ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

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

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

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

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

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

- Перед выполнением любых операций по монтажу необходимо отключать прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами техники безопасности. Запрещено ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена кабеля питания должна выполняться только квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Включая духовку в электросеть, не используйте переходники.

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

- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями или иными воспламеняющимися материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара перед извлечением приготовленного блюда. При закрытой дверце прибора горячий воздух выходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- При извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы и следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняющихся материалов: это может привести к пожару при случайном включении духовки.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в герметично закрытых формах или контейнерах. Форма может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Нельзя пользоваться контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом существует опасность воспламенения паров спирта ввиду контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте для чистки духовки пароочистители.

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

Утилизация электробытовых приборов

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

МОНТАЖ

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

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

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

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:

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

В процессе эксплуатации:

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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

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

Утилизация изделия

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

Энергосбережение

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

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

Дверца не открывается:

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

Не работает электронное программирующее устройство:

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обратиться в сервисный центр:

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

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

При этом необходимо сообщить:

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

SERVICE 0000 000 00000

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильное выполнение ремонта прибора).

ОЧИСТКА

⚠ ОСТОРОЖНО

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

Внешние поверхности духовки

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

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

Внутренние поверхности духовки

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

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

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

Принадлежности:

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

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

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

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

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

⚠ ОСТОРОЖНО

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

Данная функция выжигает налет от брызг, образовавшийся в процессе приготовления на внутренних поверхностях духовки, при температуре около 500°C. При такой высокой температуре налет превращается в легкую сажу, без труда удаляемую влажной губкой после остывания духовки. Нет необходимости пользоваться этой функцией после каждого приготовления пищи, достаточно включать ее в случае сильного загрязнения или при наличии неприятных запахов или паров, появляющихся на этапе предварительного нагрева духовки или в процессе приготовления.

- Если духовка установлена под варочной панелью, проследите за тем, чтобы горелки или электрические конфорки были выключены во время цикла автоочистки (пиролиза).
- Перед включением функции пиролитической очистки следует вынуть из духовки все принадлежности.
- Чтобы дверца была очищена наилучшим образом, удалите загрязнения большого размера с помощью влажной губки прежде, чем включать функцию пиролитической очистки.
  В приборе предусмотрено 2 режима пиролитической очистки:

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

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

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

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

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

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

Установка дверцы на место:

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

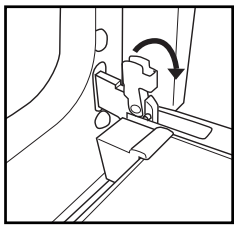


Рис. 1

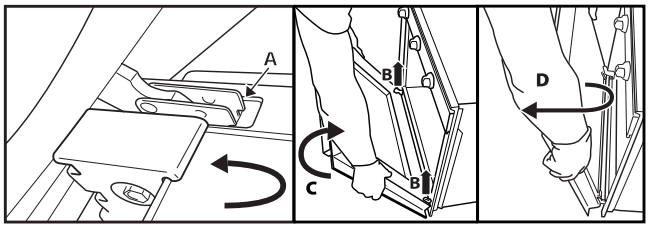


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

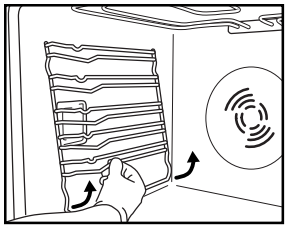


Рис. 3

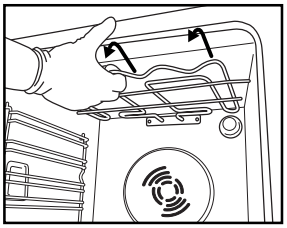


Рис. 4

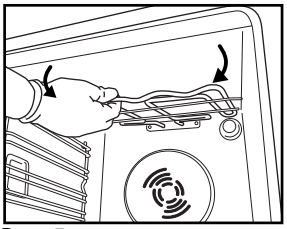


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена задней лампы (если имеется):

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

Замена боковой лампы (если имеется):

