ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном руководстве и на самом приборе имеется ряд важных указаний по безопасности, которые вы должны прочесть и всегда неукоснительно выполнять.

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:

- 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 только квалифицированным специалистом-электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить к электрической сети прибор, встроенный в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- При извлечении вилки из розетки запрещено тянуть за кабель питания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- 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.
- Дети старше 8 лет и лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, могут использовать прибор в присутствие лица, отвечающего за их безопасность, или получении от него соответствующих инструкций, в целях безопасной эксплуатации прибора. Не разрешайте детям играть с прибором. Чистка или обслуживание прибора не должны производиться детьми без присмотра.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Поэтому необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Прибор и доступные части прибора сильно нагреваются во время работы. Не трогайте нагревательные элементы. Следите за тем, чтобы дети младше 8 лет не находились около прибора без присмотра 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 контейнеры 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 наблюдения 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.
- Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролитической очистки. Не разрешайте детям подходить близко к духовке в то время, когда цикл пиролитической очистки активирован (только для духовок с функцией пиролитической очистки).
- Используйте только термощуп предназначенный для этой духовки.
- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки для мытья стекла дверцы, в целях избежания повреждения поверхности стекла и появления царапин.
- Во избежание поражения электрическим током при замене лампочки убедитесь, что прибор отключен.

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

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

- Замена 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 эмалевого покрытия.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, иначе можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других приборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- 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).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать 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 Регламента Европейского Союза (CE) № 1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по оборудованию низкого напряжения 2006/95/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС.

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 выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (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.

SERVICE 0000 000 00000

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

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

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь вызывающими коррозию или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тканью.

- Протирайте поверхности духовки влажной тканью. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Протрите насухо сухой тканью.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Использование таких средств приводит со временем 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 чистки 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 просушить дверцу изнутри, пользуясь тканью 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.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если имеются)

ВАЖНО: для чистки каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, металлическими мочалками или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.

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

Цикл чистки духовки с функцией пиролитической очистки (если предусмотрена):

⚠ ОСТОРОЖНО

- **Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролитической очистки**
- **Нельзя разрешать детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки**

При включении этой функции происходит сгорание загрязнений (при температуре около 500°C), при этом образуется налет, легко удаляемый влажной губкой после того, как духовка остынет. Нет необходимости пользоваться этой функцией после каждого приготовления пищи, достаточно включать ее в случае сильного загрязнения или при наличии неприятных запахов или паров, появляющихся на этапе предварительного нагрева духовки или в процессе приготовления.

- Если духовка установлена под варочной панелью, проследите за тем, чтобы горелки или электрические конфорки были обязательно выключены во время цикла автоочистки (пиролиза).
- Перед включением функции пиролитической очистки следует вынуть из духовки все принадлежности.
  В приборе предусмотрено 2 режима функции пиролитической очистки:

1. Экономичный цикл (PYRO EXPRESS/ECO): энергопотребление снижено примерно на 25% по сравнению со стандартным циклом самоочистки. Регулярно включайте этот цикл (после приготовления мяса не менее 2-3 раз подряд)
2. стандартный цикл (PYRO) эффективная очистка очень сильно загрязненной духовки

- В любом случае, после определенного количества приготовленных блюд и с учетом степени загрязнения рекомендуется выполнять цикл автоочистки (пользуясь дисплеем)

Примечание: В процессе выполнения пиролитической очистки дверца духовки остается заблокированной. Открыть дверцу можно только после того, когда температура внутри духовки опустится до безопасного уровня

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

- **Пользуйтесь кухонными рукавицами.**
- **Перед выполнением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.**
- **Перед техническим обслуживанием отключайте прибор от электрической сети.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

