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/ЕС 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/ЕС.

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

ВНИМАНИЕ! 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

ВНИМАНИЕ! 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)

ВНИМАНИЕ! 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.

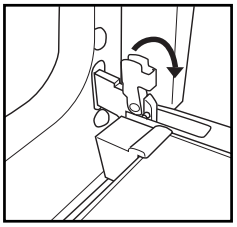


Рис. 1

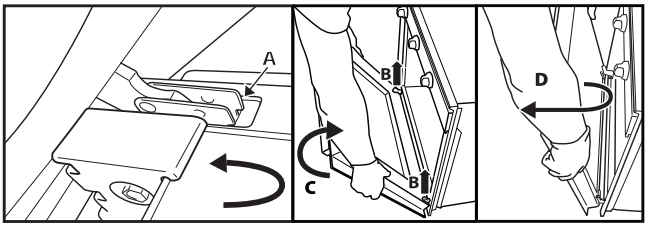


Рис. 2

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.

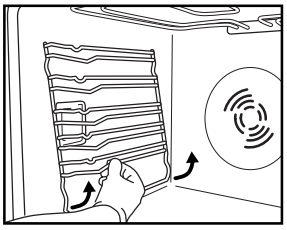


Рис. 3

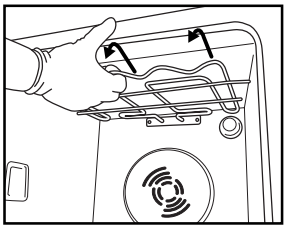


Рис. 4

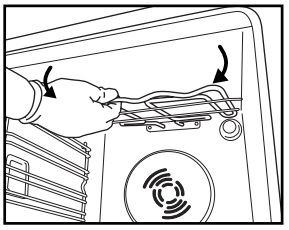


Рис. 5

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.

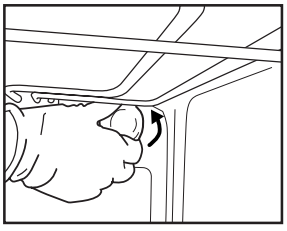


Рис. 6

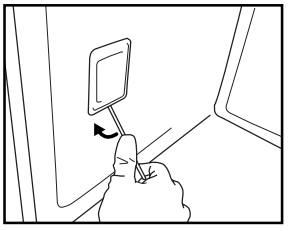


Рис. 7

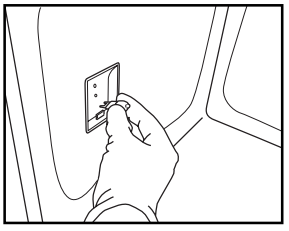


Рис. 8

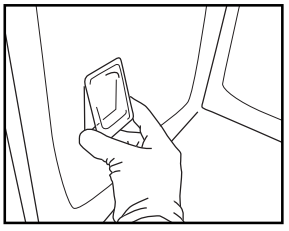


Рис. 9

ПРИМЕЧАНИЕ.

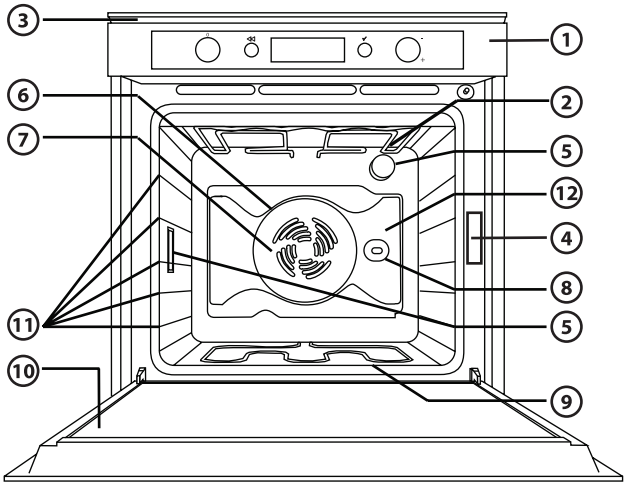
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип E-14, T 300 °C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, T 300 °C.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВНИМАНИЕ!

