

**ЭЛЕКТРИЧЕСКАЯ ПЕЧЬ EN 102.112 S
С ФУНКЦИЕЙ МИКРОВОЛНОВОГО
ИЗЛУЧЕНИЯ**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

ОБЩЕЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Просим внимательно ознакомиться с приведённой далее инструкцией, поскольку в ней содержится важная информация по безопасной установке, использованию и уходу за устройством, а также полезные советы по наилучшему использованию печи. Пожалуйста, сохраните данную инструкцию в надёжном месте в случае необходимости её использования в дальнейшем. После удаления упаковочных материалов проверьте устройство на наличие каких-либо повреждений.

Не оставляйте упаковочные материалы (пластиковые и пенопластовые элементы) в доступных для детей местах во избежание возникновения опасных ситуаций.

ВАЖНО: ЗАПРЕЩАЕТСЯ использовать ручку дверцы устройства при его перемещении, как например, при удалении устройства из упаковки.

ВНИМАНИЕ

Индукционная печь – это устройство, которое ввиду своих функциональных особенностей нагревается при использовании, особенно это касается стеклянной дверцы.

Таким образом, следует ограничить детям доступ к работающей печи, в особенности при использовании функции гриля.

При первом включении устройства возможно появление дыма с едким запахом в результате

нагрева адгезионного покрытия, используемого на теплоизоляционных поверхностях печи. В этом нет ничего необычного. В случае появления дыма, просто дождитесь пока он не прекратится, прежде чем приступить к приготовлению пищи в печи. Никогда не жарьте и не пеките на основании печи.

Соблюдение правил безопасности – это хорошая привычка

- ⊙ Данное устройство предназначено для бытового применения и не предназначено для профессионального использования. Запрещается модифицировать его функции.
- ⊙ Электрическая безопасность при работе с устройством может быть гарантирована только при его подключении к исправной заземлённой сети, отвечающей действующим стандартам безопасности.
- ⊙ Производитель не несёт ответственности за повреждения, нанесённые в связи с неверной установкой или с неподобающим, некорректным или неразумным использованием устройства.

Следующие пункты представляют собой потенциальную опасность, поэтому следует предпринять соответствующие меры предосторожности при возможном использовании устройства детьми и недееспособными лицами:

- Панель управления и устройство в целом;
- Упаковочные материалы (пакеты, пенопласт, гвозди и т.д.);
- Устройство непосредственно после использования из-за его нагрева;
- Вышедшее из употребления устройство (потенциально опасные части должны быть безвредны).

Избегайте:

- Касания устройства влажными частями тела.
- Использования устройства босиком.
- При выключении вилки из розетки тянуть на себя устройство или шнур питания.
- Блокирования вентиляционных и теплоотводящих отверстий.
- Контакта шнура питания с нагревающимися элементами устройства.
- Воздействия на устройство атмосферных явлений (дождя, солнечных лучей и т.д.).
- Использования печи для нужд хранения.
- Использования легковоспламеняющихся жидкостей рядом с устройством.
- Использования переходников, разветвителей и/или удлинителей.

- Попыток установить или отремонтировать устройство без помощи квалифицированного специалиста.

ВНИМАНИЕ – Эксплуатируемые части устройства нагреваются при его использовании. Во избежание ожогов не допускайте детей к работе с печью.

Во время работы устройство нагревается, поэтому не следует прикасаться к нагревательным элементам внутри печи.

Следует обратиться к квалифицированному персоналу в следующих случаях:

- Установки устройства (следуя инструкциям производителя).
- Возникновения вопросов по эксплуатации устройства.
- Замены электрической розетки, когда она не соответствует вилке устройства.

Следует обратиться в авторизованный производителем сервисный центр в следующих случаях:

- Если Вы сомневаетесь в исправности устройства после извлечения его из упаковки.
- Если провод питания повреждён и нуждается в замене.
- Если устройство сломалось или не работает должным образом, закажите оригинальные запасные части.

Следует также:

- Использовать устройство только для приготовления пищи и ничего более.
- Проверить устройство на дефекты после извлечения его из упаковки.
- Отключить устройство от электропитания, если оно не функционирует должным образом или перед его очисткой и техническим обслуживанием.
- Если устройство не используется в течение длительного периода времени, отключите его от электропитания.
- Используйте кухонные рукавицы, когда ставите посуду или достаёте её из печи.
- Всегда беритесь за центр дверцы устройства, потому что края могут нагреваться горячим воздухом из печи.
- Убедитесь, что рукоятки управления находятся в положении “о”, когда устройство не используется.
- Отключите устройство от сети, если не планируете его больше использовать.

© Производитель не несёт ответственности за повреждения, нанесённые в связи с неверной установкой или с некорректным использованием устройства.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ И СОХРАНИТЕ.

– ВНИМАНИЕ: Нельзя использовать печь, если повреждены дверца или её уплотнения. В таком случае, для устранения неполадок следует обратиться к компетентному специалисту.

– ВНИМАНИЕ: Работы по техническому обслуживанию или ремонту устройства, которые требуют снятия защитного покрытия от воздействия микроволнового излучения, должны проводиться компетентным специалистом.

– ВНИМАНИЕ: Не рекомендуется нагревать жидкости и еду в закрытых контейнерах, поскольку это может привести к их взрыву.

– Используйте только ту посуду, которая предназначена для индукционных печей.

– При разогреве еды в пластиковых или бумажных контейнерах следите за печью, потому что есть риск воспламенения.

– **Индукционная печь** предназначена для нагрева еды и напитков. Сушка еды или одежды, нагрев грелок, тапочек, губок, влажной ткани в печи и подобные действия могут привести к ситуациям, вызывающим риск повреждений, а также воспламенения и пожара.

– Следует регулярно очищать печь и удалять остатки еды.

– Невыполнение условий регулярной очистки устройства может привести к износу её поверхностей, что негативно сказывается на сроке службы и может привести к опасным ситуациям.

Не размещайте устройство шкафу.

При работе с электрическим устройством необходимо следовать следующим базовым требованиям предосторожности.

ВНИМАНИЕ: Во избежание риска ожогов, ударов током, пожара, урона здоровью человека или воздействия микроволнового излучения:

1. Убедитесь, что все упаковочные материалы сняты с внутренней поверхности дверцы.
2. Проверьте печь на наличие дефектов, например, смещения или наклона дверцы, повреждения уплотнений, сломанных или отсутствующих дверных шарниров и задвижек, а также выбоин внутри печи или на дверце. В случае наличия дефектов не используйте печь и обратитесь за квалифицированным сервисным обслуживанием.
3. Данная индукционная печь должна быть установлена на плоскую поверхность, способную выдержать её вес, а также вес самой тяжелой еды.
4. Не размещайте печь рядом с источником тепла или влаги, а также вблизи легковоспламеняющихся материалов.
5. Не позволяйте печи работать вхолостую (пустой).
6. Не используйте устройство, если у него повреждён провод питания или вилка, если оно работает некорректно или было повреждено, а также после его падения. В случае повреждения провода питания следует обратиться в авторизованный сервисный центр для замены или к квалифицированному специалисту.
7. Нельзя разогревать жидкости и еду в закрытых контейнерах, поскольку они могут взорваться.
8. Микроволновый нагрев напитков может привести к активному отложенному кипению, поэтому будьте осторожны при извлечении их из печи.
9. Не жарьте еду в печи. Горячее масло может повредить части печи и посуду и привести к кожным ожогам.
10. Не следует разогревать в индукционной печи неочищенные и целые, сваренные вкрутую яйца, поскольку они могут взорваться даже после завершения разогрева.
11. Следует проткнуть продукты с плотной кожурой (картофель, целые кабачки, яблоки, каштаны) перед готовкой в печи.
12. Во избежание ожога следует взболтать содержимое бутылочек для кормления или детского питания, а также проверить их температуру, прежде чем подавать их.
13. Следует проверять посуду на возможность использования в индукционной печи.
14. Работы по техническому обслуживанию или ремонту устройства, которые требуют снятия защитного покрытия

от воздействия микроволнового излучения, должны проводиться компетентным специалистом.

