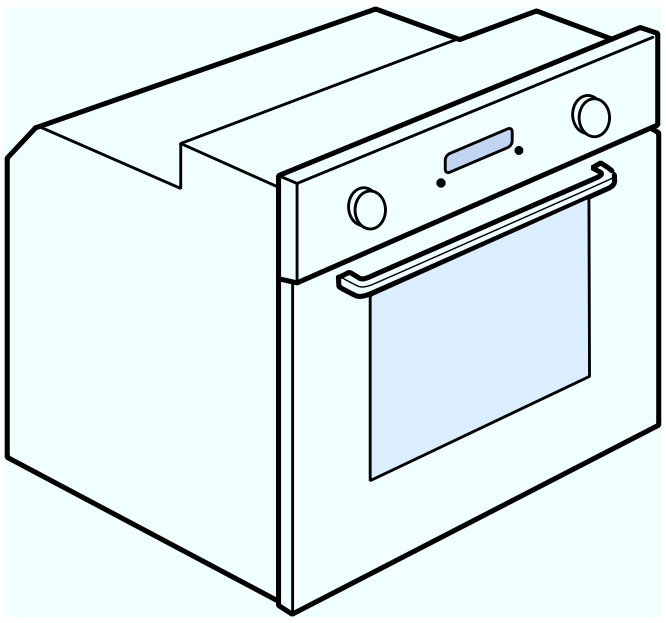
**AKZM 775**



**RU** **Руководство по эксплуатации и техобслуживанию**

**UK** **Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування**

Whirlpool

SENSING THE DIFFERENCE

# ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

## СОБЛЮДЕНИЕ УСЛОВИЙ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе даются важные указания и предусмотрены знаки, касающиеся соблюдения безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда соблюдать эти указания и знаки.



Знак опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.
Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

**⚠ ОПАСНО** **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она станет причиной тяжелых травм.**

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

Все указания по безопасности содержат сведения о конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель питания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный ошибочными действиями при работе с прибором или его использованием не по назначению.
- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (включая детей). Эти лица могут пользоваться духовкой только при условии получения конкретных указаний по ее использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали духовки нагреваются в процессе пользования ею. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхностями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как выполнять какие-либо операции внутри прибора. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.

- Необходимо пользоваться специальными варежками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духовки, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревающихся деталей.
- Нельзя помещать внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости при нагревании давление может привести к ее взрыву с повреждением прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), необходимо иметь в виду, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

### Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо срезать 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 иметь место во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из полистирола только перед установкой.

### ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

- Материал кухонной мебели, находящейся в непосредственном контакте с духовкой, должен быть устойчивым к высоким температурам (не менее 90 °C).
- Прежде чем устанавливать духовку в свою нишу, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- В целях правильной работы духовки зазор между верхней панелью духовки и нижней кромкой рабочей поверхности (столешницы) должен всегда оставаться свободным.

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм$^2$) должны выполняться только квалифицированным персоналом. Обращайтесь в этих случаях в авторизованные сервисные центры.

### УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

#### Перед первым использованием прибора

- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте все принадлежности из духовки и прогрейте ее при температуре 200° в течение примерно одного часа для того, чтобы устранить запахи и пары, распространяемые изоляционным материалом, а также защитную смазку.

### В процессе эксплуатации духовки

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не дергайте за дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте полость духовки фольгой.
- Никогда не наливайте воду непосредственно внутри горячей духовки, в противном случае можно повредить эмаль.
- 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 подвергайте духовку воздействию атмосферных факторов.

## СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### Удаление упаковочных материалов в отходы

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, 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.

### Удаление изделия в отходы

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.
- Символ, имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

### Экономия электроэнергии

- Пользуйтесь функцией предварительного прогрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом вами рецепте.
- Пользуйтесь темными или черными эмалированными формами, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения суммарного заданного времени приготовления. Если для доведения блюд до готовности требуется больше времени, то и при выключении духовки процесс их приготовления будет продолжаться.