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

Чтобы установить дверцу на место

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

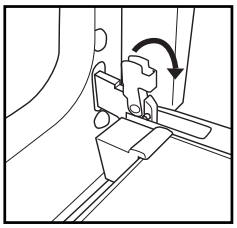


Рис. 1

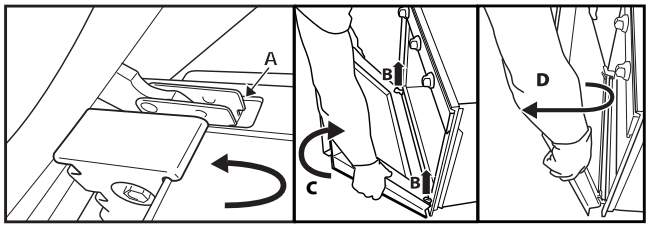


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

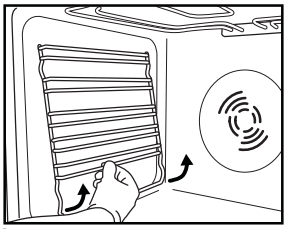


Рис. 3

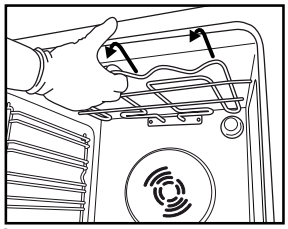


Рис. 4

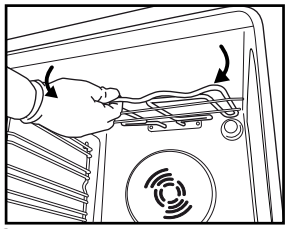


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена задней лампочки (если имеется):

1. Отключите духовку от сети питания.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип лампочки указан в примечании) и вкрутите плафон снова (Рис. 7).
3. Подключите духовку к розетке электропитания.

Замена боковой лампочки (если предусмотрена):

1. Отключите духовку от сети питания.
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 духовку к розетке электропитания.

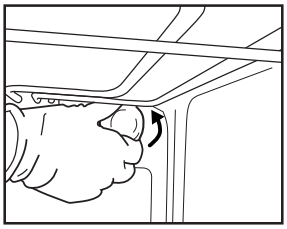


Рис. 6

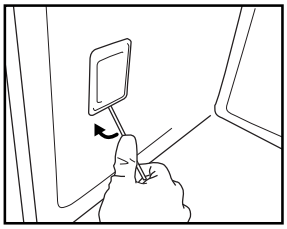


Рис. 7

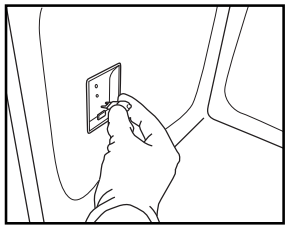


Рис. 8

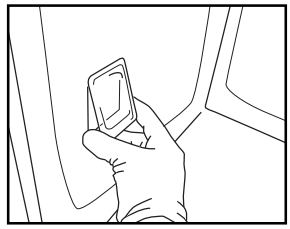


Рис. 9

Примечание:

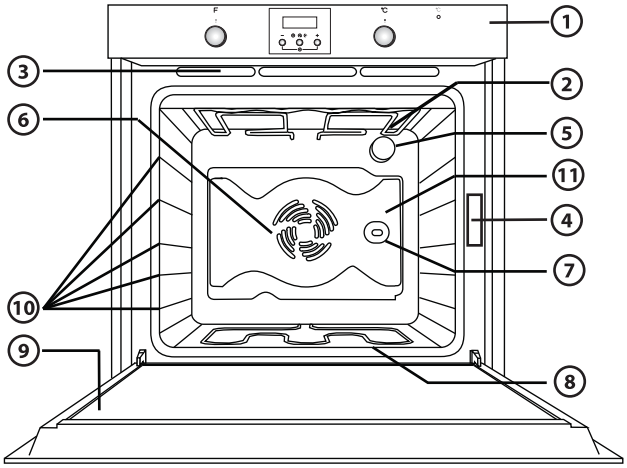
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип E-14, T 300°C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, T 300°C
- Лампочка прибора разработана специально для электробытовых приборов и не пригодна для использования в какой-либо другой световой технике (регулирование комиссии (ЕС) № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.**

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если имеется)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочка
6. Система вентиляции при выпечке (если имеется)
7. Вертел (если предусмотрен)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Возможные положения полок
11. Задняя стенка

Примечание:

- По завершении приготовления, после выключения духовки, вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.
- Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

