Инструкция по эксплуатации

KitchenAid

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ **4**
Установка **8**
Защита окружающей среды **9**
Заявление об экодизайне **9**
Поиск и устранение неисправностей **9**
Сервис **10**
Чистка **10**
Уход **11**
Указания по использованию духовки **13**
Таблица функций/режимов **23**
Таблица приготовления блюд **25**
Протестированные рецепты **27**
Рекомендации по использованию и полезные советы **28**

Эта инструкция также доступна на нашем сайте: www.kitchenaid.eu

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО!

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.**

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

В указаниях по технике безопасности содержатся сведения об потенциальных опасностях 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.
- Не подключайте прибор к электросети до завершения действий по установке.
- Установка 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 установки электрические компоненты должны стать 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 помещений). Изготовитель снимает с себя любую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные 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 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 пиролитической очистки. Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки. Перед началом цикла пиролиза необходимо очистить внутреннюю часть духовки от остатков разлитых продуктов (только для духовок с функцией пиролиза).
- Во время цикла пиролитической очистки держите животных вдали от прибора (только для моделей с функцией пиролиза).
- Используйте только рекомендованные для данной духовки термощупы.
- 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 срежьте 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 ее на предмет возможных повреждений во время транспортировки. Убедитесь, что дверца закрывается должным образом.
В случае сомнений обращайтесь к дилеру или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из пенопласта только в момент установки.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ПРИБОРА

- Кухонная мебель, контактирующая с духовкой, должна быть стойкой к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем встраивать духовку, выполните все работы по вырезке необходимых отверстий в кухонной мебели, тщательно удалите все стружки и опилки.
- После завершения монтажа нижняя часть духовки должна стать недоступной.
- Для правильной работы прибора зазор между столешницей и верхней стороной духовки должен всегда оставаться свободным.

Электрическое подключение

Убедитесь, что напряжение, указанное на паспортной табличке, соответствует напряжению в электросети. Паспортная табличка находится с передней стороны духовки (видна при открытой дверце).
Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм^2) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Духовка настроена на работу с уровнем потребляемой мощности более 2,5 кВт (значение "ВЫСОКАЯ" в настройках — см. рисунок ниже). Такая настройка может использоваться для домашних электросетей с расчетной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, необходимо понизить установку (значение "НИЗКАЯ" в настройках).
В приведенной ниже таблице указаны рекомендуемые установки потребляемой мощности для различных стран.

СТРАНА	НАСТРОЙКА ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ МОЩНОСТИ
ГЕРМАНИЯ	ВЫСОКАЯ
ИСПАНИЯ	НИЗКАЯ
ФИНЛЯНДИЯ	ВЫСОКАЯ
ФРАНЦИЯ	ВЫСОКАЯ
ИТАЛИЯ	НИЗКАЯ
ГОЛЛАНДИЯ	ВЫСОКАЯ
НОРВЕГИЯ	ВЫСОКАЯ
ШВЕЦИЯ	ВЫСОКАЯ
ВЕЛИКОБРИТАНИЯ	НИЗКАЯ
БЕЛЬГИЯ	ВЫСОКАЯ

1. Для изменения настройки потребляемой мощности поверните ручку выбора режимов на "CLOCK", после чего выберите пункт "POWER" ручкой просмотра/регулировки.
2. Нажмите ✓ для доступа к настройке.
3. Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите нужный вариант и подтвердите выбор нажатием кнопки ✓.

ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Перед использованием:

- Удалите с духовки и принадлежностей защитный картон, пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки и прогрейте ее при 200 °C в течение примерно одного часа, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.

Во время использования:

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу — это может привести к ее поломке.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ее ручку.
- Не накрывайте внутренние поверхности духовки алюминиевой фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутрь горячей духовки — это может привести к повреждению эмали.
- Ни в коем случае не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, так как при этом можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других приборов, находящихся поблизости от духовки, не касались ее нагревающихся частей и не застревали в дверце.
- Предохраняйте духовку от воздействия атмосферных явлений.

Защита окружающей среды

Утилизация упаковочных материалов

- Упаковочные материалы допускают полную вторичную переработку, о чем свидетельствует символ .
- Различные части упаковки должны быть утилизированы в полном соответствии с действующими местными нормами по утилизации отходов.

Утилизация прибора

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете 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 на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

Советы по экономии энергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице приготовления блюд или в вашем рецепте.
- Пользуйтесь формами для выпечки, покрытыми темным лаком или эмалью, так как они лучше поглощают тепло.

Заявление об экодизайне

- Прибор соответствует требованиям экодизайна Европейского Регламента № 65/2014 и № 66/2014 в соответствии с Европейским Стандартом EN 60350-1.

Поиск и устранение неисправностей

Духовка не работает:

- Проверьте наличие напряжения в сети. Убедитесь, что духовка включена в сеть.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, не исчезла ли неполадка.

Не работает электронное программирующее устройство:

- Если на дисплее высвечивается буква “F”, за которой следует некоторое число, обратитесь в ближайший сервисный центр.
  При этом сообщите число, следующее за буквой “F”.

Сервис

Прежде чем обращаться в сервис:
- Попытайтесь устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела "Поиск и устранение неисправностей".
- Выключите и снова включите прибор и проверьте, не исчезла ли неполадка.

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

При этом сообщите:
- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке, расположенной на правом торце камеры — видна при открытой дверце прибора). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

При необходимости ремонта обращайтесь в **авторизованный Сервисный центр** (это гарантирует использование оригинальных запчастей и правильное выполнение ремонта).

Чистка

⚠ ВНИМАНИЕ

- **Не используйте пароочистители.**
- **Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет до безопасной температуры.**
- **Отключите прибор от электросети.**

Внешние поверхности духовки
ВАЖНО: Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной салфеткой из микроволокна.
- Протирайте поверхности духовки влажной салфеткой из микроволокна. При сильном загрязнении добавьте в воду несколько капель средства для мытья посуды. В завершение протрите поверхности насухо сухой тканью.

Внутренние поверхности духовки
ВАЖНО: Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Такие средства ведут к постепенному повреждению эмалевых покрытий и стекла дверцы.
- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее (желательно, пока она еще теплая) от грязи и пятен, образующихся при пригорании остатков пищи (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- Протирайте стекло дверцы подходящим жидким моющим средством. Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (см. раздел "УХОД").

