

# 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:



**ОПАСНО**

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



**ОСТОРОЖНО**

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 пиролитической 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.

## **УСТАНОВКА**

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае каких-либо проблем обращайтесь к дилеру или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

Для безопасного перемещения духовки используйте ручку, входящую в комплект принадлежностей.

1. Надежно вставьте ручку в боковые отверстия (Рис. 1).
2. Поднимите ручку, как показано на Рис. 2

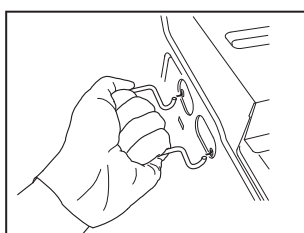


Рис. 1

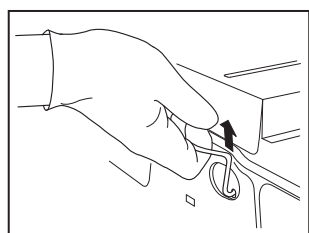


Рис. 2

### **ПОДГОТОВКА КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ 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 установки должен остаться доступ к нижней части духовки.
- Для надлежащего функционирования духовки минимальный зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.



## **ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ (только в некоторых моделях)**

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).

- Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Духовка рассчитана на работу с потреблением мощности более 2,5 кВт (обозначена как "ВЫСОКАЯ" в установках), то есть совместима с местной электрической сетью мощностью 3 кВт. Если местная электрическая сеть имеет меньшую мощность, необходимо понизить установку ("НИЗКАЯ" в установках). В таблице ниже приведены сведения о рекомендуемых установках электрической мощности в разных странах.

<b>Страна</b>	<b>Установка</b>
Германия	Высокая
Испания	Низкая
Финляндия	Высокая
Франция	Высокая
Италия	Низкая
Нидерланды	Высокая
Норвегия	Высокая
Швеция	Высокая
Великобритания	Низкая
Бельгия	Высокая

## **ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

### **Перед использованием:**

- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и наклейки с принадлежностей, индукционной панели и емкости для приготовления пищи.
- Извлеките принадлежности из духовки. Расположите индукционную панель на третьем уровне и вставьте ее вилку в розетку. Поставьте емкость для приготовления пищи на индукционную панель и налейте в нее 200 г воды. Выберите функцию допекания сверху и включите духовку примерно на один час, чтобы удалить запах и пары изоляционных материалов и защитной 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 алюминиевой фольгой.
- Никогда не лейте воду в горячую духовку, это может привести к повреждению эмалированного покрытия.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать эмалированное покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных осадков.
- Не лейте воду на индукционную панель, когда она вставлена в печь или горячая. Это может привести к повреждению стекла или эмалевого покрытия.
- Вставляйте и вынимайте индукционную панель, соблюдая осторожность во избежание случайного повреждения стекла и/или электрической вилки.
- Перед использованием духовки в обычном режиме (без индукции) полностью вынимайте индукционную панель из духовки. Если оставить индукционную панель в духовке, возможно ее повреждение.

## **После использования:**

- Если требуется чистка, дайте индукционной панели остыть перед извлечением. На время, пока индукционная панель извлечена из духовки, ставьте на электрическую розетку прилагаемую крышку для предотвращения попадания грязи в розетку (Рис. 1).

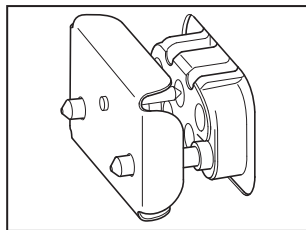



Рис. 1

## **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

### **Утилизация упаковочных материалов**

Упаковочный материал является на 100% утилизируемым, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Все части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

### **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 можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть выброшено как бытовой мусор; изделие должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

### **Экономия электроэнергии**

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте. Для индукционных режимов предварительный разогрев не требуется.
- Во время приготовления в индукционном режиме используйте прилагаемую емкость для приготовления пищи, обеспечивающую максимальную экономию электроэнергии.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- В обычном (неиндукционном) режиме выключайте духовку за 10–15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

## **ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ (C E)**

- Данная духовка предназначена для работы в контакте с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (C E) № 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.

# РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## **Духовка не работает:**

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключив и включив духовку, проверьте, не прекратились ли неполадки.

## **Не работает электронное программирующее устройство:**

- Если на дисплее отображается буква "F", сопровождаемая каким-либо числом, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

## **Индукционная панель не работает:**

- Индукционная панель может использоваться только на месте третьей полки. Убедитесь, что она установлена правильно и надежно присоединена.
- Выключите и снова включите духовку. Проверьте, не прекратились ли неполадки.

## СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

### **Прежде чем обратиться в сервисный центр:**

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск и устранение неисправностей".
2. Выключив и включив прибор, проверьте, не прекратились ли неполадки.

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

Обязательно сообщите:


- краткое описание неполадок;
- тип и точную 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 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 таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запчастей и правильность выполнения ремонта прибора).

## ЧИСТКА

-  **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** - Для чистки духовки запрещено использовать пароочистители.
- Выполняйте чистку духовки только ее остывания.
- Отключите прибор от электрической сети.

### **Внешние поверхности духовки**

**ВАЖНО:** не пользуйтесь вызывающими коррозию или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной салфеткой из микрофибры.

- Протирайте поверхности духовки влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. В завершение чистки насухо вытрите духовку сухой салфеткой из ткани.

### **Внутренние поверхности духовки**

**ВАЖНО:** не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребкам. Со временем использование таких средств приведет к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (лучше, пока духовка еще теплая) от следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, строго придерживаясь инструкций 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: 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 перчатками.
- Остатки пищи легко удалить с помощью щетки или губки.

### **Индукционная панель:**

- После остывания вымойте губкой с жидким моющим средством, предназначенным для духовок или варочных панелей. Индукционную панель нельзя мыть в посудомоечной машине.

### **Внутренняя электрическая розетка:**

- Снимите металлическую крышку вилки и начисто протрите вилку влажной губкой. Не пользуйтесь металлическими и/или острыми предметами.

### **Емкость для приготовления пищи:**

- Можно мыть в посудомоечной машине. Или воспользуйтесь мягкой губкой и подходящим жидким моющим средством.

## **ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
- Пользуйтесь защитными перчатками.
  - Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
  - Отключите прибор от электрической сети.

### **СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ**

#### **Снятие дверцы:**

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и отожмите их 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.

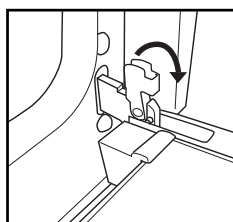


Рис. 1

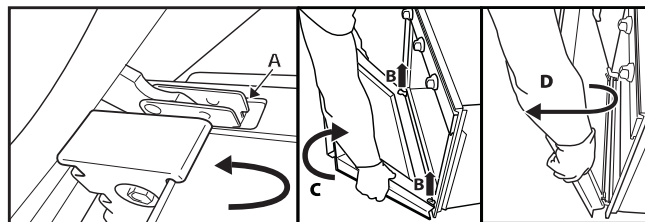


Рис. 2

## **СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК**

Несущие решетки для принадлежностей снабжены двумя крепежными винтами (Рис. 1) для оптимальной устойчивости.

1. Выверните винты и снимите крепежные пластины справа и слева при помощи монеты или инструмента.
2. Чтобы снять решетки, поднимите их (1) и поверните (2), как показано на Рис. 3.

