



Эта инструкция также доступна на интернет-сайте

www.bauknecht.eu

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА!

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.

Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей.



Каждое указание по технике безопасности предваряется символом "Опасность" и следующими словами:

ОПАСНОСТЬ

Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об имеющихся потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Перед выполнением любых операций по монтажу отключите прибор от электросети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если печь оснащается электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела, не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения или использования на открытом воздухе). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Прибор является встраиваемым. Не используйте его как отдельностоящее устройство.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

- Не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после: опасность ожога. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не используйте микроволновую печь для разогрева продуктов в герметичных емкостях. Избыточное внутреннее давление может привести к разрыву емкости либо стать причиной травмы при ее открытии.
- Не используйте микроволновую печь для сушки тканей, бумаги, специй, трав, дерева, цветов, фруктов и прочих горючих материалов. Это может привести к возгоранию.
- Не оставляйте прибор без присмотра, особенно, если в процессе приготовления используются бумага, пластмасса и прочие горючие материалы. Бумага может обуглиться или загореться, а некоторые виды пластмасс — расплавиться при нагревании пищи.
- Используйте емкости, пригодные для микроволновой печи.
- Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без образования пузырьков. При этом возможен неожиданный перелив горячей жидкости.
- Не пользуйтесь микроволновой печью для жарки во фритюре, поскольку при этом невозможно контролировать температуру масла.
- После разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления детей размешайте содержимое, проверьте его температуру перед кормлением. Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.

- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления или разогрева цельных яиц в скорлупе или без нее, поскольку они могут взорваться, даже после окончания микроволнового нагрева.
- В случае возгорания или задымления внутри или снаружи прибора не открывайте дверцу, выключите прибор. Отсоедините сетевой шнур от розетки или отключите питание на щите предохранителей.
- Не передерживайте продукты в печи. Это может привести к возгоранию.
- Уход за прибором состоит, главным образом, в его чистке. При отсутствии регулярной чистки состояние рабочих поверхностей прибора ухудшается, что отрицательно сказывается на сроке службы прибора и повышает вероятность опасных ситуаций.
- Не используйте пароочистителей.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы прибора: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Не используйте в приборе агрессивные химические вещества и пары. Данный прибор предназначен для разогрева и приготовления пищи. Он не предназначен для промышленного или лабораторного применения.
- Не демонтируйте кожухи и экраны. Регулярно проверяйте уплотнители дверцы и прилегающие участки на предмет повреждений. Если эти участки повреждены, не используйте прибор, пока он не будет отремонтирован квалифицированным сервисным специалистом.
- Выполнение технического обслуживания разрешается только квалифицированным сервисным специалистам. Лица, не обладающие достаточной технической квалификацией, подвергают себя опасности в случае выполнения обслуживания или ремонта прибора со снятием кожухов, предохраняющих от воздействия микроволнового излучения.

Настоящая печь, предусматривающая контакт с пищевыми продуктами, соответствует требованиям Европейского Регламента  №1935/2004 и была разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы "Низковольтное

оборудование" 2006/95/EC (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы "Электромагнитная совместимость" 2004/108/EC.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочного материала

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ .

Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева микроволновой печи, только если это указано в таблице приготовления или рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.
- Выключайте прибор за 10–15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения прибора.

Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в надлежащий пункт приема электрического и электронного оборудования.

После распаковки прибора проверьте его на предмет возможных повреждений во время транспортировки, убедитесь, что дверца закрывается должным образом.

В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр.

Во избежание повреждений снимайте прибор с основания из полистирола только в момент установки.

УСТАНОВКА ПРИБОРА

При установке прибора следуйте указаниям прилагаемой отдельно инструкции по монтажу.

ПЕРЕД ПОДКЛЮЧЕНИЕМ

Убедитесь, что напряжение на табличке технических данных соответствует напряжению домашней электросети.

Не снимайте щитки впускных каналов для микроволн, расположенные на боковой стенке камеры микроволновой печи. Они предотвращают попадание жира и частиц пищи в эти каналы.

Перед началом установки убедитесь, что камера микроволновой печи пуста.

Убедитесь, что прибор не имеет повреждений. Убедитесь, что при закрытии дверца плотно прилегает к корпусу микроволновой печи, и что внутреннее уплотнение дверцы не повреждено. Выньте из микроволновой печи все принадлежности и протрите ее изнутри мягкой влажной салфеткой.

Не пользуйтесь прибором, если у него повреждены сетевой шнур или вилка, если он неисправен или был поврежден вследствие удара или падения. Не погружайте сетевой шнур в воду. Держите шнур вдали от горячих поверхностей. Несоблюдение этих требований может привести к поражению электрическим током, пожару и другим опасным последствиям.

Если сетевой шнур слишком короткий, перенесите розетку ближе к прибору, воспользовавшись услугами квалифицированного электрика или сервисного специалиста.

Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.

Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

ПОСЛЕ ПОДКЛЮЧЕНИЯ

Микроволновой печью можно пользоваться только при плотно закрытой дверце.

Прибор должен быть обязательно заземлен. Производитель не несет ответственности за травмы людей и животных и материальный ущерб, возникающие вследствие несоблюдения данного требования.

Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения пользователем данной инструкции.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

КАК ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ТАБЛИЦЕЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

В таблице представлены наилучшие режимы для приготовления блюд. Указанная длительность приготовления отсчитывается от момента помещения блюда в микроволновую печь, без учета предварительного нагрева (если он предусмотрен).

Приведенное время и настройки имеют ориентировочный характер; реальные

значения зависят от количества продукта и используемых принадлежностей. Начинать с наименьшей рекомендованной длительности; увеличьте ее, если блюдо оказалось не готовым.

Для достижения наилучших результатов тщательно придерживайтесь приведенных в таблице рекомендаций по выбору принадлежностей (если прилагаются).

ПЛАСТИКОВАЯ ПЛЕНКА И ПАКЕТЫ

Перед тем как помещать в микроволновую печь бумажные или пластиковые пакеты, снимите с них проволочные завязки.

Проколите вилкой пластиковую пленку — это позволит уменьшить давление и предотвратить разрыв пленки образующимся при приготовлении пищи паром.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Поскольку микроволны проникают в продукт на ограниченную глубину, при одновременном приготовлении нескольких кусков расположите их по кругу, чтобы увеличить внешнюю поверхность.

Маленькие куски приготавливаются быстрее, чем большие.

Порежьте продукт на кусочки равного размера, чтобы обеспечить более равномерное приготовление.

При микроволновом нагреве происходит испарение влаги.

Накрыв емкость крышкой, пригодной для использования в микроволновой печи, вы уменьшите потерю влаги продуктом.

Большинство продуктов продолжает готовиться и после завершения действия микроволн. Поэтому всегда давайте блюду отстояться в конце приготовления.

При приготовлении блюд при помощи микроволн обычно необходимо помешивать пищу. Помешивая, старайтесь сместить более пропеченные части от внешнего края к центру посуды и менее пропеченные — от центра к краям.

Тонкие ломтики мяса кладите друг на друга или крест-накрест. Крупные куски мяса, например, мясные рулеты или колбаски, кладите ближе друг к другу.

ЖИДКОСТИ

Жидкости могут перегреваться выше точки кипения без образования пузырьков. При этом возможен неожиданный перелив горячей жидкости.

Чтобы исключить такую возможность, соблюдайте следующие правила:

- 1 Не пользуйтесь емкостями с прямыми стенками и узким горлышком.
- 2 Размешайте жидкость перед тем, как ставить емкость в микроволновую печь, оставьте в ней чайную ложку.
- 3 После завершения нагрева еще раз размешайте жидкость и осторожно выньте емкость из микроволновой печи.

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ

После разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для кормления детей размешайте содержимое, проверьте его температуру перед кормлением.

Это позволит равномерно распределить тепло и исключит опасность ошпаривания или ожога.

Перед подогревом снимите с бутылочки крышку и соску.

ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

Для лучших результатов рекомендуется размещать размораживаемые продукты непосредственно на стеклянном поворотном столе. При необходимости можно использовать тонкую пластиковую емкость, пригодную для микроволновой печи.

Вареные, тушеные блюда и мясные соусы оттаивают быстрее, если помешивать их в процессе размораживания.

Когда продукт частично оттаит, отделите куски друг от друга. Отдельные куски размораживаются быстрее.



- 1** **Откройте дверь**, уберите принадлежности и убедитесь в том, что печь пуста
Ополосните емкость для воды водопроводной водой (без использования моющих средств), а затем заполните эту емкость до отметки "МАХ".
Вдвиньте емкость для воды в свое гнездо так, чтобы она оказалась надежно зафиксированной на своем месте.
- 2** **Запустите функцию калибровки** и следуйте инструкциям на дисплее.

ПРИМЕЧАНИЕ

В это время включается насос, обеспечивающий заполнение бойлера и слив из него. Вначале будет слышаться более громкий звук, связанный с засасыванием воздуха, затем, при повторном заполнении насоса водой, звук становится тише.

Это считается нормальным явлением и не требует никаких действий.

После выполнения калибровки необходимо дать печи остыть до комнатной температуры, а затем протереть ее поверхности, если они влажные, насухо.

Опорожните емкость для воды и высушите ее перед дальнейшим использованием.

- 3** **Включите режим конвекции** при 200°C примерно на один час для устранения вероятности образования запахов и испарений от защитной смазки и изоляционных материалов. Во время выполнения данной операции держите окно открытым.



ВАЖНЫЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ



RU

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Данный прибор предназначен только для бытового применения!

Не используйте камеру для хранения каких-либо предметов.

Капли фруктового сока могут оставлять не поддающиеся удалению пятна. Необходимо дать печи остыть и удалить следы таких пятен прежде, чем продолжать пользоваться печью.

При открывании двери печи соблюдайте осторожность!

При этом возможен резкий выброс пара.

Используйте прихватки или рукавицы для работы с печью для защиты рук от ожогов при касании емкостей, деталей печи и противня после приготовления. Необходимо давать печи остыть прежде, чем приступить к ее чистке. Вода в выемке на дне является горячей после завершения приготовления блюда.

Содержите поверхности уплотнений двери в чистоте. Дверца печи должна всегда закрываться должным образом.

Следует вытирать насухо все следы конденсата, которые могут появляться после завершения приготовления в уже остывшей печи. Не забывайте при этом вытирать также потолок камеры печи (на что часто не обращают внимания). Для достижения оптимальных результатов при приготовлении некоторых блюд требуется, чтобы печь была совершенно сухой.

СОБЛЮДЕНИЕ ОСТОРОЖНОСТИ

Продукты и алкоголь. Необходимо соблюдать исключительную осторожность при приготовлении или разогреве спиртосодержащих блюд. При добавлении алкогольных напитков (например, рома, коньяка, вина и т.д.) необходимо помнить о том, что они легко испаряются при высокой температуре. Поэтому следует всегда помнить, что образующиеся пары могут воспламениться при контакте с электрическим нагревательным элементом. Следует, по возможности, избегать использовать алкогольные напитки при приготовлении блюд в этой печи.

В емкость для воды разрешается заливать только воду. Запрещается наливать в эту емкость другие жидкости.

Ни в коем случае не вытягивайте полностью загруженные полки. Соблюдайте исключительную осторожность.

После разогрева детского питания или жидкостей в бутылочках или баночках для детского питания всегда размешивайте содержимое и проверяйте его температуру перед кормлением. Эта мера обеспечивает равномерное распределение тепла и предотвращает опасность ожога или ожогов.





ТЕМПЕРАТУРА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Термошуп, как правило, вставляется таким образом, чтобы кончик шупа находился в самой толстой части готовящегося продукта, так как наибольшая часть времени требуется для прогрева именно этой части.

Кончик шупа не должен касаться костей, которые могут быть в готовящемся продукте. Кроме того, не устанавливайте шуп в жирные части продукта, так как эти места нагреваются наиболее быстро, в результате чего показания температуры будут недостоверными.

Шуп, по возможности, следует устанавливать таким образом, чтобы его кончик не касался стенок или дна емкости для приготовления пищи.



