


ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

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

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

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

 **ОПАСНО**

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

 **ОСТОРОЖНО**

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

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

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

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

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

Утилизация старых электробытовых приборов

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

УСТАНОВКА

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

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

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

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора:

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

В процессе эксплуатации:


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

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

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

Утилизация изделия

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

Экономия электроэнергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ С С

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

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

Не работает электронное программирующее устройство:

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр:

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

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

При этом сообщите:

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

SERVICE 0000 000 00000



В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в сервисном центре гарантируется использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора).

ЧИСТКА



ОСТОРОЖНО

- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключите прибор от электросети.

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: Не пользуйтесь вызывающими коррозию или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Выполняйте чистку поверхностей духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытрите прибор насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

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

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов 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 чистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ"; только в некоторых моделях).

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

Принадлежности

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

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

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

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Боковые решетки для установки принадлежностей для большей устойчивости крепятся двумя винтами (Рис. 1).

1. Снимите винты и соответствующие пластины с левой и правой сторон с помощью монеты или какого-либо инструмента (Рис. 2).
2. Снимите решетки, подняв их (1) и повернув (2) как показано на Рис. 3.

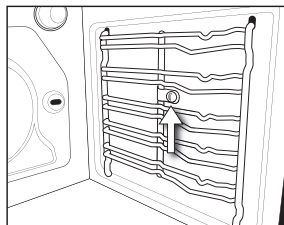


Рис. 1

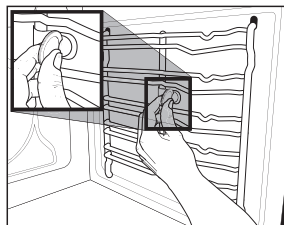


Рис. 2

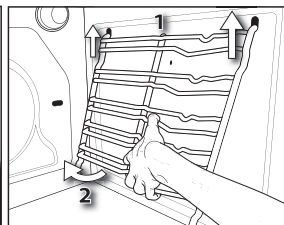


Рис. 3

! ОСТОРОЖНО

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

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки для установки 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; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

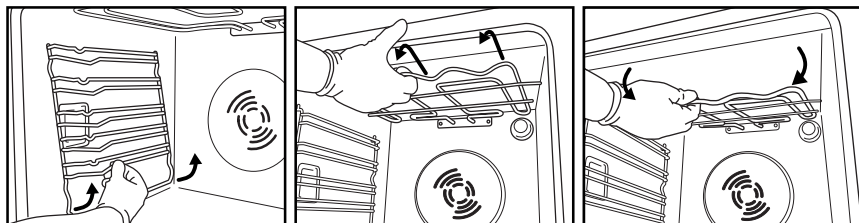


Рис. 4

Рис. 5

Рис. 6

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если таковая предусмотрена):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 7), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании) и снова закрутите плафон.
3. Подключите духовку к электросети.

Замена боковой лампочки (если таковая предусмотрена):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (если они предусмотрены) (Рис. 4).
3. Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, подденьте плафон лампочки (Рис. 8).
4. Замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) (Рис. 9).
5. Установите плафон на место и прижмите его к стенке, чтобы зафиксировать его (Рис. 10).
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите духовку к электросети.

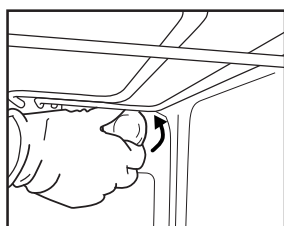


Рис. 7

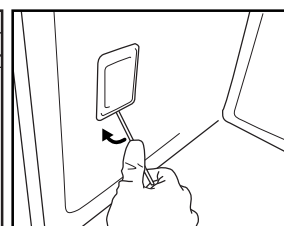


Рис. 8

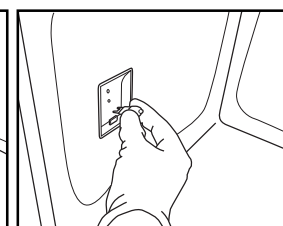


Рис. 9

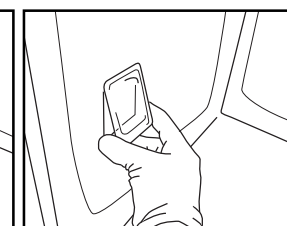


Рис. 10

ПРИМЕЧАНИЕ:

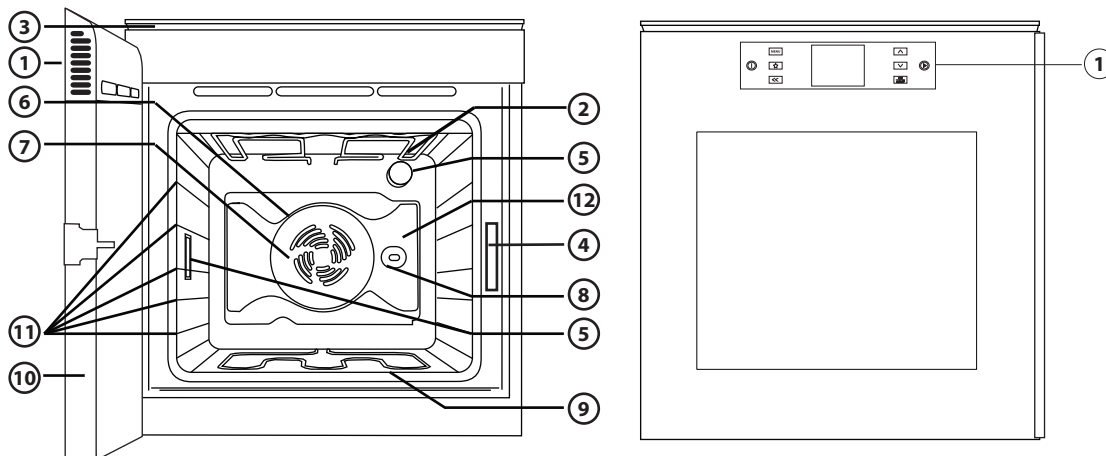
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт / 230 В, цоколь E-14, T 300°C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T 300°C.
- Используемая лампа специально разработана для бытовых электроприборов и не подходит для домашнего освещения (Постановление Совета (ЕС) № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