ПРИМЕЧАНИЕ: При длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы или овощей) на внутренней стороне дверцы и в районе уплотнения может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, протрите насухо внутреннюю сторону дверцы салфеткой или губкой.

Принадлежности:
- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде с добавлением средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удалить с помощью щетки или губки.

Очистка духовок с использованием режима пиролиза (при наличии):

⚠ ВНИМАНИЕ

- **Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролитической очистки.**
- **Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки.**
- **Во время цикла пиролитической очистки держите животных вдали от прибора.**

В этом режиме происходит выжигание загрязнений, накопившихся в процессе приготовления пищи, при температуре около 500 °C. При такой высокой температуре отложения превращаются в золу, которую можно легко удалить влажной тряпкой, когда духовка остынет. Не включайте режим пиролиза после каждого использования духовки. Используйте его, только когда духовка сильно загрязнена или если в процессе предварительного нагрева или приготовления из нее идет дым.

Чистка

- Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все электроконфорки на время самоочистки (пиролиза).
- Перед включением пиролиза выньте из духовки все принадлежности (в том числе боковые решетки).
- Для лучшей очистки дверцы удалите с нее крупные загрязнения влажной губкой, прежде чем использовать функцию пиролиза.

В приборе предусмотрено два режима пиролитической очистки:

1. Энергосберегающий цикл (PYRO EXPRESS/ ECO), расходующий примерно на 25% меньше энергии по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).
2. Стандартный цикл (PYRO), который подходит для очистки сильно загрязненной духовки.
   - После определенного количества приготовленных блюд и с учетом степени загрязнения на дисплей духовки выводится сообщение, рекомендующее выполнить цикл самоочистки.

ПРИМЕЧАНИЕ: Во время пиролитической очистки открытие дверцы духовки невозможно; дверца остается заблокированной, пока температура внутри духовки не опустится до безопасного уровня.

Уход

⚠ ВНИМАНИЕ

- **Пользуйтесь кухонными рукавицами.**
- **Перед выполнением описываемых ниже операций убедитесь, что духовка остыла.**
- **Отключите прибор от электросети.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы:

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и нажмите на них до упора (рис. **1**).
3. Закройте дверцу до упора (**A**). Поднимите (**B**) и поверните ее (**C**) так, чтобы она вышла из креплений (**D**) (рис. **2**).

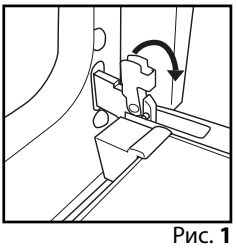


Рис. **1**

Установка дверцы:

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

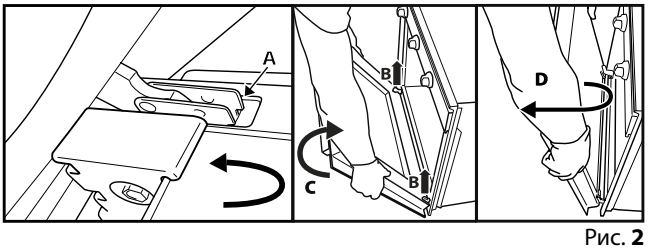


Рис. **2**

Уход

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

1. Для снятия решеток поднимите (**1**) и поверните их (**2**), как показано на рис. **3**.

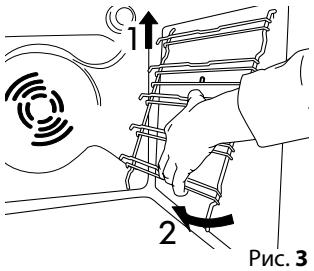


Рис. **3**

ЗАМЕНА ЛАМПЫ

Замена задней лампы (при наличии)

1. Отсоедините духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон, замените лампу (тип лампы указан в примечании) и накрутите плафон в исходное положение.
3. Подключите духовку к электросети.

ПРИМЕЧАНИЕ:

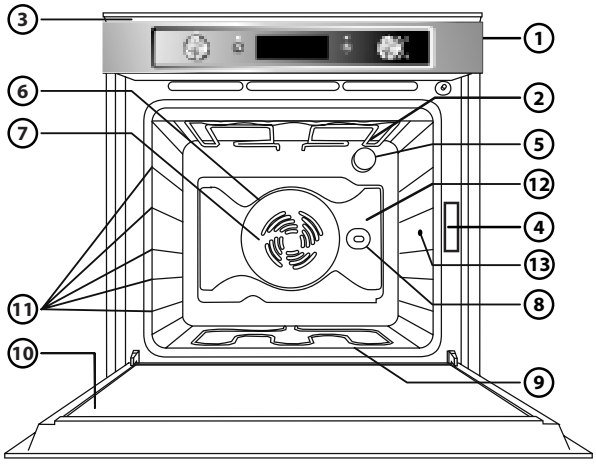
- Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25-40 Вт/ 230 В, цоколь E14, T300°C или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, T300 °C.
- Лампы, применяемые в приборе, предназначены для электробытовых приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС № 244/2009).
- Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При установке галогенных ламп не касайтесь их голыми руками, так как отпечатки пальцев могут привести к быстрому выходу лампы из строя.**
- **Не пользуйтесь духовкой до установки плафона на место.**

Указания по использованию духовки

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ОПИСЫВАЕТСЯ В РАЗДЕЛЕ “УСТАНОВКА”



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампы
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если входит в комплект поставки)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
12. Задняя стенка
13. Разъем для термощупа

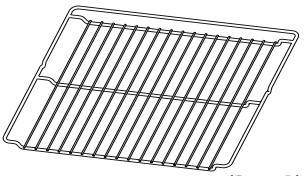
ПРИМЕЧАНИЕ:

– В процессе приготовления охлаждающий вентилятор может работать в прерывистом режиме в целях экономии электроэнергии.
– После завершения приготовления вентилятор охлаждения может продолжать работать в течение некоторого времени.
– При открытии дверцы духовки во время приготовления нагревательные элементы выключаются.

Указания по использованию духовки

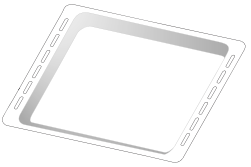
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

A. РЕШЕТКА: используется для приготовления блюд на гриле, а также в качестве подставки для кастрюль, форм и другой жаропрочной посуды.



