

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

**СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ
СРЕДЫ**

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

**ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ**

УХОД И ОЧИСТКА


**РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ
НЕИСПРАВНОСТЕЙ**

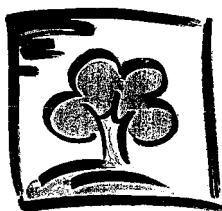
ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Чтобы максимально использовать возможности духовки, внимательно изучите руководство по эксплуатации и храните его под рукой для обращения к нему в будущем.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов

- Упаковочный материал может быть полностью утилизирован, о чем свидетельствует соответствующий символ .
- Различные части упаковки не следует выбрасывать с бытовым мусором. Они должны быть удалены в соответствии с действующими местными нормами.



Удаление старой бытовой техники

- Бытовая техника изготовлена из материалов, допускающих их повторное использование или утилизацию. Когда вы соберетесь выбросить устройство, сделайте это в соответствии с местными нормами по удалению отходов. Перед удалением обрежьте кабель питания, чтобы прибор нельзя было использовать.

Энергосбережение

- Пользуйтесь функцией предварительного прогрева только если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению пищи в Листке описания прибора или в рецепте блюда.
- Используйте темные или черные эмалированные формы, обеспечивающие хорошее поглощение тепла.

ВАЖНЫЕ ЗАМЕЧАНИЯ

- Эта духовка предназначена для использования исключительно в домашних условиях для приготовления пищи. Запрещается использовать духовку для любых других целей. Изготовитель не несет ответственность за повреждения, вызванные ненадлежащим или неправильным использованием прибора.
- Ремонт и другие операции должны осуществляться только квалифицированным специалистом.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных агентов.
- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу. Это может привести к повреждению петель и внутренней камеры духовки. Не прислоняйтесь к дверце духовки.
- Не вешайте тяжелые предметы на ручку дверцы духовки.
- **Не покрывайте дно духовки фольгой или другими предметами.**
- Дверца духовки должна надлежащим образом закрываться. Сохраняйте уплотнения дверцы в чистоте.
- Не наливайте воду непосредственно внутрь горячей духовки. Это может привести к повреждению эмали.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют стойкое загрязнение. Прежде чем пользоваться духовкой рекомендуется чистить ее.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, вы могли бы его поцарапать.
- Образующийся после приготовления пищи конденсат может с течением времени привести к повреждению духовки и окружающей мебели. Рекомендации:
 - установите более низкую температуру;
 - накройте пищу;
 - выньте пищу из духовки;
 - высушите влажные поверхности после остывания духовки.
- Передняя панель и ручка дверцы нагреваются, когда духовка работает при высокой температуре в течение долгого времени.
- Не прикасайтесь к духовке влажными руками или другими частями тела и не пользуйтесь ей будучи с голыми ногами.
- Не тяните за духовку или за кабель питания, чтобы отсоединить прибор от штепсельной розетки.
- **Не допускайте детей к следующим предметам:**
 - духовка и ее органы управления, особенно в процессе работы или сразу после завершения, когда она очень горячая;
 - упаковочные материалы (мешки, полистирол, металлические части и т.д.);
 - духовка, приготовленная для отправки на свалку.

- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в двери духовки.
 - Некоторые модели духовки снабжены системой воздушного охлаждения, исключаяющей перегрев передней части и корпуса духовки.
- Внимание!** горячий воздух выходит через отверстие, расположенное между панелью управления и дверцей духовки. Не закрывайте вентиляционные отверстия.
- Не ставьте в духовку или вблизи ее предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
 - Используйте прихватки, чтобы вынуть кастрюли и другие принадлежности из горячей духовки.
 - Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.) не забывайте, что при высокой температуре спирт испаряется. Пары спирта могут воспламениться при контакте с электрическим нагревательным элементом.
 - Не ставьте в духовку пищевые продукты в закрытых банках. Давление, возникающее внутри упаковки может привести к их разрыву и к повреждению духовки.
 - Не используйте для приготовления пищи емкости из синтетического материала (за исключением предназначенных для этой цели; см. указания изготовителя). Они могут расплавиться при высокой температуре.
 - Следите за духовкой, если при приготовлении используется много жира или масла. Масло и жир могут раскалиться и воспламениться!
 - Не вынимайте из духовки принадлежности, если они слишком нагружены. Будьте очень осмотрительными при выполнении этой операции.

