

Руководство по эксплуатации

KitchenAid

Важные указания по безопасности	4
Установка	8
Советы по защите окружающей среды	9
Заявление об экодизайне	9
Руководство по поиску неисправностей	9
Сервисный центр	10
Чистка	10
Уход	11
Указания по эксплуатации духовки	12
Описание функций/режимов	17
Таблица приготовления	18
Полезные советы и рекомендации по использованию	19

Важные указания по безопасности

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ОЧЕНЬ ВАЖНА!

В настоящем руководстве и на самом приборе содержатся важные указания по технике безопасности. Их необходимо прочесть и выполнять постоянно.



Этот символ опасности указывает на наличие потенциальных рисков для пользователя и других людей. Каждое указание по технике безопасности предваряется символом "Опасность" и следующими словами:



ОПАСНОСТЬ

Опасная ситуация, с большой степенью вероятности приводящая к тяжелой травме.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасная ситуация, способная с некоторой вероятностью привести к тяжелой травме.

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об имеющихся потенциальных рисках и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Тщательно придерживайтесь следующих предписаний:

- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Перед выполнением любых операций по монтажу отключите прибор от электрической сети.
- Монтаж и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура 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 после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети.

- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если духовка оснащается электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения монтажа электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею. Выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела, не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- 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 за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные рабочие настройки на пульте управления.
- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний и навыков, могут

пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получат указания по безопасному использованию прибора и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором 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 и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения из духовки кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах.
- Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время сушки продуктов.

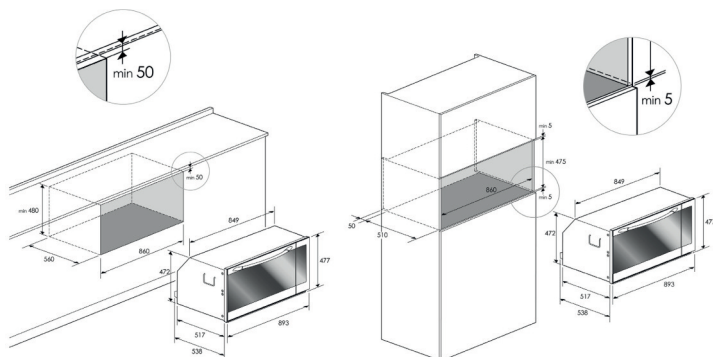
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.п.), помните, что при высокой температуре спирт испаряется. При этом существует опасность воспламенения паров спирта от контакта с электрическим нагревательным элементом.
- Не используйте пароочистители.
- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролизической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролизической очистки. Перед запуском цикла пиролизической очистки необходимо очистить внутреннюю часть духовки от разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Во время цикла пиролизической очистки держите животных вдали от прибора (только для духовок с функцией пиролиза).
- Используйте только рекомендованные для данной духовки температурные датчики.
- Не используйте абразивные чистящие средства и острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духовки: они могут поцарапать поверхность, что впоследствии может привести к растрескиванию стекла.
- Во избежание поражения электрическим током отключите прибор перед заменой лампы.
- Не накрывайте пищу в емкости для готовки алюминиевой фольгой (только для плит, в комплект которых входит емкость для готовки).

УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ

- Данный прибор изготовлен из материалов, пригодных к переработке или повторному использованию. Утилизируйте прибор в соответствии с местными правилами по утилизации отходов. Перед утилизацией обрежьте сетевой шнур, чтобы прибор нельзя было подсоединить к электросети.
- Дополнительную информацию о правилах обращения с электробытовыми приборами, их утилизации и переработке можно получить в соответствующих государственных органах, службе сбора бытовых отходов или в магазине, где был приобретен прибор.

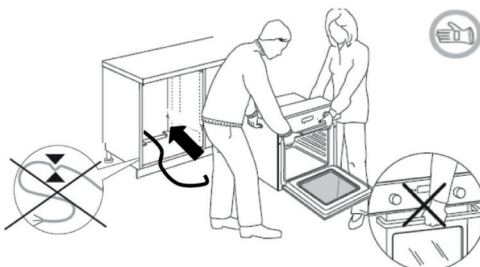
Установка

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



Подготовка мебели к установке

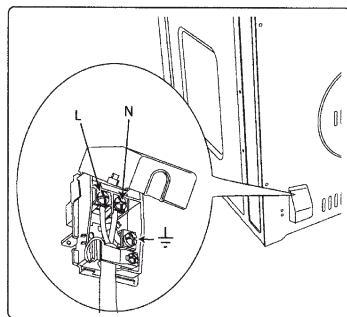
- Кухонная мебель, находящаяся в непосредственном контакте с духовкой, должна быть устойчива к высоким температурам (не менее 90 °C).
- Прежде чем встраивать духовку, вырежьте необходимое отверстие в кухонной мебели и удалите стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки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



Подключение к электрической сети

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

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



УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора:


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

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 внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не лейте воду в горячую духовку, это может привести к повреждению эмалированного покрытия.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать эмалированное покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных факторов.