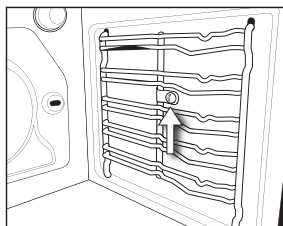


Рис. 1

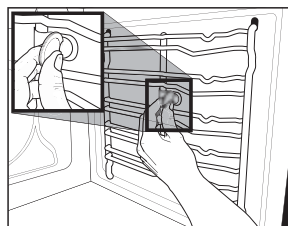


Рис. 2

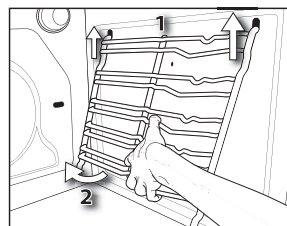


Рис. 3

## **ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)**

1. Снимите боковые несущие решетки для принадлежностей (Рис. 4).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 5) и опустите его (Рис. 6).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя, и проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

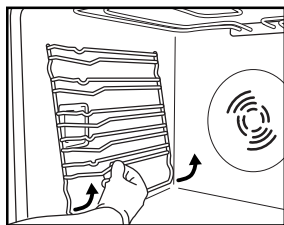


Рис. 4

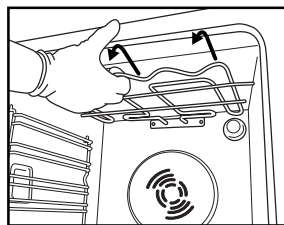


Рис. 5

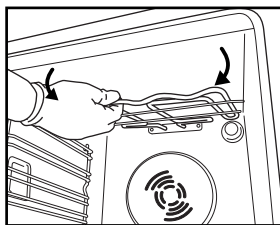


Рис. 6

## **ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ**

**Замена задней лампы** (если имеется):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. Отверните крышку лампы (Рис. 7), замените лампу (тип лампы указан в примечании ниже) и приверните крышку на место.
3. Подсоедините духовку к электрической сети.

**Замена боковой лампы** (если предусмотрена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. Снимите боковые несущие решетки для принадлежностей, если имеются (Рис. 4).
3. При помощи отвертки подденьте и снимите крышку лампы (Рис. 8).
4. Замените лампу (тип лампы указан в примечании) (Рис. 9).
5. Поставьте и плотно прижмите крышку лампы, чтобы она защелкнулась на месте (Рис. 10).
6. Установите на место боковые несущие решетки для принадлежностей.
7. Подсоедините духовку к электрической сети.

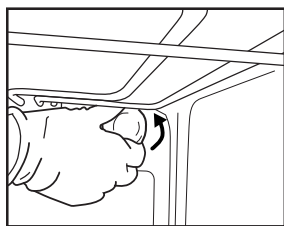


Рис. 7

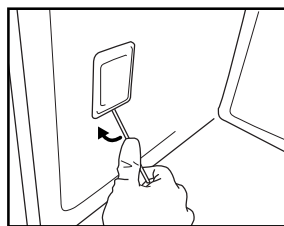


Рис. 8

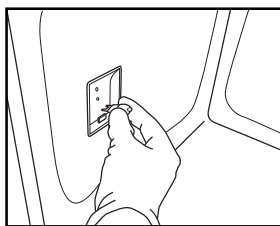


Рис. 9

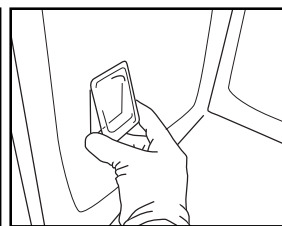


Рис. 10

**Примечание:**

- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25–40 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, или галогенными лампочками: 20–40 Вт/230 В, тип G9, T300°C.
- Используемая лампа разработана исключительно для электробытовых приборов и непригодна для использования в другой световой технике (регулирование комиссии (ЕС) № 244/2009).
- Лампы можно приобрести в наших сервисных центрах.

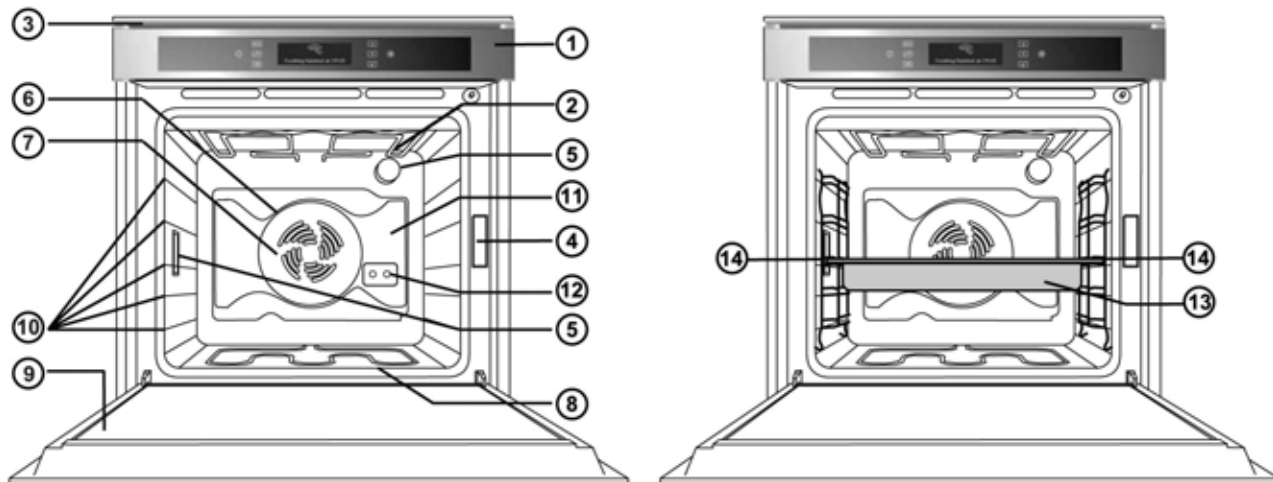
**ВАЖНО:**

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

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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

На задней стенке индукционной духовки находится электрическая розетка, которая служит для подключения питания нагревательных элементов внутри индукционной панели. Индукционная панель предназначена для работы с индукционной емкостью для приготовления пищи, прилагаемой к духовке. При использовании емкости для приготовления пищи и индукционной панели обеспечиваются повышенная эффективность приготовления и экономия электроэнергии.



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Вентилятор охлаждения (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампы
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
11. Задняя стенка
12. Электрическая розетка (внутри духовки)
13. Индукционная панель
14. Положение индукционной панели

### Примечание:

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

## ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

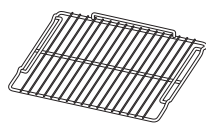


Рис. А



Рис. В

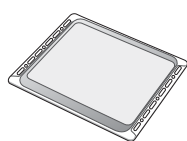


Рис. С

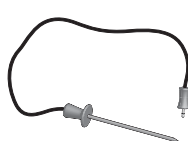


Рис. D

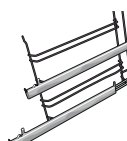


Рис. E

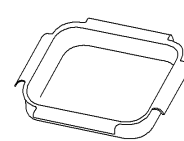


Рис. F

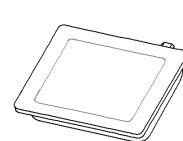


Рис. G

**А. РЕШЕТЧАТАЯ ПОЛКА:** решетчатая полка используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, предназначенных 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:** служит для выпечки хлеба и других изделий из теста, а также приготовления ростбифа, рыбы в фольге и т.п.
- Д. ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ МЯСА:** служит для измерения температуры пищи в процессе приготовления.
- Е. ПОЛОЗЬЯ:** облегчают установку и снятие различных принадлежностей.
- Ф. ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:** емкость для приготовления пищи используется вместе с индукционной панелью и должна устанавливаться в соответствии с метками положения на стекле панели.
- Г. ИНДУКЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ:** используйте только в индукционном режиме и устанавливайте на место третьей полки, убедившись, что электрическая вилка вставлена полностью (см. "Установка в духовку решеток и других принадлежностей").

**Количество принадлежностей может варьировать в зависимости от модели.**

### **ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С ДУХОВКОЙ**

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

### **УСТАНОВКА РЕШЕТЧАТЫХ ПОЛОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ**

#### **РЕШЕТЧАТЫЕ ПОЛКИ И ДРУГИЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ:**

Для решетчатой полки и других принадлежностей предусмотрен механизм блокировки, предотвращающий их случайное извлечение.

