

# **Многофункциональный духовой шкаф**

## Инструкции по установке и эксплуатации

Для достижения наилучших результатов в работе и увеличения срока службы вашего духового шкафа перед началом эксплуатации мы рекомендуем вам внимательно ознакомиться с настоящим руководством пользователя, так как в нем содержатся все необходимые инструкции по обеспечению безопасной установки, использованию и обслуживанию духового шкафа. Храните данное руководство пользователя в легкодоступном месте, так как оно вам может понадобиться и в будущем. Благодарим вас.

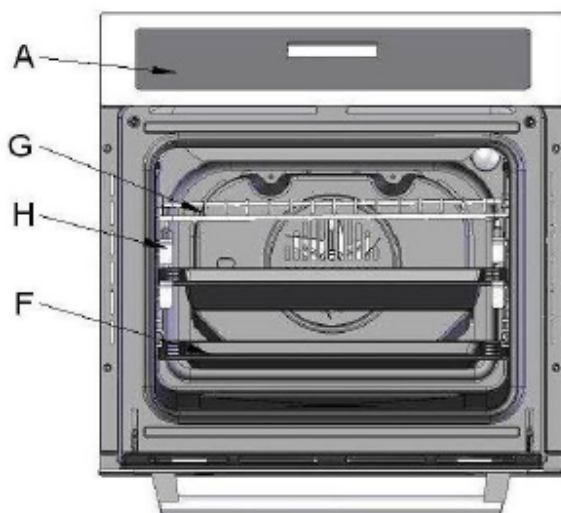
### Вид крупным планом

**A.** Панель управления

**G.** Полка духового шкафа

**H.** Направляющие для полок и противня

**F.** Противень для жира или противень для выпечки



## Как пользоваться духовым шкафом

Многофункциональный духовой шкаф сочетает преимущества традиционных конвекционных печей с преимуществами современных моделей с вентиляторами.

Это по настоящему универсальный духовой шкаф, который позволит вам легко и безопасно выбирать различные способы приготовления продуктов.

**Внимание:** При использовании духового шкафа в первый раз рекомендуется выставить термостат на максимальное значение и оставить духовой шкаф на примерно полчаса, не помещая продуктов внутрь. Дверца духового шкафа должна быть закрыта. После этого откройте дверцу духового шкафа и впустите внутрь комнатный воздух. Запах, который часто чувствуется при таком первом использовании, вызван испарением веществ, используемых для защиты духового шкафа во время его хранения до установки.





**Внимание:** Поместите противень, входящий в комплект поставки, на нижнюю полку духового шкафа для предотвращения попадания соуса и/или жира на дно духового шкафа при приготовлении еды на гриле или рашпере (имеется только на некоторых моделях). При всех остальных способах приготовления блюд не используйте нижнюю полку и не помещайте ничего на дно духового шкафа во время работы, так как это может повредить эмаль. Помещайте кухонную посуду (блюда, алюминиевую фольгу и т.д.) на решетку, поставляемую вместе с духовым шкафом и расположенную на направляющих духового шкафа.

## Перед началом эксплуатации

### Установка и изменение текущего времени

Духовой шкаф функционирует только при выставленном времени.




При подсоединении духового шкафа к источнику электрического тока или при отключении электроэнергии, автоматически загорается индикатор времени (Time).

1. Чтобы изменить уже выставленное время нажимайте повторно на кнопку  функции часов (Clock functions), пока не загорится индикатор  времени.
2. Используя кнопки  или , выставьте текущее время. Через 5 секунд индикатор погаснет и на часах отобразится выставленное время. Теперь духовой шкаф готов к эксплуатации.




### Знакомство с функциями духового шкафа

Духовой шкаф можно включить в тестовом режиме, что позволит провести его тестирования при выполнении всех операций. В тестовом режиме нагревания духового шкафа не происходит.

#### Включение тестового режима

1. Выключите духовой шкаф, используя кнопку  Вкл./Выкл.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении одновременно кнопку  и кнопку , пока не раздастся звуковой сигнал, а на дисплее не появится символ “d”.