Советы по защите окружающей среды

Утилизация упаковочных материалов


- Упаковочный материал может быть на 100 % вторично переработан, о чем свидетельствует соответствующий символ .
- Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть утилизированы в соответствии с действующими местными правилами переработки отходов.



Утилизация прибора

- Данное изделие имеет маркировку в соответствии с Европейской директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы сможете 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. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Рекомендации по экономии электроэнергии

- Выполняйте прогрев духовки только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом рецепте.
- Пользуйтесь темными лакированными или эмалированными формами для выпечки, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.

Заявление об экодизайне

Данное изделие отвечает требованиям экодизайна европейских нормативов № 65/2014 и 66/2014, разработанных на основе европейского стандарта EN 60350-1.

Руководство по поиску неисправностей

Духовка не работает:

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

Не работает электронный программатор:

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

Сервисный центр

Прежде чем обращаться в сервисный центр:

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, не исчезла 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;
- номер сервисного обслуживания (число

после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки). Номер сервисного обслуживания указан также в гарантийной документации;

- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



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

Чистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Не пользуйтесь пароочистителями.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Отсоедините духовку от сети электропитания.

Внешние поверхности духовки
ВНИМАНИЕ! Не используйте коррозионные или абразивные моющие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой из микрофибры.

- Чистите поверхность корпуса духовки, протирая ее влажной тряпкой из микрофибры. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. В завершение чистки насухо вытрите духовку сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки
ВНИМАНИЕ: не используйте абразивные губки или металлические скребки. Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

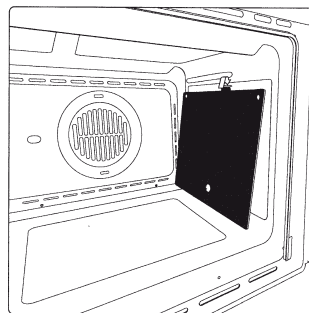
- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Не пользуйтесь вызывающими коррозию или абразивными чистящими средствами.

- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь специальными жидкими моющими средствами. Для удобства чистки духовки можно снять дверцу (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 вытереть дверцу изнутри, пользуясь тряпкой 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 удалить с помощью щетки или губки.



Уход

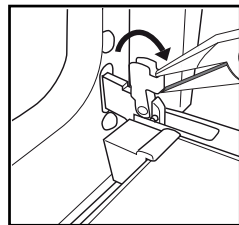
⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Пользуйтесь защитными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла.
- Отсоедините духовку от сети электропитания.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

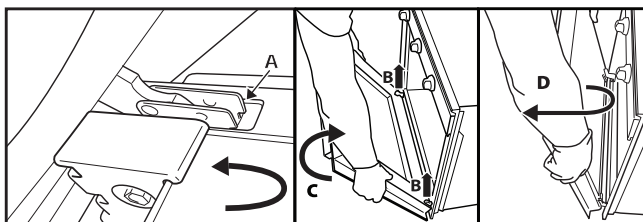
1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Опустите фиксаторы и нажмите на них до упора (рис. 1).
3. Закройте дверцу до упора (А), поднимите (В) и поверните (С) так, чтобы снять ее (D) (Рис. 2).



(рис. 1)

Установка дверцы на место:

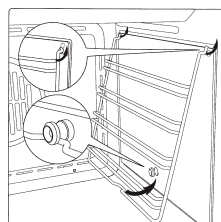
1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Поднимите оба фиксатора.
4. Закройте дверцу.



(рис. 2)

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Нажмите на решетки и поднимите их как показано на рис. 3.

