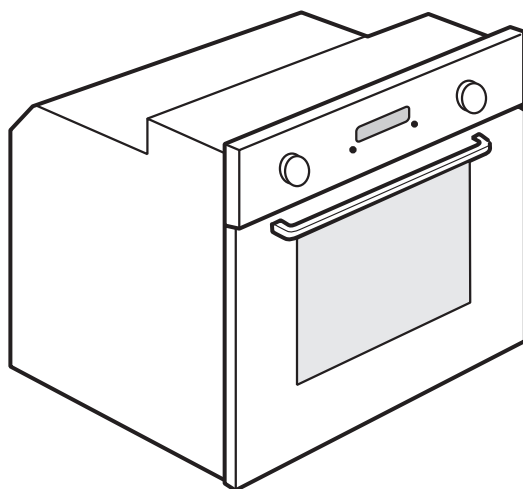


(Место для стикера из гарантийного талона)

SERVICE



0000 000 00000



RU

Руководство по эксплуатации

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА!

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей.

Каждое указание по технике безопасности предваряется символом "Опасность" и следующими словами:



ОПАСНОСТЬ

Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об имеющихся потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором.

Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к розетке электросети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Не используйте удлинители и разветвители.
- Запрещается тянуть за кабель питания для извлечения вилки из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела, не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.

- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Не допускайте детей к прибору. Следите за тем, чтобы дети не играли с прибором.
- Прибор и его доступные части прибора сильно нагреваются во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам. Дети до 8 лет могут допускаться к прибору только под присмотром взрослых.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах. Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте пароочистители.
- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки (для духовок с функцией пиролиза).

- Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.
- 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 работайте в защитных перчатках.

Утилизация бытовых приборов

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией срежьте сетевой шнур.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на предмет возможных повреждений во время транспортировки. Убедитесь, что дверца закрывается должным образом. В случае обнаружения проблем обращайтесь к продавцу или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из пенопласта только в момент установки.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна быть стойкой к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для правильной работы прибора зазор между столешницей и верхней стороной духовки должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Убедитесь, что напряжение питания, указанное на паспортной табличке прибора, соответствует напряжению в электрической сети. Паспортная табличка находится на передней стороне духовки (видна при открытой дверце).

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

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:


- Удалите с принадлежностей защитные куски картона, пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200° и оставьте при этой температуре примерно на один час, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.

Во время использования:

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу — это может привести к ее поломке.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не накрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутрь горячей духовки — это может привести к повреждению эмали.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, так как при этом можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся поблизости от духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце.
- Предохраняйте духовку от воздействия атмосферных явлений.


ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочного материала

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

Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы помогаете 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. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

Экономия энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

ЗАЯВЛЕНИЕ ОБ ЭКОДИЗАЙНЕ

- Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №65/2014 и №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку и проверьте, не исчезла ли неисправность.
- **ВАЖНО:** на время самоочистки дверца духовки блокируется. Дождитесь ее автоматической разблокировки (см. раздел «Очистка духовок с использованием режима пиролиза»).

Электронная панель управления не работает:

- Если на дисплее высвечивается буква “F” за которой следует некоторое число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой “F”.

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обратиться в сервисный центр:

1. Попытайтесь устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите и включите прибор и проверьте, не прекратились ли неполадки.

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

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;
- сервисный номер (число после слова «Service» на паспортной табличке, расположенной на правом торце камеры — она видна при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE



0000 000 00000

При необходимости ремонта обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

ЧИСТКА

⚠ ВНИМАНИЕ

- **Не используйте пароочистители.**
- **Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.**
- **Перед началом обслуживания отключите прибор от электросети.**

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. 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 добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Протрите поверхности насухо сухой тканью.

Внутренние поверхности духовки

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

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).

- Пользуйтесь специальными чистящими средствами для духовок в соответствии с указаниями их производителей.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (см. раздел “ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”).
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить (см. раздел “ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ”) для удобства чистки верха камеры (только в некоторых моделях).

ПРИМЕЧАНИЕ: При длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и в районе уплотнения может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, протрите дверцу изнутри тканью или губкой.

Принадлежности:

- Сразу же после использования замочите принадлежности, используя средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками.
- Остатки пищи легко удаляются при помощи щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (при наличии):

ВАЖНО: Для чистки каталитических панелей не пользуйтесь абразивными средствами, жесткими щетками, мочалками для кастрюль или аэрозолями для духовок, так как это может привести к повреждению покрытиях панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме конвекции при температуре 200°C примерно на один час.
- Затем дайте прибору остыть и удалите остатки продуктов губкой.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ВНИМАНИЕ

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед выполнением описываемых ниже операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед началом обслуживания отключите прибор от электросети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

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

Установка дверцы:

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

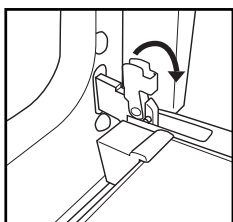


Рис. 1

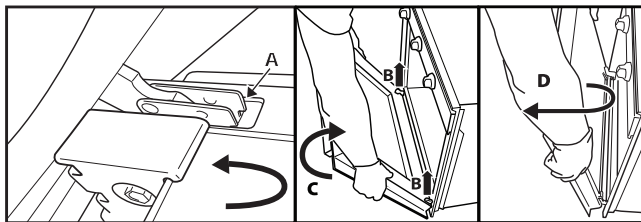


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя. Убедитесь, что элемент опирается на боковые держатели.