#### Выход из тестового режима

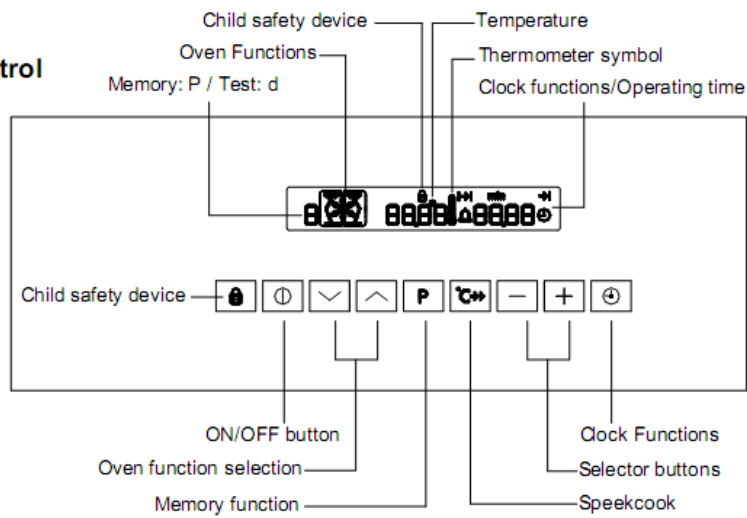
1. Выключите духовой шкаф, используя кнопку  Вкл./Выкл.
2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении одновременно кнопку  и кнопку , пока не раздастся звуковой сигнал, а на дисплее не появится символ “d”.

## Эксплуатация духового шкафа



### Электронное управление духовым шкафом

Memory function – функция памяти  
 Child safety device – блокировка от детей  
 ON/OFF button – кнопка вкл./выкл  
 Oven function selection – переключение функций духовки  
 Clock Functions – функции часов  
 Selector buttons – селекторные кнопки  
 Oven Functions – функции духовки  
 Clock functions/Operating time – Функции часов/время работы  
 Thermometer symbol – обозначение термометра  
 Temperature - температура  
 Memory: P / Test: d – Память: P/ Тест: d  
 Speekcook – быстрый повар  
 Child safety device – блокировка от детей




### Operating the Oven The Electronic Oven Control





## Общие положения

- Всегда включайте духовой шкаф, нажимая вначале кнопку  Вкл./Выкл.
- При загорании индикатора выбранной функции, духовой шкаф начинает нагреваться или начинается обратный отсчет от выставленного времени.
- При нагреве до выбранного температурного значения, раздается звуковой сигнал.
- При выборе одной из функций загорается подсветка духового шкафа. Подсветка гаснет через 10 минут после автоматического отключения духового шкафа.
- Выключайте духовой шкаф при помощи кнопки  Вкл./выкл.


## Выбор функции духового шкафа


1. Включите духовой шкаф, используя кнопку  Вкл./выкл.
2. Нажимайте повторно на кнопку  или , пока не отобразится требуемая функция духового шкафа.
  - На температурном дисплее отобразится предлагаемое значение температуры.
  - Если предлагаемая температура не будет изменена в течение примерно 5 секунд, духовой шкаф начнет разогреваться.

## Изменение температуры духового шкафа



Чтобы повысить или понизить температуру, нажмите кнопку  или . Значение температуры изменяется ступенчато по 5°.

## Значок термометра


• Медленно повышающийся индикатор  термометра показывает температуру нагрева духового шкафа в процессе его разогрева.

• Три сегмента на индикаторе термометра  указывают, что активизирована функция Быстрого Разогрева (Fast Warm Up).

## Переключение функций духового шкафа

Чтобы переключить функцию духового шкафа, нажимайте повторно на кнопку  или , пока не отобразится нужная функция.

## Выключение духового шкафа

Выключите духовой шкаф, используя кнопку  Вкл./Выкл.



## Быстрое приготовление (Speedcook)

После выбора функции, пустой духовой шкаф может быть разогрет в течение относительно


короткого времени при помощи дополнительной функции Speedcook .

