

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

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



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

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

ОПАСНО

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

ОСТОРОЖНО

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

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

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с законодательством.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- для того чтобы вытащить вилку из розетки, не тяните за кабель электропитания.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (включая детей). Эти лица могут пользоваться духовкой только при условии получения конкретных указаний по ее использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали духовки нагреваются в процессе пользования ею. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхностями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как выполнять какие-либо действия. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными варежками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духовки, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревающихся деталей.
- Нельзя помещать внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости при нагревании давление может привести к ее взрыву с повреждением прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Утилизуйте прибор, соблюдая местные правила утилизации отходов. Перед тем как утилизировать прибор, отрежьте кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

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

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90 °С).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- Для того чтобы духовка работала правильно, зазор между ее верхней панелью и нижней кромкой рабочей поверхности (столешницы) должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должны выполняться только квалифицированным персоналом. В таких случаях обращайтесь в авторизованные сервисные центры.

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора:


- Снимите защитные картонные прокладки, защитную пленку и этикетки, наклеенные на принадлежности духовки.
- Выньте все принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200 °С; поддерживайте эту температуру в течение часа, чтобы устранить запах и дым, выделяемые при сгорании изоляционных материалов и защитной консистентной смазки.

В процессе эксплуатации духовки:


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

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

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

Утилизация изделия

- Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей
- Символ  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 сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Экономия электроэнергии

- Выполняйте предварительный нагрев духовки только при наличии соответствующего указания в таблице приготовления или в используемом вами рецепте.
- Пользуйтесь темными лакированными или 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.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Совета (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/EC.

РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ И УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и вновь включите прибор, чтобы проверить, осталась ли неисправность.

Дверца не открывается:

- Выключите и вновь включите прибор, чтобы проверить, осталась ли неисправность.
- **Важно:** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел "Цикл чистки духовок с функцией пиролизической очистки").

Не работает электронный программатор:

- Если на дисплее высвечивается буква "F", за которой следует какое-нибудь число, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, седующее за буквой "F".

СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Прежде чем обращаться в сервисный центр:

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

Если после описанных выше проверок неисправность не исчезла, обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

ЧИСТКА



ОСТОРОЖНО

- **Никогда не используйте для чистки духовки пароочистители.**
- **Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.**
- **Перед проведением любых операций по техобслуживанию, отключите духовку от электрической сети.**

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: Не используйте вызывающие коррозию или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО: Не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. 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 следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и следуйте указаниям изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь соответствующими жидкими моющими средствами. Для удобства чистки духовки можно снять дверцу (см. раздел "Уход").
- Для удобства чистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (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 салфеткой 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 таковые имеются):

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

- Оставьте пустую духовку включенной при температуре 200 °С примерно на один час
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов влажной губкой.

УХОД

⚠ ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь защитными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед проведением любых операций по техобслуживанию, отключите духовку от электрической сети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы духовки:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и нажмите на них до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните (С) так, чтобы снять ее (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место:

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

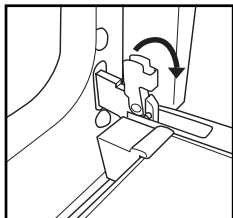


Рис. 1

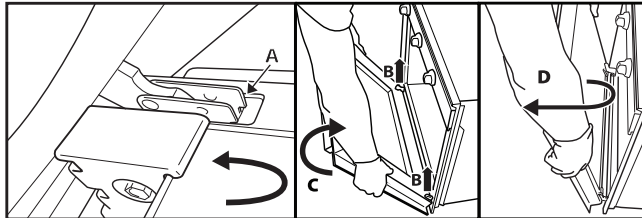


Рис. 2

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 лег на соответствующие боковые держатели.

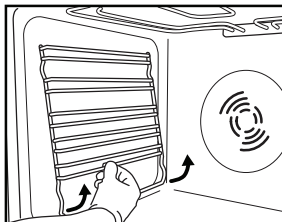


Рис. 3

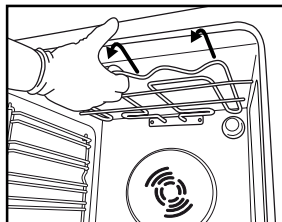


Рис. 4

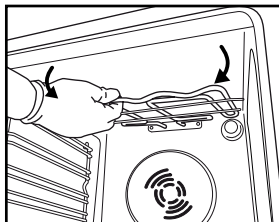


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если таковая имеется):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) и вкрутите плафон а свое место (Рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.



