

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

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

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

- Нельзя пользоваться 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. Дети не должны приближаться к духовке в ходе цикла пиролиза (только для моделей с функцией пиролиза).
- Пользуйтесь только температурным датчиком, рекомендуемым для данной духовки.
- Не пользуйтесь для чистки стекла дверцы духовки абразивными чистящими средствами и острыми скребками, т.к. они могут поцарапать поверхность и привести к непрозрачности стекла.
- Во избежание поражения электрическим током, прежде чем заменить лампочку, убедитесь, что духовка выключена.
- Не прикрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).
- При распаковке и установке пользуйтесь защитными перчатками.

Утилизация 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.

МОНТАЖ

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

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна обладать стойкостью к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для надлежащей работы духовки зазор между ее верхней панелью и рабочей поверхностью (столешницей) должен всегда оставаться свободным.

ЭЛЕКТРИЧЕСКОЕ ПОДКЛЮЧЕНИЕ

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

- Замена кабеля питания (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:

- Удалите с принадлежностей защитные картонные прокладки, защитную пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной смазкой.

В процессе эксплуатации:


- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу – это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Не лейте воду в горячую духовку – это может привести к повреждению эмалевого покрытия.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, иначе можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других приборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Защищайте духовку от атмосферных воздействий.

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал на 100% пригоден для переработки, о чем свидетельствует соответствующий символ (♻️). Поэтому части упаковки необходимо утилизировать под контролем и в полном соответствии с действующими правилами утилизации отходов, установленными местными органами власти.

Утилизация изделия

- Данное изделие промаркировано 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  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Энергосбережение

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными эмальрованными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10–15 минут до истечения заданного времени приготовления. Процесс приготовления будет продолжаться и после выключения духовки.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Данная духовка предназначена для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Союза (CE) № 1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по оборудованию низкого напряжения 2006/95/ЕС (заменяющей Директиву 73/23/ЕЕС и последующие изменения), требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/ЕС.

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети и правильность подключения к ней духовки.
- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.

Дверца не открывается:

- Выключите и снова включите духовку, чтобы проверить, продолжаются ли неполадки.
- **ВАЖНО:** Во время самоочистки дверца духовки не открывается. Необходимо дождаться ее автоматического отпирания (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки”).

Не работает электронное программирующее устройство:

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обратиться в сервисный центр:

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

Если после выполнения вышеописанных действий неполадки не прекращаются, обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом необходимо сообщить:

- 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 свидетельстве;
- 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).

ЗАПЧАСТИ МОЖНО ПРИОБРЕСТИ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ

ОЧИСТКА



ОСТОРОЖНО

- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Выполняйте очистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед техническим обслуживанием отключайте прибор от электрической сети.

Внешние поверхности духовки

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

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

Внутренние поверхности духовки

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

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и строго придерживайтесь указаний изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства очистки духовки можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Для удобства очистки верхней панели камеры духовки можно опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ", только в некоторых моделях).

ПРИМЕЧАНИЕ: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри, пользуясь салфеткой из ткани или губкой.

Принадлежности:

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

Очистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены):

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

- Включите пустую духовку в режиме конвекции и оставьте ее при температуре 200°C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед выполнением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Перед техническим обслуживанием отключайте прибор от электрической сети.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

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

Установка дверцы на место:

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

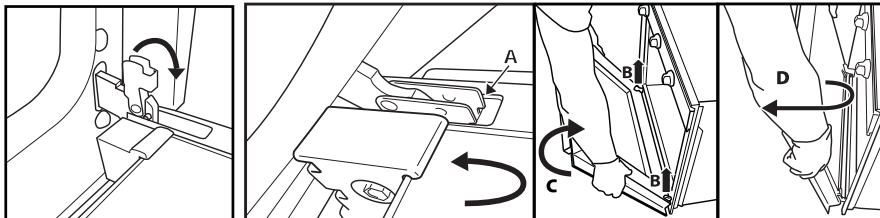


Рис. 1

Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя. Убедитесь, что элемент опирается на соответствующие боковые держатели.