- **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. Освещение
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 впереди на духовке)
12. Задняя перегородка

ПРИМЕЧАНИЕ:

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

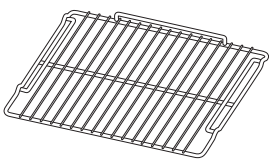


Рис. A

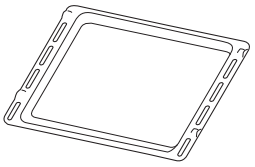


Рис. B

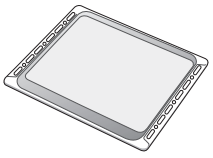


Рис. C

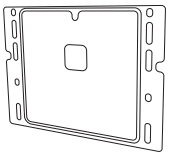


Рис. D



Рис. E

A. РЕШЕТКА (1 шт.): используется для приготовления блюд, а также в качестве подставки для кастрюль, форм для тортов и прочих екостей, пригодных для духовки.

B. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА (1 шт.): при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.

C. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ (2 шт.): служит для выпечки хлебо-булочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.

D. КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ (2 шт): позволяют упростить очистку и обеспечить гигиену внутренних стенок духовки.

E. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ: делают более удобной установку и снятие различных принадлежностей.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести в Центре обслуживания заказчиков.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

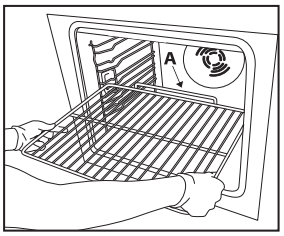


Рис. 1

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

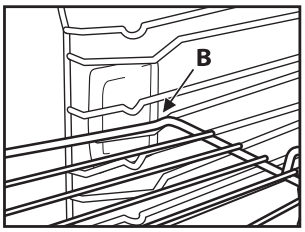


Рис. 2

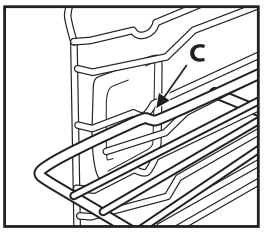


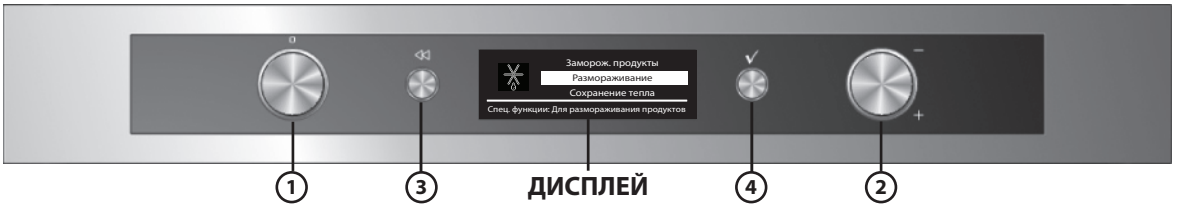
Рис. 3

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, поддон и противень для сладкой выпечки, вставляются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ



1. **РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМОВ:** 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 переключения режимов происходит включение духовки: на дисплей выводятся названия функций/режимов или соответствующие им подменю.

Для того чтобы подменю оказались доступными для выбора нужного пункта, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, РЕЦЕПТЫ и БЫСТРЫЕ КЛАВИШИ.



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

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ/РЕЖИМА

После выбора нужной функции/режима на дисплей выводятся все сведения, касающиеся этой функции/режима.



Для перехода между различными участками экрана используйте ручку просмотра/регулировки: при этом происходит перемещение курсора к значениям, которые могут быть изменены; последовательность этого перемещения указана выше. Нажмите кнопку ⓥ для выбора параметра, затем измените его значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и подтвердите выбор нажатием кнопки ⓥ.

