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.

Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.
- **Важно:** во время самоочистки дверца духовки не открывается. Необходимо дождаться ее автоматического отпирания (см. раздел "Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки").

Не работает электронное программирующее устройство:

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обратиться в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите и включите прибор, чтобы проверить, прекратились ли неполадки.

Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом необходимо сообщить:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки: она видна при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном свидетельстве;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

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.

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

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

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

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

⚠ ОСТОРОЖНО

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

Данная функция выжигает налет от брызг, образовавшийся в процессе приготовления на внутренних поверхностях духовки, при температуре около 500°C. При такой высокой температуре налет превращается в легкую сажу, без труда удаляемую влажной губкой после остывания духовки. 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 выключены во время цикла автоочистки (пиролиза).
- Перед включением функции пиролитической очистки следует вынуть из духовки все принадлежности.
- Чтобы дверца была очищена наилучшим образом, удалите загрязнения большого размера с помощью влажной губки прежде, чем включать функцию пиролитической очистки.
  В приборе предусмотрено 2 режима пиролитической очистки:

1. Энергосберегающий 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 сильно загрязненной духовки.

- В любом случае, после определенного количества приготовленных блюд и с учетом степени загрязнения на дисплее духовки отображается сообщение, приглашающее выполнить цикл автоочистки.

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

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.

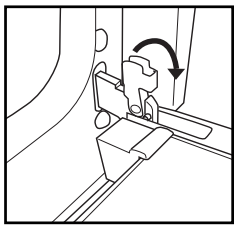


Рис. 1

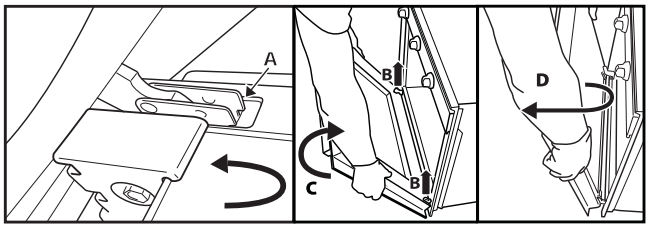
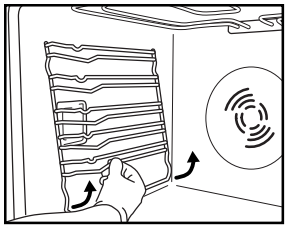
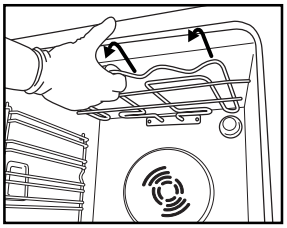


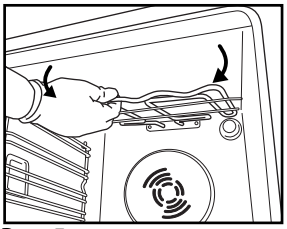
Рис. 2

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

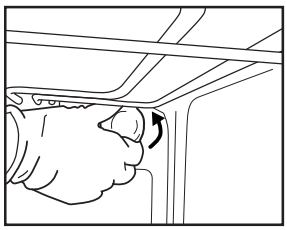
ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

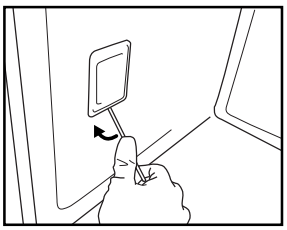
Замена задней лампы (если имеется):

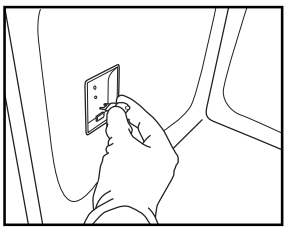
1. Отключите духовку от электрической сети.
2. Отверните крышку лампы (Рис. 6), замените лампу (тип лампы см. в примечании) и приверните крышку лампы на место.
3. Подключите духовку к электрической сети.

