# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Эти инструкции будут также доступны на вебсайте: www.whirlpool.eu

## ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В настоящем руководстве и на самом приборе приведены важные указания по технике безопасности, которые необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности, относящийся к технике безопасности, указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя прибора и других людей.
Каждое указание по технике безопасности отмечено символом “Опасно” и следующими предупреждениями:

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

**⚠ ОСТОРОЖНО** **Указание на опасную ситуацию, которая может привести к тяжелым травмам, если не принять необходимые меры.**

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

- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.
- Перед выполнением любых операций по монтажу необходимо отключать прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами техники безопасности. Запрещено ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена кабеля питания должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.

- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Включая духовку в электросеть, не используйте переходники.
- Не пользуйтесь удлинителями.
- Не тяните за кабель электропитания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею; выключите плиту во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутым.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Следует быть внимательным и не прикасаться к нагревающимся элементам. Маленьких детей в возрасте 0-3 и 3-8 лет не следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны осуществлять уход за прибором и его чистку 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 или иными воспламеняющимися материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара перед извлечением приготовленного блюда. При закрытой дверце прибора горячий воздух выходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- При извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы и следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняющихся материалов: это может привести к пожару при случайном включении духовки.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в герметично закрытых формах или контейнерах. Форма может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Нельзя пользоваться контейнерами из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом существует опасность воспламенения паров спирта ввиду контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Нельзя пользоваться пароочистителями.

- Не прикасайтесь к духовке в ходе цикла пиролиза. Не разрешайте детям подходить близко к духовке в ходе цикла пиролиза. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от избытка разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Пользуйтесь только температурным датчиком, рекомендуемым для данной духовки.
- Не пользуйтесь для чистки стекла дверцы духовки абразивными чистящими средствами и острыми скребками, т.к. они могут поцарапать поверхность и привести к непрозрачности стекла.
- Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменить лампочку, убедитесь, что духовка выключена.
- Не прикрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).

### Утилизация электробытовых приборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, предназначенных для переработки или повторного использования. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией отрежьте кабель питания.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработки можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытовых отходов или в магазине, в котором приобретен данный прибор.

## МОНТАЖ

После распаковки духовки убедитесь, что она не была повреждена во время транспортировки и дверца закрывается должным образом. В случае возникновения вопросов обращайтесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

### ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна обладать стойкостью к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для надлежащей работы духовки зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

### ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

- Замена кабеля питания (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 картонные прокладки, защитную 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.

### В процессе эксплуатации:

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу – это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Не лейте воду в горячую духовку – это может привести к повреждению эмалированного покрытия.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, чтобы не поцарапать эмалированное покрытие.
- Следите, чтобы электрические кабели других электроприборов, находящихся рядом с духовкой, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Защищайте духовку от атмосферных воздействий.

## ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

### Утилизация упаковочных материалов

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

### Утилизация изделия

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

### Энергосбережение

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

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

- Данная духовка предназначена для контакта 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.

## ПОИСК 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.
- **Важно:** во время самоочистки дверца духовки не открывается. Необходимо дождаться ее автоматического отпирания (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки”).

## Не работает электронное программирующее устройство:

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

# ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

## Прежде чем обратиться в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Поиск 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.**

При этом необходимо сообщить:

- 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 свидетельстве;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.




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

# ОЧИСТКА

**⚠ ОСТОРОЖНО**

- **Не используйте для чистки духовки пароочистители.**
- **Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.**
- **Отключите прибор от электрической сети.**

## Внешние поверхности духовки

**ВАЖНО: не пользуйтесь едкими или абразивными чистящими средствами. При попадании какого-либо из этих продуктов на поверхность прибора немедленно вытрите ее влажной салфеткой из микрофибры.**

- Чистите поверхности влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После очистки вытрите сухой салфеткой из ткани.

## Внутренние поверхности духовки

**ВАЖНО: не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Использование таких средств со временем приводит 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 очистки духовки можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Для удобства очистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ", только в некоторых моделях).

**Примечание: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри, пользуясь салфеткой из ткани или губкой.**

## Принадлежности:

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

## Очистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены):

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

- Включите пустую духовку в режиме конвекции и оставьте ее при температуре 200°C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

# ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

**⚠ ОСТОРОЖНО**

- **Наденьте защитные перчатки.**
- **Перед выполнением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.**
- **Отключите духовку от электрической сети.**

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

### Снятие дверцы:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и отожмите их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (A), поднимите (B) и поверните (C) так, чтобы она освободилась (D) (Рис. 2).