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ - ВЫБОР ЯЗЫКА И ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

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

Для этого выполните следующие действия:

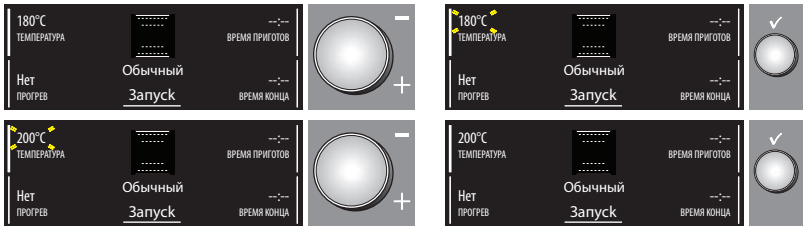
1. Поверните ручку переключения режимов в любое положение: на дисплей будут выведены первые три языка из доступного списка.
2. Для просмотра списка поворачивайте ручку просмотра/регулировки.
3. Когда окажется выделенным нужный язык, нажмите кнопку ⓥ для того, чтобы выбрать его.
   После завершения выбора языка на дисплее будет мигать значение времени 12:00.
4. Задайте нужное значение времени, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⓥ.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, поверните ручку переключения режимов; на дисплей будет выведен список режимов приготовления или соответствующие режимам подменю.
   ПРИМЕЧАНИЕ: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 48 и 49.
2. Просмотр пунктом подменю выполняется поворотом ручки просмотра/регулировки: выделенный режим отображается на белом фоне в центре экрана. Для ее выбора нажмите кнопку ⓥ.
3. На дисплее появятся параметры данного режима. Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые вам нужны, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “Старт”, а затем нажмите кнопку ⓥ; в противном случае, выполните описанные ниже действия для изменения существующих значений.

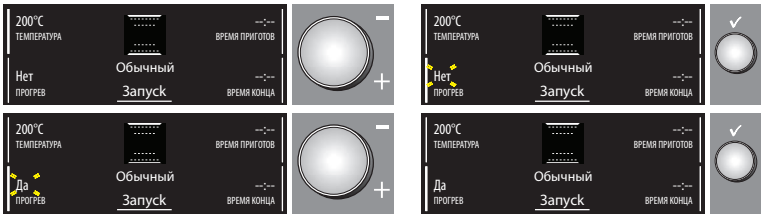
ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ



Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните следующие действия:

1. Убедитесь в том, что курсор установлен рядом со значением температуры (зона 3); нажмите кнопку ⓥ для выбора параметра, который должен быть изменен: значение температуры начнет мигать.
2. Задайте нужное значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки, и нажмите кнопку ⓥ для подтверждения выбора.
3. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “Старт”, а затем нажмите кнопку ⓥ;
4. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⓥ для включения процесса приготовления.
   Заданную температуру можно изменить и во время приготовления блюда, выполнив те же действия.
5. Когда приготовление закончится, на дисплей выводится сообщение о завершении приготовления. После этого можно выключить духовку, установив ручку переключения режимов в положение 0 (ноль), или продолжить приготовление, повернув ручку просмотра/регулировки по часовой стрелке. При выключении на дисплее появляется индикатор охлаждения, отображающий температуру внутри духовки в данный момент.

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВКИ



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

1. Установите курсор, поворачивая ручку просмотра/регулировки, в зону, соответствующую предварительному нагреву.
2. Нажмите кнопку ⓥ для выбора нужного параметра: начнет мигать надпись “Нет”.
3. Измените значения параметра, поворачивая ручку просмотра/регулировки: на экране появится надпись “Да”.
4. Подтвердите сделанный выбор нажатием кнопки ⓥ.

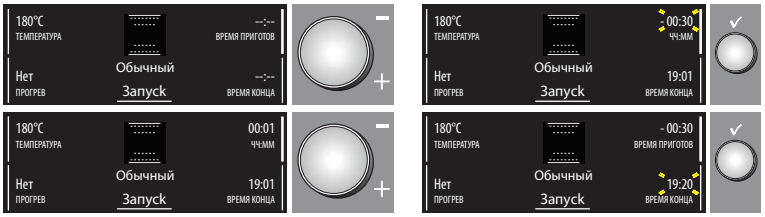
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



Если желательно выполнить быстрый предварительный нагрев духовки, необходимо действовать следующим образом:

1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, поворачивая ручку переключения режимов.
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⓥ: на экране появятся значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “Старт”, а затем нажмите кнопку ⓥ. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. По достижении заданной температуры подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается статический режим ▭.
   После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку переключения режимов и выберите нужный режим.

