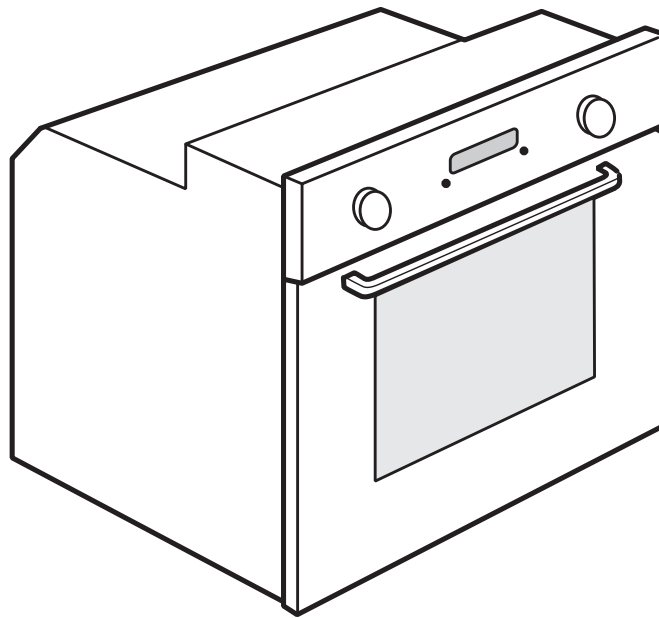


**AKZM 775**



**RU**

**Руководство по эксплуатации  
и техобслуживанию**

**UK**

**Інструкція з експлуатації  
і технічного обслуговування**

The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the word "Whirlpool" in a bold, sans-serif font. A thin, curved line loops around the bottom of the word.

**SENSING THE DIFFERENCE**



# ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

## СОБЛЮДЕНИЕ УСЛОВИЙ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе даются важные указания и предусмотрены знаки, касающиеся соблюдения безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда соблюдать эти указания и знаки.



Знак опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:



### **ОПАСНО**

**Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она станет причиной тяжелых травм.**



### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

Все указания по безопасности содержат сведения о конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать следующие правила:

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Заземление прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель питания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель не несет ответственности за ущерб, вызванный ошибочными действиями при работе с прибором или его использованием не по назначению.
- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (включая детей). Эти лица могут пользоваться духовкой только при условии получения конкретных указаний по ее использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали духовки нагреваются в процессе пользования ею. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхностями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как выполнять какие-либо операции внутри прибора. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.

- Необходимо пользоваться специальными варежками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духовки, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагреваемых деталей.
- Нельзя помещать внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости при нагревании давление может привести к ее взрыву с повреждением прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), необходимо иметь в виду, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

### **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 °С).
- 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° 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 нагреваемых 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/ЕС 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**

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Совета  №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/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС.

## **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 случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте влажной тряпкой. 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.

## Чистка задней перегородки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

**ВАЖНО:** Нельзя пользоваться для чистки каталитических панелей абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей, в результате чего они теряют свою способность к автоочистке.

- Оставьте пустую духовку включенной при температуре 200 °C примерно на один час.
- По окончании цикла чистки, при остывшей духовке, удалите, если необходимо, остатки продуктов, пользуясь влажной 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.

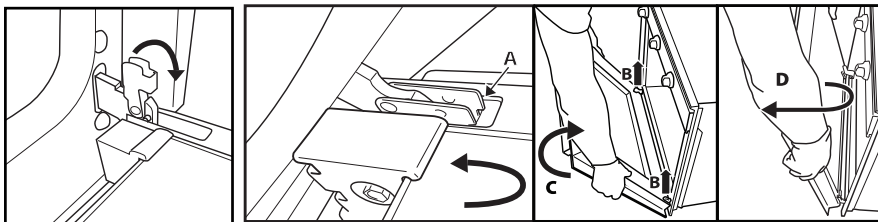


Рис. 1

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.

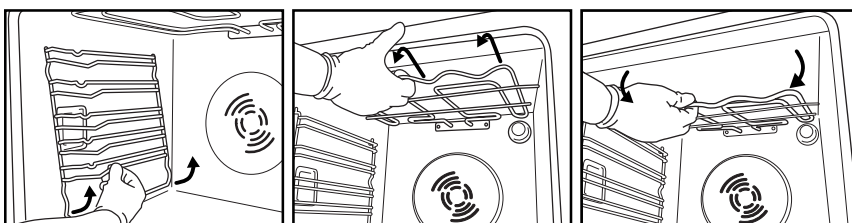


Рис. 3

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.

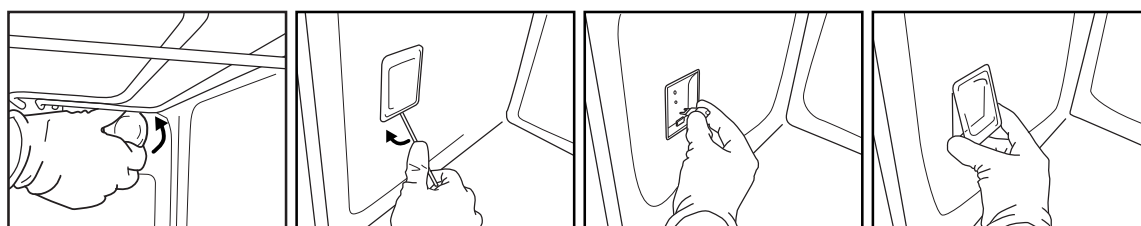


Рис. 6

Рис. 7

Рис. 8

Рис. 9

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

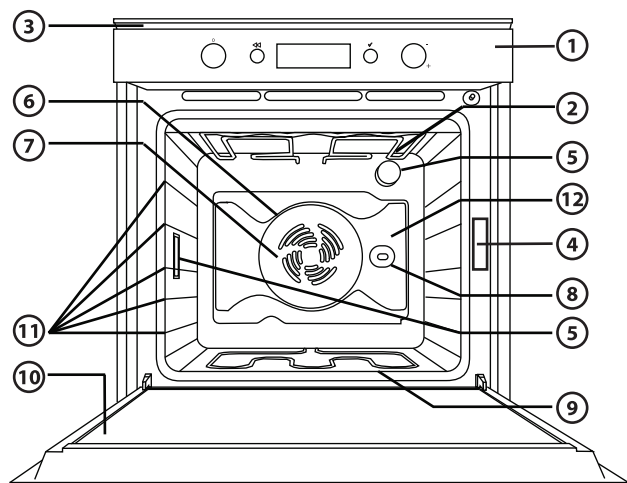
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т 300 °С, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т 300 °С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

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

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

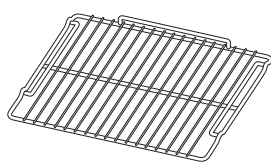


Рис. А

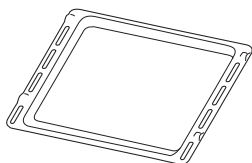


Рис. В

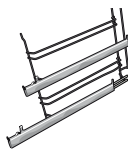


Рис. С

- А. РЕШЕТКА (2 шт.):** 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 (1 шт.):** 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.

## ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

## УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

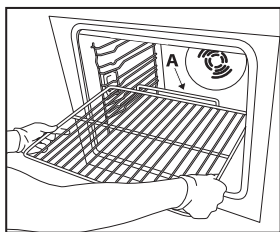


Рис. 1

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

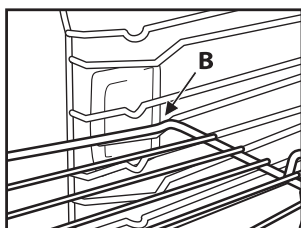


Рис. 2

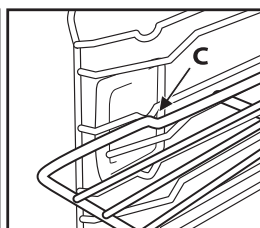


Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и втолкните ее так, чтобы она оказалась полностью вставленной, положение С (Рис. 3).
4. Для извлечения решетки выполните описанные действия в обратном порядке. Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и для выпечки, устанавливаются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

## 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

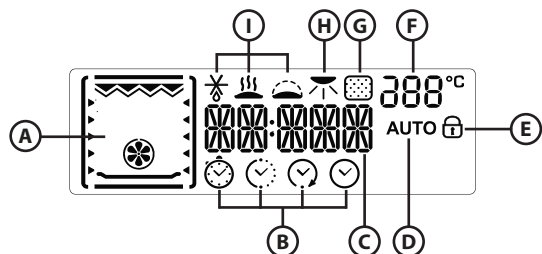
### СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

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: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, ХЛЕБ/ПИЦЦА, АВТОМАТИЧЕСКАЯ ОЧИСТКА ДУХОВКИ.