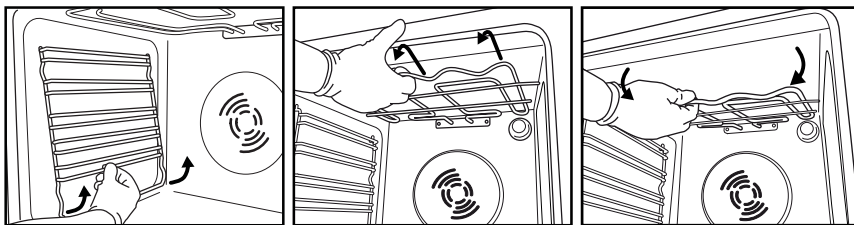


Рис. 3

Рис. 4

Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПЫ В ДУХОВКЕ

Замена задней лампы (если имеется):

1. Отключите духовку от сети питания.
2. Отверните крышку лампы (Рис. 6), замените лампу (тип лампы указан в примечании) и приверните крышку обратно (Рис. 7).
3. Подключите духовку к сети питания.



Рис. 6

Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

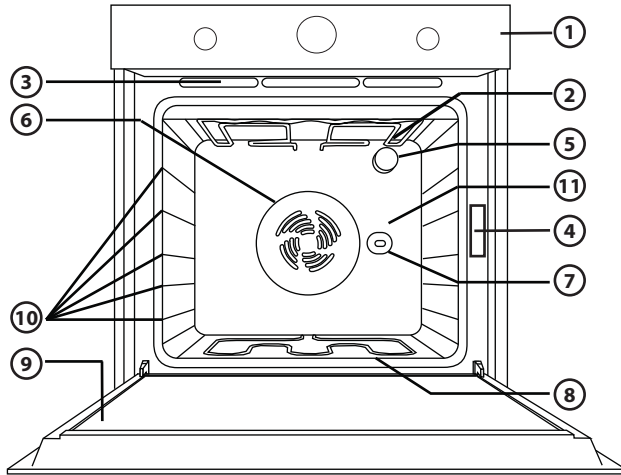
- Используйте только лампочки накаливания 25-40 Вт/230 В, тип Е-14, Т300°С или галогеновые лампочки 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т300°С (в зависимости от модели).
- Используемые лампочки специально предназначены для электрических приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

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

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

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



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

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.
- Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