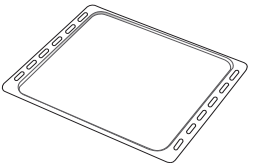
(Рис. **A**)

B. ПОДДОН: устанавливается под решеткой для сбора жира и кусочков пищи, может также использоваться в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и других подобных блюд.



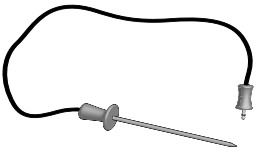
(Рис. **B**)

C. ПРОТИВЕНЬ: используется для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий, для запекания мяса или рыбы в фольге.



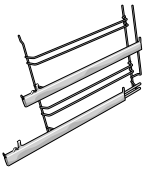
(Рис. **C**)

D. ТЕРМОЩУП: используется для измерения температуры в глубине продукта.



(Рис. **D**)

E. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ (при наличии): повышают удобство обращения с решетками, противнями и поддонами.



(Рис. **E**)

Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от модели.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ

Другие принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

Указания по использованию духовки

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

1. Вставьте решетку горизонтально так, чтобы выступ A был обращен вверх (рис. **1**).
2. Поддон, противень и другие принадлежности устанавливаются тем же способом, что и решетка (рис. **2**).

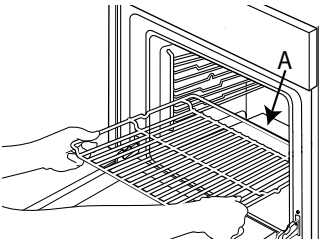


Рис. 1

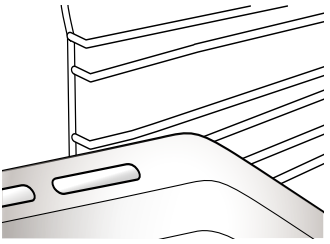
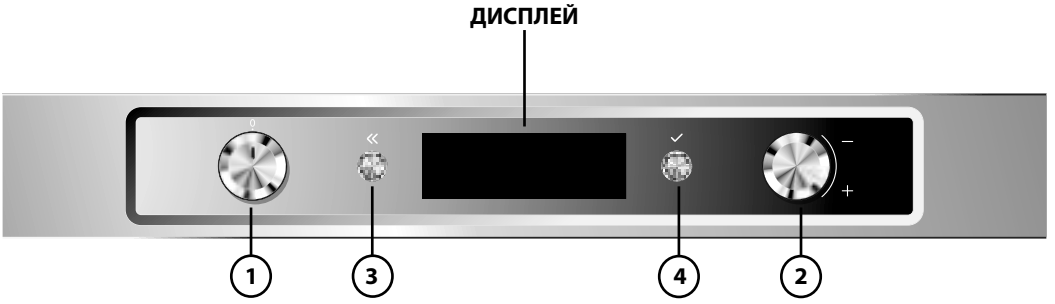


Рис. 2

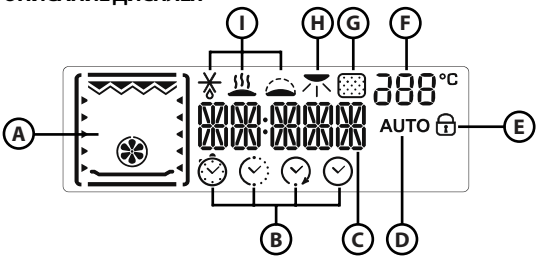
ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ:** включение/выключение духовки, выбор режимов
2. **РУЧКА УСТАНОВКИ:** просмотр меню, изменение настроек по умолчанию
3. **КНОПКА :** возврат к предыдущему экрану
4. **КНОПКА :** выбор и подтверждение настроек

Указания по использованию духовки

ОПИСАНИЕ ДИСПЛЕЯ



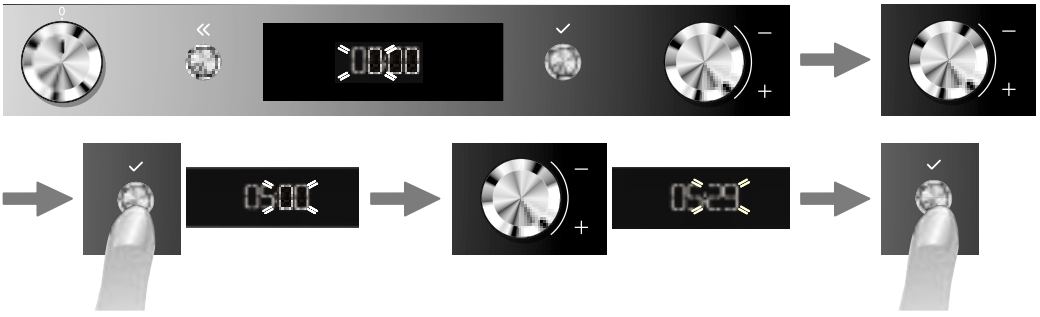
A. Индикация включения нагревательных элементов для различных режимов приготовления
B. Символы отображаемого времени: таймер, длительность приготовления, время завершения приготовления, текущее время
C. Информация о выбранных режимах
D. Выбран автоматический режим BREAD/PIZZA (ПИЦЦА/ХЛЕБ)
E. Индикатор блокировки дверцы на время самоочистки (пиролиза)
F. Температура внутри духовки
G. Функция самоочистки (пиролиза)
H. Подрумянивание
I. Специальные режимы: defrosting (Разморозка), warm keeping (Сохранение тепла), yogurt (Йогурт), rising (Подъем теста), meat slow cooking (Томление мяса), Fish slow cooking (Томление рыбы), Eco Forced Air (Принуд. под. возд. эко).

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ – ВЫБОР ЯЗЫКА

При первом включении духовки на дисплее отображается "ENGLISH".

Выберите требуемый язык ручкой просмотра/регулировки и подтвердите выбор кнопкой ✓.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



После того как язык будет выбран, необходимо установить текущее время. На дисплее начнут мигать две цифры часа.

1. Вращая ручку просмотра/регулировки, установите значение часа.
2. Подтвердите выбор кнопкой ✓. На дисплее начнут мигать две цифры минут.
3. Вращая ручку просмотра/регулировки, установите значение минут.
4. Подтвердите выбор кнопкой ✓.

Для повторной установки времени (например, после перебоя в электроснабжении) следуйте указаниям следующего параграфа ("НАСТРОЙКИ").

