

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Эти инструкции будут также доступны на вебсайте: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

## **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:

- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.
- 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 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 помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Следует быть внимательным и не прикасаться к нагревающимся элементам. Маленьких детей в возрасте 0-3 и 3-8 лет не следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний; указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны осуществлять уход за прибором и его чистку 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 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 контейнерами 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.
- Нельзя пользоваться пароочистителями.

- Не прикасайтесь к духовке в ходе цикла пиролиза. Не разрешайте детям подходить близко к духовке в ходе цикла пиролиза. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от избытка разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Пользуйтесь только температурным датчиком, рекомендуемым для данной духовки.
- Не пользуйтесь для чистки стекла дверцы духовки абразивными чистящими средствами и острыми скребками, т.к. они могут поцарапать поверхность и привести к непрозрачности стекла.
- Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменить лампочку, убедитесь, что духовка выключена.
- Не прикрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).

#### **Удаление в отходы старой электробытовой техники**

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо срезать кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

## **УСТАНОВКА**

После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли иметь место во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из полистирола только перед установкой.

#### **ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ**

- Материал кухонной мебели, находящейся в непосредственном контакте с духовкой, должен быть устойчивым к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем устанавливать духовку в свою нишу, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- В целях правильной работы духовки зазор между верхней панелью духовки и нижней кромкой рабочей поверхности (столешницы) должен всегда оставаться свободным.

## **ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ**

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

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должны выполняться только квалифицированным персоналом. Обращайтесь в этих случаях в авторизованные сервисные центры.

## **УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА**

### **Перед первым использованием прибора**

- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте все принадлежности из духовки и прогрейте ее при температуре 200°C в течение примерно одного часа для того, чтобы устранить запахи и пары, распространяемые изоляционным материалом, а также защитную смазку.

### **В процессе эксплуатации духовки**


- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не дергайте за дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте полость духовки фольгой.
- Никогда не наливайте воду непосредственно внутри горячей духовки, в противном случае можно повредить эмаль.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных факторов.

## **СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ**

### **Удаление упаковочных материалов в отходы**

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ ♻️. Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

### **Удаление изделия в отходы**

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

### **Экономия электроэнергии**

- Пользуйтесь функцией предварительного прогрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом вами рецепте.
- Пользуйтесь темными или черными эмалированными формами, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения суммарного заданного времени приготовления. Если для доведения блюд до готовности требуется больше времени, то и при выключении духовки процесс их приготовления будет продолжаться.

## ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ С Є

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Совета с є №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/EC.

## РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

### Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения духовки к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

### Не работает электронное программирующее устройство

- Если на дисплее отображается буква "F" вместе с числом, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

## ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

### Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

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

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки); 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 сервисный центр** (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильно выполненный ремонт прибора).

## УБОРКА ПРИБОРА

### **⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Запрещается пользоваться для чистки духовки пароочистителями.
- Уборка должна выполняться при остывшем приборе.
- Отключите прибор от электросети.

### Наружные поверхности духовки

**ВАЖНО:** Нельзя пользоваться коррозионными или абразивными чистящими средствами. При попадании какого-либо из этих продуктов на поверхность прибора немедленно вытрите ее влажной салфеткой из микрофибры.

- Чистите поверхности влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

## **Внутренние поверхности духовки**

**ВАЖНО:** Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Постоянное пользование такими средствами приводит к повреждению покрытий эмалированных поверхностей и стекла дверцы.

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

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При продолжительном приготовлении продуктов, содержащих много воды (например, пицца, зеленые овощи и т.п.), на внутренней стороне дверцы и на прокладке может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь салфеткой или губкой.

## **Принадлежности**

- Замочить принадлежности после их использования в воде со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь специальными варежками.
- 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.

## **ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ**

- ⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
- Пользуйтесь защитными перчатками.
  - Выполняйте указанные операции при остывшем приборе.
  - Отключайте прибор от электросети.