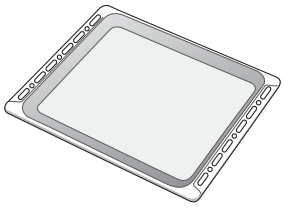


Рис. 1

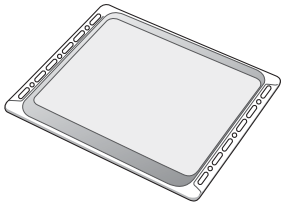


Рис. 2

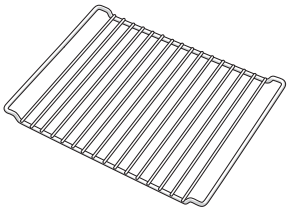


Рис. 3

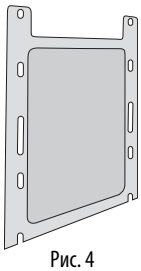


Рис. 4

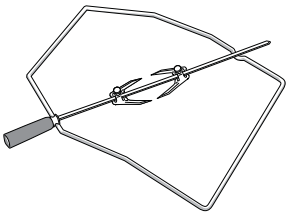


Рис. 5

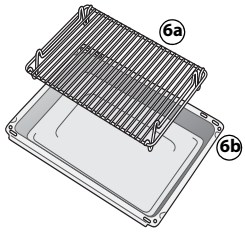


Рис. 6

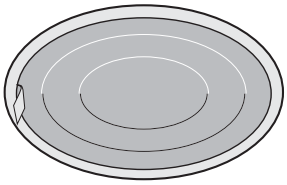


Рис. 7

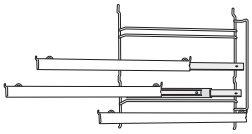


Рис. 8

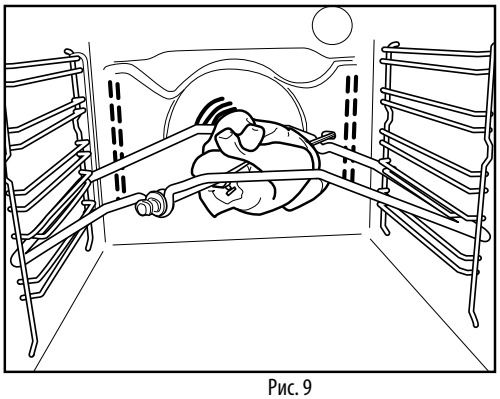


Рис. 9

Поддон для сбора жира (Рис. 1)

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

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве подставки для кастрюль, форм для выпечки и прочих емкостей. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетку можно вставлять любой стороной вверх.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

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

Вертел (Рис. 5)

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Подробнее см. также раздел “Рекомендуемые способы использования и полезные советы”.

Комплект для гриля (Рис. 6)

В комплект входит решетчатая полка (6a) и эмалированный поддон (6b). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме “Гриль”.

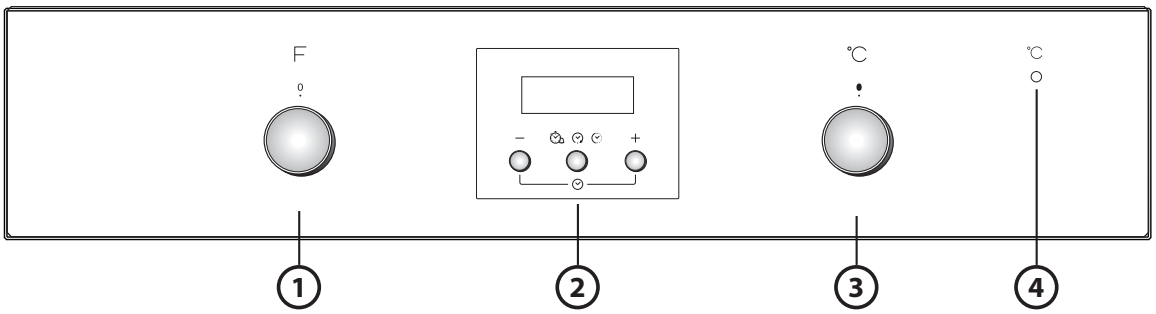
Жировой фильтр (Рис. 7)

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

Выдвижные полки (Рис. 8)

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетчатые полки и противни для сбора жира во время приготовления. Подходят для любых принадлежностей и могут мыться в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Примечание: Ручки управления можно вытянуть или утопить. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.