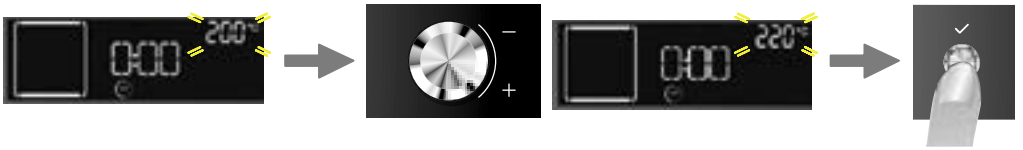
ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

1. Вращая ручку выбора режимов, выберите требуемый режим. На дисплее появятся параметры приготовления.
2. Если вас устраивают предложенные значения, нажмите ✓. Для изменения значений действуйте, как описано ниже.

Указания по использованию духовки

УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

Для изменения температуры или мощности гриля действуйте в следующем порядке:



1. Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите требуемое значение.
2. Подтвердите выбор кнопкой ✓.

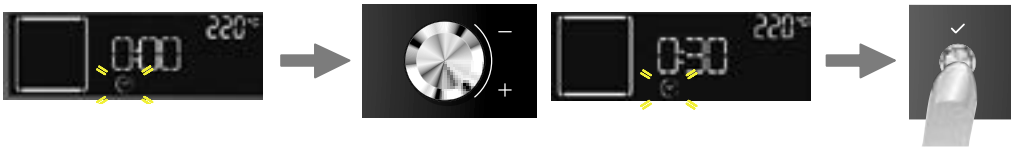
Духовка автоматически подтверждает последнее выбранное значение после 10 секунд бездействия.

БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ

1. Вращая ручку выбора режимов, выберите режим быстрого прогрева.
2. Подтвердите выбор нажатием ✓. На дисплее появятся настройки.
3. Если вас устраивает предложенная температура, нажмите кнопку ✓. Для изменения температуры действуйте, как описано выше. На дисплее появляется надпись “PRE”. В момент достижения установленной температуры на дисплей выводится ее значение (например, 200 °C) и подается звуковой сигнал.
   После окончания прогрева духовка автоматически выбирает обычный режим.
   С этого момента в духовку можно поместить приготавливаемое блюдо.
4. При необходимости выберите другой режим приготовления, вращая ручку выбора режимов**.**

УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эта функция позволяет задавать длительность приготовления в пределах от 1 минуты до максимального значения, предусмотренного для выбранного режима. По истечении установленного времени духовка автоматически выключается.



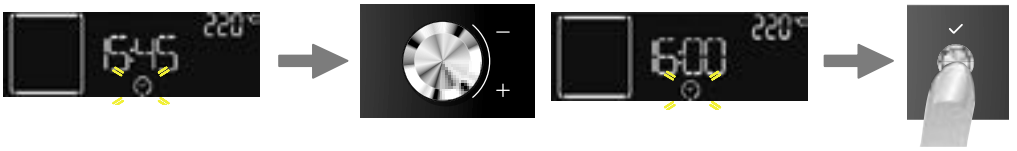
1. После подтверждения выбранной температуры на дисплее начинает мигать символ ⏲.
2. Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите требуемую длительность приготовления.
3. Подтвердите выбор длительности нажатием кнопки ✓.

Духовка автоматически подтверждает последнее выбранное значение после 10 секунд бездействия.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ

ВАЖНО: Функция отложенного старта недоступна для следующих режимов: FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ), BREAD/PIZZA (ХЛЕБ/ПИЦЦА).
Примечание: При использовании этой настройки нагрев духовки до заданной температуры выполняется более плавно. Поэтому для готовности блюда требуется немного больше времени, чем указано в таблице приготовления блюд.
Пользователь может задать время окончания приготовления, отсрочив включение духовки на время до 23 часов 59 минут. Эта возможность доступна только после установки длительности приготовления.
После задания длительности на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 15:45), при этом мигает символ ⏲.

Указания по использованию духовки



Чтобы отсрочить завершение (а значит и начало) приготовления, действуйте следующим образом:

1. Вращая ручку просмотра/регулировки, установите на дисплее необходимое время завершения (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки ✓: двоеточие между символами времени завершения начнет мигать, указывая о том, что настройка была выполнена правильно.
3. Духовка автоматически отложит начало приготовления так, чтобы блюдо оказалось готово к заданному времени.

Заданные настройки (температуру, мощность гриля, длительность приготовления) можно изменить в любое время. Для этого нажмите кнопку возврата « , измените значение ручкой просмотра/регулировки и нажмите кнопку ✓ для подтверждения.

Функция отложенного старта недоступна для режимов гриль и турбогриль.

ТАЙМЕР

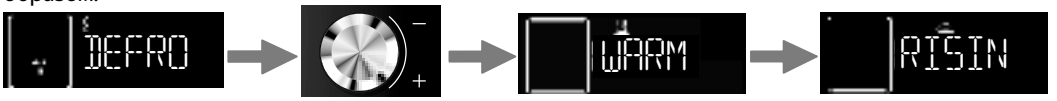
Эта функция доступна только при выключенной духовке. Используйте ее для контроля времени приготовления различных блюд на кухне.

Максимальное время, отсчитываемое таймером, составляет 23 часа 59 минут.

1. Не смещая ручку выбора режимов из нулевого положения, установите необходимое время ручкой просмотра/регулировки.
2. Нажмите кнопку ✓ для запуска обратного отсчета. По истечении установленного времени на дисплей выводится надпись “END” и подается звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите кнопку ✓ (на дисплей вернется текущее время).

ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ РЕЖИМОВ

Поверните ручку выбора режимов на “DEFROST”, чтобы перейти в подменю, содержащее семь специальных режимов. Для просмотра, выбора и включения этих режимов действуйте следующим образом:

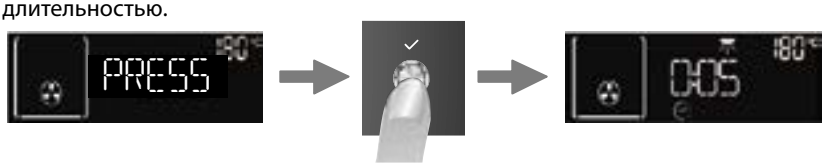


1. Поверните ручку выбора режимов на “DEFROST”: на дисплее появится соответствующий символ.
2. Используйте ручку просмотра/регулировки для прокрутки списка режимов: DEFROSTING (РАЗМОРОЗКА), WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА), YOGURT (ЙОГУРТ), RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА), MEAT SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ МЯСА), FISH SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ), ECO FORCED AIR (ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО).
3. Подтвердите выбор кнопкой ✓.