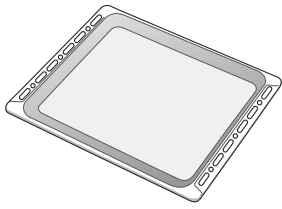


Рис. 1

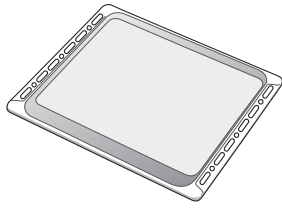


Рис. 2

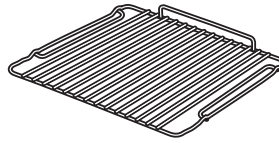


Рис. 3

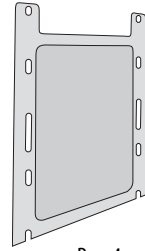


Рис. 4

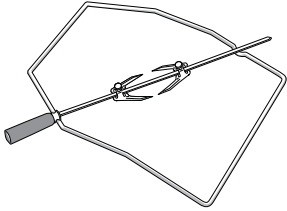


Рис. 5

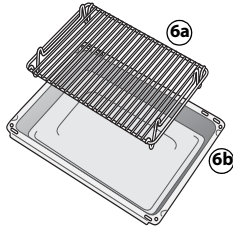


Рис. 6

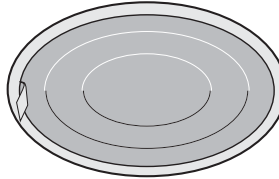


Рис. 7

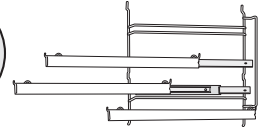


Рис. 8

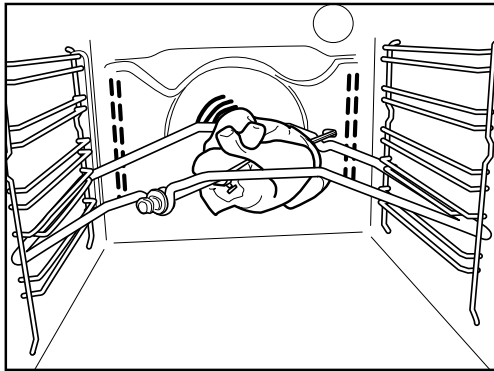


Рис. 9

Противень для сбора жира (Рис. 1)

Противень, устанавливаемый под решеткой, предназначен для сбора жира и фрагментов пищи. Его можно использовать и для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Во избежание дыма и брызг жира наливайте в противень небольшое количество воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печеня, пирогов и пиццы.

Решетчатая полка (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 имеющийся уровень. Решетчатую полку можно вставлять выпуклой стороной вверх или вниз.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с большим содержанием жира рекомендуется запускать цикл автоматической очистки духовки (см. раздел ОЧИСТКА).

Вертел (Рис. 5)

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Также см. раздел "Рекомендуемые способы использования и полезные советы".

Набор для гриля (Рис. 6)

В набор входит решетчатая полка (6a) и эмалированный поддон (6b). Этот набор можно устанавливать на решетчатую полку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме "Гриль".

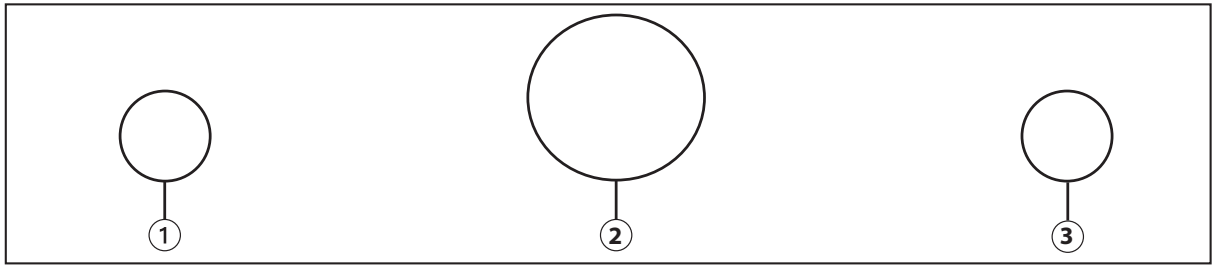
Фильтр для жира (Рис. 7)

Используйте этот фильтр **только** при приготовления блюд с большим содержанием жира. Фильтр навешивается на заднюю стенку 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 решетчатые полки и противни для сбора жира во время приготовления. Подходят для любых принадлежностей и могут мыться в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



Ваша духовка может слегка отличаться от показанной на рисунке.

1. Ручка выбора режима
2. Аналоговые часы
3. Ручка термостата

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ

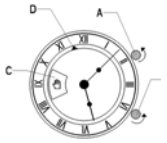
Установите ручку выбора режима духовки в положение, соответствующее нужному режиму приготовления. При этом загорится лампочка освещения духовки.

Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата; по достижении заданной температуры приготовления он погаснет. По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

АНАЛОГОВЫЕ ЧАСЫ

Это программирующее электромеханическое устройство позволяет выполнять следующие действия:

1. Выводить на дисплей текущее время. Для изменения текущего времени нажмите кнопку (В) и поверните ее против часовой стрелки.
2. Программировать время начала приготовления блюд с максимальной отсрочкой 12 часов (например, если вы хотите, чтобы приготовление началось в 7.00 утра, не 3 устанавливайте время в 8.00 вечера, т.к. процесс приготовления начнется в 8.00 утра).
3. Задать продолжительность приготовления блюда в интервале от 5 до 180 минут.



ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ

1. Поворачивайте кнопку (В) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке не высветится символ .
2. Нажмите кнопку (А) и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник (D) ► не станет указывать на время, показываемое на часах (часовая стрелка). **При установке в правильное положение будет слышен щелчок.**
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима. При этом загорится лампочка освещения духовки.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится красный индикатор термостата.
5. По окончании приготовления, так как в ручном режиме духовка НЕ выключается автоматически, **следует установить ручки выбора режима и термостата в положение "Выкл" (0-0).**











ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ С ЗАДАНЫМ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Поворачивайте кнопку (В) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке не высветится символ .
2. Нажмите кнопку (А) и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник (D) ► не станет указывать на нужное время начала приготовления (например, на рисунке 11.30).
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру.
5. По окончании приготовления, так как в ручном режиме духовка НЕ выключается автоматически, **следует установить ручки выбора режима и термостата в положение "Выкл" (0-0).**

















ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ЗАДАНЫМИ ВРЕМЕНЕМ НАЧАЛА И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ




1. Поворачивайте кнопку (В) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) до тех пор, пока в окошке (С) не появится нужное значение времени приготовления (5 - 180 мин).
2. Нажмите кнопку (А) и поворачивайте ее **против часовой стрелки** до тех пор, пока треугольник (D) ► не станет указывать на нужное время начала приготовления (например, на рисунке 11.30).
3. Поверните ручку выбора режима на символ нужного режима.
4. Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру.
5. По истечении заданного времени приготовления подается звуковой сигнал, и **духовка автоматически выключается**. Для отключения звукового сигнала поверните кнопку (В) **против часовой стрелки** (не нажимая ее) так, чтобы в окошке появился символ .
6. **По окончании приготовления блюда в случае необходимости увеличить заданную ранее продолжительность приготовления выполните описанные выше действия по программированию или же следуйте указаниям для ручного режима приготовления.**

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

ФУНКЦИЯ/РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
	ВЫКЛ.	Прекращение приготовления пищи и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Чтобы включить освещение в духовке.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 2-м уровнем. Предварительно прогрейте духовку до нужной температуры. После того, как духовка прогреется до нужной температуры, индикатор термостата погаснет и приготавливаемое блюдо можно будет поместить в духовку.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления мяса и пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне и пиццы на одном или двух уровнях. Эта функция позволяет получить ровную золотистую хрустящую корочку сверху и хорошо пропеченный низ. В случае одновременного использования двух уровней, для достижения более однородных условий при приготовлении, следует менять местами приготавливаемые блюда по прошествии половины времени приготовления. Для приготовления пиццы только на одном уровне пользуйтесь 2-й полкой. При приготовлении на двух уровнях пользуйтесь 1-й и 3-й полками. Прогрейте духовку до необходимой температуры и вставьте пищу в духовку.
	ГРИЛЬ	Для жарки отбивных, кебаба, колбасок; для обжаривания овощей и поджаривания хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-й уровень, налив в него около полулитра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараны ножки, цыпленка). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Для равномерного подрумянивания рекомендуется переворачивать продукты во время приготовления. Предварительный разогрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Для ускоренного размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ	Для приготовления блюд с хрустящим низом и мягким верхом. Идеальный режим для выпекания кондитерских изделий с мягкой начинкой и без полуфабриката-основания (например, тортов, сливовых пирогов, чизкейков, а также пиццы с большим количеством начинки) на одном уровне. Рекомендуется класть продукты на 2-й уровень. Разогрейте духовку, перед тем как помещать в нее продукты. Этот режим также идеален для приготовления замороженных полуфабрикатов (пиццы, картофеля, штруделя, лазаньи и др.). Следуйте инструкциям на упаковке продуктов.
	FORCED AIR (УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ)	Для приготовления на максимум двух полках блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, тортов). Этот режим позволяет одновременно готовить разные продукты без переноса запахов с одного продукта на другой. Для приготовления пиццы только на одном уровне пользуйтесь 2-й полкой. При использовании двух полок, используйте 1-ю и 3-ю полки после предварительного прогрева духовки.
	НИЖНИЙ ПОДОГРЕВ	Используется для подрумянивания продуктов снизу после завершения приготовления. Рекомендуется размещать продукты на 1-й или 2-й полке. Этот режим можно также использовать для томления, например овощей или мясных рагу; в этом случае размещайте продукты на 2-й полке. Предварительный разогрев духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Полка 3: Форма для тортов на решетке Полка 1: Форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	2	150-190	30-85	Поддон / противень или форма на решетчатой полке
		Да	1-3	150-190	35-90	Полка 3: Форма для тортов на решетке Полка 1: Форма для тортов на решетке
Печенье / тарталетки		Да	3	170-180	15-40	Поддон / противень
		Да	1-3	150-175	20-45	Полка 3: Решетка Полка 1: поддон / форма для выпечки
Эклеры		Да	3	180	30-40	Поддон / противень
		Да	1-3	170-190	35-45	Полка 3: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Безе		Да	3	90	120-130	Поддон / противень
		Да	1-3	90	130-150	Полка 3: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Хлеб / пицца / пшеничные лепешки.		Да	2	190-250	15-50	Поддон / противень
		Да	1-3	190-250	25-50	Полка 3: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Полка 2: противень для сбора жира / форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	250	10-20	Полка 3: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Пироги с несладкой начинкой (пирог с овощами, лотарингский пирог)		Да	2	175-200	40-50	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175-190	50-65	Полка 3: Форма для тортов на решетке Полка 1: Форма для тортов на решетке