Задаваемое значение температуры должно быть выше текущей температуры готовящегося продукта.

Невозможно использовать термошуп при приготовлении сладких блюд, варенья и джема или блюд, которые необходимо готовить или варить в течение продолжительного периода времени. Это связано с тем, что самое высокое устанавливаемое значение температуры составляет 100°C.

Запрещается погружать термошуп в воду во время очистки. Просто протрите его с помощью чистой влажной салфетки или кухонного полотенца после применения.

Запрещается пользоваться печью с термошупом в камере, если он не подключен к печи.

В противном случае, если вы будете пользоваться печью без соблюдения указанных выше мер предосторожности, термошуп выйдет из строя.

Используйте только поставляемый в комплекте или рекомендуемый производителем пищевой термошуп. Использование термошупа другой марки, имеющегося в продаже, может привести к неудовлетворительным результатам и поломке печи.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

В продаже имеется большой выбор кулинарных принадлежностей. Перед покупкой убедитесь в том, что они подходят для приготовления пищи комбинированно на пару и горячем воздухе.

Поместите контейнеры на решетку. Она может удерживать больший вес, чем противень для выпечки или противень для приготовления на пару.

Следите за тем, чтобы между верхней кромкой емкости и потолком камеры печи оставалось расстояние не менее 30 мм: тем самым обеспечиваются условия для попадания пара в емкость.

ВЫБОР ЕМКОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

По возможности, используйте емкости для приготовления пищи, имеющие отверстия, например, для приготовления овощей. Тем самым обеспечивается доступ пара к продуктам со всех сторон, что создает однородные условия приготовления.

Пар легко поступает в пространство между крупны-

ми частями приготавливаемого продукта, например, крупными картофелинами. Это обеспечивает однородные условия приготовления с нужным результатом. В этом случае время приготовления большого объема будет таким же, как и при приготовлении небольшого количества продуктов. Размещение продуктов таким образом, чтобы обеспечивался равномерный доступ пара к отдельным их частям, позволяет готовить большой объем продуктов за то же время, которое требуется для приготовления меньших объемов.

Блюда меньшего размера, например, запеканки или выпечки, или такие продукты, как горох или побеги спаржи, которые содержат незначительное свободное пространство внутри или не содержат его вовсе, потребуют большего времени для приготовления, так как в этом случае имеется мало рабочего пространства для пара.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



RU

ГУБКА

Губка, предусмотренная в комплекте поставки, используется для вытирания насуху следов конденсата, который может образовываться в остывшей печи после завершения приготовления. Крайне важно дать печи остыть во избежание ошпаривания.



РЕШЕТКА

Решетка обеспечивает циркуляцию горячего воздуха вокруг приготавливаемых продуктов. Положите продукт непосредственно на решетку или используйте ее в качестве опоры для горшков, форм для выпечки тортов и прочих пищевых емкостей. Если вы кладете продукт непосредственно на решетку, поместите под нее противень, например противень для выпечки и сбора жира.



ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И СБОРА ЖИРА

Устанавливайте противень для выпечки и сбора жира под решеткой и противнем для приготовления на пару. Он может также использоваться в качестве кухонной принадлежности или противня для выпечки.



Противень для выпечки и сбора жира используется для сбора стекающих соков и мелких частей продукта приготовления, которые, в случае отсутствия данного противня, запачкали бы жиром все внутреннее пространство печи.

Не следует ставить посуду непосредственно на дно печи.

ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ

Используйте этот противень для приготовления на пару, например, рыбы, овощей и картофеля.



При приготовлении в печи

блюдо из риса или круп противень для приготовления на пару не нужен.

ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ

Емкость для воды находится за дверцей, он становится доступен после открытия дверцы.

Для всех режимов приготовления

, кроме конвекции, необходимо, чтобы емкость для воды была полной.

Заполните емкость водопроводной водой до максимального уровня, т.е. до отметки "MAX".

Используйте только свежую водопроводную воду или негазированную бутилированную воду. Нельзя наливать в емкость для воды дистиллированную или фильтрованную воду или иные жидкости.



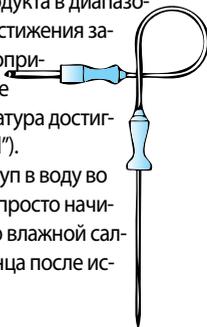
Необходимо обязательно опорожнять емкость для воды после каждого использования. Это важно с точки зрения санитарно-гигиенических требований. Кроме того, опорожнение этой емкости помогает предотвращать накопление конденсата внутри печи.

Осторожно (медленно, чтобы не пролить) выньте емкость для воды из отсека. Держите емкость в горизонтальном положении, чтобы дать стечь остаткам воды.

ТЕРМОЩУП

Термощуп предназначен для измерения температуры внутри приготавливаемого продукта в диапазоне от 30°C до 100°C. После достижения заданной температуры электроприбор отключается и на дисплее появляется надпись "Температура достигнута" ("Temperature is reached").

Запрещается погружать термощуп в воду во время очистки. Необходимо просто начисто протереть его с помощью влажной салфетки или кухонного полотенца после использования.



КОНТЕЙНЕР ДЛЯ КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ GASTRONORM

Данный контейнер для кухонных принадлежностей предназначен только для профессиональных кухонных принадлежностей Gastronorm.

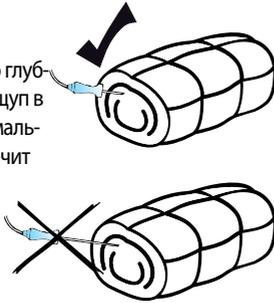




- 1** Вставьте термощуп в приготовляемый продукт, пока он находится на кухонном столе.

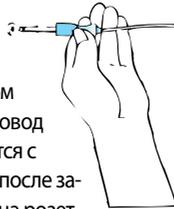


Необходимо как можно глубже вставить щуп в продукт на его максимальную длину. Это обеспечит более точные показания температуры.



- 2** Поместите подготовленный таким образом продукт в печь.

- 3** Снимите колпачок щупа и подсоедините термощуп к настенной розетке печи, при этом следует убедиться, что провод не зажат и не соприкасается с другими частями также и после закрытия дверцы печи. Как на розетке, так и на ответной части разъема щупа нет напряжения.



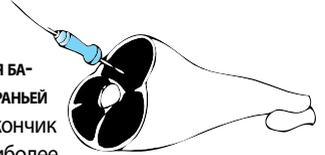
КУРИЦА

Если термощуп используется для приготовления курицы, кончик щупа необходимо вставить в наиболее мясистую часть курицы, т.е. с внутренней стороны куриного бедра. Термощуп не должен соприкасаться с косточками.



БАРАНИНА

Для приготовления бараньего колена/бараньей ножки, вставьте кончик термощупа в наиболее толстую часть баранины таким образом, чтобы он не соприкасался с костями.



СВИНИНА

Для приготовления свинины, например, свиной лопатки, окорока, подбедерка и т.п., лучше вставить термощуп в "торцевую" часть продукта, чем не в поверхностную жирную прослойку. Не вставляйте кончик термощупа в жирные части свинины.



РЫБА

Термощуп можно использовать при приготовлении цельной рыбы, а также крупной рыбы, например, щуки или семги. Вставьте кончик термощупа в наиболее толстую часть рыбы, не слишком близко к спинному хребту.

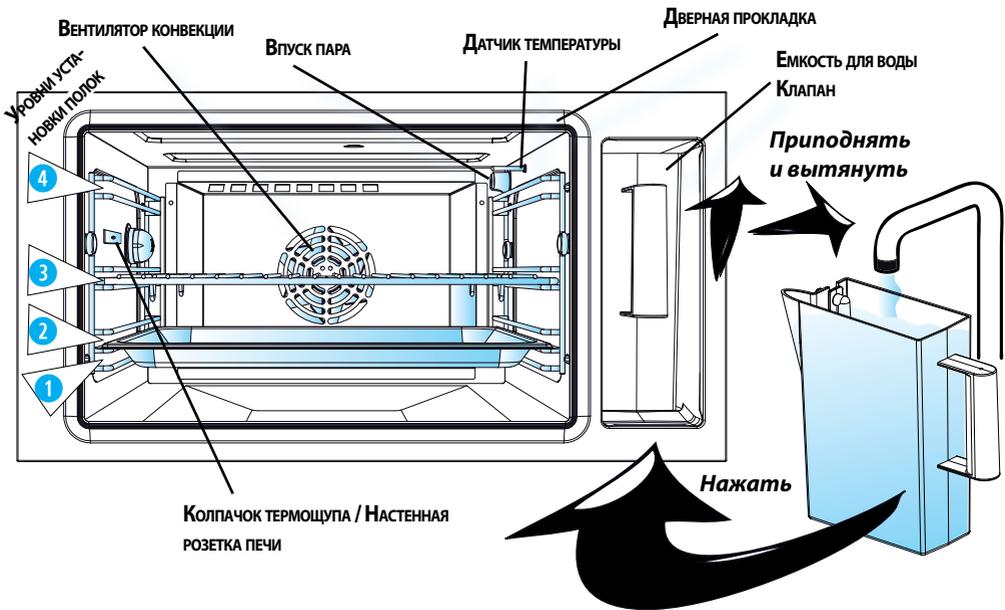




КОМПОНЕНТЫ ПРИБОРА



RU



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Кнопка включения/
выключения/паузы



Кнопка "Меню"
(выбор функций)

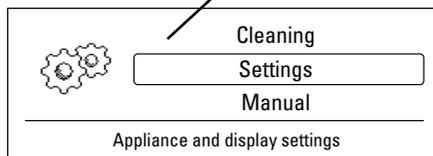
Кнопка "Назад"

Кнопка "Избранное"
(10 наиболее часто исполь-
зуемых функций)

Кнопки +/-

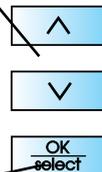
Кнопки со стрелками "вверх/вниз" для прокрутки
или увеличения/уменьшения значений

Цифровой дисплей



Кнопка "ОК/Выбор"
(подтверждение вы-
полненных настроек)

Кнопка "Пуск"





БЛОКИРОВКА КНОПОК



Используйте данную функцию для предотвращения использования печи детьми в ваше отсутствие.

После того, как блокировка активирована, все кнопки не реагируют на нажатие.

- 1 Одновременно нажмите кнопки "Назад" и "OK / Выбор" и удерживайте их в нажатом положении до тех пор, пока не будут поданы два звуковых сигнала (в течение 3 секунд).

Просьба иметь в виду: Совместное нажатие данных кнопок дает эффект только тогда, когда печь выключена.

На дисплее в течение 3 секунд отображается подтверждающее сообщение, а затем он возвращается к отображению предыдущей информации.

Блокировка кнопок отключается тем же способом, как и включается.



1

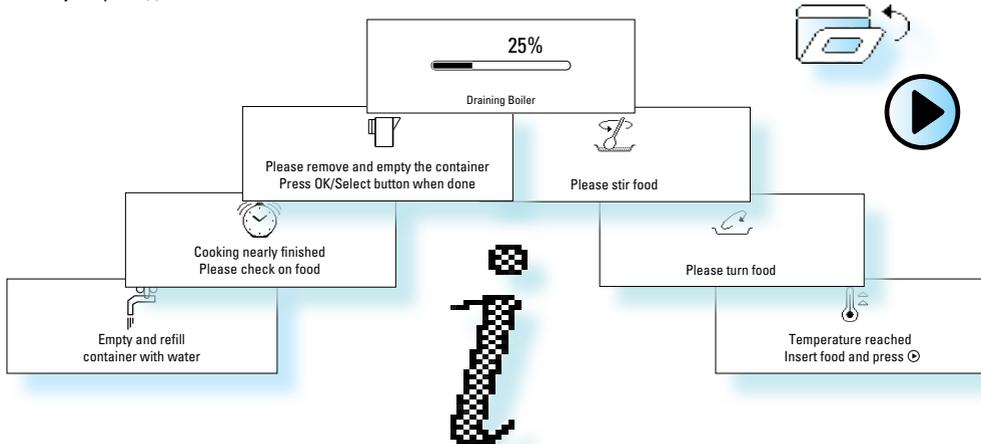


СООБЩЕНИЯ

При использовании некоторых режимов работа печи может приостанавливаться; при этом на дисплей выводится указание на необходимость выполнения того или иного действия или же совет использовать ту или иную принадлежность.

