ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном руководстве и на самом приборе имеется ряд важных указаний по безопасности, которые вы должны прочесть и всегда неукоснительно выполнять.

Это знак опасности, указывающий на потенциальный риск для пользователя и для других людей.
Символ опасности стоит перед всеми указаниями по безопасности и сопровождается следующими надписями:

⚠ ОПАСНОСТЬ — **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 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 квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить к электрической сети прибор, встроенный в кухонную мебель.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- При извлечении вилки из розетки запрещено тянуть за кабель питания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутым.

- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или ментальными возможностями или лицами, не имеющими достаточного опыта и знаний. Указанные лица могут пользоваться прибором только в том случае, если они были предварительно подготовлены или проинструктированы и понимают, в чем состоит опасность. Дети не должны играть с прибором. Дети не должны осуществлять уход за прибором и его чистку без надзора со стороны взрослых
- 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.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Следует быть внимательным и не прикасаться к нагревающимся элементам. Детей младше 8-лет не следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями или иными воспламеняющимися материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара перед извлечением приготовленного блюда. При закрытой дверце прибора горячий воздух выходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- При извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы и следите за тем, чтобы не касаться нагревательных элементов.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняющихся материалов: это может привести к пожару при случайном включении духовки.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в герметично закрытых формах или контейнерах. Форма может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.

- Нельзя пользоваться контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без присмотра во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом существует опасность воспламенения паров спирта ввиду контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Не прикасайтесь к духовке в ходе цикла пиролиза. Дети не должны приближаться к духовке в ходе цикла пиролиза (только для моделей с функцией пиролиза).
- Пользуйтесь только температурным датчиком, рекомендуемым для данной духовки.
- Не пользуйтесь для чистки стекла дверцы духовки абразивными чистящими средствами и острыми скребками, т.к. они могут поцарапать поверхность и привести к непрозрачности стекла.
- Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменить лампочку, убедитесь, что духовка выключена.
- Не прикрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).
- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.

Утилизация бытовых электроприборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Утилизацию изделия следует производить с соблюдением соответствующих местных нормативов. Перед утилизацией изделия необходимо срезать шнур электропитания.
- За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные регулятивные органы, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели данное изделие.

УСТАНОВКА

Сняв упаковку, убедитесь, что прибор не был поврежден во время транспортировки, и что дверца духовки закрывается надлежащим образом. При возникновении любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с полистироловой подставки непосредственно перед установкой.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (минимум 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и тщательно удалите стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Чтобы духовка работала должным образом, между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться зазор.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке изделия, соответствует напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка расположена на передней панели духовки (видна при открытой дверце).

- Возможную замену шнура электропитания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм^2) должен выполнять только квалифицированный электрик. В таких случаях обращайтесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ СОВЕТЫ

Перед первым использованием прибора:

- Удалите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на один 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 ручку.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Не наливайте воду внутрь горячей духовки; это может привести к повреждению эмали.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки; это может привести к повреждению эмали.
- Следите, чтобы электрические провода других электроприборов не касались нагревающихся частей духовки и не застревали в ее дверце.
- Не подвергайте духовку воздействию погодных факторов.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочного материала

Упаковка изготовлена из материала, на 100% пригодного для вторичной переработки и обозначенного соответствующим символом (♺). В этой связи различные части упаковки следует утилизировать в полном соответствии с действующими местными нормативами.

Утилизация изделия

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE)
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами; изделие следует сдать в соответствующий пункт утилизации электрического и электронного оборудования.

Экономия электроэнергии

- 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, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления пищи будет продолжаться и после выключения духовки.

ДЕКЛАРАЦИЯ О СООТВЕТСТВИИ ДИРЕКТИВАМ ЕС CE

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям нормы Европейского Союза (CE) n.1935/2004 и была разработана, изготовлена и выпущена в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC с последующими изменениями) и требованиями Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/CE.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕПОЛАДОК

Духовка не работает

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

Дверца не открывается

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
- **Важно:** во время выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел "Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки").

