



ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ


ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.

 Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом “Опасно”, а также следующими словами:

 **ОПАСНО** Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.

 **ОСТОРОЖНО** Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.

Все указания по технике безопасности содержат сведения о имеющихся потенциальных рисках и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо скрупулезно следовать нижеуказанным инструкциям:

- Перед выполнением любых операций по монтажу необходимо отключать прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами техники безопасности. Запрещено ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена кабеля питания должна выполняться только квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Включая духовку в электросеть, не используйте переходники.
- Не пользуйтесь удлинителями.
- Не тяните за кабель электропитания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.

- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею; выключите плиту во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутым.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Данный прибор может использоваться детьми начиная с 8-летнего возраста и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасного использования прибора и осознают сопутствующие опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Детям без присмотра запрещено выполнять очистку и техническое обслуживание.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Поэтому необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Прибор и его доступные части могут нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание касания нагревательных элементов. Не допускайте к прибору детей до 8-летнего возраста, если только они не находятся под постоянным присмотром.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями или иными воспламеняющимися материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара перед извлечением приготовленного блюда. При закрытой дверце прибора горячий воздух выходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- При извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы и следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.

- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняющихся материалов: это может привести к пожару при случайном включении духовки.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в герметично закрытых формах или контейнерах. Форма может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Нельзя пользоваться контейнерами из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом существует опасность воспламенения паров спирта ввиду контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте для чистки духовки пароочистители.
- Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролизической очистки. Не разрешайте детям подходить близко к духовке в ходе цикла пиролиза. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от избытка разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Используйте только щуп-термометр, рекомендованный для данной духовки.
- При очистке стекла в дверце духовки не используйте грубые абразивные очистители или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Перед заменой лампы удостоверьтесь, что прибор выключен во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не используйте алюминиевую фольгу, чтобы прикрывать пищу в емкости для приготовления пищи (только для духовок, в комплект которых входит емкость для приготовления пищи).
- При распаковке и установке пользуйтесь перчатками.

Утилизация старых электробытовых приборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Сдача прибора на слом должна производиться в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией отрежьте кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки, и убедитесь, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Для того чтобы духовка работала должным образом, зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке изделия, соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка расположена с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце).

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должны выполняться только квалифицированным персоналом. В таких случаях обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Выньте все принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C; поддерживайте эту температуру в течение часа, чтобы устранить запах и пары, выделяемые при сгорании изоляционных материалов и защитной консистентной смазки.

В процессе эксплуатации


- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутри горячей духовки: это может привести к повреждению эмали.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных агентов.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ ♻️. Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Экономия электроэнергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10–15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ С €

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (С €) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/СЕ (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/СЕ.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

Дверца не открывается

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
- **Важно!** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки блокируется. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки”).

Не работает электронное программирующее устройство

- Если на дисплей выводится буква “F”, за которой следует какое-нибудь число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой “F”.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки); номер сервисного обслуживания указан также в гарантийной документации;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора).

ЧИСТКА



ОСТОРОЖНО

- Не используйте для чистки духовки пароочистители.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключайте прибор от электросети.

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО! Не пользуйтесь едкими или абразивными чистящими средствами. При попадании какого-либо из этих продуктов на поверхность прибора немедленно вытрите ее влажной салфеткой из микрофибры.

- Чистите поверхности влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После очистки вытрите сухой салфеткой из ткани.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО! Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов пригорания остатков пищи и пятен, которые могут появляться при попадании пищи на поверхность (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки духовки можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Для удобства чистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ"; только в некоторых моделях).

ПРИМЕЧАНИЕ: При длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием воды (например, пиццы, овощей и т.п.) возможно появление конденсата на внутренней стороне дверцы и прокладке. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри насухо, пользуясь тканевой салфеткой или губкой.

Принадлежности

- Сразу же после пользования принадлежностями поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

ВАЖНО! При чистке каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Оставьте пустую духовку включенной при температуре 200°C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

Цикл чистки духовки с функцией пиролизической очистки (если предусмотрена)



ОСТОРОЖНО

- Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролизической очистки
- Нельзя разрешать детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки

Эта функция позволяет удалять загрязнения, накопившиеся в процессе приготовления пищи. При включении этой функции происходит сгорание загрязнений (при температуре около 500°C), при этом образуется налет, легко удаляемый влажной губкой после того, как духовка остынет. Нет необходимости пользоваться этой функцией после каждого приготовления пищи, достаточно включать ее в случае сильного загрязнения или при наличии неприятных запахов или паров, появляющихся на этапе предварительного нагрева духовки или в процессе приготовления.

- Если духовка установлена под варочной панелью, проследите за тем, чтобы горелки или электрические конфорки были выключены во время цикла автоочистки (пиролиза).

- Перед включением функции пиролизической очистки следует вынуть из духовки все принадлежности.
- Чтобы дверца была очищена наилучшим образом, удалите загрязнения большого размера с помощью влажной губки прежде, чем включать функцию пиролизической очистки. В приборе предусмотрено 2 режима пиролизической очистки:
 1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): энергопотребление снижено примерно на 25% по сравнению со стандартным циклом самоочистки. Регулярно включайте этот цикл (после приготовления мяса не менее 2–3 раз подряд).
 2. Стандартный цикл (PYRO): эффективная очистка сильно загрязненной духовки.
- В любом случае, после определенного количества приготовленных блюд и с учетом степени загрязнения на дисплее духовки отображается сообщение, приглашающее выполнить цикл автоочистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: В процессе выполнения пиролизической очистки дверца духовки остается заблокированной. Открыть дверцу можно только после того, когда температура внутри духовки опустится до безопасного уровня

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- ⚠ ОСТОРОЖНО**
- Пользуйтесь кухонными перчатками.
 - Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
 - Отключите прибор от электросети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (A), поднимите (B) и поверните (C) так, чтобы снять ее (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.

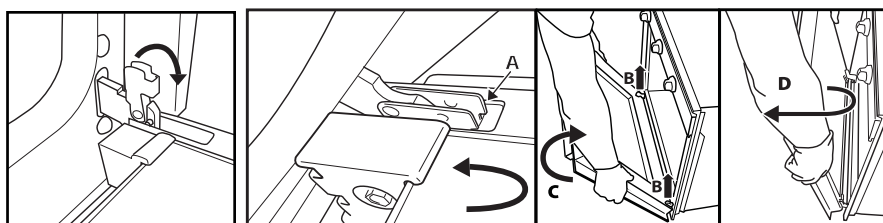


Рис. 1

Рис. 2

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

В некоторых моделях боковые решетки, служащие в качестве опоры для принадлежностей, закреплены двумя винтами (Рис. 3), что обеспечивает лучшую устойчивость.