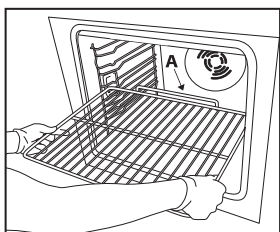


Рис. 1

1. Вставьте решетчатую полку горизонтально так, чтобы выступ "А" был сверху (Рис. 1).
2. Наклоните решетчатую полку, когда она достигнет положения фиксации "В" (Рис. 2).

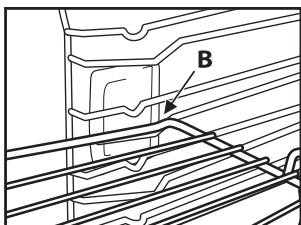


Рис. 2

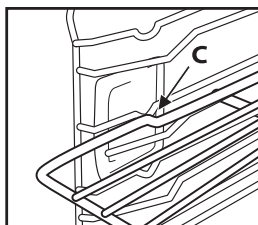


Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и задвиньте ее полностью до положения "С" (Рис. 3).
4. Для извлечения решетчатой полки из духовки выполните описанные действия в обратном порядке.

Другие принадлежности, в частности, поддон и противень для выпечки, вставляются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию этих принадлежностей.

#### **ИНДУКЦИОННАЯ ПАНЕЛЬ:**

Индукционную панель необходимо вставлять на место третьей полки, чтобы электрическая вилка вошла в розетку.



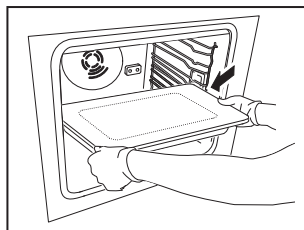


Рис. 1

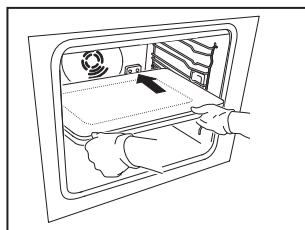


Рис. 2

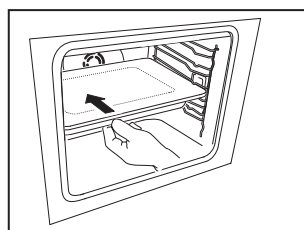


Рис. 3

1. Используйте обе руки, чтобы правильно вставить индукционную панель на место третьей полки (Рис. 1).
2. Используйте обе руки, чтобы прижать индукционную панель к электрической вилке (Рис. 2).
3. С силой надавив на индукционную панель, убедитесь, что вилка вставлена полностью (Рис. 3).

### **ЕМКОСТЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:**

Поставьте емкость для приготовления пищи на индукционную панель, убедившись, что дно емкости расположилось в границах прямоугольных меток на стекле индукционной панели.

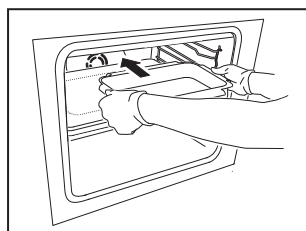


Рис. 4

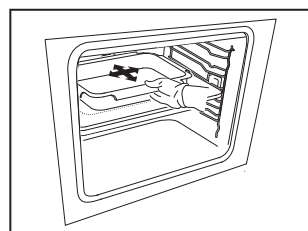


Рис. 5

1. Используйте обе руки, чтобы поставить емкость для приготовления пищи на индукционную панель (Рис. 4).
2. Поставьте емкость для приготовления пищи посередине между метками на индукционной панели (Рис. 5).

### **ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ И ИНДУКЦИОННОЙ ПАНЕЛИ**

#### **ИЗВЛЕЧЕНИЕ ЕМКОСТИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ:**

**ВАЖНО:** Индукционная емкость для приготовления пищи может быть очень горячей. Прежде чем трогать или передвигать ее, обязательно надевайте кухонные рукавицы.

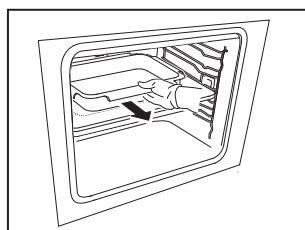


Рис. 1

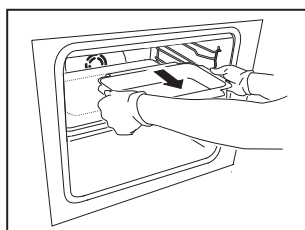


Рис. 2

1. Взявшись обеими руками за переднюю ручку, частично извлеките емкость для приготовления пищи (Рис. 1).
2. Затем, для лучшего захвата, возьмитесь за боковые ручки и извлеките емкость для приготовления пищи полностью (Рис. 2).

#### **ИЗВЛЕЧЕНИЕ ИНДУКЦИОННОЙ ПАНЕЛИ:**

**ВАЖНО:** Для обеспечения хорошего электрического контакта индукционная панель должна вставляться надежно и требует небольшого дополнительного усилия при извлечении. Не вынимайте индукционную панель, если установлена емкость для приготовления пищи или другая принадлежность.

Обязательно надевайте кухонные рукавицы, если емкость для приготовления пищи и/или духовка горячая.

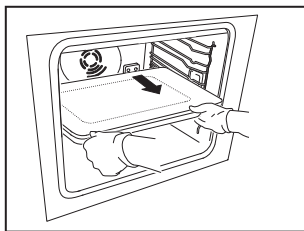


Рис. 3

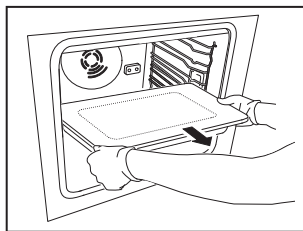


Рис. 4

1. Извлеките индукционную панель, взявшись за нее обеими руками. Для отсоединения индукционной панели от розетки потребуется небольшое усилие (Рис. 3).
2. Взявшись обеими руками, извлеките и уберите индукционную панель, соблюдая осторожность во избежание ударов, которые могут повредить стекло или электрическую вилку (Рис. 4).

## **ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ**



**СЕНСОРНЫЕ КЛАВИШИ:** 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)

MENU доступ к главному МЕНЮ или возврат к начальному экрану

☰ прямой доступ к МЕНЮ индукции

⏪ возврат к предыдущему экрану

⬆ ⬇ просмотр режимов/опций и изменение предварительно заданных значений

OK select выбор и подтверждения настроек

▶ запуск приготовления

## **СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ**

После включения духовки нажмите на символ ⓘ – на дисплее отобразится следующее предупреждение.



Нажмите любую кнопку, чтобы пропустить предупреждение.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Предварительное предупреждение об индукционной панели можно отключить/включить через меню настроек.

Если при включении духовки индукционная панель уже вставлена надлежащим образом, предварительное предупреждение об индукционной панели не отображается.

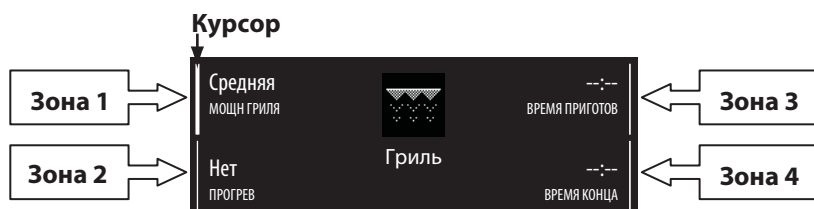
После пропуска предварительного предупреждения об индукционной панели отображается следующее меню:



- A. Символ выбранного режима
- B. Ввод выбранного режима осуществляется нажатием
- C. Описание выбранного режима
- D. Дополнительная информация, которую можно выбрать

## **СВЕДЕНИЯ О ФУНКЦИИ**

При нажатии кнопки после выбора нужного режима на дисплей выводятся дополнительные опции и соответствующие сведения.



Для перемещения между различными полями используйте кнопки и : в соответствии с вышеописанным порядком курсор перемещается к значениям, которые могут быть изменены.

Выберите параметр нажатием , измените его значение с помощью и подтвердите выбор нажатием кнопки .