## **СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ**

### **Снятие дверцы духовки**

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите два стопорных рычага петель вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу так, чтобы она заблокировалась (А), поднимите ее (В) и поверните (С) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

### **Установка дверцы на место**

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите два стопорных рычага.
4. Закройте дверцу.

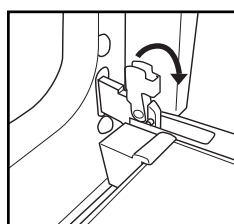


Рис. 1

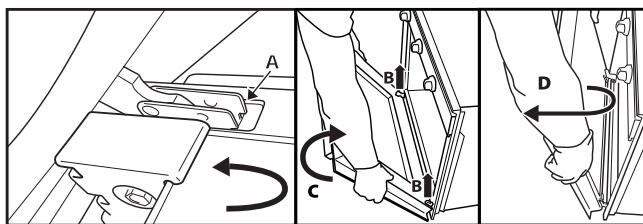


Рис. 2

## **ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В 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, потянув слегка на себя, следя за тем, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые пазы.

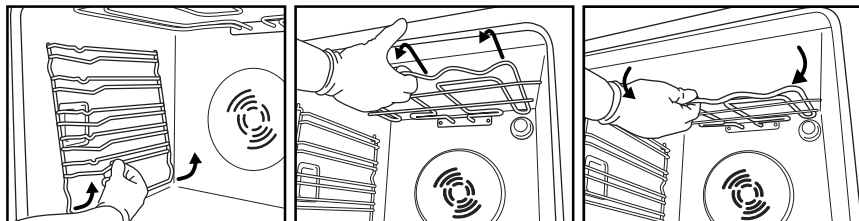


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

## **ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ**

### **Замена задней лампочки (если предусмотрена)**

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) и вкрутите снова плафон.
3. Подключите духовку к электросети.

### **Замена боковой лампочки (если предусмотрена)**

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

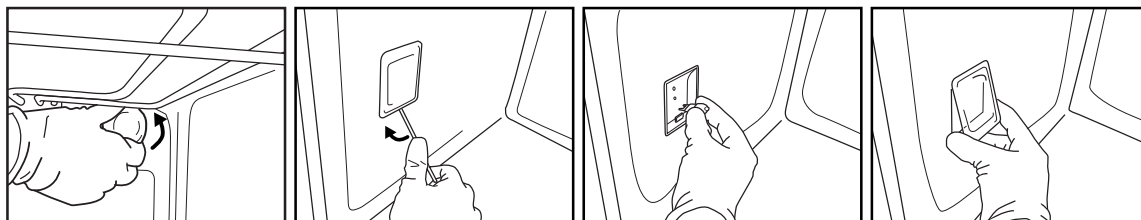


Рис. 6

Рис. 7

Рис. 8

Рис. 9

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

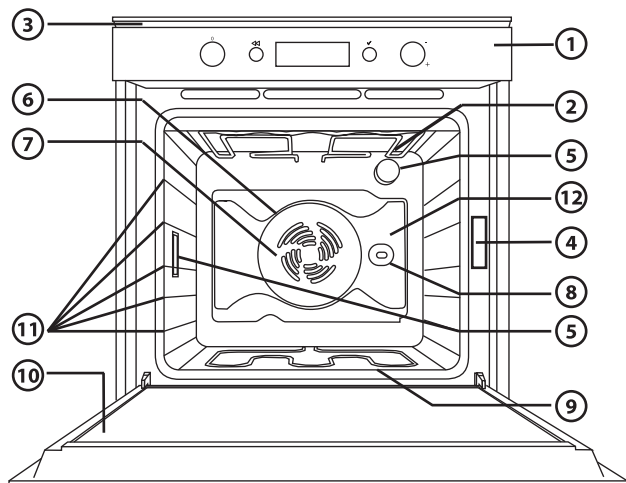
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт / 230 В, тип E-14, T 300°C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, T 300°C.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент (CE) 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