15. Данное устройство не предназначено для использования лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с отсутствием необходимого опыта и знаний, если только они не были должным образом проинструктированы человеком, несущим ответственность за их безопасность.
16. Не разрешайте детям пользоваться устройством без присмотра и играть с ним, поскольку существует риск получения ожогов, удара током и др.
17. Для уменьшения риска возгорания в камере печи:
 - a) При разогреве еды в пластиковых или бумажных контейнерах следите за печью, из-за риска воспламенения.
 - b) Снимите проволочные зажимы с пластиковых и бумажных пакетов перед помещением их в печь.
 - c) При появлении дыма отключите устройство от электропитания и оставьте дверцу закрытой, чтобы загасить возможное пламя.
 - d) Не используйте камеру печи в целях хранения. Не оставляйте в неработающей печи бумажные предметы, кухонные принадлежности или еду.

18. Должно быть заземление. Не используйте сетевую розетку с плохим контактом, в противном случае высок риск получения удара током, короткого замыкания или пожара. Если сетевая розетка используется совместно с другими устройствами, то возможен перегрев, приводящий к пожару.

ВНИМАНИЕ: Устройство и его части нагреваются во время использования.

Следует соблюдать осторожность и не прикасаться к нагревательным элементам.

Дети младше 8 лет не должны использовать устройство, если только не находятся в этот момент под присмотром.

Данное устройство может быть использовано лицами (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также с отсутствием необходимого опыта и знаний, если только они были должным образом проинструктированы о правилах безопасного использования печи и способны оценить сопряженные с этим опасности. Дети не должны играть с устройством. Ребёнок не должен чистить или проводить другие работы с устройством без присмотра взрослого.

Во время работы устройство нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам внутри печи.

ВНИМАНИЕ: Части устройства нагреваются во время работы. Следует ограничить доступ к устройству маленьким детям.

Не используйте моющие средства с сильными абразивными свойствами или металлические щетки для очистки стекла дверцы, поскольку они могут поцарапать поверхность, что приведёт к замутнению стекла.

Нельзя использовать очистку паром.

ВНИМАНИЕ: Убедитесь в том, что прибор выключен перед заменой лампы, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.

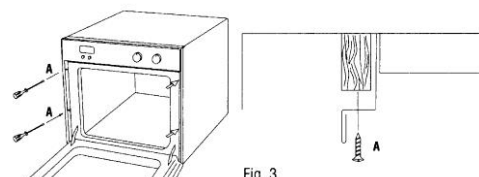
Данное устройство предназначено только для домашнего использования.

УСТАНОВКА УСТРОЙСТВА

Важно: Отключите Вашу печь от электропитания перед установкой и техническим обслуживанием.

Установка должна осуществляться в соответствии с инструкциями профессионально квалифицированным персоналом.

Производитель не несет ответственность за любой ущерб, причиненный людям, животным или вещам из-за неправильной установки.



МОНТАЖ УСТРОЙСТВА

Установите прибор в сек

(под рабочей поверхностью или под другим устройством)

с помощью четырех винтов в отверстия, которые видны при открытой двери печи.

Для наиболее эффективной циркуляции воздуха следует устанавливать печь согласно размерам, указанным на рис. 1-2.

Задняя панель шкафа должна быть удалена для свободной циркуляции воздуха. Панель, к которой монтирована печь, должна иметь зазор сзади не менее 70 мм.

ВАЖНО

Во время работы устройство нагревается. Следует соблюдать осторожность, чтобы избежать прикосновения к нагревательным элементам внутри печи. Части устройства нагреваются во время работы. Следует ограничить доступ к устройству маленьким детям.

Не используйте моющие средства с сильными абразивными свойствами или металлические щетки для очистки стекла дверцы, поскольку они могут поцарапать поверхность, что приведёт к замутнению стекла.

Для хорошей работы встроеной печине необходим шкаф правильного типа.

Панели прилегающей мебели должны быть термостойкими. В частности, когда прилегающая мебель изготовлена из облицованной древесины, клеи должны быть в состоянии выдерживать температуру 120 ° C. Пластиковые материалы или клеи, которые не могут выдержать эту температуру, будут деформироваться или отклеиваться.

В соответствии с правилами техники безопасности, после того, как устройство установлено, не должно быть возможности контакта с его электрическими деталями.

Все части, которые обеспечивают защиту, должны быть установлены таким образом, что они не могут быть удалены без использования инструмента.

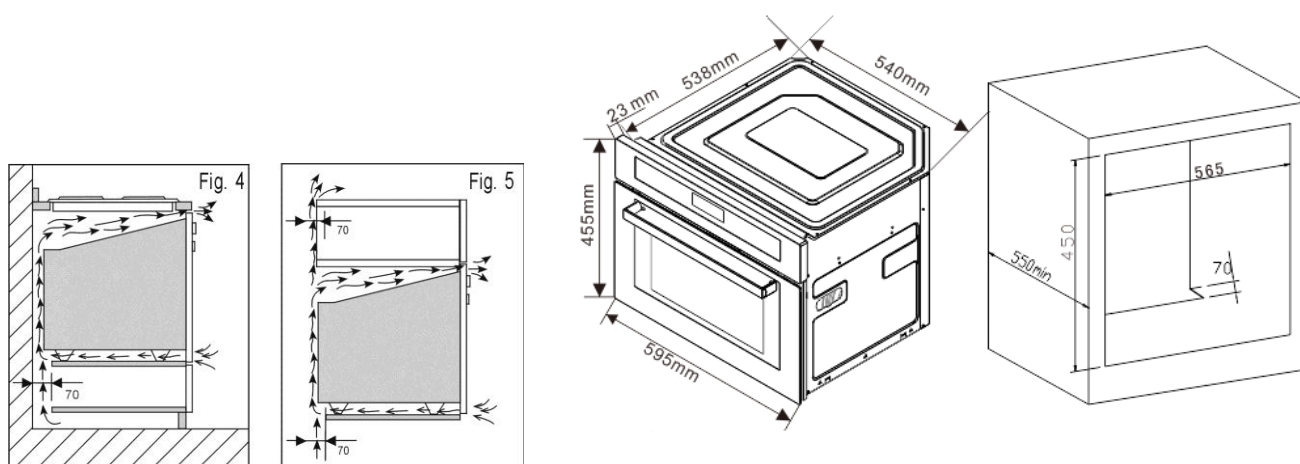


fig. 1-2.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ИСТОЧНИКАМ ПИТАНИЯ

Устройство должно быть установлено правильно, чтобы гарантировать электрическую безопасность. При монтаже и техническом обслуживании, устройство должно быть отключено от электрической сети; предохранители должны быть отключены или удалены.

Электрические соединения, выполненные перед установкой устройства, находятся в его корпусе.