1. Выкрутите винты и снимите соответствующие прокладки, пользуясь монетой или каким-либо инструментом (Рис. 4).
2. Выньте решетки, приподняв их (1) и повернув (2) так, как показано на Рис. 5.

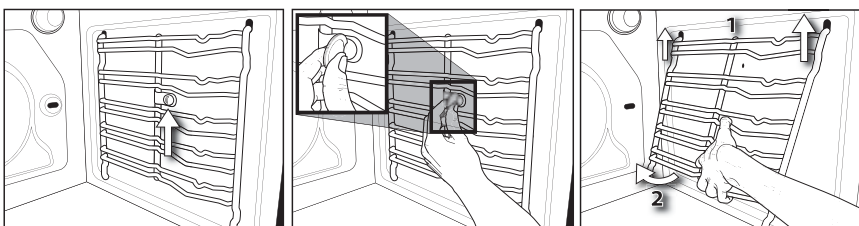


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки для установки принадлежностей.
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 6) и опустите его (Рис. 7).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

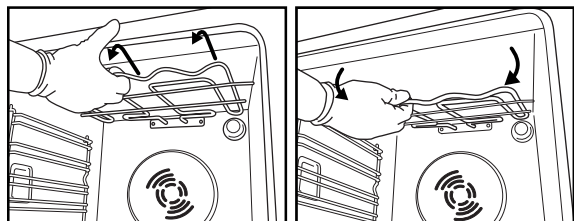


Рис. 6

Рис. 7

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 8), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании) и снова закрутите плафон.
3. Подключите духовку к электросети.

Замена боковой лампочки (если предусмотрена):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (если они предусмотрены).
3. Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, подденьте плафон лампочки в направлении наружи.
4. Замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже).
5. Поставьте плафон на место и прижмите к стенке, чтобы зафиксировать его.
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите духовку к электросети.

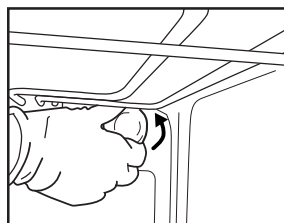


Рис. 8

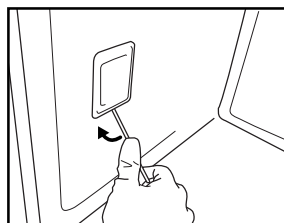


Рис. 9

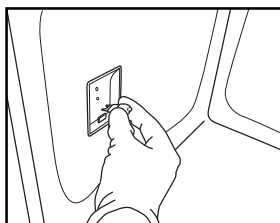


Рис. 10

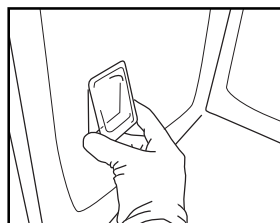


Рис. 11

ПРИМЕЧАНИЕ:

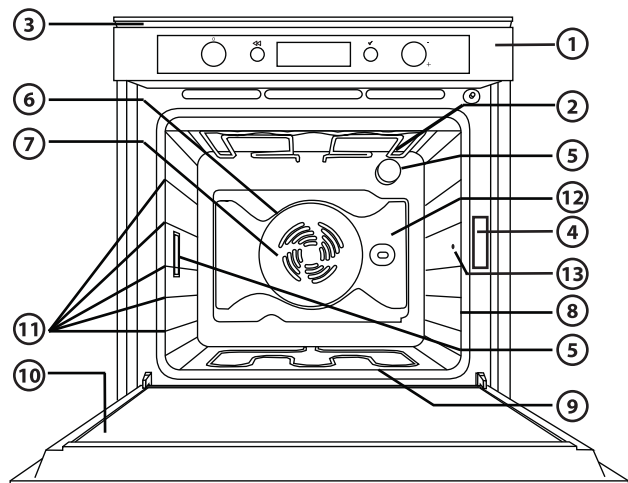
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25–40 Вт/230 В, тип E-14, T 300°C, или галогенными лампочками: 20–40 Вт/230 В, тип G9, T 300°C.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент (CE) 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампочки не будет установлен на место.**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

СВЕДЕНИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПРИВЕДЕНЫ В РАЗДЕЛЕ, ПОСВЯЩЕННОМ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
12. Задняя стенка
13. Разъем для подсоединения термометра для мяса

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.
- При открывании дверцы во время приготовления происходит выключение нагревательных элементов.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

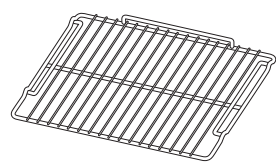


Рис. А

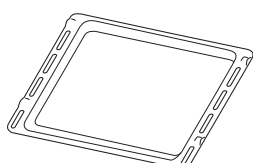


Рис. В

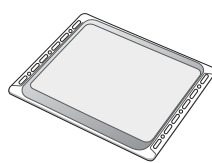


Рис. С

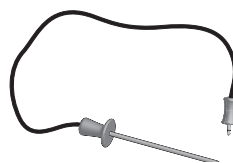


Рис. D

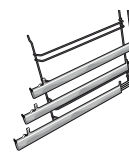


Рис. E

- А. РЕШЕТКА:** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПОДДОН:** при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.
- С. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ:** служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.
- D. ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА:** предназначен для измерения температуры внутри продукта в процессе его приготовления.
- E. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** облегчают установку и снятие различных принадлежностей.

Число аксессуаров может варьировать в зависимости от модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

Для решеток и других принадлежностей предусмотрена система блокировки, предотвращающая их произвольное извлечение из духовки.

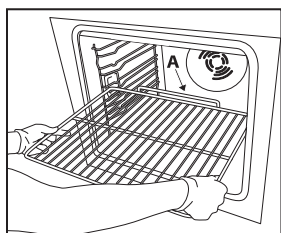


Рис. 1

1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ А был сверху (Рис. 1).
2. Наклоните решетку с учетом положения фиксации В (Рис. 2).