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДУХОВКОЙ

- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C в течение около часа, чтобы удалить запах и дымовые газы, выделяемые изоляционным материалом и консервационной смазкой. Во время этой операции оставьте окно на кухне открытым.
- Прежде чем пользоваться духовкой удалите:
 - наклейки с передней части и с дверцы духовки, за исключением паспортной таблички;
 - картонную упаковку и защитную пленку с панели управления и других частей духовки;
 - наклейки с принадлежностей (например, наклейка в нижней части поддона).

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

В зависимости от модели духовки в комплект входят различные принадлежности. Перечень входящих в комплект духовки принадлежностей приведен в отдельном листке описания прибора (в параграфе “Принадлежности”).

Поддон (1)

Предназначен для сбора жира и кусков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Для сбора брызг жира и ограничения образования дыма налейте в поддон небольшое количество воды.

Противень (2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (3)

Используется для приготовления пищи, а также в качестве опоры для кастрюлей, форм для пирожных и других емкостей для приготовления пищи. Ее можно ставить на любой уровень в духовке. Решетку можно установить с загнутым краем, обращенным кверху или книзу.

Боковые каталитические панели (4)

Каталитические панели имеют микропористое покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления особенно жирной пищи рекомендуется выполнить цикл автоматической очистки духовки (см. раздел “Уход и очистка”).

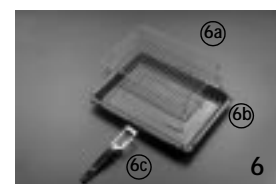
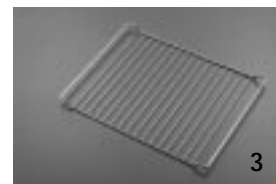
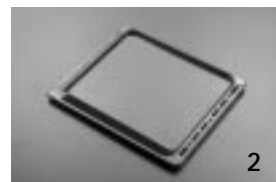
Вертел (5)

Используется по назначению, следуя указаниям, приведенным в соответствующем разделе листка описания прибора.

Жаровня (6)

В комплект жаровни входят решетка (6а), эмалированный поддон (6b) и один или два прихвата (6с).

Этот набор должен устанавливаться на решетку (3) для приготовления продуктов на гриле.



ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ДУХОВКИ

Жироулавливающий фильтр (7)

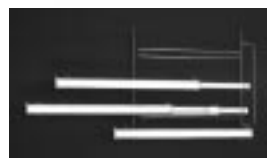
Используется **только** при приготовлении особенно жирной пищи. Прикрепите фильтр к задней стенке духовки перед вентилятором. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине; его не следует установить при использовании функции "Вентиляционный обогрев".

Выдвижные направляющие (8)

С их помощью удобнее вставлять и вынимать решетки и поддоны в процессе приготовления. На направляющие можно установить все принадлежности и их можно мыть в посудомоечной машине.



7



8

УХОД И ОЧИСТКА

Внимание! не используйте распылители воды под высоким давлением или пароочистители.

Внешние поверхности духовки

- Протрите влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытрите насухо сухой тряпкой.
- Не используйте коррозионные или абразивные чистящие средства, которые могут повредить покрытие. При попадании таких веществ на поверхность духовки, немедленно очистите ее влажной тряпкой.
- Незначительные отличия цвета передней части прибора объясняются использованием разных материалов, таких как стекло, пластик и металла.

Духовки с алюминиевой передней панелью

- Очищайте мягким моющим средством с помощью салфетки для очистки окон или тряпкой из микроволокна, которая не оставляет волокон на поверхности. Протирайте в горизонтальном направлении, не надавливая.
- Не используйте агрессивные чистящие средства, жесткие губки или грубую ткань. Протрите алюминиевые поверхности сухой тряпкой.

Принадлежности

- Сразу после использования погружайте принадлежности в воду с чистящим средством для посуды. Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Камера духовки

- Не используйте абразивные чистящие средства или металлические мочалки. Используйте только специальные чистящие средства для духовок, придерживаясь указаний соответствующего изготовителя.
- После использования дайте духовке остыть, затем очистите ее, чтобы исключить скопления присохших остатков пищи.
- Во время приготовления пищи, требующей много времени, или пищи, содержащей много воды (пицца, фаршированные овощи и т.д.) на нескольких уровнях, на внутренней поверхности дверцы и на уплотнении может образоваться конденсат. Когда духовка остынет, протрите внутреннюю поверхность дверцы тряпкой или губкой.
- Для чистки стекла дверцы используйте подходящее жидкое моющее средство.
- Дверцу можно снять для более удобной очистки. Верхний нагревательный элемент можно опустить (только на некоторых моделях) для очистки верхней части духовки.