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

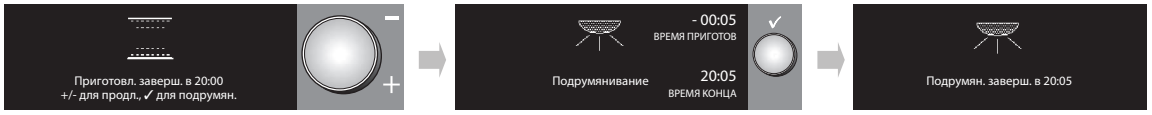


Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.

1. Для задания нужной продолжительности приготовления поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы установить курсор на надпись “ВРЕМЯ ПРИГОТОВ”.
2. Нажмите кнопку ⓥ для выбора нужного параметра; на экране будет мигать значение “00:00”.
3. Измените это значение, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение продолжительности приготовления.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⓥ.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

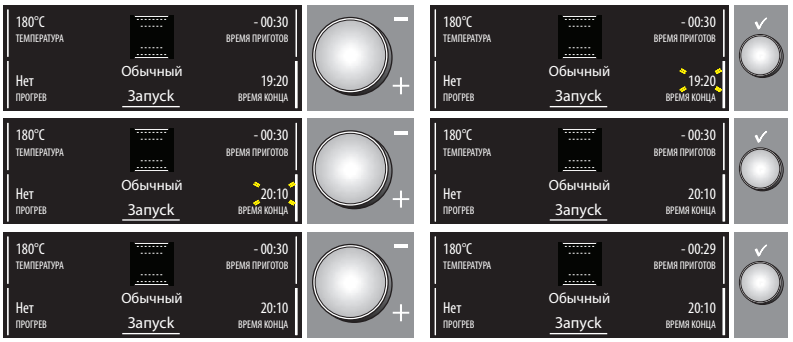
В конце готовки на дисплей выводится предложение подрумянить поверхность блюда, если заданные функции это позволяют. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



По завершении времени готовки на дисплей выводится надпись “+/- чтобы продлить. ✓, чтобы подрумянить”. При нажатии кнопки ⓥ начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Данная функция выполняется только один раз.

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19.20). Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее путем задержки включения духовки, выполните следующие действия:

1. Поворачивая ручку просмотра/регулировки, установите курсор в зону, соответствующую времени окончания приготовления.
2. Нажмите кнопку ⓥ для выбора нужного параметра: значение времени окончания приготовления начнет мигать при этом.
3. Измените время окончания приготовления на более позднее, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы получить нужное значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⓥ.
5. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⓥ.
6. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⓥ для включения процесса приготовления. Процесс приготовления начнется в духовке по истечении времени ожидания. Это время ожидания рассчитывается таким образом, чтобы завершить приготовление в заданное время (например, если на приготовление блюда требуется 20 минут, то при задании значения времени окончания приготовления равным 20.10 включение духовки произойдет в 19.50).

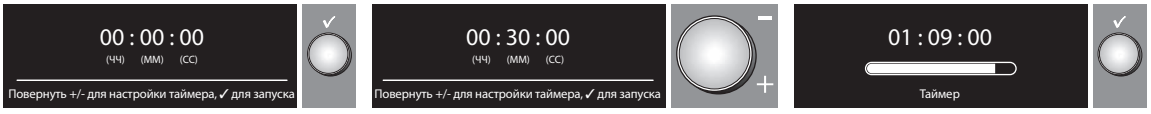
ПРИМЕЧАНИЕ: в любом случае, можно начать приготовление и в течение периода ожидания, поворачивая ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “Старт”, а затем нажав кнопку ⓥ. В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), как это описано выше.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ



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

ТАЙМЕР

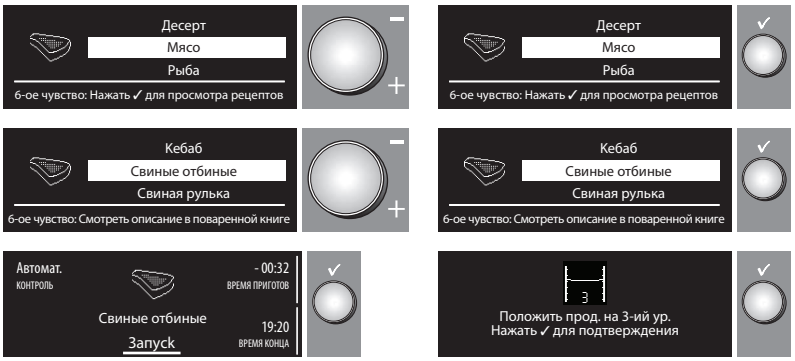


Эта функция может использоваться только при выключенной духовке и полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут.

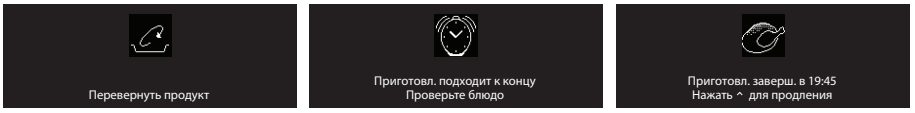
1. Если духовка выключена, нажмите кнопку ⓥ. На дисплей выводится значение “00:00:00”.
2. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного значения времени.
3. Нажмите кнопку ⓥ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплее появляется значение “00:00:00”. После этого можно или увеличить время, как описано выше, или выключить таймер, нажав кнопку ⓥ (на дисплее снова будет отображаться текущее время суток).

РЕЦЕПТЫ

Благодаря технологии “6-е чувство” в этой духовке можно использовать 30 уже предварительно занесенных в память рецептов, для которых выбраны оптимальные режим и температура приготовления.
Поэтому прилагаемый сборник рецептов необходим только для справок, касающихся ингредиентов и подготовки к приготовлению блюда. Когда все будет подготовлено, действуйте следующим образом:



1. Выберите пункт РЕЦЕПТЫ поворотом ручки переключения режимов.
2. Выберите тип блюда из предлагаемого списка.
3. Подтвердите выбор нажатием кнопки ⓥ.
4. Выберите нужный рецепт, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⓥ: на дисплее будет отображено ориентировочное время продолжительности приготовления.
6. Поставьте приготавливаемое блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор оказался в положении “Старт”, а затем нажмите кнопку ⓥ.
7. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⓥ для включения процесса приготовления. Для смещения времени приготовления на более позднее см. предыдущий пункт.



ПРИМЕЧАНИЯ: при приготовлении некоторых блюд необходимо выполнять их переворачивание или помешивание в середине этого процесса: при этом подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится сообщение о типе операции, которую нужно выполнить.
Отображаемое вначале значение времени приготовления имеет ориентировочный характер: это значение может автоматически увеличиться в процессе приготовления.
Незадолго до конца времени приготовления подается сигнал для того, чтобы вы проверили, достигнута ли нужная степень готовности блюда. Если блюдо еще не достигло нужной степени готовности, можно вручную увеличить продолжительность приготовления, поворачивая ручку просмотра/регулировки.

НАСТРОЙКИ

1. Для того чтобы изменить параметры, отображаемые на дисплее, выберите в главном меню значок НАСТРОЙКИ, поворачивая ручку переключения режимов.
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⓥ: на дисплее будут отображены параметры, которые можно изменить (язык, громкость звукового сигнала, яркость дисплея, время суток, экономия энергии).
3. Выберите значение, которое нужно изменить, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
4. Нажмите кнопку ⓥ для подтверждения выбора.
5. При изменении параметра следуйте указаниям на дисплее.
6. Нажмите кнопку ⓥ; на дисплей будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции.

