

# Инструкция по эксплуатации

**KitchenAid**



<b>ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>4</b>
<b>Установка</b>	<b>8</b>
<b>Защита окружающей среды</b>	<b>9</b>
<b>Заявление об экодизайне</b>	<b>9</b>
<b>Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>9</b>
<b>Сервис</b>	<b>10</b>
<b>Чистка</b>	<b>10</b>
<b>Уход</b>	<b>11</b>
<b>Указания по использованию духовки</b>	<b>13</b>
<b>Таблица функций/режимов</b>	<b>26</b>
<b>Таблица приготовления блюд</b>	<b>28</b>
<b>Протестированные рецепты</b>	<b>31</b>
<b>Таблица проверенных рецептов</b>	<b>32</b>

Эта инструкция также доступна на нашем сайте: [www.kitchenaid.eu](http://www.kitchenaid.eu)

## **ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ**

### **ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО**

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей. Каждое указание по технике безопасности предваряется символом "Опасность" и следующими словами:

#### **! ОПАСНОСТЬ**

**Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.**

#### **! ВНИМАНИЕ**

**Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.**

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Перед выполнением любых операций по установке отключите прибор от электросети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к

выходу электрической сети.

- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если духовка оснащается электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею. Выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения).
- Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями

и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах.
- Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.

- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т. п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте пароочистители.
- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки. Перед запуском цикла пиролизической очистки необходимо очистить внутреннюю часть духовки от разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Во время цикла пиролизической очистки держите животных вдали от прибора (только для духовок с функцией пиролиза).
- Используйте только рекомендованные для данной духовки термощупы.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.
- Не накрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).

#### **УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ**

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Перед утилизацией срежьте сетевой шнур, чтобы прибор нельзя было подсоединить к электросети.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

## Установка

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом.

В случае сомнений обращайтесь к дилеру или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из пенопласта только в момент установки.

## Подготовка мебели к установке

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна быть стойкой к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для правильной работы прибора зазор между столешницей и верхней стороной духовки должен всегда оставаться свободным.




## Электрическое подключение

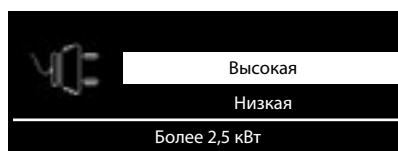
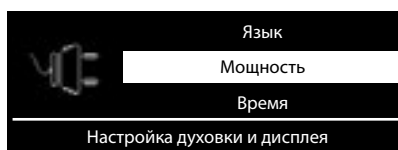
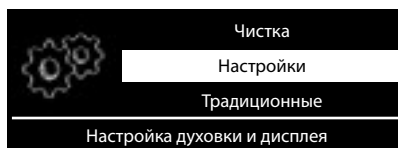
Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке изделия, соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка находится на передней стороне духовки (видна при открытой дверце).

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Духовка настроена на работу с уровнем потребляемой мощности более 2,5 кВт (значение "ВЫСОКАЯ" в настройках — см. рисунок ниже). Такая настройка может использоваться для домашних электросетей с расчетной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, необходимо понизить установку (значение "НИЗКАЯ" в настройках). В приведенной ниже таблице указаны рекомендуемые установки потребляемой мощности для различных стран.

СТРАНА	НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МОЩНОСТИ
ГЕРМАНИЯ	ВЫСОКАЯ
ИСПАНИЯ	НИЗКАЯ
ФИНЛЯНДИЯ	ВЫСОКАЯ
ФРАНЦИЯ	ВЫСОКАЯ
ИТАЛИЯ	НИЗКАЯ
ГОЛЛАНДИЯ	ВЫСОКАЯ
НОРВЕГИЯ	ВЫСОКАЯ
ШВЕЦИЯ	ВЫСОКАЯ
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ.	НИЗКАЯ
БЕЛЬГИЯ	ВЫСОКАЯ

1. Для задания более низкого значения потребляемой мощности поверните ручку выбора режима на "НАСТРОЙКИ" и выберите нужную установку.
2. Подтвердите действие кнопкой 
3. Выберите в меню "Мощность"
4. Подтвердите действие кнопкой 
5. Выберите "НИЗКАЯ"
6. Нажмите кнопку : на дисплей будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции.



## ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

### Перед использованием:

- Удалите с духовки и принадлежностей защитный картон, пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре примерно на один час, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.


### Во время использования:

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу — это может привести к ее поломке.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не накрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутрь горячей духовки — это может привести к повреждению эмали.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, так как при этом можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся поблизости от духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце.
- Предохраняйте духовку от воздействия атмосферных явлений.



## Защита окружающей среды

### Утилизация упаковочных материалов


- Упаковочные материалы допускают полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .
- Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.



### Утилизация прибора

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.



- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

### Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

## Заявление об экодизайне

- Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента № 65/2014 и № 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

## Поиск и устранение неисправностей

### Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, не исчезла ли неполадка.

### Не работает электронное программирующее устройство:

- Если на дисплее высвечивается буква "F", за которой следует некоторое число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

## Сервис

### Прежде чем обращаться в сервис:

- Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела “Поиск и устранение неисправностей”.
- Выключите и снова включите прибор и проверьте, не исчезла ли неисправность.

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

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной на

правом торце камеры — видна при открытой дверце прибора). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;

- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

**SERVICE** 0000 000 00000



При необходимости ремонта обращайтесь в **авторизованный Сервисный центр** (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

## Чистка

### **ВНИМАНИЕ**

- **Не используйте пароочистители.**
- **Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет до безопасной температуры.**
- **Отключите прибор от электросети.**

### Внешние поверхности духовки

**Важно: Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой из микрофибры.**

- Протирайте поверхности духовки влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. В завершение протрите поверхности насухо сухой тканью.

### Внутренние поверхности духовки

**Важно: Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Такие средства ведут к постепенному повреждению эмалевых 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).
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- Протирайте стекло дверцы подходящим жидким моющим средством. Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (см. раздел “УХОД”).

**ПРИМЕЧАНИЕ: При длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы или овощей) на внутренней стороне дверцы и в районе уплотнения может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, протрите насухо внутреннюю сторону дверцы салфеткой или губкой.**

### Принадлежности:

- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде с добавлением средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками.
- Остатки пищи легко удалить с помощью щетки или губки.

**Очистка духовок с использованием режима пиролиза (при наличии):**

### **ВНИМАНИЕ**

- **Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки.**
- **Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки.**
- **Во время цикла пиролизической очистки держите животных вдали от прибора.**

В этом режиме происходит выжигание накопившихся в процессе приготовления пищи загрязнений при температуре около 500°C. При такой высокой температуре отложения превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной тряпкой, когда духовка остынет.