Убедитесь, что:

- электрическая схема имеет достаточное напряжение,
- электрические провода в хорошем состоянии,
- диаметр проводов соответствует установочным требованиям.

Печь должна быть соединена силовым кабелем (стандартизованным) с клеммами 1,5 мм² проводниками (1 фаз + 1 N + земля), который должен быть подключен к однофазной сети 220-240 В через стандартизованную розетку CEI 60083 (1 фаз + 1 N + земля) или с помощью полюсной отсечки в соответствии с правилами установки.

ВНИМАНИЕ

Предохранительный провод (зелёно-жёлтый) соединяется с терминалом устройства 

и должен быть соединён с клеммой заземления электрической установки.

Вы должны установить устройство отключенным от сети после завершения установки.

Обрыв может быть разблокирован, если есть доступный разъём питания, или включением блок-контакта в жёсткую разводку согласно правилам установки. Предохранитель схемы должен быть на 16 А. Если кабель питания поврежден, он должен быть заменен авторизованным представителем производителя, отделом послепродажного обслуживания или квалифицированным специалистом, чтобы избежать опасности.

ВНИМАНИЕ

Мы не можем нести ответственность за любой несчастный случай в результате несуществующего, неисправного или неправильного заземления. Если электропроводка в Вашем доме требует каких-либо изменений для того, чтобы подключить Ваше устройство, воспользуйтесь услугами профессионального электрика. Если печь каким-либо образом неисправна, отключите устройство или выньте предохранитель, отвечающий за сектор, к которому подключена печь.

Очистка и эксплуатации индукционной печи:

ОТКЛЮЧЕНИЕ ПИТАНИЯ

Перед любой очисткой или эксплуатацией устройства отключите электропитание печи.

ОЧИСТКА ВНЕШНИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ

Для очистки кофшк панели управления и дверцы печи используйте чистящее средство для окон мягкой тканью. Не используйте абразивные кремы или металлические губки.

ОЧИСТКА ВНУТРЕННИХ ПОВЕРХНОСТЕЙ ПЕЧИ

Мы рекомендуем Вам очищать духовку регулярно и удалять остатки пищи изнутри и снаружи прибора.

Используйте влажную мыльную губку. Если прибор очищается не регулярно, его поверхность может быть повреждена, что повлияет на продолжительность службы устройства и вызвать угрозу безопасности.

ВНИМАНИЕ: Если дверь или её уплотнения повреждены, то печь не должна использоваться до тех пор, пока не будет отремонтирована компетентным специалистом.

Не используйте пароочиститель.

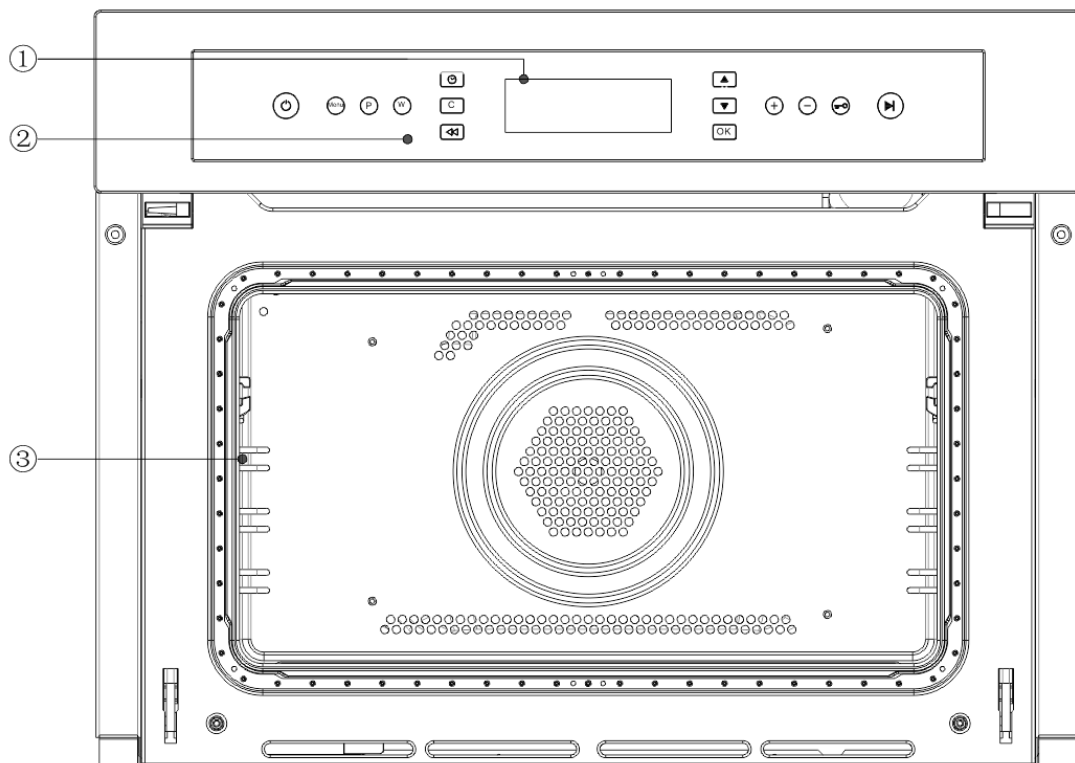
Использование абразивных изделий, спирта или растворителей не рекомендуется; поскольку может привести к повреждению устройства.

В случае запаха или спекшейся грязи, вскипятите воду с соком лимона или уксуса в чашке в течение двух минут, а затем очистите печь с небольшим количеством жидкости для мытья посуды.

Техническая информация:

Название	Встроенная печь
Номинальное напряжение	220-240В~
Номинальная частота	50Гц
Номинальная мощность гриля	2550Вт
Номинальная входная мощность	1500Вт
Комбинированная мощность	2550Вт
Номинальная выходная мощность микроволнового излучения	1000Вт
Объём	40л