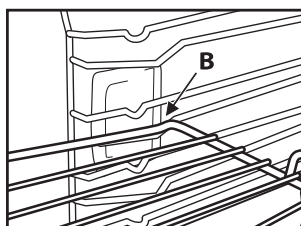


Рис. 2

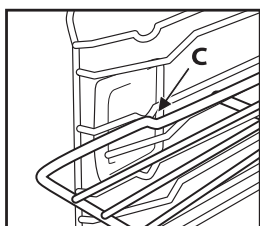


Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и втолкните ее так, чтобы она оказалась полностью вставленной, положение С (Рис. 3).
4. Для извлечения духовки выполните описанные действия в обратном порядке. Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и выпечки, вставляются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ



1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА:** включение и выключение духовки и выбор функций/режимов
2. **РУЧКА ПРОСМОТРА/РЕГУЛИРОВКИ:** просмотр меню, изменение предварительно заданных значений

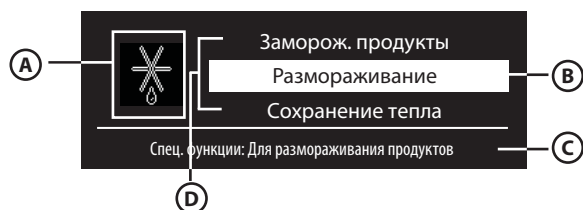
ПРИМЕЧАНИЕ: Эти две ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.

3. **КНОПКА** <<<: возврат к предыдущему экрану или сохранение в памяти нужного режима
4. **КНОПКА** $\frac{OK}{select}$: выбор и подтверждение настроек

СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режима в любое положение происходит включение духовки: при этом на дисплее отображаются названия режимов/функций или связанных с ними подменю.

Для того чтобы подменю оказались доступными для выбора нужного пункта, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, РЕЦЕПТЫ и ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ.



- A.** Значок, относящийся к выделенной функции/режиму
- B.** Выбор выделенной функции/режима выполняется нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$
- C.** Описание выделенной функции/режима
- D.** Другие доступные для выбора функции/режимы

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ/РЕЖИМА

После выбора нужной функции/режима на дисплей выводятся все сведения, касающиеся этой функции/режима



Для перемещения между различными зонами экрана следует поворачивать ручку просмотра/регулировки: при этом происходит перемещение курсора (в последовательности, показанной на рисунке выше) на значения, которые могут быть изменены. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для выбора параметра, затем измените его значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и подтвердите выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.

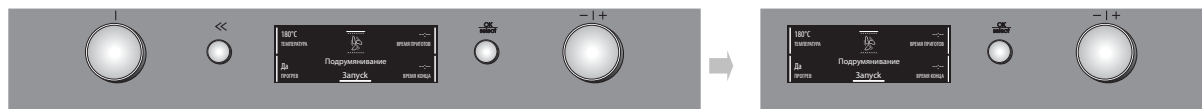
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ - ВЫБОР ЯЗЫКА И ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

Для того чтобы правильно пользоваться духовкой, необходимо при первом ее включении выбрать нужный язык и задать текущее время суток

Для этого выполните действия, описанные ниже.

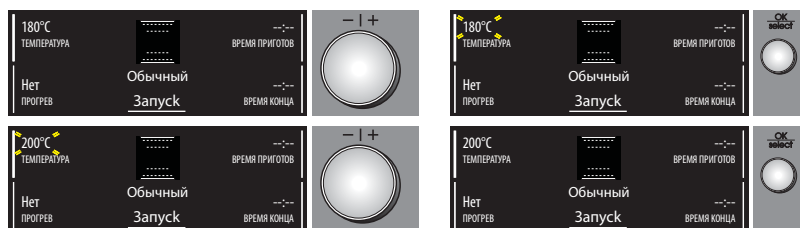
1. Поверните ручку выбора режима в любое положение: на дисплее отобразится начало (3 строки) списка доступных языков.
2. Для просмотра списка поворачивайте ручку просмотра/регулировки
3. Когда окажется выделенным нужный язык, нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для того, чтобы выбрать его. После завершения выбора языка на дисплее будет мигать значение времени 12:00.
4. Задайте нужное значение времени, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, поверните ручку выбора режима: на дисплее отобразятся названия режимов/функций или связанных с ними подменю.
ПРИМЕЧАНИЕ: Список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 120 и стр. 122.
2. Просмотр пунктов в подменю выполняется поворотом ручки просмотра/регулировки: доступная в данный момент для выбора функция/режим отображается на белом фоне в центре дисплея. Для ее выбора нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$.
3. На дисплее отобразятся настройки данного режима. Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые нужны, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "Запуск", а затем нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$; в противном случае выполните описанные ниже действия для изменения этих значений.

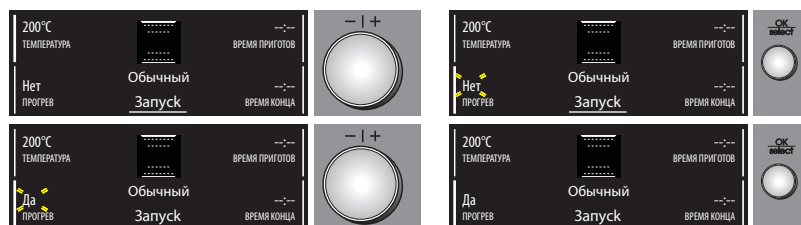
ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ



Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните действия, описанные ниже.

1. Убедитесь в том, что курсор установлен около значения температуры (зона 3); нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для выбора параметра, который нужно изменить: при этом значения температуры начнут мигать.
2. Задайте нужное значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора
3. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$.
4. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для включения процесса приготовления. Заданную температуру можно изменить и во время приготовления блюда, выполнив те же действия.
5. Когда приготовление закончится, на дисплей выводится сообщение о завершении приготовления. После этого можно выключить духовку, установив ручку выбора режима в положение 0 (ноль), или продолжить приготовление, повернув ручку просмотра/регулировки по часовой стрелке. При выключении на дисплее появляется индикатор хода охлаждения, отображающий температуру внутри духовки в данный момент.

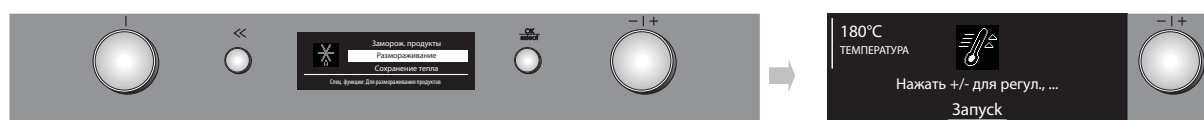
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВКИ



Если желательно выполнить предварительный нагрев духовки перед тем, как ставить в нее приготавливаемое блюдо, необходимо изменить предварительную настройку духовки, выполнив действия, описанные ниже.