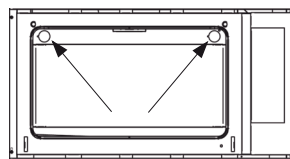


(рис. 3)

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена двух задних лампочек (рис. 4):

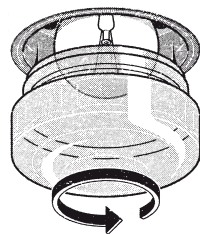
1. Отсоедините духовку от сети электропитания.
2. Открутите плафон лампочки (Рис. 5), замените лампочку (см. тип лампочки в примечании) и снова закрутите плафон.
3. Подключите духовку к сети электропитания.



(рис. 4)

ПРИМЕЧАНИЕ:

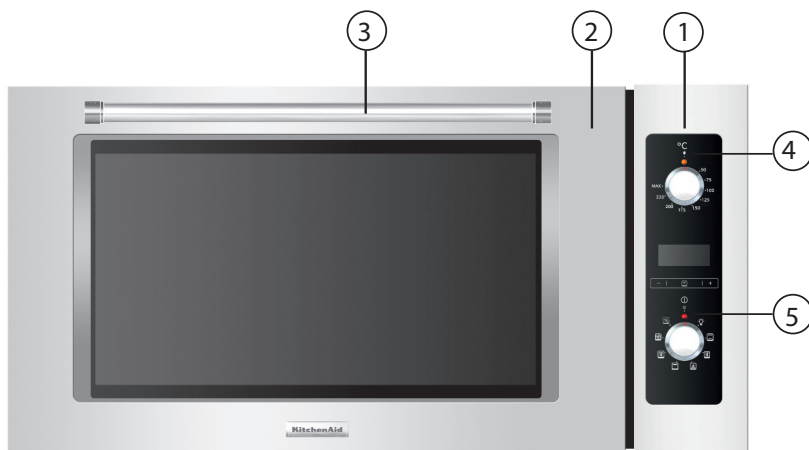
- Используйте только лампочки накаливания 25 Вт/230 В с цоколем E-14, T 300 °С.
- Лампочка, используемая в данном приборе, специально предназначена для электрических приборов и непригодна для освещения жилых помещений (Регламент Комиссии (ЕС) № 244/2009).
- Лампочки такого типа можно приобрести в наших сервисных центрах.



(рис. 5)

Указания по эксплуатации духовки

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



1. Панель управления
2. Дверца духовки
3. Ручка
4. Индикатор термостата
5. Индикатор работы духовки

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

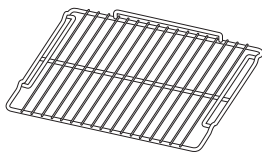


Рис. А

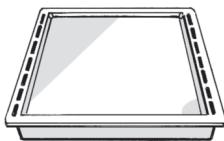


Рис. В



Рис. С

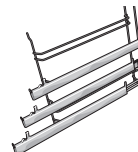


Рис. Д

- А. РЕШЕТКА:** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для выпечки и прочих емкостей, пригодных для использования в духовке.
- В. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СБОРА ЖИРА:** предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве сковороды для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Во избежание брызг жира или масла и дыма налейте в противень небольшое количество воды.
- С. ВЕРТЕЛ:** для жарки птицы и мяса.
- Д. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** делают более удобной установку и снятие различных принадлежностей.

Число принадлежностей может варьироваться в зависимости от приобретенной модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

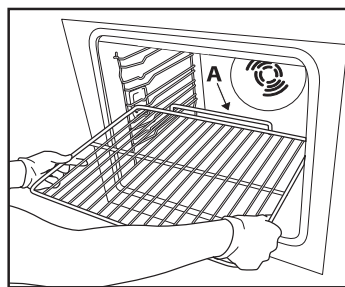
Их можно отдельно приобрести в сервисном центре.

Указания по эксплуатации духовки

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

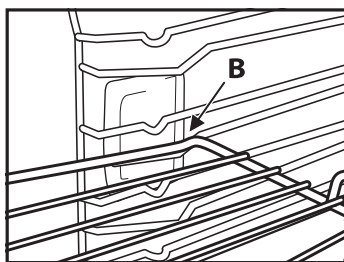
Для решеток и других принадлежностей предусмотрена система блокировки, предотвращающая их непроизвольное извлечение из духовки.

1. Установите решетку горизонтально, приподнятой частью "А" вверх (рис. 1).
2. Наклоните решетку, когда она дойдет до положения фиксации "В" (рис. 2).
3. Верните решетку в горизонтальное положение и надавите на нее до упора в направлении положения "С" (рис. 3).
4. Для вынимания решетки выполните описанные действия в обратном порядке.