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

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца, открывающаяся справа (имеется также исполнение с дверцей, открывающейся слева)
11. Положение полок (уровни с 1 по 5, считая снизу)
12. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

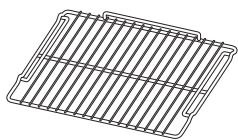


Рис. А

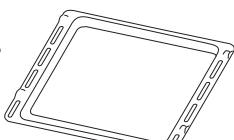


Рис. В

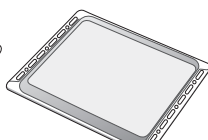


Рис. С

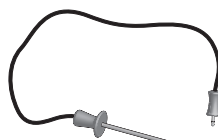


Рис. D

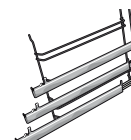


Рис. Е

- РЕШЕТКА:** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА:** при установке под решеткой служит для сбора жира; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.
- ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ:** служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.
- ТЕРМОЩУП:** служит для измерения температуры внутри продуктов во время приготовления.
- ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** делают более удобной установку и снятие различных принадлежностей.

Число аксессуаров может варьировать в зависимости от модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

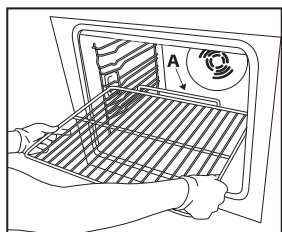


Рис. 1

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

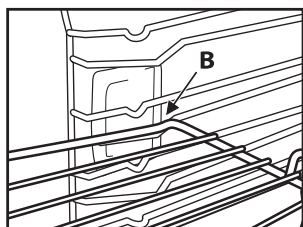


Рис. 2

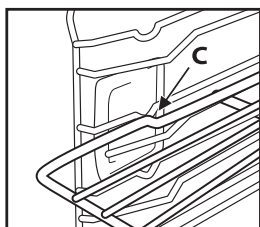
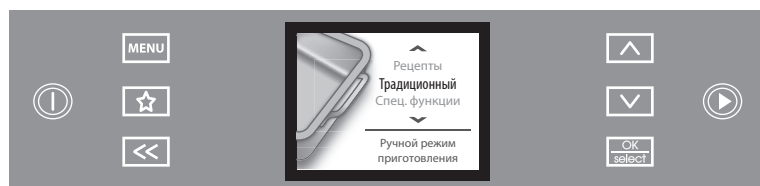


Рис. 3

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

⚠ ОСТОРОЖНО Когда после приготовления, вы вынимает еду из духовки, надевайте защитные рукавицы и не касайтесь внутренней стороны двери, которая может случайно закрыться и обжечь руки.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



УТОПЛЕННЫЕ 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).

MENU Переход к главному МЕНЮ или возврат к исходной экранной странице

☆ Переход к 10 наиболее часто используемым функциям Сведения о настройках, порядке занесения в память и использовании см. в разделе "ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ".


⏪ Возврат к предыдущей экранной странице

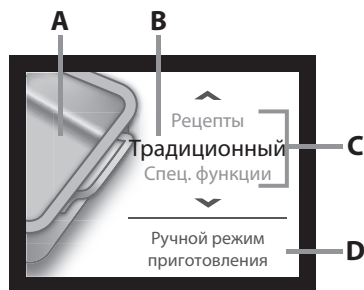
⏶ и ⏷ просмотр функций и опций и изменение предварительно заданных значений


OK select Выбора и подтверждение настроек

ⓐ Включение процесса приготовления


СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

После включения духовки нажатием кнопки  дисплей будет иметь следующий вид









- A. Значок, относящийся к выделенной функции/режиму
- B. Выбор выделенной функции/режима выполняется нажатием клавиши 
- C. Другие доступные для выбора функции/режимы
- D. Описание выделенной функции/режима

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ/РЕЖИМА

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










Для перемещения используйте кнопки со стрелками  и : изменяемые значения выделены более крупным шрифтом и более темным серым цветом. Нажмите  для выбора параметра, затем измените его значение с помощью  и  подтвердите выбор нажатием кнопки .

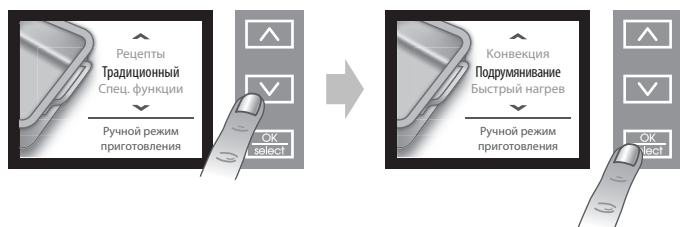
ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ - ВЫБОР ЯЗЫКА И ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

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

Для этого выполните действия, описанные ниже.