## Чистка

Не включайте режим пиролиза после каждого использования духовки. Используйте его, только когда духовка сильно загрязнена или если в процессе предварительного нагрева или приготовления из нее идет дым.

- Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все ее электроконфорки на время самоочистки (пиролиза).
- Перед включением пиролиза выньте из духовки все принадлежности (в том числе боковые решетки).
- Для лучшей очистки дверцы удалите с нее крупные загрязнения влажной губкой, прежде чем использовать функцию пиролиза.

2. Стандартный цикл (ПИРОЛИЗ 180 МИН.), который подходит для очистки сильно загрязненной духовки.

- После определенного количества приготовленных блюд и с учетом степени загрязнения на дисплей духовки выводится сообщение, рекомендуемое выполнить цикл самоочистки.

**ПРИМЕЧАНИЕ: Во время пиролитической очистки открытие дверцы духовки невозможно; дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не опустится до безопасного уровня.**

В приборе предусмотрено два режима пиролитической очистки:

1. Энергосберегающий цикл (ПИРОЛИЗ 75 МИН./ECO.), расходующий примерно на 25% энергии меньше по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).

## Уход



### ВНИМАНИЕ

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед выполнением описываемых ниже операций убедитесь, что духовка остыла.
- Отключите прибор от электросети.

## СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

### Снятие дверцы:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и нажмите на них до упора (рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (A). Поднимите (B) и поверните ее (C) так, чтобы она вышла из креплений (D) (рис. 2).

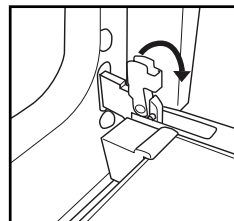


Рис. 1

### Установка дверцы:

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

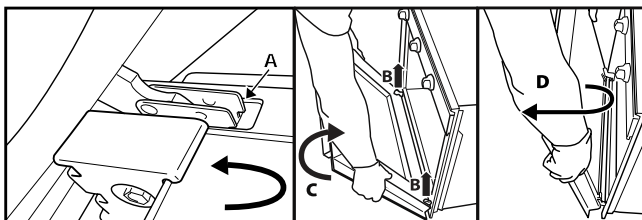


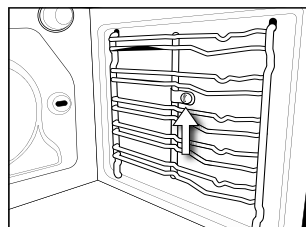
Рис. 2

## Уход

### СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Боковые решетки крепятся двумя винтами (рис. 3), обеспечивающими их устойчивость.

1. Снимите винты и соответствующие шайбы, используя монету или отвертку (рис. 4).
2. Чтобы снять решетки, поднимите их (1) и поверните (2) как показано на рис. 5



(Рис.3)

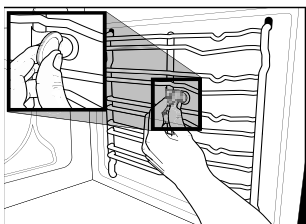
### ЗАМЕНА ЛАМПЫ

**Замена задней лампы** (при наличии):

1. Отсоедините духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон, замените лампу (тип лампы указан в примечании) и накрутите плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

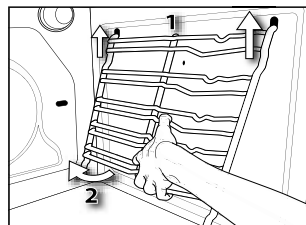
- Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300°C.
- Лампы, применяемые в приборе, специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС №244/2009).
- Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.



(Рис.4)

#### ВАЖНО:

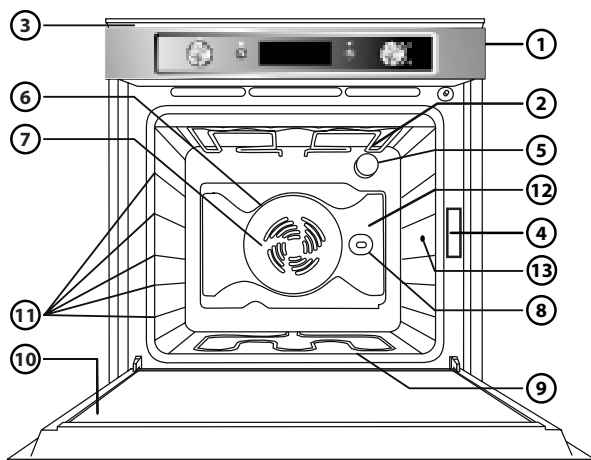
- **Не касайтесь поверхностей галогенных ламп голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к их быстрому выходу из строя.**
- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.**



(Рис.5)

## Указания по использованию духовки

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ОПИСЫВАЕТСЯ В РАЗДЕЛЕ “УСТАНОВКА”



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампы
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если входит в комплект поставки)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
12. Задняя стенка
13. Разъем для термощупа

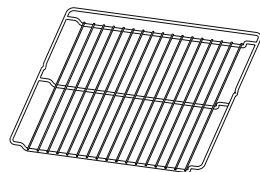
#### ПРИМЕЧАНИЕ:

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор может работать в прерывистом режиме в целях экономии электроэнергии.
- После завершения приготовления вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.
- При открытии дверцы духовки во время приготовления нагревательные элементы выключаются.

## Указания по использованию духовки

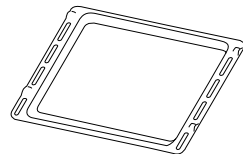
### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

**А. РЕШЕТКА:** используется для приготовления блюд на гриле, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.



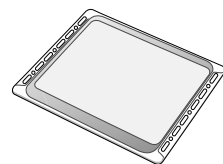
(Рис. А)

**В. ПОДДОН:** устанавливается под решеткой для сбора жира и кусочков пищи, может также использоваться в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд.



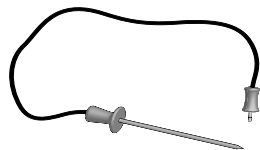
(Рис. В)

**С. ПРОТИВЕНЬ:** используется для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.



(Рис. С)

**Д. ЩУП ДЛЯ МЯСА:** используется для измерения температуры в глубине продукта.



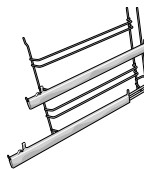
(Рис. D)

**Е. ВЕРТЕЛ:** используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы.



(Рис. E)

**Ф. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (при наличии):** повышают удобство обращения с решетками, противнями и поддонами.