**ПРИМЕЧАНИЕ:** В индукционном режиме можно регулировать только значения в зоне 3 и в зоне 4.

## **ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ – ВЫБОР ЯЗЫКА И УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ**

Для правильного использования духовки необходимо при первом ее включении выбрать нужный язык и установить текущее время.

Выполните следующие действия:

1. Нажмите : на дисплее будет выведен список из первых трех доступных языков.
2. Нажимайте кнопки и для просмотра списка.
3. Выделив нужный язык, выберите его нажатием кнопки . После выбора языка на дисплее будет мигать 12:00.
4. Установите время, используя кнопки и . Для быстрого изменения чисел удерживайте кнопку нажатой.
5. Подтвердите установку нажатием : после этого на дисплее отобразится список режимов.

## **ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**



1. Если духовка выключена, нажмите кнопку – на дисплее отобразятся режимы 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 режимов приведены в соответствующих таблицах на стр. 21 и 27.

**Если индукционная панель уже вставлена надлежащим образом и всякий раз, когда индукционная панель вставляется, через главное меню будут доступны только режимы и настройки.**

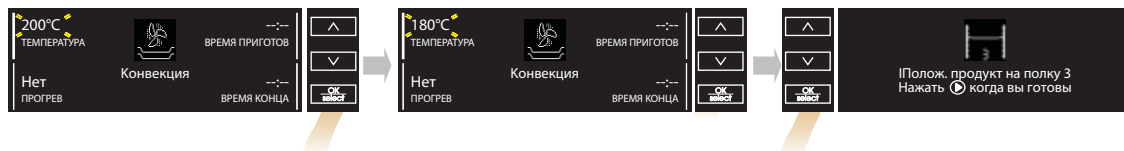
**Если индукционная панель не вставлена в духовку, будут одновременно доступны МЕНЮ стандартных режимов и МЕНЮ индукционных режимов.**

**При установке или извлечении индукционной панели на дисплее будет отображаться сообщение, подтверждающее правильное присоединение/отсоединение.**



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

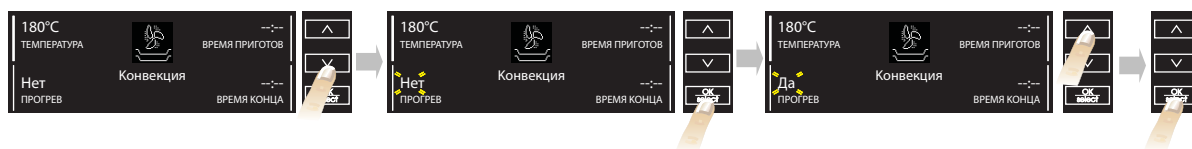
### **УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ (Только стандартные режимы)**



Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, действуйте следующим образом:

1. Убедившись, что курсор находится рядом со значением температуры (зона 1), нажмите кнопку , чтобы выбрать параметр, который вы хотите изменить: значение температуры начнет мигать.
  2. Изменяйте значение с помощью кнопок , пока не будет отображаться нужное значение.
  3. Нажмите кнопку для подтверждения, а затем нажмите кнопку . На дисплее будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо.
  4. Нажмите кнопку для запуска приготовления. Выполнив такую же процедуру, заданную температуру можно изменить и во время приготовления блюда.
  5. Когда приготовление заканчивается, на дисплее выводится сообщение о завершении приготовления. После этого можно выключить духовку, нажав , или продолжить приготовление, нажав . После выключения на дисплее отображается индикатор охлаждения, показывающий температуру внутри духовки.
- Примечание:** в индукционном режиме температура регулируется духовкой автоматически и не требует установки вручную.

### **ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ (Только стандартные режимы)**

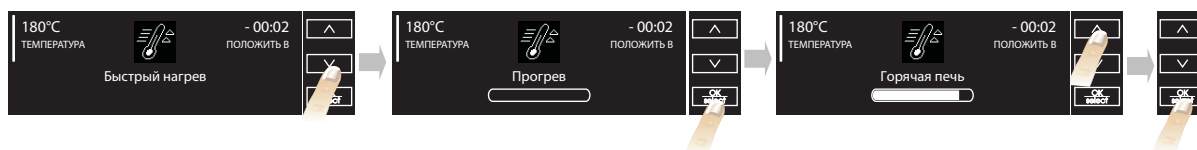


Чтобы предварительно разогреть духовку, прежде чем поместить в нее продукты, смените режим по умолчанию духовки следующим образом:

1. Используя кнопки и , установите курсор на предварительный разогрев.
2. Нажатием кнопки выберите нужный параметр: на дисплее будет мигать "Нет".
3. Измените значение параметра нажатием или : на дисплее отобразится "Да".
4. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить свой выбор.

**Примечание:** в индукционном режиме предварительный разогрев не требуется. В индукционном режиме приготовление любого блюда начинается с холодного пуска.

### **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ (Только стандартные режимы)**



Чтобы быстро разогреть духовку, прежде чем поместить в нее продукты, смените режим по умолчанию духовки следующим образом:

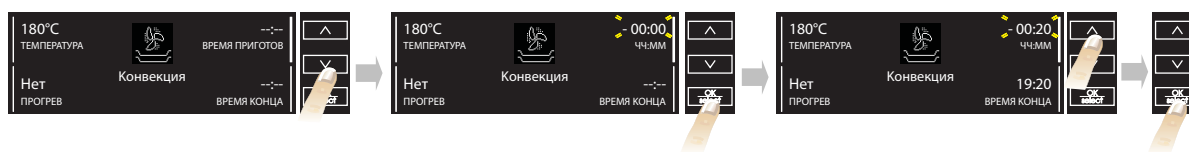
1. С помощью кнопок выберите режим быстрого предварительного разогрева.
2. Подтвердите нажатием : на экране отобразятся значения параметров.

3. Если предлагаемая температура соответствует нужному значению, нажмите . В противном случае выполните действия, описанные в предыдущих параграфах. По достижении заданной температуры подается звуковой сигнал. После завершения предварительного разогрева духовка автоматически переключается в нормальный режим .

Теперь можно поместить в духовку блюдо для приготовления.

4. Если нужно задать другой режим приготовления, нажмите и выберите нужный режим.

## **УСТАНОВКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

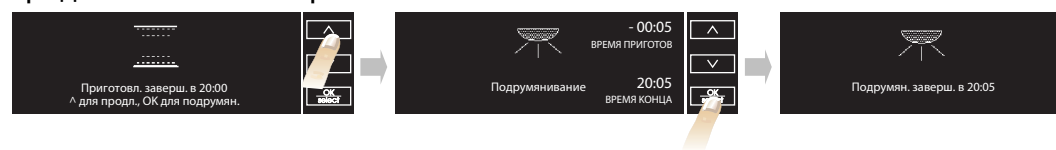


Эта функция позволяет задавать определенное время приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусмотренного выбранным режимом, по истечении которого духовка автоматически выключается.

1. Выберите режим, установив курсор у продолжительности приготовления с помощью кнопок .
2. Нажимая кнопку , выберите параметр; на дисплее будет мигать "00:00".
3. Изменяя значение с помощью кнопок и , выберите нужную продолжительность приготовления.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .

## **ПОДРУМЯНИВАНИЕ (Только стандартные режимы)**

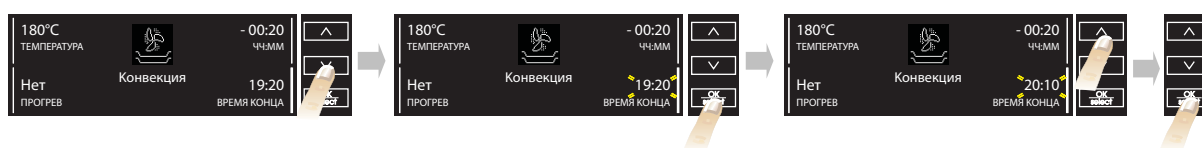
В конце приготовления на дисплей выводится предложение подрумянить поверхность блюда, если заданный режим это допускает. Данный режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



В конце приготовления на дисплее отображается приглашение " ^ для продл., ОК для подрумян.". Нажатие кнопки запускает 5-минутный цикл подрумянивания. Данная операция может выполняться только один раз.


