# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

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



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

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

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

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

- 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 электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Включая духовку в электросеть, не используйте переходники.

- Не пользуйтесь удлинителями.
- Не тяните за кабель электропитания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею; выключите плиту во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутым.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Данный прибор может использоваться детьми начиная с 8-летнего возраста и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом и знаниями, если они находятся под присмотром или получили инструкции касательно безопасного использования прибора и осознают сопутствующие опасности. Не разрешайте детям играть с прибором. Детям без присмотра запрещено выполнять очистку и техническое обслуживание.
- 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 его доступные части могут нагреваться во время работы. Соблюдайте осторожность во избежание касания нагревательных элементов. Не допускайте к прибору детей до 8-летнего возраста, если только они не находятся под постоянным присмотром.

- 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 присмотра во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом существует опасность воспламенения паров спирта ввиду контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте для чистки духовки пароочистители.

- Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролитической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки (только для духовок с функцией пиролитической очистки).
- Используйте только щуп-термометр, рекомендованный для данной духовки.
- При очистке стекла в дверце духовки не используйте грубые абразивные очистители или острые металлические скребки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к растрескиванию стекла.
- Перед заменой лампы удостоверьтесь, что прибор выключен во избежание возможного поражения электрическим током.
- Не используйте алюминиевую фольгу, чтобы прикрывать пищу в емкости для приготовления пищи (только для духовок, в комплект которых входит емкость для приготовления пищи).
- При распаковке и установке пользуйтесь перчатками.

### Утилизация электробытовых приборов

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

## МОНТАЖ

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

### ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

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

### ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

- Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм$^2$) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

### ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

### Перед использованием:

- Удалите с принадлежностей защитные картонные прокладки, защитную пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной смазкой.

## В процессе эксплуатации:

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

# ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

## Утилизация упаковочных материалов

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

## Утилизация изделия

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

## Энергосбережение

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

# ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (CE) №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

# ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

## Духовка не работает:

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

## 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**

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

## Внешние поверхности духовки

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

- Протирайте поверхность духовки влажной салфеткой из ткани. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После очистки вытрите сухой салфеткой из ткани.

## Внутренние поверхности духовки

**ВАЖНО: не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Использование таких средств со временем приводит к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.**

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства очистки духовки можно снять дверцу (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”).
- Для удобства очистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”, только в некоторых моделях).

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

## Принадлежности:

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

# ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

**⚠ ОСТОРОЖНО**

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

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

### Снятие дверцы:

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

### Установка дверцы на место:

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

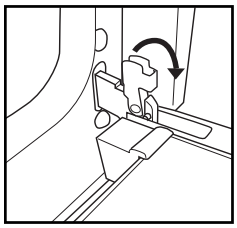


Рис. 1

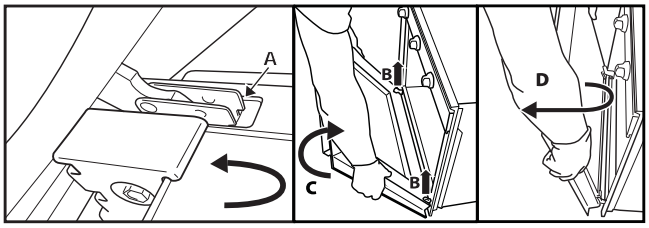



Рис. 2

## ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его и слегка потяните на себя, следя за тем, чтобы он лежал на соответствующих боковых держателях.

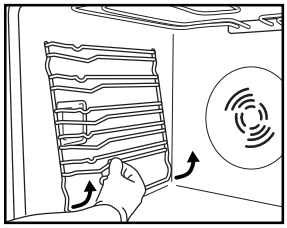


Рис. 3

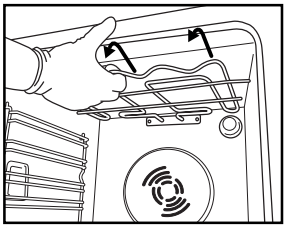


Рис. 4

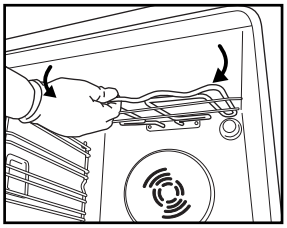


Рис. 5

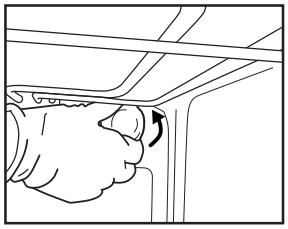
## ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

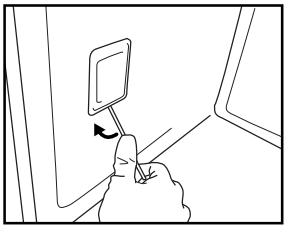
**Замена задней лампы** (если имеется):

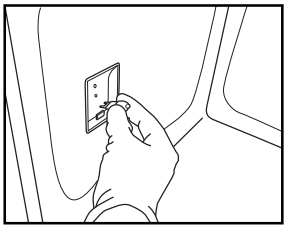
1. Отключите духовку от электрической сети.
2. Отверните крышку лампы (Рис. 6), замените лампу (тип лампы см. в примечании) и приверните крышку лампы на место.
3. Подключите духовку к электрической сети.