Каталитические панели и задняя стенка (если установлены) - Цикл очистки

- Прогрейте пустую духовку до температуры 200°C в течение часа.
- В конце цикла, после остывания духовки, протрите панели влажной губкой для удаления оставшихся кусочков пищи.
- **Не используйте для очистки каталитических панелей и задней стенки абразивные средства, жесткие щетки, металлические мочалки для кастрюль или распылители для очистки духовок, которые могут повредить каталитическое покрытие, вызывая потерю свойств автоматической очистки.**

Внимание! При выполнении нижеописанных операций рекомендуется одеть защитные перчатки. Чтобы исключить травмы, а также повреждение дверцы и петель духовки, тщательно соблюдайте приведенные ниже указания.

Демонтаж дверцы духовки:

1. Полностью откройте дверцу духовки (смотреть рис. 1).
2. Поднимите два фиксатора и переместите их вперед до отказа (смотреть рис. 2).
3. Снимите дверцу, частично прикрыв ее и потянув вверх (смотреть рис. 3).

Установка дверцы на место:

1. Введите петли в направляющие отверстия и полностью опустите дверцу.
2. Опять опустите фиксаторы.
3. Полностью закройте дверцу духовки.

Внимание! чтобы не повредить дверцу духовки и петли, а также для исключения травм, тщательно соблюдайте вышеприведенные инструкции.

Опускание верхнего нагревательного элемента (только на некоторых моделях)

Выполните очистку духовки только после ее полного охлаждения.

- Снимите боковые решетки, используемые для установки принадлежностей.
- Немного оттяните (4) нагревательный элемент и опустите его (5).



1



2



3



4



5

Замена задней лампочки освещения духовки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки открутите защитный колпачок лампочки (смотреть рис. 1).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Поставьте на место защитный колпачок лампочки.
5. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.



Замена боковой лампочки (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите левую боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпачок лампочки и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).
3. Замените лампочку (см. примечание ниже).
4. Установите защитный колпачок на место и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.

5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампочки на 25 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпачок лампы не установлен на место.



Замена боковой галогенной лампы (если установлена):

1. Отсоедините духовку от электрической сети.
2. После остывания духовки снимите боковую решетку (смотреть рис. 2). С помощью отвертки приподнимите защитный колпак лампы и снимите его (смотреть рис. 3 - 4).
3. Не заменяйте галогенную лампу голыми руками. Выньте галогенную лампу из патрона и замените ее новой (см. примечание).

4. Поставьте на место защитный колпак лампы и придавите его к стенке духовки так, чтобы он правильно вошел в гнездо.

5. Установите боковую решетку на место.
6. Подключите духовку к электрической сети.

Примечание: используйте только лампы на 20 Вт/12 В, тип G4, T300°C, которые можно приобрести в Сервисном Центре.

Внимание! Не пользуйтесь духовкой, пока защитный колпак лампы не установлен на место.




РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить не устранена ли неполадка.

ВНИМАНИЕ!

- Проверьте, что переключатель духовки не находится в положении "0" или у символа "лампа" .
 - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "STOP", то справьтесь в приложенном листке описания прибора и/или в описании электронного программирующего устройства.
 - Если индикатор электронного устройства программирования (если есть) показывает "F XX", то свяжитесь с ближайший Центр Сервисного Обслуживания. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".
 - Проверьте, что механическое устройство программирования (если есть) находится в положении "ручное".