1. Установите курсор, поворачивая ручку просмотра/регулировки, в зону, соответствующую предварительному нагреву.
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для выбора параметра, который должен быть изменен: при этом мигает надпись "Нет".
3. Измените значение параметра, поворачивая ручку просмотра/регулировки: на дисплее появится надпись "Да".
4. Подтвердите сделанный выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.

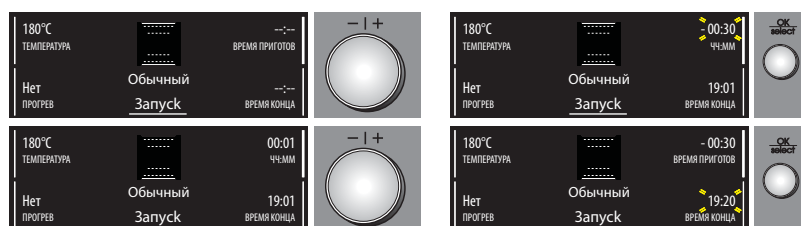
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



Если желательно выполнить быстрый предварительный нагрев духовки, необходимо выполнить действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку выбора режима, чтобы на дисплее появился символ "Спец. функции", а затем выберите ручкой просмотра/регулировки пункт "Быстрый нагрев".
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$: на дисплее будут отображены значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. По достижении заданной температуры подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим \square . После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режима и выберите нужный режим.

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

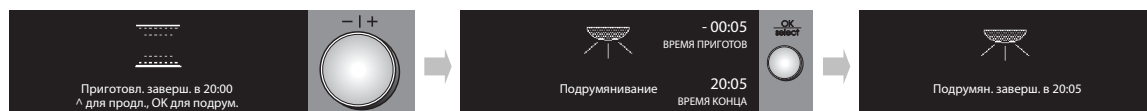


Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается

1. Для задания нужной продолжительности приготовления поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы установить курсор на надпись "ВРЕМЯ ПРИГОТОВ.":
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для выбора параметра; на дисплее будет мигать "00:00".
3. Измените это значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение продолжительности приготовления
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

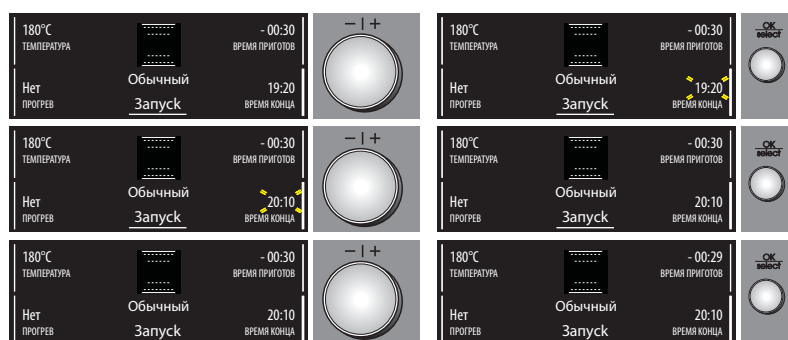
В конце приготовления на дисплей выводится предложение подрумянить корочку (для тех режимов, которые это допускают). Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



По завершении времени приготовления на дисплей выводится надпись " ^ для продл., ОК для подрум.". При нажатии кнопки $\frac{OK}{select}$ начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Данная функция выполняется только один раз.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления, со сдвигом времени включения духовки в интервале от текущего времени до 23 часов 59 минут. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления. **Данная настройка доступна только в том случае, если для выбранного режима не предусмотрен предварительный нагрев духовки.**



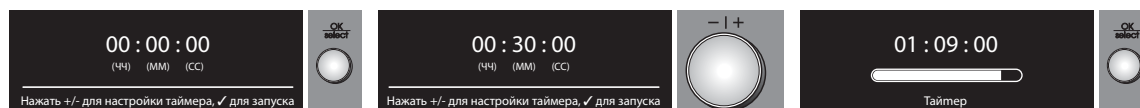
После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19.20) Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее путем задержки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

1. Поворачивая ручку просмотра/регулировки, установите курсор в зону, соответствующую времени окончания приготовления.
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для выбора параметра, который должен быть изменен: при этом мигает значение времени окончания приготовления.
3. Измените время окончания приготовления на более позднее, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы получить нужное значение
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.
5. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", а затем нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$.
6. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для включения процесса приготовления. Процесс приготовления начнется в духовке по истечении времени ожидания. Это время ожидания рассчитывается таким образом, чтобы завершить приготовление в заданное время (например, если на приготовление блюда требуется 20 минут, то при задании значения времени окончания приготовления равным 20.10 включение духовки произойдет в 19.50)

ПРИМЕЧАНИЕ: В любом случае, можно начать приготовление и в течение периода ожидания, поворачивая ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "Запуск", а затем нажав кнопку $\frac{OK}{select}$.

В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), как это описано выше.

ТАЙМЕР (СЧЕТЧИК МИНУТ)



Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут

1. Нажмите при выключенной духовке кнопку $\frac{OK}{select}$: на дисплей будет выведено значение "00:00:00".
2. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного значения времени.
3. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение "00:00:00". После этого можно или увеличить время, как описано выше, или выключить таймер, нажав кнопку $\frac{OK}{select}$ (на дисплее снова будет отображаться текущее время суток).

РЕЦЕПТЫ

Благодаря технологии "умных датчиков" (Intelligent sensor technology) в этой духовке можно использовать 30 уже предварительно занесенных в память рецептов, для которых выбраны оптимальные режим и температура приготовления.

Поэтому прилагаемый сборник рецептов необходим только для справок, касающихся ингредиентов и подготовки к приготовлению блюда. Выполните действия, описанные ниже.



1. Выберите пункт РЕЦЕПТЫ поворотом ручки выбора режима.
2. Выберите тип блюда из предлагаемого списка.
3. Подтвердите выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.
4. Выберите нужный рецепт, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$: на дисплее будет отображено ориентировочное время продолжительности приготовления.
6. Поставьте приготавливаемое блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор оказался в положении "Запуск", а затем нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$.
7. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для включения процесса приготовления. Описание смещения времени приготовления на более позднее см. в соответствующем разделе.