Не работает электронное программирующее устройство

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Руководство по устранению неполадок”.
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

Если после выполнения вышеописанных действий неполадку устранить не удалось, обратитесь в ближайший сервисный центр.
При этом сообщите:

- краткое описание неполадки;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной справа на внутренней стенке духовки; табличка видна при открытой дверце духовки). Номер сервисного обслуживания указан также в гарантийной документации;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000

При необходимости ремонта духовки обращайтесь в авторизованный **сервисный центр** (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильность выполнения ремонта прибора)

ЗАПЧАСТИ МОЖНО ПРИОБРЕСТИ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
117105, г. Москва, Варшавское шоссе, дом 9, стр.1Б, 3 эт.
Телефон горячей линии в РФ: 8-800-100-57-31
Виерлпул Европа с.р.л.
Виале Г.Борге, 27 - 21025 Комерио (Варезе) Италия

ЧИСТКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Не пользуйтесь паровыми очистителями**
- **Выполняйте чистку только при остывшей духовке**
- **Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.**

Внешние поверхности духовки

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

- Протирайте поверхности духовки влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Протрите насухо сухой тканью.

Внутренние поверхности духовки

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

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее, предпочтительно 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.
- Стеклянную дверцу следует чистить подходящим жидким детергентом. Для удобства чистки духовки дверцу можно снять (см. раздел ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ).
- Для удобства чистки 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 просушить дверцу изнутри, пользуясь тканью или губкой.

Принадлежности

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

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если имеются)

ВАЖНО: для чистки каталитических панелей нельзя пользоваться абразивными средствами, жесткими щетками, металлическими мочалками или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей и нарушению их способности к самоочищению.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме конвекции при температуре 200°C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов с помощью губки.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Пользуйтесь кухонными рукавицами**
- **Перед проведением описанных ниже операций убедитесь, что духовка остыла.**
- **Перед проведением любых операций по техническому обслуживанию прибора отключайте его от электрической сети.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Чтобы снять дверцу

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

Чтобы установить дверцу на место

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

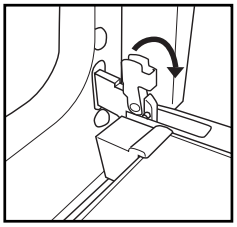


Рис. 1

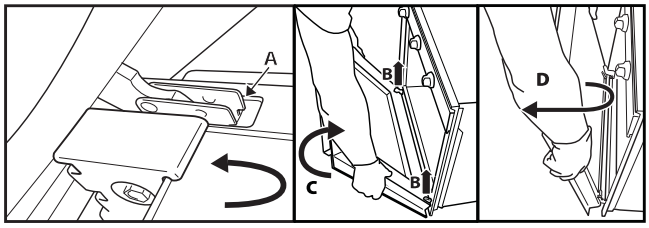


Рис. 2

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, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

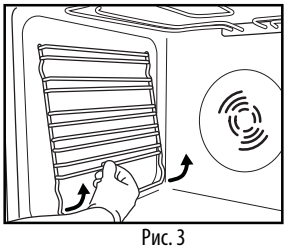


Рис. 3

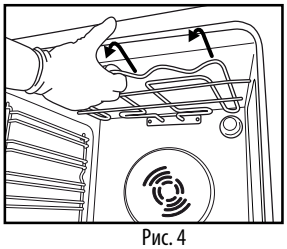


Рис. 4

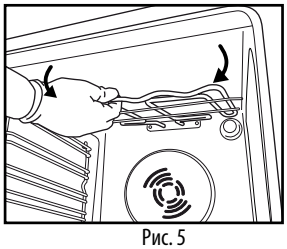


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если имеется):

1. Отключите духовку от розетки электропитания.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип лампочки указан в примечании) и вкрутите плафон снова (Рис. 7).
3. Подключите духовку к розетке электропитания.

