ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.



Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом “Опасно”, а также следующими словами:

⚠ ОПАСНО **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.**

⚠ ОСТОРОЖНО **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.**

Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Заземление данного прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами. не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель электропитания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель не несет ответственности за повреждения, вызванные ошибочными действиями при работе с прибором или его использованием не по назначению.
- Не разрешается использование данного прибора лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, без надзора или предварительного обучения пользованию оборудованием со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Доступные части духовки могут сильно нагреваться в процессе ее использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как выполнять какие-либо действия. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными рукавицами при извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревающихся деталей.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняемого материала: при случайном включении духовки это может привести к пожару.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости давление может привести к ее взрыву с последующим повреждением самого прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если для приготовления какого-либо блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), необходимо иметь в виду, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Утилизация старых электробытовых приборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Сдача прибора на слом должна производиться в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией обрежьте кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

- После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки, и убедитесь, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр.
- Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.
- Духовка не должна устанавливаться в блоке с варочной панелью.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90 °C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Для того чтобы духовка работала должным образом, зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм^2) должны выполняться только квалифицированным персоналом. В таких случаях обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Выньте все принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °C; поддерживайте эту температуру в течение часа, чтобы устранить запах и дым, выделяемые при сгорании изоляционных материалов и защитной консистентной смазки.

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 ручку дверцы.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутри горячей духовки; в противном случае можно повредить эмаль.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных агентов.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочного материала

Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ♺. Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской Директивой 2002/96/EC по утилизации электрических и электронных приборов (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Экономия электроэнергии

- 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) и 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 вновь включите духовку, чтобы проверить, не исчезла ли неполадка.

Дверца не открывается

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, не исчезла ли неполадка.
- **ВАЖНО:** во время выполнения операции самоочистки дверца духовки блокируется. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки”).

Не работает электронное программирующее устройство

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите:

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

SERVICE 0000 000 00000

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь **в авторизованный сервисный центр** (в сервисном центре гарантируется использование фирменных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора).

ЧИСТКА

⚠ ОСТОРОЖНО

- **Нельзя пользоваться пароочистителями.**
- **Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.**
- **Отключите прибор от электросети.**

Внешние поверхности духовки

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

- Протирайте поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: при продолжительном приготовлении продуктов, содержащих много воды (например, пиццы, овощей и т.п.), на внутренней стороне дверцы и на прокладке может образовываться конденсат. Когда духовка остынет, вытрите ее тряпкой или губкой.

Принадлежности

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

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если таковые предусмотрены)

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

- Оставьте пустую духовку включенной 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 во время пиролитической очистки.**
- **Нельзя разрешать детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки**

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

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

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: во время действия функции пиролитической очистки дверца духовки блокирована и открыть ее нельзя до тех пор, пока температура в полости не достигнет соответствующего значения.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

На боковых решетках, служащих в качестве опоры для принадлежностей, имеются два крепежных винта (рис 1. 1), которые повышают их устойчивость.

1. Снимите винты и соответствующие пластины справа и слева с помощью монеты или инструмента (рис 1. 2).
2. Чтобы вынуть решетки, приподнимите их (1) и поверните (2), как показано на рис 1. 3.

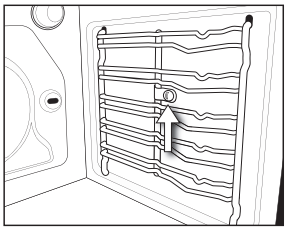


Рис. 1

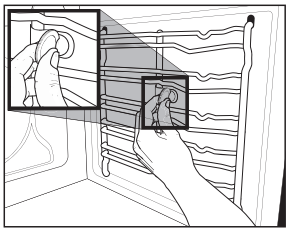


Рис. 2

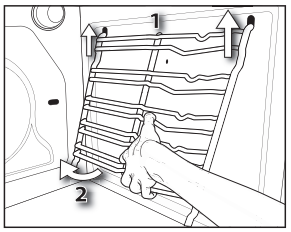


Рис. 3

⚠ ОСТОРОЖНО

- **Пользуйтесь кухонными рукавицами.**
- **Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.**
- **Отключите прибор от электросети.**

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки для установки принадлежностей (рис 1. 4).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (рис 1. 5) и опустите его (рис 1. 6).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