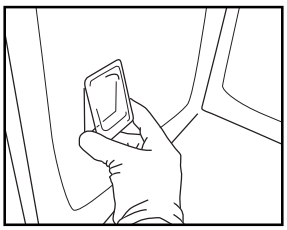
Замена боковой лампы (если имеется):

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:

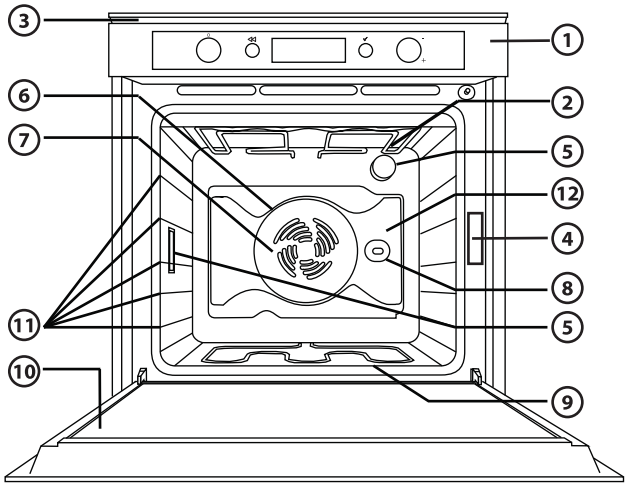
- Используйте только лампы накаливания со следующими характеристиками 25–40 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, тип G9, T300°C.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент (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.**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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

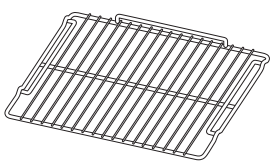


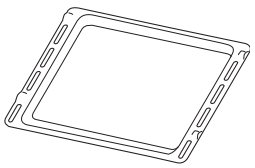
1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Освещение
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан впереди на духовке)
12. Задняя перегородка

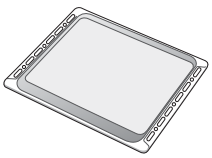
ПРИМЕЧАНИЕ:

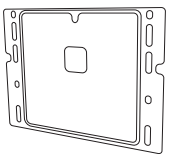
- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.
- При открывании дверцы во время приготовления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

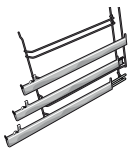
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ


Рис. A


Рис. B


Рис. C


Рис. D


Рис. E

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

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

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

D. КАТАЛИТИЧЕСКИЕ ПАНЕЛИ: позволяют упростить очистку и обеспечить гигиену внутренних стенок духовки.

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

Число аксессуаров может варьировать в зависимости от модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

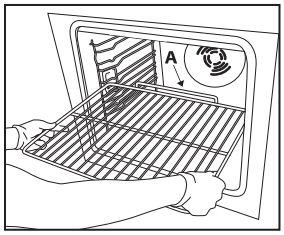


Рис. 1

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

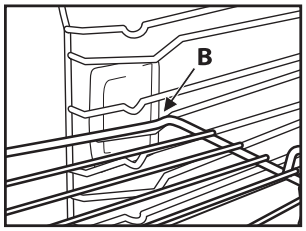


Рис. 2

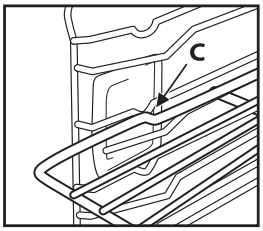


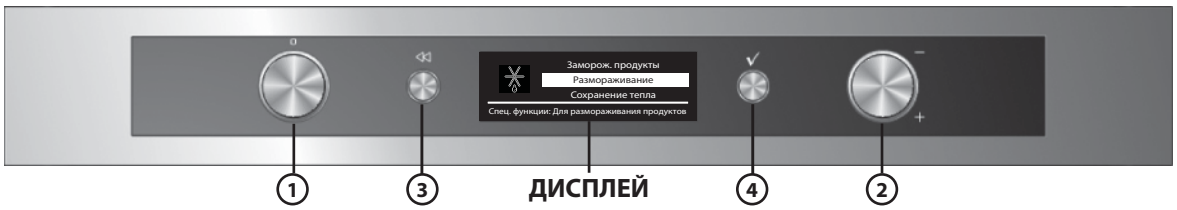
Рис. 3

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

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

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ



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

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

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

СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки переключения режимов происходит включение духовки: на дисплей выводятся названия функций/режимов или соответствующие им подменю.
Для того чтобы подменю оказались доступными для выбора нужного пункта, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, РЕЦЕПТЫ и БЫСТРЫЕ КЛАВИШИ.