ПРИМЕЧАНИЕ: В случае некоторых блюд требуется выполнить перемешивание или переворачивание в середине процесса приготовления: об этом оповещает звуковой сигнал, а на дисплей выводится название операции, которую нужно выполнить.

Отображаемое сначала время приготовления является ориентировочным, оно может быть увеличено автоматически в процессе приготовления.

Незадолго до конца времени приготовления подается сигнал, напоминающий о том, что нужно проверить, достигнута ли нужная степень готовности блюда. Если блюдо еще не достигло нужной степени готовности, можно вручную увеличить продолжительность приготовления, поворачивая ручку просмотра/регулировки.

ТЕРМОМЕТР ДЛЯ МЯСА

Прилагаемый в комплекте поставки термометр для мяса предназначен для измерения температуры в диапазоне от 0°C до 100°C внутри приготавливаемого блюда, что помогает получать оптимальные результаты.

Нужная температура, с учетом приготавливаемого блюда, может быть запрограммирована.

Для достижения желаемых результатов очень важно выбрать правильное место для установки термометра. Введите термометр полностью в какую-либо наиболее мясистую часть куска мяса, стараясь не касаться костей и участков с жиром (Рис. 1). В случае птицы термометр вставляется в поперечном направлении в центр грудки; при этом необходимо следить за тем, чтобы кончик термометра не оказался в полости (Рис. 2).

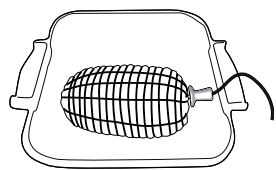


Рис. 1

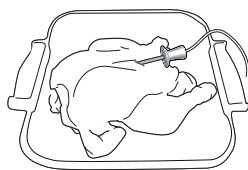
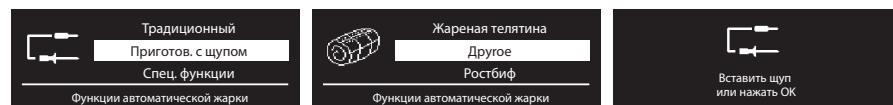


Рис. 2

Рецепты приготовления с использованием термометра для мяса

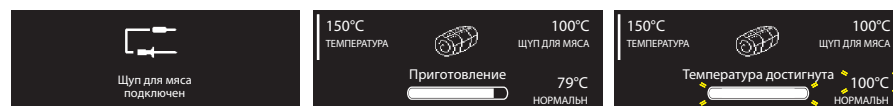
1. Выберите пункт “Приготов. с щупом”, повернув ручку выбора режима на соответствующий символ.
2. Выберите из списка нужное блюдо и подтвердите выбор нажатием кнопки (OK).
ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе пункта “Другое” можно указать все возможные параметры. В других же рецептах можно задавать только некоторые параметры.
3. Подсоедините термометр, поставьте приготавливаемое блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор оказался в положении “Запуск”, а затем нажмите кнопку .

ПРИМЕЧАНИЕ: Если термометр не подсоединен, то на дисплей выводится сообщение с напоминанием о необходимости его подсоединения. Если это подсоединение не выполняется, то при нажатии кнопки начинается процесс обычного приготовления без ограничения по времени.

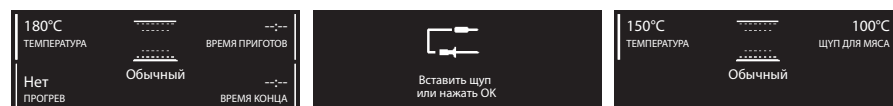


Если термометр подсоединен правильно, то на дисплей выводится на три секунды подтверждения этого подсоединения, а после этого выводится экран со всеми параметрами приготовления, в том числе температура внутри мяса, замеряемая термометром.

Когда предусмотренная для данного продукта внутренняя температура будет достигнута, на дисплее в течение 3 секунд мигает предупреждение. После этого выводится сообщение с предложением увеличить продолжительность приготовления поворотом ручки просмотра/регулировки по направлению к знаку +. Если ручка будет повернута, то приготовление будет продолжено традиционным образом без ограничения по времени. Если же ручка не будет повернута, то духовка перейдет в режим ожидания на 10 минут, после чего ее работа прекратится, и увеличить продолжительность приготовления уже будет нельзя.



Термометр может использоваться совместно с режимами ОБЫЧНЫЙ, ПОДРУМЯНИВАНИЕ, КОНВЕКЦИЯ, ТУРБО-ГРИЛЬ и БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ. Если термометр не подсоединен, то приготовление продолжается традиционным образом; в противном случае, на дисплей выводится сообщение с подтверждением подсоединения. Это подтверждение остается на дисплее в течение 3 секунд, после чего духовка будет работать таким образом, как если бы был выбран пункт “Другое”, как это описано выше.

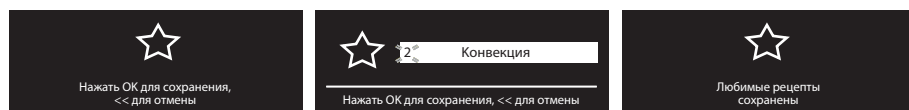


ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

В данной духовке предусмотрена возможность занесения в память выбранных настроек для приготовления любимых блюд.


После завершения приготовления на дисплей выводится мигающая надпись "Нажать << для сохранения".

Если вы хотите сохранить те настройки, которые были использованы для данного случая приготовления (режим, время, температура и т. д.), нажмите кнопку <<. После этого на дисплее появится сообщение: "Нажать ОК для сохранения".



При нажатии кнопки $\frac{OK}{select}$ на дисплее появится первое свободное число, в интервале от 1 до 10. Если вы хотите выбрать другое число, то поверните ручку просмотра/регулировки (в сторону - или +), а затем уже подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$. Если память уже заполнена или же данное число уже используется, то произойдет перезаписывание (на место предыдущей записи).

Если же в память заносить ничего не требуется, то достаточно снова нажать кнопку << и перейти к другому режиму, повернув соответствующую ручку, или же выключить духовку.

Для вызова в последующем сохраненных настроек установите ручку выбора режима на символ  и выберите одну из сохраненных записей, поворачивая ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не появится нужная запись.

Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для включения процесса приготовления.