(Рис. F)

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

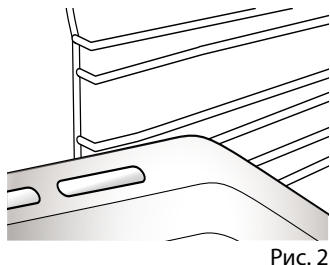
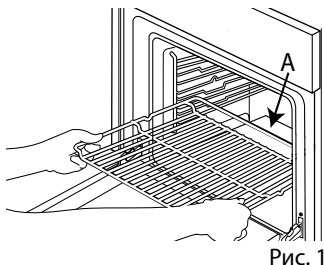
### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ

Другие принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

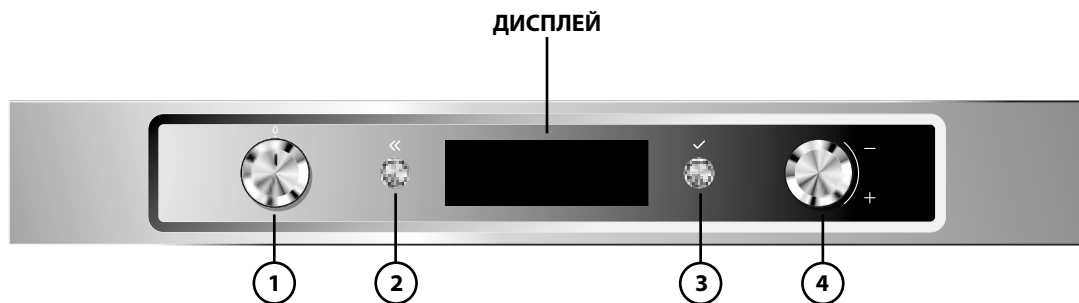
## Указания по использованию духовки



### УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

1. Вставьте решетку горизонтально так, чтобы выступ А был обращен вверх (рис. 1).
2. Поддон, противень и другие принадлежности устанавливаются тем же способом, что и решетка (рис. 2).



### ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ




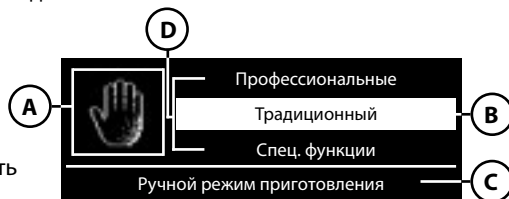
1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ:** включение/выключение духовки, выбор режимов
2. **РУЧКА УСТАНОВКИ:** просмотр меню, изменение настроек по умолчанию
3. **КНОПКА** : возврат к предыдущему экрану
4. **КНОПКА** : выбор и подтверждение настроек

## Указания по использованию духовки

### СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

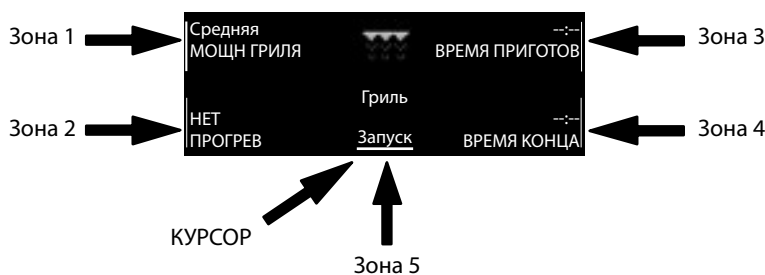
При повороте ручки выбора режимов происходит включение духовки: на дисплей выводятся названия функций/режимов или соответствующие им подменю.

- A. Символ выделенной функции
- B. Выбор подсвеченной функции можно осуществить нажатием 
- C. Описание подсвеченной функции
- D. Другие доступные функции, которые можно выбрать





### СВЕДЕНИЯ О ФУНКЦИИ/РЕЖИМЕ

После выбора нужной функции/режима на дисплей выводятся все опции и параметры, относящиеся к этой функции/режиму.





Для перехода между различными зонами используйте ручку просмотра: при этом происходит перемещение курсора к значениям, которые могут быть изменены; последовательность этого перемещения указана выше.

Нажмите кнопку , чтобы выбрать значение, измените его поворотом ручки просмотра и подтвердите нажатием кнопки .

### ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ - ВЫБОР ЯЗЫКА И УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

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

Для продолжения 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 режимов поворачивайте ручку просмотра/регулировки.
3. Когда будет подсвечен нужный вам язык, нажмите , чтобы выбрать его. После завершения выбора языка на дисплее будет мигать значение времени 12:00.
4. Установите время с помощью ручки просмотра/регулировки.
5. Подтвердите нажатием .



## Указания по использованию духовки

### ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Если духовка выключена, поверните ручку переключения режимов на дисплей будет выведен список режимов приготовления или соответствующие режимам подменю.

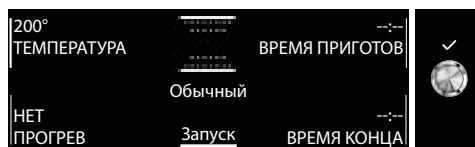
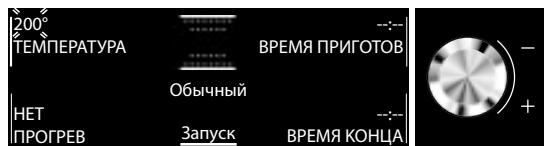
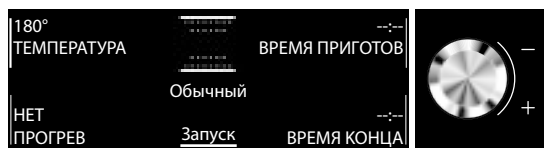
**ПРИМЕЧАНИЕ: список и описание функций приведены в соответствующей таблице на стр. 26.**

2. Просмотр пунктом подменю выполняется поворотом ручки просмотра/регулировки выделенная функция отображается на белом фоне в центре экрана. Чтобы выбрать ее, нажмите .
3. На дисплее появятся параметры приготовления. Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые вам нужны, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "Запуск", а затем нажмите кнопку ; в противном случае, выполните описанные ниже действия для изменения существующих значений.

### УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

Для изменения температуры или мощности гриля действуйте в следующем порядке:



1. Убедитесь в том, что курсор установлен рядом со значением температуры (зона 1) нажмите кнопку для выбора параметра, который должен быть изменен значение температуры начнет мигать.
2. Установите желаемое значение поворотом ручки просмотра/регулировки и нажмите , чтобы подтвердить.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на "Запуск", после чего нажмите .
4. На дисплее будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поступайте в соответствии с инструкциями и нажмите , чтобы начать процесс приготовления. Заданную температуру можно изменить и во время приготовления блюда, выполнив те же действия.