### Установка дверцы на место:

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

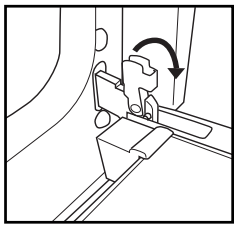


Рис. 1

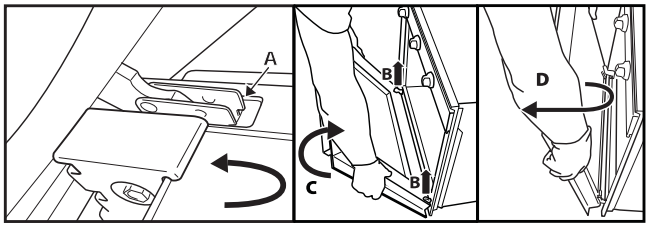



Рис. 2

## ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА 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 и слегка потяните на себя, следя за тем, чтобы он лежал на соответствующих боковых держателях.

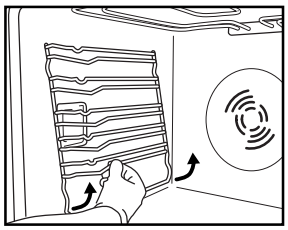


Рис. 3

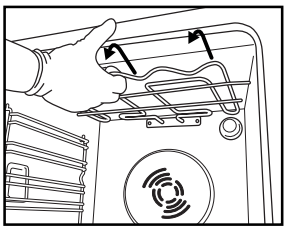


Рис. 4

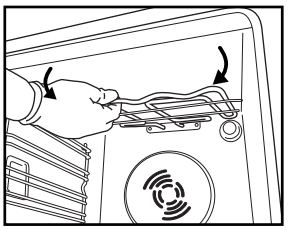


Рис. 5

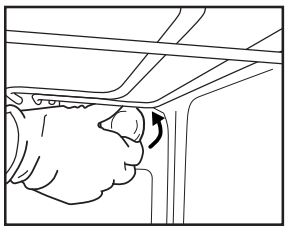
# ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

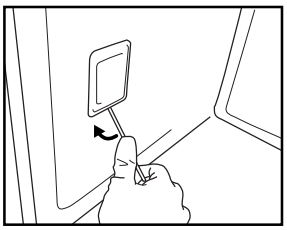
**Замена задней лампы** (если имеется):

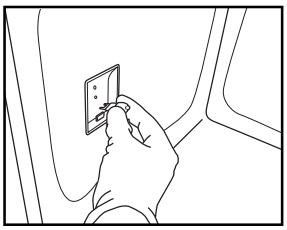
1. Отключите духовку от электрической сети.
2. Отверните крышку лампы (Рис. 6), замените лампу (тип лампы см. в примечании) и приверните крышку лампы на место.
3. Подключите духовку к электрической сети.

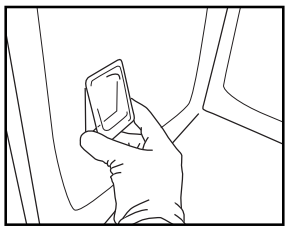
**Замена боковой лампы** (если имеется):

1. Отключите духовку от электрической сети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3), если они предусмотрены.
3. Подденьте крышку лампы (Рис. 7) отверткой.
4. Замените лампу (тип лампы см. в примечании) (Рис. 8).
5. Поставьте на место и прижмите крышку, чтобы она защелкнулась (Рис. 9).
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите духовку к электрической сети.


Рис. 6


Рис. 7


Рис. 8


Рис. 9

**Примечание:**

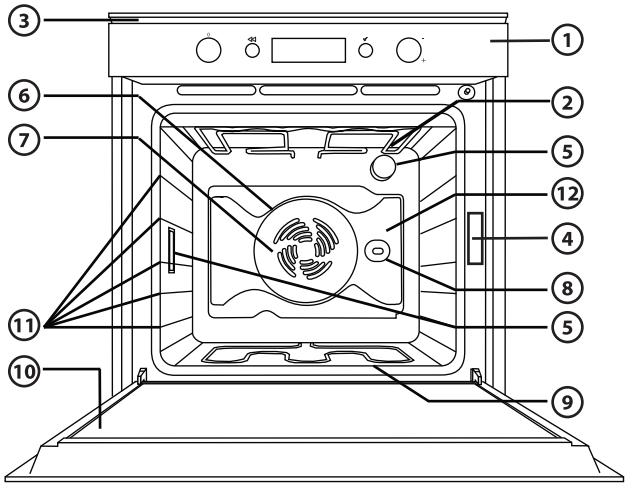
- Используйте только лампы накаливания со следующими характеристиками 25–40 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, тип G9, T300°C.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент (CE) 244/2009).
- Лампы можно приобрести в наших сервисных центрах.