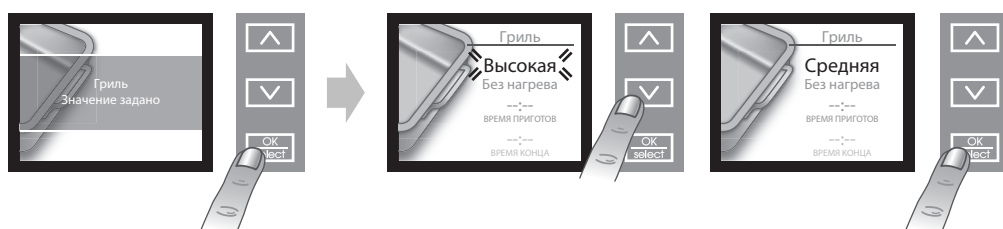
1. Нажмите : на дисплей будут выведены первые три языка из доступного списка
2. Нажимайте кнопки  и  для прокрутки списка.
3. Когда нужный язык окажется выделенным, нажмите кнопку  для его выбора. После завершения выбора языка на дисплее будет мигать значение времени 12:00.
4. Задайте значение времени суток, пользуясь кнопками  и . Для быстрого просмотра чисел держите кнопку нажатой
5. Подтвердите настройку, нажав : на дисплее появится список режимов (функций).

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, нажмите кнопку ; на дисплее появится список режимов приготовления.
2. Просмотрите все имеющиеся режимы, нажимая кнопки и : выбранный режим выделен на дисплее более темным серым цветом.
ПРИМЕЧАНИЕ: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 85 и стр. 87.
3. Выберите режим, нажав кнопку : на дисплее появятся значения соответствующих параметров приготовления. Если вас устраивают предварительно заданные значения, нажмите кнопку начала приготовления , в противном случае, выполните описанные ниже действия для изменения этих значений.

ЗАДАНИЕ МОЩНОСТИ ГРИЛЯ



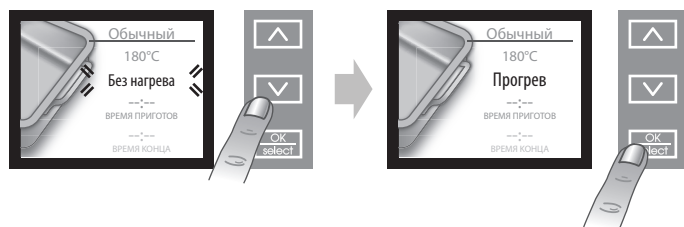
Чтобы изменить значение мощности гриля, действуйте следующим образом:

1. В меню ТРАДИЦИОННЫЙ выделите функцию ГРИЛЬ с помощью кнопок и и затем подтвердите нажатием кнопки .
2. Если вас устраивает предварительно заданная мощность, сразу нажмите кнопку для начала приготовления.
3. Если же вы хотите задать другую мощность, выберите нужное значение путем прокрутки с помощью кнопок и и затем подтвердите нажатием кнопки .

ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ

1. Убедитесь в том, что выделено значение температуры (зона 1); нажмите кнопку для выбора параметра, значение которого нужно изменить: при этом значения температуры начнут мигать.
2. Изменяйте это значение с помощью кнопок и до тех пор, пока на дисплее не появится нужное значение.
3. Нажмите кнопку для подтверждения, затем нажмите . На дисплее будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо.
4. Нажмите кнопку для начала приготовления.
Заданную температуру можно изменить и во время приготовления блюда, выполнив те же действия.
5. Когда приготовление закончится, на дисплее выводится сообщение о завершении приготовления. После этого можно выключить духовку, нажав кнопку , или продолжить приготовление, нажав кнопку . При выключении на дисплее появляется индикатор охлаждения, отображающий температуру внутри духовки в данный момент.

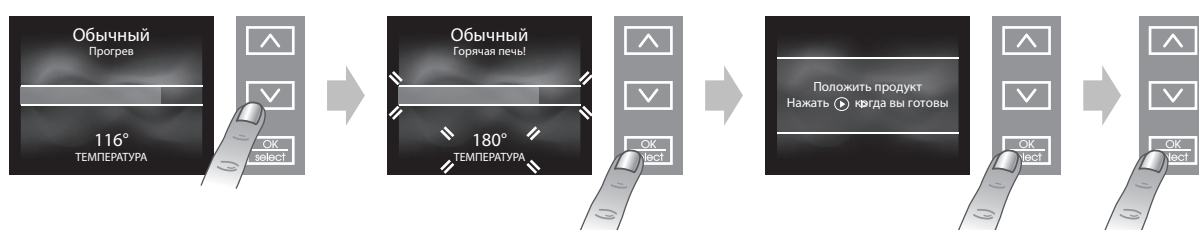
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВКИ



Если желательно выполнить предварительный нагрев духовки перед тем, как ставить в нее приготавливаемое блюдо, необходимо изменить предварительную настройку духовки следующим образом.

1. Пользуясь кнопками \uparrow и \downarrow , установите курсор в зону, соответствующую предварительному нагреву.
2. Нажмите кнопку OK select для выбора параметра: при этом на дисплее будет мигать надпись “Без предварительного нагрева”.
3. Измените значение параметра нажатием кнопки \uparrow или \downarrow : на дисплее появится “Предварительный нагрев”.
4. Подтвердите сделанный выбор нажатием кнопки OK select .

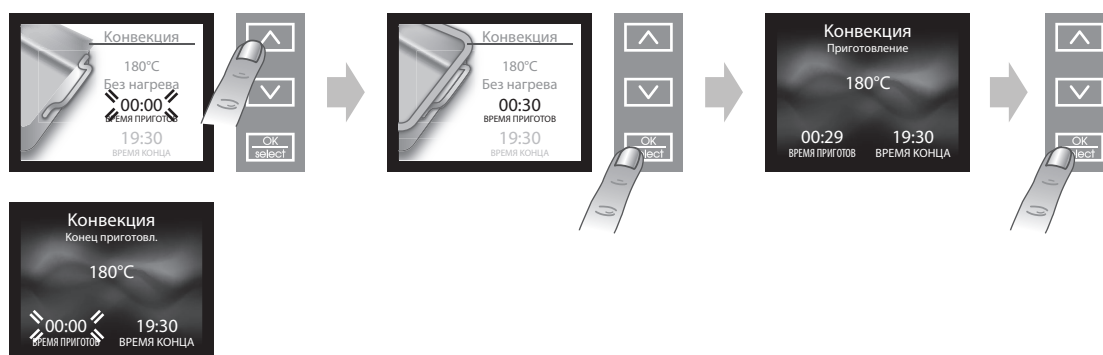
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



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

1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева с помощью кнопок \uparrow и \downarrow .
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки OK select : на дисплее будут отображены значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку OK select ; для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. По достижении заданной температуры подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается статический режим. После этого поставьте блюдо в духовку и начните приготовление.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, нажмите кнопку MENU и выберите нужный режим.