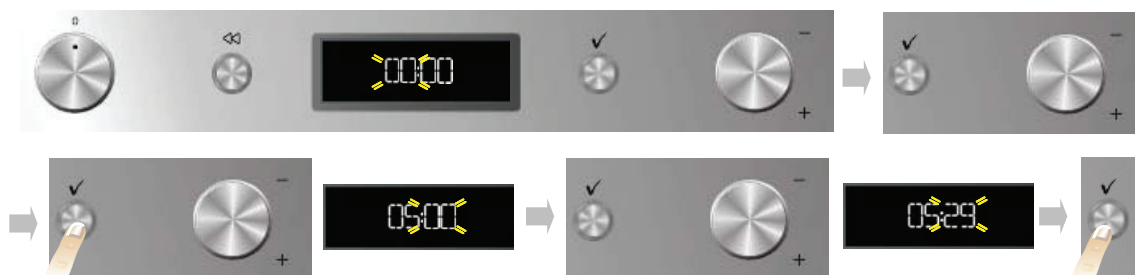
**ПРИМЕЧАНИЕ:** Список и описание конкретных режимов приведены в таблице настр. 14.

## 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 “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.** Подрумянивание
- I.** Специальные режимы: Размораживание, Сохранение тепла, Подъем теста

## ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ - ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК



После подключения духовки к электрической сети необходимо задать текущее время суток. 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).

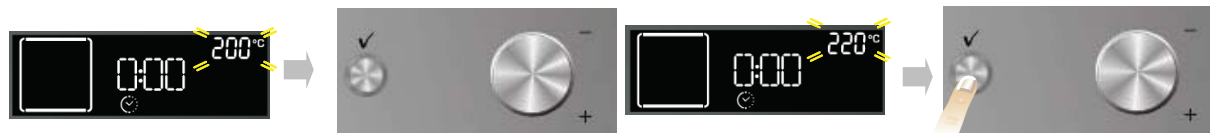
## ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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**

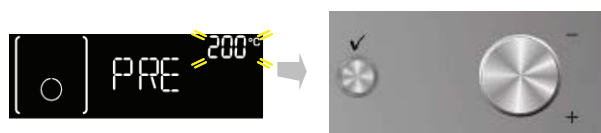
Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните действия, описанные ниже.





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

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

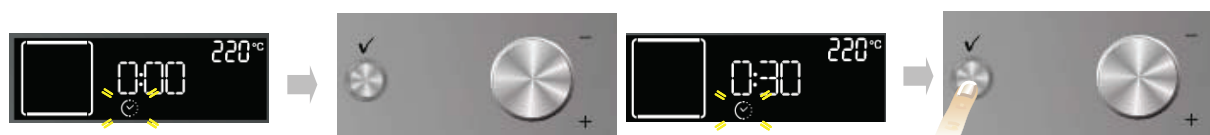
## **БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ**




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 ✓.


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

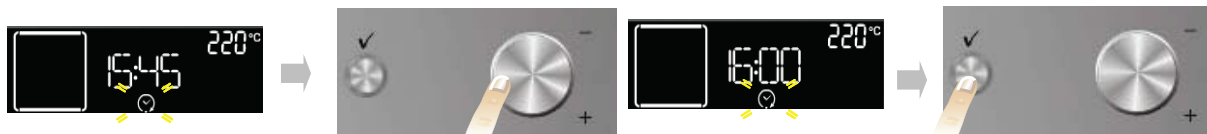
## **ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА**

**ВАЖНО:** Дополнительная функция задержки пуска недоступна для следующих режимов: **БЫСТРЫЙ НАГРЕВ, 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.**

### **ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ**





По окончании каждого процесса приготовления или при выключении духовки, если температура внутри духовки превышает 50 °С, то на дисплее высвечиваются надпись HOT (ГОРЯЧО) и текущее значение температуры. Когда температура опустится до 50 °С, на дисплее вновь отобразится текущее время суток.

### **ТАЙМЕР (СЧЕТЧИК МИНУТ)**





Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 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 дисплее выводится значение "0:00". Для отключения сигнала нажмите кнопку  (на дисплее выводится текущее время суток).


### **БЛОКИРОВКА КНОПОК**



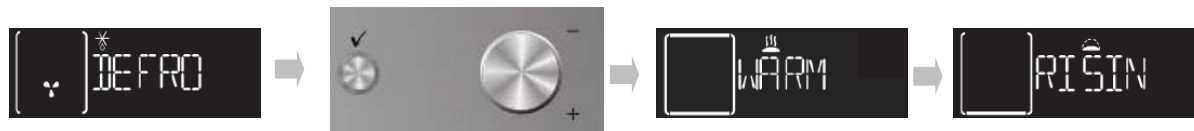
Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.



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 режима на символ  позволяет получить доступ к подменю, которое содержит три специальных режима.

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 прокрутки списка режимов; названия режимов даются на английском языке: DEFROST (размораживание), KEEP WARM (сохранение тепла), RISING (подъем теста),
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 дисплей 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 четыре параметра настройки дисплея, которые могут быть изменены.

### **Часы**

Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово CLOCK (часы). Если необходимо изменить текущее значение времени суток, см. описание действий, данное в предыдущем разделе (ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК).



### **Есо**

При задании режима ECO (ON (ВКЛ)) дисплей выключается, когда духовка находится в режиме ожидания или по истечении 5 минут после окончания приготовления. Для вывода информации на дисплей достаточно нажать одну из кнопок или повернуть одну из ручек.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось слово ECO.
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 .



### **Звуковая сигнализация**

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


1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее 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 дисплее было выведено слово BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ).
2. Нажмите кнопку : на дисплее 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.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
 СПЕЦ. ФУНКЦИИ	 РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	 СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	Режим 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 °С.
	 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 °С. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев 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. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Рекомендуется разогревать духовку перед тем, как помещать в нее продукты.
	КОНВЕКЦИЯ	Для одновременного приготовления на двух уровнях различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой температуры приготовления (например, рыба, овощи, сладкая выпечка). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 3-й уровень. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.
	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ	Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически мясо следует смачивать, чтобы оно не оказалось слишком сухим.










**РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА (Продолжение)**

	<b>ГРИЛЬ</b>	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.
	<b>ТУРБО-ГРИЛЬ</b>	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.
	<b>НАСТРОЙКИ</b>	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).
	<b>ХЛЕБ/ПИЦЦА</b>	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.
	<b>БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</b>	Ускоренный предварительный прогрев духовки.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД


Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Торты из дрожжевого теста		Да	2/3	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	160-180	30-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	3	160-200	30-85	Противень для сбора жира/форма/противень для сладкой выпечки на решетке
		Да	1-4	160-200	35-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	3	170-180	15-45	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160-170	20-45	Ур. 4: решетка Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Эклеры		Да	3	180-200	30-40	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	180-190	35-45	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Безе		Да	3	90	110-150	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	90	130-150	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		Да	1/2	190-250	15-50	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	190-250	30-50	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки


Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Замороженная пицца		Да	3	250	10-15	Ур. 3: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки или решетка
		Да	1-4	250	10-20	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, типа киш-лорен)		Да	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	180-190	45-60	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	3	190-200	20-30	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	180-190	20-40	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	3	190-200	45-55	Форма на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		Да	3	190-200	80-110	Противень для сбора жира или форма на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		Да	3	200-230	50-100	Противень для сбора жира или форма на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		Да	2	190-200	80-130	Противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	3	180-200	40-60	Противень для сбора жира или форма на решетке


Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>Verdure ripiene (pomodori, zucchini, melanzane)</b>		Да	2	180-200	50-60	Форма на решетке
<b>Тосты</b>		-	5	3 (высокая)	3-5	Решетка
<b>Рыба (филе, кусками)</b>		-	4	2 (средняя)	20-30	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: противень для сбора жира с водой
<b>Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры</b>		-	5	2-3 (средняя-высокая)	15-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: противень для сбора жира с водой
<b>Жареный цыпленок, 1-1,3 кг</b>		-	2	2 (средняя)	55-70	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Ур. 1: противень для сбора жира с водой
				3 (высокая)	60-80	Ур. 2: вертел Ур. 1: противень для сбора жира с водой
<b>Ростбиф с кровью, 1 кг</b>		-	3	2 (средняя)	35-45	Форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
<b>Баранья ножка, рулька</b>		-	3	2 (средняя)	60-90	Противень для сбора жира или форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
<b>Жареный картофель</b>		-	3	2 (средняя)	45-55	Поддон или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
<b>Запеканка из овощей</b>		-	3	3 (высокая)	10-15	Форма на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Лазанья и мясо		Да	1-4	200	50-100	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Мясо и картофель		Да	1-4	200	45-100	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба и овощи		Да	1-4	180	30-50	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке

**РЕЦЕПТЫ, ПРОВЕРЕННЫЕ в соответствии со стандартами IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 и DIN 3360-12:07:07**

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Печенье из песочного теста (Shortbread)		Да	3	170	15-25	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	20-30	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes)		Да	3	170	20-30	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	30-40	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		Да	2	170	25-35	Форма для тортов на решетке
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		Да	2/3	185	55-75	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	175	75-95	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Тосты (Toast)		-	5	3 (высокая)	3-5	Решетка
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Гамбургеры (Burgers)		-	5	3 (высокая)	20-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: противень для сбора жира с водой
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		Да	3	180	30-40	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	55-65	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Жаркое из свинины (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Уровень 2: противень для сбора жира

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
<b>DIN 3360-12:07, приложение С</b>						
Невысокий пирог/торт (Flat cake)		Да	3	170	35-45	Противень для сбора жира/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	170	40-50	Уровень 4: противень для сладкой выпечки Уровень 1: противень для сбора жира

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. Если требуется использовать режим выпекания с конвекцией (“подрумянивание”) на одном уровне, то рекомендуется пользоваться третьим уровнем и задавать ту же температуру, которая указана для режима КОНВЕКЦИЯ  с приготовлением на нескольких уровнях.

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

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

### Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если 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 КОНВЕКЦИЯ, 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 "ПОДРУМЯНИВАНИЕ". Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

### Мясо

- Пользуйтесь 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 сбора 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”**

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.

# ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

## **ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ ВАЖИТЬ ПОНАД УСЕ**

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати.

 Символ небезпеки попереджує користувачів про потенційні ризики для них самих та інших. Усім попередженням про небезпеку передує символ небезпеки та наступний термін:

### **НЕБЕЗПЕЧНО**

**Вказує на небезпечну ситуацію, яка призведе до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

### **УВАГА**

**Вказує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження та враження електричним струмом в результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Прилад слід від'єднати від електромережі, перш ніж виконувати будь-які роботи з установки.
- Установку та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст у відповідності з інструкціями виробника та діючими правилами техніки безпеки. Не ремонтуйте і не замінюйте жодних частин приладу, якщо в інструкції з експлуатації не вказано прямо, що це необхідно зробити.
- Згідно нормативних вимог прилад повинен бути заземленим.
- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення у меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачів або подовжувачів.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не повинні бути доступні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла і не користуйтеся ним босоніж.
- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для обігрівання приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Цей прилад не призначений для користування особами (в т.ч. дітьми), які внаслідок свого фізичного, сенсорного чи психічного стану або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або за вказівками особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Доступні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Слід не допускати малих дітей до приладу і слідкувати за тим, щоб вони не гралися з ним.
- Під час та після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- У кінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду та аксесуарів користуйтеся прихваткою і будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали у духову шафу або поблизу неї: при ненавмисному вмиканні приладу може спалахнути пожежа.
- Не нагрівайте і не готуйте їжу в приладі в герметично закритих банках або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху банки і пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жири та олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.

- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Як наслідок, існує ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.

### **Утилізація побутових приладів**

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Перед утилізацією відріжте кабель електроживлення.
- Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до компетентних місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де був придбаний прилад.

## **УСТАНОВКА**

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку проблем зверніться до продавця або найближчого центру обслуговування після продажу. Щоб запобігти будь-яким пошкодженням, виймайте духову шафу з полістирольної підставки лише під час установки.

### **ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ**

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути жаростійкими (мін. 90°C).
- Усі ріжучі роботи виконуйте до вбудування шафи у корпус і ретельно приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.
- Після вбудування духової шафи до її дна не повинно бути більше доступу.
- Для належної роботи приладу не перекривайте мінімальний простір між робочою поверхнею та верхнім краєм духової шафи.

### **ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ**

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на таблиці з технічними даними приладу. Табличка з технічними даними знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

### **ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

#### **До використання:**

- Зніміть із аксесуарів елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи і прогрійте її при температурі 200° протягом приблизно години, щоб видалити запахи та пари від ізоляційних матеріалів та захисної змазки.

#### **Під час використання:**


- Не ставте важкі предмети на дверцята, оскільки вони можуть зламатися.
- Не вішайте нічого на дверцята або ручку приладу.
- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не лийте воду всередину гарячої духової шафи; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Переконайтеся, що електричні кабелі або інші прилади не торкаються гарячих частин духової шафи і не затискаються дверцятами.
- Захищайте духову шафу від впливу атмосферних речовин.

## **ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ**

### **Утилізація пакувального матеріалу**

Пакувальний матеріал на 100% піддається вторинній переробці і позначений символом (♻️). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально і у повній відповідності з місцевими правилами утилізації відходів.

## **Утилізація виробу**

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти нанесенню потенційної шкоди навколишньому середовищу і здоров'ю людей, що може статися у разі неналежного поводження з такими відходами.
- Символ  на виробі або у супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а слід здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

## **Економія електроенергії**

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані форми для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.
- Вимикайте духову шафу за 10/15 хвилин до закінчення встановленого часу приготування. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи.

## **ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ С Є**

- Ця духову шафу, яка за призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Європейському нормативу (С Є) № 1935/2004 і була спроектована, виготовлена і знаходиться в продажу відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/CE (яка замінює 73/23/CEE з наступними поправками), вимог захисту згідно Директиви про електромагнітну сумісність 2004/108/CE.

## **ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

### **Духова шафа не працює:**

- Перевірте, чи є напруга в електромережі і чи підключена духову шафу до електромережі.
- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

### **Електронний програматор не працює:**

- Якщо на дисплеї з'являється літера "F", за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого центру обслуговування після продажу. У такому разі назвіть цифру, яка стоїть після літери "F".

## **ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІСЛЯ ПРОДАЖУ**

### **Перш ніж телефонувати у центр обслуговування після продажу:**

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у "Посібнику з усунення несправностей".
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

### **Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникає, зверніться до найближчого центру обслуговування після продажу.**

Завжди вказуйте:

- короткий опис несправності;
- тип и точну модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) у табличці з технічними даними), розташований на правому краї камери духової шафи (видно при відкритих дверцятах духової шафи). Сервісний номер також вказаний на гарантійному талоні;
- вашу повну адресу;
- номер вашого телефону.

**SERVICE** 0000 000 00000



Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований **Центр обслуговування після продажу** (щоб гарантувати, що будуть використанні оригінальні запчастини і ремонт буде виконано правильно).