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в Центр Сервисного Обслуживания

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в "Руководство по поиску неисправностей".
2. Выключите духовку и снова включите ее, чтобы проверить не устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий Вам не удалось устранить неисправность, то обратитесь в ближайший Центр Сервисного Обслуживания.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке) расположен с правой стороны на внутренней стенке духовки (виден при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном обязательстве;
- Ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000

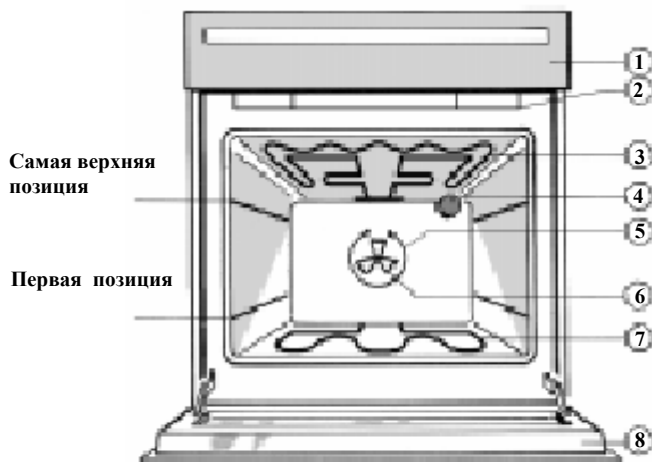


В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный Центр Сервисного Обслуживания** (Сервисный центр гарантирует использование фирменных запасных частей и правильный ремонт прибора).

Несоблюдение этих указаний может быть причиной нарушения безопасности и ухудшения качества прибора.

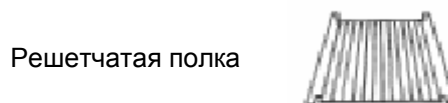
ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Настоящий электробытовой прибор рассчитан на то, что он будет соприкасаться с пищевыми продуктами, и соответствует требованиям Директивы ЕС 89/109/СЕЕ.
- Прибор предназначен только для приготовления пищи. Любое другое применение прибора (например, для отопления помещения) недопустимо и потенциально опасно.
- Духовка разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии со следующими нормами:
 - требования к безопасности Директивы ЕЭС "Низкое напряжение" 73/23;
 - требования к защите директивы "EMC" 89/336/СЕЕ.
 - требования директивы 93/68/СЕЕ.

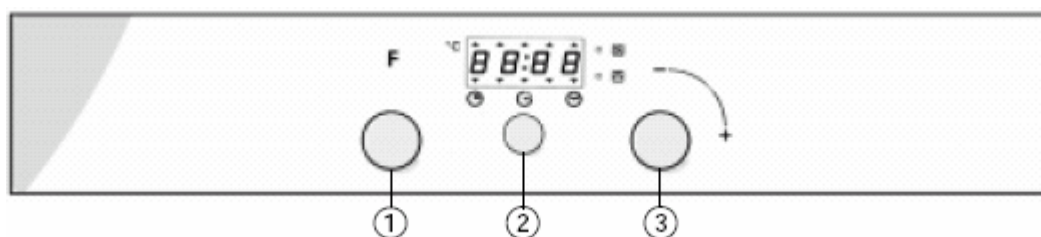


1. Панель управления.
2. Вентилятор охлаждения (не виден). Вентилятор включается только после достижения определенной температуры и может продолжать работать в течение еще нескольких минут даже после выключения духовки.
3. Верхний нагревательный элемент (опускается).
4. Лампа освещения духовки.
5. Кольцевой нагревательный элемент (не виден).
6. Конвектор.
7. Нижний нагревательный элемент (не виден).
8. Охлаждаемая дверца духовки.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



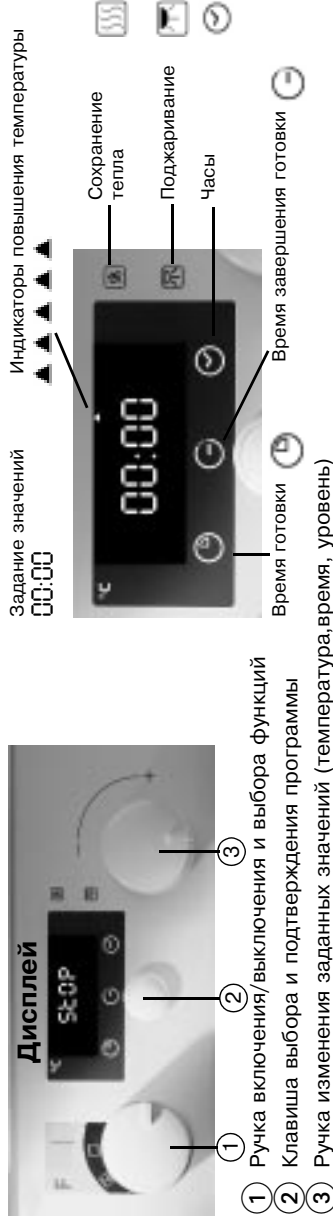
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. ВКЛ./ВЫКЛ. – Ручка переключения режимов.
2. Кнопка выбора программ и подтверждения
3. Ручка изменения предварительно заданных значений (температуры, времени, уровня мощности).

