохранить в ней новый рецепт.

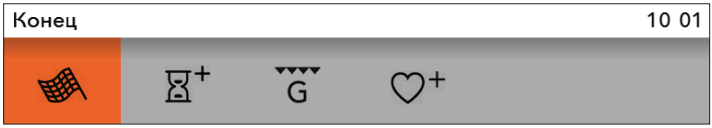
ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Перед началом приготовления мигает сенсор СТАРТ/СТОП.
Чтобы начать приготовление после установки всех параметров, коротко нажмите на сенсор СТАРТ.
Если перед началом программы необходимо поменять ее параметры, поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ и выберите параметр или значение. Подтвердите настройку.

Если во время приготовления открыть дверцу, приготовление остановится и продолжится после закрывания дверцы. Если дверцу не закрыть в течение 3 минут, приготовление отменится, и на дисплее высветится сообщение «Конец».

ЗАВЕРШЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА

Чтобы остановить приготовление, нажмите и удерживайте сенсор **СТАРТ/СТОП.**



Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, и вместе с символами отобразится меню Конец.

Конец

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

Увеличить время работы

Чтобы продлить работу программы, выберите иконку и установите новое время конца приготовления (см. раздел ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ РАБОТЫ ДУХОВКИ).

Добавить запекание верха

Выберите эту иконку, чтобы после завершения приготовления подрумянить верх блюда.

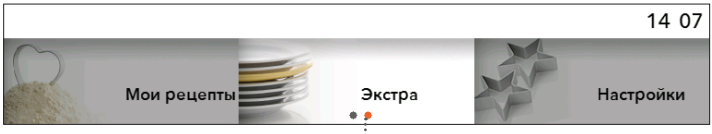
Добавить в мои рецепты

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

После использования духовки в канале для конденсата (под дверью) может оставаться немного воды. Протрите канал губкой или тканью.

722091

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, войдите в основном меню в меню **Экстра** и подтвердите выбор. На дисплее отобразится набор дополнительных функций.

Для некоторых режимов приготовления использование некоторых функций не предусмотрено. При попытке установки раздается предупреждающий звуковой сигнал.

Очистка AquaClean

Используется для устранения пятен и остатков пищи с внутренних стенок духовки. См. раздел ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ.

Размораживание

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

Подогрев блюд

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

Подогрев посуды

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

Быстрый нагрев духовки

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

Shabbat (Шаббат)

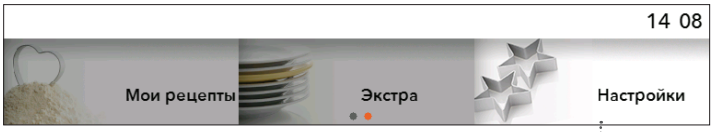
Установите температуру от 85 °до 180 °C и время (до 74 часов) работы программы Шаббат. Нажмите СТАРТ для начала обратного отсчета времени. В духовке загорится освещение. Звуки и управление будут неактивными, кроме сенсора ВКЛ./ВЫКЛ. После завершения программы, настройки можно сохранить.

В случае отключения электроэнергии режим подогрева отключается и печь возвращается в исходное положение.

Предупреждение: производитель не несет ответственности за неправильное использование режима подогрева.

Поверните ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, и вместе с символами отобразится меню **Конец**.

БАЗОВЫЕ НАСТРОЙКИ



Вращая ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ, войдите в основном меню в меню **Настройки** и подтвердите выбор.

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

Основные

Язык – выберите язык, на котором будут появляться сообщения и надписи на дисплее.

Дата – установите при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного отключения от электропитания (больше недели). Установите день, месяц и год.

Время – текущее время необходимо установить при первом подключении прибора к электросети, а также в случае его длительного отключения от электропитания (больше недели). Установите ЧАСЫ – время. Затем в поле ЧАСЫ выберите, как будет выводится время на дисплее, в виде электронных или аналоговых часов.

Звук – чтобы настроить громкость звукового сигнала, должны быть выключены все функции, программирующие время работы духовки (на дисплее горит только текущее время).

Громкость – выберите один из трех уровней громкости.

Звук при нажатии сенсоров – можно включить или выключить.

Звук СТАРТ/СТОП – можно включить или выключить.

Дисплей

В этом меню можно установить:

Яркость – выберите один из трех уровней яркости.