### **ВАЖНО:**

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампы не будет установлен на место.**

# РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. 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.
- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.
- Если открыть дверцу духовки в процессе приготовления пищи, то нагревательные элементы выключатся.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

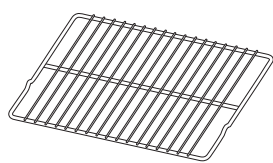


Рис. А

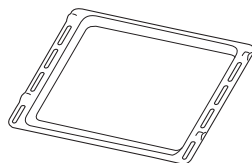


Рис. В

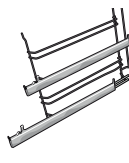


Рис. С

- А. РЕШЕТКА:** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА:** при установке под решеткой служит для сбора жира; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.
- С. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** облегчают установку и извлечение различных принадлежностей.

Число аксессуаров может варьировать в зависимости от модели.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ "А" был сверху (Рис. 1).
2. Другие принадлежности, например, противень для сбора жира и противень для выпекания, следует вставлять так, чтобы выступ, имеющийся на ровной поверхности "В", был развернут вверх (Рис. 2).

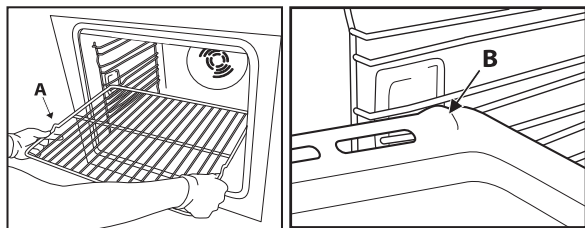
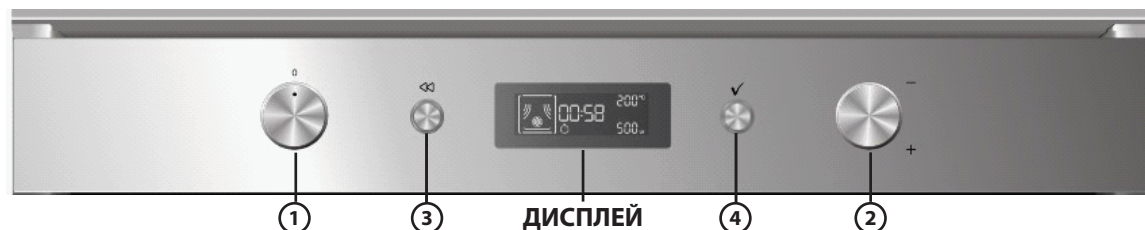


Рис. 1

Рис. 2

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ

### ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ



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

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

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

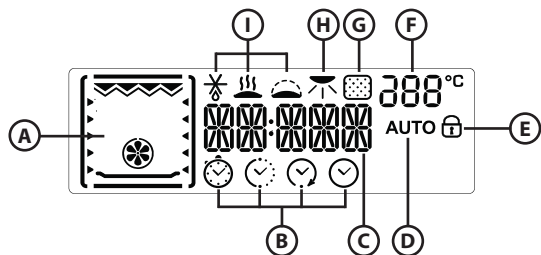
### СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режима в любое положение происходит включение духовки: при этом на дисплее отображаются названия режимов/функций или связанных с ними подменю.

Подменю доступны при выборе следующих режимов: GRILL (ГРИЛЬ), SPECIALS (СПЕЦ. ФУНКЦИИ), SETTINGS (НАСТРОЙКИ), BREAD/PIZZA (ХЛЕБ/ПИЦЦА), AUTOMATIC OVEN CLEANING (АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ).