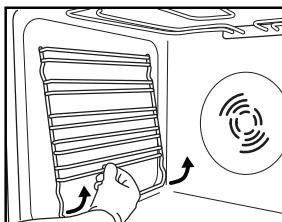


Рис. 3

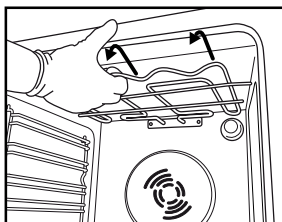


Рис. 4

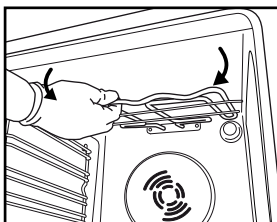


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена задней лампы (при наличии):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип лампочки указан в примечании) и снова закрутите плафон (Рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.

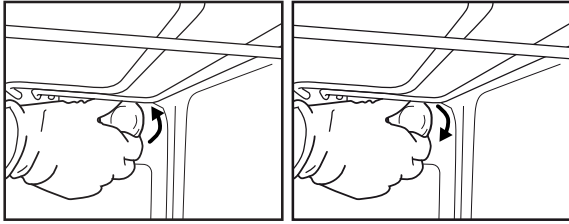


Рис. 6

Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

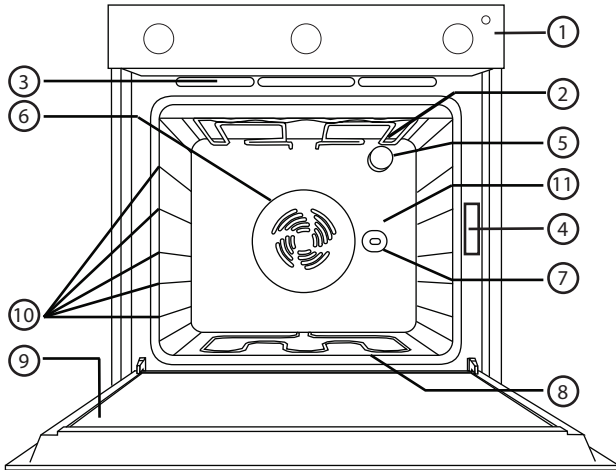
- Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25–40 Вт/ 230 В, цоколь Е14, Т300°С или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, цоколь G9, Т300°С (в зависимости от модели).
- Лампы, применяемые в приборе, специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС №244/2009).
- Лампы указанного типа можно приобрести в наших Сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **Не касайтесь поверхностей галогенных ламп голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к их быстрому выходу из строя.**
- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.**

ИНСТРУКЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ДУХОВКИ

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ОПИСЫВАЕТСЯ В РАЗДЕЛЕ “УСТАНОВКА”



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Система охлаждения (при наличии)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Подсветка
6. Система вентиляции при выпекании (при наличии)
7. Вертел (при наличии)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Места установки полок
11. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени после завершения приготовления и выключения духовки.
- Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

СОВМЕСТИМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, приводится в техническом описании)