**Важно:** Не помещайте продукты питания, предназначенные для приготовления, в духовой шкаф до завершения функции Быстрого приготовления и начала работы духового шкафа в выбранном режиме.

1. Выберите нужную функцию. При необходимости, измените предлагаемую температуру.

2. Нажмите кнопку  Быстрое приготовление. Загорится индикатор . Полосы, мигающие одна за другой, указывают на то, что функция Быстрое приготовление активирована.

При нагреве до заданного значения температуры загорается термоиндикатор. Раздается



звуковой сигнал. Значок  гаснет.


Теперь происходит разогрев духовки в соответствии с предустановленной функцией и температурой духового шкафа. В это время можно поместить продукты в духовой шкаф.


## Функция памяти

Функция памяти может быть использована для запоминания часто используемой настройки.


1. Выберите требуемую функцию духового шкафа, температуру и если необходимо, функцию

часов. Показания часов  (Clock time) и/или время окончания  (End time).

2. Нажмите и удерживайте кнопку  в нажатом положении в течение примерно 2 секунд, пока не раздастся звуковой сигнал. Заданные значения сохранены.

Для сохранения других настроек, нажимайте на кнопку  в течение примерно 2 секунд. Ранее сохраненные значения заменены новыми.

### Активирование функции памяти

1. Включите духовой шкаф, используя кнопку  Вкл./выкл.

2. Используя кнопку , активируйте сохраненные настройки.

## Функции часов

### Обратный отсчет

Данная функция используется для установки обратного отсчета. По истечении заданного периода времени раздается сигнал.

Данная функция не влияет на работу духового шкафа.

### Время приготовления

Используется для программирования времени, в течение которого предполагается использовать духовой шкаф.

### Время окончания



Используется для программирования времени отключения духового шкафа.

### Время


Используется, чтобы запрограммировать, изменить или проверить время (См. также раздел “Перед началом эксплуатации”)



#### Общие положения

- После того как была выбрана функция часов, соответствующий индикатор мигает в течение примерно 5 секунд. Во время этого интервала можно выставить нужное значение времени или



изменить его при помощи кнопок  или .



- После того как было выставлено нужное значение времени, индикатор продолжит мигать в течение примерно 5 секунд. Затем этот индикатор загорается. Начинается обратный отсчет

 времени в соответствии с выставленным значением.


- После активации выбранной функции начинается обратный отсчет времени, заданного для приготовления продуктов , до заданного времени окончания работы .

### Обратный отсчет

1. Нажимайте повторно кнопку  Функции часов, пока не загорится значок  обратного отсчета.

2. Выставьте требуемое время обратного отсчета при помощи кнопок  или  .  
(максимальное значение - 99.00минут).

По истечении примерно 5 секунд на дисплее начнет отображаться остающееся время.



Загорится индикатор обратного отсчета .



Когда запрограммированное время истекло, в течение 2 минут раздается звуковой сигнал. На

дисплее загорается символ “0.00” и начинает мигать индикатор обратного отсчета .


Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.


### Время приготовления

1. Выберите функцию духового шкафа при помощи кнопок  или  , затем выберите температуру.


2. Нажимайте повторно кнопку  Функции Часов, пока не загорится индикатор Времени приготовления .

3. Используя кнопку  или  , выставьте нужное время для приготовления продуктов.

Духовой шкаф включится автоматически. Загорится индикатор Времени приготовления .



Нажимая повторно кнопку Функции Часов  , можно отобразить текущее время. Когда заданное время истекло, в течение 2-х минут раздается звуковой сигнал.



Происходит автоматическое выключение духовки.

Высвечиваются символы “0.00” и начинает мигать значок Времени приготовления .



Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.

### Время окончания

1. Выберите функцию духового шкафа, используя кнопку  или  , выберите температуру.



2. Нажимайте повторно на кнопку Функции Часов  , пока не замигает значок  Времени окончания.

3. При помощи кнопок  или  выставьте нужное время отключения.