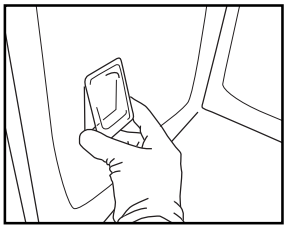
**Замена боковой лампы** (если имеется):

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


Рис. 6


Рис. 7


Рис. 8


Рис. 9

**Примечание:**

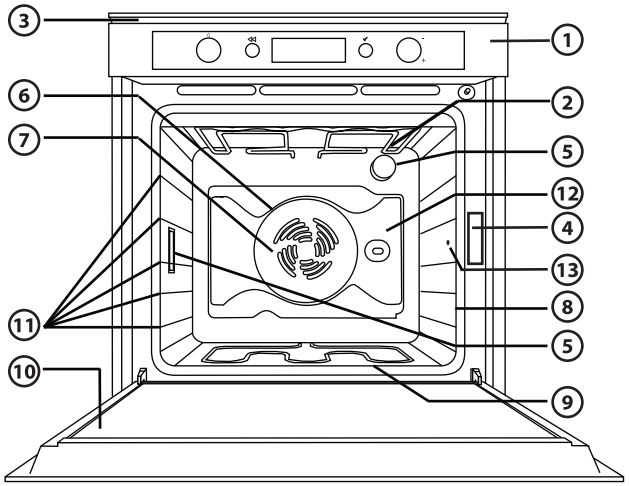
- Используйте только лампы накаливания со следующими характеристиками 25–40 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, тип G9, T300°C.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент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

**ВАЖНО:**

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

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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

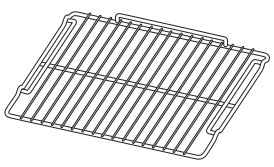


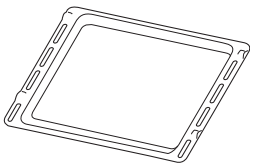

1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Вентилятор охлаждения (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если имеется)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
12. Задняя стенка
13. Гнездо подключения температурного зонда для мяса

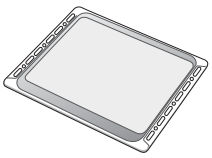
**Примечание:**

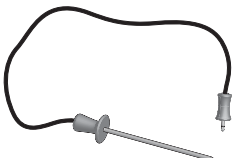
- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- По завершении приготовления, после выключения духовки, вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.
- Если открыть дверцу духовки в процессе приготовления пищи, то нагревательные элементы выключатся.

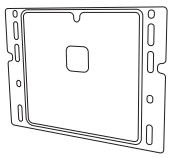
## ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

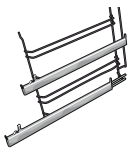

Рис. A


Рис. B


Рис. C


Рис. D


Рис. E


Рис. F

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

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

**C. ПРОТИВЕНЬ:** для выпечки хлеба и других изделий из теста, а также приготовления ростбифа, рыбы в фольге и т.п.

**D. Температурный щуп для мяса:** для измерения температуры пищи в процессе приготовления.

**E. КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ:** облегчают очистку внутренних стенок духовки и улучшают ее результаты.

**F. НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** облегчают установку и снятие различных принадлежностей.

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

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

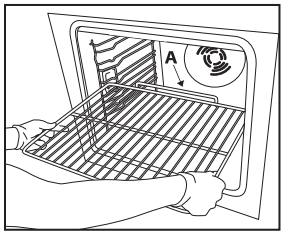



Рис. 1

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

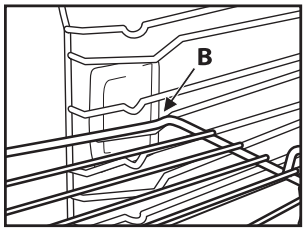



Рис. 2

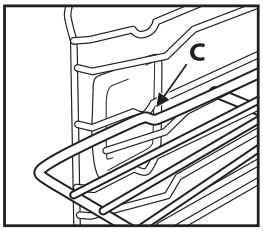


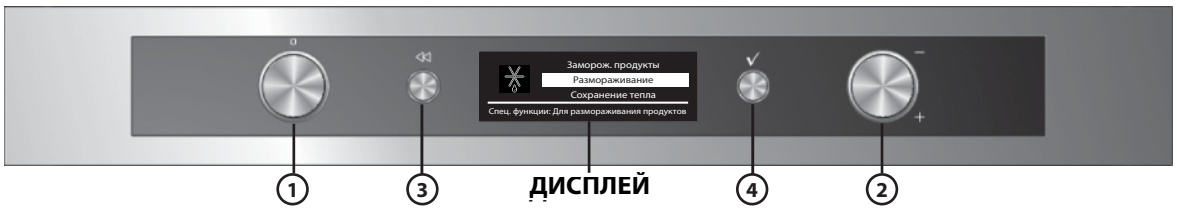

Рис. 3

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

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

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ




1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ:** включение и выключение духовки и выбор функций/режимов
2. **РУЧКА УСТАНОВКИ:** для просмотра меню и изменения заданных значений

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

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

## СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режимов происходит включение духовки: на дисплей выводятся названия функций/режимов или соответствующие им подменю.
Для отображения и выбора подменю поверните ручку в положение ГРИЛЬ, СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ, НАСТРОЙКИ, ПИЦЦА/ХЛЕБ.




**A.** Символ выбранной функции

**B.** Выбор подсвеченной функции можно осуществить нажатием ⊘
**C.** Описание подсвеченной функции
**D.** Другие доступные функции, которые можно выбрать

## ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ ФУНКЦИИ

После выбора желаемой функции на дисплее отобразятся другие возможные функции и их подробности.




