

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 правила, приведенные ниже.

- 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 действующими нормами.
- 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 разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель электропитания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- 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 прибора нагреваются в процессе пользования. 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 операции внутри прибора. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными вилками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духовки, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагреющихся 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 закупоренных 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. Удаление изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением изделия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как следует 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. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из пенополистирола только перед установкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЪЗУЕМОЙ 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.

ЗАЩИТА 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/EC 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

- 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) 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



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.

000 «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.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед выполнением каких-либо работ по 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.

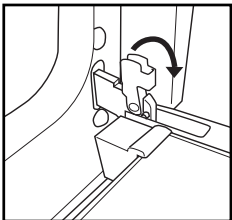


Рис. 1

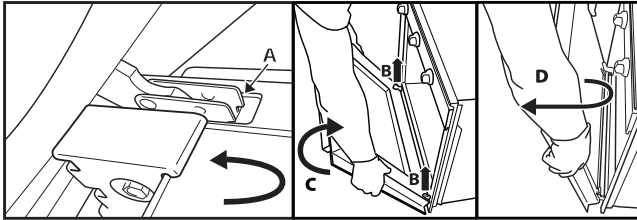


Рис. 2

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.

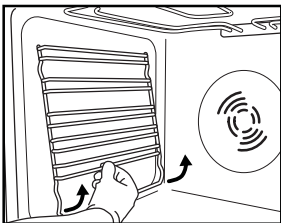


Рис. 3

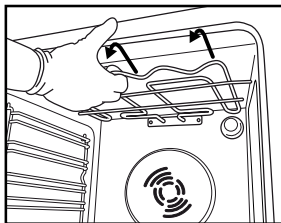


Рис. 4

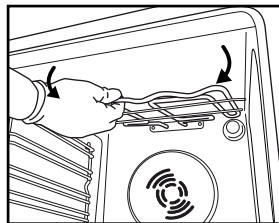


Рис. 5

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.

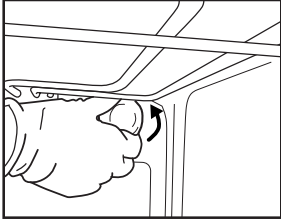


Рис. 6

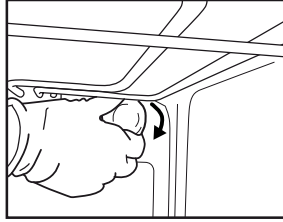


Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

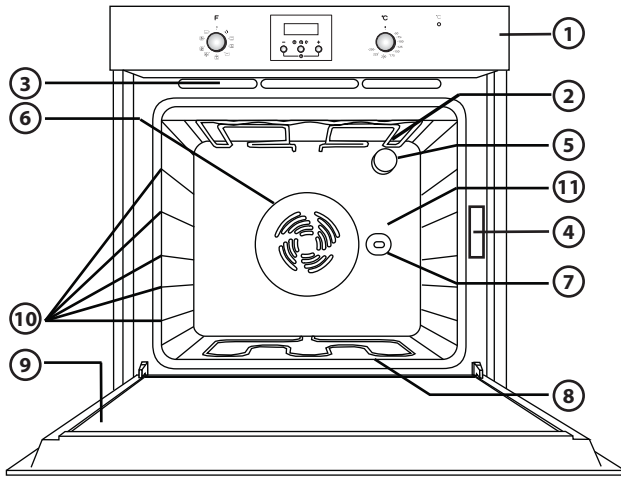
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300°С или галогеновые лампочки 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т300°С (в зависимости от модели).
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампочки не будет установлен на место.**

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если предусмотрена)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
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)