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

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ/РЕЖИМА

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



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

ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ - ВЫБОР ЯЗЫКА И ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ СУТОК

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

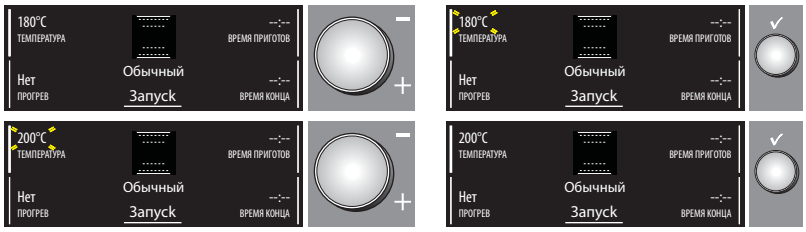
1. Поверните ручку переключения режимов в любое положение: на дисплей будут выведены первые три языка из доступного списка.
2. Для просмотра списка поворачивайте ручку просмотра/регулировки.
3. Когда окажется выделенным нужный язык, нажмите кнопку ⊘ для того, чтобы выбрать его. После завершения выбора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

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, поверните ручку переключения режимов; на дисплей будет выведен список режимов приготовления или соответствующие режимам подменю.
   ПРИМЕЧАНИЕ: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 60 и стр. 61.
2. Просмотр пунктом подменю выполняется поворотом ручки просмотра/регулировки: выделенный режим отображается на белом фоне в центре экрана. Для ее выбора нажмите кнопку ⊘.
3. На дисплее появятся параметры данного режима. Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые вам нужны, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “Старт”, а затем нажмите кнопку⊘; в противном случае, выполните описанные ниже действия для изменения существующих значений.

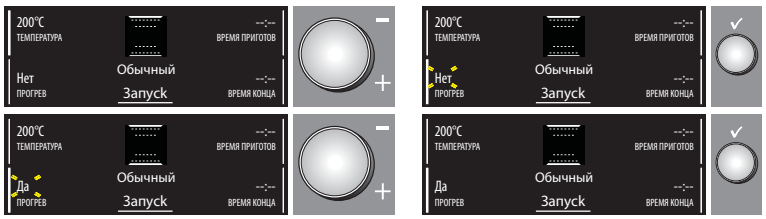
ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ



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

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

ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВКИ



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

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

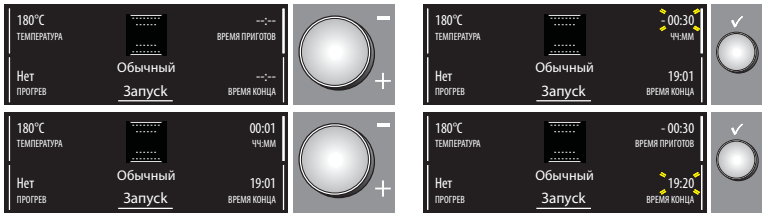
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



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

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

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

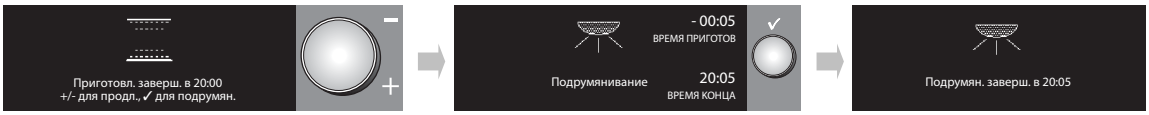


Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.

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

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

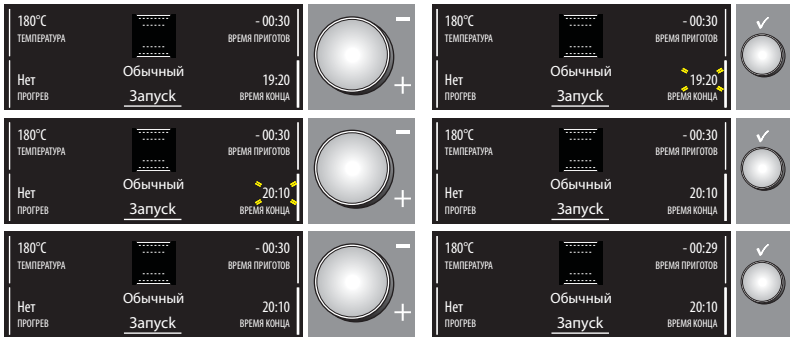
В конце готовки на дисплей выводится предложение подрумянить поверхность блюда, если заданные функции это позволяют. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



