

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

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



Этот символ опасности, относящийся к технике безопасности, указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя прибора и других людей.

Каждое указание по технике безопасности отмечено символом “Опасно” и следующими предупреждениями:



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



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

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

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

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

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

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

Утилизация электробытовых приборов

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

МОНТАЖ

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

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

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

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

- Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:


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

В процессе эксплуатации:


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

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

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

Утилизация изделия

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

Энергосбережение

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

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

Не работает электронное программирующее устройство:

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обратиться в сервисный центр:

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

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

При этом необходимо сообщить:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ОЧИСТКА

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

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь едкими или абразивными чистящими средствами. При попадании какого-либо из этих продуктов на поверхность прибора немедленно вытрите ее влажной салфеткой из микрофибры.

- Чистите поверхности влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. После очистки вытрите сухой салфеткой из ткани.

Внутренние поверхности духовки

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

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

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

Принадлежности:

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

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

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

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

Установка дверцы на место:

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

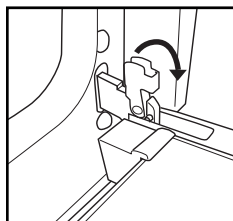


Рис. 1

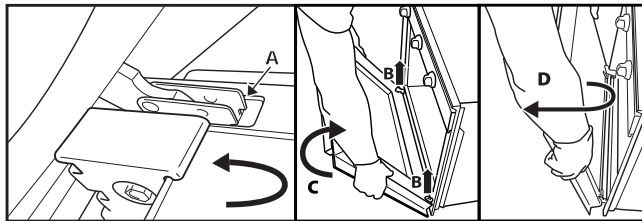


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

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

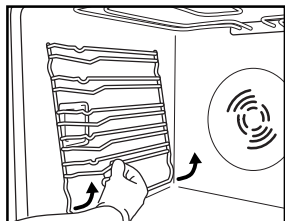


Рис. 3

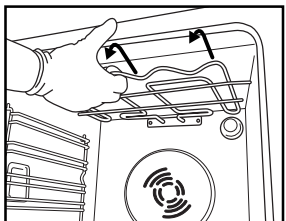


Рис. 4

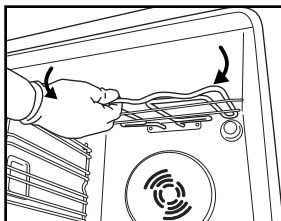


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена задней лампы (если имеется):

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

Замена боковой лампы (если имеется):

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

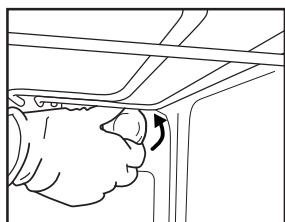


Рис. 6

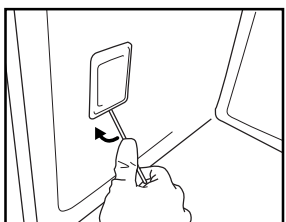


Рис. 7

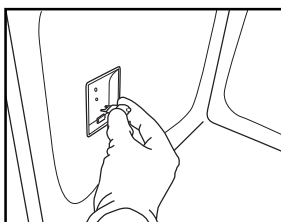


Рис. 8

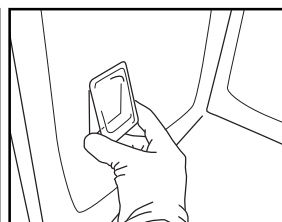


Рис. 9

Примечание:

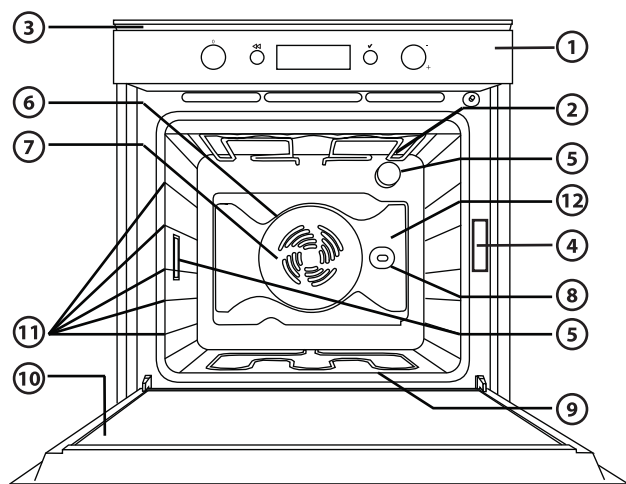
- Используйте только лампы накаливания со следующими характеристиками 25–40 Вт/230 В, тип E-14, T300°C, или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, тип G9, T300°C.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент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

