ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

Эта инструкция также доступна на интернет-сайте: www.whirlpool.eu

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике 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 обозначено символом «Опасность» и предупреждает о следующем:

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:

При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.

- Перед выполнением любой операции по установке прибора необходимо отключать его от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами 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.
- Заземление прибора является обязательным.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электросети.
- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если духовка оснащена электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею. Выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела, не пользуйтесь прибором, не надев обуви.
- 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.

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность и избегайте прикосновений к нагревательным элементам. Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- 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 осознают имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны 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 перекрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность и избегайте 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.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло 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 пиролитической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от остатков разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики.
- Не пользуйтесь для чистки стекла дверцы духовки абразивными чистящими средствами и острыми скребками, т.к. они могут поцарапать поверхность и привести к разрушению стекла.

- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.
- Не используйте алюминиевую фольгу для накрывания в емкости для приготовления пищи (только для духовок, в комплект которых входит емкость для приготовления пищи).

Утилизация электробытовых приборов

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

УСТАНОВКА

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

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна быть стойкой к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку вырежьте все необходимые отверстия 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

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

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм^2) 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 и разогрейте ее до 200 °C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом 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.
- Не допускайте попадания воды на поверхности горячей духовки; это может привести к повреждению эмали.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, иначе можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других приборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Предохраняйте духовку от воздействия атмосферных явлений.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал может быть полностью утилизирован, о чем свидетельствует соответствующий символ (♺). Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

Утилизация изделия

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или в сопроводительной документации указывает, что при утилизации изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.
- Выключайте духовку за 10–15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ CE

- Данная духовка допускает контакт с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (CE) 1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.
- Настоящий прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента №65/2014 и №66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

ОБНАРУЖЕНИЕ И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

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

Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.
- **Внимание:** во время самоочистки дверца духовки заблокирована. Дождитесь ее автоматической разблокировки (см. раздел «Очистка духовок с использованием режима пиролиза»).

Не работает электронное программирующее устройство:

- Если на дисплей отображается буква « F », за которой следует какая-либо цифра, обратитесь в ближайший сервисный центр. В этом случае сообщите цифру, следующую за буквой « F ».

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Перед обращением в сервисный центр:

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

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

Всегда сообщайте:

- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;
- сервисный номер (число после слова «Сервисное обслуживание» 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

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в авторизованный **Сервисный центр** (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

ЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Не используйте пароочистители.**
- **Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.**
- **Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.**

Внешние поверхности духовки

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

- Протирайте поверхности духовки влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Протрите 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 эмалированных покрытий и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (см. раздел «ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ»).
- Верхний нагревательный элемент гриля можно опустить (см. раздел «ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ») 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, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь тканью или губкой.

Принадлежности:

- Сразу же после использования замочите принадлежности, используя средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- 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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Пользуйтесь кухонными рукавицами-прихватками.**
- **Перед выполнением описываемых ниже операций убедитесь, что духовка остыла.**
- **Перед техническим обслуживанием прибора отключите его от электрической сети.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

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

Чтобы установить дверцу на место

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

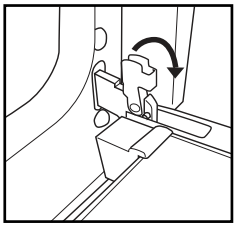


Рис. 1

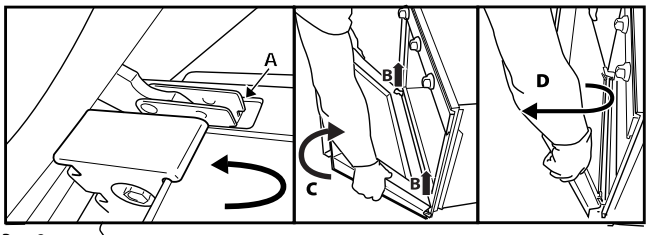


Рис. 2

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; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

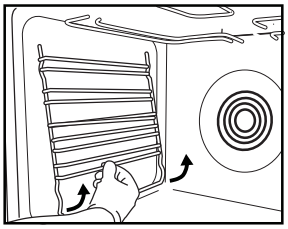


Рис. 3

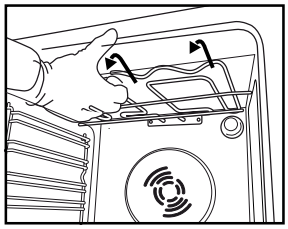


Рис. 4

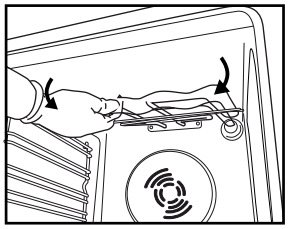


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена лампы в задней части(при наличии):

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

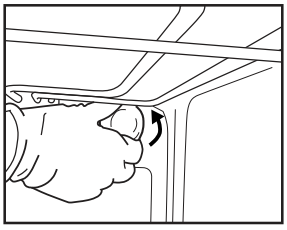


Рис. 6

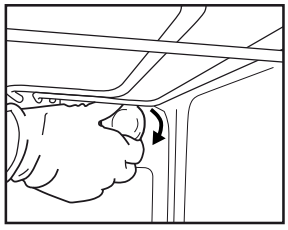


Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

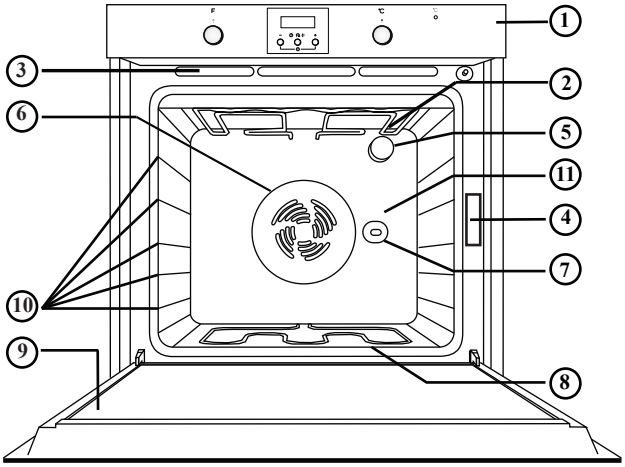
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В, тип E-14, T300 °C или галогеновые лампочки 20-40 Вт/230 В, тип G9, T300 °C (в зависимости от модели).
- Лампы, применяемые в приборе, специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС №244/2009).
- Эти лампы можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогеновых лампочек не берите их голыми руками, т.к. отпечатки пальцев могут привести к разрушению стекла лампочки.**
- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.**

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ:

- По завершении приготовления, после выключения духовки, вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.
- Ваш прибор может слегка отличаться от показанного на рисунке.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

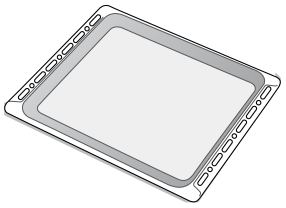


Рис. 1

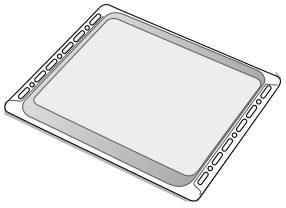


Рис. 2

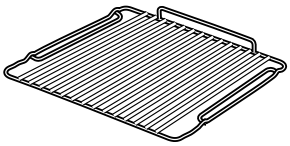


Рис. 3

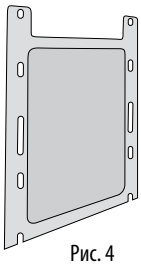


Рис. 4

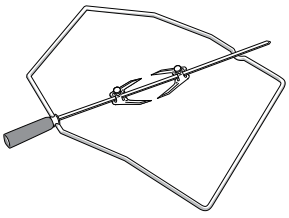


Рис. 5

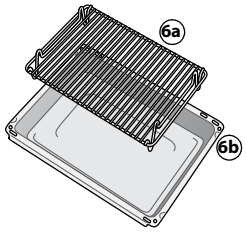


Рис. 6

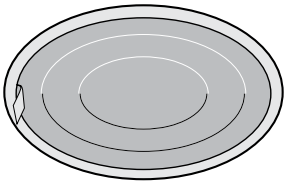


Рис. 7

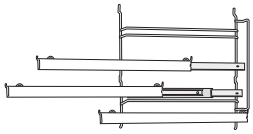


Рис. 8

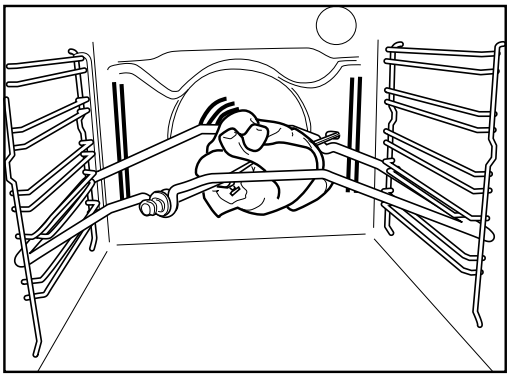


Рис. 9

Поддон для сбора жира (Рис. 1)

Предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Налейте в поддон небольшое количество воды. для предотвращения образования дыма и брызг жира.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве подставки для кастрюль, форм для выпечки и прочих емкостей. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетка, с расположенным спереди изгибом, может быть установлена как изгибом вниз, так и вверх.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с большим содержанием жира рекомендуется запускать цикл автоматической очистки духовки (см. раздел «ОЧИСТКА»). **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)

В комплект входит решетка (6a) и эмалированный поддон (6b). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме «Гриль».

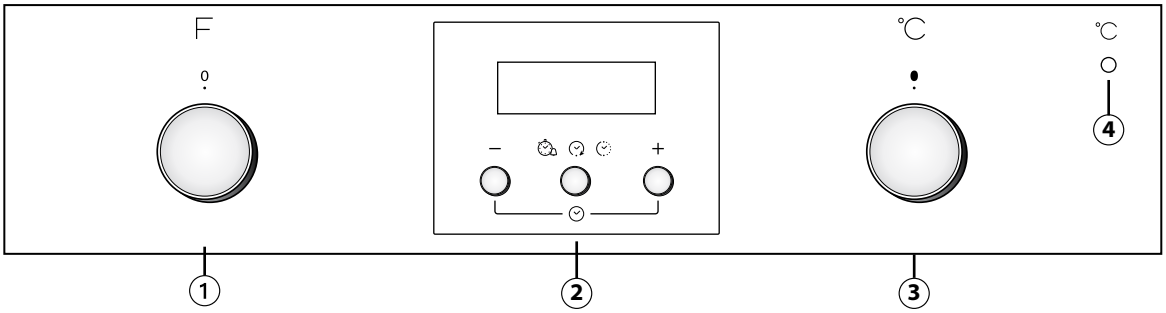
Фильтр-жироуловитель (Рис. 7)

Используйте его **только** при приготовлении блюд с высоким содержанием жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки, напротив вентилятора. фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

Телескопические направляющие (Рис. 8)

Телескопические направляющие позволяют выдвигать наполовину решетки и противни для сбора жира во время приготовления. Подходят для любых принадлежностей и могут мыться в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



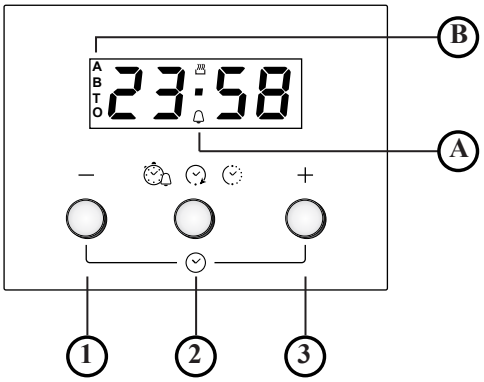
Если духовка оснащена утапливаемыми кнопками, нажмите их наполовину для их выдвижения - в зависимости от модели. Ваш прибор может немного отличаться от показанного на рисунке.

1. Переключатель функций/режимов
2. Электронное программирующее устройство
3. Ручка термостата
4. Красный светодиодный индикатор термостата.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ДУХОВКИ

- Выберите нужную программу, повернув ручку переключателя. Загорается индикатор духовки.
- Поверните переключатель по часовой стрелке для установки требуемой температуры. При этом загорается индикатор термостата; по достижении в духовке требуемой температуры, индикатор погаснет. По завершении приготовления пищи установите переключатель в положение «**0**».

ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ



1. Кнопка **-** : служит для уменьшения значения, отображаемого на дисплее
2. Кнопка служит для выбора различных настроек:
   a. Таймер
   b. Время приготовления
   c. Настройка продолжительности приготовления пищи
3. Кнопка **+** : служит для увеличения значения, отображаемого на дисплее

A. Символ указывает на включение таймера

B. Символ **AUTO** подтверждает выбор настроек

Перед первым использованием духовки

Настройка времени суток и звукового сигнала.

После первого подключения духовки к электрической сети на дисплее мигают надпись **AUTO** и цифры 0.00. Чтобы зафиксировать время дня, нажмите кнопки - и + одновременно: при этом будет мигать разделительная точка. Настройте время суток с помощью кнопок **+** и **-**. Выбрав нужное значение, нажмите среднюю кнопку. На дисплее отображается "звук 1". Чтобы выбрать нужный звуковой сигнал, нажмите кнопку –. Выбрав нужный звуковой сигнал, нажмите среднюю кнопку. Чтобы изменить время суток, повторите описанные выше действия.

Настройка таймера

Для настройки таймера нажмите и удерживайте некоторое время среднюю кнопку: при этом на дисплее отображаются цифры 0.00 и мигает символ колокольчика. Настройте таймер с помощью кнопок **+** (максимальное программируемое время составляет 23 часа 59 минут). Обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее отобразится время суток и символ колокольчика, что подтверждает выбор настроек таймера. Чтобы увидеть обратный отсчет времени и при необходимости изменить его, снова нажмите среднюю кнопку.

Настройка продолжительности приготовления пищи

После выбора при помощи переключателей режима приготовления пищи и требуемой температуры нажмите среднюю кнопку: при этом на дисплее отображаются цифры 0.00 и мигает символ колокольчика. Еще раз нажмите среднюю кнопку: на дисплее dur последовательно отображаются цифры 0.00 и мигает надпись **AUTO** . Настройте время приготовления пищи с помощью кнопок **+** и **-** (максимальное программируемое время составляет 10 часов). Через несколько секунд на дисплее отобразится время суток, и останется надпись **AUTO**, что подтверждает выбор настроек. Для просмотра оставшегося времени приготовления и его изменения при необходимости, нажмите и удерживайте среднюю кнопку в течение 2 секунд, затем нажмите ее повторно. По истечении заданного времени приготовления символ исчезает, включается звуковой сигнал и надпись **AUTO** мигает на дисплее. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Установите ручку настройки функций и температуры на ноль и нажмите и удержите среднюю кнопку в течение двух секунд, чтобы завершить процесс приготовления.

Чтобы продлить установленное время приготовления

После выбора режима приготовления пиши нажмите среднюю кнопку: на дисплее отображается End, и поочередно - время окончания приготовления пищи и надпись **AUTO** . Нажмите кнопку **+**, чтобы увидеть установленное время окончания приготовления (максимальная отсрочка окончания приготовления составляет 23 часа 59 минут). Через несколько секунд на дисплее отображается текущее время, символ исчезает, а надпись **AUTO** по-прежнему отображается, подтверждая выбранные настройки. Чтобы увидеть время окончания приготовления и при необходимости изменить его, нажмите среднюю кнопку, после чего снова нажмите ее еще дважды. По истечении заданного времени отсчета загорается символ и начинается процесс приготовления пищи в духовке в соответствии с выбранным режимом.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