После появления сообщения:

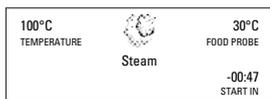
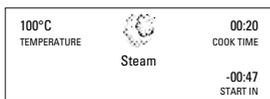
- Откройте дверцу (при необходимости).
- Выполните действие (при необходимости).
- Закройте дверцу и вновь включите режим с помощью кнопки "Пуск".



ПУСК С ЗАДЕРЖКОЙ

При использовании некоторых функций возможно отложенное включение режима приготовления. Просто установите параметр "End time" ("Время окончания приготовления") на соответствующее время дня, в которое вы хотите подать блюдо на стол.

При нажатии кнопки "Пуск" индикация времени приготовления на дисплее сменится - вместо него будет показано время, оставшееся до начала приготовления



Приготовление начнется за X минут до наступления времени окончания приготовления ("End Time") (X - количество минут приготовления пищи).

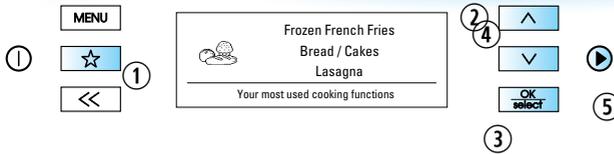
ПРИМЕЧАНИЕ:

Функция разогрева не доступна при использовании режима пуска с задержкой.

Следует быть внимательным при использовании скоропортящихся продуктов. Необходимо хранить их в замороженном виде.

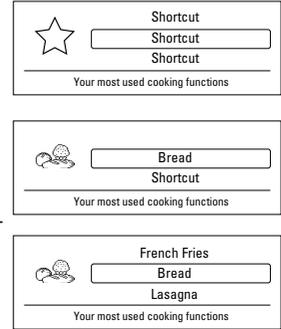


БЫСТРЫЙ ВЫЗОВ



Для облегчения процедуры использования печь автоматически составляет перечень ваших предпочтительных команд быстрого вызова.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "БЫСТРЫЙ ВЫЗОВ".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ВЫБЕРИТЕ НУЖНЫЙ ИЗ РЕЖИМОВ, ИМЕЮЩИХСЯ В МЕНЮ БЫСТРОГО ВЫЗОВА. НАИБОЛЕЕ ЧАСТО ИСПОЛЗУЕМЫЙ РЕЖИМ БУДЕТ УЖЕ ВЫДЕЛЕН В МЕНЮ.**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР", ЧТОБЫ ПОДТВЕРДИТЬ СВОЙ ВЫБОР.**
- 4 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" / "ОК / ВЫБОР" ВЫПОЛНИТЕ НЕОБХОДИМЫЕ НАСТРОЙКИ.**
- 5 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".**



Когда вы только начинаете пользоваться печью, список состоит из 10 пустых строк, в каждой из которых содержится слово "shortcut" (быстрый вызов). По мере использования печи список будет автоматически заполняться командами быстрого вызова наиболее часто используемых вами функций.

При входе в меню команд быстрого вызова предварительно будет выбрана функция, которую вы используете наиболее часто, и ей будет присвоен #1.

ПРИМЕЧАНИЕ: порядок следования функций в меню команд быстрого вызова будет автоматически изменяться в соответствии с вашими предпочтениями в приготовлении.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ/ПАУЗА

RU

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ ПРИБОРА ИЛИ ПРИОСТАНОВКА ЕГО РАБОТЫ (ПАУЗА) выполняется с помощью кнопки "Вкл/Выкл".



Когда прибор включен, все кнопки функционируют нормальным образом, а текущее время на дисплей не выводится.

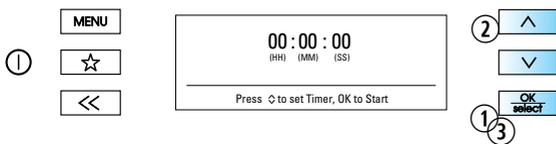
Когда прибор выключен, все кнопки, кроме одной, не действуют. В этом случае действует только кнопка "OK" (см. раздел "Таймер"). Отображается время в в 24-часовом формате.

ПРИМЕЧАНИЕ: Функциональные возможности печи могут отличаться от описанных выше в зависимости от включения (ON) и отключения (OFF) функции ECO (более подробную информацию см. в разделе, посвященном функции ECO).

В настоящем руководстве в различных описаниях подразумевается, что прибор включен.



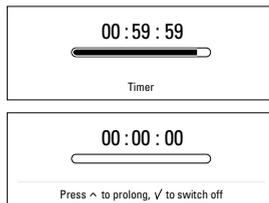
ТАЙМЕР



- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ"** установите нужное время таймера.
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР"**, чтобы запустить обратный отсчет установленного времени таймера.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДАННУЮ ФУНКЦИЮ, когда вам необходимо с помощью таймера установить точное время для различных целей, например, длительность жарки или время приготовления пищи на варочной поверхности.

ОНА ЯВЛЯЕТСЯ ДОСТУПНОЙ только тогда, когда печь выключена или находится в режиме ожидания.



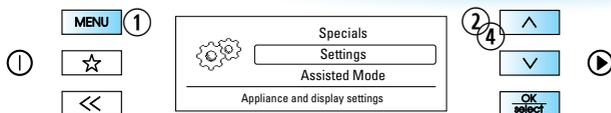
ПО ОКОНЧАНИИ ОБРАТНОГО ОТСЧЕТА времени таймера подается звуковой сигнал.



НАЖАТИЕМ КНОПКИ "Стоп" таймер можно отключить до окончания отсчета.



ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК



- 1 **Нажмите кнопку "Меню".**
- 2 **Нажимайте кнопки со стрелками "вверх/вниз" до тех пор, пока на дисплее не высветится Settings ("Настройки").**
- 3 **Нажмите кнопку "ОК / Выбор"**
- 4 **С помощью кнопок со стрелками "вверх/вниз" выберите один из параметров, подлежащих настройке.**
- 5 **Нажмите кнопку "Назад", чтобы выйти из режима "Настройки" и сохранить все сделанные изменения.**

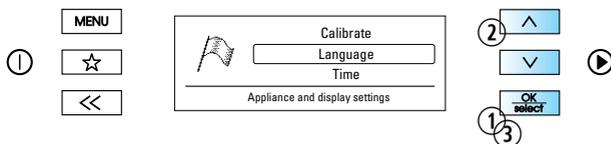
При первом включении печи на дисплее выводится запрос о выборе языка и установке времени в 24-часовом формате.

Если питание было отключено, часы будут мигать и необходимо будет вновь установить время.

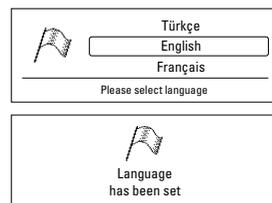
Данная печь обладает рядом функций, которые можно настраивать в соответствии с личными предпочтениями пользователя.



ЯЗЫК



- 1 **Нажмите кнопку "ОК / Выбор".**
- 2 **С помощью кнопок со стрелками "вверх/вниз" выберите один из доступных языков.**
- 3 **Снова нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения изменения.**





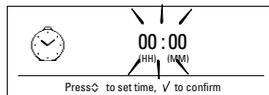
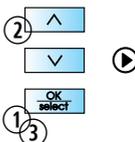
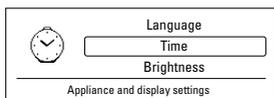
ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК



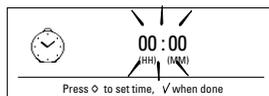
RU



НАСТРОЙКА ЧАСОВ



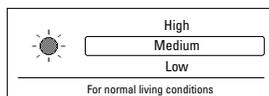
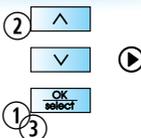
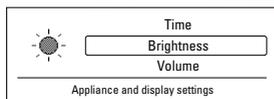
- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР"**. При этом цифры начнут мигать.
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" задайте текущее время в 24-часовом формате.**
- 3 **СНОВА НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" для подтверждения изменения.**



ТЕПЕРЬ ЧАСЫ НАСТРОЕНЫ И НАХОДЯТСЯ В РАБОЧЕМ РЕЖИМЕ.



ЯРКОСТЬ

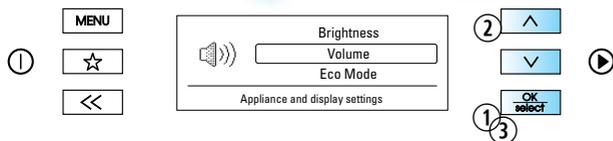


- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР"**.
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" задайте нужный вам уровень яркости.**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР", чтобы подтвердить свой выбор.**

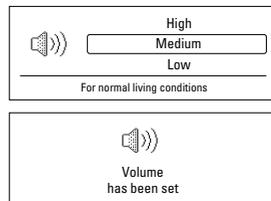




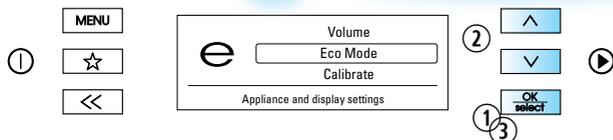
ГРОМКОСТЬ



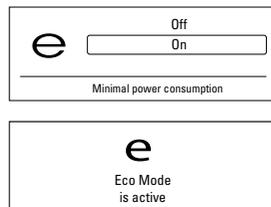
- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" УСТАНОВИТЕ ВЫСОКУЮ, СРЕДНЮЮ ИЛИ НИЗКУЮ ГРОМКОСТЬ ИЛИ ОТКЛЮЧЕНИЕ ЗВУКОВОЙ СИГНАЛИЗАЦИИ.**
- 3 **СНОВА НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЯ.**



РЕЖИМ ECO



- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ВКЛЮЧИТЕ ИЛИ ВЫКЛЮЧИТЕ РЕЖИМ ECO.**
- 3 **СНОВА НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЯ.**



Когда включен режим ECO, дисплей через некоторое время автоматически тускнеет для экономии электроэнергии. Он автоматически загорится вновь при нажатии на какую-либо кнопку или при открывании дверцы.

Когда режим ECO выключен, дисплей не выключается и на нем постоянно высвечивается текущее время в 24-часовом формате.



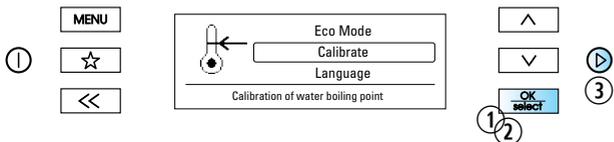
ИЗМЕНЕНИЕ НАСТРОЕК



RU

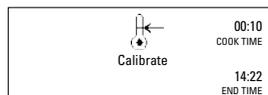
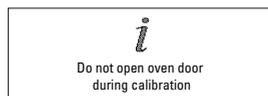


КАЛИБРОВКА



ПЕРЕД ТЕМ КАК ИСПОЛЬЗОВАТЬ ЭТУ ФУНКЦИЮ, УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ЕМКОСТЬ ДЛЯ ВОДЫ ЗАПОЛНЕНА СВЕЖЕЙ ВОДОПРОВОДНОЙ ВОДОЙ.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".** Нельзя открывать дверцу печи до тех пор, пока калибровка не будет полностью закончена.
- 2 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".**



КАЛИБРОВКА

ВЕЛИЧИНА ТЕМПЕРАТУРЫ КИПЕНИЯ ВОДЫ зависит от давления воздуха. Вода закипает при более низкой температуре по мере увеличения высоты над уровнем моря.

В ПРОЦЕССЕ КАЛИБРОВКИ выполняется автоматическая настройка прибора с учетом фактического давления в данном месте. В результате подача пара может быть более интенсивной, это считается нормальным явлением.

ПОСЛЕ КАЛИБРОВКИ

ДАЙТЕ ПЕЧИ ОСТЫТЬ и вытрите насухо влажные детали.