## **УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА**


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






После установки продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19:20). Чтобы сдвинуть окончание приготовления на более позднее время, установив отсрочку включения духовки, выполните действия, описанные ниже:

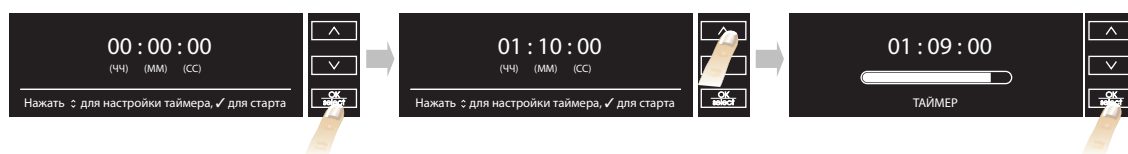
1. С помощью кнопок установите курсор рядом с временем окончания приготовления.
2. Нажатием кнопки выберите нужный параметр: при этом начнет мигать время окончания приготовления.
3. Отложите время окончания приготовления, установив нужное значение при помощи кнопок и .
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .
5. Нажмите кнопку . На дисплее будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо.

- Нажмите кнопку , чтобы активировать функцию. 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 любой момент на протяжении интервала до начала приготовления можно включить духовку нажатием кнопки .**

**В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления, время окончания приготовления), используя кнопки   и кнопку , как описано в предыдущих параграфах.**

## **ТАЙМЕР**



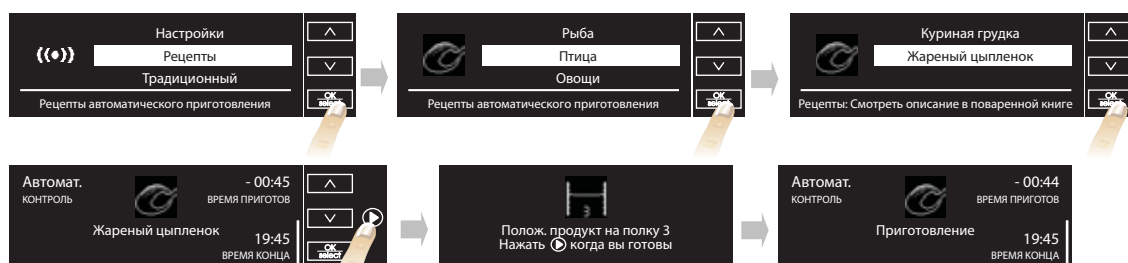
Эта функция может использоваться только при выключенной духовке. Она удобна, например, для контроля времени приготовления пасты. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут.










- Пока духовка выключена, нажмите кнопку : на дисплее отобразится "00:00:00".
- Нажимая кнопки  и , установите нужное время.
- Нажмите кнопку  для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, и на дисплее отображается "00:00:00". После этого можно или увеличить время, как описано выше, или выключить таймер, нажав кнопку  (на дисплей снова выводится текущее время).

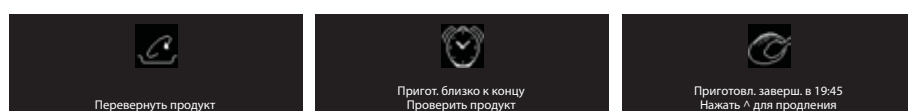
## **РЕЦЕПТЫ (Только стандартные режимы)**

Благодаря "intelligent sensor technology" (технологии интеллектуального датчика) в духовке можно приготовить 30 блюд в соответствии с заранее запрограммированными рецептами с использованием идеальных режимов и температур приготовления.

Поэтому прилагаемый сборник рецептов служит лишь справочником по ингредиентам и методам подготовки к приготовлению блюд. Затем действуйте следующим образом:



- Используя кнопки  , выберите "РЕЦЕПТЫ" и подтвердите выбор нажатием .
- Выберите блюдо из предлагаемого списка.
- Подтвердите выбор нажатием кнопки .
- Выберите нужный рецепт с помощью кнопок  .
- Подтвердите нажатием : на дисплее отображается ориентировочное время приготовления.
- Поставьте блюдо в духовку и нажмите кнопку . На дисплее будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо.
- Нажмите кнопку  для запуска процесса приготовления. Для смещения времени приготовления на более позднее см. предыдущий параграф.



**Примечание: Некоторые блюда необходимо переворачивать или помешивать в процессе приготовления: при этом подается звуковой сигнал, и на дисплее выводится сообщение о типе операции, которую следует выполнить.**

**Время приготовления, отображаемое вначале, имеет ориентировочный характер: оно может автоматически продлено в процессе приготовления.**



Незадолго до конца времени приготовления подается сигнал, приглашающий проверить, достигнута ли нужная степень готовности блюда. Если блюдо еще не достигло нужной степени готовности, можно вручную увеличить продолжительность приготовления, используя кнопки



## **ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ МЯСА (Только стандартные режимы)**

Входящий в комплект температурный щуп для мяса позволяет в процессе приготовления точно измерять температуру пищи в пределах от 0°до 100°С, чтобы убедиться в правильности приготовления блюда.

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, избегая костей и жира (Рис. 1). При приготовлении птицы щуп следует вставлять сбоку, в середине грудки, 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.

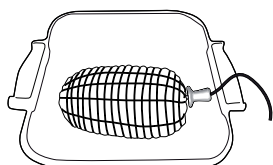


Рис. 1

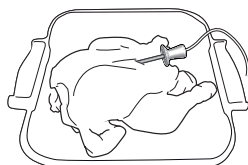


Рис. 2

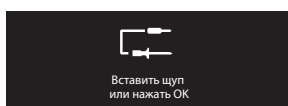
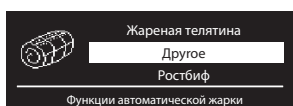
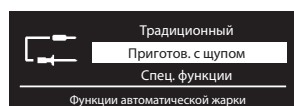
## **Рецепты с использованием температурного щупа для мяса**

1. Выберите “Приготов. с щупом” при помощи кнопок со стрелками вверх и вниз, а затем подтвердите нажатием
2. Выберите из списка нужное блюдо для приготовления и подтвердите выбор нажатием

**Примечание:** если выбрать “Другое”, можно самостоятельно установить все значения параметров. Для других рецептов можно установить лишь значения некоторых параметров.

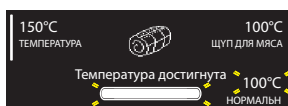
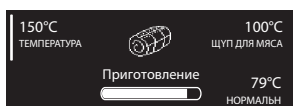
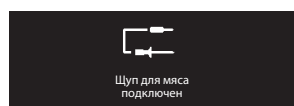
3. Подключите щуп, поставьте блюдо в духовку и нажмите кнопку , чтобы начать приготовление.

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

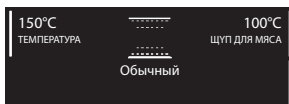
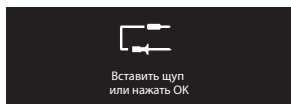
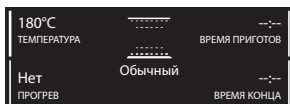


Если щуп подключен правильно, на дисплей в течение трех секунд выводится соответствующее подтверждение, после чего будут отображаться все параметры процесса приготовления, включая температуру мяса, измеряемую щупом.

При достижении температуры, необходимой для конкретного блюда, на дисплее в течение 3 секунд будет мигать соответствующее сообщение. По окончании времени приготовления духовка предложит продлить процесс приготовления нажатием . При нажатии кнопки приготовление продолжается в обычном режиме, без установленного времени. Если кнопка не будет нажата, духовка выключится после 10-минутного ожидания, после чего процесс приготовления продолжить уже невозможно.



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



## ИНДУКЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ

Благодаря технологии индукционного нагрева духовка поддерживает несколько режимов приготовления (см. таблицу описания режимов), которые обеспечивают высокую эффективность и скорость процесса приготовления при низком потреблении электроэнергии.

