

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В настоящем руководстве и на самом приборе приведены важные указания по технике безопасности, которые необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности, относящийся к технике безопасности, указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя прибора и других людей.

Каждое указание по технике безопасности отмечено символом “Опасно” и следующими предупреждениями:



Указание на опасную ситуацию, которая приведет к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.



Указание на опасную ситуацию, которая может привести к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.

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 электробытовых приборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, предназначенных для переработки или повторного использования. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией отрежьте кабель питания.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработки можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытовых отходов или в магазине, в котором приобретен данный прибор.

МОНТАЖ

После распаковки духовки убедитесь, что она не была повреждена во время транспортировки и дверца закрывается должным образом. В случае возникновения вопросов обращайтесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна обладать стойкостью к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для надлежащей работы духовки зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

- Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:

- Удалите с принадлежностей защитные картонные прокладки, защитную пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной смазкой.

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 ее ручку.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Не лейте воду в горячую духовку – это может привести к повреждению эмалированного покрытия.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, чтобы не поцарапать эмалированное покрытие.
- Следите, чтобы электрические кабели других электроприборов, находящихся рядом с духовкой, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Защищайте духовку от атмосферных воздействий.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Поэтому части упаковки необходимо утилизировать под контролем и в полном соответствии с действующими правилами утилизации отходов, установленными местными органами власти.

Утилизация изделия

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

- 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

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.

Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.
- **Важно:** во время самоочистки дверца духовки не открывается. Необходимо дождаться ее автоматического отпирания (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки”).

Не работает электронное программирующее устройство:

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обратиться в сервисный центр:

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

Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом необходимо сообщить:

- 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). Сервисный номер также указан в гарантийном свидетельстве;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



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

ОЧИСТКА



ОСТОРОЖНО

- Не используйте для чистки духовки парочистители.
- Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключите прибор от электрической сети.

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 со временем приводит к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (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 очистки духовки можно снять дверцу (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”).
- Для удобства очистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”, только в некоторых моделях).

Примечание: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри, пользуясь салфеткой из ткани или губкой.

Принадлежности:

- Сразу же после использования принадлежностей 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.

Очистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены):

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

- Включите пустую духовку в режиме конвекции и оставьте ее при температуре 200°C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

Цикл чистки духовки с функцией пиролитической очистки (если предусмотрена):

! ОСТОРОЖНО

- Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролитической очистки.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки.

Данная функция выжигает налет от брызг, образовавшийся в процессе приготовления на внутренних поверхностях духовки, при температуре около 500°C. При такой высокой температуре налет превращается в легкую сажу, без труда удаляемую влажной губкой после остывания духовки. 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 пиролитической 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 пиролитической очистки.

В приборе предусмотрено 2 режима пиролитической 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 пиролитической очистки дверца духовки остается заблокированной в закрытом положении. Открыть дверцу можно только после того, когда температура внутри духовки опустится до безопасного уровня.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

! ОСТОРОЖНО

- Наденьте защитные перчатки.
- Перед выполнением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Отключите духовку от электрической сети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

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

Установка дверцы на место:

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

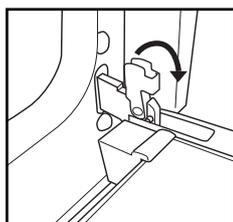


Рис. 1

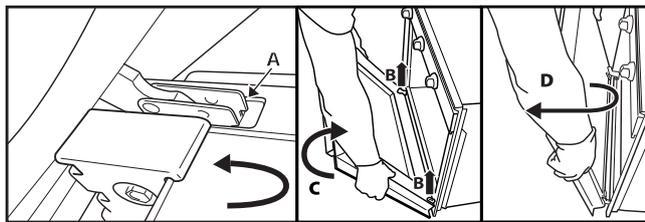


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его и слегка потяните на себя, следя за тем, чтобы он лежал на соответствующих боковых держателях.

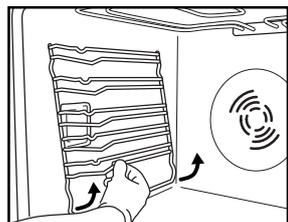


Рис. 3

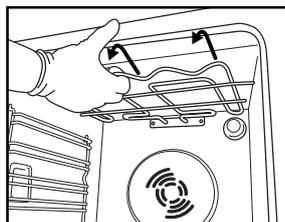


Рис. 4

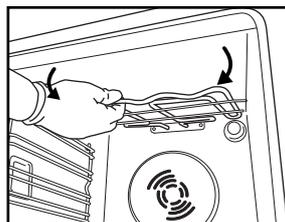


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена задней лампы (если имеется):

1. Отключите духовку от электрической сети.
2. Отверните крышку лампы (Рис. 6), замените лампу (тип лампы см. в примечании) и приверните крышку лампы на место.
3. Подключите духовку к электрической сети.