Для перехода между различными областями используйте ручку просмотра/регулировки: курсор перемещается по значениям, которые можно регулировать, как описано ниже. Нажмите кнопку ⊘, чтобы выбрать значение, измените его поворотом ручки просмотра/регулировки и подтвердите нажатием кнопки ⊘.

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ: ВЫБОР ЯЗЫКА И НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ

Для правильной работы духовки при ее первом включении необходимо выбрать язык и установить правильное время.
Для этого осуществите следующие операции:

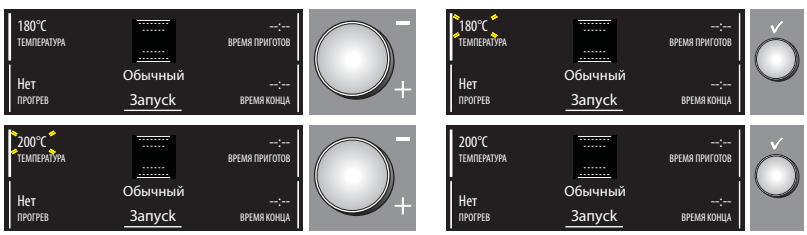
1. Установите ручку выбора режимов в любое положение: на дисплее появится список первых трех доступных языков.
2. Для просмотра списка режимов поворачивайте ручку просмотра/регулировки.
3. Когда будет подсвечен нужный вам язык, нажмите ⊘, чтобы выбрать его.
   После того как вы осуществите выбор языка, на дисплее отобразится “12:00”.
4. Установите время с помощью ручки просмотра/регулировки.
5. Подтвердите нажатием ⊘.

## ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, поверните ручку выбора режимов; на дисплее отобразятся режимы приготовления и связанные с ними подменю.
   **Примечание: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 64 и 66.**
2. В подменю можно выбирать различные опции, поворачивая ручку просмотра/регулировки: выбранная опция будет подсвечена белым цветом в центре экрана. Чтобы выбрать ее, нажмите ⊘.
3. Настройки приготовления будут отображены на экране. Если предварительно установленные параметры соответствуют желаемым, поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор находился в положении “Старт”, после чего нажмите ⊘; чтобы изменить параметры, поступайте, как указано выше.

## ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

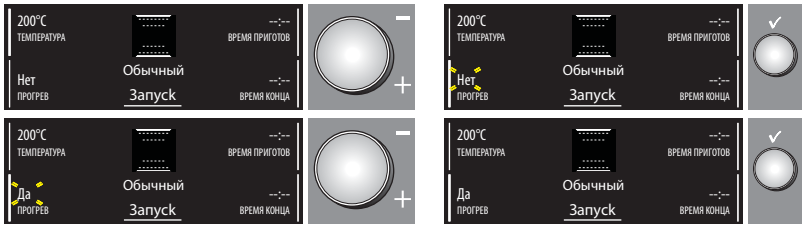



Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните действия, описанные ниже.

1. Убедитесь, что курсор находится рядом со значением температуры (зона 3); нажмите кнопку ⊘, чтобы выбрать параметр, который вы хотите изменить: значение температуры начнет мигать.
2. Установите желаемое значение поворотом ручки просмотра/регулировки и нажмите ⊘, чтобы подтвердить.

3. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на “Старт”, после чего нажмите ⊘.
4. На дисплее отобразится номер полки, на которой следует разместить продукты. Поступайте в соответствии с инструкциями и нажмите ⊘, чтобы начать процесс приготовления. Установленную температуру можно изменять в процессе приготовления, пользуясь этой же процедурой.
5. В конце приготовления на дисплее будет отображено сообщение о завершении процесса приготовления . При этом духовку можно выключить, установив ручку выбора режимов на 0 (ноль), или продолжать приготовление, повернув ручку просмотра/регулировки по часовой стрелке. Если духовка будет выключена, на дисплее отобразится индикатор охлаждения, показывающий температуру внутри духовки.

## ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ ДУХОВКИ




Если вы хотите предварительно прогреть духовку перед тем как вставить туда продукты, измените текущий выбор функции следующим образом:

1. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на опцию предварительного прогрева.
2. Нажмите кнопку ⊘, чтобы выбрать опцию. На дисплее будет мигать “Нет”.
3. Измените настройки, поворачивая ручку просмотра/регулировки; на дисплее отобразится “Да”.
4. Нажмите кнопку ⊘, чтобы подтвердить свой выбор.

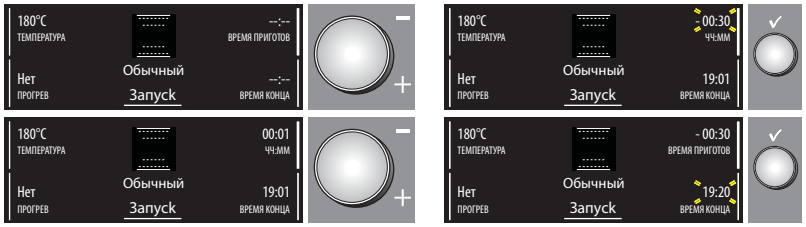
## БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ




Если вы хотите быстро разогреть духовку, прежде чем вставить туда продукты, измените текущий выбор функции следующим образом:

1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева с помощью ручки выбора режимов.
2. Подтвердите нажатием ⊘: настройки будут отображены на экране.
3. Если установленная температура соответствует желаемой, поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор находился в положении “Старт”, после чего нажмите ⊘. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. Когда будет достигнута установленная температура, послышится звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим ⊟.
   После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режимов и выберите нужный режим.

## ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ




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

1. Чтобы выбрать эту функцию, установите курсор с помощью ручки просмотра/регулировки в положение “ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ”.
2. Нажмите кнопку ⊘, чтобы выбрать настройку; на дисплее будет мигать “00:00”.
3. Измените настройки продолжительности приготовления, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⊘:

## ПОДРУМЯНИВАНИЕ

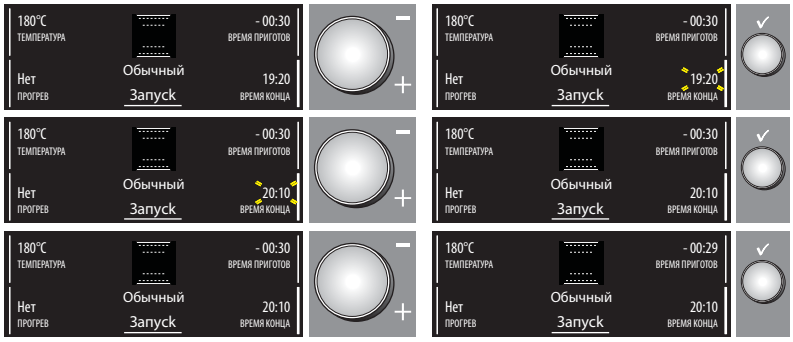
В конце приготовления в некоторых режимах на дисплее отображается возможность подрумянивания поверхности блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.




В конце приготовления на дисплее отображается выбор “+/- для продл., ✓ для подрумян.”. При нажатии кнопки ⊘начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Эту функцию можно использовать только один раз после окончания приготовления.

## ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ОТСРОЧКИ ПУСКА

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. **Эта настройка возможна только если для выбранного режима не требуется предварительный разогрев.**

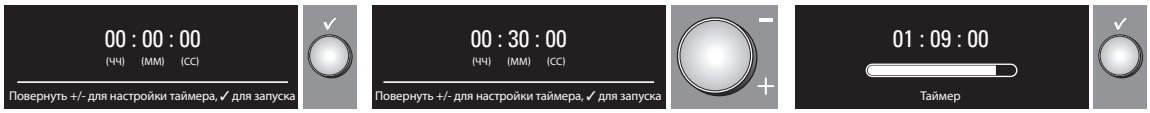



После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19:20). Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее время путем задания отсрочки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на время окончания приготовления.
2. Нажмите кнопку ⊘, чтобы выбрать настройку: на дисплее будет мигать время окончания приготовления.
3. Чтобы отложить время окончания приготовления, установите ручку просмотра/регулировки на желаемое значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⊘:
5. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на “Старт”, после чего нажмите ⊘.
6. На дисплее отобразится номер полки, на которой следует разместить продукты. Поступайте в соответствии с инструкциями и нажмите ⊘, чтобы начать процесс приготовления. Духовка начнет процесс приготовления с отсрочкой, рассчитанной таким образом, чтобы завершить его к указанному времени (например, если приготовление блюда требует 20 минут, а конец процесса приготовления установлен на 20:10, то духовка начнет приготовление в 19:50).

**Примечание: В период предшествующий началу приготовления духовку можно включить, установив ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор указывал на “Старт”, и нажав ⊘. Установленные настройки(температуру, настройки гриля, время приготовления) могут быть изменены в любое время, как описано выше.**

## ТАЙМЕР



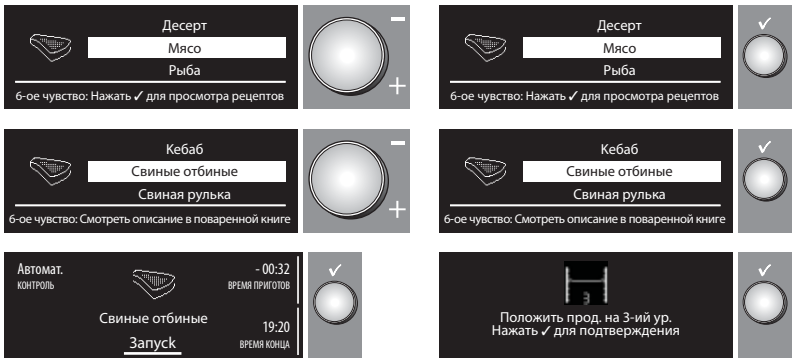

Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут.

1. При выключенной духовке нажмите кнопку ⊘; на дисплее отобразится “00:00:00”.
2. Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы выбрать нужное время.
3. Нажмите кнопку ⊘ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение “00:00:00”. На этом этапе время можно продлить, как описано выше, или можно деактивировать таймер нажатием ⊘ (на дисплей выводится текущее время суток).

## РЕЦЕПТЫ

Благодаря технологии “Sixth sense”, в духовке можно приготовить 30 блюд в соответствии с 30 заранее запрограммированными процессами, для которых будет установлена идеальная температура.