Рис. 6

Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

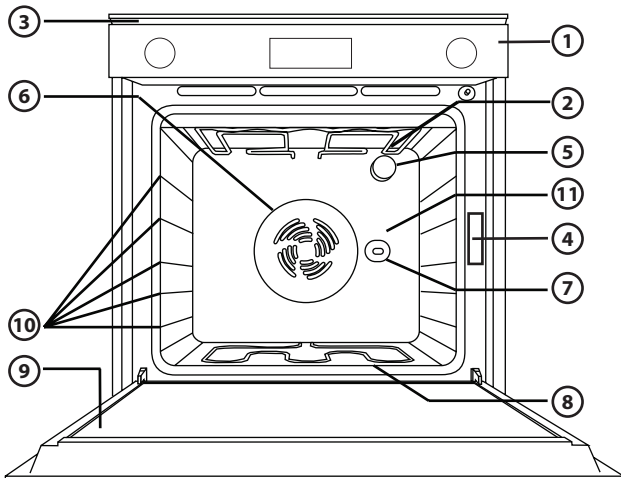
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В с цоколем Е-14, Т 300 °С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на свое место.**

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

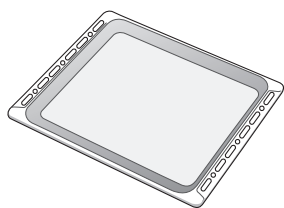


Рис. 1

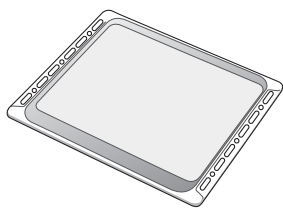


Рис. 2

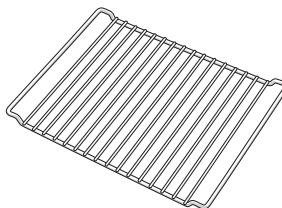


Рис. 3

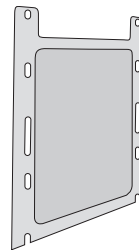


Рис. 4

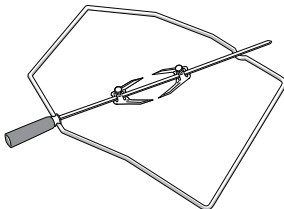


Рис. 5

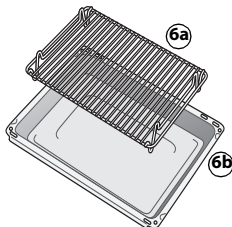


Рис. 6

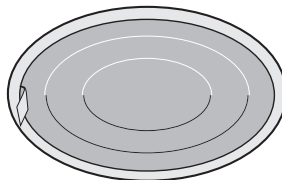


Рис. 7

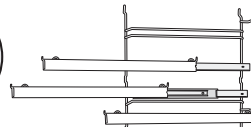


Рис. 8

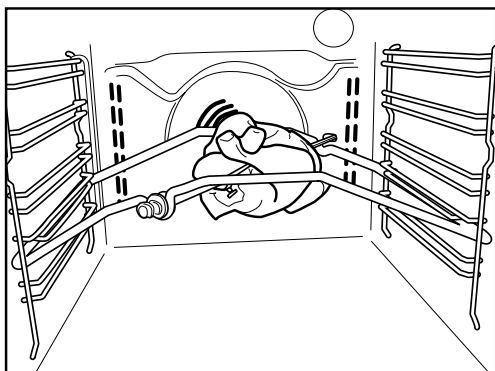


Рис. 9

Противень для сбора жира (Рис. 1)

Противень 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. Для сбора жировых брызг и уменьшения копоти налейте воды на дно противня.

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 ставить на любой уровень. Решетку можно устанавливать любой стороной вверх.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с особо большим содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. 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 (6а) и эмалированный поддон (6б). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме “Гриль”.

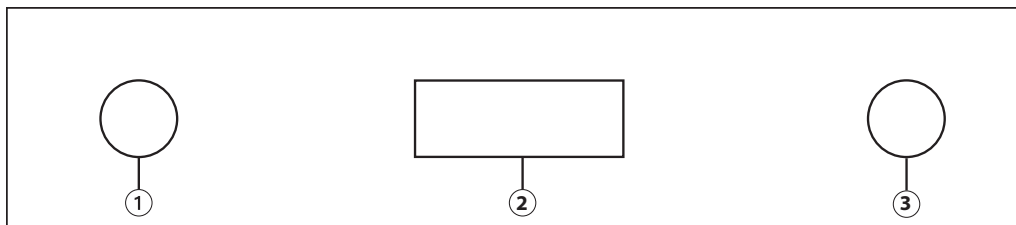
Жироулавливающий фильтр (Рис. 7)

Используйте этот фильтр **только** при приготовлении блюд с большим содержанием жира. Этот фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки, напротив вентилятора. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

Выдвижные полки (Рис. 8)

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка переключения режимов
2. Электронное устройство программирования
3. Ручка термостата

РАБОТА ДУХОВКИ

Электронный таймер



1. Ручка переключения режимов
2. Кнопка программирования (set)
3. Кнопка подтверждения (ok)
4. Кнопки изменения значения времени ("-" "+")
5. Ручка термостата



Включение духовки

После первого подключения духовки к электрической сети или же после сбоя подачи электроэнергии на дисплее высвечивается "12.00".