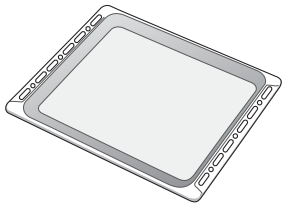


Рис. 1

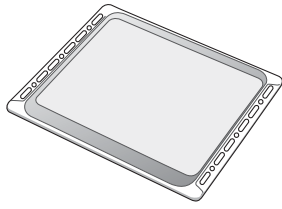


Рис. 2

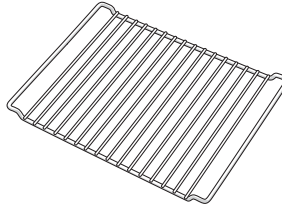


Рис. 3

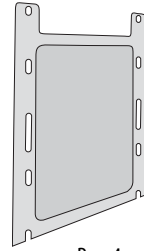


Рис. 4

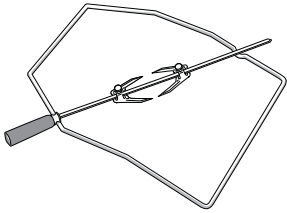


Рис. 5

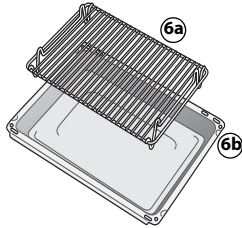


Рис. 6

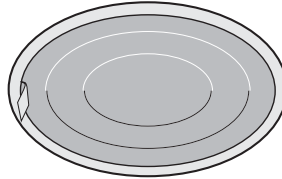


Рис. 7

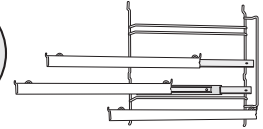


Рис. 8

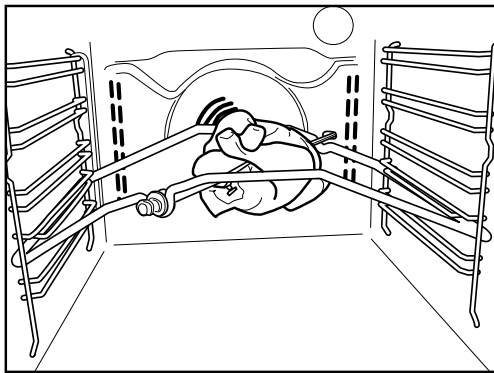


Рис. 9

Поддон 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 этот поддон небольшое количество воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд непосредственно на решетке, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов 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 очистки 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 противень (6b). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме "Гриль".

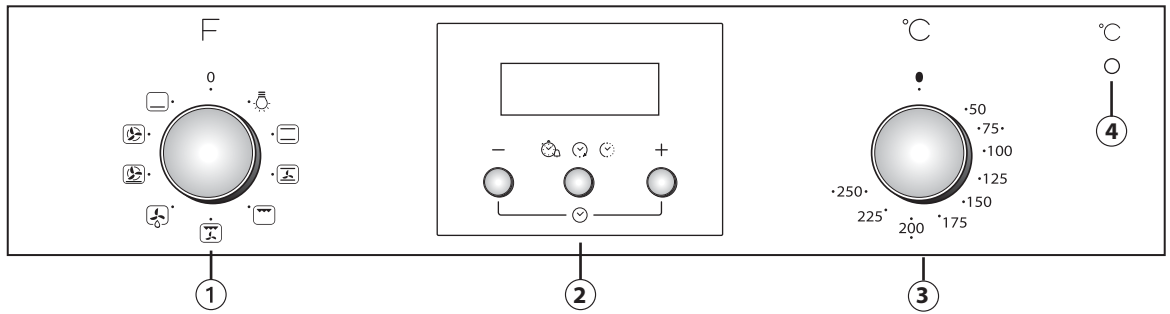
Жировой фильтр (Рис. 7)

Применяйте этот фильтр **только** при приготовлении с использованием очень большого количества 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 поддоны для сбора жира во время приготовления. Могут использоваться вместе с любыми принадлежностями; допускают мойку в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



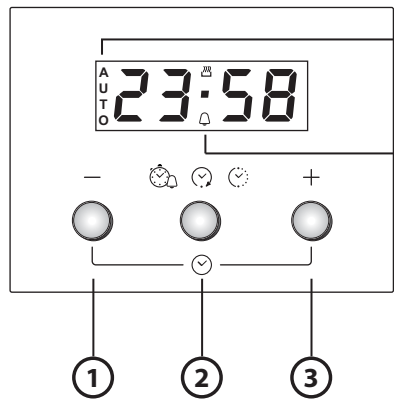
1. Ручка выбора режима
2. Электронное программирующее устройство
3. Ручка термостата
4. Красный светодиодный индикатор термостата

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

- Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму. При этом загорится лампочка освещения духовки.
- Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. Индикатор термостата загорится и снова погаснет по достижении духовкой заданной температуры.