Замена боковой лампы (если имеется):

1. Отключите духовку от электрической сети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3), если они предусмотрены.
3. Подденьте крышку лампы (Рис. 7) отверткой.
4. Замените лампу (тип лампы см. в примечании) (Рис. 8).
5. Поставьте на место и прижмите крышку, чтобы она защелкнулась (Рис. 9).
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите духовку к электрической сети.

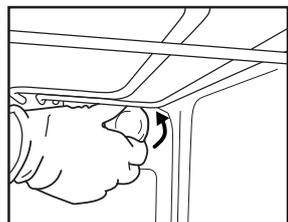


Рис. 6

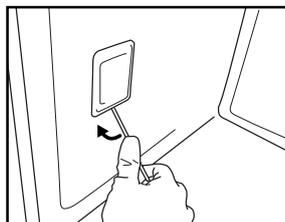


Рис. 7

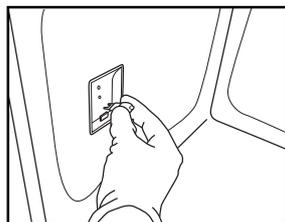


Рис. 8

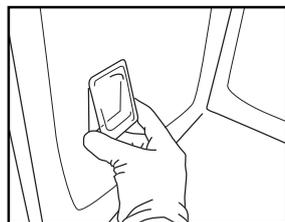


Рис. 9

Примечание:

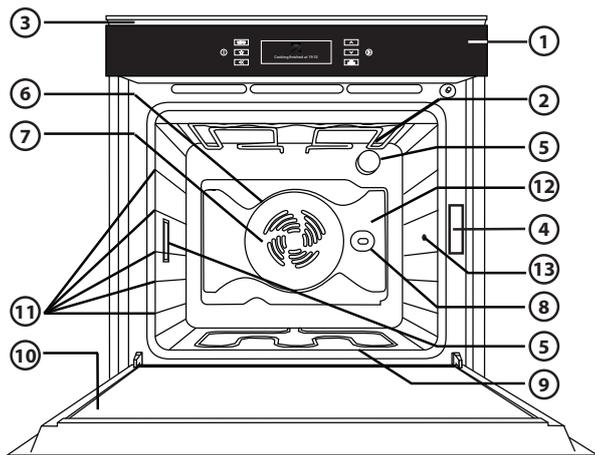
- Используйте только лампы накаливания со следующими характеристиками 25–40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300°С, или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, тип G9, Т300°С.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент (СЕ) 244/2009).
- Лампы можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогенных ламп нельзя касаться их голыми руками, поскольку отпечатки пальцев могут привести к повреждению ламп.**
- **Не пользуйтесь духовкой до установки на свое место крышки лампы.**

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Вентилятор охлаждения (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочка
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если имеется)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
12. Задняя стенка
13. Гнездо подключения температурного зонда для мяса

Примечание:

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- По завершении приготовления, после выключения духовки, вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.
- Если открыть дверцу духовки в процессе приготовления пищи, то нагревательные элементы выключатся.

ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Рис. А

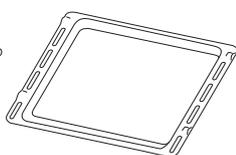


Рис. В



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 хлеба и других изделий из теста, а также приготовления ростбифа, рыбы в фольге и т.п.
- Д. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ МЯСА:** для измерения температуры пищи в процессе приготовления.
- Е. ПОЛОЗЬЯ:** облегчают установку и снятие различных принадлежностей.

Количество принадлежностей может варьировать в зависимости от модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

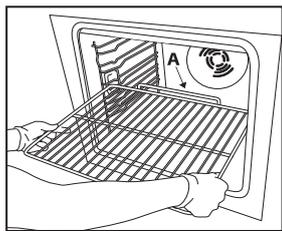


Рис. 1

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

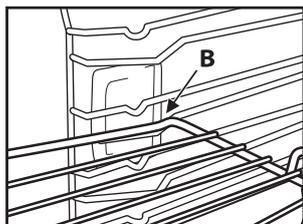


Рис. 2

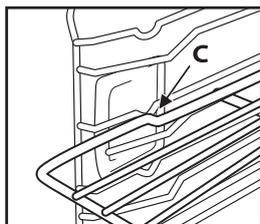


Рис. 3

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



СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ: при их использовании достаточно нажать на соответствующий символ (без усилия)

ⓘ Вкл./Выкл. (при нажатии кнопки Вкл./Выкл. для выключения духовки раздается звуковой сигнал; отключение этого сигнала невозможно).