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

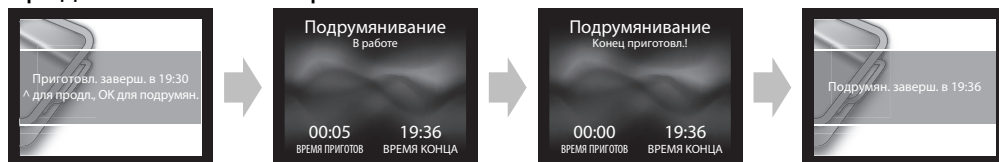


Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.

1. Войдите в режим задания продолжительности приготовления, выбрав “ВРЕМЯ ГОТОВКИ” с помощью кнопок \uparrow и \downarrow .
2. Нажмите кнопку OK select для выбора параметра; на дисплее будет мигать “00:00”.
3. Измените это значение, нажимая кнопки \uparrow и \downarrow до тех пор, пока на дисплее не появится нужное значение продолжительности приготовления.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки OK select .

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

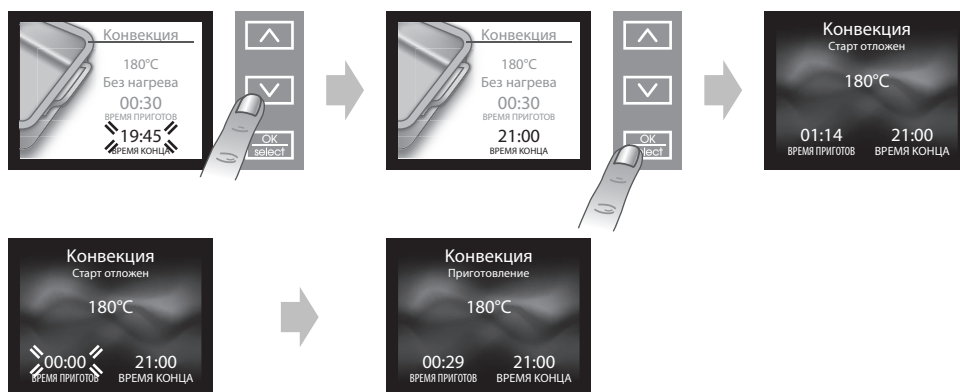
В конце приготовления на дисплей выводится предложение подрумянить корочку (для тех режимов, которые это допускают). Эта функция доступна только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



По завершении времени приготовления на дисплей выводится надпись “^ для продл. ОК для подрумянивания”. При нажатии кнопки начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Эта процедура выполняется только один раз.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

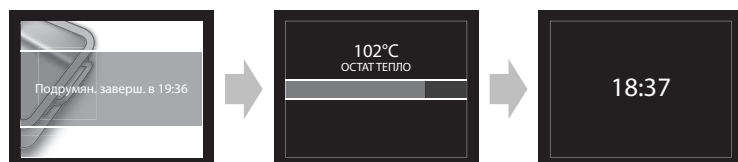


После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19.45). Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее путем задержки включения духовки, выполните следующие действия:

1. Выделите время окончания приготовления, пользуясь кнопками и .
2. Нажмите кнопку для выбора параметра, который должен быть изменен: при этом мигает значение времени окончания приготовления.
3. Измените время окончания приготовления на более позднее, нажимая кнопки и до тех пор, пока на дисплее не появится нужное значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .
5. Нажмите кнопку : На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо.
6. Нажмите кнопку для активации данной функции. Процесс приготовления начнется в духовке по истечении времени ожидания. Это время ожидания рассчитывается таким образом, чтобы завершить приготовление в заданное время (например, если на приготовление блюда требуется 30 минут, то при задании значения времени окончания приготовления равным 21.00 включение духовки произойдет в 20.30).

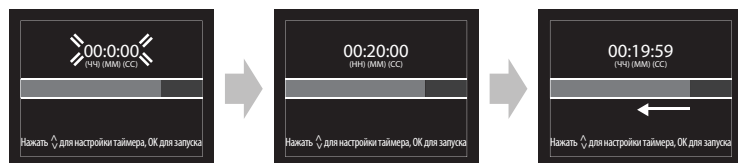
ПРИМЕЧАНИЕ: можно начать приготовление и в течение периода ожидания, нажав кнопку . В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления) с помощью кнопок и и кнопки , действуя так, как описано в предыдущих параграфах.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ



По окончании процесса приготовления или при выключении духовки, если температура внутри духовки превышает 50°C, то на дисплее отображаются текущая температура и индикатор процесса охлаждения. Когда температура опустится до 50°C, на дисплее будет выведено текущее время суток.