Примечание: Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

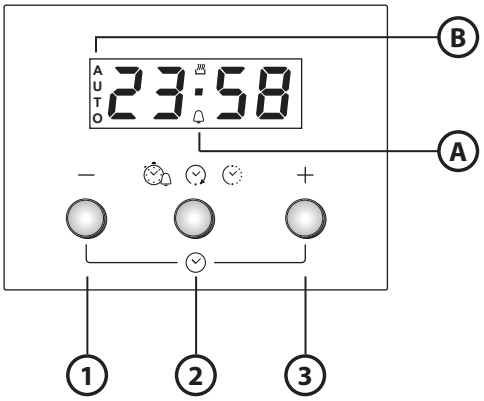
1. Ручка переключения функций/режимов
2. Электронное программирующее устройство
3. Ручка термостата
4. Красный индикатор термостата.

РАБОТА ДУХОВКИ

- Выберите нужную программу, повернув ручку переключателя.
  Загорается индикатор духовки.
- Повернув ручку переключателя по часовой стрелке, установите нужную температуру.
  При этом загорается индикатор термостата; по достижении в духовке требуемой температуры, индикатор погаснет.

В конце приготовления пищи установите ручку на "**0**".

ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ



1. Кнопка **–** : служит для уменьшения значения, отображенного на дисплее
2. Кнопка : служит для выбора различных настроек:
   a. времени на таймере
   b. продолжительности приготовления пищи
   c. времени окончания приготовления
3. Кнопка **+** : служит для увеличения значения, отображенного на дисплее

A. Символ указывает на активную функцию таймера

B. Символ **AUTO** подтверждает выбор настроек

Перед первым использованием духовки

Настройка времени суток и звукового сигнала.

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

Настройка таймера

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

Настройка продолжительности приготовления пищи

Установив с помощью ручек режим приготовления пищи и температуру духовки, нажмите среднюю кнопку; на дисплее отобразится 0.00 и начнет мигать символ колокольчика. Нажмите среднюю кнопку еще раз: на дисплее поочередно отобразятся dur и 0.00 и начинает мигать надпись **AUTO**. Настройте время приготовления пищи с помощью кнопок **+** и **–** (максимальное программируемое время составляет 10 часов). Через несколько секунд на дисплее отобразится время суток, и останется надпись **AUTO**, что подтверждает выбор настроек. Чтобы увидеть оставшееся время приготовления и при необходимости изменить его, нажмите и удержите среднюю кнопку в течение 2 секунд, после чего снова нажмите ее. В конце установленного периода времени символ погаснет, включится звуковой сигнал и на дисплее замигает надпись **AUTO**. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Установите ручку настройки функций и температуры на ноль и нажмите и удержите среднюю кнопку в течение двух секунд, чтобы завершить процесс приготовления.

Чтобы продлить установленное время приготовления

Настроив время приготовления, нажмите среднюю кнопку: на дисплее поочередно отобразятся End, время окончания приготовления и мигающая надпись **AUTO**. Нажмите кнопку **+**, чтобы увидеть настроенное время окончания приготовления (максимальная отсрочка окончания приготовления составляет 23 часа 59 минут). Через несколько секунд на дисплее отобразится время суток, символ исчезнет и останется надпись **AUTO**, что подтверждает выбор настроек. Чтобы увидеть время окончания приготовления и при необходимости изменить его, нажмите среднюю кнопку, после чего снова нажмите ее еще дважды. По окончании обратного отсчета времени отобразится символ , а духовка войдет в заданный режим приготовления.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