Рецепт	Функция	Предварительный прогрев	Полка (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Слоеный пирог / слоеные кракеры		Да	3	180-200	20-30	Поддон / противень
		Да	1-3	175-200	25-45	Полка 3: противень на решетке Полка 1: поддон / форма для выпечки
Лазанья / макаронные изделия, запекаемые в духовке / каннелони / пудинги		Да	2	190-200	40-65	Поддон или противень на решетчатой полке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		Да	2	190-200	90-110	Поддон или противень на решетчатой полке
Курица, кролик, утка – 1 кг		Да	2	190-200	65-85	Поддон или противень на решетчатой полке
Индейка, гусь – 3 кг		Да	1 / 2	190-200	140-180	Поддон или противень на решетчатой полке
Рыба, запекаемая в духовке / в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	40-60	Поддон или противень на решетчатой полке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Рыбное филе / отбивные		Да	4	200	30-40	Полка 4: решетка (переверните пищу в середине процесса приготовления)
						Полка 3: поддон с водой
Колбаски / кебаб / ребрышки / гамбургеры		Да	4	200	30-50	Полка 4: решетка (переверните пищу в середине процесса приготовления)
						Полка 3: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полка 2: решетка (переверните продукт по истечении двух третей общего времени приготовления)
						Полка 1: поддон с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Полка 2: Вертел (если имеется)
						Полка 1: поддон с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	200	35-50	Противень на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	2	200	60-90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните в двух третях процесса приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	Поддон или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по прошествии 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке

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

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

Время приготовления может быть более продолжительным, в зависимости от блюда.

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

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

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных блюд”

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления данного блюда на одной или нескольких полках одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться входящими в комплект принадлежностями и формами для тортов или противнями из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения наилучших результатов скрупулезно следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых к духовке) и полок для их установки.

Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом “УСИЛЕННАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ”, можно одновременно готовить различные блюда (например, рыбу и овощи) на разных полках. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Десерты

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

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого 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. Переверните мясо по истечении двух третей общего времени приготовления.

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

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса. В случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, предназначенной 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 пол-литра воды. Вертел снабжен пластмассовой ручкой, которая снимается перед началом приготовления и надевается по окончании приготовления; это позволяет избежать ожогов при извлечении вертела из духовки.

Пицца

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