Описание устройства

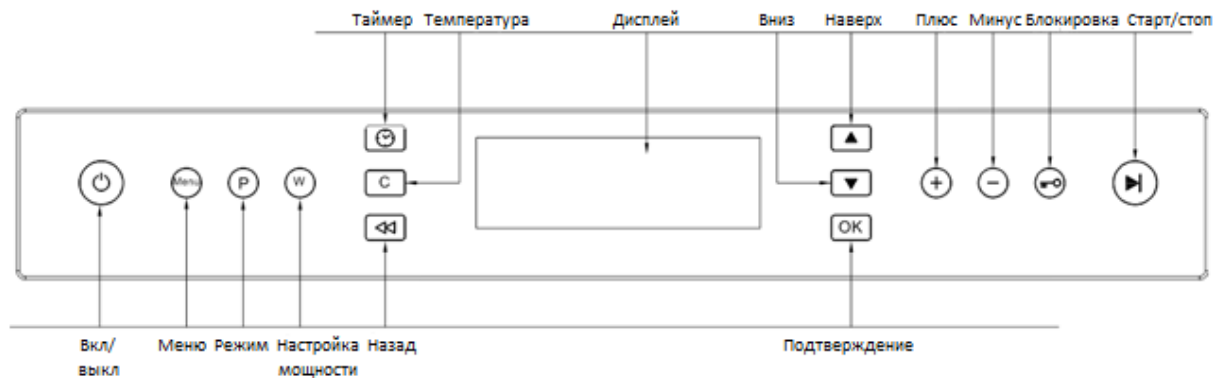


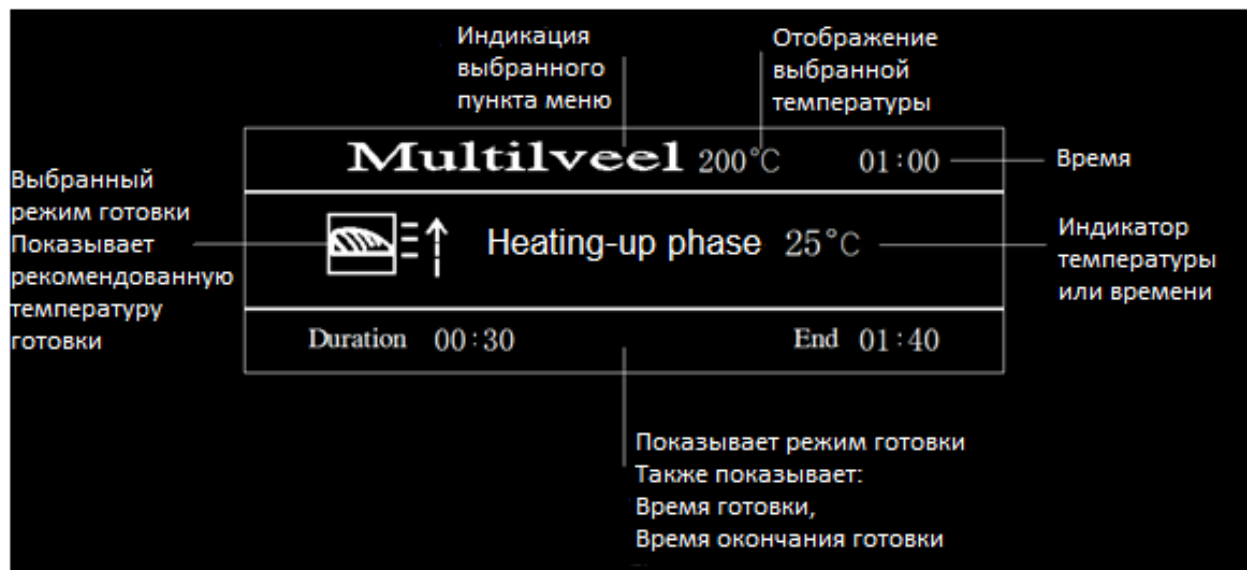
① Программатор

② Панель управления

③ Решетка

Выбор программы





●АКСЕССУАРЫ

●Решетка (Рис.1)

Нарешеткеможноподжариватьпищуилижаритьгриль. Ниприкаких обстоятельствах решетку нельзя использовать с другой металлической посудой на режимах микроволн, гриль + микроволны или обдув + микроволны. Тем не менее, Вы можете нагреть пищу в алюминиевом противне, если он отделён от решетки пластиной.

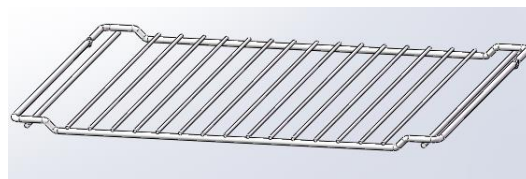


Рис.1

●Эмалированный противень (Рис.2)

Может использоваться для создания водяной бани, если наполнить его водой на половину высоты. Также можно использовать как блюдо для готовки.

Комментарии:

★Никогданеиспользуйтеданный противень на режиме микроволн. Это может привести к поломке печи.

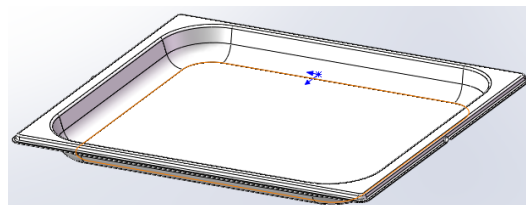


Рис.2

●Боковыенаправляющие(Рис.3)

2 подвесныхнаправляющих элементапозволяютготовитьнатрёхуровнях. Три уровня для готовки доступны в зависимости от выбранного режима и типа продуктов.

На режиме **Гриль** или **Гриль+микроволны**аксессуары (решетка или стеклянное блюдо) помещают на первый уровень для больших блюд, как жаркое, а на третий уровень помещают тонкую еду, как отбивные или сосиски.

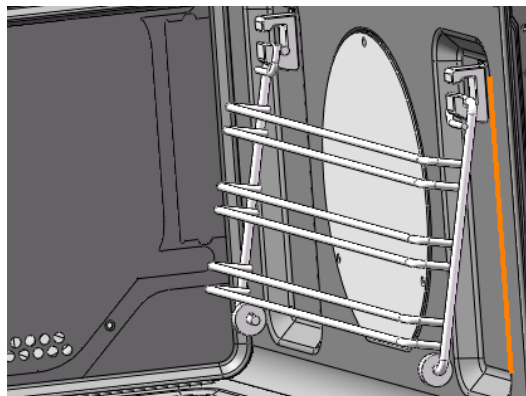


Рис.3

Нарежимесушкиилибезмикроволн,

Выможетепоставитьпротивеньилирешетку напервыйиливторойуровень в зависимости от выбранного блюда.

Передпервымиспользованиемпечинагрейте

её до максимальной температуры, оставьте, по крайней мере, на час с закрытой дверью.

Затем выключите, откройте дверцу печи и проветрите помещение.

Появившийся запах вызван испарением защитных покрытий печи.

Никогда не ставьте предметы на нижнюю поверхность печи, потому что это может испортить эмаль.

Используйте только решётки гриль, поставляемые с устройством.

При выпечке пирогов или хлеба, которые поднимаются, не открывайте дверцу печи с целью предотвращения вытекания.

Длительно нажатие на кнопки \vee \wedge — и $+$ вызывает быстрое пролистывание на дисплее списков или величин, которые были изменены.

После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию. Перед тем, как появится запрос, может пройти несколько секунд.

Если при включенном дисплее пользователь не нажмёт на какую-либо кнопку в течение 2 минут, то экран автоматически потухнет.

Система охлаждения

Для уменьшения температуры снаружи печисистема охлаждения выдувает воздух через slot, расположенный над панелью управления. В конце готовки вентилятор включается и остаётся наливается автоматически, когда печь остывает, дверь открывается.

Подсветка печи

Когда печь выключена, свет включается при открывании двери.

Первое использование печи

После подключения печиксети и первого пуска (см. выше), активируйте панель управления,

нажав на кнопку \odot :

На дисплее отобразится список доступных языков. Выберите Ваш язык, используя кнопки \vee \wedge : нажмите “ОК” для подтверждения. Как только выбор сделан, на дисплее появятся следующие параметры:

ЯЗЫК Выбранный язык

ВРЕМЯ Настройка часов

ЗВУК Громкость сенсорной клавиатуры

ТАЙМЕР Настройка таймера

ВЫХОД Выход из меню

После выбора языка, если в течение 60 секунд никаких действий не будет совершено, дисплей отобразит меню СОЗДАНИЯ.

Установка времени

Для установки времени сначала нажмите кнопку \odot , чтобы включить печь. Затем нажмите “МЕНЮ” и следуйте процедуре, представленной ниже.

1. Выберите **ВРЕМЯ** и нажмите “ОК”, чтобы изменить время.
2. Четыре цифры начнут мигать.
3. Настройте, используя кнопки $-$ и $+$.
4. Нажмите “ОК” для подтверждения.