**ПРИМЕЧАНИЕ:** Список и описание конкретных режимов приведены в таблице настр. 16.


### ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ



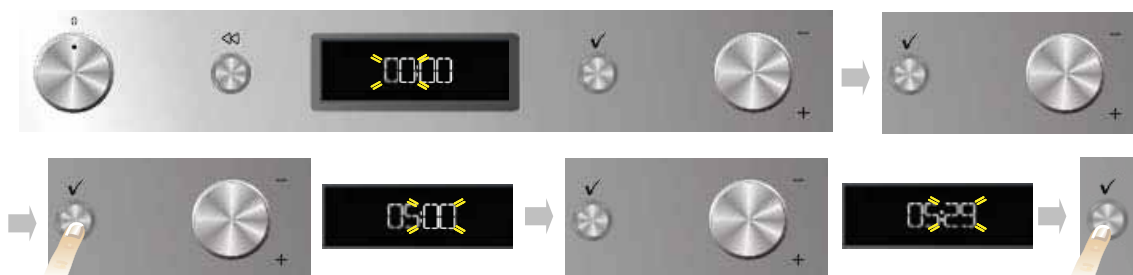
- A. Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
- B. Символы, относящиеся к настройкам времени: таймер, продолжительность приготовления, время окончания приготовления, текущее время суток
- C. Информация по предварительно выбранным режимам/функциям
- D. Выбран автоматический режим "BREAD/PIZZA" (ПИЦЦА/ХЛЕБ)
- E. Индикатор блокировки дверцы во время выполнения цикла автоматической очистки (пиролиза)
- F. Температура внутри духовки
- G. Функция пиролиза (не предусмотрена в данной модели)
- H. Подрумьянивание
- I. Специальные режимы: Размораживание, Сохранение тепла, Подъем теста

## **АКТИВАЦИЯ ДУХОВКИ - ВЫБОР ЯЗЫКА**



При включении духовки в первый раз на дисплее отображается ENGLISH.

Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы вызвать на экран нужный язык, после чего нажмите на кнопку  для подтверждения.

## **НАСТРОЙКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ**




После выбора языка необходимо задать текущее время. На дисплее мигают две цифры, соответствующие значению часов.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение часов.
2. Нажмите для подтверждения кнопку ; на дисплее начнут мигать две цифры, соответствующие значению минут.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение минут.
4. Нажмите кнопку  для подтверждения выбора.

Если необходимо изменить текущее значение времени суток, например, в связи со сбоем подачи электроэнергии, см. описание действий, данное в следующем разделе (НАСТРОЙКИ).

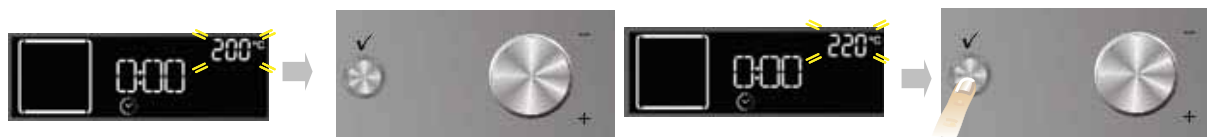
## **ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ**




1. Поверните ручку выбора режима на режим, настройки которого уже определены заранее: на дисплее будут отображены значения этих настроек.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые нужны, нажмите кнопку . Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

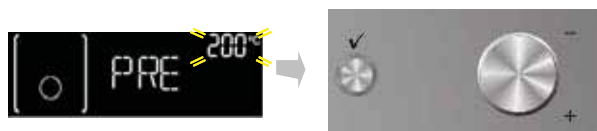
## **ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ**



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



1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение.
2. Нажмите кнопку  для подтверждения выбора.

## **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**

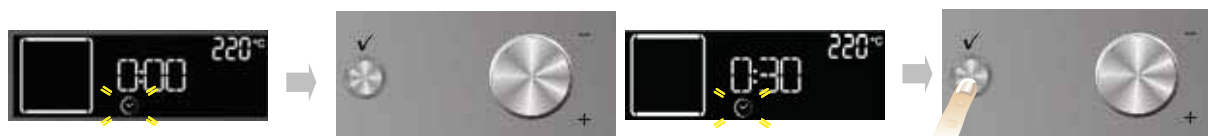


1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку выбора режима на символ .
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки : на дисплее будут отображены значения настроек.

