

- | | |
|-----------------------------|---------------------------|
| 1) Термостат | 8) Поддон для крошек |
| 2) Программа | 9) Ручка дверцы |
| 3) Мощность | 10)Стеклопанель |
| 4) Время | 11)Нагревательный элемент |
| 5) Решетка для гриля | 12)Уровень 1 |
| 6) Сковорода для сбора жира | 13)Уровень 2 |
| 7) Ручка | 14)Уровень 3 |

Общая информация

Данный прибор предназначен только для бытового использования, не для использования в промышленных целях. Пожалуйста, внимательно прочтите данное руководство по эксплуатации и надежно сохраните его. При передаче прибора третьим лицам следует передать вместе с ним руководство по эксплуатации. Используйте прибор в соответствии с руководством и соблюдайте указания по безопасности. Производитель не несет ответственность за ущерб или травмы, нанесенные в результате несоблюдения указаний по безопасности.

Указания по безопасности



Горячая поверхность! Опасность ожога при прикосновении к поверхности печи во время работы. Размещайте прибор задней стенкой к стене кухни. Не подпускайте к прибору детей.

· Прибор следует подключать и использовать только в соответствии с указаниями на маркировке.

- Прибор не является встраиваемой печью и не должен использоваться таким образом.
- Прибор следует использовать только при отсутствии повреждений провода электропитания и самого прибора.
- Проверяйте прибор на наличие повреждений перед каждым использованием!
- Не подпускайте к прибору детей. Опасность ожога!



Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лица, имеющие недостаточно опыта и/или знаний могут использовать прибор только под присмотром ответственных за их безопасность лиц или при условии получения от них указаний относительно безопасного использования прибора и понимания связанных с ним опасностей. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором или упаковочными материалами. Дети старше 8 лет могут заниматься чисткой и обслуживанием прибора только под присмотром.

- Не подпускайте к прибору и проводу электропитания детей младше 8 лет.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- После каждого использования или в случае неисправности вынимайте штекер из розетки.
- Не дергайте за провод электропитания. Он не должен тереться об углы или быть зажат.
- Провод электропитания не должен соприкасаться с горячими предметами.
- Никогда не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Не храните прибор на открытом воздухе или в сырых помещениях.
- Не помещайте на прибор какие-либо предметы, не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Никогда не погружайте прибор в воду.
- Никогда не используйте прибор после появления неисправности, например, после падения или иного повреждения.
- Производитель не несет ответственность за неправильное или ненадлежащее использование прибора вследствие несоблюдения указаний руководства по эксплуатации.
- Во избежание опасностей ремонтные работы, например, замену поврежденного провода электропитания должны производить только сотрудники авторизованного сервисного центра.
- Прибор нагревается, перемещайте его только после остывания.
- Используйте прибор только в целях, указанных в руководстве по эксплуатации.
- Прибор нельзя использовать с таймером включения или отдельной системой дистанционного управления!
- Не обматывайте решетку алюминиевой фольгой (застой тепла).
- Не помещайте в прибор такие материалы, как бумага, картон, пластик и т.д.
- **Перед первым использованием:** Все части – кроме нагревательного элемента – тщательно очистить и высушить. Для устранения запаха от нового прибора нагревайте его в течение примерно 15 минут.



Осторожно! Прибор нагревается. Опасность ожога! Устанавливайте прибор на ровной, термостойкой поверхности на расстоянии не менее 70 см от воспламеняющихся материалов (например, штор).

· При использовании удлинительного кабеля следите за тем, чтобы за него не могли потянуть дети, и чтобы об него нельзя было запнуться.

- Решетку или сковороду всегда вынимайте с помощью специальной ручки для сковороды. Будьте осторожны, если в сковороде есть жидкость – **опасность ожога**.
- Устанавливайте прибор задней стенкой непосредственно к стене кухни.

Первое использование прибора

Важно! При использовании прибора в режиме печи или гриля его всегда следует предварительно разогреть в течение примерно 10 мин. Вначале прибор может немного дымить. Не помещайте в прибор слишком большие продукты во избежание их соприкосновения с нагревательными элементами. Очень жирные продукты следует жарить на уровне 2 на решетке для гриля, при этом на уровне 1 должна быть установлена сковорода. При необходимости немного убавьте температуру. Также всегда устанавливайте в самом низу поддон для крошек.