ТАЙМЕР (СЧЕТЧИК МИНУТ)



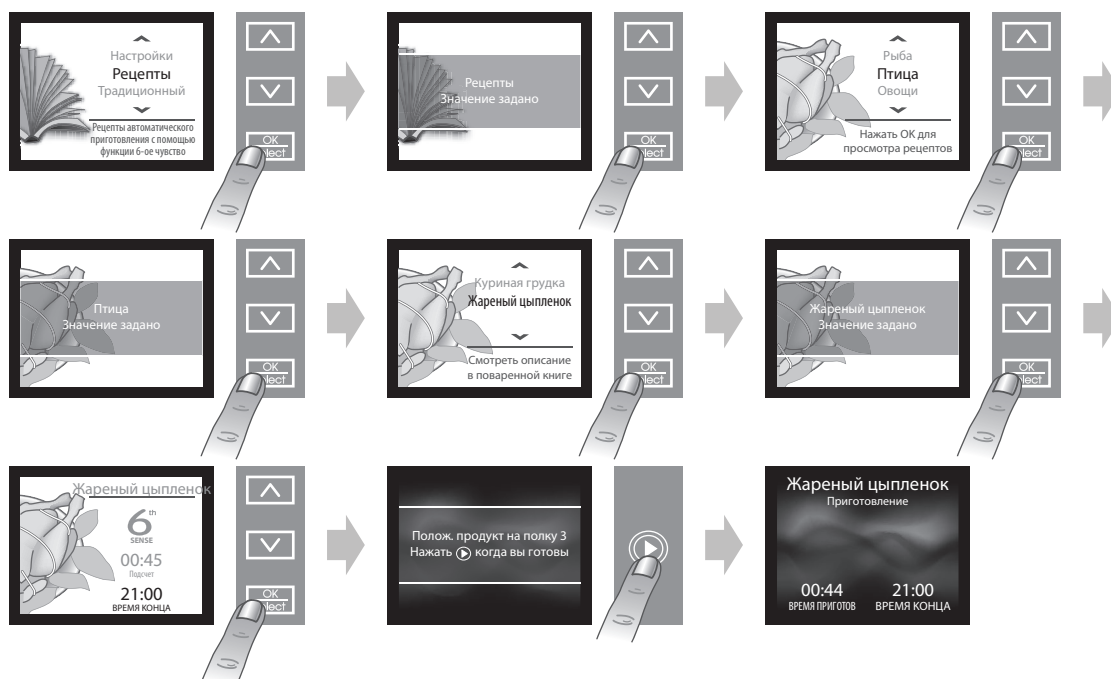
Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут.

1. Нажмите при выключенной духовке кнопку : на дисплее будет выведено значение "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 дисплее выводится значение "0:00". После этого можно или увеличить время, как описано выше, или выключить таймер, нажав кнопку (на дисплее снова будет отображаться текущее время суток)

РЕЦЕПТЫ

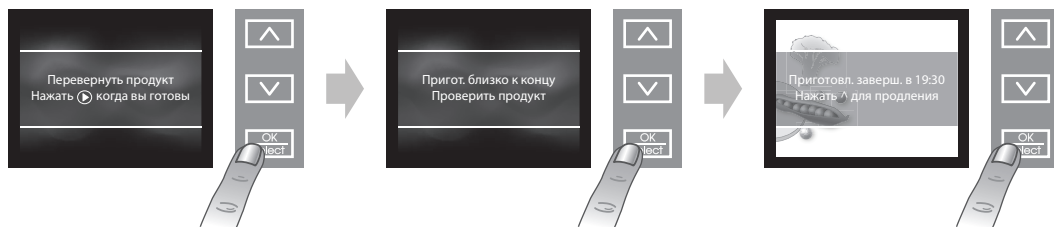
Благодаря технологии "умных датчиков" (Intelligent Sensor Technology) в этой духовке можно использовать 30 уже предварительно занесенных в память рецептов, для которых выбраны оптимальные режим и температура приготовления.

Поэтому прилагаемый сборник рецептов необходим только для справок, касающихся ингредиентов и подготовки к приготовлению блюда. Когда все будет подготовлено, действуйте следующим образом:



1. Выберите "РЕЦЕПТЫ", пользуясь кнопками и , и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
2. Выберите блюдо из предлагаемого списка.
3. Подтвердите выбор нажатием кнопки .
4. Выберите нужный рецепт с помощью кнопок и .
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки : на дисплее появится ориентировочная продолжительность приготовления.

- Поставьте блюдо в духовку и нажмите кнопку . На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо.
- Нажмите кнопку для начала приготовления. Для смещения времени приготовления на более позднее см. соответствующий параграф.



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

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

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

ТЕРМОЩУП

Входящий в комплект поставки термощуп позволяет точно измерять температуру внутри продуктов в пределах от 0° до 100°С во время приготовления для обеспечения его оптимальных результатов. Можно задавать нужную температуру внутри продуктов в соответствии с типом приготавливаемого блюда.

Правильное расположение термощупа очень важно для достижения нужного результата приготовления. Полностью вставьте термощуп в наиболее мясистую часть куска мяса так, чтобы он не касался костей и жирных частей куска (Рис. 1). При приготовлении птицы термощуп следует вставлять в центр грудки, следя за тем, чтобы его кончик не оказался вне мяса (Рис. 2).

При приготовлении кусков мяса, имеющих очень неодинаковую толщину, проверяйте степень готовности мяса перед тем, как вынимать его из духовки. Вставьте соединительный конец датчика в специальный разъем на правой стенке камеры духовки.

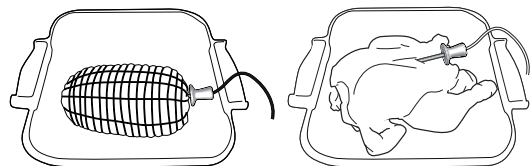


Рис. 1

Рис. 2

Рецепты для приготовления с помощью термощупа

- Выберите режим "Рецепты для приготовления с помощью термощупа", используя кнопки со стрелками вверх и вниз и подтвердите нажатием .

- Выберите тип блюда из предлагаемого списка и подтвердите нажатием .

ПРИМЕЧАНИЕ: при выборе опции "прочее" вам предоставляется возможность выбора всех вводимых параметров. Другие рецепты требуют ввода лишь некоторых из них.