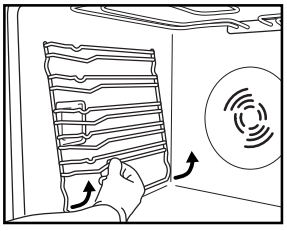


Рис. 4

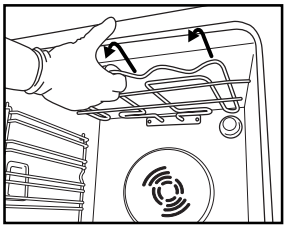


Рис. 5

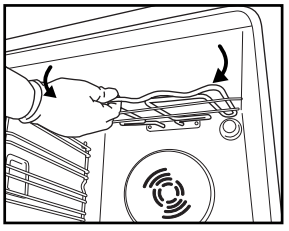


Рис. 6

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (рис 1. 7), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании) и снова закрутите плафон.
3. Подключите духовку к электросети.

Замена боковой лампочки (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (если они предусмотрены) (рис 1. 4).
3. Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, подденьте плафон лампочки и снимите его (рис 1. 8).
4. Замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) (рис 1. 9).
5. Поставьте плафон на место и прижмите его к стенке, чтобы зафиксировать в положении (рис 1. 10).
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите духовку к электросети.

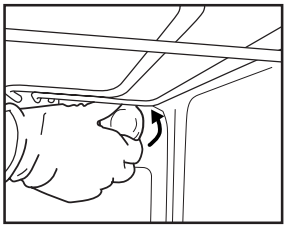


Рис. 7

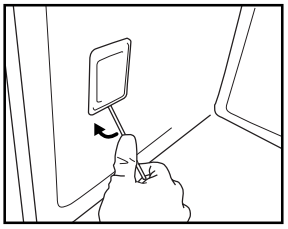


Рис. 8

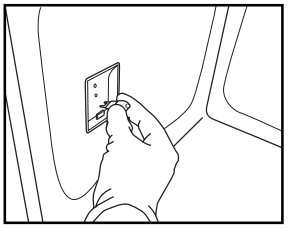


Рис. 9

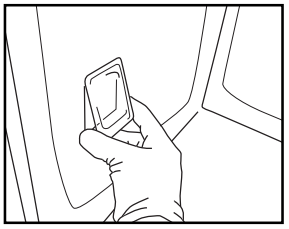


Рис. 10

ПРИМЕЧАНИЕ:

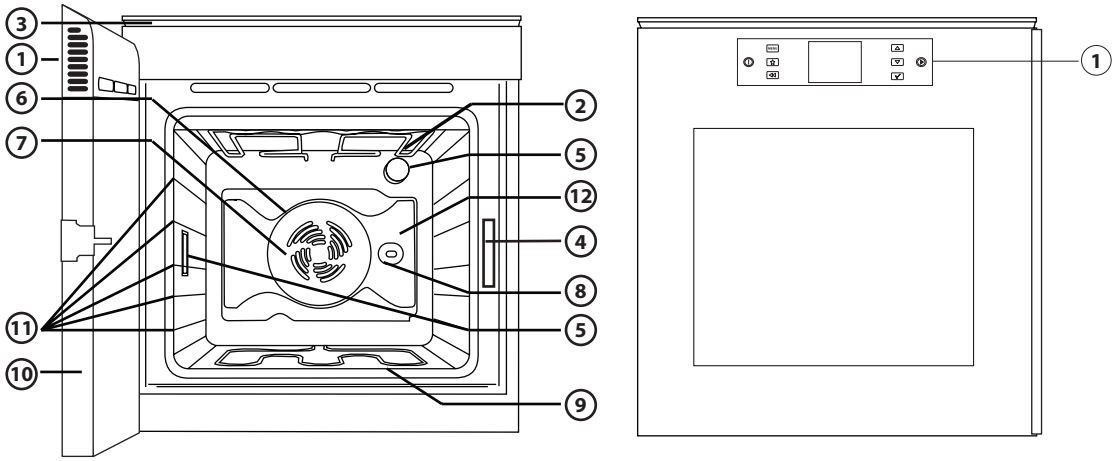
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/ 230 В, тип цоколя E-14, T 300 °C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип цоколя G9, T 300 °C.
- Лампочки такого типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО

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

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. Лампочки
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверь с правосторонним раскрытием (также имеется модель с левосторонним раскрытием)
11. Положение полок (от 1 до 5, начиная снизу)
12. Задняя стенка

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 времени.
- При открывании дверцы во время приготовления происходит выключение нагревательных элементов.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

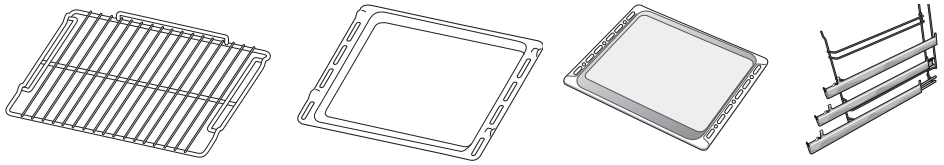


Рис. A Рис. B Рис. C Рис. D

A. РЕШЕТКА (2): используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.

B. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА (1): 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 (1): служит для выпечки хлебо-булочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.

D. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (3): делают более удобной установку и снятие различных принадлежностей.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Существуют другие принадлежности, например, каталитические панели, вертел и т.п., которые 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.

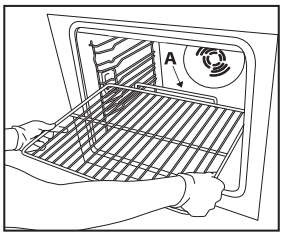


Рис. 1

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

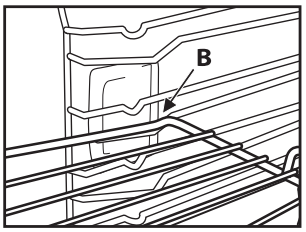


Рис. 2

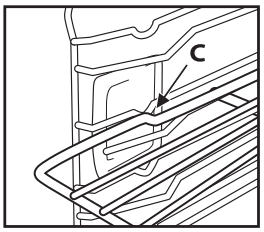


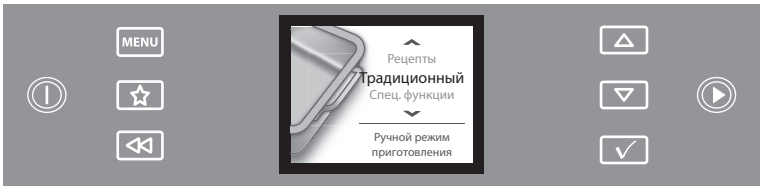
Рис. 3

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

⚠ ОСТОРОЖНО **Когда после приготовления, вы вынимает еду из духовки, надевайте защитные рукавицы и не касайтесь внутренней стороны двери, которая может случайно закрыться и обжечь руки.**

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



СЕНСОРНЫЕ КНОПКИ: при их использовании достаточно нажать на соответствующий символ (без усилия).

⏻ Включение/выключение

MENU Переход к главному МЕНЮ или возврат к исходному экрану

☆ Переход к 10 наиболее часто используемым функциям

⏪ Возврат к предыдущей экранной странице

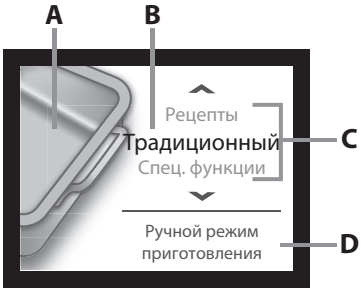
△ и ▽ Просмотр функций и опций и модификация предварительно заданных значений

✓ Выбор и подтверждение настроек

⏵ Включение процесса приготовления

СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

После включения духовки и нажатия клавиши ⏻ дисплей будет иметь следующий вид.



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

ПАРАМЕТРЫ ФУНКЦИИ/РЕЖИМА

После выбора нужной функции/режима при нажатии кнопки ✓ на дисплей выводятся все сведения, касающиеся этой функции/режима.