**ВАЖНО:**

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

# 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. Вентилятор охлаждения (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочка
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.
- По завершении приготовления, после выключения духовки, вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.
- Если открыть дверцу духовки в процессе приготовления пищи, то нагревательные элементы выключатся.

## ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

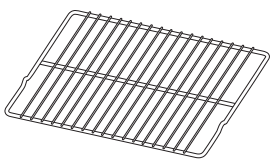


Рис. A

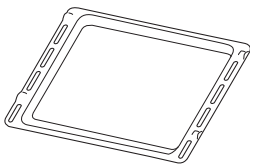


Рис. B

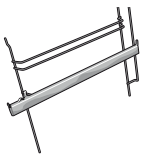


Рис. C

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

**B. ПОДДОН:** при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.

**C. ПОЛОЗЬЯ:** предназначены облегчить вкладывание и извлечение принадлежностей.

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

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ A был сверху (Рис. 1).
2. Остальные принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются выступом на плоской поверхности B кверху (Рис. 2).

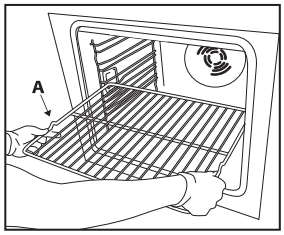



Рис. 1

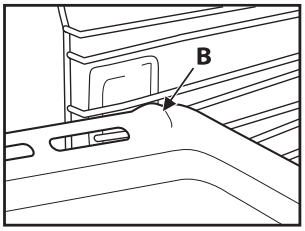



Рис. 2

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ




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

**Примечание: обе ручки управления можно вытянуть или утопить. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на нее в центре.**

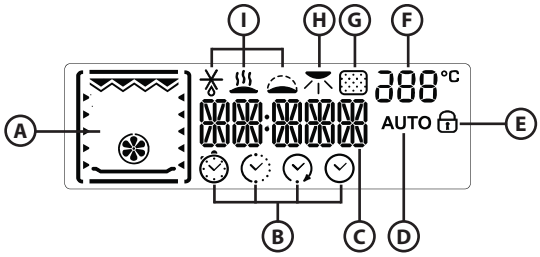
3. **КНОПКА ⏮:** для возврата к предыдущему экрану
4. **КНОПКА ✓:** для выбора и подтверждения настроек

## СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора “Функции” происходит включение духовки: на дисплей выводятся названия функций/режимов или соответствующие им подменю.
Чтобы подменю оказались доступными для выбора нужного пункта, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: GRILL (ГРИЛЬ), SPECIALS (СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ), SETTINGS (НАСТРОЙКИ), BREAD/PIZZA (ПИЦЦА/ХЛЕБ), AUTOMATIC OVEN CLEANING (АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА)

**Примечание: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 102.**

## ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ

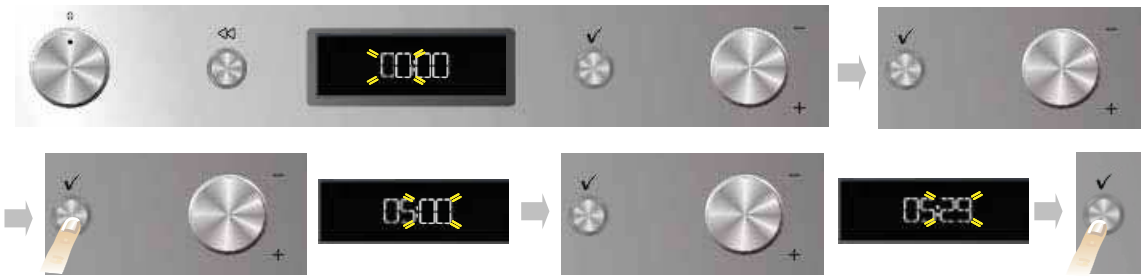



**A.** Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
**B.** Символы, относящиеся к параметрам, определяющим время: таймер, продолжительность приготовления, время завершения приготовления, текущее время суток
**C.** Информация по предварительно выбранным режимам/функциям
**D.** Выбран автоматический режим “BREAD/PIZZA” (ПИЦЦА/ХЛЕБ)
**E.** Индикатор блокировки дверцы во время выполнения цикла автоматической очистки (пиролиза)
**F.** Температура внутри духовки
**G.** Функция пиролиза (отсутствует на данной модели)
**H.** Подрумянивание
**I.** Специальные режимы (функции): Defrost (размораживание), Keep Warm (сохранение тепла), Rising (подъем теста), Eco Forced Air (Эко с усиленной вентиляцией)

## НАЧАЛО РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ: НАСТРОЙКА ЯЗЫКА

При первом включении духовки на дисплее отображается надпись: ENGLISH (АНГЛИЙСКИЙ)
Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы найти нужный язык, после чего нажмите кнопку ⊘, чтобы подтвердить выбор.

## ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



После настройки языка можно настроить время на часах. На дисплее мигают две цифры, соответствующие значению часов.

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится правильное время в часах.
2. Подтвердите нажатием кнопки ⊘. На дисплее начинают мигать две цифры минут.
3. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится правильное время в минутах.
4. Подтвердите нажатием кнопки ⊘.

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

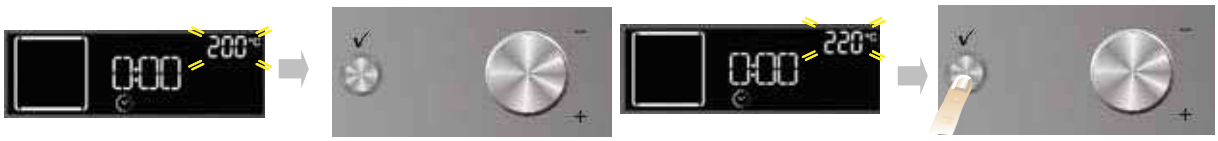
## ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Установите ручку выбора функций на необходимую вам опцию; на дисплее отобразятся настройки.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые вам нужны, нажмите кнопку ⊘. Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

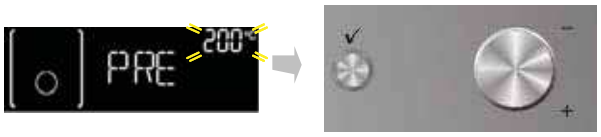
## ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

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.

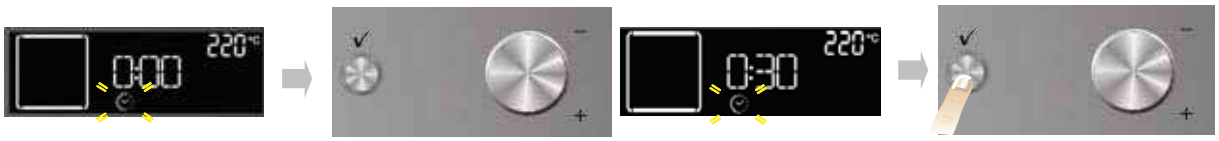
## БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ



1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку переключения режимов на символ .
2. На экране будут отображены параметры данного режима; подтвердите их нажатием ⊘.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку ⊘. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится слово **PRE**. При достижении заданной температуры на дисплее отображается ее значение (например, 200°C) и раздается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим .
   После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режимов и выберите нужный режим.

## ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

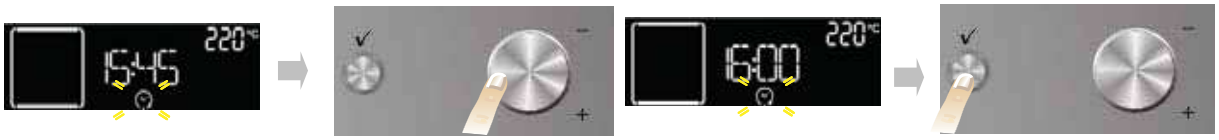
Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.




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

## ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА

**ВАЖНО: дополнительная функция задержки пуска недоступна для следующих режимов: FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ), BREAD/PIZZA (ХЛЕБ/ПИЦЦА).**
**При выборе этой функции нагрев духовки до заданного значения температуры выполняется более плавно, в результате 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 (например, 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 приготовления (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⊘; при этом начнет мигать символ двоеточия, относящегося к времени окончания приготовления, что означает, что настройка была выполнена нужным образом.
3. Начало процесса приготовления автоматически окажется сдвинутым таким образом, чтобы приготовление завершилось в заданное время.

**Заданные настройки (температуру, настройки гриля, время приготовления) можно изменить в любое время, вернувшись назад с помощью кнопки ⏮ с последующим использованием ручки просмотра/регулировки для изменения настроек и нажатием кнопки ⊘ для подтверждения.**

## ТАЙМЕР




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 час 59 минут.