Загорятся индикаторы  Времени окончания и  Времени приготовления. Духовой шкаф автоматически включится.



Повторно нажимая кнопку  Функции Часов, можно отобразить текущее время.

Когда время истекло, в течение 2 минут звучит сигнал. Духовой шкаф автоматически выключится.


На дисплее отобразится символ “0.00”, а индикаторы  Времени окончания и  Времени приготовления начнут мигать.


Чтобы отключить звуковой сигнал нажмите на любую кнопку.

Совместное использование функций Времени приготовления  и Времени окончания .

Время приготовления  и Время окончания  могут быть использованы одновременно, если включение и выключение духового шкафа производится автоматически **позже**.

1. Выберите функцию духового шкафа и температуру.

2. Используя функцию Время приготовления , задайте время, требуемое для приготовления блюда, например, 1 час.

3. Используя кнопку Время окончания , выставьте время, к которому блюдо должно быть готово, например, 14:05.

Загорятся индикаторы Время приготовления  и Время .

Духовой шкаф включится автоматически в расчетное время, например, в 13:05.


Когда истечет заданное время приготовления, раздастся звуковой сигнал. Длительность сигнала - 2 минуты. Духовой шкаф автоматически выключится, например, в 14:05.



## Другие функции

### Отключение дисплея

Вы можете экономить электроэнергию, воспользовавшись функцией отключения дисплея.


#### Отключение дисплея



1. Если это требуется, выключите духовой шкаф, используя кнопку  Вкл./выкл.

2. Нажимайте одновременно на кнопку Функции Часов  и кнопку , пока не погаснет дисплей.

Как только духовой шкаф будет снова включен, дисплей автоматически включится. Когда духовой шкаф будет выключен, дисплей опять погаснет.

#### Включение дисплея


1. Если это требуется, отключите духовой шкаф, используя кнопку  Вкл./выкл.

2. Нажимайте одновременно на кнопку  Функции Часов и кнопку , пока дисплей снова не будет активирован.



### Блокировка от детей

Как только блокировка от детей активирована, духовой шкаф не может быть включен.


#### Активирование функции блокировки от детей



1. Если необходимо, включите духовой шкаф при помощи кнопки  Вкл./выкл.

**При этом ни одна из функций духового шкафа не должна быть активирована.**

2. Нажмите кнопку  и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появится символ . Блокировка от детей теперь активирована.


#### Отключение блокировки от детей



Включите духовой шкаф, используя кнопку  Вкл./выкл.

2. Нажмите кнопку  и удерживайте ее до тех пор, пока с дисплея не исчезнет символ . Функция блокировки от детей теперь деактивирована и духовой шкаф готов к эксплуатации.

## Звуковой сигнал кнопок

### Отключение звукового сигнала

1. Отключите духовой шкаф, используя кнопку  Вкл./выкл.

2. Нажмите и удерживайте в нажатом положении одновременно кнопку  и , пока не раздастся звуковой сигнал (примерно 2 секунды). Теперь звуковой сигнал кнопок отключен.

### Включение звукового сигнала кнопок



Нажмите и удерживайте одновременно кнопку  и , пока не раздастся звуковой сигнал (примерно, 2 сек).

Теперь звуковой сигнал кнопок снова активирован.

## Функции духового шкафа

### Конвекционный режим 2100-2520W

В данном режиме применяются верхние и нижние нагреватели. Это классический, традиционный тип духового шкафа, который был усовершенствован при помощи исключительно эффективного распределения жара и сокращения потребляемой энергии. Конвекционный духовой шкаф по-прежнему не имеет себе равных при приготовлении блюд, состоящих из нескольких ингредиентов, например, капуста с грудинкой, трески на испанский манер, вяленой рыбы типа Анкона, нежных полосок из телятины с рисом и т.д. Отличные результаты достигаются также при приготовлении блюд с использованием говядины или телятины (тушеного мяса, гуляша, дичи, ветчины и т.д.), которые требуют медленного приготовления и добавления подливы или жидкости при обжаривании. Это лучший способ выпечки тортов и фруктов и приготовления запекаемых блюд. При приготовлении продуктов в конвекционном режиме для равномерного распределения жара используйте одновременно только или противень или решетку. Для создания баланса жара между верхней и нижней зоной духового шкафа выберите оптимальную позицию для решетки по высоте. При выборе высоты размещения решетки исходите из интенсивности «верхнего» жара, требуемого для приготовления блюда.