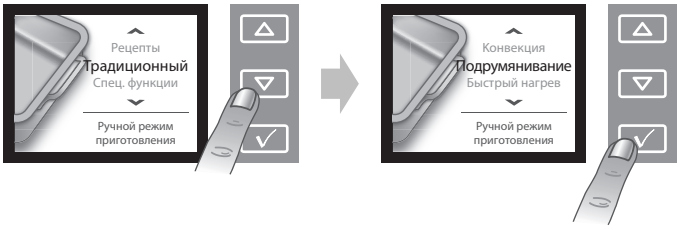
Для перемещения между различными участками экрана используйте кнопки со стрелкой △ и ▽: могут быть изменены значения, которые становятся большего размера и более темного серого цвета. Нажмите кнопку ✓ для выбора параметра, затем измените его значение с помощью кнопок △ и ▽ и подтвердите выбор нажатием 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. Нажмите кнопку ⏻: на дисплей будут выведены первые три языка из доступного списка.
2. Нажимайте кнопки △ и ▽ для просмотра списка.
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 значение времени суток, пользуясь кнопками △ и ▽. Для быстрого просмотра чисел держите кнопку нажатой.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ✓: после этого на дисплее появится список функций/режимов.

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, нажмите кнопку ⏻; на дисплей будет выведен список режимов приготовления.
2. Для просмотра возможных вариантов нажимайте кнопки △ и ▽: функция, которую можно выбрать, выделяется на дисплее более темным серым цветом.
   ПРИМЕЧАНИЕ: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 70 и стр. 71.
3. Выберите режим, нажав кнопку ✓: на дисплее будут отображены параметры данного режима. Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые вам нужны, нажмите кнопку включения приготовления ⏵, в противном случае, выполните описанные ниже действия для изменения существующих значений.

НАСТРОЙКА МОЩНОСТИ ГРИЛЯ



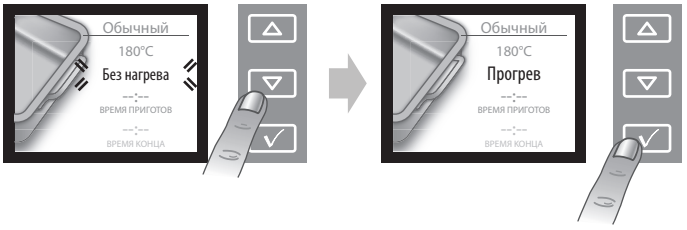
Чтобы изменить мощность гриля, выполните следующие действия:

1. в меню ТРАДИЦИОННЫЙ выделите функцию ГРИЛЬ с помощью кнопок [△] и [▽] и подтвердите выбор кнопкой [✓].
2. Если уже заданная мощность соответствует нужной вам, сразу нажмите кнопку (▶), чтобы начать готовку.
3. При желании настроить другое значение мощности, просмотрите все значения кнопками [△] и [▽] и подтвердите выбор кнопкой [✓].

НАСТРОЙКА ТЕМПЕРАТУРЫ

1. Проверьте, чтобы было выделено значение температуры (зона 1), и нажмите кнопку [✓] для выбора параметра, который нужно изменить: значение температуры начнет мигать.
2. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, [△] и меньшего [▽] образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него около полулитра воды.
3. Нажмите кнопку [✓] для подтверждения, а затем нажмите кнопку (▶). На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо.
4. 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, нажав кнопку (⏻), или продолжить приготовление, нажав кнопку [△]. При выключении на дисплее появляется индикатор охлаждения, отображающий температуру внутри духовки в данный момент.

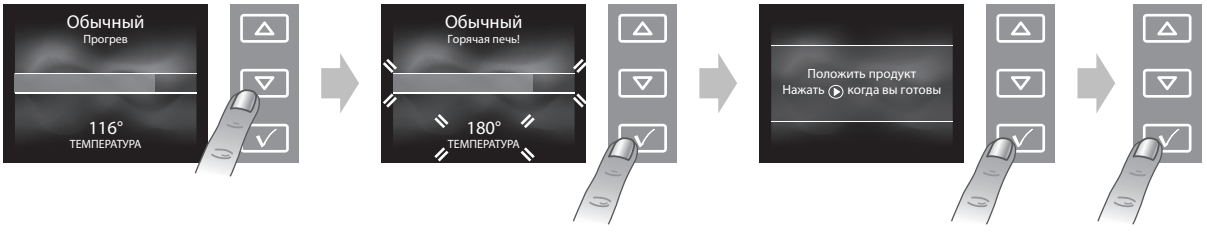
ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ РАБОЧЕЙ КАМЕРЫ ДУХОВКИ



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

1. Пользуясь кнопками [△] и [▽], установите курсор в зону, соответствующую предварительному нагреву.
2. Нажмите кнопку [✓] для выбора нужного параметра: начнет мигать надпись “Без предварительного нагрева”.
3. Измените параметр нажатием кнопки [△] или [▽]: на дисплей выводится значение “Предварительный нагрев”.
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 с помощью кнопок [△] и [▽].
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки [✓]: на экране будут отображены параметры данного режима.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, 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 обычный (статический) режим (▭). После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, нажмите кнопку [MENU] и выберите нужный режим.

НАСТРОЙКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

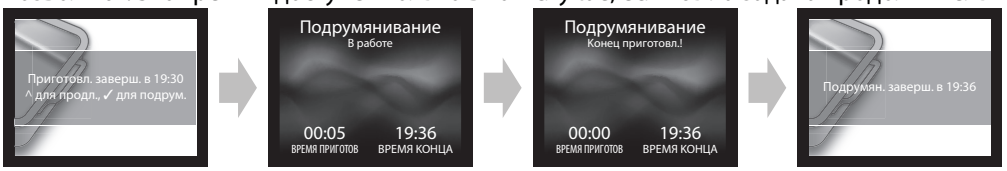


Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.

1. Чтобы настроить функцию, выделите надпись “ВРЕМЯ ГОТОВКИ” с помощью кнопок [△] и [▽].
2. Нажмите кнопку [✓] для выбора нужного параметра; на экране будет мигать значение “00:00”.
3. Измените это значение с помощью кнопок [△] и [▽] так, чтобы отображалось 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.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА

Предусмотрена возможность настроить время окончания приготовления, и сдвиг 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 настройки продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19.45). Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее путем задержки включения духовки, выполните следующие действия.

1. С помощью кнопок [△] и [▽] выделите время окончания готовки.
2. Нажмите кнопку [✓] для выбора нужного параметра: значение времени окончания приготовления начнет мигать при этом.
3. Измените время окончания приготовления на более позднее, нажимая кнопками [△] и [▽] так, чтобы получить нужное значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки [✓].
5. Нажмите кнопку ⏵: на дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо.
6. Нажмите кнопку ⏵ для того, чтобы сделать эту функцию активной. 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 00 минут, то при задании значения времени окончания приготовления равным 30.30 включение духовки произойдет в 20.21).

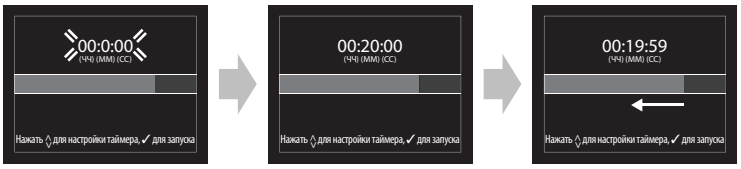
ПРИМЕЧАНИЕ: в любом случае, можно начать приготовление и в течение периода ожидания, нажав кнопку ⏵. В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), пользуясь кнопками △ и ▽ и кнопкой ✓, как описано выше.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ



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

Таймер (счетчик минут)



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. Если духовка выключена, нажмите кнопку ✓: На дисплей выводится значение “00:00:00”.
2. Нажимайте кнопки △ и ▽ для выбора нужного значения времени.
3. Нажмите кнопку ✓ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится 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 “шестое чувство” вы можете пользоваться уже введенными в программу 30 рецептами, в которых предусмотрен оптимальный режим и температура готовки.
Поэтому прилагаемый сборник рецептов необходим только для справок, касающихся ингредиентов и подготовки к приготовлению блюда. Когда все будет подготовлено, действуйте следующим образом:



1. Выберите “РЕЦЕПТЫ” кнопками △ и ▽ и подтвердите кнопкой ✓.
2. Выберите тип блюда из предлагаемого списка.
3. Подтвердите выбор нажатием кнопки ✓.
4. Выберите нужный рецепт с помощью кнопок △ и ▽.
5. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ✓: на дисплее будет отображено ориентировочное время продолжительности приготовления.
6. Поставьте блюдо в духовку и нажмите кнопку ⏵. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо.
7. Нажмите кнопку ⏵ для включения процесса приготовления. Для смещения времени приготовления на более позднее см. предыдущий пункт.



Для памяти: при приготовлении некоторых блюд их необходимо время от времени переворачивать или помешивать; 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.