ПОВТОРНАЯ КАЛИБРОВКА

ОБЫЧНО калибровка выполняется один раз; это достаточно при условии, что печь установлена в стационарном помещении.

ОДНАКО ЕСЛИ ПРИБОР УСТАНОВЛЕН в жилом прицепе и т.п., или был перевезен в другой город, или высота его расположения над уровнем моря изменилась по другим причинам, необходимо выполнить повторную калибровку прибора прежде, чем снова пользоваться им.



ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**После начала процесса приготовления:**

Нажимая кнопку "Пуск", можно увеличивать значение времени с шагом в 1 минуту. При каждом нажатии время увеличивается.



С помощью кнопок со стрелками "вверх/вниз" можно переходить от одного изменяемого параметра к другому.



Нажимая кнопку "ОК / Выбор", можно выбрать нужный параметр и сделать его доступным для изменения (при этом его значение будет мигать). Изменение значения параметра выполняется с помощью кнопок со стрелками "вверх/вниз".



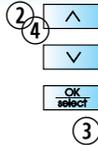
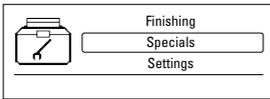
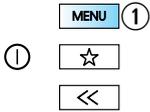
Еще раз нажмите кнопку "ОК / Выбор", чтобы подтвердить свой выбор. Печь автоматически возобновляет работу с измененными настройками.



С помощью нажатия кнопки "Назад" вы можете вернуть непосредственно к предыдущему измененному вами параметру.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



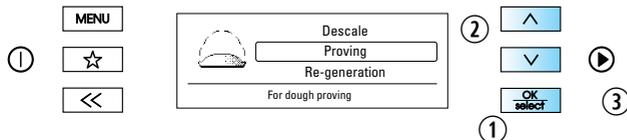
Для использования той или иной специальной функции действуйте в соответствии со следующими указаниями.

- 1** НАЖМИТЕ КНОПКУ "МЕНЮ".
- 2** НАЖИМАЙТЕ КНОПКИ СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" до тех пор, пока на дисплее не высветится Specials ("Специальные функции").
- 3** НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / Выбор"
- 4** С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ ВВЕРХ/ВНИЗ выберите одну из специальных функций. Следуйте указаниям, содержащимся в отдельной главе с описанием функции (например, "Заквашивание").

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	
РЕЖИМ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ:
ЗАКВАШИВАНИЕ	Заквашивание теста в печи при постоянной температуре 40 °C
ОЧИСТКА ПАРОМ	Используйте данную функцию для очистки печи.
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ	Удаление накипи в устройстве нагрева воды.
СЛИВ	Ручной слив бойлера
СТЕРИЛИЗАЦИЯ	Для стерилизации детских бутылочек и банок
ЙОГУРТ	Для приготовления йогурта
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	Для консервирования продуктов, например, фруктов и овощей

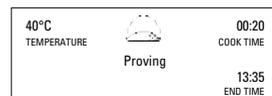


ЗАКВАШИВАНИЕ



Функция "Заквашивание" используется для расстойки теста. Она происходит гораздо быстрее, чем при комнатной температуре.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" задайте время.**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".**

**1-Е ЗАКВАШИВАНИЕ**

Поставьте миску с тестом на решетку; установите решетку на уровень 1 или 2. Накройте тесто тканевой салфеткой.

При использовании этой функции время закипания сокращается на $\frac{1}{3}$ по сравнению с традиционным рецептом.

2-Е ЗАКВАШИВАНИЕ

После раскатки теста закишивание также можно произвести в печи. Накройте раскатанное тесто тканевой салфеткой и положите на противень для выпечки; установите противень на уровень 2 или 3.

Сократите время закипания на $\frac{1}{2}$ по сравнению с традиционным рецептом.

Уменьшение времени закипания рекомендуется в связи с тем, что температура внутри печи является более подходящей по сравнению с комнатной температурой.



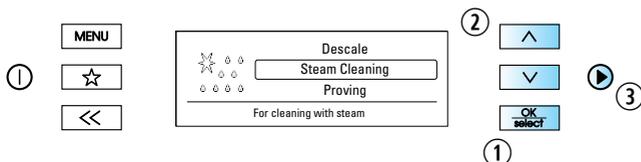
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



RU



ОЧИСТКА ПАРОМ



- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".**
- 2 **СЛЕДУЙТЕ УКАЗАНИЯМ** на экране.
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".**



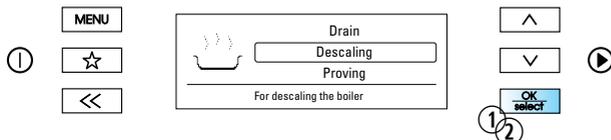
Функция очистки паром используется для смягчения затвердевших частиц и, таким образом, облегчения процесса очистки.

Используйте данную функцию регулярно для предотвращения образования отложений соли и прочих кислотных пищевых продуктов, оказывающих отрицательное влияние на сталь. Если не проводить регулярную очистку, может образоваться ржавчина.

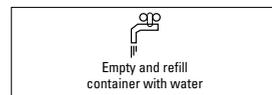
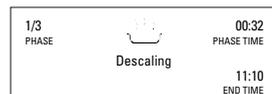
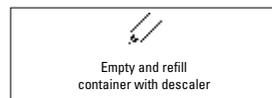
После очистки насухо протрите печь.



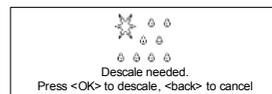
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ



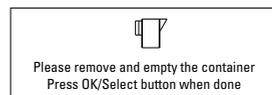
- 1 **Нажмите кнопку "ОК/Выбор".** При этом происходит подготовка печи к удалению накипи.
- 2 **Нажмите кнопку "ОК/Выбор"** после того, как вы установили контейнер со средством для удаления накипи на место. Следуйте указаниям, выводимым на дисплей. Нельзя прерывать процесс, пока он не закончится сам.



В ПРИБОРЕ ПРЕДУСМОТРЕНА СИСТЕМА индикации, оповещающая о необходимости удаления накипи. Удаление накипи следует выполнять в случае, когда на дисплей выводится сообщение "Descale needed" (Требуется удаление накипи). Прежде чем выполнять процедуру удаления накипи, необходимо убедиться в том, что количество средства для удаления накипи является достаточным. Рекомендуется пользоваться средством для удаления накипи "Wpro active'clean", пригодным для кофеварок и кипятильников.



Процедура удаления накипи длится около получаса; в это время все режимы/функции приготовления недоступны. Вывод сообщения ("Please remove..." – "Извлеките...") указывает на окончание этой операции.



После того как емкость для воды окажется пустой, в системе не должно остаться никаких отложений, и можно будет снова пользоваться прибором.

ПРИМЕЧАНИЕ: После того как процедура удаления накипи была начата, она должна быть обязательно доведена до конца.

Количество средства для удаления накипи

Смешайте 1 л воды с содержимым полной бутылки (250 мл) средства для удаления накипи "Wpro active'clean". Если средства для удаления накипи "Wpro active'clean" нет в наличии, следует использовать только белый уксус.



СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



RU

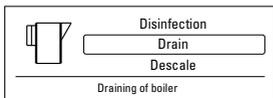


СЛИВ



①

MENU



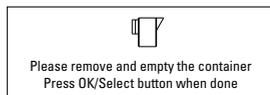
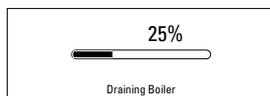
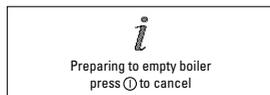
①

Возможно выполнение ручного слива бойлера для обеспечения того, чтобы в течение определенного времени в печи не оставалась вода.

①

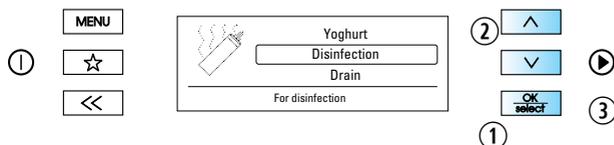
НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".

Если температура в бойлере слишком высокая, печь не начнет выполнение слива до тех пор, пока температура не понизится до значения ниже 60°C. После того, как печь достаточно остынет, она включится автоматически.





СТЕРИЛИЗАЦИЯ



Для СТЕРИЛИЗАЦИИ детских бутылочек и прочих предметов, например, банок для консервирования.

Убедитесь в том, что предметы, которые вы собираетесь стерилизовать, устойчивы к высокой температуре и могут выдержать 100°C.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ЗАДАЙТЕ ВРЕМЯ.**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".**

ПОЛОЖИТЕ ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И ДЛЯ СБОРА ЖИРА НА РЕШЕТКУ И УСТАНОВИТЕ ЕЕ НА УРОВЕНЬ 1. Уложите на него принадлежности, оставив между ними расстояние, достаточное для того, чтобы пар мог попасть на них со всех сторон.

ВСЕ КОМПОНЕНТЫ ИЗДЕЛИЙ должны размещаться отдельно друг от друга вплоть до самых мелких для того, чтобы можно было обеспечить обработку паром всех поверхностей.

ПЕРЕД ТЕМ КАК УСТАНОВЛИВАТЬ НА МЕСТО КОМПОНЕНТЫ ИЗДЕЛИЯ, тщательно протрите их насухо.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Для обеспечения надлежащей стерилизации требуется как минимум 20 минут, что является также стандартной заводской установкой. Нельзя задать меньшее количество времени.

Максимальное время составляет 1½ часа.



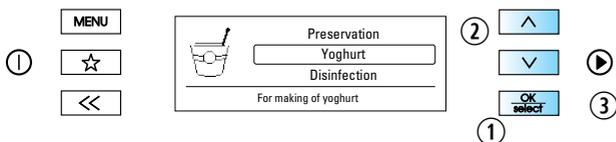
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



RU

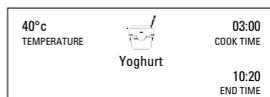


ЙОГУРТ



Для приготовления йогурта. Если вы используете непастеризованное молоко, необходимо подогреть его до 90°C и охладить до температуры ниже 49°C (не остужайте молоко ниже 32°C. Температура 43°C является оптимальной). Иначе йогурт не загустеет.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ЗАДАЙТЕ ВРЕМЯ.**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".**



ДОБАВЬТЕ ПРИБЛИЗИТЕЛЬНО 100 г выдержанного при комнатной температуре имеющегося йогурта с живой культурой на 1 литр цельного молока. (Процентное содержание жира в молоке и йогурте должно быть одинаковым).

РАЗЛЕЙТЕ СМЕСЬ в (6-7) порционных стеклянных сосудов. Плотно закройте каждый сосуд крышкой или термостойкой пищевой кулинарной пленкой. Можно также использовать специальные баночки для йогурта.

ПОМЕСТИТЕ СУДУСЫ на решетку, установленную в печи.

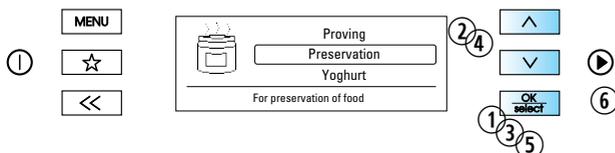
ЗАДАЙТЕ ВРЕМЯ 5 часов. (Заводская установка температуры составляет 40°C).

ДАЙТЕ ЙОГУРТУ ОСТЫТЬ и затем поставьте его в холодильник на несколько часов для окончательного приготовления. Срок хранения йогурта составляет 1-2 недели. Вы можете использовать некоторое его количество (около 100 г) в качестве закваски, если вы собираетесь приготовить еще одну партию йогурта в течение последующих 5-7 дней.

ПРИМЕЧАНИЕ: Очень важно обеспечить идеальную чистоту всех кухонных принадлежностей и банок, используемых для приготовления йогурта, во избежание попадания нежелательных бактерий в продукт. Мы рекомендуем вам предварительно воспользоваться функцией "DISINFECTION" (Стерилизация) для стерилизации емкостей и т.п.