Настройка таймера

Таймер может быть установлен как с выключенной так и с включенной печью.

Когда печь выключена:

1. Нажмите кнопку “МЕНЮ”.
2. Четыре цифры начнут мигать.
3. Настройте, используя кнопки $-$ и $+$.
4. Нажмите “ОК” для подтверждения.

Когда печь включена:

1. Нажмите кнопку “МЕНЮ”.
2. Выберите **ТАЙМЕР** и нажмите “ОК” чтобы изменить таймер.
3. Четыре цифры начнут мигать.
4. Настройте, используя кнопки $-$ и $+$.
5. Нажмите “ОК” для подтверждения.



6. Таймер установлен. Печь можно выключить.

Таймер отображается на дисплее: как только время закончится, печь подаст звуковой сигнал в течение одной минуты или до тех пор, пока не будет нажата какая-либо иконка на панели управления.

Таймер не контролирует включение или выключение печи.

Защита от детей

Функция защиты от детей может быть использована для блокировки элементов управления печи.

Для включения блокировки нажмите кнопку , чтобы выбрать «не включать» и нажмите «ОК» для подтверждения. Для выключения блокировки снова нажмите кнопку , выберите «выключить» и нажмите «ОК» для подтверждения.

Защита от детей может быть включена как с выключенной, так и с работающей печью. Блокировка от детей может быть выключена, когда печь завершила работу и в любых случаях, описанных выше.

Каждый раз при включении печи появляется меню СОЗДАНИЯ.

Для возвращения в главное меню нажмите кнопку «Р».

1. Нажмите кнопку  для включения панели управления.

2. На экране появится:

СОЗДАНИЕ

УСПЕХ

С первым выбором (написанным чёрным или белым).

3. Сделайте свой выбор, используя кнопки \wedge \vee и нажмите «ОК» для подтверждения.

На экране теперь отображаются программы готовки.

4. Выберите нужную программу с помощью кнопок вверх/вниз:

\wedge или \vee и нажмите «ОК» для подтверждения.

5. Нажмите кнопку «Старт/Стоп» для начала готовки.

6. Печь начнёт нагреваться.

7. Звуковой сигнал, за которым следует подсвечивание всех индикаторов, демонстрирует достижение печью необходимой температуры.

- 8.


Во время готовки можно менять температуру в любое время, нажав кнопку «С».

Настройка осуществляется кнопками $-$ или $+$, затем нажмите «ОК» для подтверждения;

- запрограммируйте продолжительность приготовления пищи;

- остановите готовку кнопкой «Старт/стоп»;

- установите таймер;

- Выключите печь, нажав на кнопку .

9. В случае отключения питания, если температура печи не была слишком низкой, специальное устройство перезапустит программу готовки с того места, на котором она была прервана. Однако, все программы, которые не успели начаться, необходимо переустановить заново, как только электропитание восстановится.

Программы готовки меню СОЗДАНИЯ

Во всех программах есть заранее выбранная температура готовки. Возможна ручная настройка диапазона от 30°С до 225°С (если есть такая опция).

Меню СОЗДАНИЯ включает ручные программы готовки.

Для каждой из них печь устанавливает только необходимые параметры для того,

чтобы готовка прошла успешно,

от самых простых до самых сложных:

температура, источник тепла, уровень влажности, циркуляция воздуха - контролируются автоматически.

Данный раздел был написан с неограниченной помощью нашего кулинарного эксперта.

Мы рекомендуем следовать приведенным

ниже советам для достижения превосходных результатов на Вашей кухне.

Здесь представлены режимы готовки, температуры и расположение уровней, которые использует наш кулинарный эксперт для достижения наилучших результатов. Для каждого режима в следующей таблице указывается в холодную или нагретую печь следует помещать блюдо.

Следование данным рекомендациям гарантирует оптимальные результаты. При готовке в заранее нагретой печи дождитесь звукового сигнала о том, что печь нагрелась должным образом. Температура установится автоматически с возможностью настройки под специфический рецепт.

Возможно также выбрать время приготовления с медленным или отложенным стартом.

МНОГОУРОВНЕВАЯ программа включает в себя нагревательные элементы вентиляторы. Тепло постоянно и равномерно распределяется внутри печи, горячий воздух готовит и подрумянивает равномерно всё блюдо. Одновременно можно использовать два уровня.



БАРБЕКЮ

Включен верхний нагревательный элемент. Сильный направленный жар от гриля рекомендуется для всех блюд, требующих высокой температуры на поверхности. Дверца печи остаётся закрытой во время готовки.



ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Работают верхний нагревательный элемент, круговой нагревательный элемент и вентилятор.

Тепло излучается в одном направлении в сочетании с вентилятором для того, чтобы равномерно распределить горячий воздух по всей печи. Это идеально подходит для блюд, которые нуждаются как в хорошем приготовлении, так и в подрумянивании, как например, лазанья и т.д. Дверца печи остаётся закрытой во время готовки.



ТРАДИЦИОННАЯ

Для данной традиционной программы лучше всего готовить на одном уровне. Рекомендуется для медленной готовки или водяной бани. В случае водяной бани мы рекомендуем наливать воду непосредственно в эмалированную посуду.



ЖАРКА

Работают верхний нагревательный элемент, круговой нагревательный элемент и вентилятор.

Тепло излучается в одном направлении в сочетании с вентилятором для того, чтобы равномерно распределить горячий воздух по всей печи. Риск сжигания пищи выше на внешней стороне, проникновение тепла выше. Дверца печи остаётся закрытой во время готовки.



НАГРЕВ

Круговой нагревательный элемент и вентилятор работают одновременно, но только в течение предварительного нагрева. Температура в печи идеально подходит для поднимающегося теста. Во время процесса поднятия теста не открывайте дверцу печи.



БРИОШЬ

Параметры, используемые для

приготовления пищи делают эту программу идеальной для тортов, которые используют дрожжи, а не разрыхлитель.



ПЕКАРНЯ

Параметры данной программы делают её идеально подходящей для выпечки.



КОНДИТЕРСКАЯ

Данная программа рекомендуется для кондитерских изделий (профитролей и других рецептов с заварным тестом, например, Генуэзского пирога), но не для БРИОШЬ, ПЕЧЕНЬЯ или ПИРОГОВ, содержащих РАЗРЫХЛИТЕЛЬ.



БЕЛАЯ/ЗОЛОТАЯ МЕРЕНГА

Установленные температуры не могут быть изменены.

Программа БЕЛАЯ МЕРЕНГА идеально подходит для сухого безе. Программа ЗОЛОТАЯ МЕРЕНГА незаменима для приготовления безе.



РАЗМОРОЗКА

Вентилятор в нижней части печи обеспечивает циркуляцию воздуха при комнатной температуре вокруг пищи. Эта функция может быть использована для размораживания любого вида пищи, но особенно рекомендуется для торта со взбитыми сливками, чизкейков, заварных десертов и т.д.



НИЗКАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Данный тип приготовления пищи в течение

огих лет используется профессиональными поварами и может использоваться для приготовления (мяса, рыбы, фруктов, овощей) при очень низких температурах (85, 95 и 120 C) и получить отличные результаты, от которых в ресторанах даже наиболее требовательные повара.

Основные преимущества:

Поскольку температура приготовления очень низкая (в теории и незначительное испарение), то соки не испаряются из продуктов и готовое блюдо гораздо более сочное.