### Режим быстрого приготовления 2125-2560W

При работе в этом режиме используются верхние и нижние нагреватели, а также вентилятор, что обеспечивает равномерное постоянное распределение тепла в духовом шкафу.

Этот режим особенно рекомендуется для быстрого приготовления расфасованных пищевых продуктов (так как предварительный разогрев не требуется). Примером могут быть замороженные или предварительно приготовленные продукты, а также домашние блюда.

Наилучшие результаты при использовании режима «Быстрое приготовление» достигаются, если вы размещаете приготавливаемые продукты на одной полке (второй снизу), пожалуйста, см. таблицу озаглавленную «Практические советы по приготовлению продуктов питания».

### Мультирежим приготовления пищи 2370-2924W

При работе в этом режиме поочередно работают верхние, круговые и нижние нагреватели, а также вентилятор. Так как жар остается постоянным и равномерно распределенным в духовом шкафу, приготовление и обжаривание продуктов происходит в воздушной среде по всей поверхности целиком. Этот режим также позволяет одновременно готовить различные блюда, если температура их приготовления одна и та же. Одновременно возможно использование максимум двух полок. Пожалуйста, следуйте инструкциям, содержащимся в разделе «Приготовление продуктов на более чем одной полке».

Этот режим особенно рекомендован для блюд, обжариваемых в сухарях или сыре или для блюд, приготовление которых требует много времени, таких как, например, широкой лапши, макаронных изделий, жареных цыплят и картофеля и т.д. Кроме того, отличное распределение жара делает возможным в процессе приготовления блюд использовать более низкие температуры. Это позволяет уменьшить потерю сока и получить более нежное мясо.

Мультирежим особенно подходит для приготовления рыбных блюд, которые могут быть приготовлены с ограниченным количеством приправ, сохраняя, таким образом, их аромат и внешний вид. Отличные результаты можно получить при приготовлении гарниров на овощной основе, с использованием таких овощей как кабачки, баклажаны, перцы и т.д.

Десерты: этот режим идеально подходит для приготовления дрожжевых мучных изделий.

Кроме того, данный режим может быть использован для быстрого размораживания белого или красного мяса и хлеба, при использовании температур до 80°C. Для размораживания более нежных продуктов, выставьте на термостате значение температуры до 60°C или используйте только функцию циркуляции холодного воздуха, выставив термостат на 0°C.

### Режим приготовления пиццы 2772-3420W

При этом режиме задействованы нижние и круговые нагреватели, а также вентилятор. Данная комбинация позволяет произвести быстрый нагрев духового шкафа благодаря большому количеству потребляемой энергии, что приводит к получению большого количества жара, который образуется в результате работы главным образом нижних нагревателей. Режим пиццы идеально подходит для продуктов, приготовление которых требует высоких температур, таких как пиццы и больших порций жаркого. Используйте одновременно только или противень или решетку. Однако, если используются оба аксессуара, их нужно поменять местами в середине процесса приготовления продуктов.

### Деликатное приготовление 1220-1460W

В данном режиме работает нижний нагреватель и вентилятор. Этот режим подходит для приготовления кондитерских изделий, кексов, конфет в формах для запекания. Отличные результаты также достигаются при приготовлении продуктов, которые требуют, прежде всего, восходящий жар. Рекомендуется установить противень на более низком уровне.

### “Верхний” нагрев 940-1110W

В данном режиме работают нагреватели, расположенные сверху. Данный режим может использоваться для обжаривания продуктов питания в конце цикла приготовления пищи.

