

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Эти инструкции будут также доступны на вебсайте: www.whirlpool.eu

ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

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



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

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



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:

- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.
- 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.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор к электрической сети после его встраивания в кухонную мебель.

- Согласно действующим правилам техники безопасности при монтаже прибора необходимо использовать многополюсный размыкатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Включая духовку в электросеть, не используйте переходники.
- Не пользуйтесь удлинителями.
- Не тяните за кабель электропитания.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею; выключите плиту во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Нельзя прикасаться к прибору влажными частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутым.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной установки органов управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы. Следует быть внимательным и не прикасаться к нагревающимся элементам. Маленьких детей в возрасте 0-3 и 3-8 лет не следует подпускать к прибору и осуществлять постоянный надзор за ними.
- Этот прибор может использоваться детьми, начиная с 8-летнего возраста, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными 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.

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

- Не прикасайтесь к духовке в ходе цикла пиролиза. Не разрешайте детям подходить близко к духовке в ходе цикла пиролиза. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от избытка разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- 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).

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо срезать кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли иметь место во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из полистирола только перед установкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

- Материал кухонной мебели, находящейся в непосредственном контакте с духовкой, должен быть устойчивым к высоким температурам (не менее 90 °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 все принадлежности из духовки и прогрейте ее при температуре 200° в течение примерно одного часа для того, чтобы устранить запахи и пары, распространяемые изоляционным материалом, а также защитную смазку.

В процессе эксплуатации духовки


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

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов в отходы

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


Удаление изделия в отходы

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Советы по экономии энергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Совета  №1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС.
- Данное изделие соответствует экологическим требованиям Европейских директив 65/2014 и 66/2014, а также Европейского стандарта EN 60350-1.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Руководство по устранению неисправностей”.
2. Выключите духовку и снова включите ее, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

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

При этом сообщите:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

УБОРКА ПРИБОРА



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Запрещается пользоваться для чистки духовки пароочистителями.
- Уборка должна выполняться при остывшем приборе.
- Отключите прибор от электросети.

Наружные поверхности духовки

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

- Чистите поверхности влажной салфеткой из микрофибры. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытирайте насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

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

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

ПРИМЕЧАНИЕ: При продолжительном приготовлении продуктов, содержащих много воды (например, пицца, зеленые овощи и т.п.), на внутренней стороне дверцы и на прокладке может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь салфеткой или губкой.

Принадлежности

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

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

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

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

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Пользуйтесь защитными перчатками.
- Выполняйте указанные операции при остывшем приборе.
- Отключайте прибор от электросети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы духовки

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите два стопорных рычага петель вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу так, чтобы она заблокировалась (A), поднимите ее (B) и поверните (C) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите два стопорных рычага.
4. Закройте дверцу.

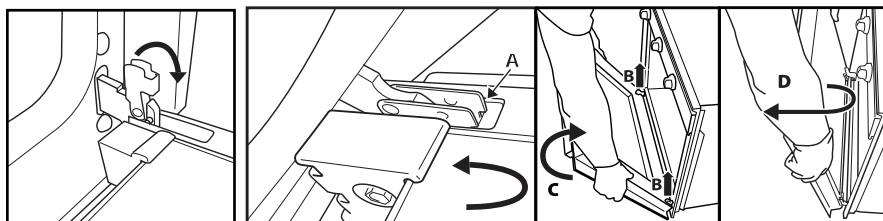


Рис. 1

Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА **(ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)**

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

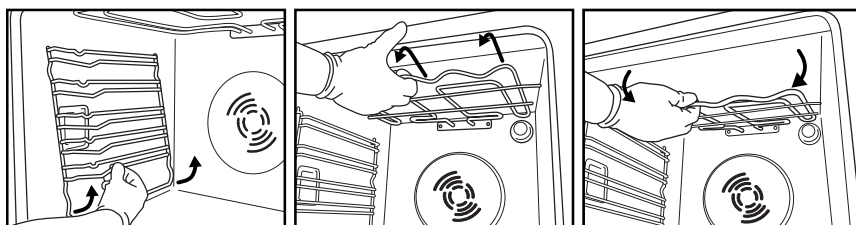


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

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

Замена боковой лампочки (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3) (если они предусмотрены).
3. Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, подденьте плафон лампочки в направлении наружу (Рис. 7).
4. Замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) (Рис. 8).
5. Поставьте плафон на место и прижмите его к стенке, чтобы он оказался правильно зафиксированным (Рис. 9).
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите снова духовку к электросети.

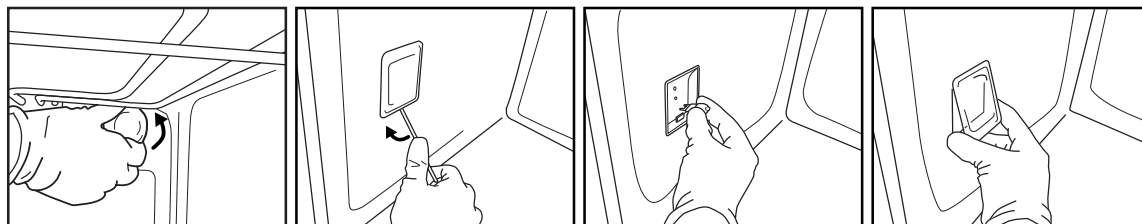


Рис. 6

Рис. 7

Рис. 8

Рис. 9

ПРИМЕЧАНИЕ:

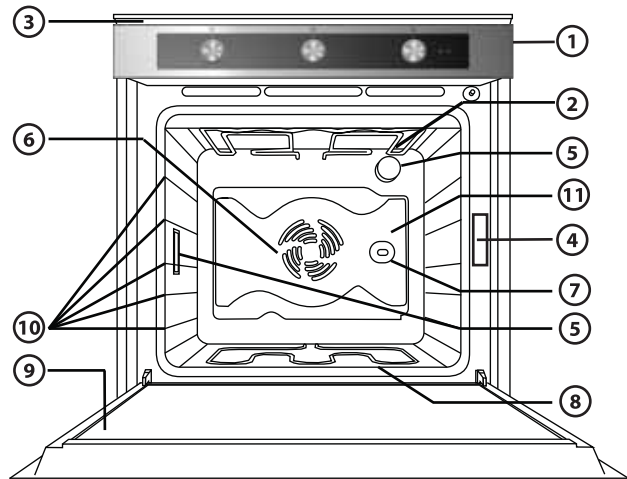
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип E-14, Т 300°С, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т 300°С.
- Используемые лампочки специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампы не будет установлен на место.**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Вентилятор
7. Вертел (если предусмотрен)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
11. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.
- При открывании дверцы во время приготовления происходит выключение нагревательных элементов.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

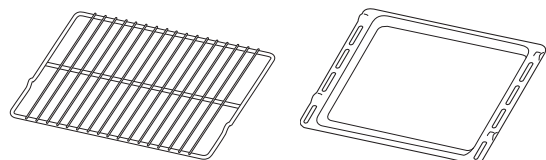


Рис. А

Рис. В

- А. РЕШЕТКА:** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПОДДОН:** при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.

Число аксессуаров может варьировать в зависимости от модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ А был сверху (Рис. 1).
2. Остальные принадлежности, такие как поддон и противень, вставляются выступом на плоской поверхности В кверху (Рис. 2).

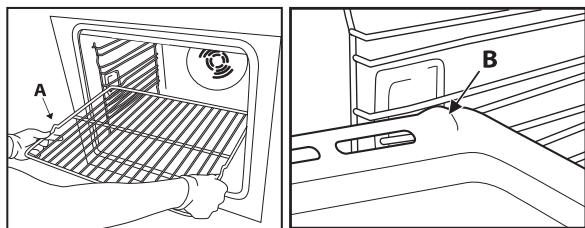
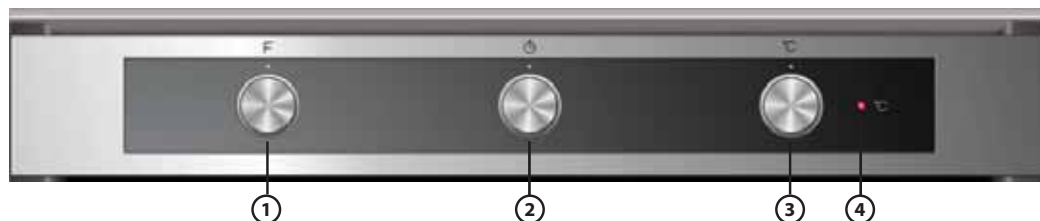


Рис. 1

Рис. 2

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. Ручка выбора режима
2. Ручка программирования продолжительности приготовления
3. Ручка термостата

ПРИМЕЧАНИЕ: Ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.

4. 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 до положения, соответствующего нужной температуре. При этом загорится индикатор термостата, который отключится по достижении выбранного значения температуры.


По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

РУЧКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Данное программирующее устройство позволяет задавать величины в интервале от 1 до 120 минут. Чтобы задать продолжительность приготовления блюда, поверните, после выбора режима приготовления, ручку полностью по часовой стрелке, а после этого установите ее, поворачивая против часовой стрелки, на нужное время приготовления. По истечении заданного времени приготовления духовка выключается, а ручка программирующего устройства остается в положении "0".

Для того чтобы пользоваться духовкой в ручном режиме, т.е. без задания времени приготовления, убедитесь в том, что ручка программирующего устройства установлена в положение, обозначенное символом .

ВНИМАНИЕ: Если ручка программирующего устройства установлена в положение "0", то духовка не будет включаться.

Для того чтобы включить духовку, установите ручку программирующего устройства на символ  или же задайте продолжительность приготовления.

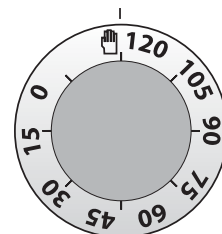














































ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА		
	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 3-м уровнем. Нагрейте предварительно духовку до нужной температуры приготовления. После того как индикатор термостата погаснет, можно поставить блюдо в духовку.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Эта функция позволяет получить ровную золотистую хрустящую корочку сверху и хорошо пропеченный низ. Пользуйтесь 3-м уровнем. Разогрейте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	ГРИЛЬ	Для жаренья отбивных, мяса на шампурах, сосисок; обжаривания овощей в сухарях и для поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра 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, цыпята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте этот поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Предварительный нагрев 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 средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	КОНВЕКЦИЯ	Для одновременного приготовления на одном или двух уровнях различных блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладких блюд). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 3-й уровень. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.
	НАГРЕВ СНИЗУ	Рекомендуется пользоваться этим режимом для медленного приготовления блюд, например, для тушения мяса и овощей. Кроме того, этот режим пригоден для приготовления блюд очень жидкой консистенции (сладких и несладких), а также для загустевания соусов. Рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 1-й уровень.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	3	150-175	35-90	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	150-170	30-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	3	150-190	30-85	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий на решетке
		Да	1-4	150-190	35-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	3	160-175	20-45	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-4	150-175	20-45	Ур. 4: решетка Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Эклеры		Да	3	175-200	30-40	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-4	170-190	35-45	Ур. 4: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Безе		Да	3	100	110-150	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-4	100	130-150	Ур. 4: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Хлеб, пицца, лепешки		Да	3	190-250	12-50	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-4	190-250	25-50	Ур. 4: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Замороженная пицца		Да	3	250	10-15	Ур. 3: Противень для сбора жира/для выпечки или решетка
		Да	1-4	250	10-20	Ур. 4: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°С)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	3	175-200	35-55	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	175-190	45-60	Ур. 4: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	3	175-200	20-30	Поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-4	175-200	25-45	Ур. 4: противень на решетке Ур. 1: поддон/форма для выпечки кондитерских изделий
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	3	200	45-65	Поддон или противень на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		Да	3	200	80-110	Поддон или противень на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		Да	3	200	50-100	Поддон или противень на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		Да	2	200	80-130	Поддон или противень на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	3	175-200	40-60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	5	200	2-5	Решетка
Рыба (филе, кусками)		Да	5	200	20-30	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: поддон для сбора жира с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	5	200	30-40	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: противень для сбора жира с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Ур. 2: решетка (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Ур. 1: поддон для сбора жира с водой

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	3	200	35-45	Противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	3	200	60-90	Поддон или противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	200	45-55	Поддон/противень для выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Овощи, запеченные с сухарями и сыром		-	3	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья и мясо		Да	1-4	200	50-100*	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень на решетке
Мясо и картофель		Да	1-4	200	45-100*	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень на решетке
Рыба и овощи		Да	1-4	175	30-50*	Ур. 4: противень на решетке
						Ур. 1: поддон или противень на решетке

* Время приготовления ориентировочное. Блюда можно вынимать из духовки в различное время в зависимости от личных предпочтений.

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 (ругех) 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.

Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом с конвекцией ("ПОДРҮМЯНИВАНІЕ" (выпекание с конвекцией)), можно одновременно готовить различные блюда, для приготовления которых требуется одинаковая температура (например, рыбу и овощи), на разных уровнях. 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 пользоваться всегда формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с принудительной конвекцией 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-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 подняться по бокам неравномерно.
- Если в процессе приготовления пирог "опал", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим "ПОДРҮМЯНИВАНІЕ" (выпекание с конвекцией). 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 наливать 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 поддон для сбора жира, налив в него около полулитра воды. При необходимости добавляйте в поддон 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 поддон для сбора жира, налив в него около полулитра 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 моцареллу по истечении 2/3 времени приготовления пиццы.