НАСТРОЙКИ

1. Для того чтобы изменить некоторые характеристики дисплея, выберите в главном меню пункт НАСТРОЙКИ, поворачивая ручку выбора режима.
2. Подтвердите выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$: на дисплее будут отображены параметры, которые можно изменить (язык, громкость звукового сигнала, яркость дисплея, время суток, экономия энергии)
3. Выберите параметр, который нужно изменить, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
4. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.
5. При изменении параметра следуйте указаниям на дисплее.
6. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$; на дисплее будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции

ПРИМЕЧАНИЕ: При выключении духовки, если выбран (ВКЛ.) режим ECOMODE (энергосберегающий), то дисплей выключится через несколько секунд и на нем отобразятся часы. Чтобы снова вывести информацию на дисплей и включить лампочку, достаточно нажать кнопку или повернуть одну из ручек. При приготовлении пищи при включенном режиме ECOMODE внутреннее освещение выключится через 1 минуту, но будет включаться каждый раз, когда пользователь произведет какие-либо действия. Если же энергосберегающий режим выключен (ВЫКЛ.), то через несколько минут дисплей просто выключится.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.

Для ее включения одновременно нажмите кнопки << и $\frac{OK}{select}$ не менее, чем на 3 секунды. Когда эта функция активна, кнопки перестают действовать, а на дисплее выводится соответствующее сообщение и значок . Эту функцию можно включить и в процессе приготовления. Для выключения данной функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае в последующем необходимо, однако, заново задать режим, выбранный ранее.

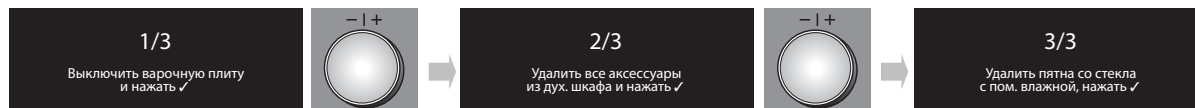
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ

Описание этого режима см. в разделе “ЧИСТКА” и в таблице описания режимов работы духовки на стр. 120.

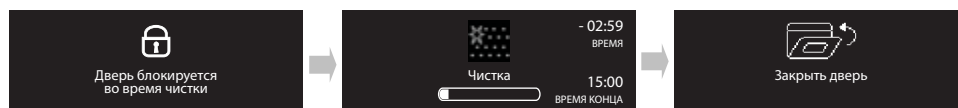


Для включения цикла автоматической очистки духовки (пиролиза) выполните действия, описанные ниже.

1. Выберите пункт “Чистка” поворотом ручки выбора режима. На дисплей будут выведены надписи “Пиролиз 180 мин.” и “Пиролиз 75 мин.”.
2. Выберите, пользуясь ручкой просмотра/регулировки, один из этих циклов. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
3. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “Запуск”, а затем нажмите кнопку .

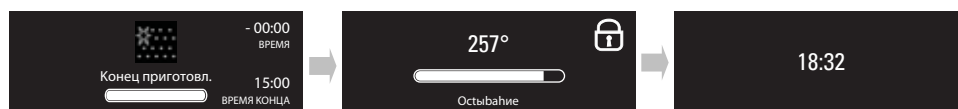


4. На дисплей будут выведены инструкции, которые необходимо выполнить прежде, чем будет включен цикл очистки. После выполнения каждой из этих инструкций нажимайте для подтверждения кнопку .



5. После того как будет подтверждено выполнение последней инструкции, происходит подготовка духовки к пуску цикла с соответствующей автоматической блокировкой дверцы: на дисплей выводится предупреждающее сообщение, и мигает в течение трех секунд символ . Сразу после этого на дисплее появляется индикатор хода выполнения цикла.

ПРИМЕЧАНИЕ: В случае открывания дверцы до ее автоматической блокировки на дисплей выводится предупреждающее сообщение. Тогда, после закрывания дверцы, необходимо снова выполнить пуск цикла нажатием кнопки .



6. Когда выполнение цикла будет закончено, на дисплей выводится с миганием соответствующее сообщение, после чего появляется индикатор хода процесса охлаждения. Текущая температура отображается в это время на дисплее вместе с символом . Дверца остается заблокированной до тех, пока температура не опустится до безопасного уровня; после этого на дисплее будет отображаться текущее время суток.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА		
	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	ГРИЛЬ	Жаренье стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.
	КОНВЕКЦИЯ	Для одновременного приготовления на одном или более уровнях (но не более трех) различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой температуры приготовления (например, рыба, овощи, сладкая выпечка). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на одном уровне пользуйтесь 3-м уровнем, при приготовлении на двух уровнях - 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех уровнях - 1-м, 3-м и 5-м уровнями. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ	В этом режиме, при очень высокой температуре (около 500°C), происходит удаление накопившихся в процессе приготовления пищи загрязнений. Предусмотрено два цикла самоочистки: экономичный (Pyro Express) и полный (Pyro). При регулярном выполнении самоочистки рекомендуется использовать экономичный цикл, при очень сильном загрязнении - полный цикл.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Приготування м'яса та пирогів із рідкою начинкою (гострою або солодкою) у духовій шафі з однією полицею. Використовуйте третю полицю. Розігрівати духову шафу не потрібно.
	СПЕЦ. ФУНКЦИИ	См. таблицу "СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ".
	НАСТРОЙКИ	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).














РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА














	РЕЦЕПТЫ	Доступ к 30 уже предварительно занесенным в память рецептам (см. прилагаемый сборник рецептов). При выборе рецепта выполняется автоматический выбор оптимальной температуры, режима и продолжительности приготовления. При этом важно соблюдать приведенные в сборнике рецептов указания по подготовке к приготовлению блюда, выбору принадлежностей и уровней размещения блюд в духовке.
	ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ	Для случаев использования термометра для мяса в духовке предусмотрено 7 режимов оптимального приготовления мяса разного типа. В духовке автоматически выбирается температура, которая должна быть внутри мяса выбранного типа в конце его приготовления, и оптимальная температура в духовке в процессе приготовления. Оба значения указываются в соответствующей таблице, но их можно изменить вручную в течение определенного интервала времени. Сведения о том, как правильно вставляется термометр и как им пользоваться, приведены в соответствующем разделе. Положите мясо на противень или прилагаемый поддон и поставьте его на решетку на 3-м уровне. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления можно открывать дверцу для контроля готовности мяса или для добавления бульона; при этом следует соблюдать осторожность, чтобы не сместить термометр.
	ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ	Переход к 10 наиболее часто используемым собственным режимам приготовления. Сведения о настройках, порядке занесения в память и использовании см. в разделе "ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ".
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ/РЕЖИМЫ		
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	Режим сохранения горячими только что приготовленных блюд (например, мясо, жаркое, пудинги, запеканки). Рекомендуется ставить блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.
	ПОДЪЕМ ТЕСТА	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим становится недоступным, если температура во внутренней камере духовки превышает 40°C. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	РАЗОГРЕВ	Режим, используемый для приготовления полуфабрикатов, хранимых при комнатной температуре или в охлаждаемых витринах (печенье, жидкие полуфабрикаты для тортов, кексов, первых блюд и продукты типа хлебных изделий). В этом режиме приготовление блюд выполняется быстро при не очень высоких температурах; он может также использоваться для разогрева уже готовых блюд. Следуйте указаниям на упаковке продукта. Предварительный нагрев духовки не требуется.


СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ/РЕЖИМЫ









	<p style="text-align: center;">БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ</p>	<p>Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически мясо следует смачивать, чтобы оно не оказалось слишком сухим.</p>								
	<p style="text-align: center;">ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;">Лазанья</td> <td rowspan="5" style="vertical-align: top;"> <p>В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для пяти различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.</p> <p>В этом режиме можно задавать по собственному усмотрению значение температуры в интервале от 50 до 250°C для приготовления иных блюд.</p> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Пицца</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Штрудель</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Картоф. по-франц.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Хлеб</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Другое</td> <td></td> </tr> </table>	Лазанья	<p>В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для пяти различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.</p> <p>В этом режиме можно задавать по собственному усмотрению значение температуры в интервале от 50 до 250°C для приготовления иных блюд.</p>	Пицца	Штрудель	Картоф. по-франц.	Хлеб	Другое	
Лазанья	<p>В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для пяти различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.</p> <p>В этом режиме можно задавать по собственному усмотрению значение температуры в интервале от 50 до 250°C для приготовления иных блюд.</p>									
Пицца										
Штрудель										
Картоф. по-франц.										
Хлеб										
Другое										
	<p style="text-align: center;">МЕДЛЕН. ПРИГОТОВЛ.</p>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 20%; text-align: center;"> Медл. обжар. мяса  </td> <td rowspan="2" style="vertical-align: top;"> <p>Режим, предназначенный для медленного приготовления мяса (при 90°C) и рыбы (при 85°C). Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. Поскольку температура приготовления является невысокой, блюдо не зажаривается и получается в результате аналогичным блюду, приготовленному на пару. При приготовлении жаркого рекомендуется сначала обжарить его на сковороде для образования корочки, что позволяет лучше сохранить сочность мяса. Время приготовления варьируется: от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг; для мяса: от 4 часов для жаркого весом 1 кг до 6-7 часов для жаркого весом 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется не открывать дверцу духовки в течение приготовления во избежание потерь тепла; используйте входящий в комплект поставки термощуп (там, где он предусмотрен) или обычный термометр для измерения температуры продуктов в духовке.</p> </td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"> Медл. обжар. рыбы  </td> </tr> </table>	Медл. обжар. мяса 	<p>Режим, предназначенный для медленного приготовления мяса (при 90°C) и рыбы (при 85°C). Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. Поскольку температура приготовления является невысокой, блюдо не зажаривается и получается в результате аналогичным блюду, приготовленному на пару. При приготовлении жаркого рекомендуется сначала обжарить его на сковороде для образования корочки, что позволяет лучше сохранить сочность мяса. Время приготовления варьируется: от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг; для мяса: от 4 часов для жаркого весом 1 кг до 6-7 часов для жаркого весом 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется не открывать дверцу духовки в течение приготовления во избежание потерь тепла; используйте входящий в комплект поставки термощуп (там, где он предусмотрен) или обычный термометр для измерения температуры продуктов в духовке.</p>	Медл. обжар. рыбы 					
Медл. обжар. мяса 	<p>Режим, предназначенный для медленного приготовления мяса (при 90°C) и рыбы (при 85°C). Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. Поскольку температура приготовления является невысокой, блюдо не зажаривается и получается в результате аналогичным блюду, приготовленному на пару. При приготовлении жаркого рекомендуется сначала обжарить его на сковороде для образования корочки, что позволяет лучше сохранить сочность мяса. Время приготовления варьируется: от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг; для мяса: от 4 часов для жаркого весом 1 кг до 6-7 часов для жаркого весом 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется не открывать дверцу духовки в течение приготовления во избежание потерь тепла; используйте входящий в комплект поставки термощуп (там, где он предусмотрен) или обычный термометр для измерения температуры продуктов в духовке.</p>									
Медл. обжар. рыбы 										
	<p style="text-align: center;">БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</p>	<p>Для ускоренного предварительного прогрева духовки. Подробное описание этого режима приведено в соответствующем разделе выше.</p>								
	<p style="text-align: center;">ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО</p>	<p>Для приготовления фаршированных блюд и кусков мяса на одном уровне. В этом режиме применяется постоянная слабая вентиляция, что предотвращает излишнее высыхание пищи. В режиме ECO во время приготовления лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена; для временного включения лампочки достаточно нажать кнопку подтверждения. Для повышения энергоэффективности процесса рекомендуется не открывать дверцу во время приготовления пищи. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.</p>								

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты из дрожжевого теста		-	2/3	160–180	30–90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	160–180	30–90	Уровень 4: форма для тортов на решетке Уровень 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	3	160–200	35–90	Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий на решетке
		-	1-4	160–200	40–90	Уровень 4: форма для тортов на решетке Уровень 1: форма для тортов на решетке
Печенье / тарталетки		-	3	170–180	20–45	Поддон или противень
		-	1-4	160–170	20–45	Уровень 4: решетка Уровень 1: поддон или противень
		-	1-3-5	160–170	20–45*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень
Эклеры		-	3	180–200	30–40	Поддон или противень
		-	1-4	180–190	35–45	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень
		-	1-3-5	180–190	35–45*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень
Безе		-	3	90	110–150	Поддон или противень
		-	1-4	90	140–160	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень
		-	1-3-5	90	140–160*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень

Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°С)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Хлеб / пицца / пшеничные лепешки.		-	1/2	190–250	15–50	Поддон или противень
		-	1-4	190–250	20–50	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень
		-	1-3-5	190–250	25–50*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень
Пироги с несладкой начинкой (овощной пирог, открытый лотарингский пирог)		-	3	180–190	40–55	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	180–190	45–70	Уровень 4: форма для тортов на решетке Уровень 1: форма для тортов на решетке
		-	1-3-5	180–190	45–70*	Уровень 5: форма для тортов на решетке Уровень 3: форма для тортов на решетке Уровень 1: поддон или противень + форма
Слоеный пирог / слоеные кракерысы		-	3	190–200	20–30	Поддон или противень
		-	1-4	180–190	20–40	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень
		-	1-3-5	180–190	20–40*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень
Лазанья / запеканка из макарон / канеллони / открытый пирог из слоеного теста		-	3	190–200	45–55	Сковорода на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина – 1 кг		-	3	190–200	80–110	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке
Курица, кролик, утка – 1 кг		-	3	200–230	50–100	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке
Индейка, гусь – 3 кг		-	2	190–200	80–130	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке

Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Рыба, запекаемая в духовке / в фольге (филе, целиком)		-	3	180–200	40–60	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		-	2	180–200	50–60	Сковорода на решетке
Тосты		-	5	высокий	3–6	Решетка
Рыба, филе / кусками		-	4	Средний	20–30	Уровень 4: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления)
						Уровень 3: поддон для сбора жира с водой
Колбаски / Шашлыки / Ребрышки / Гамбургеры		-	5	Средний – высокий	15–30	Уровень 5: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления)
						Уровень 4: поддон для сбора жира с водой
Жареная курица 1–1,3 кг		-	2	Средний	55–70	Уровень 2: решетка (переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
						Уровень 1: поддон для сбора жира с водой
						Уровень 2: Вертел (если имеется)
Уровень 1: поддон для сбора жира с водой	-	2	высокий	60–80		
Ростбиф кусками – 1 кг		-	3	Средний	35–45	Сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	3	Средний	60–90	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	Средний	45–55	Поддон или противень (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)









Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	высокий	10–15	Сковорода на решетке
Лазанья с мясом		-	1-4	200	50–100*	Уровень 4: сковорода на решетке
						Уровень 1: поддон для сбора жира или сковорода на решетке
Мясо с картофелем		-	1-4	200	45–100*	Уровень 4: сковорода на решетке
						Уровень 1: поддон для сбора жира или сковорода на решетке
Рыба с овощами		-	1-4	180	30–50*	Уровень 4: сковорода на решетке
						Уровень 1: поддон для сбора жира или сковорода на решетке
Полный обед: Тарта (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		-	1-3-5	190	40–120*	Уровень 5: сковорода на решетке
						Уровень 3: сковорода на решетке
						Уровень 1: поддон для сбора жира или сковорода на решетке
Замороженная пицца		-	3	Авто	10-15	Поддон / противень или лист
		-	1-4	Авто	15–20	Уровень 4: сковорода на решетке
		-	1-3-5	Авто	20–30	Уровень 1: поддон или противень
		-	1-3-5	Авто	20–30	Уровень 5: сковорода на решетке
		-	1-3-5	Авто	20–30	Уровень 3: поддон или противень
		-	1-3-4-5	Авто	20–30	Уровень 1: сковорода на решетке
Запеченное мясо с начинкой		-	3	200	80–120*	Уровень 5: сковорода на решетке
						Уровень 4: поддон или противень
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	3	200	50–100*	Уровень 5: сковорода на решетке
						Уровень 4: поддон или противень







* Значение времени приготовления является ориентировочным. Блюда следует вынимать в различное время в соответствии с индивидуальными вкусами.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ ТЕРМОЩУПА

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Рекомендуемая температура, измеряемая термощупом (°C)
Ростбиф с кровью	Автом.	-	3	215	40–60	48
Ростбиф средней степени прожаривания	Автом.	-	3	180	50–70	60
Сильно прожаренный ростбиф	Автом.	-	3	180	60–80	68
Жареная индейка	Автом.	-	1 / 2	160	90–180	75
Жареный цыпленок	Автом.	-	3	205	50–70	83
Жаркое из свинины	Автом.	-	3	180	70–100	75
Жаркое из телятины	Автом.	-	3	170	60–90	68
Мясо, прожаренное по вкусу	Автом.	-	3	200	-	45–90

РЕЦЕПТЫ ПРОВЕРЕНЫ в соответствии со стандартами IEC 50304 / 60350:2009-03 и DIN 3360-12:07:07

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Печенье из песочного теста (Shortbread)		-	3	170	15–30	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	20–35	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes)		-	3	170	25–35	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	30–40	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		-	2	170	30–40	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70–90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	175	75–95	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Тосты (Toast)**		-	5	Высокая	3–6	Решетка

IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)**		-	5	Высокая	18–30	Ур. 5: решетка (переверните продукт в середине процесса приготовления) Ур. 4: противень для сбора жира с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35–45	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	55–65	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины (Roast Pork)		-	2	170	110–150	Уровень 2: противень для сбора жира
DIN 3360-12:07, приложение С						
Невысокий пирог/торт (Flat cake)		-	3	170	40–50	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	45–55	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. Если требуется использовать режим выпекания с конвекцией (“подрумянивание”) на одном уровне, то рекомендуется пользоваться третьим уровнем и задавать ту же температуру, которая указана для режима КОНВЕКЦИЯ с приготовлением на нескольких уровнях.

Приведенные в таблице данные соответствуют случаю, при котором не используются выдвижные направляющие. Выполняйте испытания без выдвижных направляющих.

** При приготовлении на решетке рекомендуется оставлять свободными 3–4 см от переднего края решетки, чтобы ее было легче вынимать.

Класс энергоэффективности (по стандарту EN50304)

Для тестирования используйте соответствующую таблицу.

Потребление энергии и время предварительного подогрева

Выберите режим работы и выполните тест только с включенной дополнительной функцией “Прогрев”.

Тест на точность контроллера

Выберите режим работы и выполните тест только с выключенной дополнительной функцией “Прогрев” (когда эта функция включена, контроллер специально создает колебания температуры).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (pyrex) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения лучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки.

Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом "КОНВЕКЦИЯ", можно готовить одновременно несколько различных блюд (например, рыбу и овощи), требующих одинакового времени приготовления, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующие большего времени.

Сладкая выпечка

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опал", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим "КОНВЕКЦИЯ". Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10–15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него поддон для сбора жира, налив в него около полулитра воды. При необходимости долейте в поддон воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса; в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, оперев при этом на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон для сбора жира, налив в него около полулитра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки, что позволяет избежать ожогов.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. Раскладывайте нарезанную моцареллу по истечении 2/3 времени приготовления пиццы.

Режим “Подъем теста”

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20–25°C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.