Просто выполните все инструкции, описанные в рецепте приготовления. Для этого осуществите следующие операции:




1. С помощью ручки выбора режимов выберите “РЕЦЕПТЫ”.
2. Выберите из списка блюдо, которое вы хотите приготовить.
3. Подтвердите выбор нажатием кнопки ⊘.
4. Выберите рецепт с помощью ручки просмотра/регулировки.
5. Подтвердите нажатием ⊘: на дисплее отобразится приблизительная продолжительность приготовления.
6. Поместите блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор находился в положении “Старт”, после чего нажмите ⊘.
7. На дисплее отобразится номер полки, на которой следует разместить продукты. Поступайте в соответствии с инструкциями и нажмите ⊘, чтобы начать процесс приготовления. Чтобы отсрочить время начала процесса приготовления, руководствуйтесь соответствующим разделом.



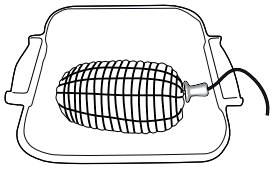

**Примечание: В процессе приготовления некоторых блюд продукты необходимо перевернуть или перемешать по истечении половины времени; духовка издаст звуковой сигнал, а на дисплее отобразится сообщение о том, что необходимо сделать.**

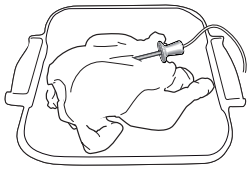
**Исходное время приготовления имеет ориентировочный характер; его можно автоматически продлить в процессе приготовления.**

Незадолго до окончания процесса приготовления духовка попросит вас проверить, соответствует ли готовность блюда вашим пожеланиям. Если нет, вы сможете вручную продлить время приготовления поворотом ручки просмотра/регулировки.

## ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЩУП ДЛЯ МЯСА

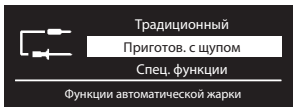
Входящий в комплект температурный щуп для мяса позволяет в процессе приготовления точно измерять температуру пищи в пределах от 0°C до 100°C, чтобы убедиться, что блюдо приготовлено в точности так, как требуется.
Температуру можно устанавливать в зависимости от типа приготавливаемых продуктов.
Для получения отличного результата необходима правильная установка щупа. Полностью воткните щуп в самую толстую часть приготавливаемого куска мяса, где нет костей или жира (Рис. 1). При приготовлении птицы щуп следует вставить сбоку, в середине грудинки, следя за тем, чтобы кончик щупа не проник в полость (Рис. 2).
Если приготавливаемый кусок мяса имеет неправильную форму и различную толщину, то прежде чем вынимать его из духовки, убедитесь в готовности блюда. Подключите щуп к гнезду, расположенному в правой стенке духового шкафа.

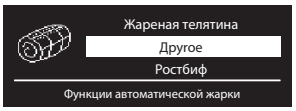

Рис. 1

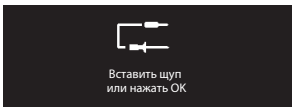

Рис. 2

## Рецепты с использованием температурного щупа для мяса

1. Выберите “Рецепты с использованием температурного щупа”, установив ручку выбора режимов на соответствующий символ.
2. Выберите нужное блюдо из списка и подтвердите свой выбор, нажав кнопку ⊘ (OK).
   **Примечание:** если вы выбрали “По собственному выбору”, то вы сможете самостоятельно настроить все параметры. В случае других рецептов у вас может быть возможность настройки некоторых параметров по своему выбору.
3. Подключите щуп, поместите блюдо в духовку и поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор находился в положении “Старт”, после чего нажмите ⊘.
   **Примечание:** если щуп не подключен, на дисплее появится напоминание о необходимости его подключения. Если щуп не подключен, то при нажатии ⊘ духовка начнет традиционный цикл приготовления без установленного времени.

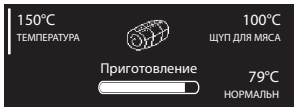


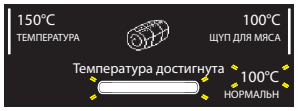



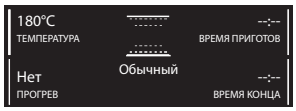

Если щуп подключен правильно, на дисплее в течение трех секунд будет отображаться подтверждающее сообщение, после чего будут отображены все параметры процесса приготовления, включая температуру мяса, измеряемую щупом.
При достижении необходимой температуры продуктов на дисплее в течение 3 секунд будет мигать сообщение об этом. По окончании времени приготовления духовка предложит возможность продолжить процесс путем поворота ручки просмотра/регулировки в положение **+**. Это позволит продлить процесс приготовления в традиционном режиме, без установленного времени. Если эта опция не будет выбрана, духовка выждет 10 минут и выключится, после чего процесс приготовления продолжать уже нельзя.

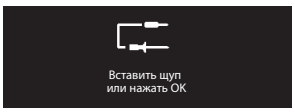


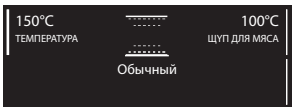




Щуп можно также использовать в режимах ОБЫЧНЫЙ, КОНВЕКЦИЯ, УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ, ТУРБОГРИЛЬ и БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ. Если щуп не подключен, то духовка начнет традиционный цикл приготовления, однако на дисплее отобазится сообщение о том, что щуп не подключен. Сообщение будет отображаться в течение 3 секунд, после чего духовка продолжит процесс приготовления так как если бы был выбран режим “По собственному выбору”.