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Совета 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) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/EC.

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Духовка не работает

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

### Не работает электронное программирующее устройство

- Если на дисплее отображается буква “F” вместе с числом, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой “F”.

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Руководство по устранению неисправностей”.
2. Выключите духовку и снова включите ее, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

**Если после выполнения вышеописанных действий вам не удалось устранить неисправность, 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); сервисный номер также указан в гарантийном обязательстве;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000

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

## УБОРКА ПРИБОРА

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- **Запрещается пользоваться для чистки духовки пароочистителями.**
- **Уборка должна выполняться при остывшем приборе.**
- **Отключите прибор от электросети.**

### Наружные поверхности духовки

**ВАЖНО: Нельзя пользоваться коррозионными или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.**

- Протирайте влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

### Внутренние поверхности духовки

**ВАЖНО: Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Постоянное пользование такими средствами приводит к повреждению покрытий эмалированных поверхностей 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 следуйте указаниям изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь соответствующими жидкими моющими средствами. Для того чтобы облегчить чистку духовки, можно снять дверцу (см. раздел “Техобслуживание”).
- Для чистки верхней части внутри духовки предусмотрена возможность опустить верхний нагревательный элемент гриля (только в некоторых моделях).

**ПРИМЕЧАНИЕ: При продолжительном приготовлении продуктов, содержащих много воды (например, пицца, зеленые овощи и т.п.), на внутренней стороне дверцы и на прокладке может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь салфеткой или губкой.**

## Принадлежности

- Замочить принадлежности после их использования в воде со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь специальными варежками.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

## Чистка задней перегородки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

**ВАЖНО: Нельзя пользоваться для чистки каталитических панелей абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей, в результате чего они теряют свою способность к автоочистке.**

- Оставьте пустую духовку включенной при температуре 200 °C примерно на один час.
- По окончании цикла чистки, при остывшей духовке, удалите, если необходимо, остатки продуктов, пользуясь влажной губкой.

# ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- **Пользуйтесь защитными перчатками.**
- **Выполняйте указанные операции при остывшем приборе.**
- **Отключайте прибор от электросети.**

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

### Снятие дверцы духовки

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите два стопорных рычага петель вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу так, чтобы она заблокировалась (A), поднимите ее (B) и поверните (C) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

### Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите два стопорных рычага.
4. Закройте дверцу.

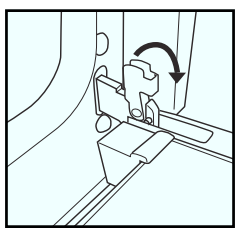


Рис. 1

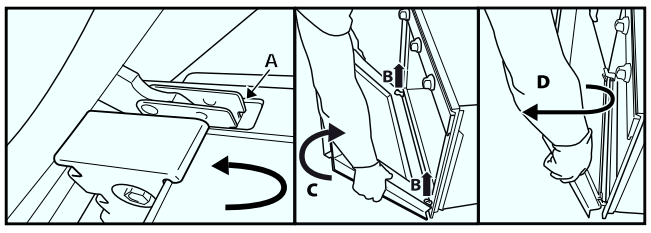



Рис. 2

## 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, потянув слегка на себя, следя за тем, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые пазы.

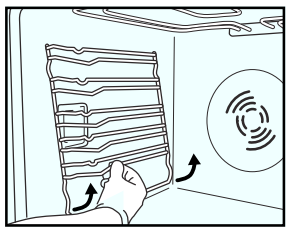


Рис. 3

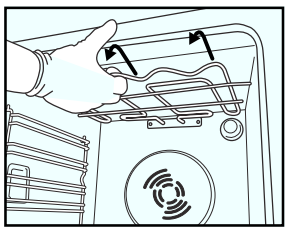


Рис. 4

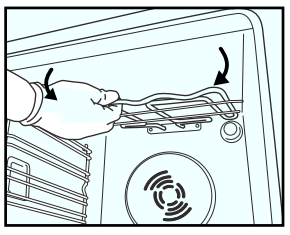


Рис. 5

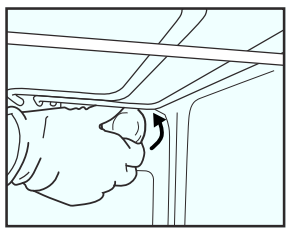
## ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