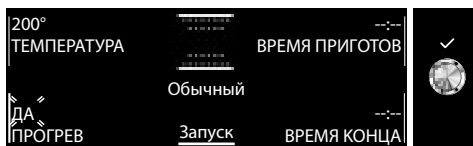
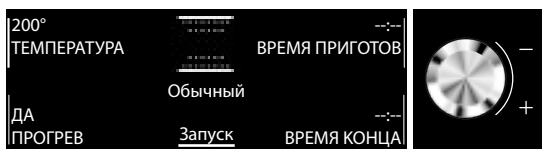


## Указания по использованию духовки

### ПРОГРЕВ ДУХОВКИ




Если вы не хотите выполнять предварительный нагрев духовки в тех режимах, в которых он предусмотрен, просто измените заданную по умолчанию опцию, действуя следующим образом:

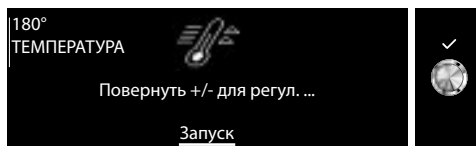
1. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на опцию предварительного прогрева.
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать опцию: На дисплее начнет мигать надпись "Да".
3. Установите время с помощью ручки просмотра/регулировки: На дисплее появится надпись "Нет".
4. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить свой выбор.



### БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

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



1. Вращая ручку выбора режимов, выберите режим быстрого прогрева.
2. Подтвердите выбор нажатием : На дисплее появятся настройки.
3. Если установленная температура соответствует желаемой, поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы курсор находился в положении "Запуск", после чего нажмите . Для изменения температуры действуйте, как описано выше. По достижении заданной температуры подается звуковой сигнал. После окончания прогрева духовка автоматически выбирает обычный режим . С этого момента в духовку можно поместить приготавливаемое блюдо.
4. При необходимости выберите другой режим приготовления, вращая ручку выбора режимов.

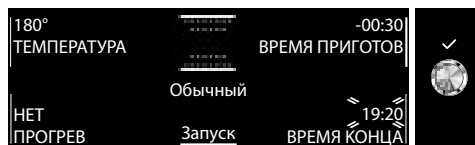
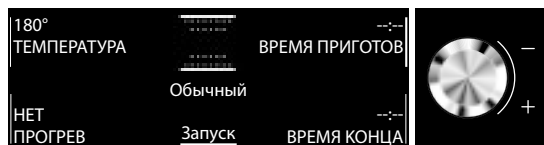


## Указания по использованию духовки

### УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


Эта функция позволяет задавать длительность приготовления в пределах от 1 минуты до максимального значения, предусмотренного для выбранного режима. По истечении установленного времени духовка автоматически выключается.


1. Чтобы выбрать эту функцию, установите курсор с помощью ручки просмотра/регулировки в положение "ВРЕМЯ ПРИГОТОВ"
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать опцию; на экране будет мигать значение "00:00".
3. Измените настройки продолжительности приготовления, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .

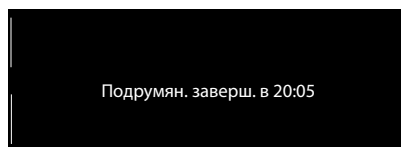
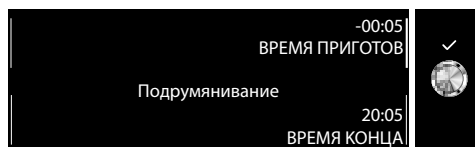
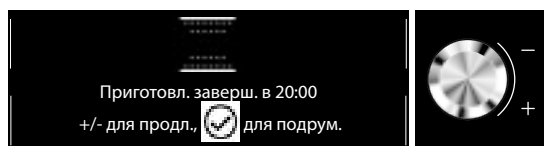


### ПОДРУМЯНИВАНИЕ

В конце приготовления на дисплей выводится предложение подрумянить поверхность блюда, если заданные функции это позволяют. Эта функция доступна только при приготовлении с заданной длительностью.

В конце приготовления на дисплее отображается выбор "+/- для продл.,  для подрум."

Нажмите кнопку , и духовка начнет выполнение цикла подрумянивания продолжительностью 5 минут. Эту функцию можно использовать только один раз после окончания приготовления.








## Указания по использованию духовки

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

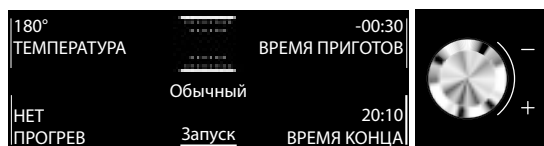
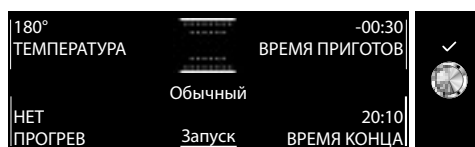
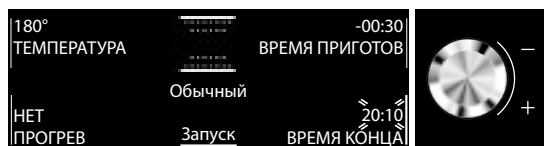
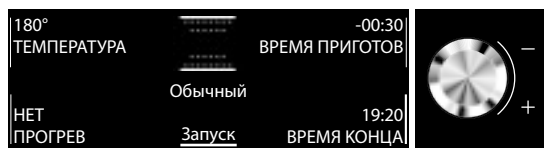
Пользователь может задать время окончания приготовления, отсрочив включение духовки на время до 23 часов 59 минут. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления.

**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 отложить время окончания приготовления и, следовательно, время начала приготовления, выполните следующие действия: Для выбора этой опции поверните ручку просмотра/регулировки, установив курсор в положение "время приготов".

1. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на время окончания приготовления.
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать опцию: значение времени окончания приготовления начнет мигать при этом.
3. Чтобы отложить время окончания приготовления, установите ручку просмотра/регулировки на желаемое значение.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .
5. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на "ЗАПУСК", после чего нажмите .
6. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поступайте в соответствии с инструкциями и нажмите , чтобы начать процесс 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 начала приготовления, повернув ручку просмотра/регулировки таким образом, чтобы курсор оказался в положении "Запуск", а затем нажав кнопку .**




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

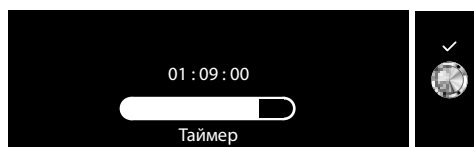
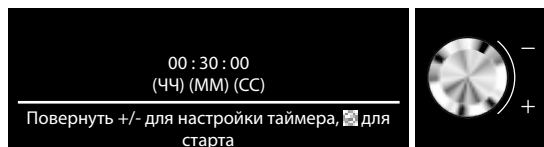
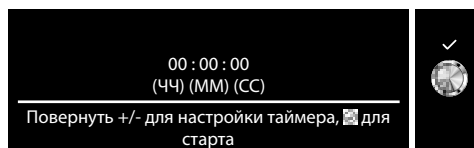


## Указания по использованию духовки

### ТАЙМЕР

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

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



### ПРОФ. РЕЖИМЫ

Благодаря профессиональным функциям вам предлагается выбор из 17 рецептов. Духовка оснащена функциями, соответствующими каждому рецепту, и рекомендует оптимальную температуру и полку для приготовления блюда. Рекомендации по использованию этих функций см. в Книге рецептов, содержащей целый ряд рецептов, которые при желании вы можете изменить в соответствии с вашими собственными вкусами. Ниже приведен список доступных функций. Время приготовления и температура для каждого рецепта выводятся на дисплей и указаны в Книге рецептов. Для рецептов, относящихся к профессиональной функции "Жарка", имеется опция с использованием термощупа для контроля температуры мяса (см. соответствующий параграф).