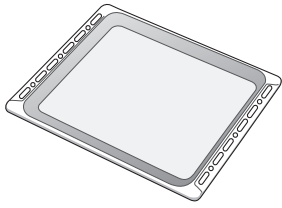


Рис. 1

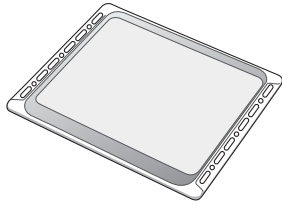


Рис. 2

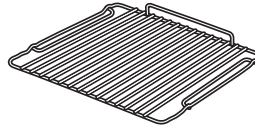


Рис. 3

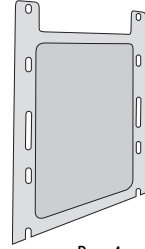


Рис. 4

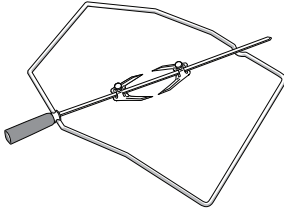


Рис. 5

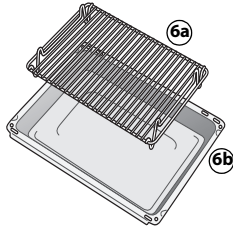


Рис. 6

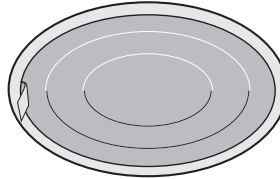


Рис. 7

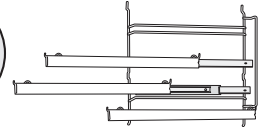


Рис. 8

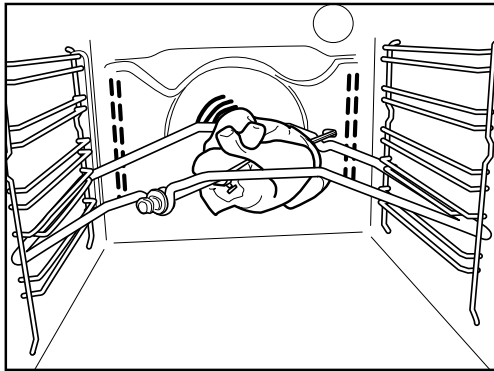


Рис. 9

Поддон (Рис. 1)

Может устанавливаться под решеткой для сбора жира и кусочков пищи, а также использоваться в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Налейте в поддон немного воды, чтобы предотвратить образование дыма и брызг жира.

Вставной противень (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на гриле, а также как подставка для кастрюль, форм для выпечки и другой посуды. Ее можно устанавливать на любой свободный уровень. Решетка может устанавливаться вогнутой стороной вверх или вниз.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалевое покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с большим содержанием жира рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки духовки (см. раздел ЧИСТКА).

Вертел (Рис. 5)

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Дополнительную информацию см. также в разделе «Рекомендуемые способы использования и полезные советы».

Комплект для гриля (Рис. 6)

Комплект состоит из решетки (6a) и эмалированной емкости (6b). Данный комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме «Гриль».

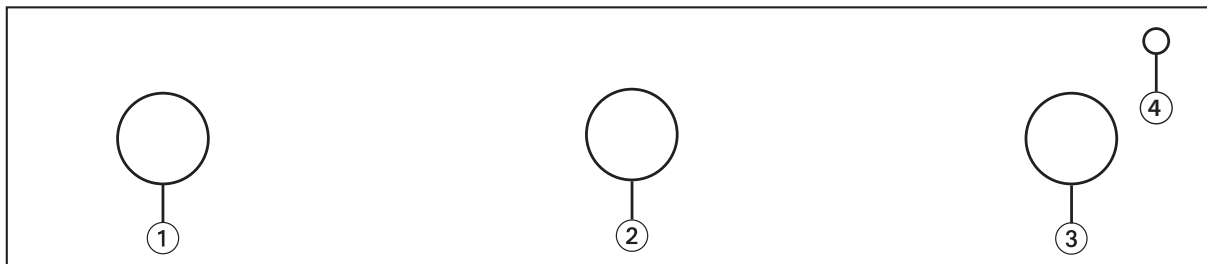
Жироулавливающий фильтр (Рис. 7)

Используйте фильтр **только** при приготовлении блюд с большим содержанием жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки напротив вентилятора. Он может использоваться в режиме с вентилятором; фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

Выдвижные направляющие (Рис. 8)

Позволяют выдвигать решетки и поддоны из духовки на неполную длину во время приготовления блюд. Подходят для любых принадлежностей, допускают мойку в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

1. Ручка выбора режимов
2. Ручка таймера
3. Ручка термостата
4. Красный светодиодный индикатор термостата.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

Таймер позволяет устанавливать время в диапазоне от 1 до 60 минут.

Чтобы настроить таймер, рекомендуется повернуть его ручку по часовой стрелке на полный оборот, а после этого установить ее на нужное время

















По истечении установленного времени будет подан звуковой сигнал.