Ночной режим – установите период времени, когда подсветка дисплея будет приглушенной.

Переход электроприбора в режим ожидания – дисплей автоматически выключится через 1 час.

Настройки приготовления

Мои настройки микроволновой печи.

Мощность по умолчанию.

Система

Информация об электроприборе

Заводские настройки

Освещение духовки во время работы – освещение выключено, если дверца открыта во время приготовления.

Освещение духовки – Освещение включается автоматически при открывании дверцы или при включении прибора. После завершения приготовления освещение горит 1 минуту. Также освещение можно включить или выключить, нажав на сенсор ОСВЕЩЕНИЯ.

ЗАЩИТНАЯ БЛОКИРОВКА

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

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

БУДИЛЬНИК

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

После выключения прибора и в случае отключения электроэнергии все дополнительные настройки сохраняются.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ НАГРЕВА И ТАБЛИЦЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Данные приведены для приготовления на одном уровне.

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

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

Предварительный нагрев духовки требуется, если это указано в рецепте или в таблице приготовления в данной инструкции. На нагрев пустой духовки расходуется много электроэнергии, поэтому вы можете сэкономить электроэнергию, если будете выпекать мелкую выпечку и пиццу один противень за другим, так как духовка уже разогрета.

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

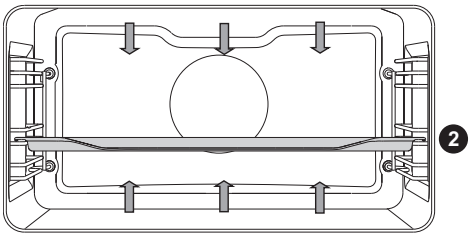
При одновременном приготовлении большого количества выпечки или запекании большого куска мяса в духовке образуется большое количество пара, которое может конденсироваться на дверце духовки. Это нормально и не влияет на работу прибора. По окончании приготовления насухо протрите дверцу и стекло дверцы.

Вы можете **выключить духовку за 10 минут** до окончания приготовления, чтобы использовать образовавшееся тепло и сэкономить электроэнергию (не относится к режимам с микроволнами).

Не охлаждайте блюда в духовке, чтобы избежать образования конденсата.

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

НАГРЕВ СНИЗУ + СВЕРХУ



Верхний и нижний нагревательные элементы равномерно излучают тепло внутрь духовки.

Приготовление мяса

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

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

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

722091

Приготовление выпечки

Используйте только один уровень направляющих и темные противни. В светлых противнях выпечка пропекается хуже, так как тепло отражается от светлых стенок.

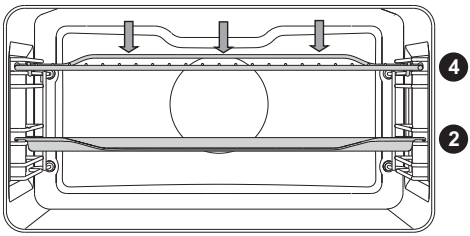
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке. Предварительный разогрев духовки уменьшает время приготовления.

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

Совет	Применение
Как узнать, что выпечка пропеклась?	• Проткните выпечку в самом высоком месте деревянной палочкой. Если на палочке нет сырого теста, выпечка готова. • Можно выключить духовку и использовать остаточное тепло.
Выпечка осела?	• Проверьте рецепт. • В следующий раз добавьте в тесто меньше жидкости. • Соблюдайте время замешивания теста, особенно при использовании кухонных приборов.
Выпечка снизу слишком светлая?	• В следующий раз используйте темную форму. • Поставьте выпечку на один уровень ниже или в конце приготовления включите нижний нагревательный элемент.
Выпечка с сочной начинкой не совсем готова?	• В следующий раз уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

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

МАЛЫЙ ГРИЛЬ + БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ



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

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

Максимальная температура приготовления на вертеле 240°C.

Инфранагреватель необходимо предварительно прогреть в течение 5 минут.
Постоянно следите за приготовлением в режиме гриля, так как из-за очень высокой температуры мясо может быстро подгореть!

Гриль подходит для приготовления нежирных колбасок, кусков мяса и рыбы (стейк, шницель, лосось и т. д.), для запекания бутербродов и тостов.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 4 уровень. Под решетку на 1 или 2 уровень установите противень для сбора жира.

При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Каждый раз после приготовления на гриле очищайте духовку и принадлежности.