Переход к главному МЕНЮ или возврат к исходному экрану

для прямого доступа к 10 наиболее часто используемым функциям. Описание того, как сохранить свои изблюбленные настройки и пользоваться ими см. раздел "ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ".

возвратить на предыдущий экран или сохранить любимую функцию

просмотр функций и опций и модификация предварительно заданных значений

служит для выбора и подтверждения настроек

включение процесса приготовления

СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

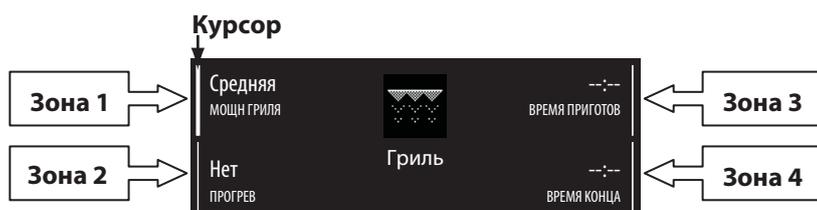
После включения духовки нажатием значка ① дисплей будет иметь следующий вид:



- A. Символ выбранной функции
- B. Выбор подсвеченной функции можно осуществить нажатием
- C. Описание подсвеченной функции
- D. Другие доступные функции, которые можно выбрать

ПОДРОБНОСТИ ФУНКЦИЙ

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



Для перехода между различными областями используйте кнопки и : курсор перемещается по значениям, которые можно регулировать, как описано ниже. Нажмите кнопку для выбора параметра, затем измените его значение с помощью кнопки и подтвердите выбор нажатием .

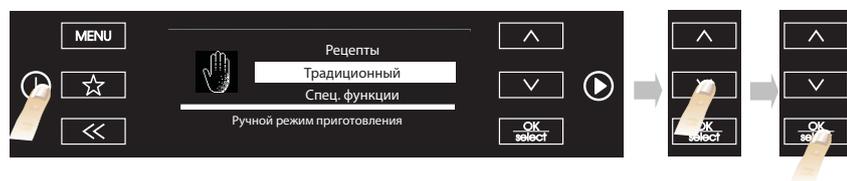
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ: ВЫБОР ЯЗЫКА И НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для правильной работы духовки при ее первом включении необходимо выбрать язык и установить правильное время.

Для этого осуществите следующие операции:

1. Нажмите ①: на дисплей будут выведены первые три языка из доступного списка.
2. Нажимайте кнопки и для просмотра списка.
3. Когда будет подсвечен нужный вам язык, нажмите , чтобы выбрать его. После того как вы осуществите выбор языка, на дисплее отобразится "12:00".
4. Задайте значение времени суток, пользуясь кнопками и . Для быстрого просмотра чисел держите кнопку нажатой.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки : после этого на дисплее появится список функций.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

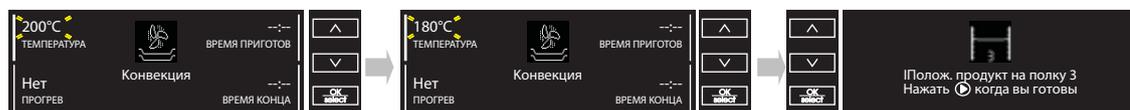


1. При выключенной духовке нажмите кнопку ①; на дисплей будет выведен список режимов приготовления.
2. Для просмотра возможных вариантов нажимайте кнопки : режим, который может быть выбран в данный момент, отображается на белом фоне в центре экрана.

Примечание: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 17 и 19.

3. Выберите режим, нажав кнопку : на дисплее будут отображены параметры данного режима. Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые вам нужны, нажмите кнопку включения приготовления ②, в противном случае, выполните описанные ниже действия для изменения существующих значений.

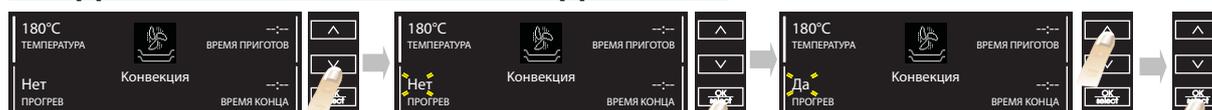
ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ



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

1. Убедитесь, что курсор находится рядом со значением температуры (зона 1); нажмите кнопку , чтобы выбрать параметр, который вы хотите изменить: значение температуры начнет мигать.
2. Изменяйте это значение с помощью кнопок   до тех пор, пока не будет отображаться нужное значение
3. Нажмите кнопку  для подтверждения, а затем нажмите кнопку . На дисплее отобразится номер полки, на которой следует разместить продукты.
4. Нажмите кнопку  для включения процесса приготовления. Установленную температуру можно изменять в процессе приготовления, пользуясь этой же процедурой.
5. В конце приготовления на дисплее будет отображено сообщение о завершении процесса приготовления. После этого можно выключить духовку, нажав кнопку , или продолжить приготовление, нажав кнопку . Если духовка будет выключена, на дисплее отобразится индикатор охлаждения, показывающий температуру внутри духовки.