#### Функция "Профессиональная выпечка"

Традицион. хлеб  
Солодовый хлеб  
Толстая пицца  
Тонкая пицца  
Солёный пирог  
Багет

#### Функция "Профессиональная кондитерская выпечка"

Заварное тесто  
Круассаны/Булочки  
Бисквит  
Кекс  
Песочное тесто

#### Функция "Профессиональная жарка"

Телятина-свинина  
Ростбиф с кровью  
Ростбиф среднежар.  
Жареный цыпленок  
Жареная индейка  
Пользовательский (задаваемый пользователем режим приготовления мяса).

## Указания по использованию духовки

### ЩУП ДЛЯ МЯСА


Входящий в комплект поставки термощуп позволяет точно измерять температуру внутри продукта во время его приготовления в диапазоне от 0° до 100°С для обеспечения идеального качества готового блюда. Необходимая температура задается в соответствии с типом продукта. От правильности установки термощупа существенно зависит качество готового блюда. Полностью вставьте термощуп в наиболее мясистую часть продукта, избегая костей и жирных частей (рис. А). При приготовлении птицы щуп следует вставлять под небольшим углом в середину грудки; при этом следует следить за тем, чтобы его наконечник не оказался в пустом пространстве (рис. В). Если приготавливаемый кусок мяса имеет неодинаковую толщину, то прежде чем вынимать его из духовки, убедитесь в готовности блюда. Вставьте конец термощупа в отверстие, расположенное на правой стенке камеры духовки.

Термощуп может использоваться в следующих режимах приготовления:

- Обычный
- Выпеч. с подрумян.
- Конвекция
- Турбогриль
- Tweli-grill (при наличии)
- Медленное обжар. мяса и медленное обжар. рыбы
- Проф. жарка.

Если термощуп не вставлен, приготовление выполняется в традиционном режиме (рис. 1), при этом на дисплее появляется сообщение, указывающее на то, что термощуп не подсоединен (рис. 2). После подтверждающего сообщения на дисплей выводятся все выбранные параметры приготовления:

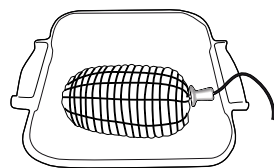
- вверху слева (зона 1) температура духовки;
- вверху справа (зона 3) требуемая температура внутри продукта (при подключении термощупа как показано на рис. 3).

Для начала приготовления поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор был установлен в положение "Запуск", после чего нажмите .

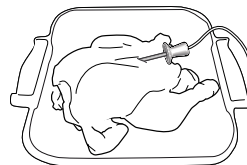
Внизу справа (зона 4) на дисплее приготовления отображается текущая температура внутри продукта (рис. 4). В первые две минуты можно изменить нужную температуру внутри продукта (при подключении термощупа как показано на рис. 4). Через две минуты вместо этой величины на дисплей выводится продолжительность приготовления (рис. 5). По достижении нужной температуры внутри продукта на дисплей на 3 секунды выводится соответствующее сообщение (рис. 6). Затем дисплей предлагает продлить время приготовления путем поворота ручки просмотра/регулировки в сторону +. Если не нажимать ни на какую кнопку, приготовление будет выполняться в течение еще 6 минут для обеспечения оптимальных результатов. В случае продления времени приготовления оно выводится вверху справа (зона 3). По окончании приготовления дисплей указывает на возможность подрумянивания (для предусматривающих это режимов).

### ПРИМЕЧАНИЯ:

1. После истечения двух минут с начала приготовления для изменения нужной температуры внутри продукта необходимо отсоединить и снова подсоединить термощуп.
2. Если термощуп был включен до выбора режима приготовления, возможен выбор только режимов приготовления, возможен выбор только режимов без предварительного нагрева духовки. Для режимов приготовления с предварительным нагревом духовки помещайте в духовку продукты с термощупом только после выполнения предварительного нагрева.
3. В режиме "Проф. жарка" предварительный нагрев духовки предусмотрен для всех рецептов. Поэтому не вставляйте термощуп в мясо или другой продукт до окончания предварительного нагрева



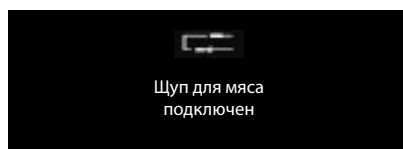
(Рис. 1)



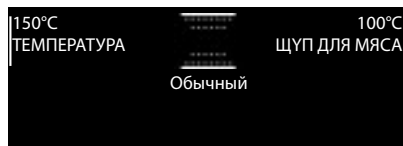
(Рис.2)



(Рис. 1)



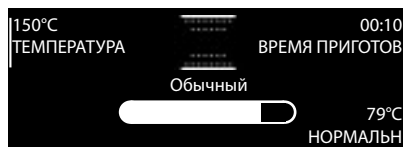
(Рис.2)



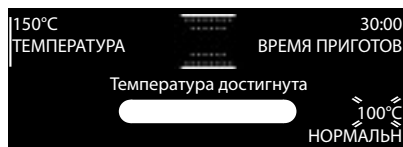
(Рис.3)



(Рис.4)



(Рис.5)





(Рис.6)


## Указания по использованию духовки

### ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ


Духовка позволяет вам сохранять настройки, используемые для приготовления ваших любимых блюд.


По окончании приготовления, если вы хотите сохранить выполненные настройки (режим приготовления, время приготовления, температуру...) нажмите кнопку .

При этом на дисплее отображается сообщение "Нажмите  для сохранения".