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

ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ЗАДЕРЖКИ ВКЛЮЧЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



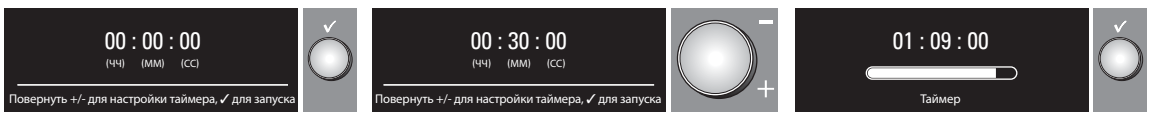
После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19:20). Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее путем задержки включения духовки, выполните следующие действия:

1. Поворачивая ручку просмотра/регулировки, установите курсор в зону, соответствующую времени окончания приготовления.
2. Нажмите кнопку ⓥ для выбора нужного параметра: значение времени окончания приготовления начнет мигать при этом.
3. Измените время окончания приготовления на более позднее, поворачивая ручку просмотра/регулировки так, чтобы получить нужное значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ⓥ.
5. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “ЗАПУСК”, а затем нажмите кнопку ⓥ.
6. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поставьте блюдо на нужный уровень и нажмите кнопку ⓥ для включения процесса приготовления. Процесс приготовления начнется в духовке по истечении времени ожидания. Это время ожидания рассчитывается таким образом, чтобы завершить приготовление в заданное время (например, если на приготовление блюда требуется 20 минут, то при задании значения времени окончания приготовления равным 20:10 включение духовки произойдет в 19:50).

ПРИМЕЧАНИЕ: в любом случае, можно начать приготовление и в течение периода ожидания, поворачивая ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении “Старт”, а затем нажав кнопку ⓥ.

В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), как это описано выше.

ТАЙМЕР

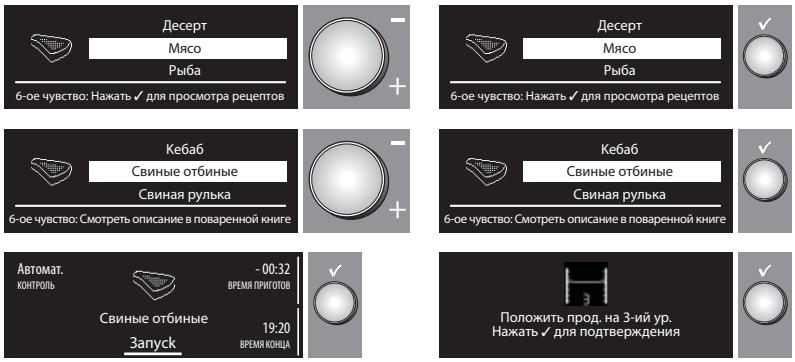


Эта функция может использоваться только при выключенной духовке и полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут.

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

РЕЦЕПТЫ

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



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



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

НАСТРОЙКИ

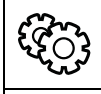
1. Для того чтобы изменить параметры, отображаемые на дисплее, выберите в главном меню значок НАСТРОЙКИ, поворачивая ручку переключения режимов.
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ⊘: на дисплее будут отображены параметры, которые можно изменить (язык, громкость звукового сигнала, яркость дисплея,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

ПРИМЕЧАНИЕ: 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 КНОПОК

Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления. Чтобы сделать ее активной, нажмите одновременно кнопки ⏮ и ✓ не менее чем на 3 секунды. Когда эта функция активна, кнопки перестают действовать, а на дисплей выводится соответствующее сообщение и значок 🔒. Эту функцию можно сделать активной и в процессе приготовления. Для отмены действия функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае в последующем необходимо, однако, заново задать функцию, выбранную ранее.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ И РЕЖИМОВ