КОНСЕРВИРОВАНИЕ



Используется для консервирования фруктов и овощей.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР, КОТОРЫЙ ВЫ ХОТИТЕ ИЗМЕНИТЬ.**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.**
- 4 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ИЗМЕНИТЕ ЗНАЧЕНИЕ ДАННОГО ПАРАМЕТРА.**
- 5 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ. (При необходимости повторите шаги 2 и 5).**
- 6 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".**



УСТАНОВИТЕ РЕШЕТКУ НА УРОВЕНЬ 2, а под нее - противень для сбора жира. Установите на решетку заранее приготовленные банки с продуктами, подлежащими консервированию. Если банки слишком высокие, установите их непосредственно на противень для сбора жира, а противень - на уровень 1.

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ФРУКТЫ и овощи только высокого качества.

Банки можно очистить с помощью функции стерилизации.

Откройте дверцу после окончания времени консервирования, но оставьте банки в печи до тех пор, пока они не остынут до комнатной температуры.

КОНСЕРВИРОВАНИЕ

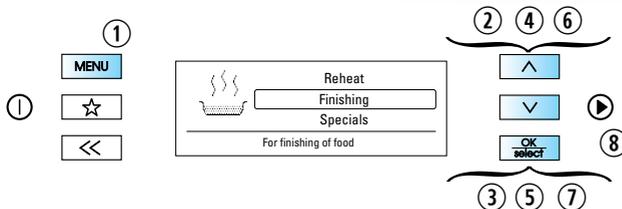
ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО	КОЛИЧЕСТВО	ВРЕМЯ	РЕКОМЕНДАЦИИ
ОВОЩИ	1-ЛИТРОВАЯ БАНКА	40-120 МИН	Произведите предварительную тепловую обработку овощей и разложите их по банкам, см. процедуру для фруктов. Залейте рассол.
	1/2-ЛИТРОВАЯ БАНКА	25-105 МИН	
ФРУКТЫ	1-ЛИТРОВАЯ БАНКА	30-50 МИН	Спелые фрукты не требуют предварительной тепловой обработки. Твердые фрукты нуждаются в предварительной тепловой обработке. Заполните банки, но оставьте сверху приблизительно 2 см пустого пространства. Залейте фрукты сиропом
	1/2-ЛИТРОВАЯ БАНКА	15-35 МИН	



ДОВЕДЕНИЕ ДО ГОТОВНОСТИ

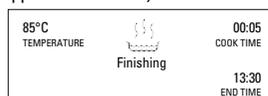


RU



Эта функция удобна для подогрева и доведения до полной готовности готовых блюд, например, жаркого, рыбы и запеканок.

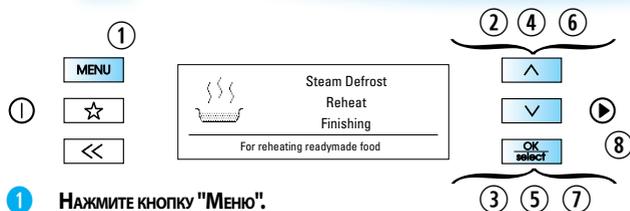
- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "МЕНЮ".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ВЫБЕРИТЕ Finishing ("Доведение до готовности").**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.**
- 4 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР, КОТОРЫЙ ВЫ ХОТИТЕ ИЗМЕНИТЬ.**
- 5 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.**
- 6 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ИЗМЕНИТЕ ЗНАЧЕНИЕ ДАННОГО ПАРАМЕТРА.**
- 7 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ. (При необходимости повторите шаги 4 и 7).**
- 8 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".**



Поставьте блюдо, которое необходимо довести до готовности, на противень для приготовления на пару; установите этот противень на 3-й уровень, а под него - противень для сбора жира. Задайте температуру, соответствующую нужной конечной температуре приготавливаемого блюда.

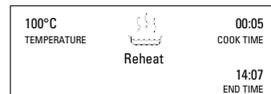


РАЗОГРЕВ



Используйте эту функцию для разогрева 1-2 порций готовых охлажденных или оттаявших при комнатной температуре продуктов.

- 1 **НАЖМИТЕ** кнопку "Меню".
- 2 **С** помощью кнопок со стрелками "вверх/вниз" выберите Reheating ("Разогрев").
- 3 **НАЖМИТЕ** кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
- 4 **С** помощью кнопок со стрелками "вверх/вниз" выберите параметр, который вы хотите изменить.
- 5 **НАЖМИТЕ** кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
- 6 **С** помощью кнопок со стрелками "вверх/вниз" измените значение данного параметра.
- 7 **НАЖМИТЕ** кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 4 и 7).
- 8 **НАЖМИТЕ** кнопку "Пуск".

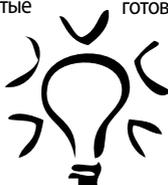
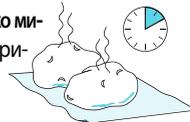


При помещении блюда в холодильник или его раскладывании на тарелке для последующего повторного разогрева, кладите более толстые



и плотные части на края тарелки, а более тонкие или менее плотные части в ее центр.

Если дать блюду постоять несколько минут, то это улучшает результаты приготовления.



Обязательно накрывайте продукты при использовании данной функции.

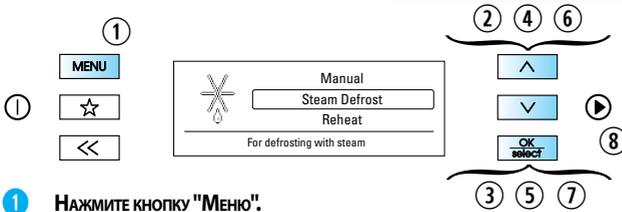
Охлажденные блюда	Порции	ВРЕМЯ РАЗОГРЕВА	ТЕМПЕРАТУРА	РЕКОМЕНДАЦИИ
ОБЕДЕННОЕ БЛЮДО	1-2	18-25 мин	100°C	<p>Блюдо должно быть накрыто крышкой или термостойкой пластиковой оберткой; ставьте его на противень для приготовления на пару, устанавливаемый на 3-й уровень. Устанавливайте под ним противень для выпечки и сбора жира - для сбора воды.</p>
СУП		20-25 мин		
ОВОЩИ		20-25 мин		
РИС И МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ		15-20 мин		
КАРТОФЕЛЬ КУСКАМИ		20-25 мин		
МЯСО ЛОМТИКАМИ		15-20 мин		
МЯСО В СОУСЕ		25-30 мин		
РЫБНОЕ ФИЛЕ		10-15 мин		



РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПАРОМ



RU



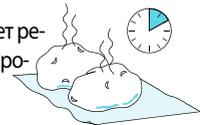
Эта функция используется для размораживания мяса, птицы, рыбы, овощей, хлеба и фруктов.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "МЕНЮ".**
- 2 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ВЫБЕРИТЕ Steam Defrost ("Размораживание паром").**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.**
- 4 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ВЫБЕРИТЕ ПАРАМЕТР, КОТОРЫЙ ВЫ ХОТИТЕ ИЗМЕНИТЬ.**
- 5 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ.**
- 6 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" ИЗМЕНИТЕ ЗНАЧЕНИЕ ДАННОГО ПАРАМЕТРА.**
- 7 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР" ДЛЯ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ. (При необходимости повторите шаги 4 и 7).**
- 8 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ПУСК".**



ПРИ РАЗМОРАЖИВАНИИ лучше оставить продукт слегка в незамороженном состоянии и дать ему окончательно разморозиться в течение определенного времени выдерживания.

ТАКОЕ ВЫДЕРЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПОСЛЕ РАЗМОРАЖИВАНИЯ всегда улучшает результат их кулинарного приготовления, поскольку в это время происходит равномерное распределение температуры по всему объему продукта.



КЛАДИТЕ ХЛЕБ в его упаковке, чтобы он не стал влажным.

ТАКИЕ ПРОДУКТЫ, КАК МЯСО И РЫБА, кладите без упаковки/обертки на противень для приготовления на пару; этот противень следует ставить на 3-й уровень. На 1-й уровень следует ставить противень для сбора жира, который служит в данном случае для сбора воды, образующейся при оттаивании.



В СЕРЕДИНЕ ПРОЦЕССА РАЗМОРАЖИВАНИЯ следует перевернуть продукты, поменять положение отдельных частей и отделить уже оттаявшие куски.



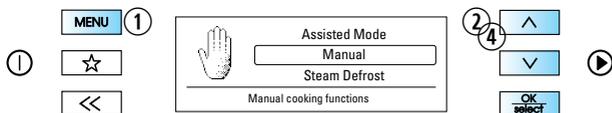
ПРИГОТОВЛЯЕМОЕ БЛЮДО		ВЕС	ВРЕМЯ РАЗМОРАЖИВАНИЯ	ВРЕМЯ ОСТАИВАНИЯ	ТЕМПЕРАТУРА
МЯСО	РУБЛЕННОЕ	500 г	25-30 мин	30-35 мин	60°C
	ЛОМТИКАМИ			20-25 мин	
	БРАТВУРСТ	450 г	10-15 мин	10-15 мин	
ПТИЦА	ЦЕЛИКОМ	1000 г	60-70 мин	40-50 мин	
	ФИЛЕ	500 г	25-30 мин	20-25 мин	
	НОЖКИ		30-35 мин	25-30 мин	
РЫБА	ЦЕЛИКОМ	600 г	30-40 мин	25-30 мин	
	ФИЛЕ	300 г	10-15 мин	10-15 мин	
	БЛОКОМ	400 г	20-25 мин	20-25 мин	
ОВОЩИ	БЛОКОМ	300 г	25-30 мин	20-25 мин	
	КУСОЧКАМИ	400 г	10-15 мин	5-10 мин	
ХЛЕБ	БУХАНКА	500 г	15-20 мин	25-30 мин	
	ЛОМТИКАМИ	250 г	8-12 мин	5-10 мин	
	БУЛОЧКИ		10-12 мин	5-10 мин	
	ТОРТ	400 г	8-10 мин	15-20 мин	
ФРУКТЫ	СМЕСЬ	400 г	10-15 мин	5-10 мин	
	ЯГОДЫ	250 г	5-8 мин	3-5 мин	



РУЧНОЙ РЕЖИМ



RU



Для использования ручного режима выполните следующие указания.

- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "МЕНЮ".**
- 2 **НАЖИМАЙТЕ КНОПКИ СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ"** до тех пор, пока на дисплее не высветится Manual ("Ручной режим").
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / ВЫБОР"**
- 4 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ ВВЕРХ/ВНИЗ** выберите одну из функций ручного режима. Выполните указания, содержащиеся в отдельной главе, посвященной описанию функций.

РУЧНОЙ РЕЖИМ

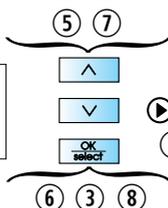
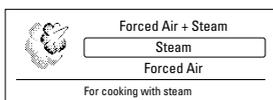
Функция	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ПРИМЕНЕНИЕ:
ПАР	Для приготовления на пару
КОНВЕКЦИЯ + ПАР	Для приготовления птицы, жаркого, мяса и запеченной рыбы
КОНВЕКЦИЯ	Для приготовления мучных кондитерских изделий, тортов и пирогов



ПАР



①



Используйте эту функцию для приготовления таких продуктов, как овощи, рыба, при извлечении сока паром и при бланшировании.

Убедитесь в том, что печь остыла ниже 100°C перед использованием данной функции. Откройте дверцу и дайте продукту остыть.

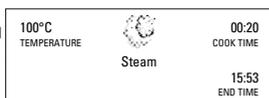


Решите, будете ли вы готовить пищу с использованием термощупа или без него, и выполните указанную ниже надлежащую процедуру.

Если не используется термощуп:

Откройте дверцу, поместите продукты в печь.

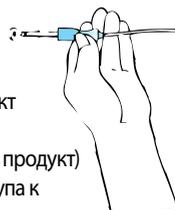
- 5 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите параметр, который вы хотите изменить.



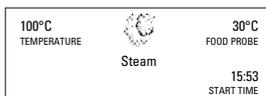
- 6 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
- 7 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" измените значение данного параметра.
- 8 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 7 и 10).
- 9 Нажмите кнопку "Пуск".