# ЧИЩЕННЯ

## УВАГА

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Духову шафу слід чистити лише тоді, коли вона прохолодна на дотик.
- Відключіть прилад від електромережі.

### Зовнішні поверхні духової шафи

**ВАЖЛИВО:** не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих продуктів випадково потраплять на прилад, негайно витріть їх вологою ганчіркою.

- Витирайте поверхні вологою ганчіркою. Якщо вона дуже брудна, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протирайте сухою ганчіркою.

### Камера духової шафи

**ВАЖЛИВО:** не користуйтеся абразивними губками або металевими шкребками чи мочалками. З часом вони можуть зіпсувати емальовані поверхні і скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім чистіть її краще тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд та плями від решток їжі (наприклад, продуктів з високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент гриля (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опускати (лише в деяких моделях), щоб почистити верхню частину духової шафи.

**Н.В.:** під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піца, овочі і т.п.) на внутрішніх дверцятах духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духові шафа охолоне, витріть насухо внутрішню сторону дверцят ганчіркою або губкою.

### Акcesуари:

- Замочуйте акcesуари у воді з миючим засобом відразу після використання, тримаючи їх за допомогою прихватки, якщо вони все ще гарячі.
- Рештки їжі легко видаляються за допомогою щітки або губки.

### Чищення задньої стінки та каталітичних панелей духової шафи (якщо є):

**ВАЖЛИВО:** не використовуйте корозійні або абразивні миючі засоби, щітки для грубого чищення, мочалки для каструль або спреї для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню і зіпсувати її самоочисні властивості.

- Духова шафа повинна попрацювати порожньою з увімкненим вентилятором при температурі 200°C приблизно одну годину.
- Після цього дайте приладу охолонути, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі губкою.

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### **⚠ УВАГА**

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Забезпечте, щоб духовка була холодною, перш ніж виконувати наступні операції.
- Відключіть прилад від електромережі.

### **ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ**

#### **Щоб зняти дверцята:**

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть клямки і натисніть на них у напрямку вперед до кінця (Рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (A), підніміть їх (B) і поверніть (C), поки вони не вивільняться (D) (Рис. 2).

#### **Щоб поставити дверцята на місце:**

1. Вставте завіси на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть дві клямки.
4. Закрийте дверцята.

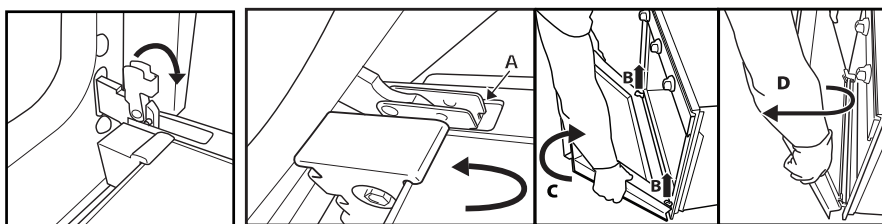


Рис. 1

Рис. 2

### **ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)**

1. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів (Рис. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Рис. 4) і опустіть його (Рис. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягніть на себе, переконавшись, що він спирається на бокові опори.

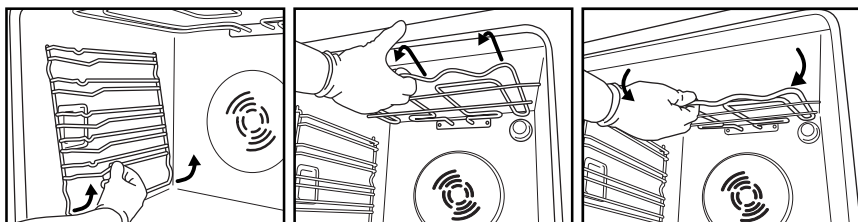


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

## **ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**

**Щоб замінити лампочку на задній стінці** (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Викрутіть плафон (Рис. 6), замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

**Щоб замінити лампочку на боковій стінці** (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів, якщо є (Рис. 3).
3. За допомогою викрутки підважте плафон (Рис. 7).
4. Замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) (Рис. 8).
5. Поставте на місце плафон, міцно притиснувши його, поки не зафіксується (Рис. 9).
6. Поставте на місце бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

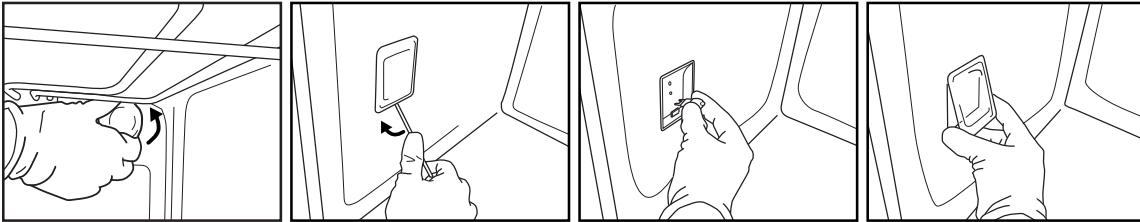


Рис. 6

Рис. 7

Рис. 8

Рис. 9

**Н.В.:**

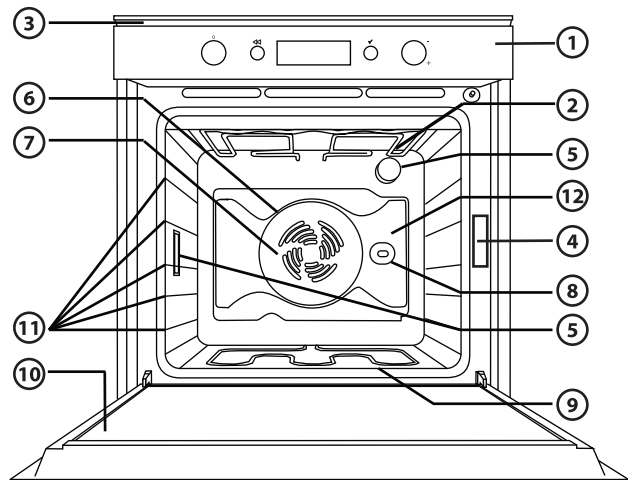
- Використовуйте лише лампочки розжарювання 25-40Вт/230В типу E-14, T300°C, або галогенні лампочки 20-40Вт/230В типу G9, T300°C.
- Лампочки можна придбати у центрі обслуговування після продажу.

**ВАЖЛИВО:**

- **При використанні галогенних лампочок не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх.**
- **Не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.**

## КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

ДЛЯ ПІДКЛЮЧЕННЯ ПРИБАДУ ДО ЕЛЕКТРИЧНОЇ МЕРЕЖІ ЗВЕРНІТЬСЯ ДО РОЗДІЛУ, ПРИСВЯЧЕНОМУ МОНТАЖУ

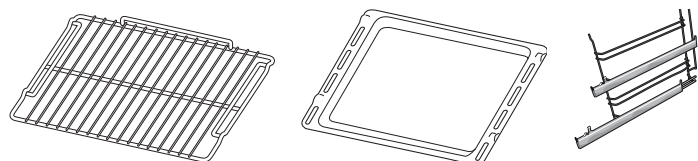


1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Вентилятор охолодження (прихований)
4. Паспортна табличка (забороняється знімати)
5. Лампи
6. Круговий нагрівальний елемент (прихований)
7. Вентилятор
8. Рожен (якщо постачається)
9. Нижній нагрівальний елемент (прихований)
10. Дверцята
11. Розташування полиць (номер рівня зазначається на передній панелі духовки)
12. Переділ

### **N.B.:**

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може працювати уривчасто, щоб зменшити енергоспоживання.
- Після завершення готування і вимкнення духовки охолоджувальний вентилятор може працювати ще деякий час.
- Якщо відчинити дверцята під час готування, нагрівальні елементи вимкнуться.