## НАСТРОЙКИ

1. Чтобы изменить некоторые параметры дисплея, с помощью ручки выбора режимов выберите в главном меню опцию “НАСТРОЙКИ”.
2. Подтвердите нажатием ⊘: на дисплее отобразятся параметры экрана, которые можно изменить (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, энергосбережение).
3. Выберите параметр с помощью ручки просмотра/регулировки.
4. Подтвердите нажатием кнопки ⊘.
5. Следуйте инструкциям на экране, чтобы изменить настройки.
6. Нажмите кнопку ⊘; на дисплее появится сообщение о подтверждении вашего выбора.

**Примечание:** При выключении духовки, если выбран (ВКЛ.) режим ECOMODE (энергосберегающий), то дисплей выключится через несколько секунд и на нем отобразятся часы. Чтобы снова вывести информацию на дисплей и включить лампочку, достаточно нажать кнопку  или повернуть одну из ручек. При приготовлении пищи при включенном режиме ECOMODE внутреннее освещение выключится через 1 минуту, но будет включаться каждый раз, когда пользователь произведет какие-либо действия. Если же энергосберегающий режим выключен (ВЫКЛ.), то через несколько минут дисплей просто выключится.

## БЛОКИРОВКА

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

## ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

| РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ | | |
|---|---|---|
| 0 | **OFF** | Прекращение приготовления пищи и выключение духовки. |
|  | **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ** | Для ускоренного предварительного разогрева духовки. |
|  | **ОБЫЧНЫЙ** | Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпечки пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень. Предварительный прогрев духовки не требуется. |
|  | **ГРИЛЬ** | Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Рекомендуется класть продукты на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. |
| | **ТУРБО-ГРИЛЬ** | Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный прогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки. |
|  | **КОНВЕКЦИЯ** | Для приготовления на нескольких (максимум трех) полках блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет одновременно готовить разные продукты без переноса запахов с одного продукта на другой. Для приготовления пищи только на одном уровне пользуйтесь 3-й полкой, при приготовлении на двух уровнях пользуйтесь 1-й и 4-й полками, при приготовлении на трех уровнях пользуйтесь 1-й, 3-й и 5-й полками. Предварительный разогрев духовки не требуется. |
|  | **ПОДРУМЯНИ-ВАНИЕ** | Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Используйте 3-ю полку. Предварительный разогрев духовки не требуется. |
|  | **СПЕЦ. ФУНКЦИИ** | См. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ |
|  | **НАСТРОЙКИ** | Настройка параметров дисплея (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, энергосбережение). |
|  | **РЕЦЕПТЫ** | Выбор из 30 заранее настроенных рецептов (см. прилагаемый буклет с рецептами). В духовке будут автоматически заданы оптимальная температура приготовления, режим и время. Важно следовать приведенным в буклете с рецептами инструкций относительно приготовления, принадлежностей и используемых полок. |

| | | |
|---|---|---|
|  | **ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ** | Для выбора одного из 7 оптимальных режимов приготовления различных видов мяса. Духовка автоматически устанавливает конечную температуру куска мяса и идеальную температуру духового шкафа для приготовления. Эти параметры приведены в таблице, и их можно произвольно менять в предварительно установленных пределах. Для правильной установки и использования щупа следуйте инструкциям в соответствующем разделе. Поместите мясо на 3-ю полку в противне, установленном на решетку, или непосредственно в поддоне. Предварительный прогрев духовки не требуется. В процессе приготовления можно открывать дверцу, чтобы проверять степень готовности мяса или добавления бульона, однако соблюдайте осторожность, чтобы не переместить щуп. |
|  | **БЫСТРЫЕ КЛАВИШИ** | Для прямого доступа к 10 наиболее часто используемым функциям. Инструкции относительно изменения настроек режимов см. раздел “ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ”. |

| ОСОБЫЕ | | | |
|---|---|---|---|
|  | **РАЗМОРАЖИ-ВАНИЕ** | | Этот режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи. |
|  | **СОГРЕВАНИЕ** | | Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, мясо, жаркое, запеканки, пудинги). Рекомендуется класть продукты на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C. |
|  | **ПОДЪЕМ ТЕСТА** | | Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для обеспечения должных условий при заквашивании, этот режим недоступен, если температура во внутренней камере духовки превышает 40°C. Поместите тесто на 2-ю полку. Предварительный разогрев духовки не требуется. |
|  | **РАЗОГРЕВ** | | Для приготовления готовых блюд, хранившихся при комнатной температуре или в холодильнике (бисквиты, пирогов с мягкой начинкой, кексы, первые блюда, хлебобулочные изделия). Это щадящий режим для быстрого приготовления; его также можно использовать для разогрева готовых блюд. Следуйте инструкциям на упаковке продуктов. Предварительный прогрев духовки не требуется. |
|  | **БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ** | | Для приготовления больших кусков мяса (более 2,5 кг). В зависимости от размеров куска используйте 1-ю или 2-ю полку. Предварительный разогрев духовки не требуется.Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось с обеих сторон. Периодически его следует поливать жиром, чтобы не пересушить мясо. |
|  | **ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ** | **Лазанья** | Режим с автоматически устанавливаемой идеальной температурой и условиями приготовления 5 различных видов готовых замороженных блюд. Пользуйтесь 2-й или 3-й полкой. Предварительный разогрев духовки не требуется. |
| | | **Пицца** | |
| | | **Штрудель** | |
| | | **Картоф. по-франц.** | |
| | | **Хлеб** | |
| | | **Другое** | Температуру можно устанавливать в пределах от 50 до 250°C для приготовления других продуктов. |
|  | **ЭКО С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ** | | Для приготовления жареных блюд с начинкой и мяса на одной полке. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает с низкой скоростью во избежание подсушивания продуктов. При работе в режиме ЭКО лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена; для временного включения лампочки достаточно нажать кнопку подтверждения. Для сбережения энергии старайтесь не открывать дверцу духовки в процессе приготовления. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный разогрев духовки не требуется. |