ФУНКЦИЯ/РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
0	**ВЫКЛ**	Прекращение приготовления пищи и выключение духовки.
	**ОСВЕЩЕНИЕ**	Чтобы включить освещение в духовке.
	**ОБЫЧНЫЙ**	Для приготовления любых блюд на одной полке. Прогрейте духовку до необходимой температуры и вставьте пищу в духовку. Рекомендуется пользоваться второй или третьей полкой. Этот режим также пригоден для приготовления замороженной пищи; следуйте инструкциям на упаковке продуктов.
	**ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ВЫПЕКАНИЕ С КОНВЕКЦИЕЙ)**	Для приготовления пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим идеально подходит для приготовления пищи на двух полках. При необходимости меняйте местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления.
	**ГРИЛЬ**	Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. При приготовлении мяса влейте немного воды в поддон для жира (установленный на первой полке), чтобы избежать дыма и брызг жира. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления.
	**ТУРБОГРИЛЬ**	Для приготовления больших кусков мяса (ростбиф и другое мясо). В процессе приготовления дверца духовки должна быть закрыта. При приготовлении мяса рекомендуется влить немного воды в поддон для жира, установленный на первой полке. Это позволит избежать дыма и брызг жира. Переворачивайте мясо в ходе приготовления.
	**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**	Этот режим может использоваться для ускорения размораживания пищи при комнатной температуре. Чтобы продукты не пересыхали, ставьте их в духовку в оригинальной упаковке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	Решетчатая полка + форма для тортов
Печенье / тарталетки		Да	3	170-180	15-40	Противень для выпечки
Эклеры		Да	3	180	30-40	Противень для выпечки
Волованы, крекеры из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	Противень для выпечки
Меренга		Да	3	90	120-130	Противень для выпечки
Баранина, телятина, говядина, свинина		Да	2	190-200	90-110	Поддон для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Курица, кролик, утка		Да	2	190-200	65-85	Поддон для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Индейка, гусь		Да	2	190-200	140-180	Поддон для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	50-60	Поддон для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони, запеканки, пудинги		Да	2	190-200	45-55	Решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Хлеб, лепешки		Да	2	190-230	15-50	Поддон для сбора жира или противень для выпечки
Пицца		Да	2	230-250	7-20	Поддон для сбора жира или противень для выпечки
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетчатая полка
Запеканка из овощей		Да	3	200	15-20	Решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба (филе, кусками) на гриле		Да	3	200	30-40	Решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-50	Решетка + поддон для сбора жира с водой на 1-м уровне, перевернуть в середине процесса приготовления
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	1	180-200	50-60	Поддон для сбора жира или решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с мясной и картофельной начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		Да	1	180-200	35 -55	Решетчатая полка + форма для тортов
Фаршированные овощи (помидоры, перец, цукини, баклажаны)		Да	2	180-200	40-60	Решетчатая полка + емкость из огнеупорного стекла

Рецепт	Функция	Предварительный нагрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги с мясной и картофельной начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		Да	1/3	180-190	45-55	Гриль + поджаривание; поменяйте блюда местами в середине процесса приготовления
Пицца / лепешки		Да	1/3	230-250	12-30	Поддон для выпечки + поддон для сбора жира; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Печенье / тарталетки		-	1 /3	170-180	20-40	Противень для выпечки кондитерских изделий + поддон для жира (поменяйте блюда местами в середине процесса приготовления)
Заварное тесто		-	1/ 3	180	35-45	Противень для выпечки кондитерских изделий + поддон для жира (поменяйте блюда местами в середине процесса приготовления)
Слоеный пирог / слоеные кракерсы		-	1/ 3	180-200	20-40	Поддон для выпечки + поддон для сбора жира; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Жареный цыпленок		-	2	200	55-65	Гриль + противень с водой на 1-й полке
Жареный картофель		-	3	200	45-55	Поддон для сбора жира
Ростбиф с кровью		-	3	200	30-40	Гриль + противень с водой на 1-й полке
Баранья ножка / рулька		-	3	200	55-70	Гриль + противень

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

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных 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 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 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 достижения оптимальных результатов следуйте приведенным в таблице рекомендациям по выбору принадлежностей (входящих в комплект духовки) и уровней установки полок. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо предварительно прогреть духовку.

Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима выпекания с конвекцией “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если имеется) можно готовить одновременно различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных полках. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, приготовление которых требует более продолжительного 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 сочной начинкой (творожный пуддинг или пирог с фруктовой начинкой) следует использовать режим выпекания с конвекцией "ПОДРУМЯНИВАНИЕ" (если имеется). Если основание пирога не пропеклось, то следует ставить форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпать панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавляйте в используемую для приготовления емкость немного бульона; бульон не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под мясо поддон, куда налито пол-литра воды. При необходимости доливайте воды в поддон.

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 в процессе приготовления и образования меньшего количества дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды Вертел снабжен пластмассовой ручкой,которая снимается перед началом приготовления и надевается по окончании приготовления; это позволяет избежать ожогов при извлечении вертела из духовки.

Пицца

Чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой, следует слегка смазывать противни. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертой моццареллой.

Режим "Подъем теста" (только в некоторых моделях)

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрывать 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.