ПРИМЕЧАНИЕ: если при выключенной духовке активен режим Эко (экономия энергии) (ON (ВКЛ)), то по прошествии нескольких секунд дисплей гаснет. Если же этот режим неактивен (OFF), то по прошествии нескольких секунд произойдет лишь снижение яркости дисплея.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.
Чтобы сделать ее активной, нажмите одновременно кнопки ⏮ и ⓥ не менее чем на 3 секунды. Когда эта функция активна, кнопки перестают действовать, а на дисплей выводится соответствующее сообщение и значок 🔒. Эту функцию можно сделать активной 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 функцию, выбранную ранее.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ И РЕЖИМОВ

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМОВ		
0	**ВЫКЛЮЧЕН**	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	**ОСВЕЩЕНИЕ**	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
	**БЫСТРЫЙ НАГРЕВ**	Для ускоренного предварительного прогрева духовки.
	**ОБЫЧНЫЙ**	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ГРИЛЬ**	Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях или для поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жареньи мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон 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 жаренья крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон 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 с духовкой.
	**КОНВЕКЦИЯ**	Для одновременного приготовления на нескольких уровнях (но не более трех) различных блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 3-м уровнем, при приготовлении на двух полках - 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех полках - 1-м, 3-м и 5-м уровнями. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ПОДРУМЯНИВАНИЕ**	Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**СПЕЦ. ФУНКЦИИ**	См. ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ.
	**НАСТРОЙКИ**	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).
	**РЕЦЕПТЫ**	Доступ к 30 уже предварительно занесенным в память рецептам (см. прилагаемый сборник рецептов). При выборе рецепта выполняется автоматический выбор оптимальной температуры, режима и продолжительности приготовления. При этом важно соблюдать приведенные в сборнике рецептов указания по подготовке к приготовлению блюда, выбору принадлежностей и уровней размещения блюд в духовке.
	**БЫСТРЫЕ КЛАВИШИ**	Переход к 10 наиболее часто используемым функциям. Описание процедуры изменения значений параметров нужной функции/режима см. в п. “ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ”.

ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ			
	**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, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например: мясо, жаркое, пудинги). Рекомендуется класть размораживаемые продукты 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 недоступен, если температура во внутренней камере духовки превышает 50°C. Ставьте тесто на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**РАЗОГРЕВ**		Режим, используемый для приготовления полуфабрикатов, хранимых при комнатной температуре или в охлаждаемых витринах (печенье, жидкие полуфабрикаты для тортов, кексов, первых блюд и продукты типа хлебных изделий). Приготовление блюд выполняется быстро и в мягком режиме; этот режим может использоваться и для разогревания уже приготовленных блюд. следуйте указаниям на упаковке продукта. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ**		Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ**	**Лазанья**	В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для пяти различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		Пицца	
		Штрудель	
		Картоф. по-франц.	
		Хлеб	
		Другое	В этом режиме можно задавать по собственному усмотрению значение температуры в интервале от 50 до 250°C для приготовления иных блюд.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Блюдо	Режим	Предварительный Нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги из дрожжевого теста		-	2 / 3	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		-	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	35-90	поддон, или противень для сладкой выпечки, или форма для тортов на решетке
		-	1-4	160-200	40-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье/ Небольшие торты		-	3	170-180	20-45	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	160-170	20-45	Ур. 4: решетка
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	160-170	20-45	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Эклеры		-	3	180-200	30-40	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	180-190	35-45	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	35-45	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Безе		-	3	90	110-150	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	90	140-160	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	90	140-160	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		-	1 / 2	190-250	20-50	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	190-250	25-50	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	190-250	25-50	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки

Блюдо	Режим	Предварительный Нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		-	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	180-190	45-60	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
		-	1-3-5	180-190	45-60	Ур. 5: форма для тортов на решетке
						Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки + форма для тортов
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	3	190-200	20-30	Поддон или противень для выпечки
		-	1-4	180-190	20-40	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	20-40	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), пудинги, запеканки		-	3	190-200	45-55	Противень на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		-	3	190-200	80-110	Поддон или противень на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		-	3	200-230	50-100	Поддон или противень на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		-	2	190-200	80-130	Поддон или противень на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		-	3	180-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		-	2	180-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		-	5	Высокая	3-5	Решетка
Рыба (филе, кусками)		-	3-4	Средняя	20-30	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: поддон с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	4-5	Средняя-Высокая	15-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: поддон с водой