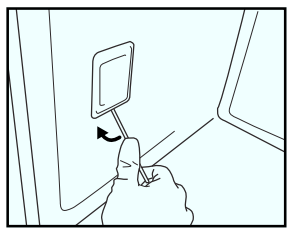
**Замена задней лампочки** (если предусмотрена)

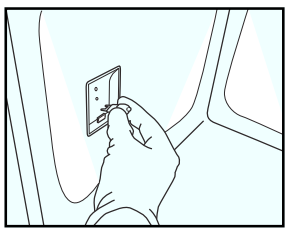
1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) и вкрутите снова плафон.
3. Подключите духовку к электросети.

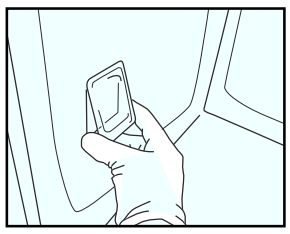
**Замена боковой лампочки** (если предусмотрена)

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


Рис. 6


Рис. 7


Рис. 8


Рис. 9

**ПРИМЕЧАНИЕ:**

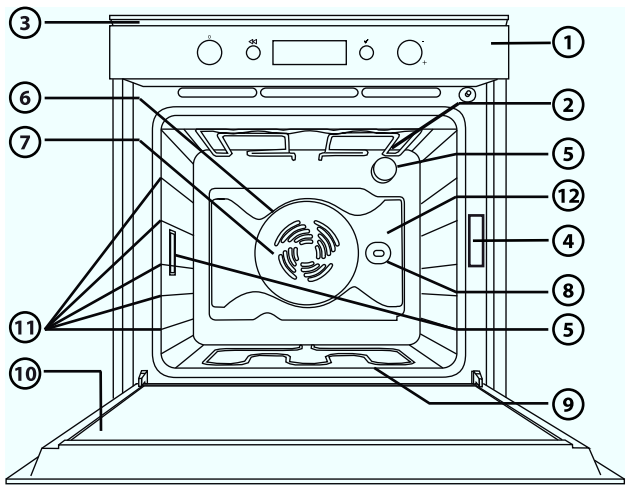
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип E-14, T 300 °C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, T 300 °C.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

**ВАЖНО:**

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампы 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
11. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
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 работаь в течение еще некоторого промежутка времени.
- При открывании дверцы во время приготовления происходит выключение нагревательных элементов.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

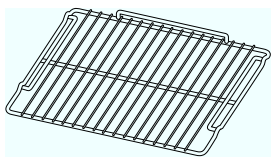


Рис. A

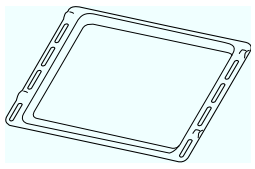


Рис. B

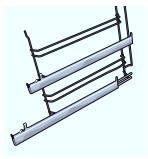


Рис. C

**A. РЕШЕТКА (2 шт.)**: используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.

**B. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА (1 шт.)**: при установке под решеткой служит для сбора сбора жира; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.

**C. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** облегчают установку и извлечение различных принадлежностей.

## 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 непроизвольно извлечение из духовки.

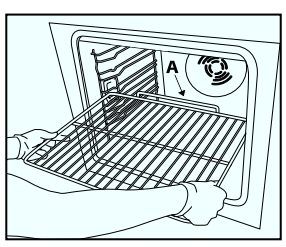



Рис. 1

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

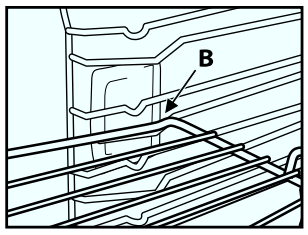



Рис. 2

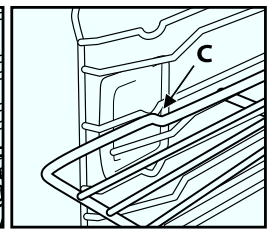



Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и втолкните ее так, чтобы она оказалась полностью вставленной, положение C (Рис. 3).
4. Для извлечения решетки выполните описанные действия в обратном порядке.

Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и для выпечки, устанавливаются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ




1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА**: включение и выключение духовки и выбор функций/режимов
2. **РУЧКА ПРОСМОТРА/РЕГУЛИРОВКИ**: просмотр меню, изменение предварительно заданных значений

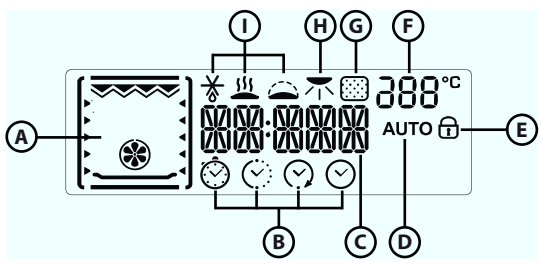
**ПРИМЕЧАНИЕ: Эти две ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.**

3. **КНОПКА ⏮:** возврат к предыдущему экрану
4. **КНОПКА ✓:** выбор и подтверждение настроек

## СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режима в любое положение происходит включение духовки: при этом на дисплее отображаются названия режимов/функций или связанных с ними подменю.
Подменю доступны при выборе следующих режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, ХЛЕБ/ ПИЦЦА, АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ.
**ПРИМЕЧАНИЕ: Список и описание конкретных режимов приведены в таблице настр. 14.**

## ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ




**A.** Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
**B.** Символы, относящиеся к настройкам времени: таймер, продолжительность приготовления, время окончания приготовления, текущее время суток
**C.** Информация по предварительно выбранным режимам/функциям
**D.** Выбран автоматический режим “ПИЦЦА/ХЛЕБ”
**E.** Индикатор блокировки дверцы во время выполнения цикла автоматической очистки (пиролиза)
**F.** Температура внутри духовки
**G.** Функция пиролиза (не предусмотрена в данной модели)
**H.** Подрумянивание
**I.** Специальные режимы: Размораживание, Сохранение тепла, Подъем теста

## ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ - ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК



После подключения духовки к электрической сети необходимо задать текущее время суток. На дисплее мигают две цифры, соответствующие значению часов.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение часов.
2. Нажмите для подтверждения кнопку ⊘; на дисплее начнут мигать две цифры, соответствующие значению минут.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение минут.
4. Нажмите кнопку ⊘ для подтверждения выбора.

Если необходимо изменить текущее значение времени суток, например, в связи со сбоем подачи электроэнергии, см. описание действий, данное в следующем разделе (НАСТРОЙКИ).

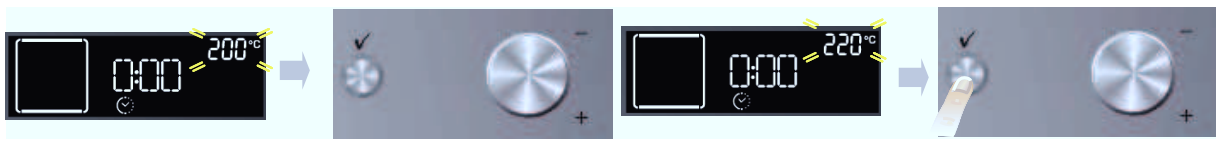
## ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Поверните ручку выбора режима на режим, настройки которого уже определены заранее: на дисплее будут отображены значения этих настроек.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые нужны, нажмите кнопку ⊘. Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

## ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

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




1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение.
2. Нажмите кнопку ⊘ для подтверждения выбора.

По истечении 10 секунд после выполнения последней операции происходит автоматическое подтверждение сделанного выбора.