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Торты из дрожжевого теста** |  | - | 2/3 | 160-180 | 30-90 | Форма для тортов на решетке |
| |  | - | 1-4 | 160-180 | 30-90 | Уровень 4: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: форма для тортов на решетке |
| **Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)** |  | - | 3 | 160-200 | 35-90 | Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий на решетке |
| |  | - | 1-4 | 160-200 | 40-90 | Уровень 4: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: форма для тортов на решетке |
| **Печенье / тарталетки** |  | - | 3 | 170-180 | 20-45 | Поддон или противень |
| |  | - | 1-4 | 160-170 | 20-45 | Уровень 4: решетка |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |
| |  | - | 1-3-5 | 160-170 | 20-45* | Уровень 5: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 3: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |
| **Эклеры** |  | - | 3 | 180-200 | 30-40 | Поддон или противень |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 35-45 | Уровень 4: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 35-45* | Уровень 5: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 3: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |
| **Безе** |  | - | 3 | 90 | 110-150 | Поддон или противень |
| |  | - | 1-4 | 90 | 140-160 | Уровень 4: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |
| |  | - | 1-3-5 | 90 | 140-160* | Уровень 5: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 3: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Хлеб / пицца / пшеничные лепешки.** |  | - | 1/2 | 190-250 | 15-50 | Поддон или противень |
| |  | - | 1-4 | 190-250 | 20-50 | Уровень 4: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |
| |  | - | 1-3-5 | 190-250 | 25-50* | Уровень 5: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 3: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |
| **Пироги с несладкой начинкой (овощной пирог, открытый лотарингский пирог)** |  | - | 3 | 180-190 | 40-55 | Форма для тортов на решетке |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 45-70 | Уровень 4: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: форма для тортов на решетке |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 45-70* | Уровень 5: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Уровень 3: форма для тортов на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень + форма |
| **Слоеный пирог / слоеные кракерсы** |  | - | 3 | 190-200 | 20-30 | Поддон или противень |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 20-40 | Уровень 4: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 20-40* | Уровень 5: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 3: сковорода на решетке |
| | | | | | | Уровень 1: поддон или противень |
| **Лазанья/ Макаронные изделия, запекаемые в духовке/ Каннеллони/ Пудинги** |  | - | 3 | 190-200 | 45-55 | Сковорода на решетке |
| **Баранина, телятина, говядина, свинина – 1 кг** |  | - | 3 | 190-200 | 80-110 | Поддон для сбора жира или сковорода на решетке |
| **Курица, кролик, утка – 1 кг** |  | - | 3 | 200-230 | 50-100 | Поддон для сбора жира или сковорода на решетке |
| **Индейка, гусь – 3 кг** |  | - | 2 | 190-200 | 80-130 | Поддон для сбора жира или сковорода на решетке |

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)** |  | - | 3 | 180-200 | 40-60 | Поддон для сбора жира или сковорода на решетке |
| **Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)** |  | - | 2 | 180-200 | 50-60 | Сковорода на решетке |
| **Тосты** |  | - | 5 | высокий | 3-6 | Решетка |
| **Рыба, филе/кусками** |  | - | 4 | Средний | 20-30 | Уровень 4: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Уровень 3: поддон для сбора жира с водой |
| **Колбаски/ Шашлыки/ Ребрышки/ Гамбургеры** |  | - | 5 | Средний - высокий | 15-30 | Уровень 5: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления) |
| | | | | | | Уровень 4: поддон для сбора жира с водой |
| **Жареная курица 1-1,3 кг** |  | - | 2 | Средний | 55-70 | Уровень 2: решетка (переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления) |
| | | | | | | Уровень 1: поддон для сбора жира с водой |
| | | - | 2 | высокий | 60-80 | Уровень 2: Вертел (если имеется) |
| | | | | | | Уровень 1: поддон для сбора жира с водой |
| **Ростбиф кусками – 1 кг** |  | - | 3 | Средний | 35-45 | Сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления) |
| **Баранья ножка / рулька** |  | - | 3 | Средний | 60-90 | Поддон для сбора жира или сковорода на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления) |
| **Жареный картофель** |  | - | 3 | Средний | 45-55 | Поддон или противень (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления) |
| **Овощи, запеченные с сыром и сухарями** |  | - | 3 | высокий | 10-15 | Сковорода на решетке |