Внутренняя подсветка камеры горит во всех режимах.

Таймер выключения:

Так как механизм таймера выключения работает механически, часы следует сначала завести (провернуть ручку до 90 минут), затем установить на желаемое время. При установке времени учитывайте время предварительного разогрева в 10 минут. Если продукт недостаточно прожарился, увеличьте время приготовления.

Настройки



верхний + нижний нагревательный элемент + конвекция



верхний нагревательный элемент + конвекция + вертел





верхний + нижний нагревательный элемент



верхний нагревательный элемент + вертел

1. Режим печи:

Установите переключатель в положение  или  и отрегулируйте желаемую температуру. С помощью переключателя таймера установите время приготовления. Загорится контрольная лампочка. По истечении заданного времени приготовления раздастся звонок, лампочка погаснет. Во время приготовления нагревательные элементы светятся с разной яркостью, это не является неисправностью.


2. Режим гриля:

Установите переключатель в положение  или , термостат на 230°C, таймер на желаемое время. Нижние нагревательные элементы не нагреваются.

Поместите продукты на решетку, сковороду установите на нижний нагревательный элемент. По истечении половины заданного времени переверните продукты.

При жарке на решетке сковороду всегда устанавливайте на один уровень ниже под решеткой.


3. Размораживание – поддержание тепла:

Установите таймер, переключатель в положение , термостат на 100°C. Продукты поместите в сковороду или на решетку.

4. Гриль на вертеле: или

Закрепите на вертеле одну вилку. Насадите связанное мясо или птицу на вертел и зафиксируйте продукт с помощью второй вилки.

Следите за тем, чтобы продукт располагался посередине вертела. Поместите вертел с продуктом на держатель для вертела и вставьте острие вертела в отверстие привода с правой стороны камеры. Затем второй конец вертела положите на опору для вертела.

Сковороду поместите на уровень 1 (№12), переключатель установите в положение , регулятор температуры на 230°C. С помощью переключателя таймера установите время жарки.

5. Конвекция:

Эта функция используется, например, при выпекании, доведении до готовности или размораживании. Для этого установите переключатель в положение, обозначенное значком конвекции.

Примечание:

По завершении выпекания, жарки или размораживания установите переключатель программ и таймер на OFF («Выключено»), термостат – на 100°C.

Чистка и уход:

- Убедитесь, что сетевой штекер вынут из розетки, и дайте прибору полностью остыть перед чисткой.
- Не допускайте попадания воды на стеклянную дверцу до ее полного остывания.
- Дверцу, металлические части внутри камеры и поверхности помойте мыльной водой. После этого дайте им хорошо просохнуть.
- Не используйте абразивные чистящие средства, кислотосодержащие чистящие средства, скребки или металлические губки.
- Все остальные части протрите влажной губкой.

Правильная утилизация изделия:

Отслуживший прибор немедленно приведите в негодность.



На территории ЕС этот символ указывает на то, что данное изделие не подлежит утилизации вместе с бытовыми отходами. Старые приборы содержат ценные перерабатываемые материалы, которые следует сдать на переработку, чтобы предотвратить нанесение ущерба окружающей среде и человеческому здоровью из-за бесконтрольного выброса мусора. Поэтому, пожалуйста, утилизируйте отслужившие приборы через специальные системы сбора мусора или отвезите прибор для утилизации в место, где он был приобретен. Ответственная организация отправит прибор на переработку.

Утилизация упаковочных материалов

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку.

Упаковка прибора:

- Бумагу, картон и гофрированный картон сдать в пункт сбора макулатуры
- Полимерные упаковочные материалы и пленку также следует утилизировать через соответствующие пункты сбора



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Внимание! Ремонт электроприборов должны осуществлять только квалифицированные специалисты, так как ненадлежащий ремонт может привести к возникновению значительного ущерба.