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМОВ		
0	**OFF**	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	**ОСВЕЩЕНИЕ**	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
	**БЫСТРЫЙ НАГРЕВ**	Для ускоренного предварительного прогрева духовки.
	**ОБЫЧНЫЙ**	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ГРИЛЬ**	Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях или для поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жареньи мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жаренья крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте с духовкой.
	**КОНВЕКЦИЯ**	Для одновременного приготовления на нескольких уровнях (но не более трех) различных блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 3-м уровнем, при приготовлении на двух полках - 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех полках - 1-м, 3-м и 5-м уровнями. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ПОДРУМЯНИВАНИЕ**	Приготування м'яса та пирогів із рідкою начинкою (гострою або солодкою)у духовій шафі з однією полицею. Використовуйте третю полицю. Розігрівати духову шафу не потрібно.
	**СПЕЦ. ФУНКЦИИ**	См. ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ.
	**НАСТРОЙКИ**	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).
	**РЕЦЕПТЫ**	Доступ к 30 уже предварительно занесенным в память рецептам (см. прилагаемый сборник рецептов). При выборе рецепта выполняется автоматический выбор оптимальной температуры, режима и продолжительности приготовления. При этом важно соблюдать приведенные в сборнике рецептов указания по подготовке к приготовлению блюда, выбору принадлежностей и уровней размещения блюд в духовке.

РУЧКА ПЕРЕКЛЮЧЕНИЯ РЕЖИМОВ (Продолжение)			
	**БЫСТРЫЕ КЛАВИШИ**		Переход к 10 наиболее часто используемым функциям. Описание процедуры изменения значений параметров нужной функции/ режима см. в п. “ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ”.
ОСОБЫЕ РЕЖИМЫ			
	**РАЗМОРАЖИВАНИЕ**		Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	**СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА**		Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например: мясо, жаркое, пудинги). Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.
	**ПОДЪЕМ ТЕСТА**		Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим недоступен, если температура во внутренней камере духовки превышает 40°C. Ставьте тесто на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**РАЗОГРЕВ**		Режим, используемый для приготовления полуфабрикатов, хранимых при комнатной температуре или в охлаждаемых витринах (печенье, жидкие полуфабрикаты для тортов, кексов, первых блюд и продукты типа хлебных изделий). Приготовление блюд выполняется быстро и в мягком режиме; этот режим может использоваться и для разогревания уже приготовленных блюд. следуйте указаниям на упаковке продукта. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ**		Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.
	**ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ**	**Лазанья**	В этом режиме автоматически выбираются оптимальная температура и способ приготовления для пяти различных категорий замороженных полуфабрикатов. Рекомендуется пользоваться 2-м или 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		Пицца	
		Штрудель	
		Картоф. по-франц.	
		Хлеб	
		Другое	В этом режиме можно задавать по собственному усмотрению значение температуры в интервале от 50 до 250°C для приготовления иных блюд.
	**РЕЖИМ ECO С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ**		Для приготовления фаршированных блюд и кусков мяса на одном уровне. В этом режиме применяется постоянная слабая вентиляция, что предотвращает излишнее высыхание пищи. В режиме ECO во время приготовления лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена; для временного включения лампочки достаточно нажать кнопку подтверждения. Для повышения энергоэффективности процесса рекомендуется не открывать дверцу во время приготовления пищи. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (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	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	3	160-200	35-90	Противень для сбора жира / форма / противень для сладкой выпечки на решетке
		-	1-4	160-200	40-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		-	3	170-180	20-45	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160-170	20-45	Ур. 4: решетка
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Эклеры		-	3	180-200	30-40	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	180-190	35-45	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Безе		-	3	90	110-150	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	90	140-160	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	90	140-160*	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		-	1/2	190-250	15-50	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	190-250	20-50	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, кишлорен)		-	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	180-190	45-70	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Ур. 5: форма для тортов на решетке
						Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки + форма для тортов

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	3	190-200	20-30	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-4	180-190	20-40	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Ур. 5: форма на решетке
						Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), запеканки, пудинги		-	3	190-200	45-55	Форма на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		-	3	190-200	80-110	Противень для сбора жира или форма на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		-	3	200-230	50-100	Противень для сбора жира или форма на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		-	2	190-200	80-130	Противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба, запекаемая в духовке / в фольге (филе, целиком)		-	3	180-200	40-60	Противень для сбора жира или форма на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		-	2	180-200	50-60	Форма на решетке
Тосты		-	5	Высокая	3-6	Решетка
Рыба (филе, кусками)		-	4	Средняя	20-30	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: противень для сбора жира с водой