1. Установив ручку переключения режимов на ноль, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока не будет показано нужное значение времени.
2. Нажмите кнопку ⊘ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение “END”. Для отключения сигнала нажмите кнопку ⊘ (на дисплей выводится текущее время суток).

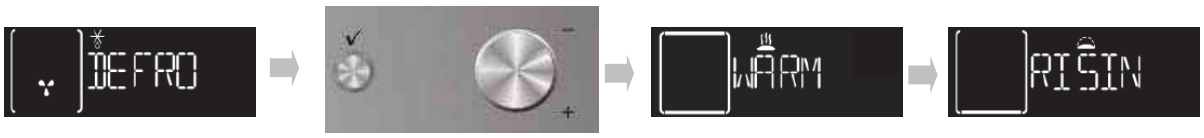
## БЛОКИРОВКА



Эта функция служит для блокировки кнопок и ручек на панели управления
Чтобы активировать ее, нажмите одновременно ⏮ и ✓ и придержите примерно 3 секунды. После активации этой функции все кнопки блокируются, а на дисплее отображается символ ключа. Эту функцию можно также активировать в процессе приготовления пищи. Чтобы деактивировать ее, повторите вышеописанную процедуру. Если активирована функция блокировки, духовку можно выключить поворотом ручки в положение 0 (нуль). Однако в этом случае выбранную ранее функцию придется настраивать сначала.

## ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ

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




1. Установите ручку переключения режимов на символ ; на дисплей выводится слово DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) и соответствующий данному режиму символ.
2. Для просмотра списка режимов поворачивайте ручку просмотра/регулировки: DEFROST (размораживание), KEEP WARM (сохранение тепла), RISING (подъем теста), ECO FORCED AIR (Эко с усиленной вентиляцией)
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. Этот режим доступен 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 в 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза.

## ВЫБОР РЕЖИМА “ПИЦЦА/ХЛЕБ”

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

### Хлеб




1. Установите ручку переключения режимов на символ ; на дисплей выводится слово “BREAD” (“ХЛЕБ”) с надписью сбоку “AUTO” (“АВТОМ”.).
2. Нажмите кнопку ✓ для выбора этого режима.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 180°C до 220°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки ✓.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку ✓ для начала приготовления.

## Пицца




1. Установите ручку выбора режимов на символ : на дисплее отображается “BREAD” (ХЛЕБ). Для выбора режима “ПИЦЦА” выполните следующие действия:
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°C до 250°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⊘.
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку ⊘ для начала приготовления.

## НАСТРОЙКА

Установка указателя ручки выбора режимов на символ позволяет получить доступ к подменю, включающее пять параметров настройки дисплея, которые могут быть изменены.

### Язык

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее появилось слово LANGUAGE (Язык)
2. Нажмите кнопку ⊘ для перехода к настройкам.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы найти нужный язык, после чего нажмите кнопку ⊘, чтобы подтвердить выбор.

### Часы

Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее появилось слово CLOCK (Часы) Если необходимо изменить текущее значение времени суток, см. описание действий, данное в предыдущем разделе (ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК).

### Режим Eco

Если выбран (включен) режим ECO, снижается яркость дисплея, отображающего часы после простоя духовки в течение 3 и более минут. Для просмотра информации на дисплее просто нажмите кнопку  или поверните ручку.

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится ECO (Эко).
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 кнопки ⊘.
4. При приготовлении пищи при включенном режиме Eco внутреннее освещение выключится через 1 минуту, но будет включаться каждый раз, когда пользователь произведет какие-либо действия.

### Звуковой сигнал

Для включения или выключения звукового сигнала выполните следующие действия:

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится 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 кнопки ⊘.

### Яркость

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

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится BRIGHTNESS (Яркость).
2. При нажатии кнопки ⊘ на дисплей будет выведено число 1.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для увеличения или уменьшения яркости и подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⊘.

## ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

| РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ | | | |
|---|---|---|---|
| 0 | | **OFF** | Прекращение приготовления пищи и выключение духовки. |
|  | | **LAMP (ОСВЕЩЕНИЕ)** | Включение/выключение внутреннего освещения духовки. |
|  | **ОСОБЫЕ ФУНКЦИИ** |  **DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)** | Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи. |
| | |  **KEEP WARM (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)** | Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, мясо, жаркое, запеканки). Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C. |
| | |  **RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)** | Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для обеспечения должных условий при заквашивании, этот режим недоступен, если температура во внутренней камере духовки превышает 40°C. Поместите тесто на 2-ю полку. Предварительный прогрев духовки не требуется. |
| | |  **ECO FORCED AIR (ЭКО С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ)** | Для приготовления жареных блюд с начинкой и мяса на одной полке. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает с низкой скоростью во избежание подсушивания продуктов. При работе в режиме ЭКО лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена; для временного включения лампочки достаточно нажать кнопку подтверждения. Для сбережения энергии старайтесь не открывать дверцу духовки в процессе приготовления. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный прогрев духовки не требуется. |
|  | | **CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)** | Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпечки пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень. Предварительный прогрев духовки не требуется. |
|  | | **CONVECTION BAKE (ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ))** | Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный прогрев духовки не требуется. |
|  | | **FORCED AIR (ПОДРУМЯНИВАНИЕ С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ)** | Для приготовления на максимум трех полках блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет одновременно готовить разные продукты без переноса запахов с одного продукта на другой. Для приготовления пищи только на одном уровне пользуйтесь 2-й полкой, при приготовлении на двух уровнях пользуйтесь 1-й и 4-й полками, при приготовлении на трех уровнях пользуйтесь 1-й, 3-й и 5-й полками. Предварительный разогрев духовки не требуется. |

| РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ | | |
|---|---|---|
|  | **MAXI COOKING (РЕЖИМ MAXI COOKING (ПРИГОТОВЛЕНИЕ БОЛЬШИХ ПОРЦИЙ))** | Для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). В зависимости от размеров куска используйте 1-ю или 2-ю полку. Предварительный разогрев духовки не требуется. Для равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать продукты во время приготовления. В процессе приготовления мясо рекомендуется время от времени поливать соком во избежание пересушивания. |
|  | **GRILL (ГРИЛЬ)** | Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Рекомендуется класть продукты 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 прогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. |
| | **TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)** | 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 поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный прогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки. |
|  | **SETTINGS (НАСТРОЙКИ)** | Настройка параметров дисплея (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, энергосбережение). |
|  | **BREAD/PIZZA (ПИЦЦА/ХЛЕБ)** | 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. Установите тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку. |
|  | **FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ПРОГРЕВ)** | Для ускоренного предварительного прогрева духовки. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим . Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режимов и выберите нужный режим. |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Торты из дрожжевого теста** |  | - | 2/3 | 160–180 | 30–90 | Пирог в форме на решетчатой полке |
| |  | - | 1–4 | 160–180 | 30–90 | Полка 4: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Полка 1: форма для тортов на решетке |
| **Пироги с начинкой (творожный пудинг, штрудель, яблочный пирог)** |  | - | 3 | 160–200 | 35–90 | Поддон / противень или форма на решетчатой полке |
| |  | - | 1–4 | 160–200 | 40–90 | Полка 4: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Полка 1: форма для тортов на решетке |
| **Печенье, тарталетки** |  | - | 3 | 170–180 | 20–45 | Поддон / противень |
| |  | - | 1–4 | 160–170 | 20–45 | Полка 4: решетка |
| | | | | | | Полка 1: поддон / противень |
| |  | - | 1 - 3 - 5 | 160–170 | 20–45* | Полка 5: форма на решетчатой полке |
| | | | | | | Полка 3: форма на решетчатой полке |
| | | | | | | Полка1: поддон / противень |
| **Заварное тесто** |  | - | 3 | 180–200 | 30–40 | Поддон / противень |
| |  | - | 1–4 | 180–190 | 35–45 | Полка 4: противень на решетке |
| | | | | | | Полка 1: поддон / противень |
| |  | - | 1 - 3 - 5 | 180–190 | 35–45* | Полка 5: форма на решетчатой полке |
| | | | | | | Полка 3: форма на решетчатой полке |
| | | | | | | Полка 1: поддон / противень |
| **Безе** |  | - | 3 | 90 | 110–150 | Поддон / противень |
| |  | - | 1–4 | 90 | 140–160 | Полка 4: противень на решетке |
| | | | | | | Полка 1: поддон / противень |
| |  | - | 1 - 3 - 5 | 90 | 140–160* | Полка 5: форма на решетчатой полке |
| | | | | | | Полка 3: форма на решетчатой полке |
| | | | | | | Полка 1: поддон / противень |