Технические характеристики:

230 В ~ ;50/60 Гц; 1500 Ватт

Внутренние размеры камеры: в24 х ш33 х г39 см

Внешние размеры: в28,5 х ш46,5 х г37 см

Таблица рецептов

	Уровень	Положение переключателя	Термостат	Примерное время в минутах
Яблочный пирог	1	 или 	180°	50–60
Яблочный штрудель	1	 или 	180°	40–45
Мясо на вертеле	2		230°	60
Стейк из филе	3		230°	7+5
Рыбное филе	2		230°	7+8
Котлеты	3		230°	7+7
Кекс	1	 или 	180°	40
Курица	1		230°	60–75
Телячья печень	2		230°	5+4
Булочки “Knack + Back”	1		180°	12–15
Пицца	1		230°	15–20

При жарке на решетке сковороду всегда устанавливайте снизу на нагревательные элементы.

Указанные значения времени являются ориентировочными и могут изменяться в зависимости от размеров и массы продуктов (например: 7+7 означает, что через 7 минут продукты следует перевернуть).

Рецепты

Мясо на гриле

Мясо для гриля не отбивать, просто слегка расплющить, затем вернуть исходную форму. Мясо нельзя прокалывать, иначе сок вытечет, и мясо высохнет во время жарки.

Чтобы сделать мясо нежным или придать ему вкус, его следует поместить в маринад и оставить на длительное время. Замороженные куски мяса сразу выложить в маринад и оставить их в нем размораживаться. Перед жаркой маринованное мясо хорошо обсушить полотенцем.

Жареные колбаски

В зависимости от предпочтений можно использовать колбаски из мелкорубленого или крупнорубленого мяса, лучше всего подойдут тонкие колбаски для гриля. Колбаски поместить в горячую воду на несколько минут, пока они не станут плотными на ощупь, затем тщательно просушить чистым полотенцем. Поместить на решетку и поставить в печь.

Котлеты на 4 персоны

150 г тартара из говядины, 100 г рубленого мяса, 1 яичный желток, ½ средней луковицы, ½ пучка петрушки, 2 столовые ложки растительного масла, 1 зубчик чеснока (по вкусу, можно не добавлять), 1 сухая булочка, соль, перец, паприка, мускатный орех.

Тартар и рубленое мясо хорошо перемешать с яичным желтком и размоченной в воде булочкой. Добавить мелкорубленный лук, мелкорубленую петрушку, раздавленный чеснок и масло. В мясную массу по вкусу и в зависимости от желаемой остроты добавить соль, перец, паприку и немного мускатного ореха. Из мясной массы сформировать котлеты, поместить их в сковороду для выпечки и пожарить.

Стейк из филе

По 150–200 г говяжьего филе на человека. Филе с обеих сторон смазать растительным маслом, поместить на решетку и поставить в печь. В зависимости от предпочтений стейк можно приготовить «по-английски» (немного сырой внутри), средней прожарки (нежно-розовый внутри) или полностью прожаренный. Степень прожарки стейка можно проверить нажатием на него вилкой. Если мясо легко продавливается, то стейк еще с кровью, то есть «по-английски». Прожаренный стейк наоборот продавливается не так сильно. После жарки стейк посолить и поперчить. Для вкуса стейк из филе можно смазать сливочным маслом с пряными травами.

Шашлыки

Важно при приготовлении шашлыков из нескольких разных продуктов: ингредиенты нарезать на куски одинаковой величины, чтобы все подрумянилось и приготовилось одновременно.

Шашлыки-ассорти

На 4 шампура

200 г говяжьего филе, 200 свиного филе, 100 г шпика с прослойками мяса, 3 луковицы, 2 овощных перца, соль, перец, паприка, карри, растительное масло, специальный соус для шашлыков (продается в магазинах).

Лук нарезать толстыми кольцами. Порезанное кубиками одинакового размера мясо насадить на шампуры попеременно с овощным перцем, кольцами лука и ломтиками шпика, смазать растительным маслом. После жарки приправить, подавать с различными соусами для шашлыка.

Шашлыки по-балкански

На 4 шампура

400 г различной свинины (филей, шея), 4 крупных луковицы, 200 г огурцов, 100 г острого красного перца (консервированного), соль, паприка, перец, карри, томатный кетчуп.