- Подсоедините термощуп, поставьте приготавливаемое блюдо в духовку и нажмите кнопку для начала приготовления.

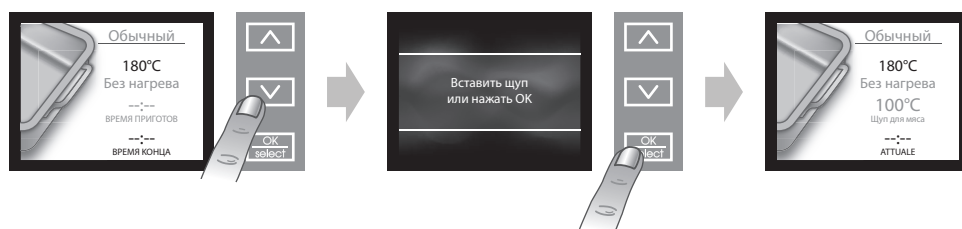
ПРИМЕЧАНИЕ: если термощуп не подсоединен, на дисплее появляется указание на необходимость его подсоединения. В противном случае при нажатии кнопки духовка включится в обычном режиме без какого-либо заданного времени приготовления.



В случае правильного подсоединения термощупа на дисплее в течение трех секунд высвечивается подтверждающее сообщение, после чего на него выводятся все параметры, относящиеся к приготовлению, в том числе внутренняя температура мяса, измеряемая термощупом. По достижении предусмотренной внутренней температуры продукта на дисплей на 3 секунды выводится соответствующее мигающее уведомление. По истечении заданного времени приготовления его можно продлить, нажимая кнопку . В этом случае дальнейшее приготовление будет выполняться в обычном режиме без какого-либо заданного времени. Если же не будет нажата ни одна кнопка, духовка в течение 10 минут будет находиться в режиме ожидания, после чего выключится; при этом продление приготовления уже невозможно.



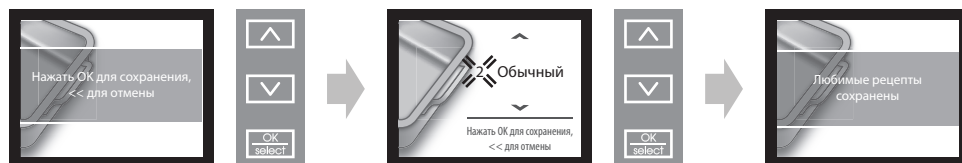
Термощуп можно использовать также в режимах ОБЫЧНЫЙ, ПОДРУМЯНИВАНИЕ, КОНВЕКЦИЯ, ТУРБО-ГРИЛЬ, БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ, МЕДЛ. ОБЖАР. МЯСА и МЕДЛ. ОБЖАР. РЫБЫ. Если не вставить термощуп, приготовление будет выполняться традиционным образом, в противном случае на дисплей будет выведено сообщение о подсоединении термощупа. Оно будет высвечиваться в течение 3 секунд; после этого духовка будет вести себя так, как будто выбрана опция “прочее”, описанная выше.



ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ

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

По окончании приготовления, если вы хотите сохранить в памяти используемые настройки (режим приготовления, продолжительность, температуру...), нажмите кнопку . После этого на дисплее появится сообщение: “Нажать ОК для сохранения”.



При нажатии кнопки на дисплее появится первая свободная ячейка памяти, в интервале от 1 до 10. Если же вы хотите сохранить свой выбор в другой ячейке памяти, измените ее номер с помощью кнопок , а затем уже подтвердите свой выбор нажатием кнопки . Если память уже заполнена или же данная ячейка уже используется, то произойдет перезаписывание (на место предыдущей записи).








Если же вы не хотите сохранять что-либо в памяти, то достаточно снова нажать кнопку и перейти к другому режиму, нажав кнопки , или же выключить духовку.

Для вызова в последующем сохраненных настроек нажмите кнопку и выберите одну из сохраненных “программ” нажимая кнопки до тех пор, пока на дисплее не появится нужная “программа”.

Нажмите кнопку , а затем начните приготовление, нажав кнопку .

НАСТРОЙКИ



1. Для того чтобы изменить значения параметров, отображаемые на дисплее, выберите в главном меню "НАСТРОЙКИ" с помощью кнопок  и .
2. Подтвердите выбор нажатием кнопки : на дисплее будут отображены параметры, которые можно изменить (язык, громкость звукового сигнала, яркость дисплея, время суток, экономия энергии).
3. Выберите параметр, значение которого вы хотите изменить, пользуясь кнопками  и .
4. Нажмите кнопку  для подтверждения выбора.
5. При изменении параметра следуйте указаниям на дисплее.
6. Нажмите кнопку ; на дисплее будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции.

ПРИМЕЧАНИЕ: если при выключенной духовке функция ECOMODE (экономия энергии) активна (ВКЛ), то по прошествии нескольких секунд дисплей гаснет. Если же эта функция неактивна (ВЫКЛ), то по прошествии нескольких секунд произойдет лишь снижение яркости дисплея.

БЛОКИРОВКА КНОПОК






















Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам панели управления. Чтобы активировать ее, одновременно нажмите кнопки  и  не менее чем на 3 секунды. Когда эта функция активна, кнопки блокируются, а на дисплее выводится соответствующее сообщение. Эту функцию можно активировать и в процессе приготовления. Для отмены действия функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена посредством кнопки .