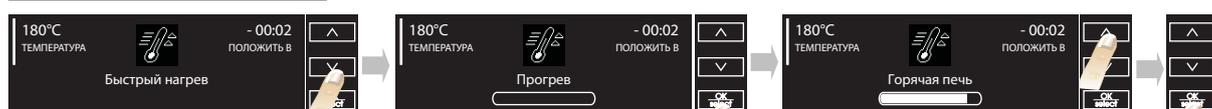
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ



Если вы хотите предварительно прогреть духовку перед тем как вставить туда продукты, измените текущий выбор функции следующим образом:

1. Пользуясь кнопками  и , установите курсор в зону, соответствующую предварительному нагреву.
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать опцию. На дисплее будет мигать "Нет".
3. Измените параметр нажатием кнопки  или : на дисплей будет выведено слово "Да".
4. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить свой выбор.

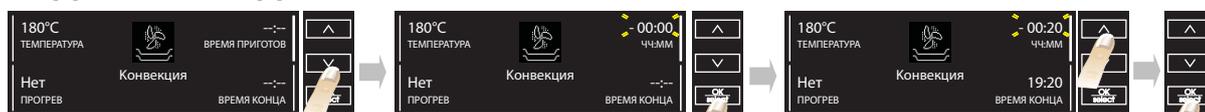
БЫСТРЫЙ НАГРЕВ



Если вы хотите быстро разогреть духовку, прежде чем вставить туда продукты, измените текущий выбор функции следующим образом:

1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева с помощью кнопок  .
2. На экране будут отображены параметры данного режима; подтвердите их нажатием .
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку ; для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. Когда будет достигнута установленная температура, послышится звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим . После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, нажмите кнопку  и выберите нужный режим

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

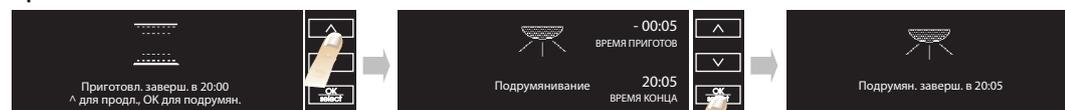


Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.

1. Перейдите к функции, установив курсор в зону, соответствующую продолжительности времени приготовления, с помощью кнопок .
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать настройку; на дисплее будет мигать "00:00".
3. Измените это значение с помощью кнопок и так, чтобы отображалось нужное значение продолжительности приготовления
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

По окончании приготовления в тех режимах, которые предусматривают использование данного режима, на дисплее появляется запрос на выполнение подрумянивания только что приготовленного блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.

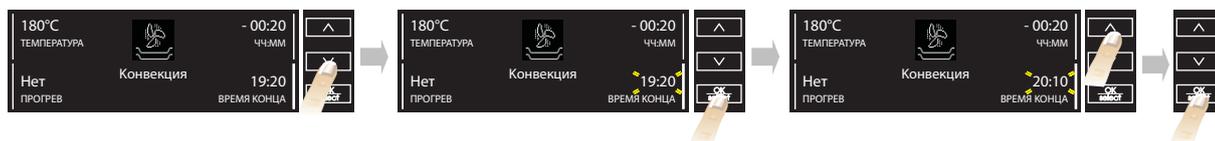


В конце приготовления на дисплее отображается выбор "▲ для продл., ОК для подрумян."

При нажатии кнопки начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Эту функцию можно использовать только один раз после окончания приготовления.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА

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. **Эта настройка возможна только если для выбранного режима не требуется предварительный разогрев.**



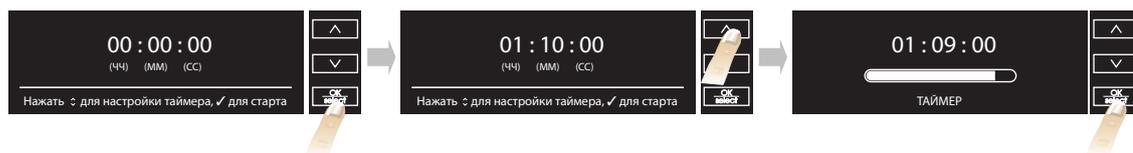
После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19:20). Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее время путем задания отсрочки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

1. Пользуясь кнопками , установите курсор в зону, соответствующую времени окончания приготовления.
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать настройку: на дисплее будет мигать время окончания приготовления.
3. Измените время окончания приготовления на более позднее, нажимая кнопками и так, чтобы получить нужное значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .
5. Нажмите кнопку : На дисплее отобразится номер полки, на которой следует разместить продукты.
6. Нажмите кнопку для того, чтобы сделать эту функцию активной. Духовка начнет процесс приготовления с отсрочкой, рассчитанной таким образом, чтобы завершить его к указанному времени (например, если приготовление блюда требует 20 минут, а конец процесса приготовления установлен на 20:10, то духовка начнет приготовление в 19:50).