Луковицы разрезать на 4 части и слегка припустить. Мясо порезать кубиками одинакового размера и насадить на шампуры попеременно с луком, мелконарезанными огурцами и острым красным перцем, смазать растительным маслом и пожарить. После жарки приправить смесью пряностей, подавать с томатным кетчупом.

Кавказский шашлык

На 4 шампура: 400 г нежирной баранины, 1 зубчик чеснока, 100–150 г шпика с прослойками мяса, 3 крупных луковицы, растительное масло, соль, карри.

Мясо натереть чесноком и порезать кубиками одинакового размера. Шпик порезать на ломтики соответствующего размера, очищенный лук – на четыре части.

Попеременно насадить на шампуры мясо, четвертинки лука и шпик. Кусочки мяса со всех сторон смазать растительным маслом, пожарить. После жарки посолить и обильно приправить карри.

Птица

По своей природе мясо птицы идеально подходит для жарки излучаемым жаром.

Кожа служит защитной оболочкой, под которой мясо готовится в собственном соку.

Важно: птицу можно солить до жарки, так как через кожу сок не вытекает. Мясо будет готово, когда кожа на ногах стянется. При прокалывании должен выделяться прозрачный сок.

Замороженную птицу перед жаркой следует полностью разморозить, потому что только после этого можно ее можно будет выпотрошить. Маринадом следует смазывать в последние минуты приготовления, особенно если он содержит паприку и карри. В противном случае кожа будет слишком темной, а мясо на вкус будет слегка подгоревшим.

Обратите внимание, что птицу следует потреблять в пищу только хорошо прожаренной.

Курица по-французски

На 2 персоны

1 курица весом примерно 1000 г, немного эстрагона, 50 г сливочного масла, 1 чайная ложка соли, перец, паприка.

Курицу промыть, хорошо просушить и изнутри обильно приправить солью, перцем и паприкой. Масло растопить, смешать с солью и эстрагоном и равномерно смазать курицу.

Рыба

Рыба также прекрасно подходит для жарки излучаемым жаром. Она готовится всего за несколько минут и почти не требует жира.

Рыбу следует жарить при высоких температурах, чтобы белок верхних клеточных оболочек сразу свернулся, а нежная рыба осталась сочной внутри.

Для такого способа приготовления особенно хорошо подходит некрупная рыба, например, форель, скумбрия, сельдь, сиг; а также линь, некрупная щука, морской язык, угорь, рыбное филе, ломтики рыбы, камбала, палтус, лосось и рыбные палочки.

Морской окунь или филе сайды

1 упаковка морского окуня или филе сайды из отдела замороженной продукции, лимонный сок, соль, томаты, растительное масло.

Филе рыбы извлечь из упаковки и разморозить. Перед жаркой сбрызнуть рыбу лимонным соком и слегка посолить. Сковороду смазать маслом. После жарки подавать со свежими томатами.

Рыбные палочки

Замороженные рыбные палочки выложить на решетку, обложить кусочками сливочного масла и обжарить.

Форель а-ля меньер

1 форель на человека (примерно 300 г), лимонный сок, соль, сливочное масло.

По возможности следует использовать свежую форель. Форель выпотрошить и обсушить. Изнутри и снаружи сбрызнуть лимонным соком, немного посолить. По вкусу нафаршировать пряными травами.

Форель выложить на решетку и пожарить. Перед подачей филе форели полить небольшим количеством растопленного сливочного масла.

Скумбрия

1 скумбрия на человека, лимонный сок, соль, сливочное масло.

Для соуса: 2 столовых ложки горчицы, 2 столовых ложки рубленой петрушки

Скумбрию выпотрошить, промыть и обсушить. С каждой стороны сделать по три надреза, снаружи и изнутри сбрызнуть лимонным соком и немного посолить.

Запеченные блюда:

Гавайские тосты

На каждого человека по 1 ломтику вареной ветчины (20 г), 1 ломтику ананаса, 1 ломтику сыра Эмменталь, сливочное масло, 1 ломтику хлеба для тостов.