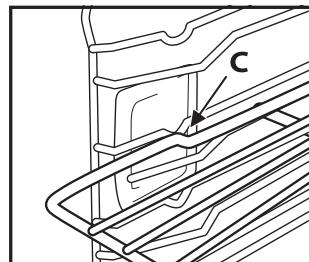


(Рис. 1)

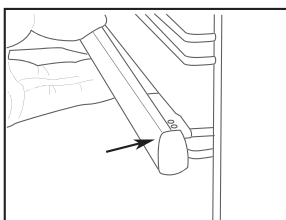
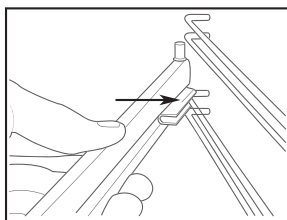
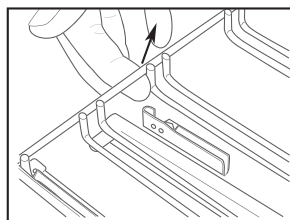
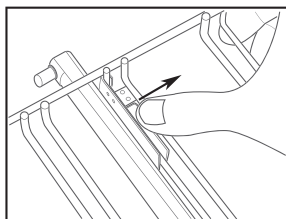
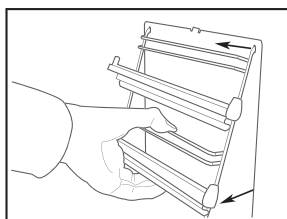
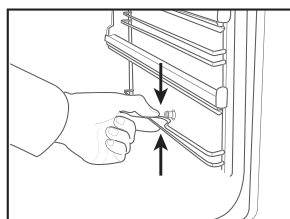
Другие принадлежности, в частности, противень для сбора жира, вставляются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.



(Рис. 2)



(Рис. 3)



ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:

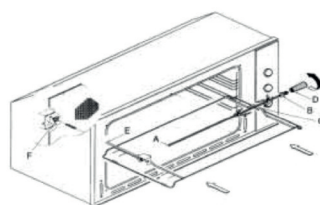
Использование вертела

Вставьте шпажку вертела **А** в привод, а паз **В** - в изогнутую часть **С**.

Поверните пластиковую ручку **Д** против часовой стрелки.

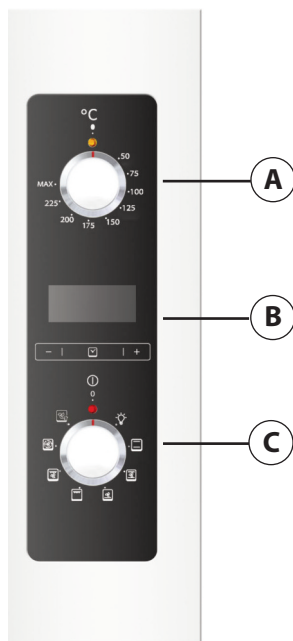
Установите полку на направляющие, убедившись, что шпажка вошла в отверстие **Е**.

Полку для вертела всегда следует устанавливать в середине камеры духовки (на второй уровень снизу).



Указания по эксплуатации духовки

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



А. Ручка выбора температуры термостата.

Используйте термостат для задания нужной температуры приготовления. С помощью ручки термостат можно задавать температуру от 50°C до 250 °С.

В. Сенсорные клавиши управления.

Используйте для выбора следующих опций:

- Установка часов
- Таймер-счетчик минут
- Время приготовления
- Время окончания приготовления
- Задания приготовления в автоматическом режиме
- Настройка звукового сигнала

С. Ручка выбора функций/режимов; поворачивайте ее по часовой стрелке.

0 ВЫКЛ

- Подсветка духовки
- Традиционный режим
- Выпекание в режиме конвекции
- Режим приготовления с нижним ТЭНом и вентилятором
- Гриль
- Турбогриль
- Конвекция
- ЭКО-режим (Конвекция)

Примечание: Размораживание можно осуществлять во всех режимах с использованием вентилятора, при этом ручка термостата должна оставаться в положении 0°C.

СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

0 ВЫКЛ



Подсветка духовки (горит во время работы духовки).



Верхний и нижний нагревательные элементы. Положение ручки термостата: от 50°C до МАХ.



Верхний и нижний нагревательные элементы с вентилятором. Положение ручки термостата: от 50°C до МАХ.



Нижний нагревательный элемент с вентилятором. Положение ручки термостата: от 50°C до МАХ.



Верхние нагревательные элементы (малая мощность гриля). Положение ручки термостата: от 50°C до 200°C.