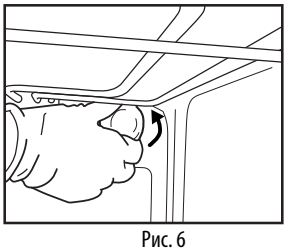


Рис. 6

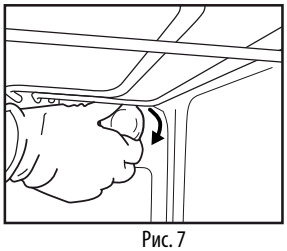


Рис. 7

Примечание:

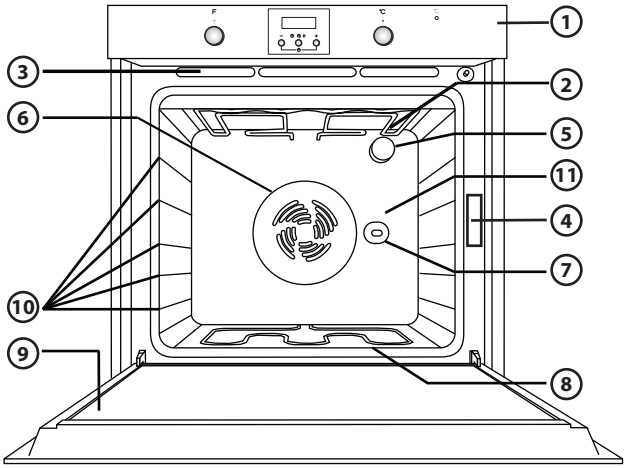
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В, тип E-14, T300°C или галогеновые лампочки 20-40 Вт/230 В, тип G9, T300°C (в зависимости от модели).
- Используемые лампочки специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогеновых лампочек не берите их голыми руками, т.к. отпечатки пальцев могут привести к порче лампочки.**
- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.**

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если имеется)
4. Паспортная табличка (не снимать!)
5. Лампочка
6. Система вентиляции при выпечке (если имеется)
7. Вертел (если имеется)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Возможные положения полок
11. Задняя стенка

Примечание:

- В конце процесса приготовления пищи, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать еще некоторое время.
- Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

СОВМЕСТИМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, см. в техническом описании)