Блюдо	Режим	Предварительный Нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	1-2	Средняя	55-70	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления)
						Ур. 1: поддон с водой
		-	1-2	Высокая	60-80	Ур. 2: вертел
						Ур. 1: поддон с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	3	Средняя	35-45	противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	3	Средняя	60-90	поддон или противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	Средняя	45-55	поддон или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления)
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	Высокая	10-15	Противень на решетке
Лазанья, мясо		-	1-4	200	50-100	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень на решетке
Мясо, картофель		-	1-4	200	45-100	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень на решетке
Рыба, овощи		-	1-4	180	30-50	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень на решетке
Замороженная пицца		-	3	Автом	10-15	поддон/противень для сладкой выпечки или решетка
		-	1-4	Автом	15-20	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	Автом	20-30	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: поддон или противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: противень на решетке
		-	1-3-4-5	Автом	20-30	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 4: поддон или противень для сладкой выпечки
						Ур. 3: поддон или противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: противень на решетке

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

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности/ Примечания
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Печенье из песочного теста (Shortbread)		-	3	170	20-30	Поддон/противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	20-30	Ур. 4: противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: поддон
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes)		-	3	170	25-35	Поддон/противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	30-40	Ур. 4: противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: поддон
		-	1-3-5	160	35-45	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: поддон
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Форма для тортов на решетке
		-	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	Высокая	3-5	Решетка
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)		-	5	Высокая	20-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: поддон с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Поддон/противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	55-65	Ур. 4: противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: поддон
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины (Roast pork)		-	3	190	150-170	Ур. 3: решетка
						Ур. 2: поддон с водой (добавлять воду при необходимости)
DIN 3360-12:07, приложение C						
Невысокий пирог/ торт (Flat cake)		-	3	170	40-50	Поддон/противень для сладкой выпечки
		-	1-4	170	45-55	Ур. 4: противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: поддон

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

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных продуктов”

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

Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом с конвекцией (“ПОДРУМЯНИВАНИЕ”), можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте блюда, для приготовления которых требуется меньшее время, оставляя при этом в духовке другие блюда с более продолжительным временем приготовления.

Кондитерские изделия

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в статическом режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на прилагаемую в комплекте решетку. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с вентиляцией и размещайте формы для тортов на решетках в шахматном порядке, таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, воткните деревянную палочку в верхнюю часть пирога. Если палочка остается сухой, то это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, в противном случае выпекаемое изделие может подойти по бокам неоднородно.
- Если в процессе приготовления пирог “опал”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим с ПОДРУМЯНИВАНИЕ. Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбрать 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, соответствующими размерам приготавливаемого мяса. При приготовлении жаркого следует добавлять в кастрюлю немного бульона; это не позволяет мясу высыхать и придает 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 кусками на решетки, выбирайте куски одинаковой толщины. Куски мяса большей толщины требуют более продолжительного 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 прошествии 2/3 общего времени приготовления.

При жарении мяса на решетке рекомендуется ставить под нее поддон для сбора стекающего при приготовлении сока, налив в него пол-литра воды. Если необходимо, долейте воды в поддон.

Вертел (предусмотрен только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного жарения крупных кусков мяса и птицы. Нанизать куски мяса на вертел; если жарится цыпленок, то обвязать куски специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедиться в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставить вертел в гнездо на передней стенке духовки и опереть на соответствующую опору. Для сбора сока, образующегося в процессе приготовления продуктов, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. В вертеле предусмотрена пластмассовая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается на ось вертела после окончания приготовления для извлечения продуктов; тем самым устраняется опасность ожога.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы основание пиццы тоже получалось хрустящим. Кладите моццареллу на пиццу по истечении 2/3 общего времени ее приготовления.

Режим заквашивания (Подъем теста)

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется всегда закрывать его влажной салфеткой. Время заквашивания теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для заквашивания при комнатной температуре (20-25°C). Время заквашивания теста для пиццы весом 1 кг составляет около одного часа.