Двойной верхний нагревательный элемент с вентилятором (большая мощность гриля). Положение ручки термостата: от 50°C до 200°C.



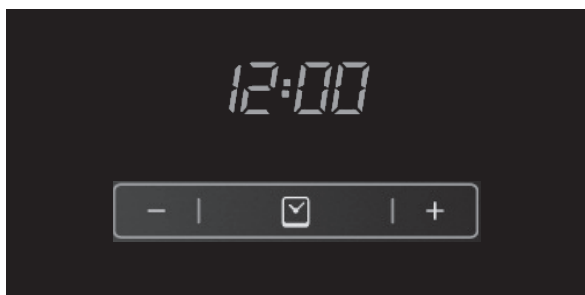
Кольцевой нагревательный элемент с вентилятором. Положение ручки термостата: от 50°C до МАХ.



Этот режим предназначен для экономии энергии. Идеально подходит для замороженных продуктов или полуфабрикатов, а также небольших порций. Время прогрева очень короткое, а приготовление пищи происходит медленнее. Не рекомендуется для больших порций.

Указания по эксплуатации духовки


СЕНСОРНЫЙ РЕГУЛЯТОР ТАЙМЕРА



Установка времени



Рисунок 1

При первом включении устройства начинают мигать «Auto» и «0:00». Для установки времени нажмите и удерживайте центральную кнопку в течение примерно 3 секунд. После появления  нажимайте «+» или «-» для установки правильного времени.

Дождитесь звукового сигнала, оповещающего об установке времени (**рисунок 1**).


Для установки времени позднее нажмите одновременно и удерживайте «+» и «-» в течение 3 секунд, а затем настройте время, как описано выше.

Счетчик минут



Рисунок 2

Так как этот счетчик минут не управляет печью, после завершения отсчета печь продолжает работать.

Для настройки нажмите и удерживайте центральную кнопку в течение 3 секунд, пока не появится  (**рисунок 2**). Нажимайте «+» и «-» для установки нужного времени.

Для настройки счетчика минут позднее нажмите и удерживайте центральную кнопку в течение 3 секунд, а затем выполните настройку, как описано выше.

Счетчик минут издает звуковой сигнал после завершения отсчета. Для отключения нажмите любую кнопку.

Время приготовления



Рисунок 3

Это функция полуавтоматического приготовления. Она может использоваться для установки продолжительности приготовления.

Нажмите и удерживайте центральную кнопку в течение 3 секунд. Затем нажмите ее еще раз, чтобы появилось «dur» (**рисунок 3**). Нажимайте «+» и «-» для установки нужной продолжительности приготовления.

Указания по эксплуатации духовки

Время окончания приготовления



Рисунок 4

Также можно задавать время окончания приготовления.

Нажмите и удерживайте центральную кнопку в течение 3 секунд. Нажмите центральную кнопку два раза подряд и дождитесь, пока не появится «End» (рисунок 4). Нажимайте «+» и «-» для установки нужного времени окончания приготовления.

Печь будет работать в заданном режиме и при заданной температуре до заданного времени окончания приготовления.

Программирование автоматического приготовления



Рисунок 5

Функция приготовления по заданному времени.

Нажмите и удерживайте центральную кнопку в течение 3 секунд. Затем нажмите ее еще раз, чтобы появилось «dur». Нажимайте «+» и «-» для установки нужной продолжительности приготовления. Подождите несколько секунд для сохранения установки.

Нажмите и удерживайте центральную кнопку в течение 3 секунд. Нажмите ее еще два раза подряд и дождитесь, пока не появится «End» (рисунок 4). Нажимайте «+» и «-» для установки нужного времени окончания приготовления.

Например:

Текущее время: 12.30

Время приготовления: 10 минут

Время окончания приготовления: 14.00

Печь начнет приготовление в 13.50 (14.00 минус 00.10) при заданной температуре и в заданном режиме и завершит приготовление в 14.00

После окончания приготовления печь подаст звуковой сигнал. Для отключения нажмите любую кнопку.

Настройка звукового сигнала



Для настройки громкости звукового сигнала нажмите «+» и «-» одновременно. Затем нажмите центральную кнопку и подождите, пока не начнет мигать «ton1» (высокая громкость). Нажмите «-» для выбора «ton2» (средняя громкость) или «ton3» (низкая громкость).

Нажмите центральную кнопку для сохранения выбранной громкости.