В целях обеспечения оптимальной эффективности используйте индукционную панель в сочетании с прилагаемой емкостью для приготовления пищи, изготовленной из нержавеющей стали (инструкции по установке индукционной панели и емкости для приготовления пищи см. под заголовком **Установка в духовку решеток и других принадлежностей**).

Для включения индукционных режимов и т.п. перейдите в главное меню (см. **Выбор режима приготовления** или нажмите на значок прямого включения индукционного режима).

Для доступа к индукционным режимам в интерфейсе пользователя индукционная панель должна быть правильно вставлена в духовку.

Если запрошен цикл приготовления в индукционном режиме, но индукционная панель или емкость для приготовления пищи не вставлена, прибор обнаруживает отсутствие панели или обеих принадлежностей и приглашает предварительно вставить их:



1. Используя кнопки , выберите индукционные режимы и подтвердите нажатием или .
2. Выберите из списка нужную категорию блюд для приготовления и подтвердите нажатием .
3. В соответствии с категорией блюда дальше можно выбрать подкатеорию и/или вес блюда, просмотрев подменю с помощью и подтвердив выбор с помощью .
4. Подтвердите нажатием кнопки .
5. Поставьте блюдо в духовку и нажмите .

## Индукционные режимы с функцией 6th Sense (6-е чувство)

В некоторых режимах приготовления (запекание мяса, птицы и рыбы) действует вспомогательная функция 6th. Функция 6th sense предлагает время приготовления на основании введенного веса приготавливаемого блюда. Время приготовления можно уточнить по своему вкусу или в зависимости от подготовки кусков для мяса определенных категорий (подробнее см. в таблицах с рекомендациями по приготовлению в индукционной духовке).

## НАСТРОЙКИ





1. Выбрав "НАСТРОЙКИ" в главном меню, можно изменить некоторые параметры отображения, используя кнопки .
2. Подтвердите нажатием : на дисплее будут отображаться параметры, которые можно изменить (язык, время, громкость звукового сигнала, яркость дисплея, функция экономии электроэнергии, мощность, предварительное предупреждение об индукционной панели).
3. Выберите параметр, значение которого нужно изменить, используя кнопки .
4. Подтвердите нажатием кнопки .
5. При изменении параметра следуйте инструкциям на дисплее.
6. Нажмите кнопку : на дисплее выводится сообщение о подтверждении сделанного выбора.

**Примечание:** Если выбрано (ВКЛ.) режима ECOMODE (экономии электроэнергии), то при выключении духовки дисплей выключится через несколько секунд и на нем отобразятся часы. Чтобы снова вывести информацию на дисплей и включить подсветку, достаточно нажать кнопку или повернуть одну из ручек. При приготовлении пищи с включенным режимом ECOMODE внутреннее освещение выключается через одну минуту, но будет включаться каждый раз, когда пользователь выполняет какие-либо действия. Если же энергосберегающий режим выключен (ВЫКЛ.), дисплей просто выключится через несколько минут.










## БЛОКИРОВКА КНОПОК






Эта функция позволяет блокировать все кнопки панели управления.







Для ее включения одновременно нажмите и удерживайте не менее 3 секунд кнопки  и . После активирования этой функции все кнопки блокируются, и на дисплее отображается символ . Данную функцию можно включить и в процессе приготовления. Для отключения данной функции повторите вышеописанную процедуру. При включенной блокировке кнопок духовку можно выключить кнопкой .


## ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ РЕЖИМОВ


ГЛАВНОЕ МЕНЮ		
	<b>НАСТРОЙКИ</b>	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия электроэнергии).
	<b>РЕЦЕПТЫ</b>	Доступ к 30 предварительно записанным рецептам (см. прилагаемый сборник рецептов). При выборе рецепта выполняется автоматический выбор оптимальной температуры, режима и продолжительности приготовления. При этом важно следовать приведенным в сборнике рецептов инструкциям по подготовке к приготовлению блюда, выбору принадлежностей и уровней размещения блюд в духовке.
	<b>ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ</b>	Для выбора одного из 7 оптимальных режимов приготовления различных видов мяса. Духовка автоматически устанавливает конечную температуру куска мяса и идеальную температуру 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 решетчатую полку, или непосредственно в поддоне. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления можно открывать дверцу, чтобы проверять степень готовности мяса или добавлять бульон, однако соблюдайте осторожность, чтобы не сместить щуп.
	<b>ТРАДИЦИОННЫЙ</b>	См. ОБЫЧНЫЕ РЕЖИМЫ.
	<b>СПЕЦ. ФУНКЦИИ</b>	См. СПЕЦ. ФУНКЦИИ.
	<b>ИНДУКЦ. РЕЖИМЫ</b>	См. ИНДУКЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ.
ОБЫЧНЫЕ РЕЖИМЫ		
	<b>БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</b>	Для ускоренного предварительного разогрева духовки.
	<b>ОБЫЧНЫЙ</b>	Режим для приготовления блюд 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.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора сока, стекающего при приготовлении. Ставьте поддон на 3-й/4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.

	<b>ТУРБО-ГРИЛЬ</b>	Для жарки крупных кусков мяса (ножки, ростбиф, цыпленка). Расположите блюдо на средних уровнях. Используйте поддон для сбора сока, стекающего при приготовлении. Ставьте поддон на 1-й/2-й уровень, налив в него примерно пол-литра 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.
	<b>КОНВЕКЦИЯ</b>	Для одновременного приготовления на одном или более уровнях (но не более трех) различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 3-м уровнем, при приготовлении на двух полках – 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех полках – 1-м, 3-м и 5-м уровнями. Предварительный разогрев духовки не требуется.
	<b>ПОДРУМЯНИВАНИЕ</b>	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный разогрев духовки не требуется.
<b>СПЕЦ. ФУНКЦИИ</b>		
	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b>	Этот режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	<b>СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА</b>	Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, мясо, жаркое, запеканки или пудинги). Размещайте продукты на среднем уровне. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.
	<b>ПОДЪЕМ ТЕСТА</b>	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.
	<b>РАЗОГРЕВ</b>	Режим, используемый для приготовления полуфабрикатов, хранящихся при комнатной температуре или в охлаждаемых витринах (печенье, жидкие полуфабрикаты для тортов, кексов, первых блюд и продукты типа хлебобулочных изделий). Это щадящий режим для быстрого приготовления; его также можно использовать для разогрева готовых блюд. Следуйте указаниям на упаковке продукта. Предварительный разогрев духовки не требуется.
	<b>БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ</b>	Для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 3-м уровнем, с учетом размеров куска мяса. 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.

	<b>ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ</b>	<b>Лазанья</b>	В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для 5 различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный разогрев духовки не требуется.
		<b>Пицца</b>	
		<b>Штрудель</b>	
		<b>Картоф. по-франц.</b>	
		<b>Хлеб</b>	
	<b>Другое</b>	Температуру можно устанавливать в пределах от 50 до 250°C для приготовления других продуктов.	
	<b>МЕДЛЕН. ПРИГОТОВЛ.</b>	<b>Медл. обжар. мяса</b> 	Щадящий режим для приготовления мяса (при 90°C) и рыбы (при 85°C). В этом режиме обеспечивается медленное приготовление, чтобы блюдо оставалось более нежным и сочным. 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 соки. Продолжительность приготовления составляет от 2 часов для рыбы весом 300 г, до 4–5 для рыбы весом 3 кг; продолжительность приготовления мяса составляет от 4 часов для 1-кг кусков до 6–7 часов для 3-кг кусков. В целях достижения оптимальных результатов не открывайте дверцу духовки во время приготовления, чтобы избежать рассеивания тепла; используйте прилагаемый температурный щуп (при наличии) или стандартный термометр для духовки.
		<b>Медл. обжар. рыбы</b> 	
	<b>ПРИНУД.ПОД.ВОЗД.ЭКО</b>	Для приготовления фаршированных блюд и кусков мяса на одном уровне. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает с низкой скоростью во избежание подсушивания продуктов. При работе в режиме ECO лампа 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 разогрев духовки не требуется.	

**ИНДУКЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ**

	<b>ТИПЫ ПРОДУКТОВ</b>	Запеченное мясо	Ростбиф 4 категории: от 0,6 до 2 кг	В этом режиме автоматически выбираются оптимальные температура и режим приготовления для различных весовых категорий (см. дисплей духовки). Можно запекать мясо только одного типа (например, говядину, телятину, свинину, ребрышки, баранину и т.д.). Режим “допекание сверху” является оптимальным для эффективного подрумянивания.
			Запеченное мясо 3 категории: от 1 до 4 кг	
			филе/кусок	
		Запеченная птица	Целиком 5 категории: от 0,6 до 3 кг	В этом режиме автоматически выбираются оптимальные температура и режим приготовления для различных весовых категорий (см. дисплей духовки). Можно запекать птицу только одного типа (например, курица, индейка, утка и т.д.). Режим “допекание сверху” является оптимальным для эффективного подрумянивания.
			филе/кусок	
		Рыба	Целиком 3 категории: от 0,2 до 1 кг	В этом режиме автоматически выбираются оптимальные температура и режим приготовления для различных весовых категорий (см. дисплей духовки). Можно готовить рыбу любого вида (например, рыба-меч, морской окунь, морской лещ и т.д.)
			филе/кусок	
		Овощи	Запеченные овощи	Этот режим, идеальный для приготовления различных овощей, обеспечивает возможность запекания или приготовления овощей с начинкой из других продуктов, таких как мясо, сыр, соус бешамель и т.д.
			Фаршированные овощи	
		Печенье/кексы	Кексы	Этот режим идеален для приготовления печенья или кексов, от классических бисквитов до маленьких пирожных с джемом, шоколадом или другими продуктами. Выбирайте режим “Кексы” после завершения этапа подъема.
			Печенье	
		Торты	Сладкие торты	Этот режим идеален для приготовления сладких или несладких куличей и лепешек, пирогов и пудингов. Начиная с классического фруктового песочного торта до разнообразных несладких пудингов, включая лотарингский пирог.
			Пирог/пудинг с несладкой начинкой	
		Пицца	Тонкая пицца	Этот режим идеален для приготовления пиццы всех видов.
			Толстая пицца	
Традиционный хлеб		Эта функция идеальна для приготовления вкусной, красивой и ароматной пиццы любого типа.		
Запеканка/Горячее		Этот режим идеален для приготовления различных блюд, основанных на макаронных изделиях с соусом, сливками, мясом, овощами (например, лазанья).		
<b>ДРУГОЕ</b>	Низкая мощность		Этот режим идеален для приготовления блюд, которые не входят в какую-либо определенную категорию. Данный режим имеет три уровня мощности, позволяющие выбрать между комбинациями гриля и панели низкой, средней и высокой мощности. Переключение между низким, средним и высоким уровнями мощностями возможно на любом этапе приготовления.	
	Средняя мощность			
	Высокая мощность			
<b>РАЗОГРЕВ</b>	-		Этот режим идеален для поддержания в горячем и свежем состоянии только что приготовленных блюд, а также для разогрева ранее приготовленных блюд с передачей небольшого количества тепла.	

	<b>ЗАВЕРШЕНИЕ</b>	Допекание сверху	Низкая мощность гриля	Эти режимы идеальны для завершения блюд, для которых требуется режим приготовления на гриле или с корочкой. Используя три различных уровня гриля, можно регулировать мощность и скорость приготовления. В режиме допекания сверху панель не работает.	
			Средняя мощность гриля		
			Высокая мощность гриля		
		Допекание снизу	Низкая мощность		Эти режимы идеальны для завершения приготовления блюд, для которых требуется только источник тепла снизу. Используя три различных уровня индукционной панели, можно регулировать мощность и скорость допекания снизу. В режиме допекания снизу гриль не работает.
			Средняя мощность		
			Высокая мощность		

Рецепт с емкостью для приготовления пищи (прилагаемой)	Режим	Предварительный разогрев	Уровень противня	Температура	Диапазон времени (мин.-макс.) НИЗК.*		Диапазон времени (мин.-макс.) ВЫСОК.*	
Лазанья	Запеканка / Горячее	Нет	3	Автоматическая	30	45	30	45
Паста с мясным фаршем/ каннелони		Нет	3	Автоматическая	30	45	30	45
Ростбиф кусками 48° (0,6–0,8 кг)	Ростбиф	Нет	3	Автоматическая	30	35	25	35
Ростбиф кусками 48° (0,9–1,2 кг)		Нет	3	Автоматическая	40	55	30	40
Ростбиф кусками 48° (1,3–1,5 кг)		Нет	3	Автоматическая	40	65	45	55
Ростбиф кусками 48° (1,6–2 кг)		Нет	3	Автоматическая	65	80	55	70
Жаркое из свинины/ телятины (1–2 кг)	Запеченное мясо – целиком	Нет	3	Автоматическая	60	80	55	70
Жаркое из свинины/ телятины (2–3 кг)		Нет	3	Автоматическая	65	85	60	75
Жаркое из свинины/ телятины (3–4 кг)		Нет	3	Автоматическая	70	90	65	80
Свиные ребрышки	Запеченное мясо – филе/кусок	Нет	3	Автоматическая	25	45	25	35
Жареный цыпленок (0,6–0,8 кг)	Запеченная птица – целиком	Нет	3	Автоматическая	35	45	25	35
Жареный цыпленок (0,9–1,2 кг)		Нет	3	Автоматическая	65	80	40	50
Жареный цыпленок (1,3–1,5 кг)		Нет	3	Автоматическая	75	95	55	70
Жареный цыпленок (1,6–2 кг)		Нет	3	Автоматическая	85	110	65	120
Жареный цыпленок (2–3 кг)		Нет	3	Автоматическая	120	155	105	130

Рецепт с емкостью для приготовления пищи (прилагаемой)	Режим	Предварительный разогрев	Уровень противня	Температура	Диапазон времени (мин.-макс.) НИЗК.*		Диапазон времени (мин.-макс.) ВЫСОК.*	
Куриные ножки	Запеченная птица – филе/ кусок	Нет	3	Автоматическая	35	50	30	35
Куриные ножки с картошкой		Нет	3	Автоматическая	35	50	30	35
Форель (0,2–0,4 кг)	Рыба целиком	Нет	3	Автоматическая	35	35	15	25
Форель (0,5–0,8 кг)		Нет	3	Автоматическая	35	45	25	35
Форель (0,8–1,0 кг)		Нет	3	Автоматическая	45	45	35	45
Треска	Филе/кусок рыбы	Нет	3	Автоматическая	20	35	20	30
Печенный картофель	Овощи – запеченные	Нет	3	Автоматическая	35	45	25	35
Овощная смесь		Нет	3	Автоматическая	35	45	25	35
Фаршированные цуккини	Овощи – фаршированные	Нет	3	Автоматическая	20	30	20	30
Фаршированные томаты		Нет	3	Автоматическая	20	30	20	30
Маленькие пирожные	Печенье – кексы	Нет	3	Автоматическая	25	35	25	35
Печенье/Сабле	Печенье	Нет	3	Автоматическая	15	25	15	25
Фруктовый песочный торт	Пирожные	Нет	3	Автоматическая	30	40	25	35
Лотарингский пирог	Соленое печенье	Нет	3	Автоматическая	35	45	25	35
Традиционный хлеб	Хлеб	Нет	3	Автоматическая	30	40	30	40
Домашняя пицца	Толстая пицца	Нет	3	Автоматическая	30	40	25	30
Пицца с хрустящей корочкой	Тонкая пицца	Нет	3	Автоматическая	20	25	15	20













\* В начале цикла приготовления отображается ориентировочное время. Время приготовления может варьироваться в соответствии с личными предпочтениями или различными видами мяса/рыбы. Для запеченного мяса – ростбифа указанное время приготовления представляет собой время на приготовление ростбифа куском.