Примечание: В любом случае, можно начать приготовление и в течение периода ожидания, нажав кнопку .

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

ТАЙМЕР



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. При выключенной духовке нажмите кнопку ; на дисплее отобразится "00:00:00".
2. Нажимайте кнопки  и  для выбора нужного значения времени.
3. Нажмите кнопку  для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение "00:00:00". На этом этапе время можно продлить, как описано выше, или можно деактивировать таймер нажатием  (на дисплее выводится текущее время суток).

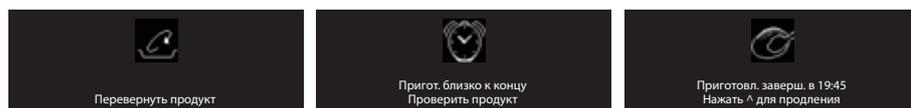
РЕЦЕПТЫ

Благодаря технологии "intelligent sensor technology" (интеллектуальных сенсоров), в духовке можно приготовить блюда в соответствии с 30 заранее запрограммированными процессами, для которых будет установлена идеальная температура.

Просто выполните все инструкции, описанные в рецепте приготовления. Для этого осуществите следующие операции:



1. Выберите в меню пункт РЕЦЕПТЫ, пользуясь кнопками   и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
2. Выберите из списка блюдо, которое вы хотите приготовить.
3. Подтвердите выбор нажатием кнопки .
4. Выберите нужный рецепт с помощью кнопок  .
5. Подтвердите выбор нажатием кнопки : на дисплее отобразится приблизительная продолжительность приготовления.
6. Поставьте блюдо в духовку и нажмите кнопку . На дисплее отобразится номер полки, на которой следует разместить продукты.
7. Нажмите кнопку  для включения процесса приготовления. Чтобы отсрочить время начала процесса приготовления, руководствуйтесь соответствующим разделом.



В процессе приготовления некоторых блюд продукты необходимо перевернуть или перемешать по истечении половины времени; духовка издаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится сообщение о том, что необходимо сделать. Исходное время приготовления имеет ориентировочный характер; его можно автоматически продлить в процессе приготовления.

Незадолго до окончания процесса приготовления духовка попросит вас проверить, соответствует ли готовность блюда вашим пожеланиям. Если блюдо еще не достигло нужной степени готовности, можно вручную увеличить продолжительность приготовления, пользуясь кнопками  .

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ МЯСА

Входящий в комплект температурный щуп для мяса позволяет в процессе приготовления точно измерять температуру пищи в пределах от 0°C до 100°C, чтобы убедиться, что блюдо приготовлено в точности так, как требуется.

Температуру можно устанавливать в зависимости от типа приготавливаемых продуктов.

Для получения отличного результата необходима правильная установка щупа. Полностью воткните щуп в самую толстую часть приготавливаемого куска мяса, где нет костей или жира (Рис. 1). При приготовлении птицы щуп следует вставить сбоку, в середине грудинки, следя за тем, чтобы кончик щупа не проник в полость (Рис. 2).

Если приготавливаемый кусок мяса имеет неправильную форму и различную толщину, то прежде чем вынимать его из духовки, убедитесь в готовности блюда. Подключите щуп к гнезду, расположенному в правой стенке духового шкафа.

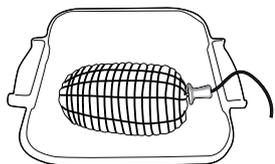


Рис. 1

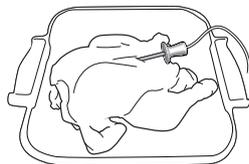


Рис. 2

Рецепты с использованием температурного щупа для мяса

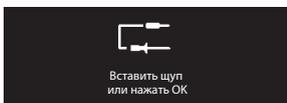
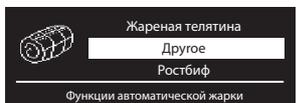
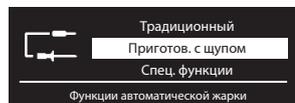
1. Выберите "Приготов. с щупом", пользуясь стрелками вверх и вниз и подтверждая выбор нажатием

2. Выберите нужное блюдо из списка и подтвердите свой выбор, нажав кнопку

Примечание: если вы выбрали "Другое", то вы сможете самостоятельно настроить все параметры. В случае других рецептов у вас может быть возможность настройки некоторых параметров по своему выбору.