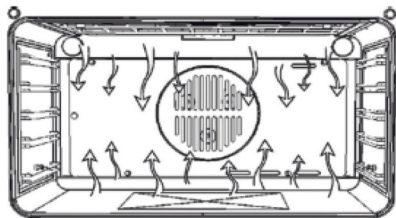
Описание функций/режимов

ТРАДИЦИОННЫЙ РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Традиционный режим используется для одновременного приготовления только одного блюда; при этом включены верхний и нижний ТЭНы.

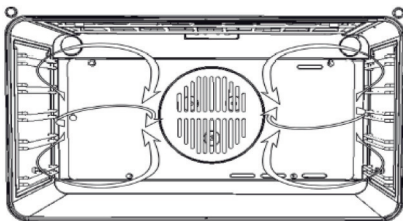
Помещайте продукты в духовку только после того, как она достигнет заданной температуры приготовления, то есть когда погаснет индикатор термостата.

Если вы хотите увеличить нагрев снизу или сверху в конце цикла приготовления, установите ручку регулировки температуры в соответствующее положение. Во время приготовления рекомендуется как можно меньше открывать дверцу духовки.



РЕЖИМЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ВЕНТИЛЯТОРА (РЕЖИМЫ КОНВЕКЦИИ)

В этих режимах вентилятор, расположенный в задней части духовки, обеспечивает циркуляцию горячего воздуха внутри камеры и, тем самым, равномерное распределение тепла. При этом приготовление занимает меньше времени, чем при использовании традиционного режима. Эти режимы позволяют одновременно готовить различные блюда (из мяса, рыбы и др.) на разных полках



РАЗМОРАЖИВАНИЕ

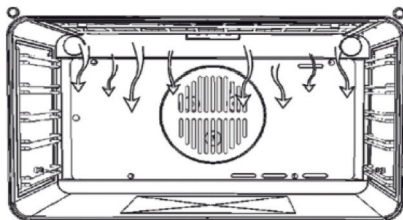
При выборе одного из режимов приготовления с использованием вентилятора и установке ручки термостата на ноль вентилятор обеспечивает циркуляцию холодного воздуха внутри духовки. При этом обеспечивается быстрое размораживание продуктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Используйте гриль для жарки или подрумянивания блюд. Некоторые духовки могут быть оснащены электромотором, вертелом и приспособлениями для его вращения.

Установите полку с приготавливаемыми продуктами на 1-й или 2-й уровень сверху.

Предварительно прогрейте духовку в течение 5 минут. Поверните ручку термостата в положение между 50° и 200°.



ОХЛАЖДАЮЩИЙ ВЕНТИЛЯТОР

Этот вентилятор расположен в верхней части духовки и создает циркуляцию холодного воздуха внутри камеры духовки и вокруг ее дверцы.















Он включается, когда температура наружного кожуха духовки достигает 60°C.

















В случае включения духовки при термостате, установленном на 200°C, вентилятор включается примерно через 10 минут.

Он выключается, когда температура наружного кожуха духовки опускается ниже 60°C.

В случае выключения духовки при термостате, установленном на 200°C, вентилятор работает в течение еще примерно 30 минут.

Таблица приготовления

Блюдо	Режим	Температура (°C)	Полка (считая снизу)	Время (мин)
		160-200	2-3	30-50
		160-180	2	20-40
		140-160	2	10-40
		140-160	2	25-55
		200-230	1-3	10-20
		210-220	2	45-60
		160-180	2-3	45-60
		190	2-3	60-70
		230-250	4-5	14-18

Блюдо	Режим	Температура (°C)	Полка (считая снизу)	Время (мин)
		225-250	2	120-105
		160-180	2	120-160
		160-180	2	135-175
		210-230	2	90-120
		160-190	2	90-120
		160-190	2	105-135
		200-220	2-3	50-60
		160-180	2	45-60
		175-190	2	60-70
		175-190	2	75-85
		190-210	2	40-50
		170-190	3	40-50

Полезные советы и рекомендации по использованию

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (pyrex) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения лучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки.

Одновременное приготовление различных блюд

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

Десерты

- Нежные десерты следует готовить только на одном уровне в традиционном режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр торта деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опал", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно.
- Для приготовления кондитерских изделий с жидкой начинкой (чизкейки или фруктовые пироги) используйте режим "ВЫПЕЧКА 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 налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. При необходимости долийте 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 куски специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и поместите его на соответствующую подставку. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки, что позволяет избегать ожогов.

Пицца

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



FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy

05/19

400011372207