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

| ГЛАВНОЕ МЕНЮ | | |
|---|--------------------------|--|
|  | НАСТРОЙКИ | Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии). |
|  | РЕЦЕПТЫ | Доступ к 30 уже предварительно занесенным в память рецептам (см. прилагаемый сборник рецептов). При выборе рецепта выполняется автоматический выбор оптимальной температуры, режима и продолжительности приготовления. При этом важно соблюдать приведенные в сборнике рецептов указания по подготовке к приготовлению блюда, выбору принадлежностей и уровней размещения блюд в духовке. |
|  | ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ | Этот режим позволяет выбрать 7 оптимальных способов приготовления различных типов мяса. Духовка автоматически задает конечную внутреннюю температуру продукта для выбранного типа мяса и оптимальную температуру в камере духовки для его приготовления. Эти значения указаны ниже в специальной таблице, тем не менее, обе температуры можно изменять вручную в течение определенного интервала времени. Для правильной установки и использования термощупа руководствуйтесь указаниями, приведенными в соответствующем параграфе. Поместите мясо на 3-м уровне, уложив его на специальную подставку, установленную на решетку, или непосредственно на противень для сбора жира, входящий в комплект поставки. Предварительный нагрев духовки не требуется. В течение приготовления можно открывать дверцу духовки, чтобы контролировать состояние мяса или доливать бульон; при этом будьте осторожны, чтобы не сместить термощуп. |
|  | ТРАДИЦИОННЫЙ | См. ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ. |
|  | СПЕЦ. ФУНКЦИИ | См. СПЕЦ. ФУНКЦИИ. |
| ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ | | |
|  | БЫСТРЫЙ НАГРЕВ | Ускоренный предварительный прогрев духовки. |
|  | ОБЫЧНЫЙ | Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется. |
|  | ГРИЛЬ | Жаренье стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й или 4-й уровень, налив в него около пол-литра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. |

| ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ | | |
|--|-------------------------|--|
|  | ТУРБО-ГРИЛЬ | Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки. |
|  | КОНВЕКЦИЯ | Одновременное приготовление на одном или более уровнях (но не более трех) различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой температуры приготовления (например, рыба, овощи, сладкая выпечка). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на 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 нагрев духовки не требуется. |
|  | ПОДРУМЯНИВАНИЕ | Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется. |
| СПЕЦ. ФУНКЦИИ | | |
|  | РАЗМОРАЖИВАНИЕ | Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи. |
|  | СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА | Режим сохранения горячими только что приготовленных блюд (например, мясо, жаркое, пудинги, запеканки). Рекомендуется ставить блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65 °С. |
|  | ПОДЪЕМ ТЕСТА | Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим становится недоступным, если температура во внутренней камере духовки превышает 40 °С. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется. |
|  | РАЗОГРЕВ | Режим, используемый для приготовления полуфабрикатов, хранимых при комнатной температуре или в охлаждаемых витринах (печенье, жидкие полуфабрикаты для тортов, кексов, первых блюд и продукты типа хлебных изделий). В этом режиме приготовление блюд выполняется быстро при не очень высоких температурах; он может также использоваться для разогрева уже готовых блюд. Следуйте указаниям на упаковке продукта. Предварительный нагрев духовки не требуется. |
|  | БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ | Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим. |

СПЕЦ. ФУНКЦИИ

| | | | |
|---|-------------------------------|--|--|
|  | ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ | Лазанья | <p>В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для пяти различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.</p> |
| | | Пицца | |
| | | Штрудель | |
| | | Картоф. по-франц. | |
| | | Хлеб | |
| | Другое | <p>В этом режиме можно задавать по собственному усмотрению значение температуры в интервале от 50 до 250 °С для приготовления иных блюд.</p> | |
|  | МЕДЛЕН. ПРИГОТОВЛ. | Медл. обжар. мяса | <p>Режим, предназначенный для медленного приготовления мяса (при 90 °С) и рыбы (при 85 °С). Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. Поскольку температура приготовления является невысокой, блюдо не жарится и получается в результате аналогичным блюду, приготовленному на пару. При приготовлении жаркого рекомендуется сначала обжарить его на сковороде для образования корочки, что позволяет лучше сохранить сочность мяса. Время приготовления составляет не менее 2 часов для рыбы весом 300 г, 4-7 часов для жаркого весом от 1 до 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется как можно реже открывать дверцу духовки и использовать термощуп, входящий в комплект поставки, или обычный термометр для пищевых продуктов.</p> |
| | | Медл. обжар. рыбы | |

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

| Блюдо | Режим | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|--|----------------|------------------------|------------------------|------------|-------------|---|
| Торты из дрожжевого теста | ОБЫЧНЫЙ | - | 2/3 | 160-180 | 30-90 | Форма для тортов на решетке |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 160-180 | 30-90 | Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке |
| Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог) | ПОДРУМЯНИВАНИЕ | - | 3 | 160-200 | 35-90 | Противень для сбора жира/форма/противень для сладкой выпечки на решетке |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 160-200 | 40-90 | Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке |
| Печенье, небольшие торты | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 170-180 | 20-45 | Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 160-170 | 20-45 | Ур. 4: решетка Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-3-5 | 160-170 | 20-45 | Ур. 5: форма на решетке Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| Эклеры | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 180-200 | 30-40 | Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 180-190 | 35-45 | Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-3-5 | 180-190 | 35-45 | Ур. 5: форма на решетке Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |

| Блюдо | Режим | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°С) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|--|----------------|------------------------|------------------------|------------|------------------------------------|--|
| Безе | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 90 | 110-150 | Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 90 | 140-160 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| КОНВЕКЦИЯ | - | 1-3-5 | 90 | 140-160 | Ур. 5: форма на решетке | |
| | | | | | Ур. 3: форма на решетке | |
| Хлеб, пицца, лепешки | ОБЫЧНЫЙ | - | 1/2 | 190-250 | 20-50 | Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 190-250 | 25-50 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| КОНВЕКЦИЯ | - | 1-3-5 | 190-250 | 25-50 | Ур. 5: форма на решетке | |
| | | | | | Ур. 3: форма на решетке | |
| Пироги с несладкой начинкой (с овощами, киш-лорен) | ПОДРУМЯНИВАНИЕ | - | 3 | 180-190 | 40-55 | Форма для тортов на решетке |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 180-190 | 45-60 | Ур. 4: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: форма для тортов на решетке |
| КОНВЕКЦИЯ | - | 1-3-5 | 180-190 | 45-60 | Ур. 5: форма для тортов на решетке | |
| | | | | | Ур. 3: форма для тортов на решетке | |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки + форма для тортов |