### **ПРИБАДДЯ, ЯКЕ ПОСТАЧАЄТЬСЯ РАЗОМ З ДУХОВКОЮ**



Мал. А

Мал. В

Мал. С

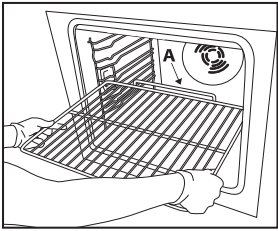
- РЕШІТКА (2):** її слід використовувати для готування їжі або як опору для каструль, форм для тортів або іншого посуду, придатного до використання у духовці.
- ДЕКО (1):** його слід використовувати, розмістивши під решіткою, щоб збирати жир, або як гриль для готування м'яса, риб, овочів, перепічки, тощо.
- КОВЗНІ НАПРЯМНІ:** полегшують встановлення і виймання приладдя.

### **ФАКУЛЬТАТИВНЕ ПРИБАДДЯ**

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі обслуговування після продажу.

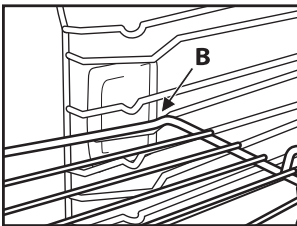
## ЯК ВСТАВИТИ РЕШІТКИ І ІНШЕ ПРИЛАДДЯ У ДУХОВКУ

Решітка і інше приладдя оснащені системою блокування, щоб запобігти їхньому випадковому витяганню.

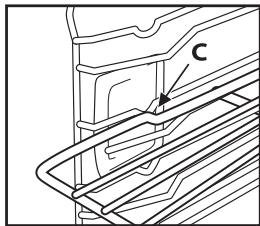


Мал. 1

1. Вставте решітку горизонтально, піднятою частиною "А" догори (Мал. 1).
2. Нахиліть решітку у положення блокування "В" (Мал. 2).



Мал. 2



Мал. 3

3. Знову встановіть решітку в горизонтальне положення і проштовхніть її до повного вставлення "С" (Мал. 3).
4. Щоб витягнути решітку, виконуйте ці ж дії у зворотному порядку. Інше приладдя, наприклад, деко і лист для кондвиробів, вставляється так само. Виступ з гладкого боку дозволяє виконати блокування.

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

### ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМАТОР



1. **РУЧКА ДЛЯ ВИБОРУ ФУНКЦІЙ:** увімкнення/вимкнення і вибір функцій
  2. **РУЧКА ДЛЯ НАВІГАЦІЇ:** навігація в меню, змінювання стандартних значень
- Н.В.:** обидві ручки є висувними. Щоб висунути ручки, достатньо натиснути на них у центрі.
3. **КНОПКА** ⏪: щоб повернутися у головне екранне вікно
  4. **КНОПКА** ✓: щоб вибрати і підтвердити параметри

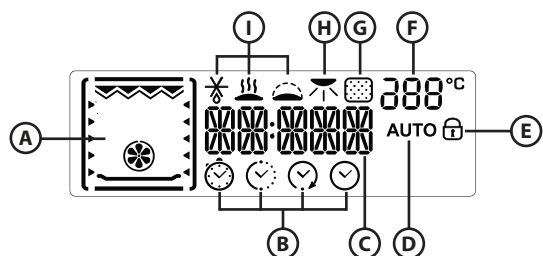
### ПЕРЕЛІК ФУНКЦІЙ

Для увімкнення духовки слід встановити ручку "Функції" в будь-яке положення: на дисплеї відобразяться функції і підменю до кожної з них.

Підменю передбачені при виборі таких функцій: ГРИЛЬ, СПЕЦАЛЬНІ, НАЛАШТУВАННЯ, ХЛІБ/ПІЦА і АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ.

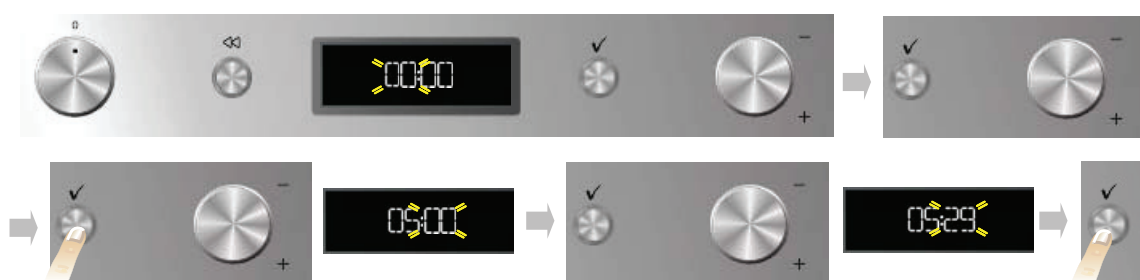
**Н.В.:** перелік та опис функцій див. у спеціальній таблиці на і на Сторінка 36.

## ОПИС ДИСПЛЕЮ



- A.** Відображення активних нагрівальних елементів для різних функцій
- B.** Позначки щодо часу: таймер, тривалість готування, час кінця готування, поточний час
- C.** Інформація про попередньо вибрані функції
- D.** Вибрана автоматична функція ХЛІБ/ПІЦА
- E.** Індикація зачинених дверцят духовки під час циклу автоматичного очищення (піролізу)
- F.** Внутрішня температура духовки
- G.** Функція піролізу (не передбачена для цієї моделі)
- H.** Підрум'янювання
- I.** Спеціальні функції: Розморожування, Підігрівання, Піднімання

## УВІМКНЕННЯ ДУХОВКИ - ЯК НАЛАШТУВАТИ ПОТОЧНИЙ ЧАС



Після підключення духовки до електричної мережі необхідно налаштувати поточний час. На дисплеї розпочнуть блимати дві цифри, які відповідають годині.

1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'являться коректні години.
2. Для підтвердження натисніть на кнопку ✓; на дисплеї розпочнуть блимати дві цифри, які відповідають хвилинам.
3. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'являться потрібні хвилини.
4. Для підтвердження натисніть на кнопку ✓.

Щоб змінити поточний час, наприклад, після перерви в енергопостачанні, зверніться до наступного параграфу (НАСТРОЙКИ).

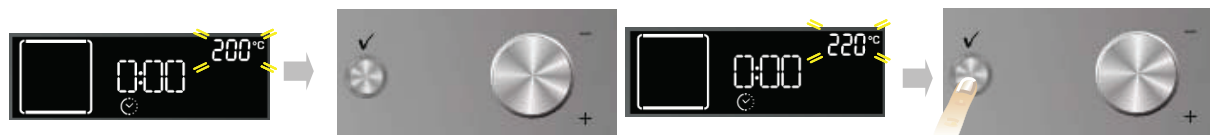
## ЯК ВИБРАТИ ФУНКЦІЇ ГОТУВАННЯ



1. Встановіть ручку "Функцій" на бажану: на дисплеї відобразяться параметри певного типу готування.
2. Якщо стандартні запропоновані параметри відповідають бажаним, натисніть на кнопку ✓. Якщо необхідно змінити їх, виконайте наведену нижче процедуру.

## ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ТЕМПЕРАТУРУ/ПОТУЖНІСТЬ ГРИЛЮ

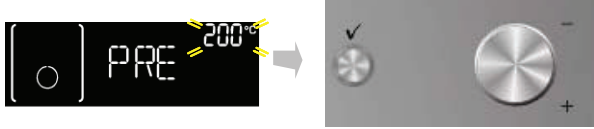
Щоб змінити температуру або потужність грилю, виконайте такі дії:



1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'явиться бажане значення.
2. Для підтвердження натисніть на кнопку ✓.

Через 10 секунд після останньої операції зроблений вибір підтверджується автоматично.