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

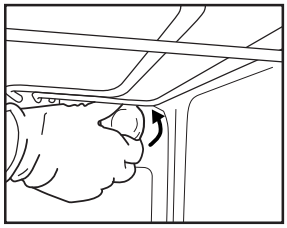


Рис. 6

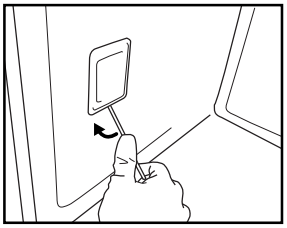


Рис. 7

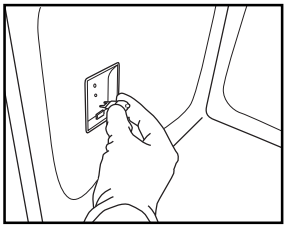


Рис. 8

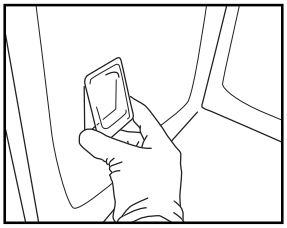


Рис. 9

Примечание:

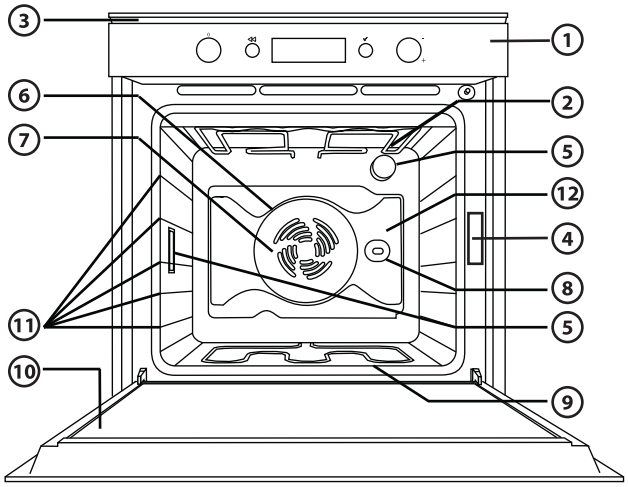
- Используйте только лампы накаливания со следующими характеристиками 25–40 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, тип G9, T300°C.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент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

ВАЖНО:

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

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Вентилятор охлаждения (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Малой интенсивности
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
12. Задняя стенка

Примечание:

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

ПОСТАВЛЯЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

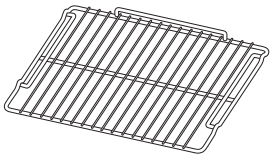


Рис. A

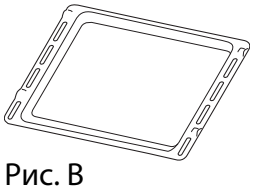


Рис. B

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

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

Количество принадлежностей зависит от модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

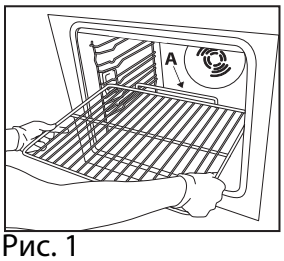


Рис. 1

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

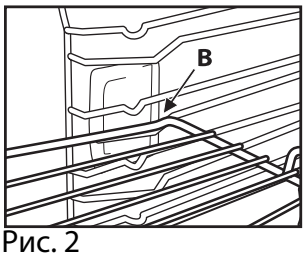


Рис. 2

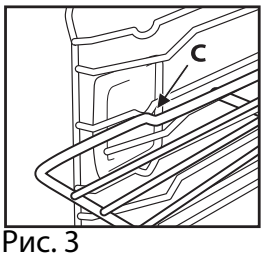


Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и протолкните внутрь, до положения C (Рис. 3).
4. Для извлечения решетки выполните описанные действия в обратном порядке.

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

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ

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

ПРИМЕЧАНИЕ: эти две ручки имеют утапливаемую конструкцию. Чтобы выдвинуть ручку, нажмите на нее в центре.