3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку . Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится надпись **PRE**. По достижении заданной температуры эта надпись исчезнет, а вместо нее на дисплее появится соответствующее значение (например, 200°C), при этом подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим . После этого поставьте блюдо в духовку и начните приготовление.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режима 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 .

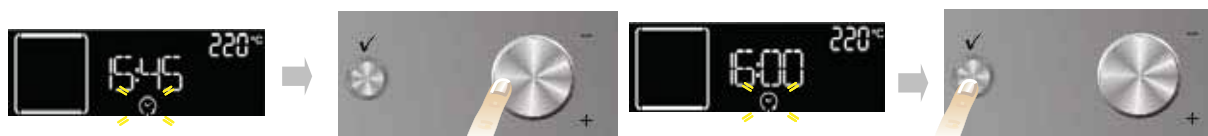
### **ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА**

**ВАЖНО:** Дополнительная функция задержки пуска недоступна для следующих режимов: **FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ НАГРЕВ), BREAD/PIZZA (ХЛЕБ/ПИЦЦА).**

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

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

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 путем задания отсрочки 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, относящийся ко времени окончания приготовления, что означает, что настройка была выполнена нужным образом.
3. Начало процесса приготовления автоматически окажется сдвинутым таким образом, чтобы приготовление завершилось в заданное время.

**В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), пользуясь кнопкой для возврата, ручкой просмотра/регулировки для изменения значений, а кнопкой для подтверждения выбора.**

## **ТАЙМЕР (СЧЕТЧИК МИНУТ)**





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

1. Установив ручку выбора режима на ноль, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение времени.
2. Нажмите кнопку  для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение "END". Для отключения сигнала нажмите кнопку  (на дисплее выводится текущее время суток).


## **БЛОКИРОВКА КНОПОК**



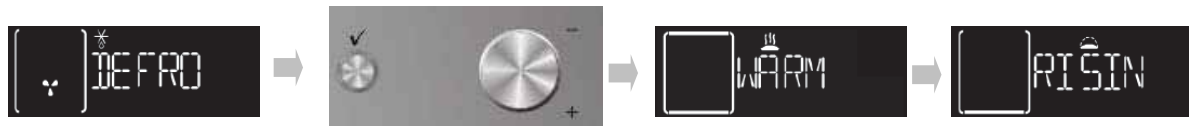
Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.



Чтобы активировать ее, одновременно нажмите кнопки  и  не менее чем на 3 секунды. Когда эта функция включена, кнопки перестают действовать, а на дисплее выводится символ ключа. Эту функцию можно активировать и в процессе приготовления. Для отмены действия функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае в последующем необходимо, однако, заново задать режим, выбранный ранее.

## **ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ**

Установка указателя ручки выбора режимов на символ  позволяет получить доступ к подменю специальных функций/режимов.

Для просмотра, выбора и включения одного из этих режимов выполните действия, описанные ниже.






1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово "DEFROST" (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) и соответствующий данному режиму символ.
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки для просмотра списка режимов: DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ), WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА), RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА), ECO FORCED AIR (РЕЖИМ ECO С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ).
3. Нажмите кнопку  для подтверждения выбора.


## **ПОДРУМЯНИВАНИЕ**

По окончании приготовления в тех режимах, которые предусматривают использование данного режима, на дисплее появляется запрос на выполнение подрумянивания только что приготовленного блюда. Эта функция доступна только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.

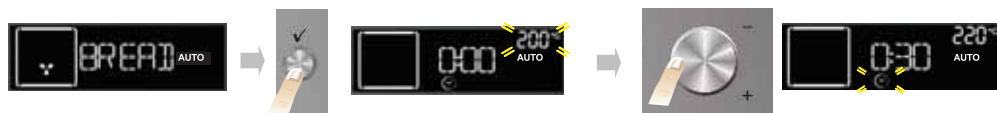






По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: "PRESS  TO BROWN" ("Нажмите  для подрумянивания"). При нажатии кнопки  начинается этап подрумянивания продолжительностью 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза.