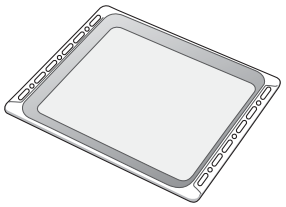


Рис. 1

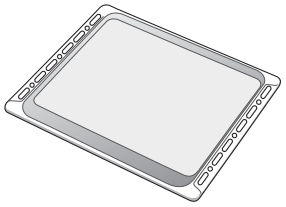


Рис. 2

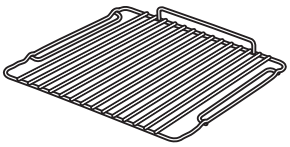


Рис. 3

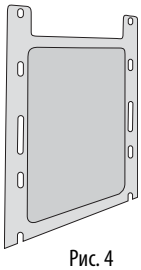


Рис. 4

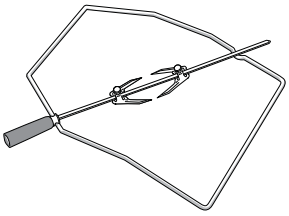


Рис. 5

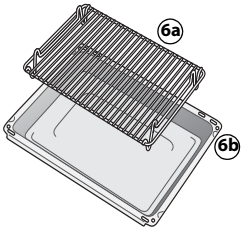


Рис. 6

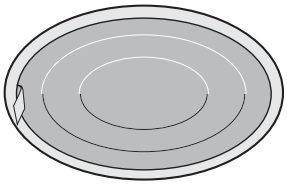


Рис. 7

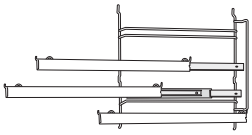


Рис. 8

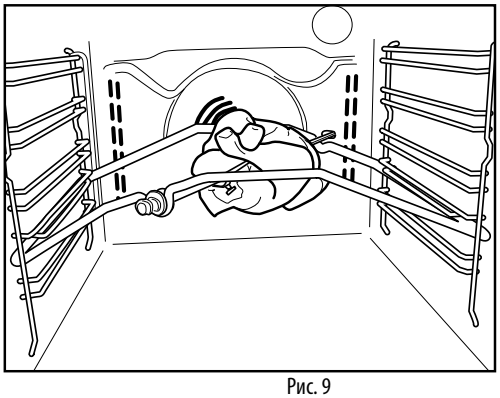


Рис. 9

Поддон (Рис. 1)

Предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Чтобы избежать дыма и брызг жира, наливайте в поддон небольшое количество воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве подставки для кастрюль, форм для выпечки и прочих емкостей. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетку можно вставлять любой стороной вверх.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с особо высоким содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. раздел ЧИСТКА).

Вертел (Рис. 5)

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Подробнее см. также раздел “Рекомендуемые способы использования и полезные советы”.

Комплект для гриля (Рис. 6)

В комплект входит решетчатая полка (6a) и эмалированный поддон (6b). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме “Гриль”.

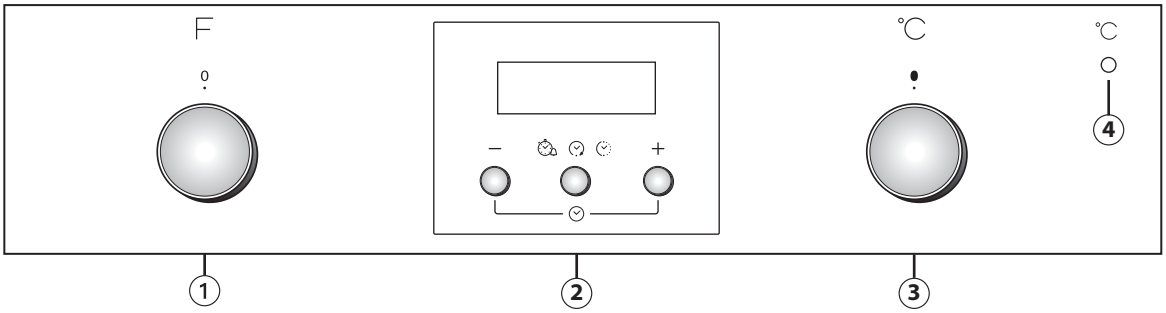
Жировой фильтр (Рис. 7)

Используйте этот фильтр **только** при приготовления блюд с высоким содержанием жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки, напротив вентилятора. Он может использоваться в режиме с вентилятором; фильтр можно мыть в посудомоечной машине.

Выдвижные полки (Рис. 8)

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетки и поддоны для сбора жира во время приготовления. Могут использоваться вместе с любыми принадлежностями; можно мыть в посудомоечной машине.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Ручки управления можно вытянуть или утопить. Нажатием середины ручки можно вытянуть ее.
Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

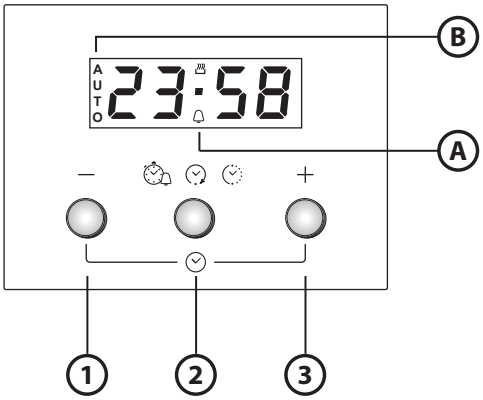
1. Ручка переключения режимов
2. Электронное программирующее устройство
3. Ручка термостата
4. Красный индикатор термостата.