Указания по использованию духовки

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

Для некоторых режимов в конце приготовления на дисплей выводится сообщение, предлагающее подрумянить приготовленное блюдо. Эта функция доступна только при приготовлении с заданной длительностью.

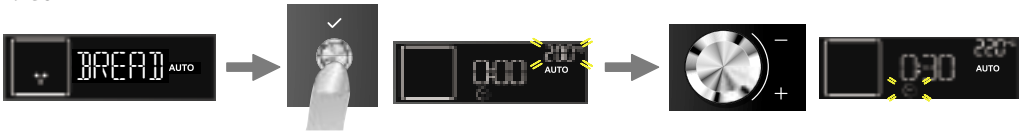


В конце приготовления на дисплее возникает сообщение “PRESS ✓ TO BROWN”. При нажатии кнопки ✓ стартует 5-минутная стадия подрумянивания. Функция допускает не более двух последовательных использований.

ВЫБОР РЕЖИМА “ПИЦЦА/ХЛЕБ”

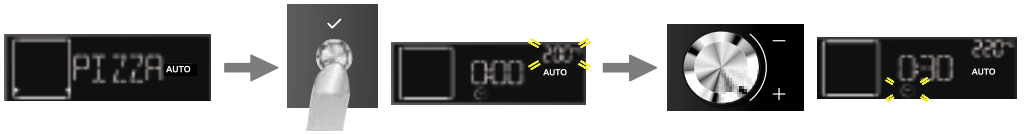
Поверните ручку выбора режимов на “BREAD”, чтобы перейти в подменю, содержащее два автоматических режима для приготовления хлеба и пиццы.

Хлеб



1. Вращая ручку выбора режимов, выберите пункт “BREAD” (с надписью “АВТО”).
2. Для выбора режима нажмите ✓.
3. Вращая ручку просмотра/регулировки, установите необходимую температуру (в интервале от 180 °C до 220 °C) и подтвердите выбор кнопкой ✓.
4. Вращая ручку просмотра/регулировки, установите необходимую длительность. Нажмите ✓, чтобы начать приготовление.

Пицца

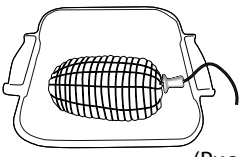


1. Поверните ручку выбора режима на “BREAD”. Для выбора режима “PIZZA” выполните следующие действия:
2. Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите пункт “PIZZA”.
3. Для выбора режима нажмите ✓.
4. Вращая ручку просмотра/регулировки, установите необходимую температуру (в интервале от 220 °C до 250 °C) и подтвердите выбор кнопкой ✓.
5. Вращая ручку просмотра/регулировки, установите необходимую длительность. Нажмите ✓, чтобы начать приготовление.

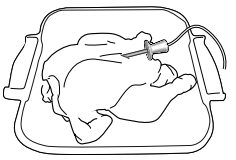
Указания по использованию духовки

ТЕРМОЩУП (ЩУП)

Входящий в комплект духовки термощуп позволяет измерять точную температуру (в пределах 100°C) приготавливаемого блюда, способствуя достижению наилучшего кулинарного результата. Необходимая температура задается в соответствии с типом продукта. От правильности установки термощупа существенно зависит качество готового блюда. Воткните щуп на полную глубину в самую толстую часть куска мяса, как можно дальше от костей и жира (рис. **1**). При приготовлении птицы щуп следует вставить сбоку в середину грудки так, чтобы его кончик не проник в полость (рис. **2**). Если кусок мяса имеет неодинаковую толщину, убедитесь в готовности, прежде чем вынимать его из духовки. Подсоедините штекер термощупа к гнездо, расположенному на правой стенке камеры духовки.



(Рис. **1**)



(Рис.**2**)

Режим приготовления с термощупом

При использовании термощупа нагрев духовки производится в соответствии с настройками выбранного режима, однако процесс приготовления завершается в тот момент, когда измеряемая термощупом температура достигает заданного пользователем значения.

В приборе не предусмотрено специального меню для использования термощупа. Переход от традиционного способа приготовления к приготовлению с термощупом возможен для обычных режимов. Для этого достаточно просто подключить термощуп к духовке.

При обнаружении термощупа подается звуковой сигнал, и в течение 3 секунд на дисплее высвечивается надпись "PROBE". Затем дисплей снова возвращается к отображению текущих данных.

Если ручка выбора режима не находится в положениях "Режим ожидания" или "Свет", на дисплее отображаются общие параметры режима и установленная температура щупа.

Если термощуп распознается духовкой в момент запуска режима, не допускающего использования термощупа ("Быстрый прогрев", "Гриль", "Специальные функции", "Подрумянивание"), то приготовление не начнется до тех пор, пока термощуп не будет отсоединен. При этом духовка подаст звуковой сигнал, сопровождаемый следующим сообщением на дисплее:

Поскольку момент окончания приготовления определяется только температурой термощупа, использование таймера не предусмотрено: установка отложенного старта невозможна.

После выбора режима настройте температуру духовки (отображается в верхнем правом углу дисплея) ручкой "+/-" и подтвердите значение кнопкой ✓. Далее, можно задать температуру термощупа (отображается в нижнем правом углу дисплея): выберите значение ручкой "+/-" и подтвердите выбор, нажав кнопку ✓. При этом стартует процесс приготовления.

Заданные значения температуры духовки и щупа можно изменить в любой момент по ходу приготовления. Для изменения температуры духовки просто поверните ручку "+/-". Для изменения температуры щупа дважды нажмите кнопку ✓ и выберите новое значение ручкой "+/-". Подтвердите выбор кнопкой ✓.

Устанавливаемая по умолчанию температура щупа составляет 70 °C. Значение можно изменять с шагом 1 °C.

Если в момент запуска режима духовка обнаруживает присутствие щупа, все стадии предварительного нагрева пропускаются: духовка переходит непосредственно к стадии приготовления. Лампа продолжает гореть в течение всего времени, пока щуп не будет отсоединен.

Если щуп отсоединяется во время работы духовки, на дисплей выводится текущее время приготовления в минутах. Время продолжает отсчитываться до тех пор, пока пользователь не выключит режим или вновь не подсоединит термощуп.