Установка и изменение значения текущего времени:

1. Нажмите кнопку "ok". На дисплее при этом будет мигать значение времени.
2. Нажмите кнопку "-" или "+" для задания значения часов.
3. Нажмите кнопки "ok" и "-" или "+" для задания значения минут.
4. Нажмите кнопку "ok" для подтверждения выбора.

Изменение значения времени:

Нажмите кнопку "ok" и не отпускайте ее в течение 2 секунд - до тех пор, пока на дисплее не начнет мигать значение времени. Повторите описанные выше действия.

Выбор режима приготовления:

1. Установите ручку (1) на нужный режим.
2. Поворотом ручки (5) выберите нужную температуру.
3. Нажмите кнопку "ok" для подтверждения выбора; духовка включится. Индикатор ▼, расположенный рядом с символом °C, погаснет, когда духовка нагреется до заданной температуры.

Изменение температуры:

1. Поверните ручку (5) и заново выберите нужную температуру.

ВАЖНО: Для отмены любого сделанного выбора поверните ручку (1) в положение "0". В качестве альтернативы можно нажать кнопку "ok" для выключения духовки с сохранением всех выбранных ранее режимов.

Выбор продолжительности приготовления:

Выберите продолжительность приготовления (доступную для всех режимов кроме специальных), если вы хотите, чтобы духовка была включена в течение определенного интервала времени. По истечении этого интервала времени она автоматически выключится. Максимальное задаваемое значение продолжительности приготовления составляет 6 часов.

1. Задайте нужные режим и температуру приготовления (см. раздел: "Выбор режима приготовления") до пункта 2 без подтверждения с помощью кнопки "ok".
2. Нажмите кнопку "set" (при этом на дисплее загорится индикатор ▼ вблизи символа ⌚) и не позднее, чем через 8 минут выберите нужную продолжительность приготовления, нажимая кнопку "-" или "+".
3. Нажмите кнопку "ok" для подтверждения выбора; духовка включится, а на дисплее высветится оставшееся время приготовления.
4. Для изменения ранее заданного значения температуры поверните ручку (5).
Через 5 секунд на дисплее снова высветится оставшееся время приготовления.

Появление слова **End** на дисплее:

По истечении заданного интервала времени подается звуковой сигнал, а на дисплее высвечивается **End**.

Духовка автоматически выключится.

Продолжительность приготовления можно изменить, нажимая кнопку “-” или “+”. Вернитесь к п. 3 раздела “Выбор продолжительности приготовления”.

1. Установите ручку (1) в положение 0.

Дисплей вернется в режим индикации текущего времени.

Чтобы увеличить продолжительность приготовления, нажмите на кнопку “-” или “+”.

Выбор времени окончания приготовления

Эта операция позволяет задавать время окончания приготовления. Максимальное задаваемое значение составит 23 часа 59 минут.

1. Выполните действия, указанные в пп. 1 и 2 раздела “Выбор продолжительности приготовления”.
2. Нажмите кнопку “set” для задания времени окончания приготовления: При этом загорится индикатор ▼ вблизи символа ⌚.
3. Задайте время окончания приготовления, нажимая кнопку “-” или “+”.
4. Нажмите кнопку “ok” для подтверждения заданного времени окончания приготовления.

Духовка автоматически включится в момент времени, соответствующий времени окончания приготовления минус продолжительность приготовления: на дисплее загорятся индикаторы ▼ над символами ⌚.

Таймер-счетчик минут

Таймер-счетчик минут может использоваться только при выключенной духовке; максимальное задаваемое время авно 6 часам.

Установка таймера:

1. Ручка (1) должна находиться в положении “0”. На дисплее высветится текущее время.
2. Нажмите кнопку “set”. При этом загорится индикатор ▲ вблизи символа ⌚. Нажимая кнопку “-” или “+”, задайте нужное время.
3. Нажмите кнопку “ok” для подтверждения выбора.

По истечении заданного времени:

Подается звуковой сигнал, а на дисплее мигает слово **End**.

Нажмите кнопку “ok”: подача звукового сигнала прекратится. Дисплей вернется в режим индикации текущего времени.



