РАБОТА ДУХОВКИ

- Выберите нужную программу, повернув ручку переключателя.
  Загорается индикатор духовки.
- Повернув ручку переключателя по часовой стрелке, установите нужную температуру.
  При этом загорается индикатор термостата; по достижении в духовке требуемой температуры, индикатор погаснет.

В конце приготовления пищи установите ручку на "**0**".

ПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННЫМ ПРОГРАММИРУЮЩИМ УСТРОЙСТВОМ



1. Кнопка **-** : служит для уменьшения значения, отображенного на дисплее
2. Кнопка : служит для выбора различных настроек:
   a. времени на таймере
   b. продолжительности приготовления пищи
   c. времени окончания приготовления
3. Кнопка **+** : служит для увеличения значения, отображенного на дисплее

A. Символ указывает на активную функцию таймера

B. Символ **AUTO** подтверждает выбор настроек

Перед первым использованием духовки

Настройка времени суток и звукового сигнала.
После первого подключения духовки к электрической сети на дисплее мигают надпись **AUTO** и цифры 0.00. Для настройки времени суток нажмите одновременно кнопки - и + ; при этом будет мигать разделительная точка. Настройте время суток с помощью кнопок **+** и **-**. Выбрав нужное значение, нажмите среднюю кнопку. На дисплее отображается "ton 1" Чтобы выбрать нужный звуковой сигнал, нажмите кнопку –. Выбрав нужный звуковой сигнал, нажмите среднюю кнопку. Чтобы изменить время суток, повторите описанные выше действия.

Настройка таймера

Для настройки таймера нажмите и придержите среднюю кнопку; на дисплее отобразится 0.00 и начнет мигать символ колокольчика. Настройте таймер с помощью кнопок **+** (максимальное программируемое время составляет 23 часа 59 минут). Обратный отсчет начнется через несколько секунд. На дисплее отобразится время суток и символ колокольчика, что подтверждает выбор настроек таймера. Чтобы увидеть обратный отсчет времени и при необходимости изменить его, снова нажмите среднюю кнопку.

Настройка продолжительности приготовления пищи

Установив с помощью ручек режим приготовления пищи и температуру духовки, нажмите среднюю кнопку; на дисплее отобразится 0.00 и начнет мигать символ колокольчика. Нажмите среднюю кнопку еще раз: на дисплее поочередно отобразятся dur и 0.00 и начинает мигать надпись **AUTO**. Настройте время приготовления пищи с помощью кнопок **+** и **-** (максимальное программируемое время составляет 10 часов). Через несколько секунд на дисплее отобразится время суток, и останется надпись **AUTO**, что подтверждает выбор настроек. Чтобы увидеть оставшееся время приготовления и при необходимости изменить его, нажмите и удержите среднюю кнопку в течение 2 секунд, после чего снова нажмите ее. В конце установленного периода времени символ погаснет, включится звуковой сигнал и на дисплее замигает надпись **AUTO**. Нажмите любую кнопку, чтобы выключить звуковой сигнал. Установите ручку настройки функций и температуры на ноль и нажмите и удержите среднюю кнопку в течение двух секунд, чтобы завершить процесс приготовления.

Чтобы продлить установленное время приготовления

Настроив время приготовления, нажмите среднюю кнопку: на дисплее поочередно отобразятся End, время окончания приготовления и мигающая надпись **AUTO**. Нажмите кнопку **+**, чтобы увидеть настроенное время окончания приготовления (максимальная отсрочка окончания приготовления составляет 23 часа 59 минут). Через несколько секунд на дисплее отобразится время суток, символ исчезнет и останется надпись **AUTO**, что подтверждает выбор настроек. Чтобы увидеть время окончания приготовления и при необходимости изменить его, нажмите среднюю кнопку, после чего снова нажмите ее еще дважды. По окончании обратного отсчета времени отобразится символ , а духовка войдет в заданный режим приготовления.