### Гриль 2090-2520W

При этом режиме задействованы верхние и центральные нагреватели. Очень высокая температура прямого действия, используемая в режиме гриль, позволяет запекать поверхность мясных блюд, не позволяя при этом выходить сокам, что делает блюда нежными. Использование режима Гриль рекомендуется при приготовлении блюд, требующих высокой температуры на поверхности: бифштексов, телятины, грудинки, филея, гамбургеров и т.д.

### Приготовление блюд с приоткрытой дверцей духового шкафа

Некоторые примеры приготовления блюд на гриле включены в раздел “Практические советы по приготовлению продуктов питания”.

### Приготовление на гриле с использованием вентилятора 2100-2550W

В этом режиме используются верхние центральные нагреватели и вентилятор. Использование данной комбинации повышает эффективность однонаправленного теплового излучения нагревателей посредством принудительной циркуляции воздуха внутри духового шкафа. Это помогает избежать пригорания продуктов питания на поверхности и позволяет теплу проникнуть внутрь блюда. Отличные результаты получаются при приготовлении кебаба, приготавливаемого из мяса и овощей, колбас, отбивных из грудинки молодой баранины, грудинки, цыплят в остром соусе, мяса перепелов, свиных отбивных и т.д.

### Приготовление “на гриле с использованием вентилятора” с закрытой дверью духовки.

Данный режим также идеально подходит для приготовления кусков рыбы, например, рыбы меч, фаршированных каракатиц и т.д.

### Режим выпечки 1660-2020W

В этом режиме используется задний нагреватель и вентилятор, обеспечивая деликатный нагрев, с равномерным распределением жара в духовке.

Этот режим идеально подходит для выпечки нежных блюд – особенно тортов, приготовление которых предусматривает подъем теста, и некоторых других кондитерских изделий, при этом могут использоваться три полки одновременно. Вот некоторые примеры: кремовые слойки,

сахарное печенье, швейцарские рулеты, и небольшие порции овощей, обжариваемых в сухарях или сыре и т.д.





### **Режим “Размораживание” 45-55W**

Вентилятор, расположенный в нижней части духового шкафа, вызывает циркуляцию воздуха комнатной температуры вокруг пищевых продуктов. Данный режим рекомендуется для размораживания всех типов пищевых продуктов, но особенно он пригоден для размораживания нежных продуктов, размораживание которых не требует тепла, например, тортов из мороженого, десертов со сливками или заварным кремом, фруктовых тортов. Использование вентилятора позволяет сократить время размораживания примерно наполовину. В случае с мясными, рыбными продуктами и хлебом, процесс можно ускорить, используя режим выпечки и выставив температуру до 80-100°C.

**Поворотный вертел** (имеется только на некоторых моделях)

Перед началом приготовления блюд с использованием вертела следует выполнить следующие действия:

- поместите поддон духового шкафа на первую полку;
- установите специальное крепление вертела на вторую полку и поместите вертел, вставив его через специальное отверстие в поворотное устройство вертела, расположенное в задней стенке духового шкафа;

- Для выбора настройки  /  нажимайте кнопку выбора функции духового шкафа  или .

### **Охлаждающая вентиляция**

Для того чтобы охладить внешнюю поверхность духового шкафа, данная модель оснащена вентилятором охлаждения, который активируется, когда духовой шкаф становится горячим. Когда вентилятор включен, можно слышать, как поток воздуха проходит между дверцей духового шкафа и панелью управления.

**Внимание:** После окончания приготовления продуктов вентилятор продолжает работать, пока не произойдет достаточного охлаждения духового шкафа.

## **Как содержать духовой шкаф в рабочем состоянии**

Перед тем как приступить к чистке духового шкафа или к проведению обслуживания отключите его от источника электроэнергии.

**Чтобы продлить срок службы духового шкафа его нужно часто чистить. При этом необходимо помнить следующее:**

- эмалированные предметы или предметы, изготовленные из нержавеющей стали, следует мыть теплой водой не используя абразивных порошков или агрессивных веществ, которые могут повредить поверхность;

Поверхность из нержавеющей стали может покрыться пятнами. Если эти пятна трудно удалить, используйте специальные средства, имеющиеся в продаже. После чистки рекомендуется тщательно прополоскать и высушить.