По окончании приготовления поверните все ручки в положение "0".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММИРУЮЩЕГО УСТРОЙСТВА



1. Кнопка -: используется для уменьшения значения, выведенного на дисплей
2. Кнопка : используется для выбора различных настроек:
 - a. таймера
 - b. продолжительности приготовления
 - c. времени окончания приготовления
3. Кнопка + : используется для увеличения значения, выведенного на дисплей

- A.** Символ означает, что в данный момент используется режим таймера
- B.** Символ **AUTO** указывает на успешное выполнение установки

Первый случай использования духовки

Установка текущего времени и 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 центральная точка начнет мигать. Установите текущее время с помощью кнопок + и -. После выбора нужного значения нажмите среднюю кнопку. На дисплее будет выведена надпись "ton 1" (Тональность 1). Для выбора нужной тональности используйте кнопку -. После выбора нужной тональности нажмите среднюю кнопку. Для изменения текущего времени суток выполните действия, описанные выше.

Установка таймера

Для установки таймера нажмите на продолжительное время среднюю кнопку: на дисплее будут отображаться цифры 0.00 и мигающий значок колокольчика. Установите таймер, нажимая кнопку + (максимальное задаваемое значение времени равно 23 часам 59 минутам). Через несколько секунд начнется обратный отсчет. При этом на дисплее отображается текущее время; продолжает гореть значок колокольчика, что указывает на то, что включен таймер. Для вывода на дисплей обратного отсчета и изменения, в случае необходимости, установки таймера снова нажмите среднюю кнопку.

Задание продолжительности приготовления

После выбора режима и температуры с помощью соответствующих ручек нажмите среднюю кнопку: на дисплее выведутся цифры 0.00 и мигающий значок колокольчика. Снова нажмите среднюю кнопку: на дисплее будут поочередно выводиться , 0.00 и мигающее слово **AUTO**. Задайте продолжительность приготовления, нажимая кнопки + и - (максимальное задаваемое значение времени равно 10 часам). Через несколько секунд на дисплее будет выведено текущее время; слово **AUTO** остается включенным, что указывает на успешное выполнение установки. Для вывода на дисплей оставшегося времени приготовления и, в случае необходимости, изменения продолжительности приготовления нажмите среднюю кнопку на две секунды, а затем нажмите ее повторно. По истечении заданного времени символ гаснет, подается звуковой сигнал, и на дисплее мигает слово **AUTO**. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Для прекращения приготовления верните ручки выбора режима и температуры в нулевое положение и нажмите среднюю кнопку на две секунды.