ОПИСАНИЕ ФУНКЦИЙ

РУЧКИ НАСТРОЙКИ ФУНКЦИЙ		
0	**ВЫКЛ**	Прекращение приготовления пищи и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых блюд на одной полке. Используйте 2-ю полку. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. После того, как духовка прогреется до нужной температуры, индикатор термостата погаснет и приготавливаемое блюдо можно будет поместить в духовку.
	ВЫПЕЧКА В КОНВЕКЦИОННОМ РЕЖИМЕ	Для выпечки пирогов с жидкой начинкой (сладкой или пикантной) на одной полке. Этот режим также можно использовать при приготовления пищи на двух полках. При необходимости меняйте местами приготавливаемые блюда, для достижения более однородных условий приготовления. При приготовлении на одной полке используйте 2-ю полку, а при приготовлении на двух полках - 2-ю и 4-ю полки. Предварительно прогрейте духовку.
	ГРИЛЬ	Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Размещайте продукты на 4-й полке. При приготовлении мяса на гриле пользуйтесь поддоном для сбора сока. Поместите поддон на 3-ю полку, налив в него приблизительно пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки больших кусков мяса (окорок, ростбиф, курица). Размещайте продукты на средних полках. Пользуйтесь поддоном для сбора сока. Поместите поддон на 1-ю или 2-ю полку, налив в него приблизительно пол-литра воды. Для равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать продукты во время приготовления. Предварительное прогревание духовки не требуется. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Для ускорения размораживания продуктов. Размещайте продукты на средней полке. Чтобы предотвратить высушивание продуктов, оставляйте их в упаковке.
	ТУРБО-ВЕНТИЛЯЦИЯ	Для приготовления на одной полке фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ С УСИЛЕННОЙ ВЕНТИЛЯЦИЕЙ	Для приготовления без предварительного прогрева духовки на максимум двух полках блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет одновременно готовить разные продукты без переноса запахов с одного продукта на другой. В случае использования только одной полки рекомендуется использовать 2-ю полку. При использовании двух полок рекомендуется использовать 1-ю и 3-ю полки, а духовку следует предварительно прогреть.
	НИЖНИЙ ПОДОГРЕВ	Используется для подрумянивания продуктов снизу после завершения приготовления. Рекомендуется размещать продукты на 1-й или 2-й полке. Этот режим можно также использовать для томления, например овощей или мясных рагу; в этом случае размещайте продукты на 2-й полке. Предварительное прогревание духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги из дрожжевого теста		Да	2	150-175	35-90	Пирог в форме на решетчатой полке
		Да	1-3	150-170	30-90	Полка 3: пирог в форме на решетчатой полке
						Полка 1: пирог в форме на решетчатой полке
Пироги с начинкой (творожный пуддинг, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Поддон / противень или форма на решетчатой полке
		Да	1-3	150-190	35-90	Полка 3: пирог в форме на решетчатой полке
						Полка 1: пирог в форме на решетчатой полке
Печенье / тарталетки		Да	2	160-175	20-45	Поддон / противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Полка 3: решетка
						Полка 1: поддон / противень
Эклеры		Да	2	175-200	30-40	Поддон / противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Полка 3: противень на решетчатой полке
						Полка 1: поддон / противень
Безе		Да	2	100	110-150	Поддон / противень
		Да	1-3	100	130-150	Полка 3: противень на решетчатой полке
						Полка 1: поддон / противень
Хлеб / пицца / пшеничные лепешки.		Да	2	190-250	12-50	Поддон / противень
		Да	1-3	190-250	25-50	Полка 1: противень на решетчатой полке
						Полка 3: поддон / противень
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Полка 1: Поддон / противень на решетчатой полке
		Да	1-3	250	10-20	Полка 3: противень на решетчатой полке
						Полка 1: поддон / противень
Пироги с несладкой начинкой (овощной пирог, открытый лотарингский пирог)		Да	2	175-200	40-50	Пирог в форме на решетчатой полке
		Да	1-3	175-190	55-65	Полка 3: пирог в форме на решетчатой полке
						Полка 1: пирог в форме на решетчатой полке