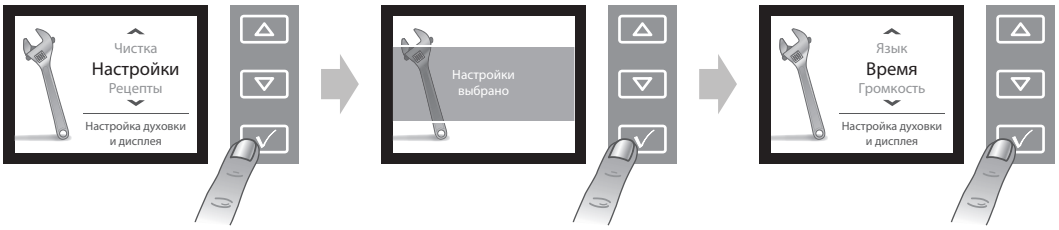
Незадолго до конца времени приготовления подается сигнал для того, чтобы вы проверили, достигнута ли нужная степень готовности блюда. Если блюдо еще не готово, то в конце цикла можно удлинить время готовки кнопками [△] и [▽].

БЫСТРЫЙ ВЫБОР



1. Нажмите кнопку [☆]: на дисплей будет выведен список из 10 наиболее часто используемых функций.
2. Для просмотра списка используйте кнопки [△] и [▽].
3. Нажмите кнопку [✓] для выбора нужной функции.
4. Для изменения параметров выбранной функции выполните действия, описанные выше.

НАСТРОЙКИ



1. Для того чтобы изменить параметры, отображаемые на дисплее, выберите в главном меню значок “НАСТРОЙКИ”, пользуясь кнопками [△] и [▽].
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 параметр, который нужно изменить, пользуясь кнопками [△] и [▽].
4. Нажмите кнопку [✓] для подтверждения выбора.
5. При изменении параметра следуйте указаниям на дисплее.
6. Нажмите кнопку [✓]: на дисплей будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции.

ПРИМЕЧАНИЕ: если при выключенной духовке активна функция ECOMODE (экономия энергии) (ВКЛ), то по прошествии нескольких секунд дисплей гаснет. Если же эта функция неактивна (ВЫКЛ), то по прошествии нескольких секунд произойдет лишь снижение яркости дисплея.

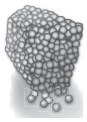
БЛОКИРОВКА КНОПОК

Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам панели управления.

Для ее включения одновременно нажмите 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 включить и в процессе приготовления. Для выключения данной функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена посредством кнопки ⏻.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

ГЛАВНОЕ МЕНЮ		
	**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.
	**ТРАДИЦИОННЫЙ**	См.ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ.
	**СПЕЦ. ФУНКЦИИ**	См.СПЕЦ. ФУНКЦИИ.
ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ		
	**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 и для поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й/4-й уровень, налив в него около пол-литра воды. Предварительный нагрев 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 противень 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 духовки.
	**КОНВЕКЦИЯ**	Для одновременного приготовления на одном или более уровнях (но не более трех) различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой температуры приготовления (например: рыбы, овощей, сладких блюд). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 3-м уровнем, при приготовлении на двух полках - 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех полках - 1-м, 3-м и 5-м уровнями. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	**ПОДРУМЯНИВАНИЕ**	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.

СПЕЦ. ФУНКЦИИ			
	**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, запеканки, 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.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста	ОБЫЧНЫЙ	-	2 / 3	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
	КОНВЕКЦИЯ	-	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)	ПОДРУМЯ-НИВАНИЕ	-	3	160-200	35-90	Противень/форма для выпечки кондитерских изделий на решетке
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-4	160-200	40-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты	ОБЫЧНЫЙ	-	3	170-180	20-45	Противень для сбора жира или противень для выпечки
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-4	160-170	20-45	Ур. 4: решетка
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-3-5	160-170	20-45	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Эклеры	ОБЫЧНЫЙ	-	3	180-200	30-40	Противень для сбора жира или противень для выпечки
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-4	180-190	35-45	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-3-5	180-190	35-45	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Безе	ОБЫЧНЫЙ	-	3	90	110-150	Противень для сбора жира или противень для выпечки
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-4	90	140-160	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-3-5	90	140-160	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Хлеб, пицца, лепешки	ОБЫЧНЫЙ	-	1 / 2	190-250	20-50	Противень для сбора жира или противень для выпечки
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-4	190-250	25-50	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-3-5	190-250	25-50	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)	ПОДРУМЯ-НИВАНИЕ	-	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-4	180-190	45-60	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
	КОНВЕКЦИЯ	-	1-3-5	180-190	45-60	Ур. 5: форма для тортов на решетке
						Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки + форма для тортов