ВАЖНО:

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

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.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

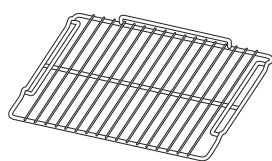


Рис. А

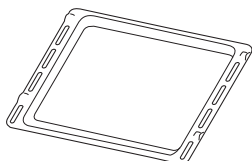


Рис. В

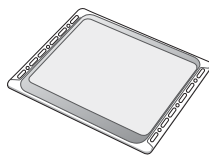


Рис. С

- РЕШЕТКА:** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА:** при установке под решеткой служит для сбора жира; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.
- ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ:** служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.

Число аксессуаров может варьировать в зависимости от модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

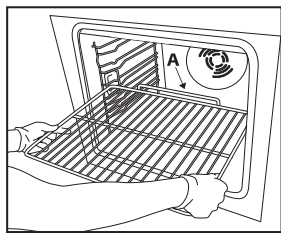


Рис. 1

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

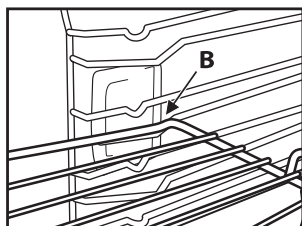


Рис. 2

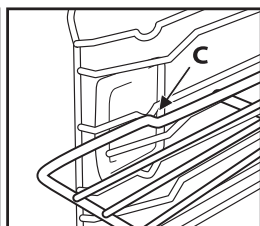
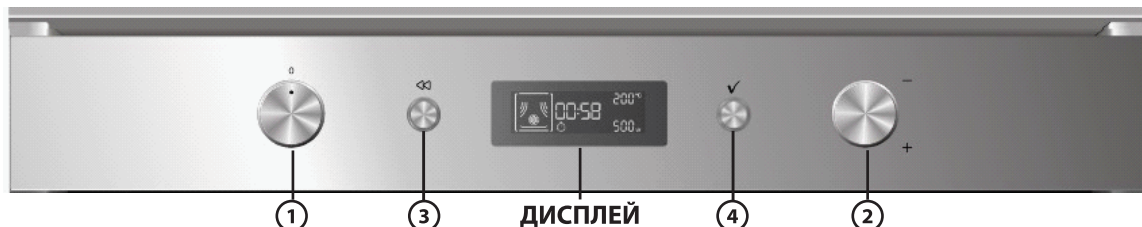


Рис. 3

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 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 предыдущей экранной странице
4. **КНОПКА** ✓: выбор и подтверждение настроек

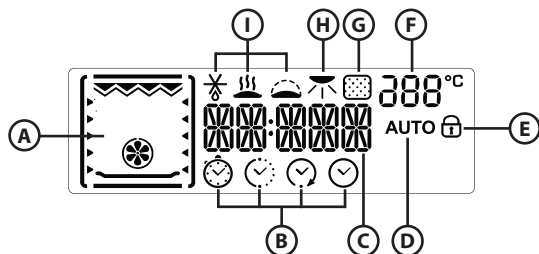
СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

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

Для доступа к подменю необходимо установить указатель ручки выбора режимов на символ того или иного режима GRILL (ГРИЛЬ), СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, BREAD/PIZZA (ХЛЕБ/ПИЦЦА).

ПРИМЕЧАНИЕ: Список и описание конкретных режимов приведены в таблице на стр. 80.


ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ



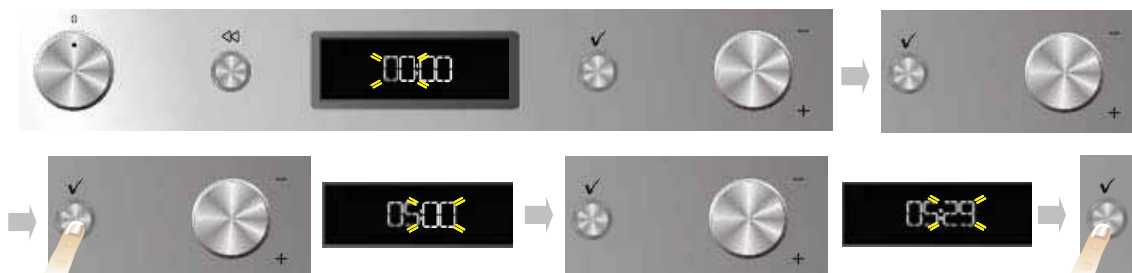
- A.** Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
- B.** Символы, относящиеся к настройкам времени: таймер, продолжительность приготовления, время окончания приготовления, текущее время суток
- C.** Информация по предварительно выбранным режимам/функциям
- D.** Выбран автоматический режим "BREAD/PIZZA" (ПИЦЦА/ХЛЕБ)
- E.** Индикатор блокировки дверцы в закрытом состоянии во время выполнения цикла автоматической очистки (отсутствует на данной модели)
- F.** Температура внутри духовки
- G.** Функция пиролиза (отсутствует на данной модели)
- H.** Подрумянивание
- I.** Специальные режимы (функции): Defrost (Размораживание), Keep Warm (Сохранение тепла), Rising (Подъем теста), Eco Forced Air (Режим есо с усиленной вентиляцией)