В момент завершения приготовления на дисплее появляется мигающая надпись "END".

Указания по использованию духовки

НАСТРОЙКИ
Поверните ручку выбора режимов на "CLOCK", чтобы перейти в подменю, содержащее пять настроек дисплея.

Часы
Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите пункт "CLOCK". Для изменения текущего времени действуйте согласно указаниям предыдущего параграфа ("УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ").

Яркость
Для изменения яркости дисплея выполните следующие действия:
1. Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите пункт "BRIGHTNESS".
2. Нажмите кнопку ✓: на дисплее появится цифра 1.
3. Увеличьте или уменьшите яркость ручкой просмотра/регулировки и подтвердите выбор кнопкой ✓.

Звук
Для включения/выключения звукового сигнала выполните следующие действия:
4. Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите пункт "SOUND".
5. Нажмите кнопку ✓ для доступа к настройке (ВКЛ/ВЫКЛ).
6. Выберите нужный вариант ручкой просмотра/регулировки и подтвердите выбор кнопкой ✓.

Эко
При нахождении духовки в режиме ожидания с включенной опцией "Эко" дисплей гаснет после 3 минут бездействия. Чтобы снова включить дисплей, достаточно нажать любую из кнопок или повернуть любую из ручек.
1. Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите пункт "ECO".
2. Нажмите кнопку ✓ для доступа к настройке (ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Выберите нужный вариант ручкой просмотра/регулировки и подтвердите выбор кнопкой ✓.
4. При приготовлении пищи с включенной опцией "Эко" внутреннее освещение духовки загорается только на 1 минуту, когда пользователь производит какие-либо действия.

Мощность
1. Для изменения настройки потребляемой мощности поверните ручку выбора режимов на "CLOCK", а затем выберите пункт "POWER" ручкой просмотра/регулировки.
2. Нажмите ✓ для доступа к настройке.
3. Выберите нужный вариант ручкой просмотра/регулировки и подтвердите выбор кнопкой ✓.

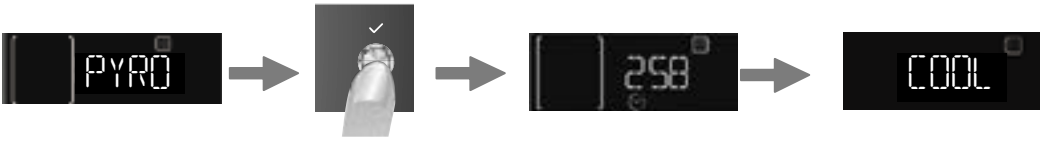
Дополнительная информация представлена в соответствующем разделе параграфа "УСТАНОВКА" (стр. 8).

Язык
1. Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите пункт "LANGUAGE".
2. Нажмите ✓ для доступа к настройке.
3. Выберите требуемый язык ручкой просмотра/регулировки и подтвердите выбор кнопкой ✓.

Указания по использованию духовки

САМООЧИСТКА ДУХОВКИ

Описание этого режима приведено в разделе “ЧИСТКА” и в таблице режимов на стр. 7.



Для включения цикла самоочистки духовки (пиролиза) выполните следующие действия:

1. Установите ручку выбора режима на “PYRO”.
2. Нажмите кнопку для подтверждения выбора и запуска процедуры пиролитической очистки.

Для выбора экономичного режима пиролиза поверните ручку просмотра/регулировки: в правом нижнем углу дисплея появится слово “ECO”. Нажмите кнопку для запуска укороченной программы.

На время пиролиза дверца автоматически блокируется и на дисплее отображается символ . После завершения цикла самоочистки дверца остается заблокированной: на дисплее отображается слово “COOL”, указывающее о том, что духовка еще не остыла. После охлаждения духовки до безопасной температуры символ исчезает и на дисплей выводится слово “END”.

БЛОКИРОВКА КНОПОК

Эта функция блокирует действие всех кнопок и ручек панели управления.

Для включения блокировки одновременно нажмите и удерживайте кнопки и не менее 3 секунд. При активной функции кнопки панели не действуют, а на дисплее горит символ ключа. Функцию можно включить и в процессе приготовления пищи. Для отключения функции повторите вышеописанную процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). Однако в этом случае потребуется повторное задание ранее выбранного режима.

Таблица функций/режимов

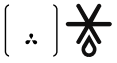
РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ			
0		**ВЫКЛ**	Прекращение приготовления и выключение духовки.
		СВЕТ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦИ-АЛЬНЫЕ РЕЖИМЫ)	РУЧКА ПРОСМОТРА/РЕГУЛИРОВКИ	 **DEFROST (РАЗМОРОЗКА)**	Режим для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.
		WARM KEEPING (СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА)	Режим, позволяющий сохранять горячими только что приготовленные блюда (мясо, жаркое, запеканки, пудинги). Размещайте продукты на среднем уровне. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65 °C.
		YOGURT (ЙОГУРТ)	Режим для приготовления домашнего йогурта. Используйте небольшие фарфоровые миски или формы для выпечки из алюминиевой фольги. Накройте их алюминиевой фольгой перед помещением в духовку. Установите поддон с емкостями на 1-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
		RISING (ПОДЪЕМ ТЕСТА)	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Размещайте тесто на 2-м уровне. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка еще не остыла после приготовления.
		MEAT SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ МЯСА)	Режим для медленного приготовления мяса при температуре 90 °C. При приготовлении с использованием этого режима продукты остаются нежными и сочными. Для приготовления жаркого сперва обжарьте мясо на сковороде, чтобы в нем сохранились естественные соки. Время приготовления варьируется от 4 часов для куска мяса весом 1 кг до 6-7 часов для куска весом 3 кг. Для получения наилучших результатов старайтесь не открывать дверцу духовки во время приготовления. Используйте специальный термометр для измерения внутренней температуры мяса.
		FISH SLOW COOKING (ТОМЛЕНИЕ РЫБЫ)	Режим для медленного приготовления рыбы при температуре 85 °C. При приготовлении с использованием этого режима продукты остаются нежными и сочными. Благодаря низкой температуре блюдо не подрумянивается снаружи и конечный результат сходен с тем, который получается при приготовлении на пару. Время приготовления варьируется от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг. Для получения наилучших результатов старайтесь как можно реже открывать дверцу духовки во время приготовления во избежание рассеивания тепла.
		ECO FORCED AIR (ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО)	Режим для приготовления фаршированных блюд и небольших кусков мяса на одном уровне. В этом режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. В целях энергосбережения освещение камеры духовки остается выключенным и может быть временно включено нажатием кнопки подтверждения. При использовании режима ЭКО в целях экономии электроэнергии дверца духовки должна оставаться закрытой до завершения приготовления блюда. Рекомендуется использовать 3-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