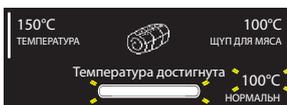
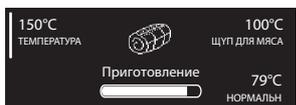
3. Подключите щуп, поместите блюдо в духовку и нажмите , чтобы начать процесс приготовления.

Примечание: если щуп не подключен, на дисплее появится напоминание о необходимости его подключения. Если щуп не подключен, то при нажатии духовка начнет традиционный цикл приготовления без установленного времени.

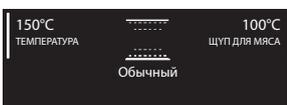
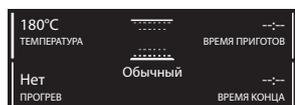


Если щуп подключен правильно, на дисплее в течение трех секунд будет отображаться подтверждающее сообщение, после чего будут отображены все параметры процесса приготовления, включая температуру мяса, измеряемую щупом.

При достижении необходимой температуры продуктов на дисплее в течение 3 секунд будет мигать сообщение об этом. По окончании времени приготовления духовка предложит возможность продолжить процесс путем нажатия . Нажатие кнопки позволит продлить процесс приготовления в традиционном режиме, без установленного времени. Если эта опция не будет выбрана, духовка выждет 10 минут и выключится, после чего процесс приготовления продолжать уже нельзя.



Щуп также можно использовать в режимах ОБЫЧНЫЙ, ПОДРУМЯНИВАНИЕ, КОНВЕКЦИЯ, ТУРБО-ГРИЛЬ, БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ МЕДЛ. ОБЖАР. МЯСА и МЕДЛ. ОБЖАР. РЫБЫ. Если щуп не подключен, то духовка начнет традиционный цикл приготовления, однако на дисплее отобразится сообщение о том, что щуп не подключен. Сообщение будет отображаться в течение 3 секунд, после чего духовка продолжит процесс приготовления так как если бы был выбран режим "Другое".



ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

Эта духовка позволяет сохранять выбранные настройки приготовления ваших любимых блюд. Если вы хотите сохранить использованные настройки (функцию, время приготовления, температуру и т. д.), нажмите в конце приготовления кнопку . На дисплее отобразится надпись: "Нажать ОК для сохранения".



При нажатии кнопки  духовка предложит сохранить выбранные параметры как любимый рецепт под свободным номером от 1 до 10. Если вы хотите сохранить параметры в другом месте, вы можете изменить номер нажатием кнопки   и подтвердить это нажатием . Если в памяти нет места или позиция уже занята, записанные ранее данные будут заменены новыми. С другой стороны, если вы не хотите сохранить настройки, просто нажмите кнопку  и перейдите к другой функции нажатием кнопок   или выключите духовку.

Для вызова из памяти сохраненных настроек нажмите кнопку  и выберите одну из сохраненных функций; затем нажмите кнопки  , чтобы просмотреть параметры функции.

Нажмите кнопку  и начните процесс приготовления нажатием .

НАСТРОЙКИ

1. Чтобы изменить параметры, отображаемые на дисплее, выберите в главном меню значок НАСТРОЙКИ, пользуясь кнопками  .
2. Подтвердите нажатием : на дисплее отобразятся параметры экрана, которые можно изменить (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, энергосбережение).
3. Выберите параметр, который нужно изменить, пользуясь кнопками  .
4. Подтвердите нажатием кнопки .
5. Следуйте инструкциям на экране, чтобы изменить настройки.
6. Нажмите кнопку ; на дисплее появится сообщение о подтверждении вашего выбора.

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

Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам панели управления. Чтобы активировать ее, нажмите одновременно  и  и придержите примерно 3 секунды. После активации этой функции все кнопки блокируются, а на дисплее отображается символ . Эту функцию можно также активировать в процессе приготовления пищи. Чтобы деактивировать ее, повторите вышеописанную процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена посредством кнопки .

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

ГЛАВНОЕ МЕНЮ		
	НАСТРОЙКИ	Настройка параметров дисплея (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, энергосбережение).
	РЕЦЕПТЫ	Выбор из 30 заранее настроенных рецептов (см. прилагаемый буклет с рецептами). В духовке будут автоматически заданы оптимальная температура приготовления, режим и время. Важно следовать приведенным в буклете с рецептами инструкций относительно приготовления, принадлежностей и используемых полок.
	ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ	Для выбора одного из 7 оптимальных режимов приготовления различных видов мяса. Духовка автоматически устанавливает конечную температуру куска мяса и идеальную температуру духового шкафа для приготовления. Эти параметры приведены в таблице, и их можно произвольно менять в предварительно установленных пределах. Для правильной установки и использования щупа следуйте инструкциям в соответствующем разделе. Поместите мясо на 3-ю полку в противне, установленном на решетку, или непосредственно в поддоне. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления можно открывать дверцу, чтобы проверять степень готовности мяса или добавления бульона, однако соблюдайте осторожность, чтобы не переместить щуп.
	ТРАДИЦИОННЫЙ	см. ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ
	СПЕЦ. ФУНКЦИИ	См. СПЕЦ. ФУНКЦИИ.
ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ		
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Для ускоренного предварительного разогрева духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпечки пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень. Предварительный разогрев духовки не требуется.
	ГРИЛЬ	Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Рекомендуется класть продукты на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный разогрев 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 противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.