Если используется термощуп:

Откройте дверцу, поместите продукт внутрь (термощуп должен быть правильным образом вставлен в продукт) и подсоедините контакт термощупа к настенной розетке печи.



- 5 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите параметр, который вы хотите изменить.



- 6 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
- 7 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" измените значение данного параметра.
- 8 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 7 и 10).
- 9 Нажмите кнопку "Пуск".



РУЧНОЙ РЕЖИМ



RU



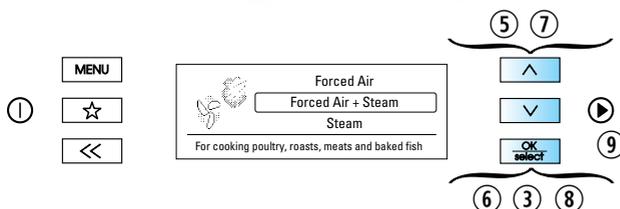
ПАР



ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО		ТЕМПЕРАТУРА печи °С	ВРЕМЯ / Термощуп °С	Принадлежности	РЕКОМЕНДАЦИИ
СВЕКЛА	НЕБОЛЬШАЯ	100°С	50-60 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3 Противень для сбора жира на уровне 1	
КРАСНОКОЧАННАЯ КАПУСТА	ЛОМТИКАМИ		30-35 мин		
БЕЛОКОЧАННАЯ КАПУСТА			25-30 мин		
БЕЛАЯ ФАСОЛЬ	ЗАМОЧЕННАЯ		75-90 мин	Противень для сбора жира на уровне 3	Налить двойное количество воды
РЫБНЫЙ ТЕРРИН		75 - 80°С	60-90 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3	Накрыть крышкой или термостойкой пластиковой оберткой
			72°С 		
ВАРЕННЫЕ ЯЙЦА		90°С	20-25 мин	Противень для сбора жира на уровне 3	
НЬОККИ		90 - 100°С	10-15 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3 Противень для сбора жира на уровне 1	
Обязательно снимайте упаковку/обертку с продукта перед тем, как поместить его в печь, если не указано иное.			Приведенное время приготовления относится к печи, находящейся при комнатной температуре.		



КОНВЕКЦИЯ + ПАР



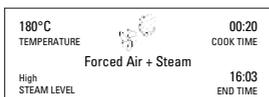
Используйте данную функцию для приготовления жареного мяса, птицы и картошки в мундире, замороженных пищевых полуфабрикатов быстрого приготовления, бисквитов, мучных кондитерских изделий, рыбы и пудингов.

Решите, будете ли вы готовить пищу с использованием термощупа или без него, и выполните указанную ниже надлежащую процедуру.

Если не используется термощуп:

Откройте дверцу, поместите продукты в печь.

- 5 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите параметр, который вы хотите изменить.
- 6 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
- 7 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" измените значение данного параметра.
- 8 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 7 и 10).
- 9 Нажмите кнопку "Пуск".

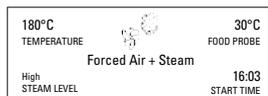


Если используется термощуп:

Откройте дверцу, поместите продукт внутрь (термощуп должен быть правильным образом вставлен в продукт) и подсоедините контакт термощупа к настенной розетке печи.



- 5 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите параметр, который вы хотите изменить.
- 6 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
- 7 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" измените значение данного параметра.
- 8 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 7 и 10).
- 9 Нажмите кнопку "Пуск".





РУЧНОЙ РЕЖИМ



RU



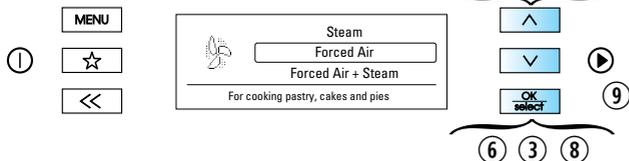
КОНВЕКЦИЯ + ПАР



ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО	ПАР УРОВЕНЬ	ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ °С	ВРЕМЯ / ТЕРМОЩНОСТЬ °С	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
РЕБРЫШКИ	Низкий	160 - 170°С	80-90 мин	РЕШЕТКА на уровне 2 ПРОТИВЕНЬ для СБОРА ЖИРА на уровне 1	Включите , косточками вверх, выключите по истечении 30 минут
ИНДЮШИНАЯ ГРУДИНКА, БЕЗ КОСТЕЙ 1-1½ КГ	Средний	200 - 210°С	50-60 мин 72°С 		ТЕМПЕРАТУРА В ЦЕНТРЕ ПРОДУКТА ДОЛЖНА ДОСТИЧЬ 72°С
РЫБНАЯ ЗАПЕКАНКА	Низкий	190 - 200°С	15-25 мин	РЕШЕТКА на уровне 2	
ОВОЩНАЯ ЗАПЕКАНКА	Средний - Высокий	200 - 210°С	20-30 мин		
ХЛЕБ ИЗ МУКИ ГРУБОГО ПОМОЛА	Низкий - Средний	180 - 190°С	35-40 мин	ПРОТИВЕНЬ для выпечки на уровне 2	
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ зависит от предварительного нагрева печи. (Для предварительного нагрева используйте режим конвекции).					



КОНВЕКЦИЯ



Используйте данную функцию для приготовления безе, мучных кондитерских изделий, бисквитов, суфле, птицы и жареного мяса.

Решите, будете ли вы готовить пищу с использованием термощупа или без него, и выполните указанную ниже надлежащую процедуру.

Если не используется термощуп:

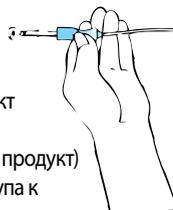
Откройте дверцу, поместите продукты в печь.

- 5 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите параметр, который вы хотите изменить.
- 6 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
- 7 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" измените значение данного параметра.
- 8 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 7 и 10).
- 9 Нажмите кнопку "Пуск".



Если используется термощуп:

Откройте дверцу, поместите продукт внутрь (термощуп должен быть правильным образом вставлен в продукт) и подсоедините контакт термощупа к настенной розетке печи.



- 5 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите параметр, который вы хотите изменить.
- 6 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения.
- 7 С помощью кнопок со стрелками "ВВЕРХ/ВНИЗ" измените значение данного параметра.
- 8 Нажмите кнопку "ОК / Выбор" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 7 и 10).
- 9 Нажмите кнопку "Пуск".



Обязательно используйте решетку для приготовления данных продуктов, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха вокруг пищи. Используйте противень для выпечки мелких изделий, например, печенье и булочек.





РУЧНОЙ РЕЖИМ



RU

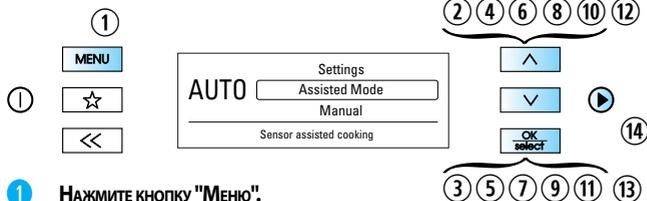


КОНВЕКЦИЯ



ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО	ТЕМПЕРАТУРА ПЕЧИ °С	ВРЕМЯ / ТЕРМОЩУП °С	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
ШВЕЙЦАРСКИЙ РУЛЕТ	230°C	7-8 мин	Противень для выпечки на уровне 2	Убедитесь в том, что печь сухая
ПЕЧЕНЬЕ	165 - 175°C	12-15 мин		
МАЛЕНЬКИЕ ЗАВАРНЫЕ ПИРОЖНЫЕ С КРЕМОМ (ПЕТИШУ)	190 - 200°C	25-30 мин		
БИСКВИТНЫЙ ТОРТ	160°C	35-40 мин	Решетка на уровне 2	
ПИРОГ ПО-ФРАНЦУЗСКИ (КИШ)	180 - 190°C			
ИЗДЕЛИЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА		15-20 мин	Противень для выпечки на уровне 2	
ЗАМОРОЖЕННЫЕ КУРИНЫЕ КРЫЛЫШКИ (НЕОБХОДИМО РАЗОГРЕТЬ)	190 - 200°C	15-18 мин		Накройте противень бумагой для выстилания хлебопекарных форм
ЦЕЛЬНАЯ КУРИЦА (ЖАРЕНАЯ)	200°C	50-60 мин	Решетка на уровне 2 Противень для выпечки и для сбора жира на уровне 1	Приправить специями и положить грудкой вверх. Убедитесь в надлежащем приготовлении, проткнув ее несколько раз зубочисткой в самых толстых частях. Мясной сок должен быть бесцветным.
		85°C 		
РОСТБИФ	140 - 150°C	40-60 мин	Решетка на уровне 1	Приправьте мясо специями для приготовления ростбифа и вставьте термощуп, если это необходимо. Положите мясо на решетку
		55°C 		
Время приготовления зависит от предварительного нагрева печи.				

Для использования режима помощи выполните следующие указания.

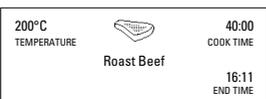


- 1 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "Меню".**
- 2 **НАЖИМАЙТЕ КНОПКИ СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" до тех пор, пока на дисплее не высветится Assisted Mode ("Режим помощи").**
- 3 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / Выбор"**
- 4 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите одну из функций Режима помощи.**
- 5 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / Выбор" для подтверждения.**
- 6 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите тип продукта.**
- 7 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / Выбор" для подтверждения.**
- 8 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите тип приготовления "Food Probe" (с использованием термощупа) или "No Food Probe" (без использования термощупа).**
- 9 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / Выбор" для подтверждения.**

Если не используется термощуп:

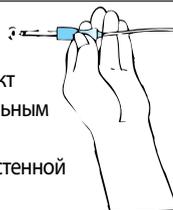
Откройте дверцу, поместите продукты в печь.

- 10 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите параметр, который вы хотите изменить.**
- 11 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / Выбор" для подтверждения.**
- 12 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" измените значение данного параметра.**
- 13 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / Выбор" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 7 и 10).**
- 14 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "Пуск".**

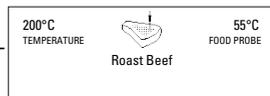


Если используется термощуп:

Откройте дверцу, поместите продукт внутрь (щуп должен быть правильным образом вставлен в продукт) и подсоедините контакт щупа к настенной розетке печи.

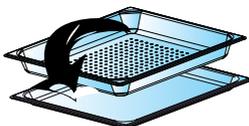


- 10 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" выберите параметр, который вы хотите изменить.**
- 11 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / Выбор" для подтверждения.**
- 12 **С ПОМОЩЬЮ КНОПОК СО СТРЕЛКАМИ "ВВЕРХ/ВНИЗ" измените значение данного параметра.**
- 13 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "ОК / Выбор" для подтверждения. (При необходимости повторите шаги 7 и 10).**
- 14 **НАЖМИТЕ КНОПКУ "Пуск".**



Обязательно используйте решетку для приготовления данных продуктов, чтобы обеспечить надлежащую циркуляцию воздуха вокруг пищи.

Установите противень для сбора жира под решеткой или противнем для приготовления на пару для сбора стекающей жидкости, жира и соков.





МЯСО



Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ продуктов, указанных в следующей таблице.

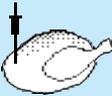
ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО		ВРЕМЯ / ТЕРМОЩУП °C	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
 МЯСО	ЖАРКОЕ	Говядина 40-60 мин	Решетка на уровне 2 Противень для выпечки и для сбора жира на уровне 1	Приправьте мясо специями для приготовления ростбифа и вставьте термощуп, если это необходимо. Положите мясо на решетку
		55°C		
		Свинина 60-80 мин		
		70°C		
		Баранина 1 - 1½ часа		
		65°C		
		Телятина 50-70 мин		
 На пару	Хот-доги 10-15 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3 Противень выпечки и для сбора жира на уровне 1	Разложите в один слой на противне для приготовления на пару.	
	Мясной рулет 35-45 мин	Решетка на уровне 2	Подготовьте мясо для рулета, используя ваш любимый рецепт, и придайте ему необходимую форму. Положите на жаропрочную тарелку и установите ее на решетку	



ПТИЦА



Пользуйтесь этим режимом при приготовлении продуктов, указанных в следующей таблице.