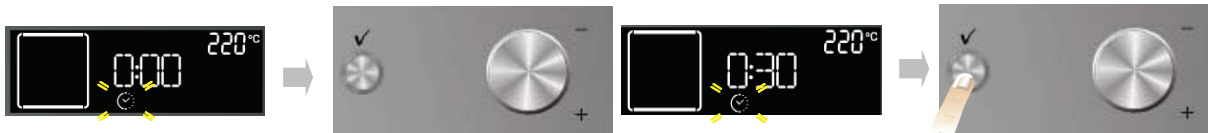
## ШВИДКИЙ ПОПЕРЕДНІЙ РОЗІГРІВ ДУХОВКИ



1. Виберіть функцію швидкого розігріву, обертаючи ручку "Функцій" поруч з позначкою .
2. Для підтвердження натисніть на кнопку : параметри відобразяться на дисплеї.
3. Якщо запропонована температура відповідає бажаній, натисніть на кнопку . Щоб змінити параметр, виконайте дії, наведені у попередніх параграфах. На дисплеї з'явиться напис **PRE**. Після досягнення заданої температури вона змінюється відповідно з заданим значенням (напр., 200°), про що сповіщає звуковий сигнал. Наприкінці попереднього розігріву автоматично встановлюється функція статичної духовки . Тепер можна розташувати страву и почати готування.
4. Якщо необхідно запрограмувати іншу функцію готування, оберіть її за допомогою ручки "Функцій".

## ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ

Ця функція забезпечує готування впродовж певного часу, від мінімального в 1 хвилину до максимального, перебаченого для тієї чи іншої функції, після вичерпання якого духовка автоматично вимикається.



1. Після підтвердження температури позначка розпочне блимати.
  2. Обертайте регулятор, доки не з'явиться бажана тривалість готування.
  3. Для підтвердження тривалості готування натисніть на кнопку .
- Через 10 секунд після останньої операції зроблений вибір підтверджується автоматично.

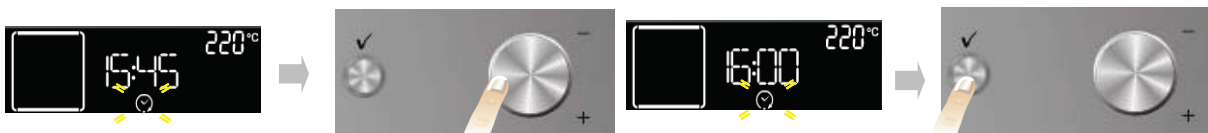
## ЯК ЗАПРОГРАМУВАТИ ЧАС КІНЦЯ ГОТУВАННЯ/ВІДКЛАДЕНИЙ ПУСК

**ВАЖЛИВО:** Відкладений пуск не передбачений для таких функцій: ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ, ХЛІБ/ПІЦА.

**Н.В.:** згідно до такого програмування обрана температура досягається поступово, через це тривалість готування дещо збільшується відносно до наведених у таблиці значень.

Надається можливість запрограмувати бажаний час кінця готування, відклавши пуск на максимальній час у 23 години і 59 хвилин, відраховуючи від поточного часу. Це можливо лише за умови запрограмованої тривалості готування.

Після задання тривалості готування на дисплеї відобразиться час кінця готування (наприклад, 15:45), і позначка розпочне блимати.



Щоб відкласти кінець готування, пізніше запустивши духовку, виконайте такі дії:

1. Обертайте ручку "Навігації" до появи бажаного часу кінця готування (наприклад, 16:00).
2. Для підтвердження обраного значення натисніть на кнопку : дві крапки часу кінці готування блимають, вказуючи на те, що програмування здійснено правильно.
3. Духовка пізніше розпочне роботу, щоб закінчити готування у заданий час.

**В будь-який момент можна змінити задані значення (температуру, рівень потужності грилю, тривалості готування) за допомогою кнопки , щоб повернутися назад, або за допомогою ручки "Навігації", щоб змінити значення, натиснувши для підтвердження на кнопку .**

## **ІНДИКАЦІЯ ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВСЕРЕДИНІ ДУХОВКИ**



Якщо після завершення готування або вимкнення духовки її внутрішня температура перевищує 50°C, на дисплеї з'являється напис HOT і температурне значення у цей момент. Коли остаточне тепло досягне 50°C, на дисплеї знов з'явиться поточний час.

## **ЛІЧИЛЬНИК ХВИЛИН**



Ця функція працює лише при вимкненій духовці та служить, наприклад, для перевірки часу готування макаронних виробів. Максимальний задаваний час - 23 години і 59 хвилин.

1. З ручкою "Функцій" на нулі обертайте ручку "Навігації" до показу бажаного часу.
2. Натисніть на кнопку ✓, щоб розпочати зворотній відлік часу. Після вичерпання заданого часу на дисплеї з'являється "0:00" у супроводженні звукового сигналу. Щоб його припинити, натисніть на кнопку ✓ (на дисплеї з'явиться поточний час).

## **БЛОКУВАННЯ КНОПОК (KEY-LOCK)**

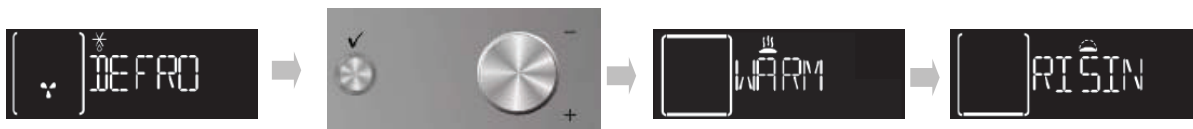


Завдяки цій функції можна запобігти користуванню кнопками і ручками на панелі керування. Щоб її активувати, натисніть одночасно на кнопки ⓧ і ✓ щонайменш на 3 секунди. З активною функцією кнопки будуть заблоковані і на дисплеї з'явиться позначка ключа. Цю функцію можна активувати також під час готування. Щоб її вимкнути, слід повторити вищеописану процедуру. З заблокованими кнопками можна вимкнути духовку, встановивши ручку на 0 (нуль). В цьому разі необхідно перепрограмувати попередньо вибрану функцію.

## **ВИБІР СПЕЦІАЛЬНИХ ФУНКЦІЙ**

Якщо встановити вказівник ручки "Функцій" на позначку ⚙️, відкривається підменю з трьома спеціальними функціями.

Щоб переглянути, вибрати і запустити одну з таких функцій, виконайте наступні дії:



1. Встановіть ручку "Функцій" на позначку ⚙️: на дисплеї з'явиться напис "DEFROST" (РОЗМОРОЖУВАННЯ) з відповідною позначкою.
2. Обертайте ручку "Навігації", щоб переглянути наявні функції; вони відображатимуться англійською мовою: DEFROST (Розморожування), KEEP WARM (збуріганні у теплі), RISING (підхід дріжджового тіста).
3. Для підтвердження натисніть на кнопку ✓.


## **ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ**

Наприкінці готування для деяких функцій на дисплеї буде запропонована можливість підрум'янити страву. Ця функція працює лише, якщо запрограмована тривалість готування.







Після вичерпання часу готування на дисплеї з'явиться: "PRESS ✓ TO BROWN" (натисніть ✓, щоб підрум'янити). Якщо натиснути на кнопку ✓, духовка розпочне підрум'янювання тривалістю 5 хвилин. Цю функцію можна виконати лише два рази.

## **ВИБІР ФУНКЦІЇ ХЛІБ/ПІЦА**

Якщо встановити вказівник ручки "Функцій" на позначку , відкривається підменю з двома автоматичними функціями для випікання хліба і піци.





### **Хліб**




1. Встановіть ручку "Функцій" на позначку : на дисплеї з'явиться "BREAD" (хліб) і поруч напис AUTO.
2. Натисніть  для вибору функції.
3. Обертайте ручку "Навігації", щоб задати бажану температуру (між 180°C і 220°C), і натисніть на кнопку  для підтвердження.
4. За допомогою ручки "Навігації" задайте бажану тривалість готування і натисніть , щоб розпочати готування.

### **Піца**




1. Встановіть ручку "Функцій" на позначку : на дисплеї з'явиться "BREAD" (хліб). Щоб вибрати функцію "PIZZA" (піца), виконайте такі дії:
2. Оберніть ручку "Навігації": на дисплеї з'явиться "PIZZA" (піца).
3. Натисніть  для вибору функції.
4. Обертайте ручку "Навігації", щоб задати бажану температуру (між 220°C і 250°C), і натисніть на кнопку  для підтвердження.
5. За допомогою ручки "Навігації" задайте бажану тривалість готування і натисніть , щоб розпочати готування.