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	5	Средняя-Высокая	15-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: противень для сбора жира с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	Средняя	55-70	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2 / 3 времени приготовления)
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
		-	2	Высокая	60-80	Ур. 2: вертел (если предусмотрен)
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	3	Средняя	35-45	Форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2 / 3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	3	Средняя	60-90	Противень для сбора жира или форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2 / 3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	Средняя	45-55	Противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2 / 3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	3	Высокая	10-15	Форма на решетке
Лазанья и мясо		-	1-4	200	50-100*	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Мясо и картофель		-	1-4	200	45-100*	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Рыба и овощи		-	1-4	180	30-50*	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Обед из трех блюд: Открытый фруктовый пирог (ур. 5) / Лазанья (ур. 3) / Мясо (ур. 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Ур. 5: форма на решетке Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Замороженная пицца		-	3	Автом.	10-15	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки или решетка
		-	1-4	Автом.	15-20	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	Автом.	20-30	Ур. 5: форма на решетке Ур. 3: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки Ур. 1: форма на решетке
		-	1-3-4-5	Автом.	20-30	Ур. 5: форма на решетке Ур. 4: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки Ур. 3: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки Ур. 1: форма на решетке
Фаршированное жаркое		-	3	200	80-120*	Капельный поддон или противень на полке
Вырезка (кролик, курятина, баранина)		-	3	200	50-100*	Капельный поддон или противень на полке

* Значение времени приготовления является ориентировочным. Блюда следует вынимать в различное время в соответствии с индивидуальными вкусами.

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

Блюдо	Режим	Предваритель-ный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Печенье из песочного теста (Shortbread)		-	3	170	15-30	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	20-35	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes)		-	3	170	25-35	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	30-40	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		-	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		-	2 / 3	185	70-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	175	75-95	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Тосты (Toast)**		-	5	Высокая	3-6	Решетка
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)**		-	5	Высокая	18-30	Ур. 5: решетка (переверните продукт в середине процесса приготовления) Ур. 4: противень для сбора жира с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		-	3	180	35-45	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	55-65	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Уровень 2: противень для сбора жира
DIN 3360-12:07, приложение C						
Невысокий пирог/торт (Flat cake)		-	3	170	40-50	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
		-	1-4	160	45-55	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: противень для сбора жира

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

Приведенные в таблице данные соответствуют случаю, при котором не используются выдвижные направляющие. Выполняйте испытания без выдвижных направляющих.

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

Класс энергоэффективности (по стандарту EN50304)

Для тестирования используйте соответствующую таблицу.

Потребление энергии и время предварительного подогрева

Выберите режим работы и выполните тест только с включенной дополнительной функцией “Предварительный нагрев”.

Тест на точность контроллера

Выберите режим работы и выполните тест только с выключенной дополнительной функцией “Предварительный нагрев” (когда эта функция включена, контроллер специально создает колебания температуры).

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных продуктов”

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

Одновременное приготовление различных блюд

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

Кондитерские изделия

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в статическом режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на прилагаемую в комплекте решетку. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с вентиляцией и размещайте формы для тортов на решетках в шахматном порядке, таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, воткните деревянную палочку в верхнюю часть пирога. Если палочка остается сухой, то это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, в противном случае выпекаемое изделие может подойти по бокам неоднородно.
- Если в процессе приготовления пирог “опал”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим с “ПОДРУМЯНИВАНИЕ”. Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбрать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, соответствующими размерам приготавливаемого мяса. При приготовлении жаркого следует добавлять в кастрюлю немного бульона; это не позволяет мясу высыхать и придает ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого кусками на решетки, выбирайте куски одинаковой толщины. Куски мяса большей толщины требуют более продолжительного времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по прошествии 2/3 общего времени приготовления.

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

Вертел (предусмотрен только в некоторых моделях)

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

Пицца

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

Режим заквашивания (Подъем теста)

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