В мясе мышечные волокна сжимаются меньше по сравнению с традиционной кулинарией.

В результате: мясо более нежное и ему не нужно отдыхать после готовки. Однако перед приготовлением в печи мясо следует подрумянить.

Низкая температура, вакуумная готовка,

которая использовалась на протяжении 30 лет лучшими поварами, имеет много качеств.

Гастрономических:

она позволяет сохранить полный вкус еды, при этом гарантируя, что блюдо останется сочным и нежным.

Санитарных (санитарные стандарты полностью удовлетворены): данный тип приготовления защищает пищу от вредного влияния кислорода и продлевает период хранения приготовленного блюда в холодильнике.

Организационных: поскольку блюда дольше хранятся, их можно готовить заранее.

Здоровое питание: данный тип готовки требует меньшего количества жира и, следовательно, блюда получаются более лёгкими и легче же перевариваются.

Экономических: этот режим значительно сокращает потерю веса продуктами во время готовки.

Для использования этой техники требуется вакуумный аппарат и специальные пакеты. Внимательно следуйте инструкциям производителя для вакуумной упаковки блюд. Вакуумная технология может использоваться для сохранения как сырых (фрукты, овощи и т.д.), так и приготовленных (традиционно приготовленная пища) продуктов.



ПАСТЕРИЗАЦИЯ

Данная программа пригодна для фруктов, овощей и т.д.

Малые продукты могут быть приготовлены на 2 уровнях (эмалированный противень на 1м уровне и решетка на 3м уровне). Оставьте продукты остывать внутри печи.

Готовку начните при холодной печи.

АВТОМАТИЧЕСКАЯ программа

Чтобы не исказить время приготовления или изменить температуру, не открывайте дверцу печи во время приготовления пищи.

Температура и длительность готовки заданы заранее с помощью системы Запрограммированной Оптимальной Готовки, которая автоматически гарантирует превосходный результат. Готовка заканчивается автоматически, и затем печь дает сигнал о том, что блюдо готово.

Данный раздел содержит необходимые советы, приведенные ниже, чтобы получить превосходные результаты на кухне. Здесь представлены режимы готовки, температуры и расположение уровней, которые использует наш кулинарный эксперт для достижения наилучших результатов.



ЖАРКА

Данная программа предназначена для жарки говядины, свинины, курицы или баранины. Поместите блюдо в холодную печь. Или Вы можете использовать предварительно нагретую печь. Некоторые программы ЖАРКИ позволяют выбирать степень прожарки мяса: **ПОЛНОСТЬЮ, СРЕДНЕ и С КРОВЬЮ.**



ПЕКАРНЯ

Это идеальная функция для всех кондитерских пирогов (которые должны быть хорошо приготовлены снизу). Поместите блюдо в холодную печь. Или Вы можете использовать предварительно нагретую печь.



БРИОШЬ

Эта программа идеальна для тортов, которые используют дрожжи, а не разрыхлитель.

Поместите блюдо в холодную печь. Или Вы можете использовать предварительно нагретую печь.



ПИРОГ

Это идеальная функция для всех рецептов с использованием разрыхлителя. Поместите блюдо в холодную печь. Или Вы можете использовать предварительно нагретую печь.



КОНДИТЕРСКАЯ

Данная программа рекомендуется для кондитерских изделий (без разрыхлителя или дрожжей).

Поместите блюдо в холодную печь. Или Вы можете использовать предварительно нагретую печь.



ХЛЕБ

Это идеальная программа для приготовления хлеба. Обратите внимание на следующий параграф для детального рецепта. Для достижения наилучшего результата мы рекомендуем внимательно следовать приведённым ниже инструкциям. Следуйте рецепту.

Не забудьте налить 150 мл холодной воды в блюдо для пирога, размещенное на основании печи.

Поместите блюдо в холодную печь. Если печь уже горячая после приготовления предыдущего блюда, то на дисплее появится сообщение «Печь слишком горячая», пока температура не опустится до 40°C. После этого можно приступить к приготовлению хлеба.

Рецепт хлеба (максимальное количество теста):

Ингредиенты:

650 г муки

350 г воды

12 г соли

25 г свежих пекарских дрожжей или 4 пакетика сухих дрожжей.

Подготовка:

Смешайте муку и соль в большой ёмкости.

Разведите свежее дрожжевое тесто в тёплой воде (примерно 35°C).

Сделайте лунку в центре муки.

Залейте воду с дрожжами в лунку.

Перемешайте до получения однородной, не липкой массы, а затем вымешивайте её в течение 10 минут, растягивая и складывая тесто на себя.

Соберите тесто в форму мяча, положите в ёмкость и накройте плёнкой, чтобы поверхность теста не высохла. Поместите ёмкость в печь и выберите режим РАЗОГРЕВА.

Установите

40°C и оставьте тесто подниматься на 30-45 минут, или при комнатной температуре на час (тесто должно увеличиться в объёме в два раза).

- Возьмите тесто и, слегка помешивая, разделите на несколько частей.
- Положите хлебные шарики на решётку, покрытую бумагой для выпекания, и слегка посыпьте их мукой.
- Сделайте надрезы острым ножом.
- Поместите решётку на первый уровень.
- Поставьте блюдо для пирога на основании печи и налейте туда 100 мл воды.
- Готовку начните в холодной печи.
- Начните автоматическую программу ХЛЕБ.
- По готовности оставьте хлеб полностью остыть на решётке.



ПИЦЦА

Это идеальная программа для приготовления пиццы (с достаточно толстым тестом).

Обратите внимание на следующий параграф для детального рецепта. Возможные опции для выбора уровня заправки: СРЕДНЯЯ, ХРУСТЯЩАЯ или МЯГКАЯ.

Для достижения наилучшего результата мы рекомендуем внимательно следовать приведённым ниже инструкциям.

Следуйте рецепту.

Вес теста должен быть между 350 г и 500 г.

Слегка смажьте маслом противень.

Начните готовить в холодной печи.

Если печь уже горячая после приготовления предыдущего блюда,

то на дисплее появится сообщение

«Печь слишком горячая», пока температура не опустится до 120°C. После этого можно приступить к приготовлению пиццы.

Рецепт ПИЦЦЫ:

Рецепт на 3 или 4 пиццы: 1000 г муки, 500 г воды, 20 г соли, 20 г сахара, 100 мл оливкового масла, 20 г свежих пекарских дрожжей (или 2 пакетика сухих дрожжей).

● Требуется оставить тесто подниматься при комнатной температуре на час или с помощью программы НАГРЕВ при 40°C в течение 30/45 минут.

● Начните готовку в холодной печи.

● Начните программу  | ПИЦЦА.

Программирование цикла готовки

Задание длительности

Прим. Длительность может быть задана только для режимов готовки из меню СОЗДАНИЕ.

Возможно даже менять продолжительность до начала готовки, которая запускается нажатием кнопки “СТАРТ/СТОП”.

Нажмите на кнопку и затем:

1. **ВЫБЕРИТЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ** и нажмите “ОК” для подтверждения.
2. Четыре цифры начнут мигать.
3. Настройте, используя кнопки - и +.
4. Нажмите “ОК” для подтверждения.
5. Звуковой сигнал прозвучит по завершении программы готовки, после чего печь выключится.

● Пример: пусть сейчас 09:00 и запрограммированная продолжительность 1 час 15 мин. Программа остановится автоматически в 10:15.