РУКОВОДСТВО ПО ПОЛЬЗОВАНИЮ ЭЛЕКТРОННЫМ УСТРОЙСТВОМ ПРОГРАММИРОВАНИЯ

Электронное устройство программирования Дисплей



1. Ручка включения/выключения и выбора функций
2. Клавиша выбора и подтверждения программы
3. Ручка изменения заданных значений (температура, время, уровень)

Быстрое включение духовки

При первом подключении духовки к электрической сети, а также после перерыва в электрическом питании, на дисплее появляется «STOP».

Включение духовки:

1. Поверните ручку **1** в положение «0».
2. Нажмите клавишу **2**. На дисплее появляется «---:--».

Выбор и настройка часов:

1. Трижды нажмите клавишу **2**.
2. В течение 10 секунд поверните ручку **3** для определения времени дня. На дисплее начинает мигать индикатор времени.
3. Нажмите клавишу **2** или подождите 10 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.

Изменение времени:

Дважды нажмите клавишу **2** (индикатор **3** над символом **2** начинает мигать). Повторите вышеописанные операции.

Выбор функции готовки:

1. Поверните ручку **1** в соответствие с желаемой функцией: на дисплее начинает мигать индикация температуры или ранее заданного уровня гриля.
2. Если отображенное на дисплее значение правильное, то нажмите клавишу **2** для подтверждения или подождите 10 секунд для автоматического подтверждения заданных значений.

Изменение температуры или уровня гриля:

1. Поверните ручку **3**: на дисплее начинает мигать индикация температуры (или уровня гриля, если ручка **1** находится в положении **3**).
2. Нажмите клавишу **2** для подтверждения или подождите 10 секунд для автоматического подтверждения заданных значений.
Духовка включается через 5 секунд после подтверждения: на дисплее поочередно зажимаются индикаторы **▲▲▲▲▲▲▲▲** градуированной шкалы **°C-----**, указывая на то, что температура в духовке повышается.

ПРИМЕЧАНИЕ:

Заданные значения могут быть изменены также во время готовки.

По окончании готовки:

Выключите духовку поворотом ручки **1** в положение «0». На дисплее опять появляется время дня.

Важные замечания:

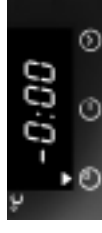
Чтобы отменить сделанный выбор, поверните ручку **1** в положение «0». Нажатием клавиши **2** в течение 5 секунд исключается звуковая сигнализация, относящаяся к движениям ручек и клавиш. Для повторной активации звуковой сигнализации опять нажмите клавишу **2** в течение 5 секунд. По причинам безопасности, после 4,30 часов непрерывной работы духовка автоматически выключается (за исключением функций «Освещение» и **3**).

Управление духовкой с помощью электронного устройства программирования

Выбор времени готовки:

Функция времени готовки обеспечивает включение духовки (при использовании любой функции) на определенный промежуток времени, по истечении которого духовка автоматически выключается. Максимальное программируемое время составляет 3 часа 59 минут.

1. Выберите функцию и температуру или уровень гриля (смотреть раздел: «Быстрое включение духовки» и «Выбор функции готовки»).
2. Нажимайте клавишу **2**, пока на дисплее не начнет мигать индикатор **3**, расположенный рядом с символом **2** и появится «-0:00».



3. Поверните ручку **3** по часовой стрелке: на дисплее начинает мигать индикация выбранного времени. Появление знака «.» указывает, отсчет времени будет происходить по убывающей до достижения «0».

4. По истечении 20 секунд с момента задания времени, духовка автоматически включается, а на дисплее высвечивается оставшееся до конца готовки время.

ПРИМЕЧАНИЕ: Чтобы проверить или изменить ранее заданную температуру, поверните ручку **3** на один шаг. Для повторного отображения оставшегося до конца готовки времени подождите 20 секунд или нажмите клавишу **2**.

Указания по использованию специальных функций «Поджаривание» **3** и «Сохранение тепла» **M** смотрите в разделе «Специальные функции».

Изменение температуры или уровня гриля:

Поверните ручку **3** и подтвердите нажатием клавиши **2** или подождите 10 секунд для автоматического подтверждения заданных значений.

Появление End на дисплее:

По истечении ранее заданного времени (конец готовки), на дисплее появляется **End** и в течение 15 минут с перерывами включается звуковая сигнализация. Духовка автоматически выключается, а внутреннее освещение остается включенным еще в течение 25 минут.





1. Нажмите клавишу **2**, чтобы выключить звуковую сигнализацию.
2. Поверните ручку **1** в положение «0». Лампа выключается.

На дисплее опять появляется время дня.









Настройка времени завершения готовки

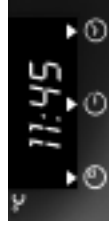
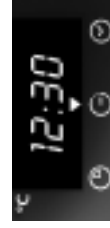
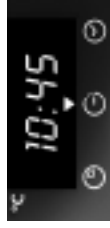
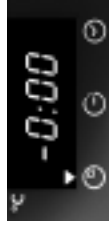
Этой операцией задается время завершения готовки. Программируемое с помощью этой функции максимальное время составляет 23 часа и 59 минут.

1. Выберите функцию и температуру или уровень гриля. Смотреть раздел: "Быстрое включение духовки", параграф: "Выбор функций готовки".
2. Например, если в данный момент 10:00 ч: нажмите клавишу **2**, пока на дисплее не начнет мигать индикатор , расположенный рядом с символом  и появится "- 0:00".
3. Выберите время готовки (например, 45 минут) путем поворота ручки **3**: на дисплее начнет мигать индикация заданного времени.
4. Нажмите клавишу **2** для подтверждения выбранного времени готовки (например, 45 минут): индикатор , расположенный рядом с символом  начнет мигать, а дисплей показывает время дня плюс время готовки (например, 10:00 ч + 45 минут = 10:45 часов).
5. Выберите время, в которое должна заканчиваться готовка, поворотом ручки **3** (например, 12:30 ч).



6. Нажмите клавишу **2**, пока время дня опять не появится на дисплее (в приведенном примере: 10:00 часов) или подождите 20 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.

Духовка автоматически включается в момент времени, которое рассчитывается следующим образом: время завершения готовки минус время готовки (в данном случае: 11:45 ч): на дисплее зажигаются индикаторы   , расположенные над символами   . Чтобы проверить заданные температуру или уровень гриля, поверните ручку **3** на один шаг.

Для проверки или изменения времени готовки (45 мин.), а также времени конца готовки (12:30) нажмите клавишу **2**.



Выбор специальной функции "Поджаривание"

1. Настройка времени готовки и времени завершения готовки. Смотреть "Быстрое включение духовки" и "Выбор функций готовки".
2. Нажимайте клавишу **2**, пока на дисплее не начнет мигать красный индикатор , расположенный рядом с символом , и появится "0".
3. Поверните ручку **3** для выбора уровня обжаривания блюда: **1, 2 или 3**.
4. Дважды нажмите клавишу **2** или подождите 20 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.



Сохранение тепла

При использовании этой функции в духовке, после завершения приготовления блюда, поддерживается температура 60°C.

Функцию "Сохранение тепла" можно использовать только в сочетании с функциями



Выбор специальной функции "Сохранение тепла"



1. Настройте время готовки и времени завершения готовки. Смотреть раздел: "Быстрое включение духовки" и "Выбор функций готовки".
2. Нажимайте клавишу **2**, пока на дисплее не начнет мигать красный индикатор , расположенный рядом с символом  и появится сообщение "-- C".
3. Поверните ручку **3** в положение "60C".
4. Нажмите клавишу **2** или подождите 20 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.



Таймер

Таймер можно использовать только при выключенной духовке для регулировки времени работы до не более 3 часов 59 минут.

Регулировка таймера:

1. Держите ручку **1** в положении "0". На дисплее появляется время дня.
2. Нажимайте клавишу **2**, пока не начнет мигать индикатор , расположенный рядом с символом .
3. Поверните ручку **3** по часовой стрелке: На дисплее начинает мигать индикация заданного времени. Появление знака "4-" указывает, отсчет времени будет происходить по убывающей до достижения "0".
4. Нажмите клавишу **2** или подождите 20 секунд для автоматического подтверждения заданного значения.






Специальные функции: (Поджаривание и Сохранение тепла)

Эти специальные функции могут быть использованы только при выборе времени готовки или времени завершения готовки.

Эти функции могут быть запрограммированы вместе или отдельно.

Поджаривание












Эта функция позволяет подрумянить блюдо (например, жаркое) во время его приготовления. Можно выбрать один из трех уровней поджаривания: **1-2-3**, где **1** соответствует минимальному, а **3** максимальному уровню поджаривания.

Эта функция может быть использована только в сочетании с функциями   .

По истечении заданного времени:

включается звуковая сигнализация, а на дисплее появляется **End**.

Нажмите клавишу **2**: звуковая сигнализация выключается. На дисплее опять появляется время дня.

Режимы работы духовки			
Режим	Предварительно установленная температура / режим мощности	Регулируемая температура	Описание
 Духовка ВЫКЛЮЧЕНА	–	–	–
 ПОДСВЕТКА	–	–	<ul style="list-style-type: none"> • Включение подсветки духовки.
 МАРМИТ (поддержание блюд теплыми)	35 °C - 60 °C	–	<ul style="list-style-type: none"> • Поддержание температуры внутри духовки на постоянном уровне. • 35 °C – для подъема теста для хлеба или пиццы. • 60 °C – для поддержания приготовленной пищи теплой. • В этом режиме рекомендуется использовать первую позицию.
 РЕЖИМ ЕСТЕСТВЕННОЙ КОНВЕКЦИИ	200 °C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Используется для приготовления мяса, рыбы или птицы. • Прогрейте духовку до требуемой температуры и поместите блюдо в духовку (сразу по появлению нужной индикации ▲ ▲ ▲ ▲ ▲). • Рекомендуется использовать вторую или третью позицию.
 РЕЖИМ ВЫПЕЧКИ / КОНВЕКТОР	175 °C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Используется для готовки в одной или одновременно в двух позициях. • При необходимости, для получения лучшего результата можно переставлять блюда из одной позиции в другую в процессе приготовления.
 КОНВЕКТОР / ОБДУВ ГОРЯЧИМ ВОЗДУХОМ	160 °C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Используется для приготовления (без предварительного прогрева духовки) различных блюд, требующих одинаковой температурной обработки (рыбы, овощей, салатов и т.п.), без передачи запахов от одних к другим.
 ТУРБОКОНВЕКТОР	160 °C	50 °C - 250 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Используется для готовки блюд в одной позиции (например, фруктовых блюд, тортов, пирогов с мясом и рыбой, тушеных овощей и птицы).
 ГРИЛЬ	3	–	<ul style="list-style-type: none"> • Режим используется для приготовления бифштексов из вырезки, кебабов, сосисок, овощей в панировке или тостов. • Предусмотрено несколько режимов мощности (мин. - 1, макс. - 5) • Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. • Готовить следует при закрытой дверце. • Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте в поддон немного воды. • Рекомендуется переворачивать куски в процессе приготовления.
 ТУРБОГРИЛЬ	3	–	<ul style="list-style-type: none"> • Режим подходит для приготовления крупных кусков мяса. • Предусмотрено несколько режимов мощности (мин. - 1, макс. - 5). • Предварительно прогрейте духовку в течение 3-5 минут. • Готовить следует при закрытой дверце. • Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте в поддон немного воды. • Переворачивайте мясо в процессе приготовления.
 РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ / ХЛЕБА	–	P1 – 260 °C P2 – 220 °C	<ul style="list-style-type: none"> • Для приготовления пиццы, хлеба, открытых пирогов. • В прилагаемой поваренной книге имеются рецепты для каждой из программ.
 РЕЖИМ ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ	–	–	<ul style="list-style-type: none"> • Режим экономии энергии отлично подходит для разогрева готовых блюд и для использования на заключительных этапах готовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный прогрев	Позиция (считая снизу)	Уровень мощности подрумянивания	Температура (°C)	Время приготовления (в минутах)
МЯСО Баранина, козлятина, ягнятина		X	2	2	200	95 – 110
		X	3	2	200	100 – 110
		X	2	–	200	100 – 110
Жаркое (телятина, говядина, свинина) (1 кг)		X	2	2	200	95 – 110
		X	3	3	200	100 – 110
		X	2	–	200	90 – 100
Цыпленок, кролик, утка		X	2	3	200	80 – 90
		X	2	3	190	80 – 90
		X	2	–	200	85 – 95
Индейка (4-6 кг) + гриль с уровнем мощности 3 для подрумянивания		X	1	3	200	160 – 180
		X	1	3	200	160 – 180
		X	1	–	210	180 – 190
Гусь (2 кг)		X	2	3	210	100 – 130
		X	1	3	200	100 – 130
		X	2	–	200	100 – 130
РЫБА (целиком) (1-2 кг) Дорада, окунь, тунец, лосось, треска		X	2	1	200	45 – 55
		X	3	1	190	45 – 55
		X	2	–	200	50 – 60
РЫБА (1 кг) (куски) Меч-рыба, тунец		X	2	2	200	40 – 50
		X	3	2	190	40 – 50
		X	3	–	200	40 – 50
ОВОЩИ Фаршированные перцы и томаты		X	2	–	220	50 – 60
		X	2	–	200	50 – 60
		X	2	–	200	50 – 60
Печеный картофель		X	2	3	220	50 – 60
		X	2	3	200	50 – 60
СЛАДОСТИ, ВЫПЕЧКА И Т.П. Из дрожжевого теста или с разрыхлителями		X	2	–	190	40 – 50
		X	1	–	180	40 – 50
		X	2	–	180	40 – 50
Пироги с начинкой (с сыром)		X	2	–	190	80 – 90
		X	2	–	180	70 – 80
		X	2	–	180	80 – 90
Пироги с фруктовыми начинками		X	2	–	190	40 – 50
		X	2	–	180	40 – 50
		X	2	–	180	40 – 50
Яблочный стрudel		X	2	–	200	50 – 55
		X	1-3	–	200	50 – 55
		X	2	–	200	50 – 55
Галеты		X	2	–	170	20 – 30
		X	1-3	–	200	20 – 30
		X	2	–	200	20 – 30
Булочки из заварного теста		X	2	–	180	35 – 40
		X	1-3	–	180	35 – 40
		X	2	–	180	40 – 50

Блюдо	Режим	Предварительный прогрев	Позиция (считая снизу)	Уровень мощности подрумянивания	Температура (°C)	Время приготовления (в минутах)
Пирожки с начинкой		X	2	–	200	40 – 50
		X	2	–	190	40 – 50
		X	2	–	190	40 – 50
Лазанья		X	2	1	200	45 – 60
		X	2	1	200	45 – 60
		X	2	–	200	45 – 60
Пирожки с фруктовой начинкой (ананас, персик и т.п.)		X	2	–	190	50 – 60
		X	2	–	190	45 – 50
		X	2	–	190	40 – 50
Меренга		X	2	–	120	120 – 150
		–	1-3	–	120	120 – 150
		–	2	–	120	120 – 150
Пирожки из слоеного теста с мясом, рыбой		X	2	–	200	35 – 45
		X	1-3	–	190	35 – 45
		X	2	–	190	35 – 45
Суфле		X	2	–	200	40 – 50
		X	2	–	190	45 – 55
		X	2	–	190	45 – 55

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД НА ГРИЛЕ

Блюдо	Режим	Предварительный прогрев	Позиция (считая снизу)	Режим мощности	Время приготовления (в минутах)
Бифштекс из вырезки		X	4	5	35 – 45
Котлеты		X	4	5	30 – 40
Сосиски		X	3-4	5	30 – 40
Свинные отбивные		X	4	5	35 – 45
Рыба (куски)		X	3-4	5	35 – 45
Куриные ножки		X	3-4	5	40 – 50
Кебабы		X	3-4	5	40 – 50
Мясо на ребрышках		X	3-4	5	35 – 45
Половинка цыпленка		X	3	5	45 – 55
Половинка цыпленка		X	3	5	45 – 55
Целый цыпленок		X	3	5	60 – 70
Жаркое (свинина, говядина)		X	2	5	60 – 70
Утка		X	2	5	70 – 80
Баранья ножка		X	3	5	70 – 80
Ростбиф		X	3	5	50 – 60
Печеный картофель		X	3	5	50 – 60
Рыба (дорада, форель)		X	3	5	50 – 60

Примечание. При приготовлении мяса в режиме естественной конвекции или с конвектором рекомендуется включать также гриль (в режиме мощности от 1 до 3). Температуры и время приготовления приведены ориентировочно.