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

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг	ТУРБО-ГРИЛЬ	-	1-2	Средняя	55-70	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
		-	1-2	Высокая	60-80	Ур. 2: вертел
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг	ТУРБО-ГРИЛЬ	-	3	Средняя	35-45	Противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька	ТУРБО-ГРИЛЬ	-	3	Средняя	60-90	Противень или сковорода на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель	ТУРБО-ГРИЛЬ	-	3	Средняя	45-55	Поддон или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей	ТУРБО-ГРИЛЬ	-	3	Высокая	10-15	Противень на решетке
Лазанья и мясо	КОНВЕКЦИЯ	-	1-4	200	50-100	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: противень или сковорода на решетке
Мясо и картофель	КОНВЕКЦИЯ	-	1-4	200	45-100	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: противень или сковорода на решетке
Рыба и овощи	КОНВЕКЦИЯ	-	1-4	180	30-50	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: противень или сковорода на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Замороженная пицца	ЗАМОРОЖ. ПРОДУКТЫ	-	3	автом	10-15	Противень для сбора жира/для выпечки или решетка
		-	1-4	автом	15-20	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
		-	1-3-5	автом	20-30	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: поддон или противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: противень на решетке
		-	1-3-4-5	автом	20-30	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 4: поддон или противень для сладкой выпечки
						Ур. 3: поддон или противень для сладкой выпечки
						Ур. 1: противень на решетке

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

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Песочное печенье (Shortbread)	ОБЫЧНЫЙ	-	3	170	20-30	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
	КОНВЕК-ЦИЯ	-	1-4	160	20-30	Ур. 4: противень для выпечки
						Ур. 1: противень
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Маленькие пирожные (Small cakes)	ОБЫЧНЫЙ	-	3	170	25-35	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
	КОНВЕК-ЦИЯ	-	1-4	160	30-40	Ур. 4: противень для выпечки
						Ур. 1: противень
	КОНВЕК-ЦИЯ	-	1-3-5	160	35-45	Ур. 5: противень на решетке
						Ур. 3: противень для выпечки кондитерских изделий
						Ур. 1: противень
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)	ОБЫЧНЫЙ	-	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Два яблочных пирога (Two Apple pies)	ОБЫЧНЫЙ	-	2 / 3	185	70-90	Форма для тортов на решетке
	КОНВЕК-ЦИЯ	-	1-4	175	75-95	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Тосты (Toast)	ГРИЛЬ	-	5	Высокая	3-5	Решетка
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)	ГРИЛЬ	-	5	Высокая	20-30	Ур. 5: решетка (перевернуть 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)	ОБЫЧНЫЙ	-	3	180	35-45	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
	КОНВЕК-ЦИЯ	-	1-4	160	55-65	Ур. 4: противень для выпечки
						Ур. 1: противень
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины (Pork Roast)	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ	-	2	170	110-150	Ур. 2: противень для сбора жира
DIN 3360-12:07, приложение C						
Невысокий пирог/ торт (Flat cake)	ОБЫЧНЫЙ	-	3	170	40-50	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
	КОНВЕК-ЦИЯ	-	1-4	170	45-55	Ур. 4: противень для выпечки
						Ур. 1: противень

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. При желании приготовить блюдо на одном уровне в режиме с конвекцией рекомендуется поставить его на третий уровень и настроить температуру, указанную для готовки в режиме "КОНВЕКЦИЯ" на нескольких уровнях духовки.

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

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, 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 температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите 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 (pyrex) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения лучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки.

Одновременное приготовление различных блюд

При использовании функции конвекции можно одновременно готовить несколько разных блюд (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- 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 функцию “ПОДРУМЯНИВАНИЕ”. Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

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

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса; в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел. Затем вставьте один конец вертела в гнездо на передней стенке духовки, а второй положите на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него около полулитра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед вынимание вертела из духовки, что позволяет избегать ожогов.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. Раскладывайте нарезанную моццареллу по истечении 2/3 времени приготовления пиццы.

Режим “Подъем теста”

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