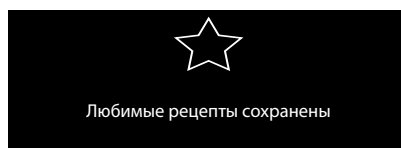
Нажмите кнопку и на дисплее появится предложение сохранить данный рецепт в первой свободной ячейке памяти от 1 до 10. Если вы хотите сохранить его в другой ячейке, вы можете изменить ее номер, повернув ручку просмотра/регулировки (+/-) перед тем, как подтвердить свой выбор нажатием кнопки .

Если память уже полностью заполнена, или данная ячейка памяти уже используется, ее содержание переписывается.




Если же если вы не хотите сохранить сделанные настройки, просто нажмите кнопку ; перейдите к другому режиму, повернув ручку просмотра/регулировки (+/-), или выключите духовку.

Чтобы впоследствии вывести на дисплей сохраненные настройки, поворачивайте ручку выбора режима до тех пор, пока на дисплее не отобразится символ , затем выберите один из сохраненных режимов, поворачивая ручку просмотра/регулировки (+/-) до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужный.

Нажмите кнопку , а затем кнопку  для включения процесса приготовления.





### НАСТРОЙКИ


1. Чтобы изменить параметры дисплея, выберите в главном меню пункт "НАСТРОЙКИ" с помощью ручки выбора режимов.
2. Подтвердите выбор нажатием : на дисплее отобразятся параметры, которые можно изменить (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, энергосбережение, мощность).
3. Эти параметры можно изменить, повернув ручку просмотра/регулировки.
4. Подтвердите выбор кнопкой .
5. При изменении параметра следуйте указаниям на дисплее.
6. Нажмите кнопку : на дисплее будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При включенной опции РЕЖИМ ЭКО (энергосбережение) дисплей гаснет через несколько минут после отключения печи, переходя в режим отображения часов. Для просмотра информации на дисплее и включения освещения достаточно нажать любую кнопку или повернуть одну из ручек. Во время приготовления, если РЕЖИМ ЭКО включен, лампочка освещения камеры духовки погаснет спустя 1 минуту после начала приготовления; она будет загораться при выполнении любого действия пользователем. Если же этот режим выключен, то по прошествии нескольких минут произойдет лишь снижение яркости дисплея.

### БЛОКИРОВКА КНОПОК

Эта функция позволяет выполнять блокировку кнопок панели управления.

Для включения блокировки одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и  не менее 3 секунд.

После активации этой функции все кнопки блокируются, а на дисплее отображается символ .

Функцию можно включить и в процессе приготовления пищи.

Для отключения функции повторите вышеописанную процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть только выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). Однако в этом случае потребуется повторное задание ранее выбранного режима.

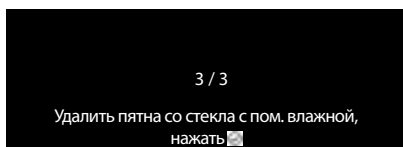
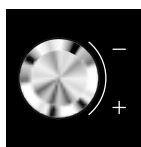
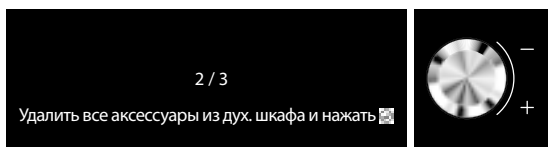
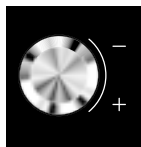
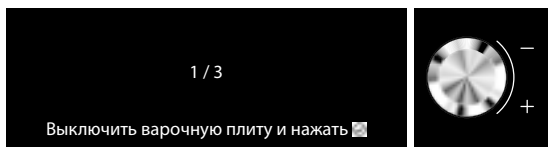
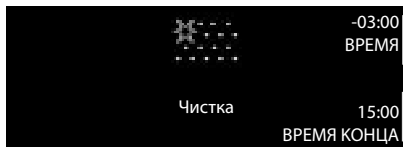
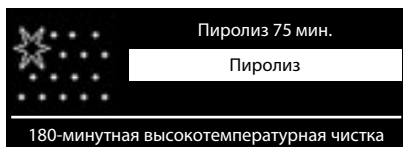
## Указания по использованию духовки

### САМООЧИСТКА ДУХОВКИ

Описание этой функции см. в главе "ЧИСТКА" и таблице функций/режимов на стр. 24.


Для запуска цикла автоочистки духовки (пиролитической очистки) действуйте следующим образом:


1. С помощью ручки выбора режима выберите функцию "Чистка". На дисплее отобразится "Пиролиз 75 мин." и "Пиролиз 180 мин."
2. Выберите один из двух циклов очистки с помощью ручки просмотра/регулировки.  
2. Подтвердите выбор нажатием .
3. Поверните ручку просмотра/регулировки, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", затем подтвердите, нажав кнопку .
4. На дисплее появятся указание, которые необходимо выполнить для запуска цикла. После выполнения каждого указания давайте подтверждение, нажимая кнопку .



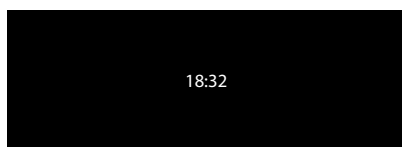
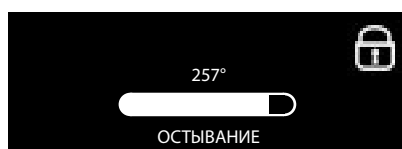
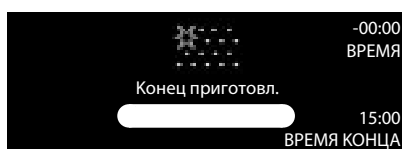
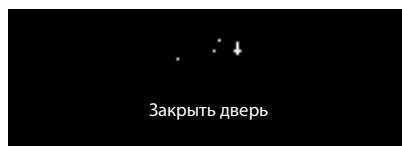
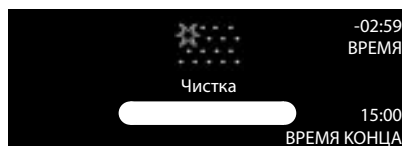
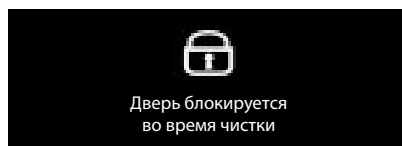


## Указания по использованию духовки











5. После окончательного подтверждения начинается цикл очистки духовки и дверца автоматически блокируется: на дисплее отображается предупреждение и символ  в течение примерно трех секунд. Сразу же после этого на дисплее появится индикатор выполнения цикла очистки.