	<p>КОНВЕКЦИЯ</p>	<p>Для приготовления на нескольких (максимум трех) полках блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет одновременно готовить разные продукты без переноса запахов с одного продукта на другой. Для приготовления пищи только на одном уровне пользуйтесь 3-й полкой, при приготовлении на двух уровнях пользуйтесь 1-й и 4-й полками, при приготовлении на трех уровнях пользуйтесь 1-й, 3-й и 5-й полками. Предварительный разогрев духовки не требуется.</p>
	<p>ПОДРУМЯНИВАНИЕ</p>	<p>Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный разогрев духовки не требуется.</p>
<p>СПЕЦ. ФУНКЦИИ</p>		
	<p>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</p>	<p>Этот режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.</p>
	<p>СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА</p>	<p>Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, мясо, жаркое, запеканки, пудинги). Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.</p>
	<p>ПОДЪЕМ ТЕСТА</p>	<p>Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для обеспечения должных условий при заквашивании, этот режим недоступен, если температура во внутренней камере духовки превышает 40°C. Поместите тесто на 2-ю полку. Предварительный разогрев духовки не требуется.</p>
	<p>РАЗОГРЕВ</p>	<p>Для приготовления готовых блюд, хранившихся при комнатной температуре или в холодильнике (бисквиты, пирогов с мягкой начинкой, кексы, первые блюда, хлебобулочные изделия). Это щадящий режим для быстрого приготовления; его также можно использовать для разогрева готовых блюд. Следуйте инструкциям на упаковке продуктов. Предварительный разогрев духовки не требуется.</p>
	<p>БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ</p>	<p>Для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). В зависимости от размеров куска используйте 1-ю или 3-ю полку. Предварительный разогрев духовки не требуется. Для равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать продукты во время приготовления. В процессе приготовления мясо рекомендуется время от времени поливать соком во избежание пересушивания.</p>

	ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ	Лазанья	Режим с автоматически устанавливаемой идеальной температурой и условиями приготовления 5 различных видов готовых замороженных блюд. Пользуйтесь 2-й или 3-й полкой. Предварительный разогрев духовки не требуется.
		Пицца	
		Штрудель	
		Картоф. по-франц.	
		Хлеб	
	Другое	Температуру можно устанавливать в пределах от 50 до 250°C для приготовления других продуктов.	
	МЕДЛЕН. ПРИГОТОВЛ.	Медл. обжар. мяса 	Для приготовления в мягком режиме мяса (при 90°C) и рыбы (при 85°C). Эта функция позволяет готовить пищу медленно, так, что она остается нежной и сочной. Благодаря невысокой температуре пища не слишком подрумянивается снаружи, поэтому готовое блюдо похоже на приготовленное на пару. При приготовлении жаркого сперва обжарьте мясо на сковороде, чтобы в нем сохранились естественные соки. Время приготовления колеблется от 2 часов для куска рыбы весом 300 г до 4-5 часов для куска весом 3 кг и от 4 часов для куска мяса весом 1 кг до 6-7 часов для куска весом 3 кг. Для достижения наилучших результатов старайтесь не открывать дверцу духовки в процессе приготовления, чтобы из духовки не выходило тепло; пользуйтесь температурным щупом (если имеется) или обычным термометром для духовок.
		Медл. обжар. рыбы 	
	ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО		Для приготовления жареных блюд с начинкой и мяса на одной полке. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает с низкой скоростью во избежание подсушивания продуктов. При работе в режиме ECO лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена; для временного включения лампочки достаточно нажать кнопку подтверждения. Для сбережения энергии старайтесь не открывать дверцу духовки в процессе приготовления. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный разогрев духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Режим	Предварительный подогрев	Уровень (от дна)	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 подогрев	Уровень (от дна)	Темп. (°C)	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 (пирог с овощами, 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
Волованы/Пироги из слоеного теста		-	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/ Макаронные изделия, запекаемые в духовке/ Каннеллони/ Пудинги		-	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 подогрев	Уровень (от дна)	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
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	2	Средний	55-70	Уровень 2: решетка (переверните продукт по истечении двух третей общего времени приготовления)
						Уровень 1: поддон для сбора жира с водой
		-	2	Высокий	60-80	Уровень 2: Вертел (если имеется)
						Уровень 1: поддон для сбора жира с водой
Ростбиф кусками - 1 кг		-	3	Средний	35-45	Сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третей 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 третей общего времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	Средний	45-55	Поддон или противень (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	Высокий	10-15	Сковорода на решетке