Отложенная готовка

Операция выбора длительности готовки позволяет устанавливать отложенное время старта программы.

Возможно только выбор программы готовки, но не ее начала.

1. Нажмите на кнопку и следуйте инструкции ямот 1 до 3.
2. Выберите **ОКОНЧАНИЕ ГОТОВКИ** и нажмите “ОК” для подтверждения.
3. Четыре цифры начнут мигать.
4. Настройте, используя кнопки - и +.
5. Нажмите “ОК” для подтверждения.
6. Нажмите кнопку “СТАРТ/СТОП” для активации программы.
7. Звуковой сигнал прозвучит по завершении программы готовки, после чего печь выключится.

● Пример: пусть сейчас 09:00 и длительность программы 1 час 15 мин. время окончания готовки установлено на 12:30. Программа начнется автоматически в 11:15.

На дисплее появится надпись **ОЖИДАНИЕ**, которая сигнализирует об успешной установке отложенного времени. На дисплее попеременно будут появляться время окончания готовки и длительность.

Время окончания готовки может быть изменено от тех пор, пока печь находится в режиме ожидания. Для этого следуйте инструкции.

Для отмены программы выключите печь .

Советы по ГОТОВКЕ

При готовке с использованием вентиляции воздуха не ставьте еду на 1 или 5 уровень, потому что они находятся на линии подачи горячего воздуха, что может привести к тому, что блюдо подгорит.

Если вы готовите в режиме БАРБЕКЮ, установите поддон на уровне 1, чтобы в него стекали соки и жир.

МНОГОУРОВНЕВАЯ

- Противень размещайте в нижней части, а решетку – в верхней.

ПИЦЦА или ФОКАЧЧА

- Используйте легкое алюминиевое блюдо с максимальным диаметром 30 см и установите его на решетку печи.

- Если в пицце много начинки, но добавляйте моцареллу только во второй половине готовки.

БАРБЕКЮ

- Прогрейте печь в течении 5 минут.
- Во время готовки держите дверцу закрытой.
- Поставьте решетку на 2 или 3 уровень, а посуду разместите по центру решетки.

- Данная функция предпочтительна для: поджаривания блюд или меренгов, приготовления поджаренных сэндвичей, приготовления маленьких порций барбекю, постного тонкого мяса.

- Мы рекомендуем использовать максимальную мощность. Не волнуйтесь, если верхний нагревательный элемент не всегда включен, этот процесс контролируется термостатом.

Программы готовки МИКРОВОЛНАМИ

Для каждой программы МИКРОВОЛН следующая таблица показывает мощность и установленное время готовки для каждого режима.

Мощность фиксирована для конкретного типа

выбранного режима готовки. Тем не менее, возможна регулировка мощности для адаптации под особый рецепт. Вы можете увеличить время приготовления в любой момент.



МИКРОВОЛНЫ

Выберите эту программу для быстрого нагрева напитков, воды и пищи, в которой содержится много жидкости.

Доступны следующие уровни мощности:

100-200-300-400-500-600-700-800-900-

1000 Вт. Приготовление блюд с большим содержанием воды (супы, соусы, томаты и т.д.) (см. руководство по готовке)



РАЗМОРОЗКА

Эта идеальная программа для разморозки овощей. Ваша микроволновая печь сэкономит Вам большое количество времени. Для размораживания еды используйте программу РАЗМОРОЗКА, мощность установите на 200 Вт.

Полезные советы:

Небольшие куски мяса или рыбы можно сразу приготовить после размораживания. Более крупные куски мяса или целая рыба по-прежнему будут слегка заморожены в конце программы РАЗМОРОЗКА.

Мы рекомендуем оставлять пищу на какое-то время,

сравнимое с временем размораживания, для обеспечения равномерного распределения температуры.

Пища с солью размораживается дольше, в этом случае увеличьте время.

Рекомендации:

Время размораживания зависит от типа продукта. Помимо этого оно зависит от формы, размера, начальной температуры и качества продукта.

В большинстве случаев необходимо извлечь продукт из упаковки.

Не забудьте извлечь все металлические предметы из упаковки.

После половины времени размораживания продукт необходимо перевернуть, разделить соединённые куски.

При размораживании мяса и рыбы выложите его на перевернутую посуду, чтобы жидкость могла стекать, в противном случае она может привести к перегреву.

Никогда не замораживайте еду перед готовкой.

Вы можете предварительно разогреть микроволновую печь, как Вы бы сделали это для программы печи с вентилятором.



МНОГОУРОВНЕВАЯ

Циркуляция тепла+

режим микроволн позволяют экономить время на приготовление.

Возможные уровни мощности: 100-200-300-400-500 Вт. Температура готовки настраивается с шагом 5°С в диапазоне 30-220°С.

Время готовки может быть установлено между 23 часами и 59 минутами.



ГРИЛЬ

Данная программа позволяет одновременной использовать режим гриля и микроволн, что позволяет готовить быстрее. Возможная мощность до 700 Вт.



КОНВЕКЦИЯ

Готовка по программе конвекции позволяет использовать микроволны в сочетании с традиционной программой + микроволнами.

Нельзя использовать металлическую посуду.

Комментарии:

Время готовки может быть настроено в любое время.

Программа	Блюдо	Вес (кг)	Количество уровней	Положение стойки		Предварительный нагрев	Рекомендованная температура(°C)	Продолжительность
				Противень	Решетка			
Универсальная								
Многоуровневая	Пироги	1	2	1	3	да	190	15 20
	4/4 Кекс		2	1	3	да	180	15 20
	Пицца		2	1	3	да	200	15 25
	Фруктовый пирог		2	1	3	да	200	40 45
	Пудинг		2	1	3	да	170	35 45
Конвекционная	Пудинг		1	1		да	170	35 45
	Паштет		1	1		да	170	50 60
	Запеканка		1	1		да	170	1h 3h
Кондитерская	Пирожные		1	1	1	да	170 180	30 50
Пироги	Фруктовый пирог			1	1	да	190	35 45
	Пирог		1	1	1	да	200	20 30
Десерт	Профитроли		1	1		да	190	25 35
	Булочки		1	1		да	190	15 20
	Заварное тесто		1	1		да	200	35 45
	Генуэзский торт		1		1	да	190	25 35
Жарка	Жареное мясо		1	1	1	нет	210 220	45 75
Гриль с обдувом	Гратен		1	1		нет	200 210	35 50
Гриль	Каре		1	1	203	нет	220	20 30
	Колбаски		1	1	3	нет	220	15 235
	Свинные ребра		1	1	3	нет	220	15 25
	Рыба		1	1	203	нет	220	15 25
	Тосты		1	1	3	да	220	3 5
Пекарская	Тесто		1	1	1	нет	40	
Белая меренга	Меренга		2	1	3	нет	70	8 12h
Поджаренная меренга	Меренга		2	1	3	нет	110	1,5 2h
Низкая тем-ра 85°	Мясо, рыба		2	1	3	да	85	90 180
Низкая тем-ра 95°	Фрукты, овощи		2	1	3	да	95	60 90
Низкая тем-ра 120°	Картошка, разогрев		2	1	3	да	120	45 90
Пастеризация	Фрукты, овощи		1	1	1	да	110	45 120