## **НАСТРОЙКИ**



Якщо встановити вказівник ручки "Функцій" на позначку , відкривається підменю, яке містить змінювані чотири настройки для дисплея.

### **Годинник**

Встановіть ручку "Функцій" на позначку : на дисплеї з'явиться напис CLOCK (годинник). Щоб змінити час, зверніться до попереднього параграфа (НАЛАШТУВАННЯ ПОТОЧНОГО ЧАСУ).



### **Есо (Економія)**

В працюючому економічному режимі ECO (ON) дисплей вимикається, якщо духовка перебуває в очікуванні або через 5 хвилин після закінчення готування. Для показу інформації на дисплеї достатньо натиснути на одну з кнопок або обернути одну з ручок.

1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'явиться "ECO".
2. Натисніть на кнопку , щоб увійти в настройки (УВИМКН/ВИМКН).
3. Обертайте ручку "Навігації", щоб вибрати бажану настройку, для підтвердження натисніть на кнопку .



### **Звуковий сигнал**

Щоб задіяти або вимкнути звуковий сигнал:

1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'явиться "SOUND".
2. Натисніть на кнопку , щоб увійти в настройки (УВИМКН/ВИМКН).
3. Обертайте ручку "Навігації", щоб вибрати бажану настройку, для підтвердження натисніть на кнопку .

### **Яскравість**

Щоб змінити яскравість екрану:





1. Обертайте ручку "Навігації", доки не з'явиться "BRIGHTENESS".
2. Натисніть на кнопку : на дисплеї з'явиться номер 1.
3. Обертайте ручку "Навігації", щоб збільшити або зменшити яскравість, для підтвердження натисніть на кнопку .

# ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ











## РУЧКА ФУНКЦІЙ














0	OFF	Щоб перервати готування і вимкнути духовку.
	ЛАМПОЧКА	Щоб увімкнути або вимкнути освітлення всередині духовки.
 СПЕЦІАЛЬНІ	 РОЗМОРОЖУВАННЯ	Щоб прискорити розморожування харчових продуктів. Рекомендується розташовувати їжу на центральному рівні. Рекомендується залишити їжу у власній упаковці, щоб унеможливити випаровування води з поверхні.
	 ПІДГРІВАННЯ	Щоб зберегти гарячими і хрусткими тільки що приготовані страви (напр.: м'ясо, смажені страви, запіканки). Рекомендується розташовувати їжу на центральному рівні. Функція не працюватиме, якщо температура всередині духовки перевищує 65°.
	 ПІДНІМАННЯ	Щоб отримати оптимальний підхід дріжджового солодкого або солоного тіста. Щоб забезпечити якість підходу дріжджового тіста, функція не працюватиме, якщо температура всередині духовки перевищує 40°C. Розташуйте тісто на 2-му рівні. Розігрів духовки не потребується.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Щоб приготувати будь-яку страву, використовуючи тільки один рівень. Використовуйте 3-й рівень. Для готуванні піци, несолодких пирігів або солодких пирігів з рідкою начинкою використовуйте 1-й або 2-й рівень. Перш ніж вставляти страву, розігрійте духовку.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Щоб готувати м'ясо або торти з рідкою начинкою (солодкі або несолодкі) на одному рівні. Використовуйте 3-й рівень. Перш ніж розпочати готування, розігрійте духовку.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Для одночасного готування на двох рівнях продуктів різноманітного походження, які вимагають однакової температури приготування (напр.: риби, овочів, кондвиробів). Ця функція дозволяє готувати продукти без змішування їх запахів. Для готування на одному рівні рекомендується використовувати 3-й рівень. Для одночасного готування рекомендується використовувати 1-й і 4-й рівень, попередньо розігрівши духовку.
 XL	МАКСИМАЛЬНЕ ГОТУВАННЯ	Щоб готувати великі шмати м'яса (більше 2,5 кг). Залежно від розмірів м'яса використовуйте 1-й або 2-й рівень духовки. Розігрів духовки не потребується. Під час готування рекомендується перегортати м'ясо, щоб отримати рівномірне засмаження з обох боків. Рекомендується час від часу поливати рідиною, щоб запобігти надмірному висиханню.








**РУЧКА ФУНКЦІЙ (Продовження)**






	<b>ГРИЛЬ</b>	Щоб приготувати на грилі порібрини, шашлики, ковбаски; запекти овочі або підрум'янити хліб. Рекомендується встановити страву на 4-й або 5-й рівень. При приготуванні м'яса на грилі рекомендується використовувати деко, щоб збирати соки. Розташуйте м'ясо на 3-му або 4-му рівні і додайте приблизно півлітра води. Розігрів духовки не потребується. Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені.
	<b>ТУРБО ГРИЛЬ</b>	Щоб запікати м'ясо великим шматками (стегна, ростбиф, кури). Розташуйте їжу на центральних рівнях. Рекомендується використовувати деко, щоб збирати соки. Розташуйте м'ясо на 1-му або 2-му рівні і додайте приблизно півлітра води. Розігрів духовки не потребується. Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені. З цією функцією можна використати рожен, якщо він включений до постачання
	<b>НАЛАШТУВАННЯ</b>	Щоб налаштувати дисплей (мова, поточний час, яскравість, гучність звукового сигналу, заощадження електроенергії).
	<b>ХЛІБ/ПІЦА</b>	Щоб готувати різноманітні типи і формати хліба і піци. Ця функція має дві стандартні програми з незмінними параметрами. Достатньо лише вказати потрібні значення (температуру і час), щоб автоматично виконати оптимальний цикл готування. Розташуйте тісто на 2-му рівні, попередньо розігрівши духовку.
	<b>ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ</b>	Щоб швидко розігріти духовку.

# ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ












Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Дріжджова випічка		Так	2 / 3	160-180	30-90	Форма для випічки на решітці
		Так	1-4	160-180	30-90	Рів. 4: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
Торти з начинками (чизкейки, штруделі, фруктові торти)		-	3	160-200	30-85	Деко / лист для кондвиробів або форма для випічки на решітці
		Так	1-4	160-200	35-90	Рів. 4: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
Печиво / Тістечка		Так	3	170-180	15-45	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	160-170	20-45	Рів. 4: решітка Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Еклери		Так	3	180-200	30-40	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	180-190	35-45	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Безе		Так	3	90	110-150	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	90	130-150	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Хліб / Піца / Фокача		Так	1 / 2	190-250	15-50	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	190-250	30-50	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Заморожені піци		Так	3	250	10-15	Рів. Деко / лист для кондвиробів або решітка
		Так	1-4	250	10-20	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Несолодкі пироги (овочеві пироги, киши)		Так	3	180-190	40-55	Форма для випічки на решітці
		Так	1-4	180-190	45-60	Рів. 4: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
Воловани / Несолодкі вироби з листкового тіста		Так	3	190-200	20-30	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	180-190	20-40	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Лазан'я / Запечені макаронні вироби / Канелоні / Запіканки		Так	3	190-200	45-55	Форма на решітці
Ягнятина / Телятина / Яловичина / Свинина, 1 кг		Так	3	190-200	80-110	Деко або форма на решітці
Курка / Кріль / Качка, 1 кг		Так	3	200-230	50-100	Деко або форма на решітці
Індичка / Гуска 3 кг		Так	2	190-200	80-130	Деко або форма на решітці
Запечена риба / Риба у фользі (філе, цілком)		Так	3	180-200	40-60	Деко або форма на решітці


Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	2	180-200	50-60	Форма на решітці
Тости, грінки		-	5	3 (Високий)	3-5	Решітка
Рибні філе/ порційні шматки		-	4	2 (Середній)	20-30	Рів. 4: решітка (всередині готування перемішайте страву)
						Рів. 3: деко з водою
Ковбаски / Шашлики / Порібрини / Гамбургери		-	5	2-3-5 (Середній - Високий)	15-30	Рів. 5: решітка (всередині готування перемішайте страву)
						Рів. 4: деко з водою
Курка-гриль 1-1,3 кг		-	2	2 (Середній)	55-70	Рів. 2: решітка (при необхідності перемішайте страву після закінчення 2/3 часу готування)
				3 (Високий)		60-80
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	3	2 (Середній)	35-45	Форма на решітці (при необхідності перемішайте страву після закінчення 2/3 часу готування)
Стегно ягня / Голінка свинини		-	3	2 (Середній)	60-90	Деко або форма на решітці (При необхідності перемішайте страву після закінчення 2/3 часу готування)

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
<b>Запечена картопля</b>		-	3	2 (Середній)	45-55	Деко / лист для кондвиробів (При необхідності перемішайте страву після закінчення 2/3 часу готування)
<b>Запечені овочі</b>		-	3	3 (Високий)	10-15	Форма на решітці
<b>Лазан'я і м'ясо</b>		Так	1-4	200	50-100	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко або форма на решітці
<b>М'ясо з картоплею</b>		Так	1-4	200	45-100	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко або форма на решітці
<b>Риба з овочами</b>		Так	1-4	180	30-50	Рів. 4: форма на решітці Рів. 1: деко або форма на решітці

**РЕЦЕПТИ ПЕРЕВІРЕНІ відповідно до стандартів IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 і DIN 3360-12:07:07**

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1</b>						
Пісочне печиво (Shortbread)		Так	3	170	15-25	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	160	20-30	Рів. 4: лист для кондвиробів Рів. 1: деко
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2</b>						
Тістечка (Small cakes)		Так	3	170	20-30	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	160	30-40	Рів. 4: лист для кондвиробів Рів. 1: деко
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1</b>						
Бісквіт без жиру (Fatless sponge cake)		Так	2	170	25-35	Форма для випічки на решітці
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2</b>						
Два яблучні пироги (Two apple pies)		Так	2 / 3	185	55-75	Форма для випічки на решітці
		Так	1-4	175	75-95	Рів. 4: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1</b>						
Грінка (Toast)		-	5	3 (Високий)	3-5	Решітка
<b>IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1</b>						
Гамбургери (Burgers)		-	5	3 (Високий)	20-30	Рів. 5: решітка (всередині готування перемішайте страву)
						Рів. 4: деко з водою
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
Яблучний пиріг, пиріг із дріжджового тіста на деко (Apple cake, yeast tray cake)		Так	3	180	30-40	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	160	55-65	Рів. 4: лист для кондвиробів Рів. 1: деко

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Печеня зі свинини (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Рів. 2: деко
<b>DIN 3360-12:07 annex C</b>						
Корж (Flat cake)		Так	3	170	35-45	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-4	170	40-50	Рів. 4: лист для кондвиробів
						Рів. 1: деко

У таблиці готування надаються поради щодо ідеальних функцій і температур, які забезпечують найкращі результати для кожного рецепту. Якщо ви бажаєте готувати у духовці з конвекцією на одному рівні, використовуйте третій рівень і температуру, рекомендовану для "ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ"  на декількох рівнях.

Під час готування на грилі рекомендується залишити вільних 3-4 см від переднього краю решітки, щоб полегшит її виймання.

## ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

### Як читати таблицю готування

У таблиці вказується найкраща функція для відповідного продукту, який можна готувати на одному або на декількох рівнях одночасно. Час готування відраховується з моменту розташування продукту у духовці, не враховуючи попередній розігрі (де він необхідний). Температура і час готування є орієнтовними і залежать від кількості їжі і типу використовуюваного приладдя. Спочатку задавайте найнижчі рекомендовані значення, при незадовільному результаті підвищуйте температуру. Рекомендується використовувати приладдя з комплекту постачання, форми для випічки або форми взагалі з теного металу. Дозволяється також використовувати каструлі або приладдя з пірексу або кераміки, час готування дещо збільшиться. Щоб отримати кращі результати, дотримуйтеся порад з таблиці готування щодо вибору кухонного приладдя і його розміщення на різних рівнях.

### Одночасне готування різних продуктів

За допомогою функції духовки "ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ" можна одночасно на різних рівнях готувати різноманітні продукти (наприклад: рибу та овочі), які потребують однакової температури. Витягніть раніше з духовки ті страви, час готування яких вичерпаний раніше, і залиште інші готуватися далі.

### Кондвироби

- Випікайте делікатні кондвироби з використанням статичної функції на одному лише рівні. Використовуйте форми з темного металу, розміщуючи їх завжди на решітку з комплекту постачання. Для готування на декількох рівнях виберіть функцію з примусовою конвекцією і розміщуйте форми для випічки на решітках так, щоб забезпечити циркуляцію повітря.
- Щоб перевірити готовність торта, вставте дерев'яну лучинку у найвищу частину виробу. Якщо вона залишиться сухою, виріб готовий.
- При використанні форм з протипригарним покриттям не змазуйте маслом краї, тому що випічка може нерівномірно підійматися.
- Якщо виріб опадає в процесі випікання, наступного разу задайте меншу температуру, зменшіть кількість рідини і акуратно перемішайте тісто.
- Кондвироби із соковитими начинками (з сирами або з фруктами) вимагають функції духовки "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа торта занадто волога, опустіть нижче рівень і посипте основу сухарями або розкришеним печивом перед додаванням начинки.

### М'ясо

- Використовуйте будь-яку форму або лоток з придатними розмірами для готування м'яса. Для печені додавайте бульйон на дно каструлі, щоб забезпечити зволоження м'яса і покращити його смак. Готову печеню краще залишити ще на 10-15 хвилин у духовці або обмотати алюмінієвою фолією.
- Щоб приготувати на грилі м'ясо, вибирайте шматки однакової товщини, щоб гарантувати рівномірне готування. Шматки м'яса значної товщини вимагають більшого часу готування. Щоб запобігти підгорянню м'яса на поверхні, зніміть решітку і перевстановіть її на нижчі рівні. Після 2/3 часу готування перегорніть м'ясо.

Рекомендується розмістити деко з півлитром води безпосередньо під решіткою, на котрій знаходиться м'ясо для гриля. В деко стікатимуть соки, які утворюються під час готування. В разі необхідності додавайте воду.

### Рожен (наявний лише у деяких моделях)

Рожен застосовується для рівномірного запікання великих шматків білого або червоного м'яса. Настроміть м'ясо на шампур рожна, перев'язуючи його, якщо йдеться про курку; переконайтеся, що м'ясо добре зафіксоване і після цього вставте рожен у своє місце на передній стінці духовки, використовуючи відповідну опору. Щоб запобігти диму і зібрати соки, які утворюються під час готування, рекомендується вставити на перший рівень деко і налити в нього півлітра води. На рожені мається пластмасова рукоятка, яку необхідно зняти перш, ніж розпочати готування. Застосовуйте її априкінці, щоб вийняти страву з духовки і не обпектися.

## **Піца**

Злегка змажте олією форми для піци, щоб отримати хрустку основу. Після 2/3 часу готування розкладіть на піцу моцарелу.

## **Функція підходу дріжджового тіста**

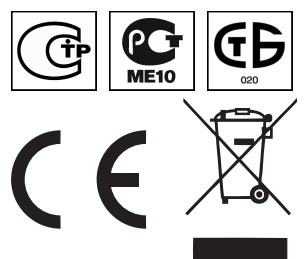
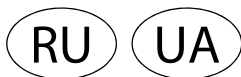
Перш ніж розміщати тісто у духовці, рекомендується завжди покривати його вологим кухонним рушником. Час підходу тіста в цій функції скорочується приблизно на третину у порівнянні з часом підходу тіста при кімнатній температурі (20-25°C). Час підйому тіста на піцу вагою 1 кг складає приблизно одну годину.





Printed in Italy  
10/2011

**5019 310 01357**



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA