

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

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



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

Каждое указание по технике безопасности отмечено символом "Опасно" и следующими предупреждениями



ОПАСНО

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



ОСТОРОЖНО

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

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

- 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.
- 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.
- Не пользуйтесь многогнездовыми переходниками и удлинителями.
- 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 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 подошли 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 надевайте 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 приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки (только для духовок с функцией пиролизической очистки).
- 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.

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.

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. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из пенополистирола только перед установкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

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

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора


- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранили запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной 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 дверцы.
- Не закрывайте полость 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 эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных факторов.


ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление 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 переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Удаление изделия в отходы

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

- Символ  , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Экономия электроэнергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ (С Е)

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

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и то, правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- 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 пиролизической очистки").

Не работает электронное программирующее устройство

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

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

При этом сообщите:

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

SERVICE



0000 000 00000

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

ПОСТАВКИ ЗАПЧАСТЕЙ ВОЗМОЖНЫ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
Зубарев переулок, 15/1
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:
8-800-100-57-31

УБОРКА ПРИБОРА

ОСТОРОЖНО

- Не используйте для чистки духовки паровые чистящие устройства.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.

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 поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

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

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

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

- Замочить принадлежности после их использования в воде со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь специальными варежками.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

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

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

Цикл чистки духовки с функцией пиролитической очистки (если предусмотрена):

ОСТОРОЖНО

- Нельзя касаться духовки в процессе цикла пиролитической очистки.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки.

Данная функция выжигает налет от брызг, образовавшийся в процессе приготовления на внутренних поверхностях духовки, при температуре около 500°C. При такой высокой температуре налет превращается в легкую сажу, без труда удаляемую влажной губкой после остывания духовки. Нет необходимости пользоваться этой функцией после каждого приготовления пищи, достаточно включать ее в случае сильного загрязнения или при наличии неприятных запахов или паров, появляющихся на этапе предварительного нагрева духовки или в процессе приготовления.

- Если духовка установлена под варочной панелью, проследите за тем, чтобы горелки или электрические конфорки были выключены во время цикла автоочистки (пиролиза).
 - Перед включением функции пиролитической очистки следует вынуть из духовки все принадлежности.
- В приборе предусмотрено 2 режима пиролитической очистки:
1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): энергопотребление снижено примерно на 25% по сравнению со стандартным циклом самоочистки. Регулярно включайте этот цикл (после приготовления мяса не менее 2–3 раз подряд).
 2. Стандартный цикл (PYRO): эффективная очистка сильно загрязненной духовки.
- В любом случае, после определенного количества приготовленных блюд и с учетом степени загрязнения на дисплее духовки отображается сообщение, приглашающее выполнить цикл автоочистки.

Примечание: в процессе пиролитической очистки дверца духовки остается заблокированной в закрытом положении. Открыть дверцу можно только после того, когда температура внутри духовки опустится до безопасного уровня.



ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу, насколько это возможно (А), поднимите ее (В) и поверните (С) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место

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

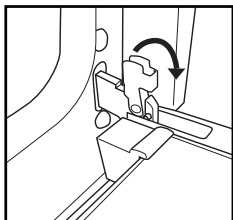


Рис. 1

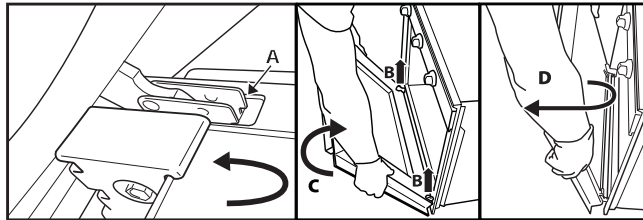


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, потянув слегка на себя, следя за тем, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые пазы.

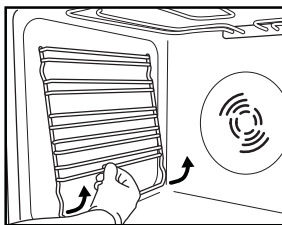


Рис. 3

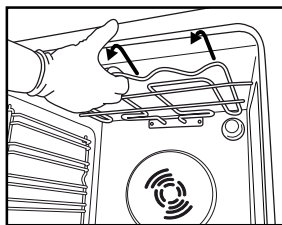


Рис. 4

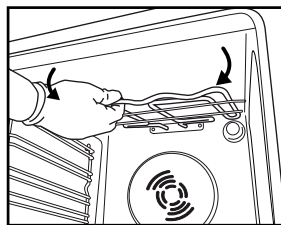


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

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

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.

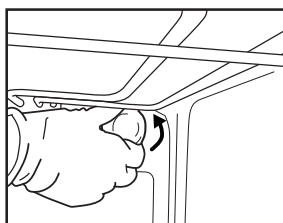


Рис. 6

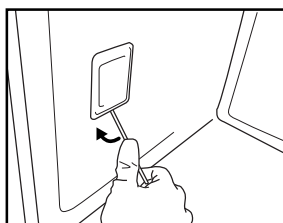


Рис. 7

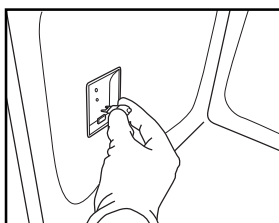


Рис. 8

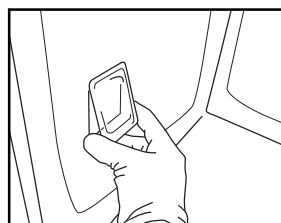


Рис. 9

Примечание:

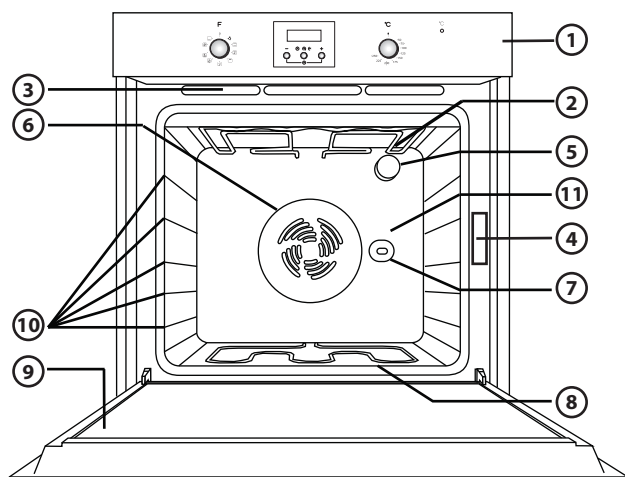
- Используйте только лампы накаливания со следующими характеристиками 25–40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300°С, или галогенные лампы 20–40 Вт/230 В, тип G9, Т300°С.
- Лампочка данного прибора специально предназначена для электробытовой техники и не должна использоваться для освещения домашних помещений (Регламент (СЕ) 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.

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



ПРИМЕЧАНИЕ: Вид вашего изделия может незначительно отличаться от показанного на рисунке.

1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если предусмотрена)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Система вентиляции при выпечке (если предусмотрена)
7. Вертел (если таковой 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)

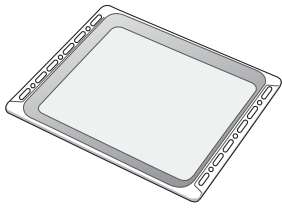


Рис. 1

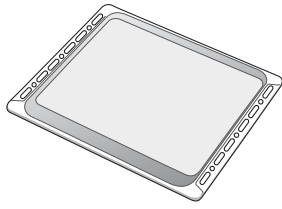


Рис. 2

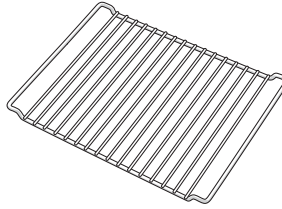


Рис. 3

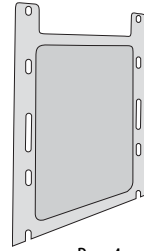


Рис. 4

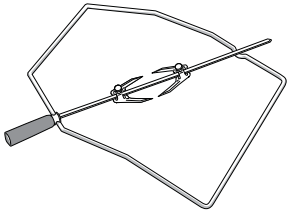


Рис. 5

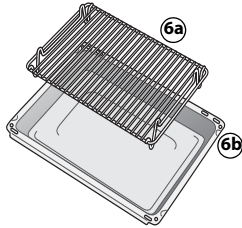


Рис. 6

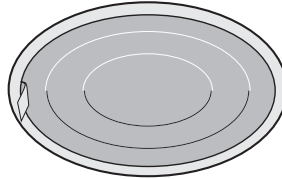


Рис. 7

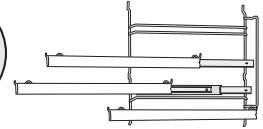


Рис. 8

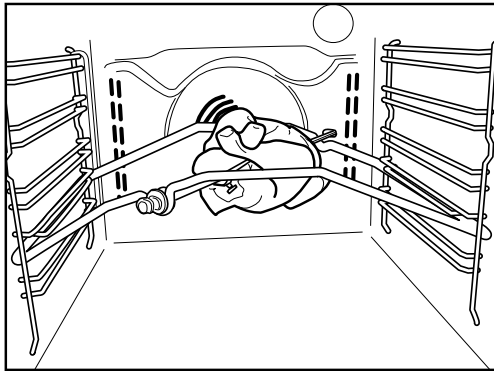


Рис. 9

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. Чтобы избежать дыма и брызг жира наливайте в противень 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 опоры для кастрюль, форм для пирогов 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 большим содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. раздел УБОРКА ПРИБОРА).

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".

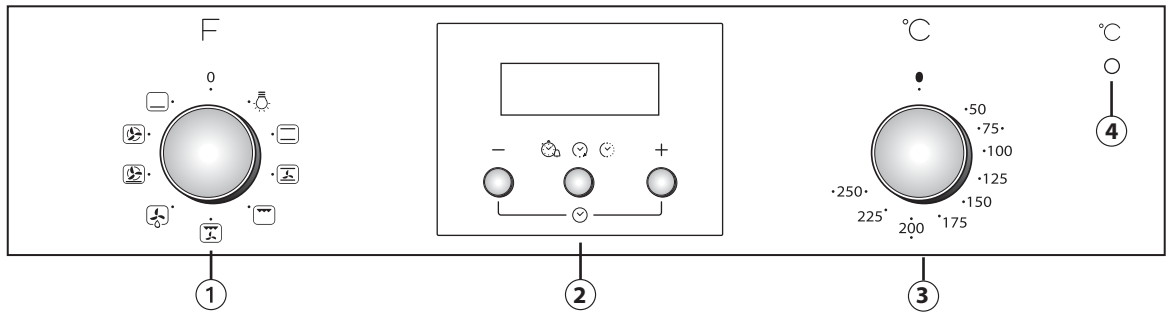
Жировой фильтр (Рис. 7)

Используйте этот фильтр **только** при приготовления блюд с большим содержанием жира. 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.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ: Вид вашего изделия может незначительно отличаться от вида, показанного на рисунке.

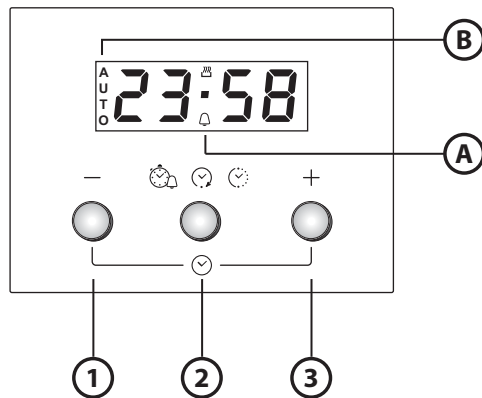
1. Ручка выбора режима приготовления
2. Электронный программатор
3. Ручка термостата
4. Красный светодиодный индикатор термостата.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

- Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму. При этом загорится лампочка освещения духовки.
- Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится светодиодный индикатор термостата, который затем погаснет по достижении выбранного значения температуры.

По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА



1. Кнопка -: служит для уменьшения значения, выведенного на дисплей
2. Кнопка : служит для выбора различных параметров:
 - a. Таймер
 - b. Время приготовления
 - c. Задание времени окончания приготовления
3. Кнопка +: служит для увеличения значения, выведенного на дисплей

- A.** Символ указывает на то, что включен режим таймера
B. Символ **AUTO** подтверждает выполнение настройки

Первое использование духовки

Установка текущего времени и настройка тональности звукового сигнала

После включения духовки в сеть электропитания на дисплее мигают символы **AUTO** и 0.00. Для установки текущего времени одновременно нажмите кнопки - и +: при этом средняя точка начнет мигать. Установите текущее время, нажимая кнопки + и -. Выбрав нужное значение, нажмите среднюю кнопку. Дисплей покажет "top 1". Для выбора нужной тональности нажимайте кнопку -. Выбрав нужную тональность, нажмите среднюю кнопку. Для изменения текущего времени действуйте так, как указано выше.

Установка таймера

Для установки таймер нажмите среднюю кнопку и удерживайте ее нажатой в течение продолжительного времени: на дисплее высветится 0.00 и замигает символ колокольчика. Установите таймер, нажимая кнопку + (максимальное задаваемое время равно 23 часам 59 минутам). Через несколько секунд начнется обратный отсчет. Дисплей будет при этом показывать текущее время, а символ колокольчика продолжит гореть, показывая, что таймер установлен. Для вывода на дисплей обратного отсчета и его изменения в случае необходимости снова нажмите среднюю кнопку.

Задание времени приготовления

После выбора режима и температуры приготовления с помощью соответствующих ручек нажмите среднюю кнопку: на дисплее высветится 0.00 и замигает символ колокольчика. Снова нажмите среднюю кнопку: на дисплее будут поочередно высвечиваться **dur** и 0.00 и замигает символ **AUTO**. Задайте время приготовления, нажимая кнопки + и - (максимальное задаваемое время равно 10 часам). Через несколько секунд дисплей покажет текущее время **AUTO** продолжит гореть, показывая, что настройка выполнена. Для вывода на дисплей оставшегося времени приготовления и, в случае необходимости, его изменения нажмите среднюю кнопку на 2 секунды и затем нажмите ее еще раз. По окончании заданного времени символ гаснет, подается звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ **AUTO**. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Верните ручки выбора режима и температуры в нулевое положение и нажмите среднюю кнопку на две секунды для окончания приготовления.