НАЧАЛО РАБОТЫ С ДУХОВКОЙ: НАСТРОЙКА ЯЗЫКА



При первом включении духовки на дисплее отображается надпись: ENGLISH

Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы найти нужный язык, после чего нажмите кнопку , чтобы подтвердить выбор.

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ - ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК




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

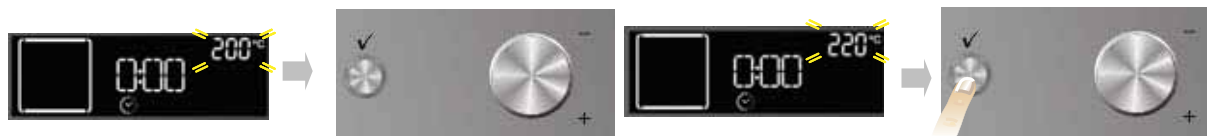
ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



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

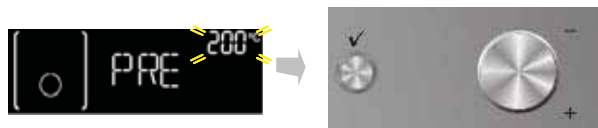
ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

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



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

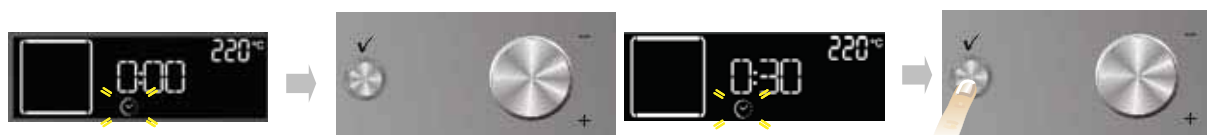
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку выбора режима на символ ⏸.
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки ✓: на дисплее будут отображены значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку ✓. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится надпись **PRE**. По достижении заданной температуры эта надпись исчезнет, а вместо нее на дисплее появится соответствующее значение (например, 200°C), при этом подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим □.
- После этого поставьте блюдо в духовку и начните приготовление.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режима и выберите нужный режим.

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



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

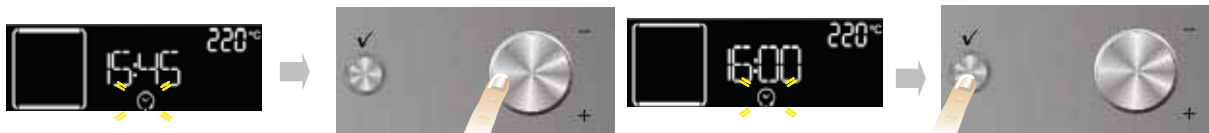
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА

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

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

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

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



Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее время путем задания отсрочки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

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

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

ТАЙМЕР (СЧЕТЧИК МИНУТ)



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

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

БЛОКИРОВКА КНОПОК



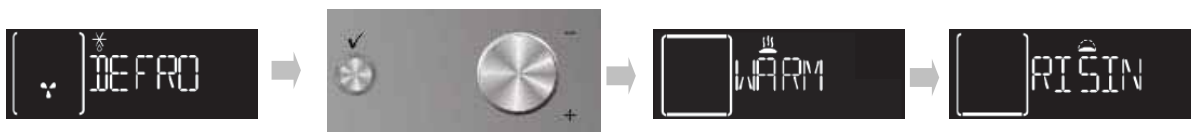
Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.