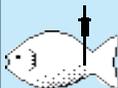
ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО		ВРЕМЯ / ТЕРМОШУП °С	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ПТИЦА 	КУРИЦА	ФИЛЕ (ПАРОВОЕ)	25-30 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3 Противень выпечки и для сбора жира на уровне 1	Приправить филе специями.
		КУСОЧКИ (ЖАРЕНЫЕ)	25-30 мин	Решетка на уровне 3 Противень для выпечки и для сбора жира на уровне 1	Приправить специями и положить кожейцей вверх.
		ЦЕЛИКОМ (ЖАРЕНАЯ)	50-60 мин	Решетка на уровне 2 Противень для выпечки и для сбора жира на уровне 1	Приправить специями и положить грудкой вверх. Убедитесь в надлежащем приготовлении, проткнув ее несколько раз зубочисткой в самых толстых частях. Мясной сок должен быть бесцветным.
		85°С			
	УТКА	ЦЕЛИКОМ (ЖАРЕНАЯ)	1 - 1½ часа		Приправить специями и положить грудкой вверх.
			70°С		



РЫБА



Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ продуктов, указанных в следующей таблице.

ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО		ВРЕМЯ / ТЕМПЕРАТУРА °С	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ		
 РЫБА	РЫБА ЦЕЛИКОМ	ЗАПЕЧЕННАЯ	25-40 мин	РЕШЕТКА на уровне 2	СДЕЛАЙТЕ НЕСКОЛЬКО НАДРЕЗОВ через кожу и положите рыбу на жаропрочную тарелку. Приправьте специями и сверху добавьте масла или яйцо. Посыпьте сверху панировочные сухари.	
			60°C			
		НА ПАРУ	35-55 мин	ПРОТИВЕНЬ для ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ на уровне 3 Противень выпечки и для сбора жира на уровне 1		ПРИПРАВЬТЕ РЫБУ СПЕЦИЯМИ и при желании положите травяные специи в камеру печи.
			60°C			
	ФИЛЕ (НА ПАРУ)		12-18 мин		ПРИПРАВЬТЕ филе специями	
		КОТЛЕТЫ	НА ПАРУ	15-20 мин		ПРИПРАВЬТЕ рыбные котлеты специями
	ЗАПЕКАНКА	(ЗАМОРОЖЕННАЯ)	35-45 мин	РЕШЕТКА на уровне 2	УБЕДИТЕСЬ в том, что продукты помещены на жаропрочную тарелку и поставьте ее на решетку.	
МОЛЛУСКИ	МИДИИ	НА ПАРУ	8-12 мин	ПРОТИВЕНЬ для ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ на уровне 3 Противень выпечки и для сбора жира на уровне 1	РАЗЛОЖИТЕ ровным слоем на противень для приготовления на пару	
	КРЕВЕТКИ					



КАРТОФЕЛЬ



Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ продуктов, указанных в следующей таблице.

ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 КАРТОФЕЛЬ	ВАРЕНЬЙ	ЦЕЛИКОМ	30-40 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3 Противень выпечки и для сбора жира на уровне 1	Использовать картофелины одинакового размера.
		КУСОЧКАМИ	20-30 мин		Нарезать кусочками одинакового размера.
	ЖАРЕНЬЙ	КУСОЧКАМИ	45-55 мин	РЕШЕТКА на уровне 2	Положите на жаропрочную тарелку или непосредственно на решетку
	ЗАПЕКАНКА		40-50 мин		Нарежьте кусочками сырой картофель и переложите кусочками лука. Приправьте солью, перцем и чесноком, залейте сверху сливками и молоком. Посыпьте сверху сыром.
	(ЗАМОРОЖЕННЫЙ)	КАРТОФЕЛЬ ФРИ	15-25 мин	Противень для выпечки и сбора жира на уровне 2	ДОБАВЬТЕ ПРОДУКТ после разогрева печи. Помешайте при появлении соответствующей подсказки на дисплее. Приправьте солью после приготовления.
	КАРТОФЕЛЬНЫЕ ЛОМТИКИ		30-40 мин		ОЧИСТИТЕ КАРТОФЕЛИНЫ и нарежьте их ломтиками. Приправьте специями и слегка окропите сверху маслом. Добавьте продукт после разогрева печи. Помешайте, когда появится соответствующее сообщение



ОВОЦИ



Пользуйтесь этим режимом при приготовлении продуктов, указанных в следующей таблице.

Приготавливаемое блюдо		Время приготовления	Принадлежности	Рекомендации	
 ОВОЦИ	Замороженные	Овощи	12-20 мин	Положите на противень для приготовления на пару. Разложить ровным слоем.	
	Морковь		20-30 мин		нарежьте кусочками одинакового размера
	Спаржа		20-30 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3 Противень выпечки и для сбора жира на уровне 1	
	Артишоки		40-55 мин		
	На пару	Зеленая стручковая фасоль	20-30 мин		
		Брокколи	15-25 мин		нарежьте кусочками
		Цветная капуста	20-30 мин		
		Брюссельская капуста	20-35 мин		
Замороженные	Запеканка	20-30 мин	Решетка на уровне 2	Убедитесь в том, что продукты помещены на жаропрочную тарелку.	



ПРИГОТОВЛЯЕМОЕ БЛЮДО		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ОВОЦИ	НА ПАРУ	ПЕРЕЦ	8-12 МИН	ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ на уровне 3 Противень для сбора жира на уровне 1	НАРЕЖЬТЕ КУСОЧКАМИ
		ПАТИССОНЫ	5-10 МИН		НАРЕЖЬТЕ ЛОМТИКАМИ
		ОТВАРНАЯ КУКУРУЗА В ПОЧАТКАХ	20-30 МИН		
	ФАРШИРОВАННЫЕ	ПОМИДОРЫ	30-35 МИН	РЕШЕТКА на уровне 2	ПРИГОТОВЬТЕ НАЧИНКУ из вареного окорока и мясного фарша, морских гребешков, чеснока и специй. Срежьте верхушку помидора и удалите из него семена и мякоть. Добавьте внутрь соль и переверните для стекания сока. Мелко порежьте мякоть и добавьте к начинке. Заполните помидоры начинкой и закройте помидоры сверху срезанными верхушками. Положите на жаропрочную тарелку и слегка окропите маслом.
		ПЕРЦЫ	35-40 МИН		РАЗРЕЖЬТЕ ПЕРЦЫ на половинки по горизонтали и удалите сердцевину и семена. Смешайте говяжий фарш, лук, яйцо, панировочные сухари, воду или молоко и специй. Заполните перцы начинкой и положите на жаропрочную тарелку. Посыпьте панировочные сухари и добавьте немного сливочного масла сверху.
		ПАТИССОНЫ	20-30 МИН		РАЗРЕЖЬТЕ ПАТИССОНЫ на продольные половинки и удалите семена. Поджарьте грибы и лук-порей, смешайте с рубленными томатами и добавьте крем фреш. (или смешайте с соусом айвар), приправьте специями. Заполните патиссоны начинкой и посыпьте сверху сыром
		БАКЛАЖАНЫ	35-40 МИН		РАЗРЕЖЬТЕ БАКЛАЖАНЫ на продольные половинки и удалите большую часть мякоти. Мелко нарежьте мякоть и поджарьте ее вместе с луком и грибами. Добавьте мясной фарш, толченую картошку, специи и пряности и поставьте на медленный огонь. Положите баклажаны на жаропрочную тарелку и заполните их начинкой. Посыпьте сверху сыром.



РИС/БЛЮДА ИЗ КРУП



Пользуйтесь этим режимом при приготовлении продуктов, указанных в следующей таблице.

Приготавливаемое блюдо		Время приготовления	Принадлежности	Рекомендации
 РИС	Коричневый	20-60 мин	Противень для выпечки и сбора жира на уровне 3	Смешайте рис с водой на противне в пропорции 300 мл риса и 500 мл воды
	Басмати	25-30 мин		Смешайте 300 мл риса с 450 мл воды
	Белый длиннозернистый	35-40 мин		Смешайте 300 мл риса с 450 мл воды
КРУПЫ	Булгур	10-40 мин		Смешайте 300 мл крупы с 600 мл воды
	Кускус	10-15 мин		Смешайте 300 мл крупы с 300 мл воды



ПАСТА



Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ продуктов, указанных в следующей таблице.

ПРИГОТАВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ПАСТА	ЛАЗАНЬЯ	ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	25-35 МИН	РЕШЕТКА на уровне 2	ПРИГОТОВЬТЕ лазанью по своему любимому рецепту или по рецепту, указанному на упаковке лазаньи. Положите на жаропрочную тарелку и установите ее на решетку
		ЗАМОРОЖЕННАЯ	40-50 МИН		УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, ЧТО ПРОДУКТЫ ПОМЕЩЕНЫ НА ЖАРОПРОЧНУЮ ТАРЕЛКУ.



Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ только для приготовления яиц.

Приготавливаемое блюдо		Время приготовления	Принадлежности	Рекомендации
 ЯЙЦА	Вкрутую	15-18 мин	Противень для приготовления на пару на уровне 3 Противень для выпечки и сбора жира на уровне 1	Если предполагается есть яйца холодными, то необходимо сразу же обдать их холодной водой.
	В промежуточном состоянии	12-15 мин		
	В мешочек	9-12 мин		



ПИЦЦА/ ПИРОГ



Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ продуктов, указанных в следующей таблице.

Приготавливаемое блюдо		Время приготовления	Принадлежности	Рекомендации
 ПИЦЦА/ ПИРОГ	Пицца	Домашнего приготовления	12-18 мин	Противень для выпечки на уровне 2 Приготовьте тесто: 150 мл воды, 15 г свежих дрожжей, 200 - 225 г муки, соль + масло. Дайте тесту настояться. Раскатайте тесто на смазанном маслом противне. Добавьте верхний слой: томаты, сыр моцарелла и ветчину. Поместите продукт в печь после появления соответствующего сообщения
		Тонкая (замороженная)	8-12 мин	
		Пан-пицца (замороженная)	12-20 мин	
		Охлажденная	7-12 мин	
	Пирог (киш)	по-лотарингски	30-45 мин	Решетка на уровне 2 Подготовьте сдобное тесто (250 г муки, 150 г сливочного масла + 2½ столовые ложки воды) или используйте готовое сдобное тесто (400 - 450 г). Положите тесто в форму для пирога. Добавьте начинку: 200 г ветчины и 175 г сыра, залейте сверху смесью из 3 яиц и 300 мл сливок. Поместите продукт в печь после появления соответствующего сообщения.
(Замороженный)	20-30 мин	Поместите продукт в печь после появления соответствующего сообщения. Убедитесь в том, что вы используете жаропрочную тарелку.		

ПРИМЕЧАНИЕ:

Тесто для пиццы лучше заквашивать с использованием функции заквашивания.



ДЕСЕРТЫ



Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ продуктов, указанных в следующей таблице.