3. **КНОПКА ⏮:** Возврат к предыдущей экранной странице
4. **КНОПКА ✓:** выбор и подтверждение настроек

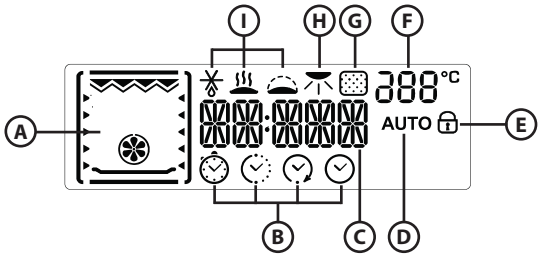
СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

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

Чтобы подменю были доступны для выбора нужного пункта, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦИАЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ, НАСТРОЙКИ, ПИЦЦА/ХЛЕБ, АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА.

Примечание: список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 83.

ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ

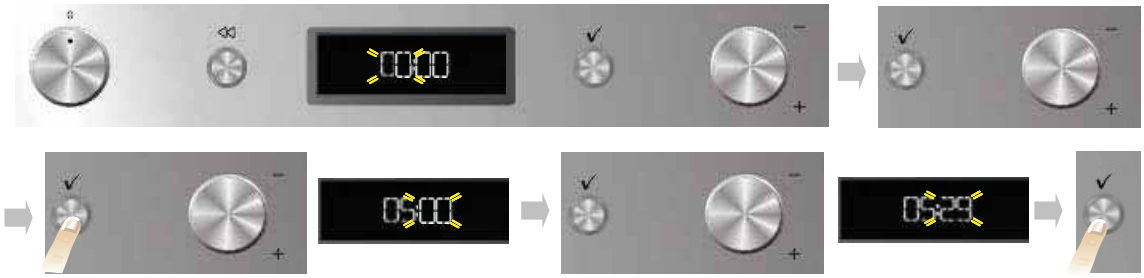


A. Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
B. Символы контроля времени: таймер, продолжительность приготовления, время завершения приготовления, текущее время
C. Информация по выбранным режимам/функциям
D. Выбран автоматический режим “ПИЦЦА/ХЛЕБ”
E. Индикатор блокировки дверцы во время выполнения цикла автоматической очистки (пиролиза)
F. Температура внутри духовки
G. Функция пиролиза (отсутствует на данной модели)
H. Подрумянивание
I. Специальные режимы: Defrost (размораживание), Keep Warm (сохранение тепла), Rising (подъем теста), Eco Forced Air (Эко с усиленной вентиляцией)

НАЧАЛО РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ: НАСТРОЙКА ЯЗЫКА

При первом включении духовки на дисплее отображается надпись: ENGLISH
Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы найти нужный язык, после чего нажмите кнопку ✓, чтобы подтвердить выбор.

НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ



После настройки языка можно настроить время на часах. На дисплее мигают две цифры, обозначающие часы.

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится правильное время в часах.
2. Подтвердите нажатием кнопки ✓. На дисплее начинают мигать две цифры, обозначающие минуты.
3. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится правильное время в минутах.
4. Подтвердите нажатием кнопки ✓.

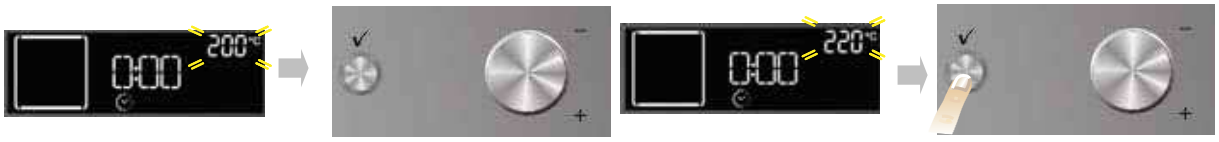
Если необходимо изменить настройку времени, например, в связи со сбоем подачи электроэнергии, см. следующий раздел (НАСТРОЙКИ).

ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поверните ручку выбора режимов в положение, соответствующее нужному режиму: на дисплее будут отображены параметры данного режима.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые вам нужны, нажмите кнопку ✓. Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

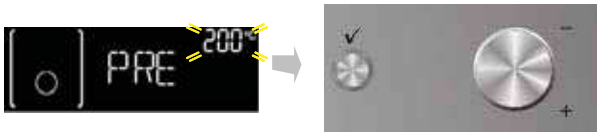
Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните действия, описанные ниже.



1. Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы отобразить нужное значение.
2. Подтвердите нажатием кнопки ✓.

По истечении 10 секунд после выполнения последней операции будет выполнено автоматическое подтверждение сделанного выбора.

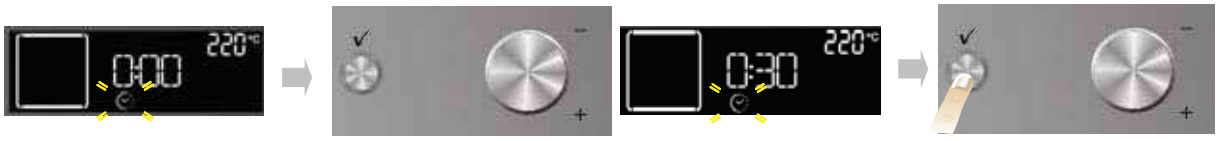
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ РАЗОГРЕВ



1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку переключения режимов на символ.
2. Подтвердите нажатием ✓: на дисплее будут отображены параметры данного режима.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку ✓. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится слово **PRE**. При достижении заданной температуры на дисплее отображается ее значение (например, 200°C) и раздается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим.
   После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режимов и выберите нужный режим.

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



1. После подтверждения выбранной температуры начинает мигать символ.
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение продолжительности времени приготовления.
3. Подтвердите это значение нажатием кнопки ✓.

По истечении 10 секунд после выполнения последней операции будет выполнено автоматическое подтверждение сделанного выбора.

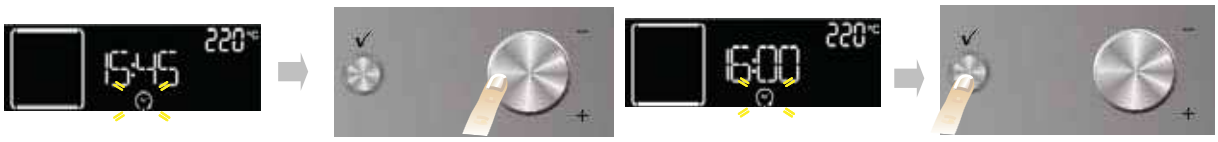
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА

ВАЖНО: Дополнительная функция задержки пуска недоступна для следующих режимов: БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ, ХЛЕБ/ПИЦЦА.

Примечание: При выборе этой функции нагрев духовки до заданной температуры выполняется более плавно, в результате чего значения времени приготовления слегка увеличиваются по сравнению с теми, которые приведены в таблице приготовления.

Можно задать время окончания приготовления, со сдвигом времени включения духовки в интервале от текущего времени до 23 часов 59 минут. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления.

После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 15:45), и мигает символ.



Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее время, задав отсрочку включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось нужное время окончания приготовления (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ✓: при этом начнет мигать символ двоеточия, относящегося к времени окончания приготовления, что означает, что настройка выполнена правильно.
3. Начало процесса приготовления автоматически окажется сдвинутым таким образом, чтобы приготовление завершилось в заданное время.

Заданные настройки (температуру, настройки гриля, время приготовления) можно изменить в любое время, вернувшись назад с помощью кнопки ⏪, повернув ручку просмотра/регулировки для изменения настроек и нажав кнопку ✓ для подтверждения.

ТАЙМЕР

Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она удобна, например, для контроля времени приготовления блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 23 часа 59 минут.

1. Установив ручку переключения режимов на ноль, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока не будет показано нужное значение времени.
2. Нажмите кнопку ✓ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение “00:00:00”. Для отключения сигнала нажмите кнопку ✓ (на дисплей выводится текущее время суток).

БЛОКИРОВКА КНОПОК

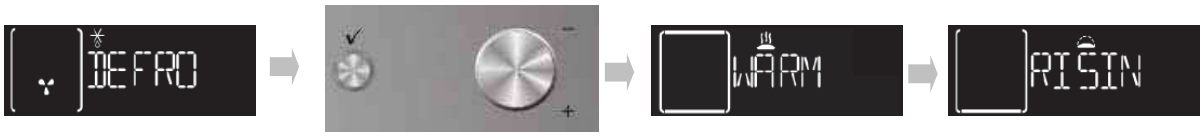
Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.

Для ее включения одновременно нажмите кнопки ⏪ и ✓ не менее, чем на 3 секунды. Когда эта функция активна, кнопки перестают действовать, а на дисплей выводится символ ключа. Эту функцию можно включить и в процессе приготовления. Для выключения данной функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае функцию, выбранную ранее, потребуется задать снова.

ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ

Установка указателя ручки переключения режимов на символ позволяет получить доступ к подменю, которое содержит три специальных режима.

Для просмотра, выбора и включения одного из этих режимов действуйте следующим образом:



1. Установите ручку переключения режимов на символ : на дисплей выводится слово DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) и соответствующий данному режиму символ.
2. Для прокрутки списка режимов поворачивайте ручку установки; DEFROST (размораживание), KEEP WARM (сохранение тепла), RISING (подъем теста), ECO FORCED AIR (Эко с усиленной вентиляцией).
3. Подтвердите нажатием кнопки ✓.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

По окончании приготовления в некоторых режимах на дисплее появляется сообщение о том, что возможно подрумянивание только что приготовленного блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.

По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: “PRESS ✓ TO BROWN” (“Нажмите для подрумянивания”). При нажатии кнопки ⊘ начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза.

ВЫБОР РЕЖИМА ПИЦЦА/ХЛЕБ

Установка указателя ручки переключения режимов на символ позволяет получить доступ к подменю, которое содержит два автоматических режима приготовления хлеба и пиццы.

Хлеб

1. Установите ручку выбора режимов на символ : на дисплей выводится слово BREAD (ХЛЕБ) с надписью сбоку AUTO (АВТОМ.).
2. Нажмите кнопку ⊘, чтобы выбрать этот режим.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 180°C до 220°C) и подтвердите выбор нажатием кнопки ⊘.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку ⊘ для начала приготовления.

Пицца

1. Установите ручку выбора режимов на символ : на дисплее отображается BREAD (ХЛЕБ). Чтобы выбрать режим “ПИЦЦА”, выполните следующие действия:
2. Поверните ручку установки: на дисплее отображается PIZZA (ПИЦЦА).
3. Нажмите кнопку ⊘, чтобы выбрать этот режим.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 220°C до 250°C) и подтвердите выбор нажатием кнопки ⊘.
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку ⊘ для начала приготовления.

НАСТРОЙКА

Установка указателя ручки выбора режимов на символ позволяет получить доступ к подменю, в которое входят пять изменяемых параметров настройки дисплея.

Язык

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее появилось слово LANGUAGE (Язык).
2. Нажмите кнопку ⊘ для перехода к настройкам.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы найти нужный язык, после чего нажмите кнопку ⊘, чтобы подтвердить выбор.

Часы

Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее появилось слово CLOCK (Часы). Если необходимо изменить текущее значение времени, см. описание действий в предыдущем разделе (НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ).

Эко

Если выбран (включен) режим ECO, снижается яркость дисплея, отображающего часы после простоя духовки в течение 3 минут. Для вывода информации на дисплей достаточно нажать одну из кнопок или повернуть одну из ручек.

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится ECO (Эко).
2. Нажмите кнопку ✓ для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите выбор нажатием кнопки ✓.
4. При приготовлении пищи в режиме Eco внутреннее освещение выключится через 1 минуту, но будет включаться каждый раз, когда пользователь произведет какие-либо действия.

Звуковой сигнал

Для включения или выключения звукового сигнала выполните следующие действия:

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится SOUND (Звук).
2. Нажмите кнопку ✓ для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите выбор нажатием кнопки ✓.

Яркость

Чтобы изменить уровень яркости дисплея, выполните действия, описанные ниже.

1. Поворачивайте ручку установки, пока не отобразится BRIGHTNESS (Яркость).
2. Нажмите кнопку ✓: на дисплее отображается цифра 1.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для увеличения или уменьшения яркости и подтвердите выбор нажатием кнопки ✓.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ			
0	OFF (ВЫКЛЮЧЕНО)		Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ПОДСВЕТКА		Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
	СПЕЦ. ФУНКЦИИ	РАЗМОРА-ЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
		СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (например, мясо, жаркое, пудинги). Рекомендуется класть блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.
		ПОДЪЕМ ТЕСТА	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для обеспечения высокого качества приготовления, этот режим недоступен, если температура во внутренней камере духовки превышает 40°C. Поместите тесто на 2-ю полку. Предварительный разогрев духовки не требуется.
		РЕЖИМ ECO С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	Для приготовления фаршированных блюд и кусков мяса на одном уровне. В данном режиме вентилятор включается периодически и работает с низкой скоростью во избежание подсушивания продуктов. В режиме ECO во время приготовления лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена; для временного включения лампочки достаточно нажать кнопку подтверждения. Для повышения энергоэффективности процесса рекомендуется не открывать дверцу во время приготовления пищи. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный разогрев духовки не требуется.
	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 разогрев духовки не требуется.
	ПОДРУМЯНИ-ВАНИЕ		Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный разогрев духовки не требуется.
	КОНВЕКЦИЯ		Для одновременного приготовления на максимум трех полках блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить без передачи запахов с одного блюда на другое. 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 разогрев духовки не требуется.
XL	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ		Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 3-м уровнем, с учетом размеров куска мяса. Предварительный разогрев 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.

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ		
	ГРИЛЬ	Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и 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 поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.
	НАСТРОЙКИ	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).
	ХЛЕБ/ПИЦЦА	Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различного вида и размера. В этом режиме предусмотрены две программы с заданными параметрами. Достаточно указать нужные значения (температуру и время), и в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Установите тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку.
	БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬ-НЫЙ РАЗОГРЕВ	Для ускоренного предварительного прогрева духовки. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается статический режим. Чтобы задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режимов и выберите нужный режим.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Режим	Предвари-тельный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты из дрожжевого теста		-	2/3	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	160-180	30-90	4-я полка: Форма для тортов на решетке 1-я полка: Форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (творожный пудинг, штрудель, яблочный пирог)		-	3	160-200	35-90	Противень/форма для выпечки кондитерских изделий на решетке
		-	1-4	160-200	40-90	4-я полка: Форма для тортов на решетке 1-я полка: Форма для тортов на решетке
Печенье, тарталетки		-	3	170-180	20-45	Противень / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	160-170	20-45	4-я полка: Решетка 1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1 - 3 - 5	160 - 170	20 - 45*	5-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке 3-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке 1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Эклеры		-	3	180-200	30-40	Противень / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	180-190	35-45	4-я полка: Противень на решетке 1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45*	5-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке 3-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке 1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий

Рецепт	Режим	Предвари-тельный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Безе		-	3	90	110-150	Противень / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	90	140-160	4-я полка: Противень на решетке 1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1 - 3 - 5	90	140 - 160*	5-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке 3-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке 1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Хлеб / пицца / пшеничные лепешки		-	1/2	190-250	15-50	Противень / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	190-250	20-50	4-я полка: Противень на решетке 1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 50*	5-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке 3-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке 1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Bread	(хлеб)	Да	2	180-220	30-50	Поддон / противень или решетка
Pizza	(пицца)	Да	2	220-250	15-30	Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий
Замороженная пицца		-	3	250	10-20	3-я полка: Противень для сбора жира / для выпечки или решетка
		-	1-4	230-250	10-25	4-я полка: Противень на решетке 1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий

Рецепт	Режим	Предвари-тельный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Пироги с несладкой начинкой (пирог с овощами, лотарингский пирог)		-	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	180-190	45-70	4-я полка: Форма для тортов на решетке
						1-я полка: Форма для тортов на решетке
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 70*	5-я полка: Форма для тортов на решетке
						3-я полка: Форма для тортов на решетке
						1-я полка: Поддон или противень для сладкой выпечки + форма для тортов
Волованы / соленое печенье из слоеного теста		-	3	190-200	20-30	Противень / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	180-190	20-40	4-я полка: Противень на решетке
						1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40*	5-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке
						3-я полка: Пирог в форме на решетчатой полке
						1-я полка: Поддон / форма для выпечки кондитерских изделий
Лазанья/ Макаронные изделия, запекаемые в духовке/ Каннеллони/ Пудинги		-	3	190-200	45-55	Противень на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина – 1 кг		-	3	190-200	80-110	Противень или сковорода на решетке
Курица, кролик, утка – 1 кг		-	3	200-230	50-100	Противень или сковорода на решетке
Индейка, гусь – 3 кг		-	2	190-200	80-130	Противень или сковорода на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		-	3	180-200	40-60	Противень или сковорода на решетке

Рецепт	Режим	Предвари-тельный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		-	2	180-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		-	5	3 (Высокая)	3-6	Решетка
Рыба, филе/ кусками		-	4	2 (Средняя)	20-30	4-я полка: Решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) 3-я полка: Противень для сбора жира с водой
Колбаски/ Шашлыки/ Ребрышки/ Гамбургеры		-	5	2-3 (Средняя-Высокая)	15-30	5-я полка: Решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) 4-я полка: Противень для сбора жира с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	2 (Средняя)	55-70	2-я полка: Решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления) 1-я полка: Противень для сбора жира с водой
				3 (Высокая)	60-80	2-я полка: Вертел (если предусмотрен) 1-я полка: Противень для сбора жира с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	3	2 (Средняя)	35-45	Противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	3	2 (Средняя)	60-90	Противень или сковорода на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	2 (Средняя)	45-55	Поддон для сбора жира/ противень для выпечки (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	3 (Высокая)	10-15	Противень на решетке

Рецепт	Режим	Предвари-тельный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Лазанья с мясом		-	1-4	200	50-100*	4-я полка: Противень на решетке 1-я полка: Противень или сковорода на решетке
Мясо с картофелем		-	1-4	200	45-100*	4-я полка: Противень на решетке 1-я полка: Противень или сковорода на решетке
Рыба с овощами		-	1-4	180	30-50*	4-я полка: Противень на решетке 1-я полка: Противень или сковорода на решетке
Полное блюдо Тарт (уровень 5) / лазанья (уровень 3) / мясо (уровень 1)		-	1 - 3 - 5	190	40-120*	Уровень 5: сковорода на решетке Уровень 3: сковорода на решетке Уровень 1: Противень или сковорода на решетке
Жареные блюда с начинкой		-	3	200	80-120*	Противень или сковорода на решетке
Мясо кусками (кролик, курица, баранина)		-	3	200	50-100*	Противень или сковорода на решетке

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

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

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

Рецепт	Режим	Предвари-тельный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
DIN 3360-12:07 приложение C						
Невысокий пирог/торт		-	3	170	40-50	Противень / форма для выпечки кондитерских изделий
		-	1-4	160	45-55	4-я полка: Противень для выпечки
						1-я полка: Противень для сбора жира

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. Если вы хотите воспользоваться только одной полкой в режиме с вентилятором, разместите блюда на второй полке и выберите температуру, рекомендуемую для режима “FORCED AIR” (УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ), если вы готовите на нескольких полках.

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

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

Класс эффективности использования энергии (в соответствии с EN 50304)

Для выполнения проверки используйте специальную таблицу.

Потребление энергии и время предварительного прогрева

Для проведения пробы выберите режим быстрого предварительного нагрева.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления 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 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 наилучших результатов скрупулезно следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых к духовке) и полок для их установки.

Одновременное приготовление нескольких блюд

При использовании режима “КОНВЕКЦИЯ” можно одновременно готовить различные блюда (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 пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. При приготовлении 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 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 режим “ДЕЛИКАТНАЯ КОНВЕКЦИЯ”. Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого 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 долейте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса; если вы готовите цыпленка, обвяжите его бечевкой для пищевых продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, оперев на опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон для сбора жира, налив в него пол-литра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления, перед выниманием 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.

Функция поднятия теста (не во всех моделях)

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