| Блюдо | Режим | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|----------------|------------------------|------------------------|------------|-------------|---|
| Волованы, соленое печенье из слоеного теста | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 190-200 | 20-30 | Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 180-190 | 20-40 | Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-3-5 | 180-190 | 20-40 | Ур. 5: форма на решетке Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 190-200 | 45-55 | Форма на решетке |
| Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 190-200 | 80-110 | Противень для сбора жира или форма на решетке |
| Курица, кролик, утка, 1 кг | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 200-230 | 50-100 | Противень для сбора жира или форма на решетке |
| Индейка, гусь, 3 кг | ОБЫЧНЫЙ | - | 2 | 190-200 | 80-130 | Противень для сбора жира или форма на решетке |
| Рыба, запекаемая в духовке / в фольге (филе, целиком) | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 180-200 | 40-60 | Противень для сбора жира или форма на решетке |
| Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны) | ПОДРУМЯНИВАНИЕ | - | 2 | 180-200 | 50-60 | Форма на решетке |
| Тосты | ГРИЛЬ | - | 5 | Высокая | 3-5 | Решетка |

| Блюдо | Режим | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|-------------|------------------------|------------------------|-----------------|-------------|---|
| Рыба (филе, кусками) | ГРИЛЬ | - | 3-4 | Средняя | 20-30 | Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Ур. 3: противень для сбора жира с водой |
| Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры | ГРИЛЬ | - | 4-5 | Средняя-высокая | 15-30 | Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Ур. 4: противень для сбора жира с водой |
| Жареный цыпленок, 1-1,3 кг | ТУРБО-ГРИЛЬ | - | 1-2 | Средняя | 55-70 | Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления) |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира с водой |
| | | - | 1-2 | Высокая | 60-80 | Ур. 2: вертел (если предусмотрено) |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира с водой |
| Ростбиф с кровью, 1 кг | ТУРБО-ГРИЛЬ | - | 3 | Средняя | 35-45 | Форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления) |
| Баранья ножка, рулька | ТУРБО-ГРИЛЬ | - | 3 | Средняя | 60-90 | Противень для сбора жира или форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления) |
| Жареный картофель | ТУРБО-ГРИЛЬ | - | 3 | Средняя | 45-55 | Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления) |
| Запеканка из овощей | ТУРБО-ГРИЛЬ | - | 3 | Высокая | 10-15 | Форма на решетке |
| Лазанья и мясо | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 200 | 50-100 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке |
| Мясо и картофель | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 200 | 45-100 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке |

| Блюдо | Режим | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|-------------------|------------------------|------------------------|------------|-------------|--|
| Рыба и овощи | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 180 | 30-50 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке |
| Замороженная пицца | ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ | - | 3 | Автом. | 10-15 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки или решетка |
| | | | 1-4 | Автом. | 15-20 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | | | 1-3-5 | Автом. | 20-30 | Ур. 5: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 3: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| | | | 1-3-4-5 | Автом. | 20-30 | Ур. 1: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 5: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 4: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки |
| Ур. 3: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки | | | | | | |
| Ур. 1: форма на решетке | | | | | | |

Таблица рецептов, проверенных на соответствие нормам IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 и DIN 3360-12:07:07

| Блюдо | Режим | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|--|-----------|------------------------|------------------------|------------|-------------|--|
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1 | | | | | | |
| Печенье из песочного теста (Shortbread) | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 170 | 20-30 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 160 | 20-30 | Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2 | | | | | | |
| Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes) | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 170 | 25-35 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 160 | 30-40 | Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-3-5 | 160 | 35-45 | Ур. 5: форма на решетке Уровень 3: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1 | | | | | | |
| Нежирный бисквит (Fatless sponge cake) | ОБЫЧНЫЙ | - | 2 | 170 | 30-40 | Форма для тортов на решетке |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2 | | | | | | |
| Два яблочных пирога (Two apple pies) | ОБЫЧНЫЙ | - | 2/3 | 185 | 70-90 | Форма для тортов на решетке |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 175 | 75-95 | Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1 | | | | | | |
| Тосты (Toast) | ГРИЛЬ | - | 5 | Высокая | 3-5 | Решетка |
| IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1 | | | | | | |
| Гамбургеры (Burgers) | ГРИЛЬ | - | 5 | Высокая | 20-30 | Ур. 5: решетка (переверните продукт в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Ур. 4: противень для сбора жира с водой |

| Блюдо | Режим | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|----------------|------------------------|------------------------|------------|-------------|---|
| DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3 | | | | | | |
| Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake) | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 180 | 35-45 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 160 | 55-65 | Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира |
| DIN 3360-12:07 § 6.6 | | | | | | |
| Жаркое из свинины (Roast Pork) | БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ | - | 2 | 170 | 110-150 | Уровень 2: противень для сбора жира |
| DIN 3360-12:07, приложение С | | | | | | |
| Невысокий пирог/торт (Flat cake) | ОБЫЧНЫЙ | - | 3 | 170 | 40-50 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | КОНВЕКЦИЯ | - | 1-4 | 170 | 45-55 | Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира |

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

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

Одновременное приготовление различных блюд

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

Сладкая выпечка

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность торта из дрожжевого теста, проткните центр торта деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что торт готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опал", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим "ПОДРҮМЯНИВАНІЕ". 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 формами любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

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

Пицца

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

Режим “Подъем теста”

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