Приготовление с МАЛЫМ ГРИЛЕМ

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

Приготовление с БОЛЬШИМ ГРИЛЕМ

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

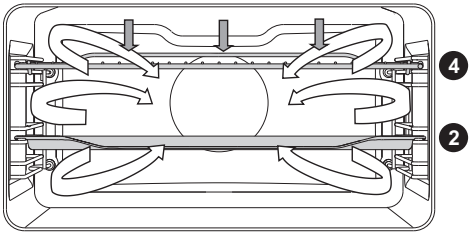
При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали. Во время приготовления переверните мясо.

Форель обсушите бумажным полотенцем. Внутрь положите петрушку, соль и чеснок и смажьте сверху растительным маслом. Положите рыбу на решетку, во время приготовления не переворачивайте.

Приготовление на гриле производится при закрытой дверце духовки.

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

БОЛЬШОЙ ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

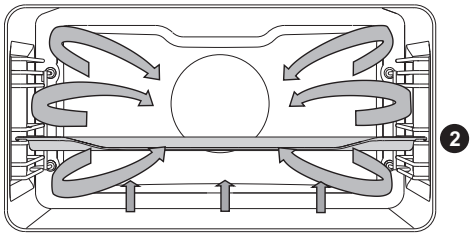


Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и вентилятор. Предназначен для приготовления мяса, рыбы, овощей.

См. описание и советы для ГРИЛЯ.

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

НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ

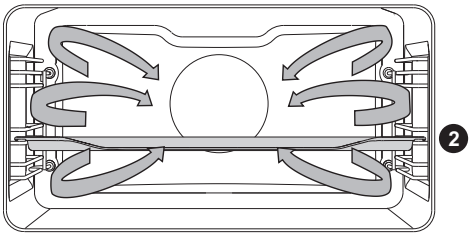


Одновременно работают нижний нагревательный элемент, нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Лучше всего этот режим подходит для приготовления пиццы, яблочного пирога и фруктовых тортов.

См. описание и советы для КЛАССИЧЕСКОГО НАГРЕВА

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

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ



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

Приготовление мяса

Вы можете использовать эмалированную посуду, посуду из огнеупорного стекла, глиняную и чугунную посуду. Не используйте противни из нержавеющей стали, так как они отражают тепло.
При приготовлении мяса необходимо добавлять жидкость, чтобы жир и мясной сок не пригорали.
Во время приготовления переверните мясо. Если мясо запекать под крышкой, оно останется более сочным.

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

Приготовление выпечки

Рекомендуется предварительно нагреть духовку.

Выпекайте мелкую выпечку в мелких противнях одновременно на нескольких уровнях (2 и 3).

Время приготовления может отличаться даже для одинаковых противней. Возможно, верхний противень придется извлечь из духовки раньше, чем нижний.

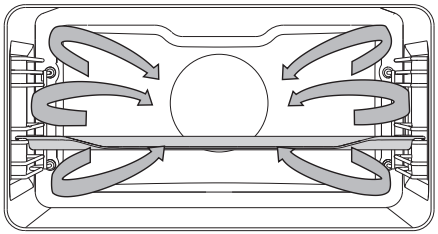
Формы устанавливайте на решетку. Извлеките решетку, если вы используете противень, прилагаемый в комплекте к духовке.

Мелкая выпечка, например, пирожки, должна быть по возможности одинаковой величины.

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

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

ЭКОПРИГОТОВЛЕНИЕ

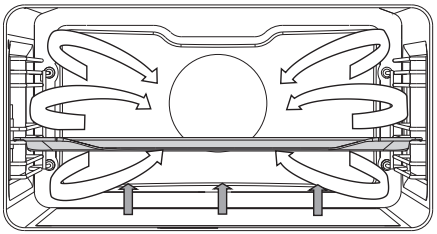


Одновременно работают нагревательный элемент вокруг вентилятора и вентилятор.
Вентилятор создает постоянную циркуляцию горячего воздуха вокруг мяса, овощей или выпечки.