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Хлеб / пицца / пшеничные лепешки.** | | - | 1/2 | 190–250 | 15–50 | Поддон / противень |
| | | - | 1–4 | 190–250 | 20–50 | Полка 4: противень на решетке<br>Полка 1: поддон / противень |
| | | - | 1 - 3 - 5 | 190–250 | 25–50* | Полка 5: форма на решетчатой полке<br>Полка 3: форма на решетчатой полке<br>Полка 1: поддон / противень |
| **Хлеб** | (хлеб) | Да | 2 | 180–220 | 30–50 | Поддон / противень или решетка |
| **Пицца** | (пицца) | Да | 2 | 220–150 | 15–30 | Поддон / противень |
| **Замороженная пицца** | | - | 3 | 250 | 10–20 | Полка 3: поддон для сбора жира/для выпечки или решетка |
| | | - | 1–4 | 230–250 | 10–25 | Полка 4: противень на решетке<br>Полка 1: поддон / противень |
| **Пироги с несладкой начинкой (пирог с овощами, лотарингский пирог)** | | - | 2/3 | 180–190 | 40–55 | Пирог в форме на решетчатой полке |
| | | - | 1–4 | 180–190 | 45–70 | Полка 4: форма для тортов на решетке<br>Полка 1: форма для тортов на решетке |
| | | - | 1 - 3 - 5 | 180–190 | 45–70* | Полка 5: форма для тортов на решетке<br>Полка 3: форма для тортов на решетке<br>Полка 1: поддон / противень + форма |
| **Волованы, крекеры из слоеного теста** | | - | 3 | 190–200 | 20–30 | Поддон / противень |
| | | - | 1–4 | 180–190 | 20–40 | Полка 4: противень на решетке<br>Полка 1: поддон / противень |
| | | - | 1 - 3 - 5 | 180–190 | 20–40* | Полка 5: форма на решетчатой полке<br>Полка 3: форма на решетчатой полке<br>Полка 1: поддон / противень |
| **Лазанья / Макаронные изделия, запекаемые в духовке / Каннеллони / Пудинги** | | - | 3 | 190–200 | 45–65 | Поддон или противень на решетчатой полке |

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Баранина, телятина, говядина, свинина – 1 кг** |  | - | 3 | 190–200 | 80–110 | Поддон или противень на решетчатой полке |
| **Курица, кролик, утка – 1 кг** |  | - | 3 | 200–230 | 50–100 | Поддон или противень на решетчатой полке |
| **Индейка, гусь – 3 кг** |  | - | 2 | 190–200 | 80–130 | Поддон или противень на решетчатой полке |
| **Запекаемая рыба / рыба в фольге (филе, целиком)** |  | - | 3 | 180–200 | 40–60 | Поддон или противень на решетчатой полке |
| **Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)** |  | - | 2 | 180–200 | 50–60 | Противень на решетчатой полке |
| **Тосты** |  | - | 5 | 3 (высокий) | 3–6 | Решетка |
| **Рыба, филе / кусками** |  | - | 4 | 2 (средний) | 20–30 | Полка 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Полка 3: противень для сбора жира с водой |
| **Колбаски / кебаб / ребрышки / гамбургеры** |  | - | 5 | 2-3 (средняя-высокая) | 15–30 | Полка 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Полка 4: противень для сбора жира с водой |
| **Жареная курица 1-1,3 кг** |  | - | 2 | 2 (средний) | 55–70 | Полка 2: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Полка 1: противень для сбора жира с водой |
| | | | | 3 (высокий) | 60–80 | Полка 2: вертел (если имеется) |
| | | | | | | Полка 1: противень для сбора жира с водой |
| **Ростбиф кусками, 1 кг** |  | - | 3 | 2 (средний) | 35–50 | Противень на решетке (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления) |
| **Баранья ножка / рулька** |  | - | 3 | 2 (средний) | 60–90 | Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления) |

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Жареный картофель** |  | - | 3 | 2 (средний) | 45–55 | Поддон для сбора жира/ противень для выпечки (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления) |
| **Овощи, запеченные с сыром и сухарями** |  | - | 3 | 3 (высокий) | 10–25 | Поддон или противень на решетчатой полке |
| **Лазанья с мясом** |  | - | 1–4 | 200 | 50–100* | Полка 4: противень на решетке<br>Полка 1: противень или сковорода на решетке |
| **Мясо с картофелем** |  | - | 1–4 | 200 | 45–100* | Полка 4: противень на решетке<br>Полка 1: противень или сковорода на решетке |
| **Рыба с овощами** |  | - | 1–4 | 180 | 30–50* | Полка 4: противень на решетке<br>Полка 1: противень или сковорода на решетке |
| **Полный обед: Тарта (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)** |  | - | 1 - 3 - 5 | 190 | 40–120* | Уровень 5: сковорода на листе<br>Уровень 3: сковорода на листе<br>Уровень 1: поддон или сковорода на листе |
| **Жареные блюда с начинкой** |  | - | 3 | 200 | 80–120* | Поддон или противень на решетчатой полке |
| **Мясо кусками (кролик, курица, баранина)** |  | - | 3 | 200 | 50–100* | Поддон или противень на решетчатой полке |

* Время приготовления ориентировочное. Блюда можно вынимать из духовки в различное время в зависимости от личных предпочтений.