**Примечание: Если дверца духовки будет открыта до того, как она автоматически заблокируется, на дисплее появится предупредительное сообщение. После повторного закрывания дверцы следует снова запустить цикл нажатием кнопки .**









6. По завершению цикла на дисплее будет мигать соответствующее сообщение, после чего на индикаторе охлаждения будет отображаться ход процесса охлаждения. Остаточная температура нагрева указывается на дисплее вместе с символом . Дверца остается заблокированной до тех пор, пока температура внутри духовки не понизится до приемлемого безопасного уровня: на дисплее отображается текущее время.



















## Таблица функций/режимов

ГЛАВНОЕ МЕНЮ		
Режим	Режим	Описание
	<b>НАСТРОЙКИ</b>	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, режим энергосбережения)
	<b>ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ - "Жарка", "Выпечка", "Кондитерская выпечка"</b>	Специальные функции для выпекания соответствующих типов блюд с рекомендованными оптимальными температурам приготовления. Камера духовки автоматически подготавливается к работе с помощью оптимального предварительного нагрева, а управление приготовлением каждого рецепта выполняется автоматически в соответствии со специально запрограммированным циклом. Для функции "Жарка" предусмотрена опция использования термощупа для контроля температуры мяса, обеспечивающего оптимальное время приготовления. (СМ. КНИГУ РЕЦЕПТОВ).
	<b>ТРАДИЦИОННЫЙ</b>	См. ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ
	<b>СПЕЦ. ФУНКЦИИ</b>	см. СПЕЦ. ФУНКЦИИ
ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ		
	<b>БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</b>	Для ускоренного предварительного нагрева духовки.
	<b>ОБЫЧНЫЙ</b>	Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень
	<b>ГРИЛЬ</b>	Режим для жарки отбивных, шашлыка, сосисок, приготовления овощных запеканок и хлебных тостов. Размещайте приготавливаемое блюдо на 4-м или 5-м уровне. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Установите поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	<b>ТУРБОГРИЛЬ</b>	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, баранья нога, цыпленка). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего при приготовлении сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.
	<b>КОНВЕКЦИЯ</b>	Для одновременного приготовления различных блюд на одном или более уровнях (но не более трех) при одинаковой температуре приготовления (например, (рыбы, овощей, сладких блюд). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без 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.
	<b>ПОДРУМЯНИВАНИЕ</b>	Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Прогрейте духовку перед началом приготовления.
















## Таблица функций/режимов

СПЕЦ. ФУНКЦИИ		
	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b>	Режим для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.
	<b>СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА</b>	Идеальный режим для поддержания только что приготовленных блюд (например, мяса, жаркого, пудингов) в горячем и свежем состоянии. Размещайте продукты на среднем уровне. Режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.
	<b>ПОДЪЕМ ТЕСТА</b>	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Размещайте тесто на 2-м уровне. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка еще не остыла после приготовления.
	<b>МЕДЛ. ОБЖАР. МЯСА МЕДЛ. ОБЖАР. РЫБЫ</b>	Для постепенного приготовления мяса (при 90°C) и рыбы (при 85°C). При приготовлении с использованием этого режима продукты остаются нежными и сочными. Благодаря низкой температуре блюдо не поджаривается снаружи и конечный результат сходен с тем, который получается при приготовлении на пару. При приготовлении больших кусков мяса вначале обжарьте их на сковороде, чтобы предотвратить вытекание соков. Время приготовления варьируется от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг; Время приготовления варьируется от 4 часов для мяса весом 1 кг до 6-7 часов для куска мяса весом 3 кг; Для получения лучших результатов не открывайте дверцу духовки при приготовлении, это приводит к рассеиванию тепла; используйте термощуп (при наличии) или стандартный термометр для духовки.
	<b>ЙОГУРТ</b>	Приготовление домашнего йогурта. Используйте небольшие фарфоровые миски или формы для выпечки из алюминиевой фольги. Во время приготовления накрывайте емкости алюминиевой фольгой. Установите поддон с емкостями на 1-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	<b>АВТОМАТ. ЧИСТКА</b>	В этом режиме, при очень высокой температуре (около 500 °C), происходит выжигание брызг, накопившихся в духовке в процессе приготовления пищи. Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный (ПИРОЛИЗ 180 МИН.) и укороченный цикл (ПИРОЛИЗ 75 МИН). Используйте полный цикл, только если духовка сильно загрязнена. Укороченный цикл должен использоваться через регулярные промежутки времени.
	<b>ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ</b>	Доступ к 10 наиболее любимым рецептам. О сохранении в памяти и последующем использовании рецептов ваших любимых блюд см. в параграфе "ЛЮБИМЫЕ РЕЦЕПТЫ".
	<b>ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО</b>	Используется для приготовления фаршированных мясных блюд и жарки кусков мяса на одной полке. В этом режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. Во время приготовления в режиме ЭКО лампа внутреннего освещения духовки не горит. Для временного включения лампы достаточно нажать кнопку подтверждения. При использовании режима ЭКО в целях экономии электроэнергии дверца духовки должна оставаться закрытой до завершения приготовления блюда. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

## Таблица приготовления блюд

Рецепт	Режим	Про-грев	Уровень (снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		ДА	2-3	160 - 180	30 - 90	Форма для выпечки на решетке
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		-	3	160 - 200	35 - 90	Противень для сбора жира/для выпечки или решетка + форма для выпечки
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Печенье / небольшие торты		ДА	3	170 - 180	20 - 45	Поддон / вставной противень
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Уровень 4: вставной противень Уровень 1: Противень для сбора жира
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Уровень 5: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 3: вставной противень Уровень 1: Противень для сбора жира
Пирожные из заварного теста		-	3	180 - 200	30 - 40	Поддон / вставной противень
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Уровень 4: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 1: Противень для сбора жира
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Уровень 5: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 3: вставной противень Уровень 1: Противень для сбора жира
Безе		-	3	90	110 - 150	Поддон / вставной противень
		-	1-4	90	140 - 160	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
		-	1-3-5	90	140 - 160	Уровень 5: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 3: вставной противень Уровень 1: Противень для сбора жира
Хлеб / пицца / лепешки		ДА	1/2	190 - 250	15 - 50	Поддон / вставной противень
		-	1-4	190 - 250	20 - 50	Уровень 4: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 1: Поддон / вставной противень
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Уровень 5: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 3: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 1: Противень для сбора жира