Автоматическая									
Хлеб	Хлеб	Макс. 1 кг	1		1	нет			
Жареная говядина			1		1	Нет			
	Жареная телятина				1	Нет			
Жареная свинина					1	Нет			
	Курица				1	Нет			
Баранья нога	Баранья нога				1	Нет			
Десерты	Sponge cake, sweet pastry with almonds				1	Нет			
					1	Нет			
Торты	Tarte				1	Нет			
Пирожные	Пирожные	450 г			1	Нет			
	Пирог				1	Нет			
Пицца	Пицца		2			нет			

РУКОВОДСТВО ПО ГОТОВКЕ

Программа микроволн

	тип	количество	мощность	время	уровень	заметки
разогрев						
	Блюда готовятся сразу из холодильника (лазанья, гратен, рыба, мясо, рис и т.д.)	400 г	800 Вт	5-7- мин	1 или 2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке
	Замороженные готовые блюда (лазанья, гратен, рыба, мясо, рис и т.д.)	400 г	900 Вт	4-6 мин	1 или 2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке
	Жидкости (вода, молоко, суп)	Миска (25мл)	1000 Вт	11/2-21/2 мин	2	Миска на решетке
	Растопленный шоколад	200 г	700 Вт	1-2 мин	2	Миска на решетке
готовка						
мясо						
	жаренные (свинина, телятина, говядина, и т.д.)	1 кг	700 Вт	20-25 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
	Эскалоп, кусочки	500 г	700 Вт	5-10 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
	Целая курица	1.2 кг	700 Вт	35-45 мин	1	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
	Колбаски	500 г	700 Вт	5-10 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
рыба						
	Целиком (форель, скумбрия, лещ и т.д.)	1 кг	800 Вт	10-15 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
	Филе или стейки	500 г	800 Вт	5-10 мин		Закрытое стеклянное блюдо на решетке Перевернуть, когда пройдет половина времени готовки.
овощи						
	Зеленые бобы, брокколи и цветная капуста, порезанная морковь, грибы и т.д.,	500 г	900 Вт	5-10 мин	2	Закрытое стеклянное блюдо с водой внизу; размешать, когда пройдет половина времени готовки
	Картофель в кожуре	500 г	900 Вт	10-15 мин	2	Проткнуть кожу и переверачивать

фрукты						
	Яблоки, персики	500 г	900 Вт	5-10 мин	2	Проткнуть кожу и переворачивать

Программа микроволн

РАЗМОРОЗКА:

тип	количество	время	рекомендации
Слоёное или хрустящее тесто	400 г	1-3 мин	Выложите на бумажное полотенце и переверните на середине программы
Гребешки	500 г	5-7 мин	Положите на тарелку; на середине программы перемешайте
Очищенные креветки	100 г	1-2 мин	“”
Целые креветки	200 г	2-4 мин	“”
Раки/тигровые креветки(10)	500 г	6-8 мин	“”
Клубника/ малина/ черника / смородина	250 г	7-9 мин 6-8 мин 5-7 мин	

Подогрев на двух уровнях:

Стекланную посуду поставьте на 1 уровень, решетку на 3 уровень.

При разогреве готовой еды, накрывайте всегда посуду с ней.

Продукты с равномерной текстурой (горох, сельдерей и т.д.)	2 X200 г тарелки	4 - 6 мин
Продукты с различной текстурой (Кассуле, говядина Бургишон, равиоли и т.д.)	2 X300 г тарелки	6 - 8 мин

Многоуровневая программа

тип	программа	Кол-во	поддержка	уровень 1	Темп. печи (начало с холодного)	Мощность м/в	Время готовки	заметки
Курица	Многоуровн.+ м/в	1.5 кг	Посуда из пирекса на решетке	1	210°C/ 220°C	600 Вт	30'/40'	Перевернуть при необходимости
Жареная свинина	Многоуровн.+ м/в	1 кг	Посуда из пирекса на решетке	1	210°C/ 220°C	400 Вт	30'/35'	Перевернуть при необходимости
Яблочный пирог	Многоуровн.+ м/в		Посуда из пирекса (диам. 28 см) на решетке	2	220°C	500 Вт	20'/25'	На середине программы перевернуть
Флансачинкой	Многоуровн.+ м/в		Посуда из пирекса (диам. 28 см) на решетке	2	220°C	500 Вт	20'/25'	На середине программы перевернуть
Бисквит	Многоуровн.+ м/в		Посуда из пирекса (диам. 24 см) на решетке	1	210°C/ 220°C	200 Вт	15'/20'	На середине программы перевернуть
Запеченый картофель	Многоуровн.+ м/в	1 кг	Посуда из пирекса на решетке	1	210°C/ 220°C	600 Вт	30'/35'	На середине программы перевернуть

Руководство по программе гриль

Выложите дунарешетку, которая находится над эмалированным противнем (для сбора выделяющейся в процессе готовки жидкости), и поставьте на 3 уровень. Переверните на

тип	Кол-во	время
Андуйет, кровяная колбаса, сосиски (проткнуть вилкой)	4-6 шт	22-30 мин
Куски свинины	4 шт	27-32 мин
Куски баранины	4 шт	15-17 мин
Жареные ребра	800 г	23-25 мин
Копченый бекон	4-6 кусков	18-25 мин

середине выполнения программы.

Руководство по режиму печи

тип	температура	Уровень размещения	время
мясо			
жареная свинина (1 kg)	160°C	На уровень 2	90 мин
жареная телятина (1 kg)	180°C	На уровень 2	70-75 мин
жареная говядина (1 kg)	220°C	На уровень 1	37-40 мин
баранина(нога, плечо 1.5 кг)	180°C	Эмалированная посуда на 2	50-60 мин
домашняя птица (1.2 кг)	180°C	На уровень 1	70-75 мин
большая домашняя птица	180°C	На уровень 1	90-120 мин
кролик	230°C	Эмалированная посуда на 2	40-45 мин
рыба(1.2 kg)			
целая(красный окунь, лосось, хек)	180°C	Эмалированная посуда на 2	35-45 мин
овощи			
картофель	180°C	На уровень 2	50-55 мин
лазанья	180°C	На уровень 2	40-45 мин
фаршированные томаты	180°C	На уровень 2	45-55 мин
пирожные			
светлый бисквит	150°C	На уровень 2	35-45 мин
бисквит	150°C	На уровень 1	35-45 мин
рулет с вареньем	150°C	Эмалированная посуда на 2	20-25 мин
кекс	160°C	На уровень 1	40-50 мин
булочки	180°C	Эмалированная посуда на 2	18-22 мин
песочное печенье	160°C	Эмалированная посуда на 2	20-25 мин
Крем десерт	160°C	На уровень 2	35-45 мин
			20-30 мин
печенье	170°C	Эмалированная посуда на 2	40-50 мин
фунтовый кекс	170°C	На уровень 2	65-75 мин
чизкейк	170°C	На уровень 1	
		форма, диаметр 26 см	45-50 мин
Кугельхопф	180°C	На уровень 1	
		Специальный противень	35-40 мин
		Эмалированная посуда на 2	Зависит от размера
Заварное тесто	180°C		40-45 мин
Торт из песочного теста	200°C	На уровень 2	30-40 мин
Слоёный пирог	250°C	На уровень 2	

другое			
паштет(1 кг)	190°C	На уровень1	90 мин
пирог с начинкой	170°C	На уровень2	55-65 мин
запеканка (тушеная)	160°C	На уровень1, зависитотблюда	90-180 мин
Хлеб (500 гмуки)	220°C	На уровень2	25-30 мин

Прогрейте духовку до указанной температуры