Руководствуясь таблицей, выберите правильный диапазон времени (в соответствии с установкой мощности НИЗКАЯ/ВЫСОКАЯ). За дополнительной информацией обращайтесь к параграфу "Подключение к электрической сети". Если установка электрического подключения недоступна, по умолчанию устанавливается ВЫСОКАЯ мощность.

Страна	Установка
Германия	Высокая
Испания	Низкая
Финляндия	Высокая
Франция	Высокая
Италия	Низкая
Нидерланды	Высокая
Норвегия	Высокая
Швеция	Высокая
Великобритания	Низкая
Бельгия	Высокая







## 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, яблочный 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, таралетки		-	3	170-180	20-45	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	160-170	20-45	Уровень 4: решетка Уровень 1: поддон или противень для выпечки
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки

Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Эклеры		-	3	180-200	30-40	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	180-190	35-45	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки
Безе		-	3	90	110-150	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	90	140-160	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки
		-	1-3-5	90	140-160*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки
Хлеб/пицца/ пшеничные лепешки.		-	1/2	190-250	15-50	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	190-250	20-50	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки
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



Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°С)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>Волованы/ Пироги из слоеного теста</b>		-	3	190-200	20-30	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	180-190	20-40	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Уровень 5: сковорода на решетке
						Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки
<b>Лазанья/ Макаронные изделия, запекаемые в духовке/ Каннелони/ Пудинги</b>		-	3	190-200	45-55	Сковорода на решетке
<b>Баранина/ телятина/ говядина/ свинина 1 кг</b>		-	3	190-200	80-110	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке
<b>Курица/кролик/ утка 1 кг</b>		-	3	200-230	50-100	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке
<b>Индейка/гусь 3 кг</b>		-	2	190-200	80-130	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке
<b>Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)</b>		-	3	180-200	40-60	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке
<b>Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)</b>		-	2	180-200	50-60	Сковорода на решетке
<b>Тосты</b>		-	5	Высокая	3-6	Решетка
<b>Рыба, филе/ кусками</b>		-	4	Средняя	20-30	Уровень 4: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления)
						Уровень 3: поддон для сбора жира с водой
<b>Колбаски/ Шашлыки/ Ребрышки/ Гамбургеры</b>		-	5	Средняя - Высокая	15-30	Уровень 5: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления)
						Уровень 4: поддон для сбора жира с водой

Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Жареный цыпленок 1–1,3 кг		-	2	Средняя	55-70	Уровень 2: решетка (переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления) Уровень 1: поддон для сбора жира с водой
		-	2	Высокая	60-80	Уровень 2: вертел (если предусмотрен) Уровень 1: поддон для сбора жира с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	3	Средняя	35-45	Сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Баранья ножка/рулька		-	3	Средняя	60-90	Поддон для сбора жира или сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	Средняя	45-55	Поддон или противень (при необходимости переверните по истечении двух третьих процесса приготовления)
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	Высокая	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
		-	1-4	200	45-100*	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
		-	1-4	180	30-50*	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон для сбора жира или сковорода на решетке

Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Полное блюдо: 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 для выпечки или решетчатая полка
			1-4	Авто	15-20	Уровень 4: сковорода на решетке Уровень 1: поддон или противень для выпечки
			1-3-5	Авто	20-30	Уровень 5: сковорода на решетке
						Уровень 3: поддон или противень для выпечки
						Уровень 1: сковорода на решетке
			1-3-4-5	Авто	20-30	Уровень 5: сковорода на решетке
						Уровень 4: поддон или противень для выпечки
						Уровень 3: поддон или противень для выпечки Уровень 1: сковорода на решетке
Запеченное мясо с начинкой		-	3	200	80-120*	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 разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Рекомендованная температура на щупе для мяса (°C)
Ростбиф с кровью	Авто	-	3	215	40-60	48
Ростбиф средней прожаренности	Авто	-	3	180	50-70	60
Хорошо прожаренный ростбиф	Авто	-	3	180	60-80	68
Жареная индейка	Авто	-	1/2	160	90-180	75
Жареный цыпленок	Авто	-	3	205	50-70	83
Жареная свинина	Авто	-	3	180	70-100	75
Жаркое из телятины	Авто	-	3	170	60-90	68
Мясо особое	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 разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.1</b>						
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
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.4.2</b>						
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
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.1</b>						
Нежирный бисквит		-	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
<b>IEC 60350:2009-03 § 8.5.2</b>						
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
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.1.1</b>						
Тосты**		-	5	Высокая	3-6	Решетка
<b>IEC 60350:2009-03 § 9.2.1</b>						
Гамбургеры**		-	5	Высокая	18-30	Уровень 5: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления) Уровень 4: поддон для сбора жира с водой
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
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
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
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", если вы готовите более чем на одной полке.

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

\*\* При приготовлении на гриле 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 электроэнергии и время предварительного разогрева**

Выберите режим и проведите проверку, включив только режим "Прогрев" ("Прогрев – да").

**Проверка точности контроля**

Выберите режим и проведите проверку, отключив только режим "Прогрев" (если прогрев включен, духовка обеспечивает колебание температуры).

## СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

### 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 разогрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления носят ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приведенных в таблице. Если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми принадлежностями и формами для тортов или противнями, изготовленными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (пирекс) или керамики. Продолжительность приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения наилучших результатов scrupulously следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых к духовке) и полок для их установки.

### Одновременное приготовление нескольких блюд

При использовании режима "КОНВЕКЦИЯ" можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

### Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, изготовленными из темного металла, и устанавливать их на решетчатую полку, прилагаемую к духовке. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с усиленной вентиляцией и размещайте формы для тортов на решетчатых полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, 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 сочной начинкой (чизкейк или фруктовые пироги) следует использовать режим "ПОДРУМЯНИВАНИЕ". Если дно пирога остается 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 непосредственно под гриль поддон, налив в него около полулитра воды. При необходимости долейте воды.

## Пицца

Слегка смазывайте противни, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. Раскладывайте нарезанную моццареллу по истечении двух третей времени приготовления пиццы.

## Режим подъема теста

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

## Приготовление в индукционном режиме

- Всегда устанавливайте емкость для приготовления пищи посередине индукционной панели, чтобы обеспечить равномерный нагрев.
- Индукционную панель можно вынимать для проверки или перемешивания блюда и на протяжении этой операции дверца может оставаться открытой.
- При приготовлении любых блюд из мяса или рыбы рекомендуется использовать пергамент для выпечки. Он не только гарантирует оптимальные результаты приготовления, но и позволяет очистить индукционную панель эффективнее и быстрее, особенно при использовании соусов.
- При использовании режимов запекания мяса и курицы целиком мясо/курицу не требуется переворачивать.
- **Для функции “Ростбиф”:** рекомендуется перевернуть мясо через 15 минут для более равномерного подрумянивания. После достижения желаемой степени прожаривания выньте мясо из духовки и оставьте на некоторое время.
- Для фруктовых пудингов и других деликатных блюд рекомендуется прокалывать оболочку перед их заполнением во избежание образования воздушных пузырей и, после завершения приготовления, обеспечить возможность охлаждения блюда внутри емкости для приготовления пищи.
- Посыпки пиццы следует добавлять, основываясь на высоте ее дна и количестве используемого соуса.
- Пиццы с очень тонким дном и легкими посыпками можно готовить холодными; в иных случаях рекомендуется рассмотреть самое подходящее время для добавления посыпки, по истечении половины времени приготовления или в конце.
- Для деликатных блюд, таких как пирожные, рекомендуется остужать емкости для приготовления пищи перед закладыванием продуктов, если емкость уже использовалась для приготовления других блюд.
- Для больших блюд можно использовать последовательное приготовление (например: пиццы, жаркое и т.п.).
- Во время запекания овощей или маленьких кусков мяса рекомендуется помешивать продукты для обеспечения однородного пропекания. Вес, указанный данной категории, относится к одному куску и не является общим весом (например, в категории 0,6–0,8 кг возможно одновременное приготовление нескольких 600-граммовых кусков).