Чтобы активировать ее, одновременно нажмите кнопки и не менее чем на 3 секунды. Когда эта функция включена, кнопки перестают действовать, а на дисплей 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 ФУНКЦИЙ/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. Для прокрутки списка режимов поворачивайте ручку установки; DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ), KEEP WARM (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА), RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА), ECO FORCED AIR (ЭКО С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ)
3. Нажмите кнопку для подтверждения выбора.


ПОДРУМЯНИВАНИЕ

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




По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: "PRESS ✓ TO BROWN" ("Нажмите ✓ для подрумянивания"). При нажатии кнопки ✓ начинается этап подрумянивания продолжительностью в 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 "PIZZA" (ПИЦЦА) выполните действия, описанные ниже.
2. Поверните ручку просмотра/регулировки: на дисплее будет выведено слово "PIZZA" (ПИЦЦА).
3. Нажмите кнопку ✓ для выбора этого режима.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 220 до 250°C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки ✓.
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку ✓ для начала приготовления.

НАСТРОЙКИ

Установка указателя ручки выбора режимов на символ  позволяет получить доступ к подменю, включающее пять параметров настройки дисплея, которые могут быть изменены.

Язык



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

Часы

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



Есо

Если выбран (включен) режим ЕСО, снижается яркость дисплея, отображающего часы после простоя духовки в течение 3 и более минут. Для просмотра информации на дисплее просто нажмите кнопку или поверните ручку.

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

Звуковая сигнализация

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

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

Яркость

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








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

















ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ














РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА		
	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
	СПЕЦ. ФУНКЦИИ	 DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) <p>Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.</p>
		 KEEP WARM (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА) <p>Режим сохранения горячими только что приготовленных блюд (например, мясо, жаркое, пудинги, запеканки). Рекомендуется ставить блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65°C.</p>
		 RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА) <p>Режим, обеспечивающий оптимальные условия для закипания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при закипании, этот режим становится недоступным, если температура во внутренней камере духовки превышает 40°C. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.</p>
		 ECO FORCED AIR (РЕЖИМ ECO С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ) <p>Для приготовления фаршированных блюд и кусков мяса на одном уровне. В этом режиме применяется постоянная слабая вентиляция, что предотвращает излишнее высыхание пищи. В режиме ECO во время приготовления лампочка внутреннего освещения духовки будет выключена; для временного включения лампочки достаточно нажать кнопку подтверждения. Для повышения энергоэффективности процесса рекомендуется не открывать дверцу во время приготовления пищи. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.</p>
	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.
	CONVECTION BAKE (ПОДРУМЯНИВАНИЕ)	Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Разогревайте духовку перед началом приготовления блюд.
	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.











РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА

	<p style="text-align: center;">БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ</p>	<p>Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.</p>
	<p style="text-align: center;">GRILL (ГРИЛЬ)</p>	<p>Для жарки стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях и поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й или 4-й уровень, налив в него около пол-литра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.</p>
	<p style="text-align: center;">TURBO GRILL (ТУРБО-ГРИЛЬ)</p>	<p>Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него около пол-литра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он входит в комплект поставки духовки.</p>
	<p style="text-align: center;">НАСТРОЙКИ</p>	<p>Настройка параметров дисплея (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, энергосбережение).</p>
	<p style="text-align: center;">BREAD/PIZZA (ХЛЕБ/ПИЦЦА)</p>	<p>Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различного вида и размера. В этом режиме предусмотрено две программы с заранее заданными параметрами. Достаточно указать только нужные значения (температуру и время); после этого в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Ставьте тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку.</p>
	<p style="text-align: center;">БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</p>	<p>Ускоренный предварительный прогрев духовки.</p>















ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (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	Полка 4: форма на решетке Полка 1: форма на решетке
Пироги с начинкой (творожный пуддинг, штрудель, яблочный пирог)		-	3	160-200	30-85	Поддон / противень или форма на решетчатой полке
		Да	1-4	160-200	35-90	Полка 4: форма на решетке Полка 1: форма на решетке
Печенье / тарталетки		Да	3	170-180	15-45	Поддон / противень
		Да	1-4	160-170	20-45	Полка 4: решетка Полка 1: поддон / противень
Заварное тесто		Да	3	180-200	30-40	Поддон / противень
		Да	1-4	180-190	35-45	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / противень
Безе		Да	3	90	110-150	Поддон / противень
		Да	1-4	90	130-150	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / противень
Хлеб / пицца / пшеничные лепешки.		Да	1 / 2	190-250	15-50	Поддон / противень
		Да	1-4	190-250	20-50	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / противень
Хлеб	 (хлеб)	Да	2	180-220	30-50	Поддон / противень или решетка
Пицца	 (пицца)	Да	2	220-250	15-30	Поддон для сбора жира/ форма для выпечки кондитерских изделий
Замороженная пицца		Да	3	250	10-15	Полка 3: поддон для сбора жира/для выпечки или решетка
		Да	1-4	250	10-20	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / противень

Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Пироги с мясной и картофельной начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		Да	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	180-190	45-60	Полка 4: форма на решетке Полка 1: форма на решетке
Слоеный пирог / слоеные кракеры		Да	3	190-200	20-30	Поддон / противень
		Да	1-4	180-190	20-40	Полка 4: противень на решетке Полка 1: поддон / противень
Лазанья / Макароны изделия, запекаемые в духовке / Каннелони / Пудинги		Да	3	190-200	45-55	Противень на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина – 1 кг		Да	3	190-200	80-110	Поддон или противень на решетчатой полке
Курица, кролик, утка – 1 кг		Да	3	200-230	50-100	Поддон или противень на решетчатой полке
Индейка, гусь – 3 кг		Да	2	190-200	80-130	Поддон или противень на решетчатой полке
Рыба, запекаемая в духовке / в фольге (филе, целиком)		Да	3	180-200	40-60	Поддон или противень на решетчатой полке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	180-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		-	5	3 (высокая)	3-6	Решетка
Рыба, филе / кусками		-	4	2 (средняя)	20-30	Полка 4: решетка (переверните в середине процесса приготовления)
						Полка 3: поддон с водой
Колбаски / Шашлыки / Ребрышки / Гамбургеры		-	5	2-3 (средняя-высокая)	15-30	Полка 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Полка 4: поддон с водой

Рецепт	Режим	Предварительный разогрев	Полка (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	2 (средняя)	55-70	Полка 2: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) Полка 1: поддон с водой
				3 (высокая)	80-110	Полка 2: вертел Полка 1: поддон с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	3	2 (средняя)	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните в дух третьих процесса приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	3	2 (средняя)	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Жареный картофель		-	3	2 (средняя)	45-55	Поддон для сбора жира/ противень для выпечки (если необходимо, переверните продукт по истечении двух третьих общего времени приготовления)
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	3 (высокая)	10-15	Противень на решетке
Лазанья с мясом		Да	1-4	200	50-100*	Полка 4: противень на решетке
						Полка 1: поддон или противень на решетке
Мясо с картофелем		Да	1-4	200	45-100*	Полка 4: противень на решетке
						Полка 1: поддон или противень на решетке
Рыба с овощами		Да	1-4	180	30-50*	Полка 4: противень на решетке
						Полка 1: поддон или противень на решетке
Жареные блюда с начинкой		-	3	200	80-120*	Поддон или противень на решетчатой полке
Мясо кусками (кролик, курица, баранина)		-	3	200	50-100*	Поддон или противень на решетчатой полке

* Значение времени приготовления является ориентировочным. Блюда следует вынимать в различное время в соответствии с индивидуальными вкусами.

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:2009-03 +A2:08 § 8.4.1						
Печенье из песочного теста		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
IEC 60350:2009-03 +A2:08 § 8.4.2						
Сладкие блюда небольшого размера		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
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Нежирный бисквит		Да	2	170	30-40	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Два яблочных пирога		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
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Тосты**		-	5	3 (Высокая)	3-6	Решетка
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Гамбургеры**		-	5	3 (Высокая)	18-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления) Ур. 4: противень для сбора жира с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне		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
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины		-	2	170	110-150	Уровень 2: противень для сбора жира
DIN 3360-12:07, приложение С						
Невысокий пирог/ торт		Да	3	170	35-45	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	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 (“подрумняивание”) 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.

Приведенные в таблице данные соответствуют случаю, при котором не используются выдвижные направляющие.

Класс энергоэффективности (по стандарту EN50304)

Для тестирования используйте соответствующую таблицу.

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 результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (pyrex) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения 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 несколько различных блюд (например, рыбу и овощи), требующих одинаковой температуры, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее 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-зубочисткой. 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, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пирог с сыром или фруктами) следует использовать режим “CONVECTION BAKE” (ПОДРУМЯИВАНИЕ). 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 пол-литра воды. При необходимости добавьте 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 бечевкой, 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 уложите 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 пол-литра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки, что позволяет избежать ожогов.

Пицца

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

Режим "Подъем теста" (только на некоторых моделях)

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