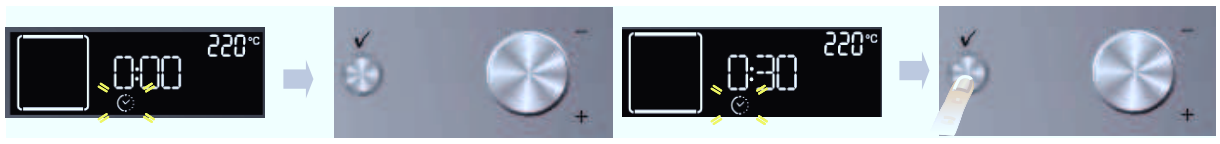
## БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ




1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку выбора режима на символ .
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⊘: на дисплее будут отображены значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку ⊘. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится надпись **PRE**. По достижении заданной температуры эта надпись исчезнет, а вместо нее на дисплее появится соответствующее значение (например, 200 °C), при этом подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим .
   После этого поставьте блюдо в духовку и начните приготовление.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режима 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 духова автоматически выключается.




1. После подтверждения выбранной температуры начинает мигать символ .
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение продлжительности времени приготовления.
3. Подтвердите это значение нажатием кнопки ⊘.

По истечении 10 секунд после выполнения последней операции происходит автоматическое подтверждение сделанного выбора.

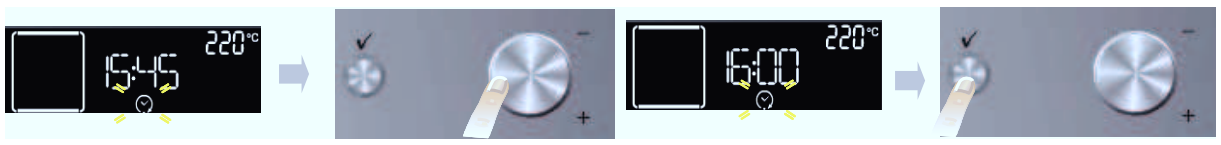
## ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА

**ВАЖНО: Дополнительная функция задержки пуска недоступна для следующих режимов: БЫСТРЫЙ НАГРЕВ, ХЛЕБ/ПИЦЦА.**

**ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе этой функции нагрев духовки до заданного значения температуры выполняется более плавно, в резуьтате чего значения времени приготовления слегка увеличиваются по сравнению с теми, которые приведены в таблице 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.

После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (наприер, 15:45), и мигает символ .




Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее время путем задания отсрочки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось нужное время окончания приготовения (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⊘: при этом начнет мигать символ двоеточия, относящийся ко времени окончания приготовления, что означает, что настройка была выполнена нужным образом.
3. Начало процесса приготовления автоматически окажется сдвинутым таким образом, чтобы приготовление заверилось в заданное время.

**В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продлжительность приготовления), пользуясь кнопкой ⊘ для возврата, ручкой просмотра/регулировки для изменения значений, а кнопкой ⊘ для подтверждения выбора.**

## ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ




По окончании каждого процесса приготовления или при выключении духовки, если температура внутри духовки превышает 50 °C, то на дисплее высвечиваются надпись HOT (ГОРЯЧО) и текущее значение температуры. Когда температура опустится до 50 °C, на дисплее вновь отобразится 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 23 часа 59 минут.

1. Установив ручку выбора режима на ноль, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на диспле не отобразится нужное значение времени.
2. Нажмите кнопку ⊘ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение “0:00”. Для отключения сигнала нажмите кнопку ⊘ (на дисплей выводится текущее время суток).

## БЛОКИРОВКА КНОПОК

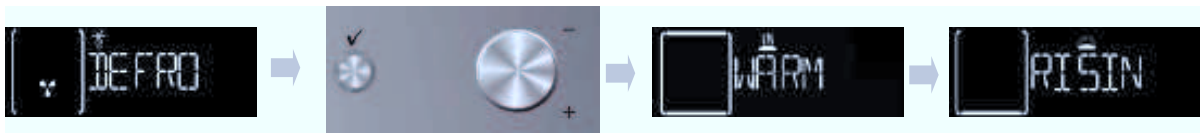


Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.

Чтобы активировать ее, одновременно нажмите кнопки ⊘ и ⊘ не менее чем на 3 секунды. Когда эта функция включена, кнопки перестают действовать, а на дисплей выводится символ ключа. Эту функцию можно активировать и в процессе приготовления. Для отмены действия функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае в последующем необходимо, однако, заново задать режим, выбранный ранее.

## ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ

Установка указателя ручки выбора режима на символ позволяет получить доступ к подменю, которое содержит три специальных режима.
Для просмотра, выбора и включения одного из этих режимов выполните действия, описанные ниже.




1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) и соответствующий данному режиму символ.
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки для прокрутки списка режимов; названия режимов даются на английском языке: DEFROST (размораживание), KEEP WARM (сохранение тепла), RISING (подъем теста),
3. Нажмите кнопку ⊘ для подтверждения выбора.

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ

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




По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: “PRESS ✓TO BROWN” (“Нажмите ✓ для подрумянивания”). При нажатии кнопки ⊘ начинается этап подрумянивания продолжительностью 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза.

## ВЫБОР РЕЖИМА “ПИЦЦА/ХЛЕБ”

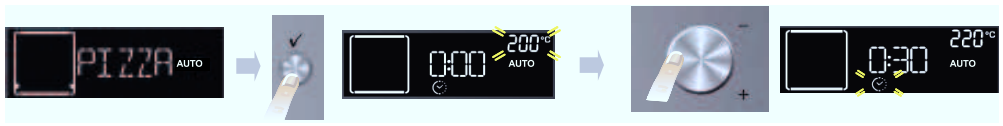
Установка указателя ручки выбора режимов на символ позволяет получить доступ к подменю, которое содержит два автоматических режима приготовления: хлеба и пиццы.

### Хлеб




1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово “BREAD” (хлеб) и надпись AUTO.
2. Нажмите кнопку ⊘ для выбора этого режима.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 180 до 220 °C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⊘.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопу ⊘ для начала приготовления.

### Пицца




1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово “BREAD” (хлеб). Для выбора режима “ПИЦЦА” выполните действия, описанные ниже.
2. Поверните ручку просмотра/регулировки: на дисплей будет выведено слово PIZZA (“ПИЦЦА”).
3. Нажмите кнопку ⊘ для выбора этого режима.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 220 до 250 °C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⊘.
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопу ⊘ для начала приготовления.

## НАСТРОЙКИ

Установка указателя ручки выбора режима на символ позволяет получить доступ к подменю, включающему в себя четыре параметра настройки дисплея, которые могут быть изменены.

### Часы

Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово CLOCK (часы). Если необходимо изменить текущее значение времени суток, см. описание действий, данное в предыдущем разделе (ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК).

### Eco

При задании режима ECO (ON (ВКЛ)) дисплей выключается, когда духовка находится в режиме ожидания или по истечении 5 минут после окончания приготовления. Для вывода информации на дисплей достаточно нажать одну из кнопок или повернуть одну из ручек.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось слово ECO.
2. Нажмите кнопку ⊘ для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопи⊘.

### Звуковая сигнализация

Для включения или выключения звуковой сигнализации выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплей было выведено слово SOUND (ЗВУК).
2. Нажмите кнопку ⊘ для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопи⊘.

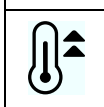
### Яркость

Чтобы изменить уровень яркости дисплея, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплей было выведено слово BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ).
2. Нажмите кнопку ⊘: на дисплей будет выведено число 1.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для увеличения или уменьшения яркости и подтвердите свой выбор нажтием кнопки⊘.

## ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

| РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА | | | |
|---|---|---|---|
| 0 | | **OFF** | Прерывание процесса приготовления и выключение духовки. |
|  | | **ОСВЕЩЕНИЕ** | Включение/выключение внутреннего освещения духовки. |
|  | **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 °C. |
| | |  **ПОДЪЕМ ТЕСТА** | Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим становится недоступным, если тмпература во внутренней камере духовки превышает 40 °C. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется. |
|  | | **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. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты. |
|  | | **ПОДРУМЯНИВАНИЕ** | Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Рекомендуется разогревать духовку перед тем, как помещать в нее продукты. |
|  | | **КОНВЕКЦИЯ** | Для одновременного приготовления на двух уровнях различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой темпратуры приготовления (например, рыба, овощи, сладкая выпечка). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 3-й уровень. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки. |
|  | | **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 сторо. Периодически мясо следует смачивать, чтобы оно не оказалось слишком сухим. |

| РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА (Продолжение) | | |
|---|---|---|
|  | **ГРИЛЬ** | Для жарки стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях и поджаривания 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 полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. |
| | **ТУРБО-ГРИЛЬ** | Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте 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. |
|  | **НАСТРОЙКИ** | Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии). |
|  | **ХЛЕБ/ПИЦЦА** | Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различного вида и размера. В этом режиме предусмотрено две программы с заранее заданными параметрами. Достаточно указать только нужные значения (температуру и время); после этого в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Ставьте тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку. |
|  | **БЫСТРЫЙ НАГРЕВ** | Ускоренный предварительный прогрев духовки. |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

| Блюдо | Режим | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Торты из дрожжевого теста** | | Да | 2/3 | 160-180 | 30-90 | Форма для тортов на решетке |
| | | Да | 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)** | | - | 3 | 160-200 | 30-85 | Противень для сбора жира/форма/противень для сладкой выпечки на решетке |
| | | Да | 1-4 | 160-200 | 35-90 | Ур. 4: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: форма для тортов на решетке |
| **Печенье, небольшие торты** | | Да | 3 | 170-180 | 15-45 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | | Да | 1-4 | 160-170 | 20-45 | Ур. 4: решетка |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки |
| **Эклеры** | | Да | 3 | 180-200 | 30-40 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | | Да | 1-4 | 180-190 | 35-45 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки |
| **Безе** | | Да | 3 | 90 | 110-150 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | | Да | 1-4 | 90 | 130-150 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки |
| **Хлеб, пицца, лепешки** | | Да | 1/2 | 190-250 | 15-50 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | | Да | 1-4 | 190-250 | 30-50 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки |

| Блюдо | Режим | Предварительный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Замороженная пицца** | | Да | 3 | 250 | 10-15 | Ур. 3: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки или решетка |
| | | Да | 1-4 | 250 | 10-20 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки |
| **Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, типа киш-лорен)** | | Да | 3 | 180-190 | 40-55 | Форма для тортов на решетке |
| | | Да | 1-4 | 180-190 | 45-60 | Ур. 4: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: форма для тортов на решетке |
| **Волованы, соленое печенье из слоеного теста** | | Да | 3 | 190-200 | 20-30 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | | Да | 1-4 | 180-190 | 20-40 | Ур. 4: форма на решетке |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки |
| **Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), запеканки, пудинги** | | Да | 3 | 190-200 | 45-55 | Форма на решетке |
| **Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг** | | Да | 3 | 190-200 | 80-110 | Противень для сбора жира или форма на решетке |
| **Курица, кролик, утка, 1 кг** | | Да | 3 | 200-230 | 50-100 | Противень для сбора жира или форма на решетке |
| **Индейка, гусь, 3 кг** | | Да | 2 | 190-200 | 80-130 | Противень для сбора жира или форма на решетке |
| **Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)** | | Да | 3 | 180-200 | 40-60 | Противень для сбора жира или форма на решетке |

| Блюдо | Режим | Предваритель-ный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)** |  | Да | 2 | 180-200 | 50-60 | Форма на решетке |
| **Тосты** |  | - | 5 | 3 (высокая) | 3-5 | Решетка |
| **Рыба (филе, кусками)** |  | - | 4 | 2 (средняя) | 20-30 | Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Ур. 3: противень для сбора жира с водой |
| **Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры** |  | - | 5 | 2-3 (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** |  | - | 2 | 2 (средняя) | 55-70 | Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления) |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира с водой |
| | | | | 3 (высокая) | 60-80 | Ур. 2: вертел |
| | | | | | | Ур. 1: противень для сбора жира с водой |
| **Ростбиф с кровью, 1 кг** |  | - | 3 | 2 (средняя) | 35-45 | Форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления) |
| **Баранья ножка, рулька** |  | - | 3 | 2 (средняя) | 60-90 | Противень для сбора жира или форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления) |
| **Жареный картофель** |  | - | 3 | 2 (средняя) | 45-55 | Поддон или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приотовления) |
| **Запеканка из овощей** |  | - | 3 | 3 (высокая) | 10-15 | Форма на решетке |

| Блюдо | Режим | Предваритель-ный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Лазанья и мясо** | | Да | 1-4 | 200 | 50-100 | Ур. 4: форма на решетке<br>Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке |
| **Мясо и картофель** | | Да | 1-4 | 200 | 45-100 | Ур. 4: форма на решетке<br>Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке |
| **Рыба и овощи** | | Да | 1-4 | 180 | 30-50 | Ур. 4: форма на решетке<br>Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке |

**РЕЦЕПТЫ, ПРОВЕРЕННЫЕ в соответствии со стандартами IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 и DIN 3360-12:07:07**

| Блюдо | Режим | Предваритель-ный 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) |  | Да | 3 | 170 | 15-25 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| |  | Да | 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 небо-льшого размера (Small cakes) |  | Да | 3 | 170 | 20-30 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| |  | Да | 1-4 | 160 | 30-40 | Уровень 4: 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) |  | Да | 2 | 170 | 25-35 | Форма для тортов на решетке |
| **IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2** | | | | | | |
| Два яблочных пирога (Two apple pies) |  | Да | 2/3 | 185 | 55-75 | Форма для тортов на решетке |
| |  | Да | 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) |  | - | 5 | 3 (высокая) | 3-5 | Решетка |
| **IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1** | | | | | | |
| Гамбургеры (Burgers) |  | - | 5 | 3 (высокая) | 20-30 | Ур. 5: решетка (пере-вернуть продукт в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Ур. 4: противень для сбора жира с водой |
| **DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3** | | | | | | |
| Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake) |  | Да | 3 | 180 | 30-40 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| |  | Да | 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) |  | - | 2 | 170 | 110-150 | Уровень 2: противень для сбора жира |

| Блюдо | Режим | Предваритель-ный нагрев | Уровень (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **DIN 3360-12:07, приложение C** | | | | | | |
| Невысокий пирог/торт (Flat cake) | | Да | 3 | 170 | 35-45 | Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки |
| | | Да | 1-4 | 170 | 40-50 | Уровень 4: противень для сладкой выпечки |
| | | | | | | Уровень 1: противень для сбора жира |

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучшх результатов для каждого типа блюд. Если требуется использовать режим выпекания с конвекцией (“подрумянивание”) на одном уровне, то рекомендуеся 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 значеия зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результа не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противням, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (pyrex) или керамики; продолжитльность 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 на разных уровнях несколько различных блюд (например, рыбу и овощи), требующи одинаковой температуры. 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 н решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов н решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность торта из дрожжевого теста, проткните центр торта деревянной палочкой-зубочистой. 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; возожно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, т.е. добавлять муку порциями д получения нужной консистенции теста.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использоваь режим “ПОДРУМЯНИВАНИЕ”. Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть наинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

### Мясо

- Пользуйтесь формами любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют пригтавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и ридаст 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 однаковой 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 сора жира, налив в него около полулитра воды. При необходимости добавляйте 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 бечвкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а зтем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и обоприте 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 полулитра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и утанавливается 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 теса при комнатной температуре (20-25 °C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.