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Лазанья с мясом** |  | - | 1-4 | 200 | 50-100* | Уровень 4: сковорода на решетке<br>Уровень 1: поддон для сбора жира или сковорода на решетке |
| **Мясо с картофелем** |  | - | 1-4 | 200 | 45-100* | Уровень 4: сковорода на решетке<br>Уровень 1: поддон для сбора жира или сковорода на решетке |
| **Рыба с овощами** |  | - | 1-4 | 180 | 30-50* | Уровень 4: сковорода на решетке<br>Уровень 1: поддон для сбора жира или сковорода на решетке |
| **Полный обед: Тарта (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)** |  | - | 1-3-5 | 190 | 40-120* | Уровень 5: сковорода на решетке<br>Уровень 3: сковорода на решетке<br>Уровень 1: поддон для сбора жира или сковорода на решетке |
| **Замороженная пицца** |  | - | 3 | Авто | 10-15 | Поддон / противень или лист |
| | | - | 1-4 | Авто | 15-20 | Уровень 4: сковорода на решетке<br>Уровень 1: поддон или противень |
| | | - | 1-3-5 | Авто | 20-30 | Уровень 5: сковорода на решетке<br>Уровень 3: поддон или противень<br>Уровень 1: сковорода на решетке |
| | | - | 1-3-4-5 | Авто | 20-30 | Уровень 5: сковорода на решетке<br>Уровень 4: поддон или противень<br>Уровень 3: поддон или противень<br>Уровень 1: сковорода на решетке |
| **Запеченное мясо с начинкой** |  | - | 3 | 200 | 80-120* | Поддон для сбора жира или сковорода на решетке |
| **Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)** |  | - | 3 | 200 | 50-100* | Поддон для сбора жира или сковорода на решетке |

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

**ПРИГОТОВ. С ЩУПОМ**

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Рекомендованная температура на щупе для мяса (°C) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Ростбиф с кровью** | Авто | - | 3 | 215 | 40-60 | 48 |
| **Ростбиф с кровью** | Авто | - | 3 | 180 | 50-70 | 60 |
| **Хорошо прожаренный ростбиф** | Авто | - | 3 | 180 | 60-80 | 68 |
| **Запеченная индейка** | Авто | - | 1 / 2 | 160 | 90-180 | 75 |
| **Жареный цыпленок** | Авто | - | 3 | 205 | 50-70 | 83 |
| **Жареная свинина** | Авто | - | 3 | 180 | 70-100 | 75 |
| **Запеченная телятина** | Авто | - | 3 | 170 | 60-90 | 68 |
| **Мясо по собств. выбору** | Авто | - | 3 | 200 | - | 45-90 |

**РЕЦЕПТЫ ПРОВЕРЕНЫ в соответствии со стандартами IEC 50304/60350:2009-03 и DIN 3360-12:07:07**

| Рецепт | Режим | Предвари-тельный прогрев | Полка (считая снизу) | Темп. (°C) | Время (мин) | Принадлежности и примечания |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **IEC 60350:2009-03 § 8.4.1** | | | | | | |
| Печенье из песочного теста |  | - | 3 | 170 | 15-30 | Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий |
| |  | - | 1-4 | 160 | 20-35 | Уровень 4: противень для выпечки<br>Уровень 1: поддон для сбора жира |
| **IEC 60350:2009-03 § 8.4.2** | | | | | | |
| Маленькие пирожные |  | - | 3 | 170 | 25-35 | Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий |
| |  | - | 1-4 | 160 | 30-40 | Уровень 4: противень для выпечки<br>Уровень 1: поддон для сбора жира |
| **IEC 60350:2009-03 § 8.5.1** | | | | | | |
| Нежирный бисквит |  | - | 2 | 170 | 30-40 | Форма для тортов на решетке |
| **IEC 60350:2009-03 § 8.5.2** | | | | | | |
| Два яблочных пирога |  | - | 2/3 | 185 | 70-90 | Форма для тортов на решетке |
| |  | - | 1-4 | 175 | 75-95 | Уровень 4: форма для тортов на решетке<br>Уровень 1: форма для тортов на решетке |
| **IEC 60350:2009-03 § 9.1.1** | | | | | | |
| Тосты** |  | - | 5 | высокий | 3-6 | Решетка |
| **IEC 60350:2009-03 § 9.2.1** | | | | | | |
| Гамбургеры** |  | - | 5 | высокий | 18-30 | Уровень 5: решетка (переверните мясо в середине процесса приготовления)<br>Уровень 4: поддон для сбора жира с водой |
| **DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3** | | | | | | |
| Яблочный пирог, пирог на противне |  | - | 3 | 180 | 35-45 | Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий |
| |  | - | 1-4 | 160 | 55-65 | Уровень 4: противень для выпечки<br>Уровень 1: поддон для сбора жира |
| **DIN 3360-12:07 § 6.6** | | | | | | |
| Жареная свинина |  | - | 2 | 170 | 110-150 | Уровень 2: поддон для сбора жира |

| DIN 3360-12:07, приложение C | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Невысокий пирог/торт |  | - | 3 | 170 | 40-50 | Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий |
| |  | - | 1-4 | 160 | 45-55 | Уровень 4: противень для выпечки |
| | | | | | | Уровень 1: поддон для сбора жира |

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

**Табличные значения рассчитаны на отсутствие направляющих. Выполняйте проверки без направляющих.**

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

**Класс эффективности использования энергии (в соответствии с EN 50304)**

Для выполнения проверки используйте специальную таблицу.

**Потребление энергии и время предварительного прогрева**

Выберите функцию и проведите тест только с активированной опцией "Предварительный прогрев" ("Предварительный прогрев - да").

**Тест контроля точности**

Выберите функцию и проведите тест только при деактивированной опции "Предварительный прогрев" (если предварительный прогрев активирован, духовка целенаправленно создает колебания температуры).

# РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

## Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

### Одновременное приготовление нескольких блюд

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

### Десерты

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

### Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого 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.
- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении двух третьих общего времени приготовления.

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

## Вертел (только в некоторых моделях)

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

## Пицца

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

## Функция поднятия теста

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