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

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

НАГРЕВ СНИЗУ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



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

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

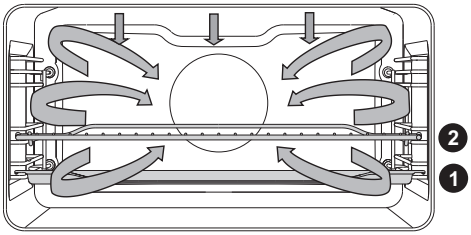
Банки и продукты для консервирования подготовьте, как обычно.
Используйте обычные банки с резиновыми прокладками и стеклянной крышкой. Не используйте банки с закручивающимися и металлическими крышками, а также металлические банки. Лучше всего брать банки одинакового размера, наполненные одинаковыми продуктами.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

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

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

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

ЗАПЕКАНИЕ



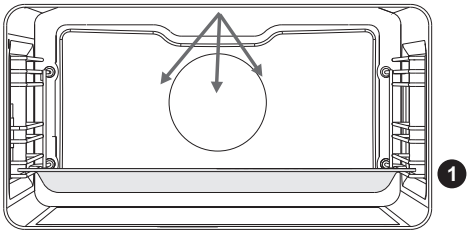
Одновременно работают верхний нагревательный элемент, инфранагреватель и нагревательный элемент вокруг вентилятора. Используется для приготовления всех видов мяса.

При приготовлении мяса на решетке смажьте решетку растительным маслом, чтобы мясо не пригорало, и установите на 2 уровень. Под решетку на 1 уровень установите противень для сбора жира. При запекании мяса в противне установите противень на 1 уровень.
Установите режим нагрева, температуру духовки и температуру готовности блюда.

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

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

МИКРОВОЛНЫ



Этот режим используется для приготовления и размораживания продуктов.

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

Стеклянный противень установите на 1-й уровень.

Размораживание

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

** По прошествии половины времени переверните продукты.

Разделите кусочки, примерзшие друг к другу. После завершения размораживания оставьте продукты на 10-20 минут при комнатной температуре для выравнивания температуры.

Подогрев

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

* Во время подогрева несколько раз перемешайте продукт.

Приготовление

Мясо и овощи рекомендуется готовить в закрытой посуде. Стеклянную посуду установите на стеклянный противень, размещенный на 1-м уровне направляющих.

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

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

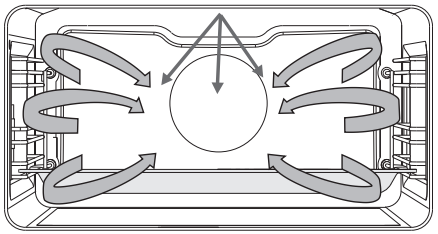
Продукты	Вес (г)	Добавление воды	Мощность (Вт)	Время приготовления (мин.)
Шампиньоны	500	1 ложка воды/100 г	1000	10-15
Спаржа	500	1 ложка воды/100 г	750	5-10
Горох	500	1 ложка воды/100 г	750	25-30
Капуста	500	1 ложка воды/100 г	750	15-20
ГАРНИРЫ				
Рис	200	вода в соотношении 1:2	750	15-20
Макароны	200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

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

* Во время подогрева несколько раз перемешайте продукт.

** По прошествии половины времени переверните продукты.

ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ + МИКРОВОЛНЫ



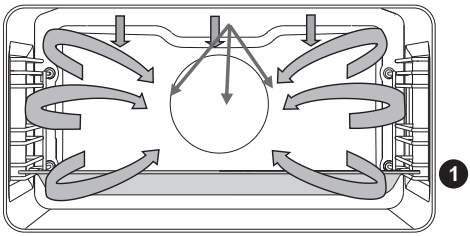
В данном режиме работают микроволны и вентиляционный нагрев.

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

Стеклянный противень установите на 1-й уровень.

Продукты	Вес (г)	Мощность (Вт)	Температура (°C)	Время приготовлени (мин.)
Птица	1000	360	200-220	35-45
Птица	Половина	360	190-200	25-35
Куриные бедра	1000	600	190-200	20-30
Утка	1500	360	190-200	45-60
Птиц - крылышки	500	600	190-200	15-20

ГРИЛЬ + РАБОТА ВЕНТИЛЯТОРА + МИКРОВОЛНЫ



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

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

Противень установите на 1-й уровень.

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

При данном режиме нельзя использовать металлические принадлежности и посуду.

Не требуется предварительно нагревать духовку.