ТАБЛИЦА РЕЖИМОВ

РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
	ВЫКЛ	Прекращение приготовления и выключение духовки.
	СВЕТ	Включение/выключение освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. Когда индикатор термостата погаснет, духовка готова к приготовлению — поместите продукт в духовку.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне и пиццы на одном или двух уровнях. При использовании этой функции сверху получается равномерная хрустящая корочка, а низ хорошо пропекается. В случае одновременного использования двух уровней, для достижения более однородных условий при приготовлении, следует поменять местами приготавливаемые блюда по прошествии половины времени приготовления. Для приготовления пиццы только на одном уровне пользуйтесь 2-м уровнем. Для приготовления пиццы на двух уровнях используйте 1-й и 3-й уровни. Прогрейте духовку до необходимой температуры и вставьте пищу в духовку.
	ГРИЛЬ	Для жарки отбивных, шашлыка, сосисок, обжаривания овощей в панировке, приготовления хлебных тостов. Размещайте продукты на 4-м уровне. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 3-м уровне, налив в него примерно пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3–5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыпята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Используйте поддон для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него около полулитра воды. Для более равномерного подрумянивания рекомендуется перевернуть мясо в процессе приготовления. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он входит в комплектацию духовки.
	РАЗМОРОЗКА	Режим для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.
	ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ	Используется для приготовления блюд с хрустящим низом и мягким верхом. Идеальный режим для выпекания кондитерских изделий с мягкой начинкой и без основания-полуфабриката (например, тортов, сливовых пирогов, чизкейков, а также пицц с большим количеством начинки) на одном уровне. Размещайте продукты на 2-м уровне. Прогрейте духовку перед началом приготовления. Эта функция также идеально подходит для приготовления замороженных полуфабрикатов (таких как пицца, жареный картофель, штрудель, лазанья). Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.
	КОНВЕКЦИЯ	Для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, на двух уровнях одновременно (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить разные блюда одновременно без переноса запахов. Для приготовления пиццы только на одном уровне пользуйтесь 2-м уровнем. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.
	НИЖНИЙ ПОДОГРЕВ	Используется для подрумянивания продуктов снизу после завершения приготовления. Рекомендуется размещать приготавливаемые блюда на 1-м/2-м уровне. Этот режим также можно использовать для медленного приготовления продуктов, например, овощей и для тушения мяса; для этого используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Печенье / тарталетки		Да	3	170-180	15-40	Поддон / противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Уровень 3: решетка Уровень 1: Поддон / вставной противень
Пирожные из заварного теста		Да	3	180	30-40	Поддон / противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Безе		Да	3	90	120-130	Поддон / противень
		Да	1-3	90	130-150	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Хлеб / пицца / фокачча		Да	2	190-250	15-50	Поддон / противень
		Да	1-3	190-250	25-50	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 2: поддон / вставной противень на решетке
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)		Да	2	175-200	40-50	Форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	175-190	50-65	Уровень 3: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Волованы / пироги из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	Поддон / противень
		Да	1-3	175-200	25-45	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Лазанья / Макароны изделия, запекаемые в духовке / Каннелони / Пудинги		Да	2	190-200	40-65	Поддон или противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина, 1 кг		Да	2	190-200	90-110	Поддон или противень на решетке

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Курица / кролик / утка 1 кг		Да	2	190-200	65-85	Поддон или противень на решетке
Индейка / гусь 3 кг		Да	1/2	190-200	140-180	Поддон или противень на решетке
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	170-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Рыба, филе/кусками		Да	4	200	30-40	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: поддон с водой
Колбаски/Шашлыки / Ребрышки / Гамбургеры		Да	4	200	30-50	Уровень 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Уровень 3: поддон с водой
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: поддон с водой
Жареный цыпленок 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Уровень 2: вертел (при наличии)
						Уровень 1: поддон с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	200	35-50	Противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	2	200	45-55	Поддон / вставной противень (при необходимости переверните продукт на 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100*	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон или противень на решетке
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100*	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон или противень на решетке
Рыба с овощами		Да	1-3	175	30-50*	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон или противень на решетке

* Указано ориентировочное время приготовления. Блюда можно вынимать из духовки в различное время в зависимости от ваших личных предпочтений. Длительность приготовления может увеличиваться в зависимости от используемой посуды.

Примечание: время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

Примечание: применяемые символы могут слегка отличаться от показанных на рисунке.

Правила использования таблицы приготовления

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная длительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения длительности и температуры являются ориентировочными. Реальные значения зависят от количества продуктов и используемой посуды.

и используемых принадлежностей. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект принадлежности. Отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

Одновременное приготовление различных блюд

В режиме “КОНВЕКЦИЯ”, можно одновременно готовить несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, Рыба и овощи),

на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетчатых полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для выпечки с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог “опадает”, то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.
- Для приготовления десертов с жидкой начинкой (пироги с сыром или фруктами) используйте режим “ПОДРУМЯНИВАНИЕ”. Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладыванием начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем..

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный 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 поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на решетке, рекомендуется ставить непосредственно под решетку поддон, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

Вертел (только в некоторых моделях)

Используйте эту принадлежность, чтобы обеспечить равномерное пропекание крупных кусков мяса и птицы. Наденьте мясо на вертел (в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной нитью) и убедитесь, что оно надежно удерживается на вертеле. Вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и на соответствующий держатель. Для предотвращения дыма и для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, рекомендуется установить на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен пластмассовой ручкой, которую необходимо снять перед началом приготовления. Используйте ручку для защиты от ожогов при извлечении готового блюда из духовки.

Пицца

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

01/2017



400011046997



Whirlpool является зарегистрированной торговой маркой компании Whirlpool USA