## **ВЫБОР РЕЖИМА “ПИЦЦА/ХЛЕБ”**

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





### **Хлеб**




1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово “BREAD” (хлеб) и надпись AUTO.
2. Нажмите кнопку  для выбора этого режима.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 180 до 220°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку  для начала приготовления.

### **Пицца**





1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово “BREAD” (хлеб). Для выбора режима “ПИЦЦА” выполните действия, описанные ниже.
2. Поверните ручку просмотра/регулировки: на дисплее будет выведено слово PIZZA (“ПИЦЦА”).
3. Нажмите кнопку  для выбора этого режима.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 220 до 250°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку  для начала приготовления.

## **НАСТРОЙКИ**

Установка указателя ручки выбора режима на символ  позволяет получить доступ к подменю, включающему в себя пять параметров настройки дисплея, которые могут быть изменены.

### **Язык**



1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось слово LANGUAGE (Язык).
2. Нажмите кнопку  для перехода к настройкам.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного языка и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

### **Часы**

Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось слово CLOCK (Время). Если необходимо изменить текущее значение времени суток, см. описание действий, данное в предыдущем разделе ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК.



### **Есо**

Если выбран (ВКЛ) режим ЕСО, яркость дисплея снижается и через 3 минуты, в дежурном режиме духовки, появляется символ часов. Для вывода информации на дисплей достаточно нажать одну из кнопок или повернуть одну из ручек.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее появилось слово ЕСО.
2. Нажмите кнопку  для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
4. Если во время приготовления активировать режим Есо, лампочка внутри духовки погаснет через 1 минуту приготовления, чтобы затем снова загореться при любых действиях со стороны пользователя.



## **Звуковая сигнализация**

Для включения или выключения звуковой сигнализации выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплей было выведено слово SOUND (ЗВУК).
2. Нажмите кнопку  для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

## **Яркость**

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

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплей было выведено слово BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ).
2. Нажмите кнопку : на дисплей будет выведено число 1.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для увеличения или уменьшения яркости и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

# ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ














## РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА

0	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	LAMP (ОСВЕЩЕНИЕ)	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
 SPECIALS (СПЕЦ. ФУНКЦИИ)	 DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ)	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	 KEEP WARM (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)	Режим сохранения горячими только что приготовленных блюд (например, мясо, жаркое, пудинги, запеканки). Рекомендуется ставить блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.
	 RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим становится недоступным, если температура во внутренней камере духовки превышает 40°C. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	 ECO FORCED AIR (ЕКО КОНВЕКЦИЯ)	Для приготовления запеченного единым куском мяса с начинкой и порционно порезанного мяса на одном уровне. В этом режиме для предотвращения излишнего обезвоживания приготавливаемых блюд используется непостоянная и слабая вентиляция. В данной функции Eco свет выключается на время приготовления, для его включения следует нажать на кнопку подтверждения. Рекомендуется использовать 3 <sup>й</sup> уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	CONVENTIONAL (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. Перед тем как помещать в духовку продукты разогревать ее не требуется.
	CONVECTION BAKE (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	FORCED AIR (УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ)	Для приготовления на максимум трех полках блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет одновременно готовить разные продукты без переноса запахов с одного продукта на другой. Для приготовления пищи только на одном уровне пользуйтесь 2-й полкой, при приготовлении на двух уровнях пользуйтесь 1-й и 4-й полками, при приготовлении на трех уровнях пользуйтесь 1-й, 3-й и 5-й полками. Предварительный разогрев духовки не требуется.

## РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА (Продолжение)








	<p style="text-align: center;"><b>MAXI COOKING (БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ)</b></p>	<p>Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически мясо следует смачивать, чтобы оно не оказалось слишком сухим.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>GRILL (ГРИЛЬ)</b></p>	<p>Для жарки стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях 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 противень на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>TURBO GRILL (ТУРБО-ГРИЛЬ)</b></p>	<p>Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>SETTINGS (НАСТРОЙКИ)</b></p>	<p>Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).</p>
	<p style="text-align: center;"><b>BREAD/PIZZA (ХЛЕБ/ПИЦЦА)</b></p>	<p>Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различного вида и размера. В этом режиме предусмотрено две программы с заранее заданными параметрами. Достаточно указать только нужные значения (температуру и время); после этого в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Ставьте тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ НАГРЕВ)</b></p>	<p>Ускоренный предварительный прогрев духовки. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается статический режим. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режима и выберите нужный режим.</p>

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	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	Полка 4: Форма для тортов на решетке Полка 1: Форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (творожный пуддинг, штрудель, яблочный пирог)		-	3	160-200	35-90	Поддон / противень или форма на решетчатой полке
		-	1-4	160-200	40-90	Полка 4: Форма для тортов на решетке Полка 1: Форма для тортов на решетке
Печенье / тарталетки		-	3	170-180	20-45	Поддон / противень
		-	1-4	160-170	20-45	Полка 4: решетка Полка 1: поддон / форма для выпечки
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Полка 5: форма на решетчатой полке Полка 3: форма на решетчатой полке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Заварное тесто		-	3	180-200	30-40	Поддон / противень
		-	1-4	180-190	35-45	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Полка 5: форма на решетке Полка 3: форма на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Безе		-	3	90	110-150	Поддон / противень
		-	1-4	90	140-160	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
		-	1-3-5	90	140-160*	Полка 5: форма на решетке Полка 3: форма на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки














Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Хлеб / пицца / пшеничные лепешки.		-	1/2	190-250	15-50	Поддон / противень
		-	1-4	190-250	20-50	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Полка 5: форма на решетке Полка 3: форма на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Хлеб	 (хлеб)	Да	2	180-220	30-50	Поддон / противень или решетка
Пицца	 (пицца)	Да	2	220-250	15-30	Поддон для сбора жира / форма для выпечки кондитерских изделий
Замороженная пицца		-	3	250	10-20	Полка 3: поддон для сбора жира/для выпечки или решетка
		-	1-4	230-250	10-25	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Пироги с несладкой начинкой (пирог с овощами, лотарингский пирог)		-	2/3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	180-190	45-70	Полка 4: Форма для тортов на решетке Полка 1: Форма для тортов на решетке
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Полка 5: Форма для тортов на решетке Полка 3: Форма для тортов на решетке Полка 1: поддон / противень + форма
Слоеный пирог / слоеные кракеры		-	3	190-200	20-30	Поддон / противень
		-	1-4	180-190	20-40	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Полка 5: форма на решетке Полка 3: форма на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Лазанья / Макароны изделия, запекаемые в духовке / Каннелони / Пудинги		-	3	190-200	45-65	Поддон или противень на решетчатой полке