**РЕЦЕПТЫ ПРОВЕРЕНЫ (в соответствии со стандартами IEC 60350-1:2011-12 и DIN 3360-12:07:07)**

| Рецепт | Функция | Предварительный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2** | | | | | | |
| Печенье из песочного теста |  | - | 3 | 170 | 15–30 | Поддон / противень |
| |  | - | 1–4 | 150 | 25–40 | Полка 4: противень для выпечки |
| | | | | | | Полка 1: поддон / противень |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3** | | | | | | |
| Маленькие пирожные |  | - | 3 | 170 | 25–35 | Поддон / противень |
| |  | - | 1–4 | 160 | 30–40 | Полка 4: противень для выпечки |
| | | | | | | Полка 1: поддон / противень |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1** | | | | | | |
| Нежирный бисквит |  | - | 2 | 170 | 30–40 | Форма для тортов на решетке |
| |  | - | 1–4 | 160 | 35–45 | Полка 4: форма на решетке |
| | | | | | | Полка 1: форма на решетке |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2** | | | | | | |
| Два яблочных пирога |  | - | 2/3 | 185 | 70–90 | Форма для тортов на решетке |
| |  | - | 1–4 | 175 | 75–95 | Полка 4: форма на решетке |
| | | | | | | Полка 1: форма на решетке |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 9.2** | | | | | | |
| Тосты** |  | - | 5 | 3 (высокий) | 3–6 | Решетка |
| **IEC 60350-1:2011-12 § 9.3** | | | | | | |
| Гамбургеры** |  | - | 5 | 3 (высокий) | 18–30 | Полка 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Полка 4: поддон с водой |
| **DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3** | | | | | | |
| Яблочный пирог, пирог на противне |  | - | 3 | 180 | 35–45 | Поддон / противень |
| |  | - | 1–4 | 160 | 55–65 | Полка 4: противень для выпечки |
| | | | | | | Полка 1: поддон / противень |
| **DIN 3360-12:07 § 6.6** | | | | | | |
| Жареная свинина |  | - | 2 | 170 | 110–150 | Полка 2: поддон |
| **DIN 3360-12:07, приложение C** | | | | | | |
| Невысокий пирог/торт |  | - | 3 | 170 | 35–45 | Поддон / противень |
| |  | - | 1–4 | 160 | 40–50 | Полка 4: противень для выпечки |
| | | | | | | Полка 1: поддон / противень |

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. Если вы хотите воспользоваться только одной полкой в режиме с вентилятором, разместите блюда на второй полке и выберите температуру, рекомендуемую для режима “FORCED AIR” (УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ) в том случае, если вы готовите на более чем одной полке.

**Рекомендации в таблице приведены для приготовления пищи без применения полозьев. При работе без использования полозьев проведите пробу.**

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

**Класс энергетической эффективности (согласно EN 60350-1:2013-07)**

Для проведения пробы воспользуйтесь специальной таблицей.

**Потребление энергии и время предварительного прогрева**

Выберите функцию FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ) для проведения теста.

# РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

### Одновременное приготовление нескольких блюд

Пользуясь режимом FORCED AIR (УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ), можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи) на разных полках. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

### Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Рекомендуется пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, входящую в комплект духовки. Для приготовления пищи на нескольких полках пользуйтесь режимом с усиленной вентиляцией и размещайте формы для тортов на полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если к палочке не приклеивается тесто, это означает, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с противопригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. 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 или осторожнее замешивать тесто.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим “CONVECTION BAKE” (ДЕЛИКАТНАЯ КОНВЕКЦИЯ). Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

### Мясо

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

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

## Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать мясо на вертел; в случае приготовления курицы обвяжите ее бечевкой; убедитесь, что мясо прочно насажено на вертел и вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, установив его на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон для сбора жира, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен специальной пластмассовой ручкой для защиты от ожогов, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед вынимание вертела из духовки.

## Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертой моццареллой.

## Функция поднятия теста (только некоторые модели)

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