Поджаренный хлеб смазать сливочным маслом, положить на него ветчину, ананас и сыр. Тосты выложить на решетку и поместить в печь.

Пицца с шампиньонами и салями

На 4 персоны

Для теста: 15 г дрожжей, 2 столовых ложки теплой воды, 1 щепотка сахара, примерно 2 чашки муки, $\frac{1}{2}$ чайной ложки соли, 1 столовая ложка оливкового масла

Для соуса: 1 луковица, $\frac{1}{2}$ банки очищенных томатов, 1 маленькая банка томатной пасты, $\frac{1}{2}$ чайной ложки базилика, по $\frac{1}{2}$ чайной ложки орегано, сахара и соли, $\frac{1}{2}$ раздавленного зубчика чеснока, 1 столовая ложка оливкового масла

Для начинки: 250 г сыра Моцарелла, 125 г салями, 1 маленькая банка шампиньонов

Смешать дрожжи с водой и сахаром. Накрывать, поставить в теплое место, пока дрожжи не поднимутся и не начнут пениться. В это время просеять муку и соль в миску. В центре муки сделать углубление и поместить в него поднявшиеся дрожжи с остальной водой и растительным маслом. Замесить тесто с помощью крюка для замешивания. Из теста сформировать шар. Шар обсыпать мукой, завернуть в полотенце и оставить в теплом месте, пока он не увеличится в два раза – это займет примерно 1 час.

Для соуса лук пассеровать в горячем масле до прозрачности. Добавить чеснок, крупнорубленые томаты, томатный сок и томатную пасту, перемешать. Приправить соус остальными ингредиентами и варить на слабом огне под крышкой не менее 30 минут. Соус между тестом и начинкой придаст блюду полноту, сочность и более насыщенный вкус. Его можно использовать для различных вариантов пиццы.

Противень смазать небольшим количеством жира или масла, распределить по нему тесто. На тесто выложить соус, сверху – порезанный кубиками сыр Моцарелла, ломтики салями и измельченные грибы. В завершение сбрызнуть пиццу оливковым маслом. Противень поместить в камеру печи.

Пироги и выпечка:

Пирог без начинки

Прямоугольная форма длиной 30 см

Ингредиенты:

200 г сахара, 200 г муки, 200 г сливочного масла или маргарина (мягкого), 1 пакетик ванильного сахара, 4 средних яйца, 1 ½ чайной ложки пекарского порошка, 1 щепотка соли

Поместить масло, сахар и ванильный сахар в миску и смешивать с помощью ручного миксера (на максимальной скорости) в течение 5 минут до образования пены. По одному добавить яйца и тщательно перемешать.

Добавить просеянную муку, соль и пекарский порошок и быстро и тщательно все перемешать. Форму смазать маслом и посыпать мукой. Выложить тесто и поставить на решетку.

Запекать до красивого золотистого цвета.

Яблочный пирог

Разъемная форма диаметром 20 см

Ингредиенты:

Тесто: 120 г сахара, 200 г муки, 100 г холодного маргарина или сливочного масла, 1 щепотка соли, ½ яйца

Начинка: 600 г кислых яблок, 60 г изюма, 60 г сахара, 2 столовых ложки молотых орехов, 1 чайная ложка корицы, 1 чайная ложка лимонного сока

Для обмазки: вторая половина яйца

Все ингредиенты для теста поместить в миску и замесить гладкое тесто. Оставить тесто отдыхать в прохладном месте.

Раскатать 2/3 теста до толщины примерно ½ см, покрыть им дно и бортики смазанной маслом и посыпанной мукой разъемной формы.

С яблок снять кожуру, порезать их тонкими дольками. Смешать яблоки с изюмом, сахаром, орехами, корицей и лимонным соком, выложить полученную смесь на тесто.

Из оставшегося теста сформировать полоски, выложить их крест-накрест на пирог.

Смазать пирог остатком яйца.

После выпечки пирог извлечь из формы, пока он еще теплый.

Ореховый пирог (полуфабрикат)

Следуйте указаниям производителя на упаковке готовой к выпеканию смеси.