ПРИГОТОВЛЯЕМОЕ БЛЮДО		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ	
 ДЕСЕРТЫ	ФРУКТОВЫЙ ПИРОГ	ДОМАШНЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ	20-30 мин	РЕШЕТКА на уровне 2	ПРИГОТОВЬТЕ СДОБНОЕ ТЕСТО: 180 г муки, 125 г сливочного масла и 1 яйцо (или используйте 300 - 350 г готового сдобного теста). Положите тесто в форму для пирога, предварительно посыпав на дно панировочные сухари для впитывания сока яблок. Добавьте 3 - 4 нарезанных ломтиками яблока, посыпанных сахаром и корицей
		ЗАМОРОЖЕННЫЙ	15-20 мин		УБЕДИТЕСЬ В ТОМ, что продукты помещены на жаропрочную тарелку
	ПЕЧЁНЫЕ ЯБЛОКИ	20-30 мин	УДАЛИТЕ СЕРДЦЕВИНУ и заполните освободившиеся места марципанами или корицей, сахаром и сливочным маслом. Положите на жаропрочную тарелку.		
	ФРУКТОВЫЙ КОМПОТ	10-20 мин	ПРОТИВЕНЬ для приготовления НА ПАРУ на уровне 3 ПРОТИВЕНЬ для выпечки и сбора жира на уровне 1	НАРЕЖЬТЕ ФРУКТЫ кусочками	
	КРЕМ-БРЮЛЕ	20-30 мин		ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ 4 ПОРЦИЙ смешайте 2 желтка и 2 целых яйца с 3 стл. сахара и ванили. Подогрейте смесь из 100 мл сливок и 200 мл молока и смешайте с яичной смесью (или используйте свой рецепт). Налейте полученную смесь в порционные емкости и закройте их пленкой.	
	СУФЛЕ	35-50 мин	РЕШЕТКА на уровне 2	ПРИГОТОВЬТЕ СМЕСЬ ДЛЯ СУФЛЕ из лимона, шоколада или фруктов и вылейте ее в глубокую тарелку, пригодную для приготовления в духовке. Поместите продукт в печь после появления соответствующего сообщения	



ХЛЕБ/КЕКСЫ



Пользуйтесь ЭТИМ РЕЖИМОМ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ продуктов, указанных в следующей таблице.

Приготавливаемое блюдо		Время приготовления	Принадлежности	Рекомендации	
 ХЛЕБ/КЕКСЫ	Буханка хлеба	30-40 мин	Противень для выпечки и сбора жира на уровне 2	Приготовьте дрожжевое тесто по своему любимому рецепту приготовления хлеба. Положите на противень для выпечки и сбора жира и дайте выстояться в течение не более 15 минут. Затем поместите в холодную печь.	
	Тесто	18-25 мин		Приготовьте дрожжевое тесто по своему любимому рецепту приготовления хлеба. Слепите булочки и положите их на противень для выпечки, дайте выстояться в течение не более 15 минут. Затем поместите в холодную печь. Примечание: Для одного противня достаточно теста из 150 мл жидкости и 200 - 225 г муки	
	Булочки	Замороженный		13-18 мин	Для готовых булочек. Поместите в холодную печь.
	В упаковке	15-20 мин		Для булочек в вакуумной упаковке. Поместите в холодную печь.	
	Консервированные	15-18 мин		Для 4 - 6 шт. Извлеките из упаковки. Поместите в холодную печь.	
	Лепешки	9-13 мин		Слепите одну большую лепешку или несколько лепешек меньшего размера и положите на смазанный маслом противень. Поместите в печь, когда появится соответствующее сообщение.	
	Бисквитный торт	35-50 мин	Решетка на уровне 2	Приготовьте продукт по рецепту, общий вес должен составлять 700 - 800 г. Поместите торт в печь, когда появится соответствующее сообщение.	



ХЛЕБ/КЕКСЫ



ПРИГОТОВЛИВАЕМОЕ БЛЮДО		ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	РЕКОМЕНДАЦИИ
 ХЛЕБ/КЕКСЫ	СДОВНЫЕ БУЛОЧКИ	15-20 мин	Противень для выпечки и сбора жира на уровне 2	<p>ПРИГОТОВЬТЕ ВЗБИТОЕ ТЕСТО на 10 - 12 штук и заполните бумажные формы. Поместите продукт в печь после появления соответствующего сообщения.</p>
	ПЕЧЕНЬЕ	10-15 мин		<p>ПОЛОЖИТЕ НА БУМАГА ДЛЯ ВЫСТИЛЕНИЯ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ФОРМ (12 - 16 шт). Поместите в печь, когда появится соответствующее сообщение.</p>
	БЕЗЕ	50-60 мин		<p>ПРИГОТОВЬТЕ ВЗБИТОЕ ТЕСТО из 2 яичных белков, 80 г сахара и 100 г сушеного кокоса. Приправьте ванилью и миндальной эссенцией. Слепите 20-24 шт. и положите их на смазанный маслом противень или бумагу для выстилания хлебопекарных форм. Поместите продукт в печь после появления соответствующего сообщения.</p> <p>ПРИМЕЧАНИЕ: Убедитесь в том, что камера протерта на сухо. Убедитесь в том, что бойлер пуст (включите функцию слива, если вы не уверены).</p>

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Единственным видом ухода за печью, как правило, является только чистка.

При отсутствии регулярной чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для здоровья пользователя.

Не пользуйтесь металлическими мочалками, абразивными чистящими составами, мочалками из стальных нитей, тряпками с абразивными добавками и тому подобными средствами, которые могут повредить панель управления и внутренние и наружные поверхности печи. Пользуйтесь губкой с мягким моющим средством или бумажным полотенцем с аэрозольным стеклоочистителем. Распыляйте аэрозольный стеклоочиститель на бумажное полотенце.



Не распыляйте аэрозоль прямо на печь.



Регулярно, особенно после случаев переливания жидкостей через край посуды, вынимайте поворотный стол и подставку поворотного стола и протирайте основание печи. Не забывайте при этом про потолок камеры печи (на что часто не обращают внимания).

После каждого случая использования емкости для воды вынимайте ее, опоражнивайте и высушивайте.

В местах попадания соли или абразивных средств на стенки рабочей камеры могут появляться пятна ржавчины. Кислые соусы, например, кетчуп, горчица или соленые продукты, например, вяленое мясо, содержат хлорид и кислоты, которые оказывают воздействие на металлические поверхности. Следует чистить остывшую камеру печи после каждого использования.

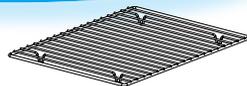
Регулярно пользуйтесь функцией очистки паром для облегчения очистки.

Используйте мягкое моющее средство, воду и мягкую салфетку для очистки внутренних поверхностей, внешней и внутренней стенки дверцы и проема дверцы.

Не допускайте скапливания жира и частиц пищи рядом с дверцей и ее прокладкой. Не забывайте чистить прокладку, в противном случае могут выйти из строя соответствующие детали спереди и прилегающие к ним узлы, так как дверца не будет плотно закрываться.

ЭТИ КОМПОНЕНТЫ МОЖНО МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

РЕШЕТКА.



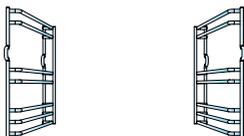
Противень для сбора жира



Противень для приготовления на пару



Опоры полок



Контейнер для кухонных принадлежностей GASTRONORM



ЭТИ КОМПОНЕНТЫ НЕЛЬЗЯ МЫТЬ В ПОСУДОМОЕЧНОЙ МАШИНЕ

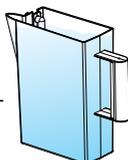
Трубка для воды

Снимите трубку для воды с емкости для воды, чтобы ее было удобнее чистить. Обратите внимание, что эту трубку нельзя мыть в посудомоечной машине.



Емкость для воды

Емкость для воды нельзя мыть в посудомоечной машине. Для ее очистки пользуйтесь губкой с мягким моющим средством.



Прокладки и кольцевые детали

Эти детали, входящие в осветительный блок, не подлежат мойке в посудомоечной машине.

Термошпун

Термошпун нельзя мыть в посудомоечной машине. Термошпун следует очищать с использованием воды и мягкого моющего средства.



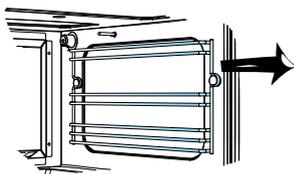
Запрещается погружать термошпун в воду во время очистки. Просто протрите его с помощью чистой влажной салфетки или кухонного полотенца после применения.

Не пользуйтесь стальными мочалками. Они оставляют на очищаемой поверхности царапины.

СНЯТИЕ ОПОР ПОЛОК

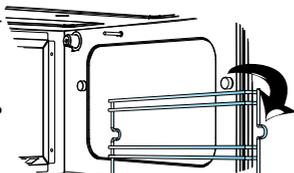
Потяните опору полок

вперед, чтобы освободить ее. Почистите опоры полок и стенки камеры.



Поставьте опоры

обратно на место, задвинув их назад так, чтобы они зафиксировались на выступе на стенках камеры.



ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ПЕЧИ

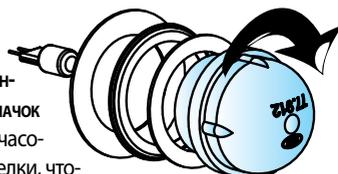
Опасность поражения электрическим током!!

Прежде чем выполнять замену лампочки, проверьте:

- ❗ выключен ли прибор;
- ❗ вынута ли вилка кабеля питания из розетки;
- ❗ вынуты ли предохранители на распределительном щите/выключены ли автоматические выключатели;
- ❗ положите на дно камеры салфетку для защиты лампы и плафона.

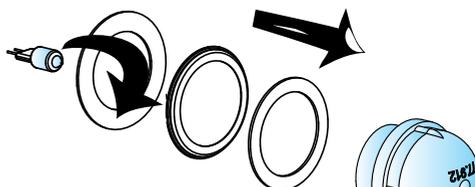
1

Поверните стеклянный колпачок против часовой стрелки, чтобы отвернуть его.



2

Снимите прокладки и металлическое кольцо, прочистите стеклянный колпачок.



3

Замените старую лампу на термостойкую (для печи) галогеновую лампу 10 W, 12 V, G4.

4

Установите на место кольцо и прокладки на стеклянном колпачке.

5

Установите на место весь узел, вращая его по часовой стрелке.

Если печь не работает, прежде чем обращаться в сервисный центр, убедитесь в том, что:

- ❖ Вилка правильно вставлена в настенную розетку.
- ❖ Дверца плотно закрыта.
- ❖ Проверьте предохранители и наличие напряжения в сети.
- ❖ Проверьте наличие в печи достаточной вентиляции.
- ❖ Подождите десять минут и еще раз попробуйте включить печь.
- ❖ Откройте и закройте дверцу перед тем, как снова включить печь.

Это исключит ненужные вызовы специалистов, за которые вам придется платить.

При обращении в сервисный центр сообщите серийный номер и номер модели печи (см. заводскую табличку). Более подробные рекомендации содержатся в гарантийном буклете.

В случае необходимости сетевого шнура питания он должен быть заменен оригинальным кабелем, который можно приобрести через наш сервисный центр. Замену сетевого шнура имеет право производить только квалифицированный специалист сервисной службы.

Техническое обслуживание должно выполнять только квалифицированный специалист сервисной службы. Выполнение другими лицами технического обслуживания или ремонтных работ со снятием защитных ограждений представляет опасность.

ЗАПРЕЩАЕТСЯ СНИМАТЬ КАКИЕ-ЛИБО КРЫШКИ.



ДАННЫЕ ДЛЯ ТЕСТИРОВАНИЯ ЭФФЕКТИВНОСТИ НАГРЕВА

В соответствии со стандартом МЭК 60350.

Международная Электротехническая Комиссия (IEC) разработала стандарт для сравнительной проверки нагревательной способности различных микроволновых печей. Для данной печи мы рекомендуем учитывать данные, приведенные в следующей таблице:

ТЕСТ	ПРИМЕРН. ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	ТЕМПЕРАТУРА	ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ПЕЧИ	ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
8.4.1	30-35 МИН	150°C	НЕТ	ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И СБОРА ЖИРА
8.4.2	18-20 МИН	170°C	ДА	ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ И СБОРА ЖИРА
8.5.1	33-35 МИН	160°C	НЕТ	РЕШЕТКА
8.5.2	65-70 МИН	160-170 °C	ДА	РЕШЕТКА

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

НАПРЯЖЕНИЕ ПИТАНИЯ	230 В/50 Гц
НОМИНАЛЬНАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	1450 Вт
ПРЕДОХРАНИТЕЛЬ	10 А
КОНВЕКЦИЯ	1400 Вт
НАРУЖНЫЕ РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	455 x 595 x 517
ВНУТРЕННИЕ РАЗМЕРЫ (В x Ш x Г)	236 x 372 x 360

Виерлпул Европа с.р.л. Виале Г.Борге, 27
21025 Комерио (Варезе) Италия

Для РФ: Название и адрес фабрики-
производителя Завод:
Whirlpool Sweden AB Адрес:
Box 763
S-601 17 Норркопинг Швеция