Таблица функций/режимов

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ			
	CONVENTIONAL (ОБЫЧНЫЙ)		Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпекания пиццы, несладких пирогов и тортов с жидкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень. Прогрейте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ)		Режим для приготовления мяса и пирогов с жидкой начинкой (острой или сладкой) на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Прогрейте духовку перед началом приготовления.
	FORCED AIR (ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ)		Режим для одновременного приготовления на двух уровнях различных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления (рыбы, овощей, сладких блюд). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без переноса запахов с одного продукта на другой. Для приготовления пищи только на одном уровне пользуйтесь 2-м уровнем. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровни и выполнить прогрев духовки.
GRILL FUNCTIONS (РЕЖИМЫ ГРИЛЯ)	РУЧКА ПРОСМОТРА/РЕГУЛИРОВКИ	**GRILL (ГРИЛЬ)**	Для обжаривания на гриле бифштексов, шашлыка и сосисок, для приготовления гратенов из овощей и хлебных тостов. Размещайте приготавливаемое блюдо на 4-м или 5-м уровне. При жарке мяса используйте поддон для сбора стекающего сока. Установите поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
		TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)	Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Рекомендуется использовать поддон для сбора стекающего при приготовлении сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он входит в комплектацию духовки.
НАСТРОЙКИ	РУЧКА ПРОСМОТРА/ РЕГУЛИРОВКИ	**CLOCK (ЧАСЫ) BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ) SOUND (ЗВУК) ECO (ЭКО) POWER (МОЩНОСТЬ) LANGUAGE (ЯЗЫК)**	Настройка параметров дисплея (язык, время, яркость, громкость звука, энергосбережение).
BREAD / PIZZA (ПИЦЦА/ ХЛЕБ)	РУЧКА ПРОСМОТРА/ РЕГУЛИРОВКИ	**BREAD (ХЛЕБ)**	Режим для выпекания пиццы и хлебобулочных изделий различных типов и размеров. В этом режиме предусмотрено две стандартные программы. Достаточно указать нужные значения (температуру и время) и духовка автоматически выберет оптимальный режим приготовления. Установите тесто на 2-й уровень, предварительно прогрев духовку.
		PIZZA (ПИЦЦА)	
	AUTOMATIC OVEN CLEANING (САМООЧИСТКА ДУХОВКИ)		Выжигание брызг, накопившихся в процессе приготовления пищи, под действием очень высокой температуры (около 500 °C). Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный (PYRO) и укороченный (ECO). Используйте полный цикл, только если духовка сильно загрязнена. Укороченный цикл должен использоваться через регулярные промежутки времени.
	FAST PREHEATING (БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ)		Быстрый предварительный нагрев духовки.

Таблица приготовления блюд

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		ДА	2 / 3	160 - 180	30 - 90	Форма для выпечки на решетке
		ДА	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		ДА	3	160 - 200	30 - 85	Поддон / вставной противень или форма для выпечки на решетке
		ДА	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Печенье / небольшие торты		ДА	3	170 - 180	15 - 45	Поддон / вставной противень
		ДА	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Уровень 4: Решетка Уровень 1: Поддон / вставной противень
Заварные пирожные		ДА	3	180 - 200	30 - 40	Поддон / вставной противень
		ДА	1 - 4	180 - 190	30 - 40	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Безе		ДА	3	90	110 - 150	Поддон / вставной противень
		ДА	1 - 4	90	130 - 150	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Хлеб / пицца / лепешки		ДА	1 / 2	190 - 250	15 - 50	Поддон / вставной противень
		ДА	1 - 4	190 - 250	20 - 50	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Хлеб		ДА	2	180 - 220	30 - 50	Поддон / вставной противень или решетка
Пицца		ДА	2	220 - 250	15 - 30	Поддон / вставной противень
Замороженная пицца		ДА	3	250	10 - 15	Уровень 3: Поддон / вставной противень или решетка
		ДА	1 - 4	250	10 - 20	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: Поддон / вставной противень
Несладкая выпечка (пироги с овощной начинкой, лоранские пироги)		ДА	2 - 3	180 - 190	40 - 55	Форма для выпечки на решетке
		ДА	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
Волованы / пироги из слоеного теста		ДА	3	190 - 200	20 - 30	Поддон / вставной противень
		ДА	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: поддон / вставной противень
Лазанья / макаронная запеканка / каннеллони / фланы		ДА	3	190 - 200	45 - 65	Поддон или противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		ДА	3	190 - 200	80 - 110	Поддон или противень на решетке

Таблица приготовления блюд

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Курица / кролик / утка 1 кг		ДА	3	200 - 230	50 - 100	Поддон или противень на решетке
Индейка / гусь 3 кг		ДА	2	190 - 200	80 - 130	Поддон или противень на решетке
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		ДА	3	180 - 200	40 - 60	Поддон или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		ДА	2	180 - 200	50 - 60	Противень на решетке
Тосты		-	5	3 (высокая)	3 - 6	Решетка
Рыба, филе / кусками		-	4	2 (средняя)	20 - 30	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления) Уровень 3: поддон с водой
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые бифштексы		-	5	2 - 3 (средняя - высокая)	15 - 30	Уровень 5: решетка (переверните в середине приготовления) Уровень 4: Поддон с водой
Жареная курица 1-1.3 кг		-	2	2 (средняя)	55 - 70	Уровень 2: Решетка (переверните на 2/3 времени приготовления) Уровень 1: поддон с водой
				3 (высокая)	60 - 80	Уровень 2: вертел (при наличии) Уровень 1: поддон с водой
Ростбиф с кровью 1 кг		-	3	2 (средняя)	35 - 50	Противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Баранья нога / рулька		-	3	2 (средняя)	60 - 90	Поддон или противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	3	2 (средняя)	35 - 55	Поддон / вставной противень (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	3	3 (высокая)	10 - 25	Поддон или противень на решетке
Лазанья и мясо		ДА	1 - 4	200	50 - 100*	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке
Мясо и картофель		ДА	1 - 4	200	45 - 100*	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке
Рыба и овощи		ДА	1 - 4	180	30 - 50*	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: поддон или противень на решетке
Мясной рулет	ECO	-	3	200	80 - 120*	Поддон или сковорода на решетке
Нарезанное мясо (кролик, курица, баранина)	ECO	-	3	200	50 - 100*	Поддон или сковорода на решетке