ПЕРЕКЛЮЧАТЕЛЬ РЕЖИМОВ		
0	**ВЫКЛ**	Прекращение приготовления пищи и выключение духовки.
	**ПОДСВЕТКА**	Включение/выключение подсветки духовки.
	**КОНВЕКЦИЯ**	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Используйте 2-й уровень. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. При нагревании духовки до требуемой температуры индикатор термостата гаснет и приготавливаемое блюдо можно будет поместить в духовку.
	**«УМНАЯ» ОЧИСТКА**	Низкотемпературный цикл для удалении загрязнений, образующихся при приготовлении пищи. Водяной пар, образующийся во время цикла, облегчает удаление загрязнений со специальной эмали, которой покрыты внутренние стенки духовки. Активируйте функцию, когда духовка холодная. Налейте 200 мл воды в нижнюю часть камеры духовки, затем включите рабочий цикл на 30 минут при температуре 90°C. После завершения цикла подождите 15 минут, и только затем откройте дверцу.
	**КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ**	Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне и пиццы на одном или двух уровнях. При пользовании этой функцией 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 пищи только на одном уровне пользуйтесь 2-м уровнем. Для приготовления пищи на двух уровнях используйте 1-й и 3-й уровни. Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура
	**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.
	**ТУРБОГРИЛЬ**	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыплята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него примерно 0,5 л 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.
	**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**	Этот режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется размещать блюда на среднем уровне. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	**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. Перед приготовлением разогрейте духовку. Эта функция также идеально подходит для приготовления замороженных полуфабрикатов (например, пицц, жареного хрустящего картофеля, штруделей, лазаньи). Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.
	**ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ**	Для приготовления блюд, требующих одинаковой температуры, на двух уровнях одновременно (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без переноса запахов с одного продукта на другой. Для приготовления пищи 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	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
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 тортов на решетке
						Уровень 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Противень/форма для выпечки кондитерских изделий на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: форма для тортов на решетке
						Уровень 1: форма для тортов 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 / 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 / противень
Безе		Да	3	90	120-130	Поддон / противень
		Да	1-3	90	130-150	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон / 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 / противень
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 2: поддон / вставной противень или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: поддон / противень
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)		Да	2	175-200	40-50	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175-190	50-65	Уровень 3: форма для тортов на решетке
						Уровень 1: форма для тортов на решетке

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Волованы, крекеры 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 / противень
Лазанья / Запеченная паста / Каннелони / Фланы		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
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
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (томаты, цуккини, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Рыба, филе/кусками		Да	4	200	30-40	Уровень 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Уровень 3: противень для сбора жира с водой
Колбаски/Шашлыки/Ребрышки/Гамбургеры		Да	4	200	30-50	Уровень 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Уровень 3: противень для сбора жира с водой
Жареная курица 11,3 кг		-	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 общего времени приготовления)
						Уровень 1: противень для сбора жира с водой
Жареная курица 11,3 кг		-	2	200	60-80	Уровень 2: вертел (если предусмотрен)
						Уровень 1: противень для сбора жира с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	2	200	35-50	Противень на решетке (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 общего времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Жареный 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: противень или сковорода на решетке

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (считая снизу)	Температура. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100*	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: противень или сковорода на решетке
Рыба с овощами		Да	1-3	175	30-50*	Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: противень или сковорода на решетке

Время, указанное в таблице, приведено для режима с задержкой пуска (если имеется). Время приготовления может увеличиваться в зависимости от блюда.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: время и температура указаны из расчета на 4 порции и являются ориентировочными.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если оно предусмотрено) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления являются ориентировочными; реальные значения зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться входящими в комплект принадлежностями и формами для тортов или противнями из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых к духовке) и полок для их установки.

Одновременное приготовление нескольких блюд

При использовании режима «УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ» можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Сладкая выпечка

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в конвекционном режиме. Рекомендуется пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, входящую в комплект духовки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим принудительной вентиляции и размещайте формы для выпекания на решетках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для выпекания 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.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим «ДЕЛИКАТНАЯ КОНВЕКЦИЯ». Если основание пирога не пропеклось, то следует ставить форму на более низкий уровень, а основание перед выкладкой начинки посыпать панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. 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 0,5 л воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

Вертел (только в некоторых моделях)

Используйте эту принадлежность, чтобы обеспечить равномерное пропекание крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса. В случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, предназначенной для приготовления продуктов. Убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, оперев при этом на соответствующую опору. Для предотвращения дыма и для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, рекомендуется установить на первый уровень поддон, налив в него 0,5 л воды. Вертел оборудован специальной пластмассовой ручкой для защиты от ожогов, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед вынимание вертела 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.