Рецепт	Режим	Предварительный подогрев	Уровень (от дна)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
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
		-	1-4	Авто	15-20	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
		-	1-3-5	Авто	20-30	Уровень 1: сковорода на решетке
		-	1-3-4-5	Авто	20-30	Уровень 5: сковорода на решетке
		-	1-3-4-5	Авто	20-30	Уровень 4: поддон или противень
Запеченное мясо с начинкой		-	3	200	80-120*	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке
						Поддон для сбора жира или сковорода на решетке
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	3	200	50-100*	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке

* Время приготовления ориентировочное. Блюда можно вынимать из духовки в различное время в зависимости от личных предпочтений.

ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ

Рецепт	Режим	Предварительный подогрев	Уровень (от дна)	Темп. (°C)	Время (мин)	Рекомендованная температура на щупе для мяса (°C)
Ростбиф с кровью	АВТО	-	3	215	40-60	48
Ростбиф с кровью	АВТО	-	3	180	50-70	60
Хорошо прожаренный ростбиф	АВТО	-	3	180	60-80	68
Запеченная индейка	АВТО	-	1/2	160	90-180	75
Жареный цыпленок	АВТО	-	3	205	50-70	83
Жареная свинина	АВТО	-	3	180	70-100	75
Запеченная телятина	АВТО	-	3	170	60-90	68
Мясо по собств. выбору	АВТО	-	3	200	-	45-90

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

Рецепт	Режим	Предварительный подогрев	Уровень (от дна)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Печенье из песочного теста		-	3	170	15-30	Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	160	20-35	Уровень 4: противень для выпечки Уровень 1: поддон для сбора жира
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Маленькие пирожные		-	3	170	25-35	Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	160	30-40	Уровень 4: противень для выпечки Уровень 1: поддон для сбора жира
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Нежирный бисквит		-	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Два яблочных пирога		-	2/3	185	70-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	175	75-95	Уровень 4: форма для тортов на решетке Уровень 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Тосты**		-	5	Высокий	3-6	Решетка

IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Гамбургеры**		-	5	Высокий	18-30	Уровень 5: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления)
						Уровень 4: поддон для сбора жира с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, пирог на противне		-	3	180	35-45	Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	160	55-65	Уровень 4: противень для выпечки Уровень 1: поддон для сбора жира
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жареная свинина		-	2	170	110-150	Уровень 2: поддон для сбора жира
DIN 3360-12:07, приложение С						
Невысокий пирог/ торт		-	3	170	40-50	Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	160	45-55	Уровень 4: противень для выпечки Уровень 1: поддон для сбора жира

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд.

Если вы хотите воспользоваться только одной полкой в режиме с вентилятором, разместите блюда на второй полке и выберите температуру, рекомендуемую для режима "КОНВЕКЦИЯ" в том случае, если вы готовите на более чем одной полке.

Табличные значения рассчитаны на отсутствие направляющих. Выполняйте проверки без направляющих.

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

Класс эффективности использования энергии (в соответствии с EN 50304)

Для выполнения проверки используйте специальную таблицу.

Потребление энергии и время предварительного прогрева

Выберите функцию и проведите тест только с активированной опцией "Прогрев" ("Прогрев - да").

Тест контроля точности

Выберите функцию и проведите тест только при деактивированной опции "Прогрев" (если предварительный прогрев активирован, духовка целенаправленно создает колебания температуры).

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления данного блюда на одной или нескольких полках одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если 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 входящими в комплект принадлежностями и формами для тортов или противнями из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения наилучших результатов скрупулезно следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых к духовке) и полок для их установки.

Одновременное приготовление нескольких блюд

При использовании режима выпекания с конвекцией “КОНВЕКЦИЯ” (если предусмотрен) можно одновременно готовить на разных уровнях несколько блюд (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Рекомендуется пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, входящую в комплект духовки. Для приготовления пищи на нескольких полках пользуйтесь режимом с усиленной вентиляцией и размещайте формы для тортов на полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если к палочке не приклеивается тесто, это означает, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с противопопригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог “опадает”, то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости или осторожнее замешивать тесто.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим “ПОДРУМЯНИВАНИЕ”. 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.
- 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 двух третьих общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. При необходимости долейте 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, предназначенной 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 пол-литра воды. Вертел снабжен специальной пластмассовой ручкой для защиты от ожогов, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертой моццареллой.

Режим подъема теста

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