Отсрочка времени окончания приготовления






































После задания продолжительности приготовления нажмите среднюю кнопку: на дисплее будут поочередно выводиться **End**, время окончания приготовления и мигающее слово **AUTO**. Нажимая кнопку **+**, задайте нужное время окончания приготовления (максимальная задаваемая отсрочка равна 23 часам 59 минутам). Через несколько секунд на дисплее будет показано текущее время, символ  погаснет, а слово **AUTO** останется включенным, что указывает на успешное выполнение установки. Для вывода на дисплей времени окончания приготовления и, в случае необходимости, его изменения нажмите среднюю кнопку, а затем снова нажмите ее два раза. По окончании обратного отсчета загорится символ , и духовка начнет работу в выбранном режиме приготовления.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ 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-м уровнем. Выполните предварительный нагрев духовки до нужной температуры. По достижении нужной температуры индикатор термостата гаснет, после этого приготавливаемое блюдо можно савить в духовку.
	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 одном уровне пользуйтесь 2-м уровнем, а при приготовлении на двух уровнях - 2-м и 4-м уровнями. Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев духовки.
	ГРИЛЬ	Используется для приготовления на гриле стейков, кебаба, сосисок, овощей, запекаемых с сыром и панировочными сухарями, и тостов. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 3-й уровень, налив в него около полулитра воды. Выполните предварительный нагрев духовки 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 поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте этот поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него примерно 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 среднюю полку. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их высыхание снаружи.
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯТОР	Для приготовления на одном уровне, например, фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
	КОНВЕКЦИЯ	Для одновременного приготовления на одном или двух уровнях различных блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет готовить без переноса запахов с одного блюда на другое. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.
	НАГРЕВ СНИЗУ	Этот режим используется для подрумянивания блюда снизу в конце приготовления. Рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 1-й или 2-й уровень. Этот режим может также использоваться для медленного приготовления, например, овощей или тушеного мяса; в том случае используется 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	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	Уровень 3: форма для тортов на решетке Уровень 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Поддон для сбора жира/противень для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Уровень 3: форма для тортов на решетке Уровень 1: форма для тортов на решетке
Бисквиты/тарталетки		Да	2	160-175	20-45	Поддон для сбора жира/противень для выпечки
		Да	1-3	150-175	20-45	Уровень 3: решетка Уровень 1: поддон для сбора жира/противень для выпечки
Эклеры		Да	2	175-200	30-40	Поддон для сбора жира/противень для выпечки
		Да	1-3	170-190	35-45	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон для сбора жира/противень для выпечки
Безе		Да	2	100	110-150	Поддон для сбора жира/противень для выпечки
		Да	1-3	100	130-150	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон для сбора жира/противень для выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		Да	2	190-250	12-50	Поддон для сбора жира/противень для выпечки
		Да	1-3	190-250	25-50	Уровень 1: противень на решетке Уровень 3: поддон для сбора жира/противень для выпечки
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Уровень 1: поддон для сбора жира/противень для выпечки на решетке
		Да	1-3	250	10-20	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон для сбора жира/противень для выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, с салом/беконом, типа киш)		Да	2	175-200	40-50	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175-190	55-65	Уровень 3: форма для тортов на решетке Уровень 1: форма для тортов на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	2	175-200	20-30	Поддон для сбора жира/противень для выпечки
		Да	1-3	175-200	25-45	Уровень 3: противень на решетке Уровень 1: поддон 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	Поддон для сбора жира или противень на решетке
Цыпленок, кролик, утка, 1 кг		Да	2	200	50-100	Поддон для сбора жира или противень на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Поддон для сбора жира или противень на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/ в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Поддон для сбора жира или противень 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	Уровень 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Уровень 3: поддон для сбора жира с налитой в него водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-40	Уровень 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Уровень 3: поддон для сбора жира с налитой в него водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните мясо по истечении 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: поддон для сбора жира с налитой в него водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Уровень 2: вертел
						Уровень 1: поддон для сбора жира с налитой в него водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните мясо по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	2	200	60-90	Поддон для сбора жира или обычный противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукты по истечении 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	2	200	45-55	Поддон для сбора жира/противень для выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Овощи, запеченные с сыром и сухарями (гратен)		-	2	200	20-30	Противень на решетке

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

Время, указанное в таблице, относится к приготовлению с отсрочкой (если этот режим предусмотрен). В зависимости от вида приготавливаемого блюда время приготовления может быть более продолжительным.

ПРИМЕЧАНИЕ: Символы режимов приготовления могут немного отличаться от тех, которые показаны на рисунке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и температура указаны из расчета на 4 порции и имеют 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 результата не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями, а также формами для тортов или проивнями, 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. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо выполнять предварительный нагрев духовки.

Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима "ПОДРУМЯНИВАНИЕ" (если предусмотрен) можно одновременно отовить на разных уровнях различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура. 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, предусмотренную в комплекте духовки. 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-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 и замешивать тесто постепенно, т.е. добавлять муку порциями до получения нужной консистенции теста.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (чизкейки или пироги с фруктовыми начинками) следует использовать режим "ПОДРУМЯНИВАНИЕ" (если он предусмотрен). Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть наинку, 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 поддон для сбора жира, налив в него около полулитра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Наденьте куски мяса на вертел; в случае приготовления курицы обвяжите ее 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 обоприте его 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 избежать ожогов.

Пицца

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

Режим "Подъем теста" (только в некоторых моделях)

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