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Слоеный пирог / слоеные кракерсы		Да	2	175-200	20-30	Поддон / противень
		Да	1-3	175-200	25-45	Полка 3: противень на решетчатой полке Полка 1: поддон / противень
Лазанья / запеканка из макаронов/ канеллони / открытый пирог из слоеного теста		Да	2	200	45-55	Противень на решетчатой полке
Баранина, телятина, говядина, свинина – 1 кг		Да	2	200	80-110	Поддон или противень на решетчатой полке
Курица, кролик, утка – 1 кг		Да	2	200	50-100	Поддон или противень на решетчатой полке
Индейка, гусь – 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Поддон или противень на решетчатой полке
Запекаемая рыба / рыба в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Поддон или противень на решетчатой полке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетчатой полке
Тосты		Да	4	200	2-5	ГРИЛЬ
Рыбное филе / отбивные		Да	4	200	20-30	Полка 4: решетка (переверните в середине процесса приготовления) Полка 3: поддон с водой
Колбаски / кебаб / ребрышки / гамбургеры		Да	4	200	30-40	Полка 4: решетка (переверните в середине процесса приготовления) Полка 3: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полка 2: решетка (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления) Полка 1: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Полка 2: вертел Полка 1: поддон с водой
Ростбиф кусками, 1 кг		-	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	Поддон или противень (при необходимости переверните в 2/3 процесса приготовления)
Овощное рагу		-	2	200	20-30	Противень на решетчатой полке
Лазанья с мясом		Да	1-3	200	50-100	Полка 3: противень на решетчатой полке Полка 1: поддон или противень на решетчатой полке

Рецепт	Функция	Предвари-тельный прогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Мясо с картофелем		Да	1-3	200	45-100	Полка 3: противень на решетчатой полке Полка 1: поддон или противень на решетчатой полке
Рыба с овощами		Да	1-3	175	30-50	Полка 3: противень на решетчатой полке Полка 1: поддон или противень на решетчатой полке

Время, указанное в таблице, приведено для режима с задержкой пуска (если имеется). Время приготовления может быть более продолжительным, в зависимости от блюда.

Примечание: применяемые символы могут слегка отличаться от показанных на рисунке.

Примечание: время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных блюд”

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления данного блюда на одной или нескольких полках 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 входящими в комплект принадлежностями и формами для тортов или противнями из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для достижения оптимальных результатов следуйте приведенным в таблице рекомендациям по выбору принадлежностей (входящих в комплект духовки) и уровней установки полок. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо предварительно прогреть духовку.

Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима выпекания с конвекцией “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если имеется) можно готовить одновременно различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных полках. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одной полке в обычном режиме. Рекомендуется пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, входящую в комплект духовки. Для приготовления пищи на нескольких полках пользуйтесь режимом с усиленной вентиляцией и размещайте формы для тортов на полках так, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если к палочке не приклеивается тесто, это означает, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с противопригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог “опадает”, то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости или осторожнее замешивать тесто.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (творожный пудинг или пирог с фруктовой начинкой) следует использовать режим выпекания с конвекцией “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если имеется). Если основание пирога не пропеклось, то следует ставить форму на более низкую полку, а основание перед выкладкой начинки посыпать панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавляйте в используемую для приготовления емкость немного бульона; бульон не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный 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 духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под мясо поддон, куда налито пол-литра воды. При необходимости доливайте воды в поддон.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать мясо на вертел; в случае приготовления курицы обвяжите ее бечевкой; убедитесь, что мясо прочно насажено на вертел и вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, установив его на соответствующую опору. Для сбора сока в процессе приготовления и образования меньшего количества дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды Вертел снабжен пластмассовой ручкой,которая снимается перед началом приготовления и надевается по окончании приготовления; это позволяет избежать ожогов при извлечении вертела из духовки.

Пицца

Чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой, следует слегка смазывать противни. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертой моццареллой.

Режим "Подъем теста" (только в некоторых моделях)

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