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Баранина, телятина, говядина, свинина – 1 кг		-	3	190-200	80-110	Поддон или противень на решетчатой полке
Курица, кролик, утка – 1 кг		-	3	200-230	50-100	Поддон или противень на решетчатой полке
Индейка, гусь – 3 кг		-	2	190-200	80-130	Поддон или противень на решетчатой полке
Рыба, запекаемая в духовке / в фольге (филе, целиком)		-	3	180-200	40-60	Поддон или противень на решетчатой полке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		-	2	180-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		-	5	3 (высокий)	3-6	Решетка
Рыба, филе / кусками		-	4	2 (средний)	20-30	Полка 4: решетка (переверните пищу в середине процесса приготовления)
						Полка 3: поддон с водой
Колбаски / Шашлыки / Ребрышки / Гамбургеры		-	5	2-3 (Средний – высокий)	15-30	Полка 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Полка 4: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	2 (средний)	55-70	Полка 2: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
				3 (высокий)	60-80	Полка 1: поддон с водой
				3 (высокий)	60-80	Полка 2: Вертел (если имеется) Полка 1: поддон с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	3	2 (средний)	35-50	Противень на решетке (при необходимости переверните в двух третьих процесса приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	3	2 (средний)	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните в двух третьих процесса приготовления)
Жареный картофель		-	3	2 (средний)	45-55	Поддон для сбора жира / противень для выпечки (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	3 (высокий)	10-25	Поддон или противень на решетчатой полке
Лазанья с мясом		-	1-4	200	50-100	Полка 4: противень на решетке
						Полка 1: поддон или противень на решетке
Мясо с картофелем		-	1-4	200	45-100	Полка 4: противень на решетке
						Полка 1: поддон или противень на решетке
Рыба с овощами		-	1-4	180	30-50	Полка 4: противень на решетке
						Полка 1: поддон или противень на решетке
Полный обед: Тарта (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: поддон для сбора жира или сковорода на решетке
Жареные блюда с начинкой		-	3	200	80-120	Поддон или противень на решетчатой полке
Мясо кусками (кролик, курица, баранина)		-	3	200	50-100	Поддон или противень на решетчатой полке

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

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

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
Печенье из песочного теста		-	3	170	15-30	Поддон / противень
		-	1-4	160	25-40	Полка 4: противень для выпечки Полка 1: поддон / форма для выпечки
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
Маленькие пирожные		-	3	170	25-35	Поддон / противень
		-	1-4	160	30-40	Полка 4: противень для выпечки Полка 1: поддон / форма для выпечки
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
Нежирный бисквит		-	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	160	35-45	Полка 4: Форма для тортов на решетке Полка 1: Форма для тортов на решетке
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Два яблочных пирога		-	2/3	185	70-90	Форма для тортов на решетке
		-	1-4	175	75-95	Полка 4: Форма для тортов на решетке Полка 1: Форма для тортов на решетке
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Тосты**		-	5	3 (высокий)	3-6	Решетка
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Гамбургеры**		-	5	3 (высокий)	18-30	Полка 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) Полка 4: поддон с водой
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Яблочный пирог, пирог на противне		-	3	180	35-45	Поддон / противень
		-	1-4	160	55-65	Полка 4: противень для выпечки Полка 1: поддон / форма для выпечки
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Жареная свинина		-	2	170	110-150	Полка 2: поддон

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>DIN 3360-12:07, приложение C</b>						
Невысокий пирог / торт		-	3	170	35-45	Поддон / противень
		-	1-4	160	40-50	Полка 4: противень для выпечки Полка 1: поддон / форма для выпечки

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) в том случае, если вы готовите на более чем одной полке.

**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 60350-1:2013-07)**

Для выполнения проверки используйте специальную таблицу.

#### **Потребление энергии и время предварительного прогрева**

Выберите функцию FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ) для проведения теста.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

### Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом "FORCED AIR" (УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ), можно готовить одновременно на разных уровнях несколько различных блюд (например, рыбу и овощи), требующих одинаковой температуры. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующие большего времени.

### Сладкая выпечка

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность торта из дрожжевого теста, проткните центр торта деревянной палочкой-зубочистой. Если палочка остается сухой, это значит, что торт 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, т.е. добавлять муку порциями для получения нужной консистенции теста.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим "CONVECTION BAKE" (ПОДРУМЯНИВАНИЕ). Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть наинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

### Мясо

- Пользуйтесь формами 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 сора жира, налив в него около полулитра воды. При необходимости добавляйте воды.

### **Вертел (только в некоторых моделях)**

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

### **Пицца**

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

### **Режим “Подъем теста” (только в некоторых моделях)**

Прежде чем ставить тесто 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 подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.