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

Протестированные рецепты

(в соответствии со стандартами IEC 60350/-1:2011-12 и DIN 3360-12:07:07)

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания*
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Песочное печенье		ДА	3	170	15 - 25	Поддон / вставной противень
		ДА	1 - 4	150	25 - 35	Уровень 4: вставной противень
						Уровень 1: поддон / вставной противень
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Сладкие блюда небольшого размера		ДА	3	170	20 - 30	Поддон / вставной противень
		ДА	1 - 4	160	25 - 35	Уровень 4: вставной противень
						Уровень 1: поддон / вставной противень
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Нежирный кекс		ДА	2	170	30 - 40	Форма для выпечки на решетке
		ДА	1 - 4	160	35 - 45	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке
						Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 яблочных пирога		ДА	2/3	185	70 - 90	Форма для выпечки на решетке
		ДА	1 - 4	175	75 - 95	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке
						Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Тосты**		-	5	3 (высокая)	3 - 6	Решетка
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Гамбургеры**		-	5	3 (высокая)	18 - 30	Уровень 5: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 4: Поддон с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, пирог из дрожжевого теста		ДА	3	180	30 - 40	Поддон / вставной противень
		ДА	1 - 4	160	55 - 65	Уровень 4: вставной противень
						Уровень 1: Поддон / вставной противень
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины		-	2	190	150 - 170	Уровень 2: поддон
DIN 3360-12:07, приложение C						
Невысокий пирог		ДА	3	170	35 - 45	Поддон / вставной противень
		ДА	1 - 4	160	40 - 50	Уровень 4: вставной противень
						Уровень 1: Поддон / вставной противень

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температуры для получения наилучших результатов для приведенных рецептов. При приготовлении блюд на одном уровне в режиме конвекции рекомендуется пользоваться вторым уровнем и задавать ту же температуру, что и для режима FORCED AIR (ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ) с приготовлением на нескольких уровнях.

* Отсутствующие в комплекте принадлежности можно приобрести в сервисном центре.

** При приготовлении на гриле рекомендуется оставлять 3-4 см от переднего края гриля для удобства извлечения блюда.

Значения таблицы указаны случая для духовки без выдвижных направляющих.

Класс энергоэффективности (согласно EN 60350-1:2013-07)

Для проведения испытаний используйте соответствующую таблицу.

Рекомендации по использованию и полезные советы

Как пользоваться таблицей приготовления блюд
В таблице указан оптимальный режим для приготовления блюда на одном или нескольких уровнях одновременно. Указанная длительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку. Время предварительного нагрева (если предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения длительности и температуры являются ориентировочными. Реальные значения зависят от количества продуктов и используемой посуды. Начинайте с самых низких рекомендованных значений, и, если блюдо окажется не готовым, переходите к более высоким значениям. Используйте входящие в комплект принадлежности, отдавайте предпочтение формам для выпечки и противням из темного металла. Допускается использование емкостей и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики. При этом учитывайте, что продолжительность приготовления в них немного увеличивается. Для получения наилучших результатов строго следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (прилагаемых в комплекте) для установки на различных уровнях духовки.

Одновременное приготовление нескольких блюд
В режиме FORCED AIR (ПРИНУДИТЕЛЬНАЯ ВЕНТИЛЯЦИЯ) можно готовить сразу несколько блюд, требующих одной и той же температуры приготовления (например, рыбу и овощи) на разных уровнях духовки. Выньте из духовки блюда с меньшим временем приготовления и оставьте блюда, приготовление которых требует более продолжительного времени.

Десерты
- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одному уровне в обычном режиме. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим принудительной вентиляции и размещайте формы для выпекания на полках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для выпекания с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как 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 и менее интенсивно замешивать тесто.
- Для приготовления десертов с жидкой начинкой (пироги с сыром или фруктами) используйте режим CONVECTION BAKE (КОНВЕКЦИОННОЕ ВЫПЕКАНИЕ). Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо
- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переверните мясо по истечении двух третей от общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на решетке, рекомендуется ставить непосредственно под решетку поддон, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

Рекомендации по использованию и полезные советы

Рекомендации по приготовлению блюд с использованием традиционных режимов

Рецепт	Уровень (снизу)	Рекомендуемая температура приготовления (°C)	Рекомендуемая конечная температура термощупа (°C)
Ростбиф с кровью	2/3	200 - 220	48
Ростбиф средней прожарки	2/3	170 - 190	60
Ростбиф полной прожарки	2/3	170 - 190	68
Жареная индейка	2/3	150 - 170	75
Жареный цыпленок	2/3	200 - 210	83
Жаркое из свинины	2/3	170 - 190	75
Жаркое из телятины	2/3	160 - 180	68

Вертел (только в некоторых моделях)
Используйте эту принадлежность, чтобы обеспечить равномерное пропекание крупных кусков мяса и птицы. Наденьте мясо на вертел (в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной нитью) и убедитесь, что оно надежно удерживается на вертеле. Вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки и на соответствующий держатель. Для предотвращения дыма и для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, рекомендуется установить на первый уровень поддон, налив в него пол-литра воды. Вертел снабжен пластмассовой ручкой, которую необходимо снять перед началом приготовления. Используйте ручку для защиты от ожогов при извлечении готового блюда из духовки.

Пицца
Чтобы пицца получилась с хрустящей корочкой, слегка смажьте противень маслом. По истечении двух третей общего времени приготовления посыпьте пиццу тертым сыром моцарелла.

Режим подъема теста (только в некоторых моделях)
Перед помещением теста в духовку рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме уменьшается примерно на треть от времени, необходимого для его подъема при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для подъема 1 кг теста для пиццы, составляет примерно один час.

FOR THE WAY IT'S MADE.

ВИЕРЛПУЛ ЮРОП с.р.л. Социо Унико

Виале Гвидо Борги, 27
21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ

Тел. +39 0332 759111 – Факс +39 0332 759268
www.whirlpool.eu

Напечатано в Италии
11/15

400010839592

RU