Обычная степень готовности и рекомендуемая конечная внутренняя температура для различных типов мяса

СОРТ МЯСА	Внутренняя температура мяса (°C)
ГОВЯДИНА	
Сырая	40-45
Мясо с кровью	55-60
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	75-80
ТЕЛЯТИНА	
Хорошо прожаренная	75-85
СИНИНА	
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	75-85
ЯГНЯТИНА	
Хорошо прожаренная	79
БАРАНИНА	
Сырая	45
Мясо с кровью	55-60
Слабо прожаренная	65-70
Хорошо прожаренная	80
КОЗЛЯТИНА	
Слабо прожаренная	70
Хорошо прожаренная	82
МЯСО ПТИЦЫ	
Хорошо прожаренное	82
РЫБА	
Хорошо прожаренная	65-70

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

Перед очисткой отключите прибор от электросети и дайте остыть.

Дети могут очищать и осуществлять обслуживание прибора только под присмотром!

Алюминиевые поверхности

Используйте жидкие неабразивные чистящие средства, предназначенные для таких поверхностей, и мягкую ткань. Нанесите средство на влажную ткань и протрите поверхность. Смойте чистящее средство водой и вытрите поверхность насухо. Не наносите чистящее средство непосредственно на алюминиевую поверхность.
Нельзя использовать абразивные чистящие средства и губки для посуды.
Примечание: следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевую поверхность, так как это приведет к сильному повреждению поверхности.

Передняя панель с деталями из нержавеющей стали

(в некоторых моделях)
Используйте мягкое чистящее средство (мыльный раствор) и мягкую ткань, которая не царапает поверхность. Нельзя использовать грубые чистящие средства и средства, содержащие растворители. В случае несоблюдения указаний передняя панель может повредиться.

Крашеные поверхности и пластиковые детали

(в некоторых моделях)
Не используйте для очистки кнопок, переключателей, ручки духовки, наклеек и шильда абразивные чистящие средства и приспособления, а также спирт и спиртосодержащие очистители. Очищайте загрязнения мягкой неабразивной тканью и водой во избежание повреждения поверхностей. Допускается использование чистящих средств, предназначенных для ухода за такими поверхностями, при этом следуйте указаниям производителя чистящего средства.

Следите, чтобы спреи для очистки духовок не попадали на алюминиевые поверхности, так как это приведет к сильным повреждениям поверхности.

Дверца

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

СТАНДАРТНАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

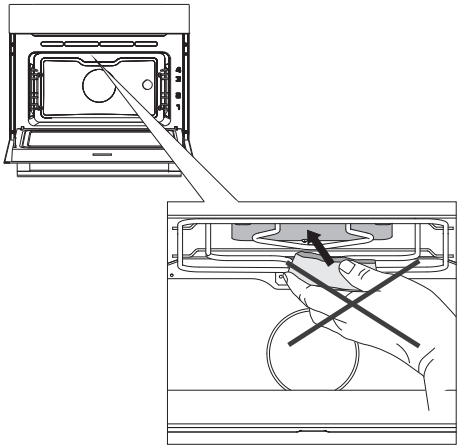
Духовку можно очищать классическим способом (чистящими средствами, спреем для очистки духовок), но рекомендуем делать это только для очистки трудноудаляемых загрязнений. После такой очистки тщательно смойте остатки чистящего средства.

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

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

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

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

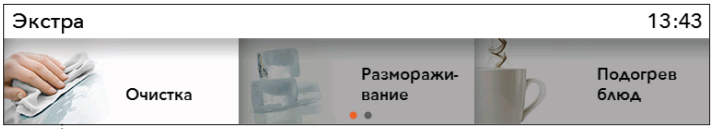


Для очистки крышки потолка духовки не используйте агрессивные чистящие средства, абразивные чистящие средства, абразивные губки, пятновыводители, средства для удаления ржавчины и т. д.

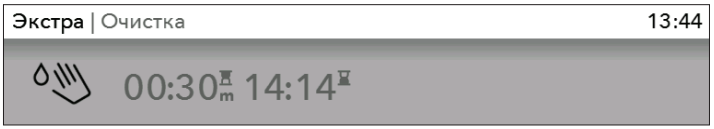
ОЧИСТКА ДУХОВКИ С ПОМОЩЬЮ ФУНКЦИИ AQUACLEAN

Перед началом программы очистки уберите в духовке большие загрязнения и кусочки пищи.

В глубокий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на 2 уровень направляющих. Установите программу очистки.



В основном меню войдите в меню Экстра и выберите функцию **Очистка**. Подтвердите выбор нажатием на ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ.