Отсрочка времени окончания приготовления













































После выбора режима приготовления нажмите среднюю кнопку: на дисплее поочередно будут мигать **End**, время окончания приготовления и символ **AUTO**. Нажмите кнопку + для вывода на дисплей времени окончания приготовления (максимально возможное время отсрочки составляет 23 часа 59 минут). Через несколько секунд дисплей покажет текущее время, символ  погаснет, а символ **AUTO** продолжит гореть, показывая, что настройка выполнена. Для вывода на дисплей времени окончания приготовления и, в случае необходимости, его изменения нажмите среднюю кнопку и затем нажмите ее еще два раза. По окончании обратного отсчета загорится символ  и духовка начнет работу в выбранном режиме приготовления.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ		
	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 2-й полкой. Выполните предварительный нагрев духовки до нужной температуры. Индикатор термостата гаснет, когда духовка достигла нужной температуры, и в нее можно помещать продукты.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим может также применяться для приготовления на двух уровнях. Рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 2-м уровнем, а при приготовлении на двух полках - 2-м и 4-м уровнями. Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев духовки.
	ГРИЛЬ	Используется для приготовления на гриле стейков, кебаба, запеканки из овощей и тостов. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-ю полку. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-ю полку, налив в него около пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должны оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыпленка). 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 примерно пол-литра воды. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Предварительного нагрева духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на среднюю полку. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯТОР	Для приготовления на одном уровне, например, фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
	КОНВЕКЦИЯ	Используется для одновременного приготовления различных блюд, требующих одинаковой температуры (например, рыбы, овощей, тортов) максимум на двух уровнях. Этот режим позволяет готовить без передачи запахов с одного блюда на другое. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. Для приготовления на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни, предварительно нагрев духовку.
	НАГРЕВ СНИЗУ	Используйте этот режим после окончания приготовления для подрумянивания нижней стороны блюда. Рекомендуется размещать продукты на 1 или 2-м уровне. Этот режим можно также использовать для медленного приготовления, например тушения мяса и овощей; в этом случае используйте 2-й уровень. Предварительного нагрева духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°С)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	150-175	35-90	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Полка 3: форма для выпечки на решетке Полка 1: форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Противень/форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Полка 3: форма для выпечки на решетке Полка 1: форма для выпечки на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	2	160-175	20-45	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	150-175	20-45	Полка 3: решетка Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Эклеры		Да	2	175-200	30-40	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	170-190	35-45	Полка 3: противень на решетке Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Безе		Да	2	100	110-150	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	100	130-150	Полка 3: противень на решетке Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		Да	2	190-250	12-50	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	190-250	25-50	Полка 1: противень на решетке Полка 3: противень для сбора жира / противень для выпечки
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Полка 1: Противень для сбора жира/для выпечки или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Полка 3: противень на решетке Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	2	175-200	40-50	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175-190	55-65	Полка 3: форма для выпечки на решетке Полка 1: форма для выпечки на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°С)	Время (мин)	Принадлежности
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	2	175-200	20-30	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	175-200	25-45	Полка 3: противень на решетке Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	2	200	45-55	Противень на решетке
Баранина / Телятина / Говядина / Свинина 1 кг		Да	2	200	80-110	Противень или сковорода на решетке
Курица / Кролик / Утка 1 кг		Да	2	200	50-100	Противень или сковорода на решетке
Индейка / Гусь 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Противень или сковорода на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Противень или сковорода на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	решетка
Рыба (филе, кусками)		Да	4	200	20-30	Полка 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Полка 3: противень для сбора жира с налитой в него водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-40	Полка 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Полка 3: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полка 2: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Полка 1: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Полка 2: вертел
						Полка 1: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жаркое из говядины "с кровью" 1 кг		-	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните мясо по истечении двух третей времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	2	200	60-90	Противень или сковорода на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	2	200	45-55	Противень для сбора жира / для выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья и мясо		Да	1-3	200	50-100	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Мясо и картофель		Да	1-3	200	45-100	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Рыба и овощи		Да	1-3	175	30-50	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке

Значения времени, приведенные в таблице, даны для режима приготовления с отсрочкой пуска (если таковой имеется). В зависимости от блюда время приготовления может быть более продолжительным.

ПРИМЕЧАНИЕ: Символы режимов приготовления могут слегка отличаться от изображенных на рисунке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

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 оптимальных результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо прогреть духовку.

Одновременное приготовление различных блюд

Используя режим ПОДРУМЯНИВАНИЕ, вы можете одновременно вести приготовление на разных полках различных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления (например, рыбы и овощей). Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Десерты

- 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 конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. 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 и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (чизкейки или пироги с фруктовой начинкой) следует использовать режим ПОДРУМЯНИВАНИЕ (если он предусмотрен). 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 противнями 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, оперев при этом 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 избегать ожогов.

Пицца

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

Режим "Подъем теста" (только на некоторых моделях)

Перед тем как помещать тесто в духовку, всегда рекомендуется накрывать 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.