Блокировка дверцы Lock:











1. При ручках (1) и (5) в положении “0” одновременно нажмите кнопки “ok” и “-” и удерживайте их в нажатом положении 3 секунды. При этом загорится индикатор ▲ вблизи символа 🔒.
2. После включения блокировки дверцы органы управления духовкой блокируются, и пользование ею становится невозможным.
3. Для отключения этой функции повторите действия, описанные в п. 1.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ/ФУНКЦИЙ

РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
	OFF (ВЫКЛЮЧЕНО)	-
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение внутреннего освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов на одном уровне. Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем. Этот режим пригоден также для приготовления замороженных полуфабрикатов; следуйте указаниям на упаковке продукта.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Приготовление тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим также очень удобен при приготовлении на двух уровнях. Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления.
	ГРИЛЬ	Используется для приготовления на гриле стейков, кебаба, гратинированных овощей и тостов. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должны оставаться закрытой. Во избежание разбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды на противень для сбора жира, установив его на первый уровень. Рекомендуется переворачивать продукты во время их приготовления.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). В процессе приготовления блюдо дверца духовки должна оставаться закрытой. При приготовлении мяса рекомендуется наливать немного воды в противень для сбора жира, установленный на первый уровень. Это позволяет уменьшить разбрызгивание жира и количество дыма. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов с достижением комнатной температуры. Чтобы предотвратить высыхание продуктов, оставьте их в упаковке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	решетка + форма для тортов
Печенье/Небольшие торты		Да	3	170-180	15-40	противень для выпечки
Эклеры		Да	3	180	30-40	противень для выпечки
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	противень для выпечки
Безе		Да	3	90	120-130	противень для выпечки
Баранина, телятина, говядина, свинина		Да	2	190-200	90-110	противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Курица, кролик, утка		Да	2	190-200	65-85	противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Индейка, гусь		Да	2	190-200	140-180	противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	50-60	противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), открытые пироги		Да	2	190-200	45-55	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Хлеб, лепешки		Да	2	190-230	15-50	противень для сбора жира и противень для выпечки
Пицца		Да	2	230-250	7-20	противень для сбора жира и противень для выпечки
Тосты		Да	4	200	2-5	решетка
Овощной гратен		Да	3	200	15-20	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба (филе, кусками) на гриле		Да	3	200	30-40	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-50	решетка для гриля + противень для сбора жира с водой на 1-м уровне, перевернуть в середине процесса приготовления
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	1	180-200	50-60	противень для сбора жира или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с мясом и картофелем (пироги с овощами, киш-лорен)		Да	1	180-200	35-55	решетка + форма для тортов

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Фаршированные овощи (помидоры, перец, цуккини, баклажаны)		Да	2	180-200	40-60	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с мясом и картофелем (пироги с овощами, киш-лорен)		Да	1/3	180-190	45-55	комплект для гриля; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Пицца, лепешки		Да	1/3	230-250	12-30	противень для выпечки + противень для сбора жира; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Печенье/Небольшие торты		-	1/3	170-180	20-40	противень для выпечки + противень для сбора жира; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Эклеры		-	1/3	180	35-45	противень для выпечки + противень для сбора жира; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	1/3	180-200	20-40	противень для выпечки + противень для сбора жира; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Жареная курица		-	2	200	55-65	решетка для гриля + противень для сбора жира с водой на 1-м уровне
Картофель, запеченный в духовке		-	3	200	45-55	противень для сбора жира
Ростбиф с кровью		-	3	200	30-40	решетка для гриля + противень для сбора жира с водой на 1-м уровне
Баранья ножка, рулька		-	2	200	55-70	решетка для гриля + противень для сбора жира

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, 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 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. Перед приготавливанием продуктов с высоким содержанием воды необходимо прогреть духовку.

Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если таковой имеется) можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующие большего времени.

Десерты

- Нежные деликатные десерты рекомендуется готовить только на одном уровне, используя традиционный (статичекый) режим приготовления. 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 “Конвекция” и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочиткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог 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 или замешивать тесто постепенно, до тех пор пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (чизкейки или пироги с фруктовыми начинками) следует использовать режим “ПОДРУМЯНИВАНИЕ” (если он предусмотрен). Если дно пирога получается слишком влажным, следует выбрать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия 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 кастрюлю немного бульона; бульон не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще 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 прошествии 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 пол-литра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (предусмотрен только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Наденьте куски мяса на вертел; в случае приготовления курицы обвяжите куски 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 поместите его на соответствующую подставку. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления блюд, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него пол-литра воды. Для безопасного вынимания блюд из духовки у вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления, тем самым предохраняя от ожогов.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой. Посыпьте пиццу сыром моццарелла по истечении 2/3 времени ее приготовления.

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, которое требуется для поднятия теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для поднятия теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.