## Таблица приготовления блюд

















Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Температура (°С)	Время (мин)	Принадлежности
Замороженная пицца		-	3	250	10 - 20	Уровень 3: Поддон / вставной противень или решетка
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Уровень 4: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 1: Противень для сбора жира
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		-	3	180 - 190	40 - 55	Форма для выпечки на решетке
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Уровень 5: Форма для выпечки на решетке
						Уровень 3: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: противень-поддон/ противень для выпечки выпечки + форма для выпечки
Волованы / пироги из слоеного теста		-	3	190 - 200	20 - 30	Поддон / вставной противень
		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Уровень 5: противень на решетке
						Уровень 3: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 1: Противень для сбора жира
Лазанья / макаронная запеканка / каннеллони / фланы		-	3	190 - 200	45 - 65	Поддон или противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		-	3	190 - 200	80 - 110	Поддон или противень на решетке
Курица / кролик / утка 1 кг		-	3	200 - 230	50 - 100	Поддон или противень на решетке
Индейка / гусь 3 кг		-	2	190 - 200	80 - 130	Поддон или противень на решетке
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		-	3	180 - 200	40 - 60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		-	2	180 - 200	50 - 60	Противень на решетке
Тосты		-	5	3 (высокая)	3 - 6	Решетка

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Температура (°С)	Время (мин)	Принадлежности
Рыба, филе / кусками		-	4	Средняя	20 - 30	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления) Уровень 3: поддон с водой
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые бифштексы		-	5	Средняя-Высокая	15 - 30	Уровень 5: решетка (переверните в середине приготовления) Уровень 4: Поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	Средняя	55 - 70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления) Уровень 1: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	Высокая	60 - 80	Уровень 2: Вертел (при наличии) Уровень 1: Противень для сбора жира с водой
Ростбиф с кровью 1 кг		-	3	Средняя	35 - 50	Противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	3	Средняя	60 - 90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	3	Средняя	35 - 55	Поддон / вставной противень (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	3	Высокая	10 - 25	Поддон или противень на решетке
Лазанья с мясом		-	1 - 4	200	50 - 100*	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке
Мясо и картофель		-	1 - 4	200	45 - 100*	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке
Рыба и овощи		-	1 - 4	180	30 - 50*	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке
Полный комплект блюд: Торт (Полка 5) / Лазанья (Полка 3) / Мясо (Полка 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Уровень 5: противень на решетке Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке
Мясной рулет		-	3	200	80 - 120*	Поддон или противень на решетке
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)		-	3	200	50 - 100*	Поддон или противень на решетке

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

## Протестированные рецепты

(в соответствии со стандартами IEC 60350/-1:2011-12 и DIN 3360-12:07:07)

Рецепт	Режим	Про-грев	Уровень (снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания*
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Песочное печенье		ДА	3	170	15 - 30	Поддон / вставной противень
		-	1 - 4	150	30 - 45	Уровень 4: вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Сладкие блюда небольшого размера		ДА	3	170	20 - 30	Поддон / вставной противень
		-	1 - 4	160	25 - 35	Уровень 4: вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень
		-	1 - 3 - 5	160	35 - 45	Уровень 5: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 3: вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Нежирный бисквит		ДА	2	170	30 - 40	Форма для выпечки на решетке
			1 - 4	175	75 - 95	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
2 яблочных пирога		-	2/3	185	70 - 90	Форма для выпечки на решетке
		-	1 - 4	175	75 - 95	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Тосты**		-	5	Высокая	3 - 6	Решетка
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Гамбургеры**		-	5	Высокая	18 - 30	Уровень 5: решетка (переверните в середине приготовления) Уровень 4: Поддон с водой
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Яблочный пирог, пирог из дрожжевого теста		-	3	180	35 - 45	Поддон / вставной противень
		-	1 - 4	160	55 - 65	Уровень 4: вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Жаркое из свинины		-	2	190	150 - 170	Уровень 2: поддон
<b>DIN 3360-12:07, приложение C</b>						
Невысокий пирог		ДА	3	170	40 - 50	Поддон / вставной противень
		-	1 - 4	160	45 - 55	Уровень 4: вставной противень Уровень 1: Поддон / вставной противень

## Таблица проверенных рецептов

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. Если вы хотите готовить в режиме конвекции только на одном уровне, поместите блюдо на третью полку и выберите температуру, рекомендованную для режима "КОНВЕКЦИЯ" при одновременном приготовлении на нескольких полках.

**Значения таблицы указаны случая для духовки без выдвижных направляющих. Выполняйте испытания без боковых направляющих.**

\* Если принадлежности не входят в комплект поставки, их можно приобрести в сервисном центре.

\*\* При приготовлении на гриле рекомендуется оставлять спереди свободными 3-4 см, чтобы было легче вынимать продукты из духовки

### Класс энергоэффективности (согласно стандарту EN 60350-1:2013-07)

Для проведения испытаний используйте соответствующую таблицу

### Потребление энергии и время предварительного прогрева

Выберите функцию и проверьте, активировав только опцию "Прогрев". ("Прогрев Да")

## Рекомендации по использованию и полезные советы

### Как пользоваться таблицей приготовления:

В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях 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 являются ориентировочными; реальные значения зависят от количества продуктов и используемых принадлежностей. Начинать с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект принадлежности. Отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

### Одновременное приготовление нескольких блюд

В режиме "КОНВЕКЦИЯ" можно готовить сразу несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

### Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим принудительной вентиляции и размещайте формы для выпекания на полках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для выпекания с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опадает", то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.
- Для приготовления десертов с жидкой начинкой (пироги с сыром или фруктами) используйте режим "ПОДРУМЯНИВАНИЕ". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.



## Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Будьте очень внимательны, т.к. при этой процедуре вырабатывается очень горячий пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переворачивайте мясо по истечении двух третей времени приготовления; при этом, открывая дверцу духовки, будьте осторожны, чтобы не ошпариться паром. Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

### Рекомендации по приготовлению блюд с использованием традиционных режимов

Рецепт	Уровень (снизу)	Рекомендуемая температура приготовления (°C)	Рекомендуемая конечная температура термощупа (°C)
Ростбиф с кровью	2/3	200 - 220	48
Ростбиф средней прожарки	2/3	170 - 190	60
Ростбиф полной прожарки	2/3	170 - 190	68
Жареная индейка	2/3	150 - 170	75
Жареный цыпленок	2/3	200 - 210	83
Жаркое из свинины	2/3	170 - 190	75
Жаркое из телятины	2/3	160 - 180	68

### Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Установите опору вертела на вторую полку. Наденьте мясо на вертел; если это птица, обвяжите куски кулинарной бечевкой, затем зафиксируйте куски мяса по краям двумя специальными вилками и убедитесь в том, что мясо прочно насажено на вертел. Вставьте кончик вертела в отверстие на передней стенке духовки и поместите его на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первую полку противень для сбора жира, налив в него не менее пол-литра воды. У вертела имеется специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и может быть использована после окончания приготовления для вынимания вертела из духовки во избежание ожогов.

### Пицца

Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

### Режим поднятия теста (только в некоторых моделях)

Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме примерно на одну треть меньше времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для поднятия 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.



FOR THE WAY IT'S MADE.

Напечатано в Италии

 11/15

**400010839624**