Нажмите на сенсор СТАРТ.

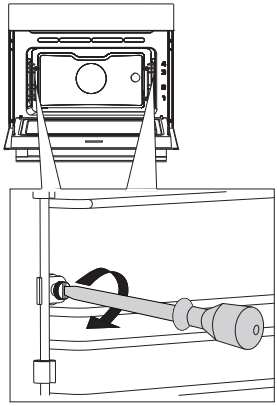
После завершения программы дайте духовке полностью остыть, чтобы избежать ожогов при окончательной очистке.
Через 30 минут программа завершится, загрязнения на стенках духовки размягчатся, и их можно будет протереть влажной тканью.

Если результат очистки неудовлетворительный (при сильных въевшихся загрязнениях), повторите очистку.

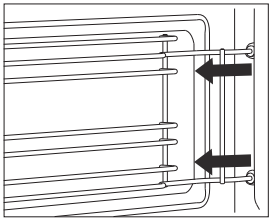
Включайте программу только после того, как духовка полностью остынет.

СНЯТИЕ И ОЧИСТКА СЪЕМНЫХ НАПРАВЛЯЮЩИХ

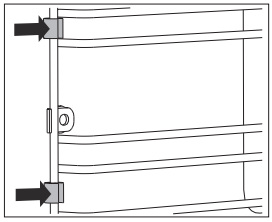
Для очистки съемных направляющих используйте только обычные моющие средства.



1 Открутите винты с помощью отвертки.



2 Извлеките направляющие из отверстий в задней стенке.



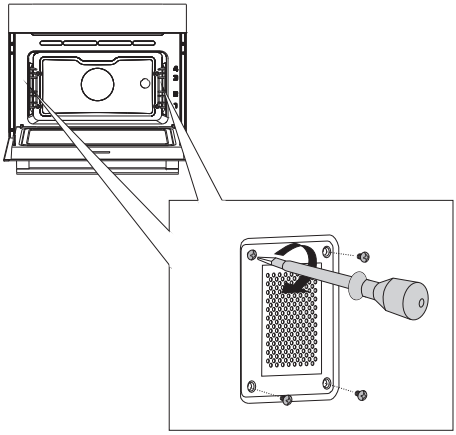
Следите, чтобы распорки съемных направляющих не потерялись. После очистки установите их на место, иначе в духовке может появиться искрение.

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

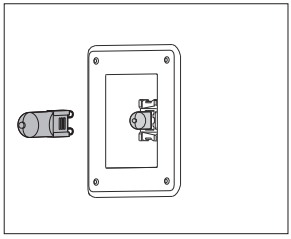
ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

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

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

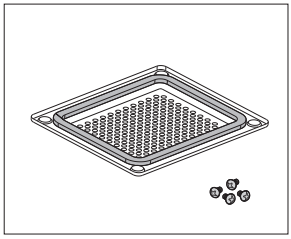


1 Открутите четыре винта на крышке. Снимите крышку и стекло.



2 Замените перегоревшую лампочку новой.

Используйте защиту, чтобы не обжечься.



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

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

ТАБЛИЦА ОШИБОК И НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Ошибка/неисправность	Причина и устранение
Сенсоры не реагируют, информация на дисплее не меняется.	Отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети и включите ее.
Предохранитель бытовой электропроводки постоянно отключается.	Вызовите специалиста сервисного центра!
Не работает освещение духовки.	Замена лампочки освещения описана в разделе «Замена лампочки освещения».
Выпечка плохо пропеклась.	Вы правильно установили температуру и режим нагрева? Дверца духовки закрыта?
На дисплее высвечивается ошибка ERRXX. *** XX обозначает номер ошибки.**	В случае неисправной работы программного модуля отключите духовку от электросети на несколько минут (выкрутив предохранитель или выключив главный выключатель), затем снова подключите духовку к электросети, включите ее и установите текущее время. Если ошибка повторяется, обратитесь в сервисный центр.
В духовке наблюдается искрение.	Проверьте, плотно ли прикручена крышка лампочки и установлены ли распорки на направляющих. Проверьте, правильно ли установлены направляющие.

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

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

УТИЛИЗАЦИЯ

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

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

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

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

722091

ООО «Горенье БТ»: 119180, Москва,
Якиманская набережная, д.4, стр.1, этаж 3,
пом. I, ком. 55

gorenje+

722091