- Внутренние поверхности духового шкафа лучше чистить сразу после использования, пока они еще теплые, используя горячую воду и мыло; Мыло следует смывать и дать внутренней поверхности полностью высохнуть. Избегайте применения абразивных моющих средств (например, чистящих порошков и т.д.) и абразивных губок, используемых для мытья посуды, или кислот (например, растворителей известкового налета и т.д.), так как они могут вызвать повреждение эмали.

Для удаления трудно выводимых пятен жира и грязи используйте специальные средства для чистки духовых шкафов, следуя инструкции, приведенной на упаковке. Не используйте пароочиститель для чистки внутренних поверхностей духового шкафа.

- если вы эксплуатировали духовой шкаф в течение длительного промежутка времени, может образоваться конденсат. Удалите его, используя мягкую ткань.
- по краю отверстия дверцы духового шкафа расположена уплотнительная резиновая прокладка, гарантирующая безупречную работу духового шкафа. Регулярно проверяйте состояние прокладки. При необходимости, чистите ее. При этом не используйте абразивные материалы или предметы. Если прокладка повреждена, пожалуйста, свяжитесь с ближайшим Сервисным Центром, осуществляющим послепродажное обслуживание. Не рекомендуется использовать духовой шкаф с поврежденными узлами и деталями.
- Не помещайте на дно духового шкафа алюминиевую фольгу, так как аккумулирующееся в результате тепло может негативно повлиять на приготовлении продуктов питания и повредить эмаль.
- при чистке стекла дверцы не используйте абразивные материалы или губки, протрите стекло насухо мягкой тканью.

### Как снять дверцу духового шкафа

При проведении более основательной чистки вы можете снять дверцу духового шкафа. Выберите метод съема и установки в соответствии с особенностями конструкции дверцы купленного вами духового шкафа. Следует выполнить следующие действия:

Порядок действий при снятии и установке дверцы духового шкафа с конструкцией 1:

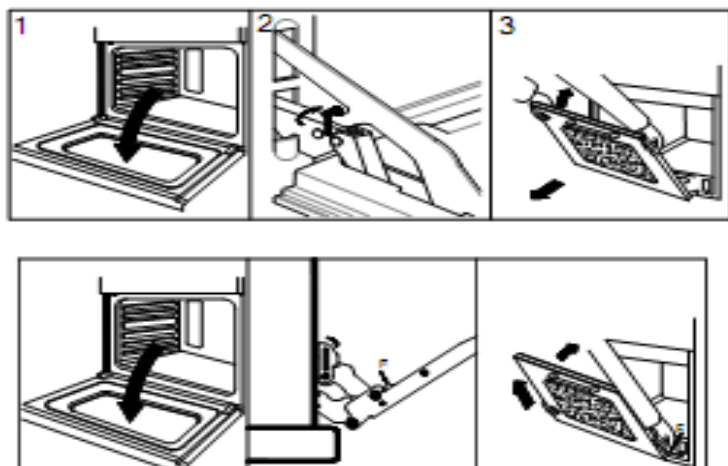
- Полностью откройте дверцу;
- поднимите вверх и поверните маленькие рычаги, расположенные на двух петлях;
- возьмитесь за дверцу с двух внешних сторон и закройте ее медленно, но не полностью;
- Потяните дверцу на себя, снимите ее с места установки;

Установите дверцу на место, следуя порядку действий, описанному выше, в обратном направлении.

Порядок действий при снятии и установке дверцы духового шкафа с конструкцией 2:

- Полностью откройте дверцу;
- поднимите вверх и поверните маленькие рычаги, расположенные на двух петлях;
- возьмитесь за дверцу с двух внешних сторон и прикройте ее примерно на половину.

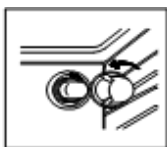
Отсоедините дверцу, нажимая на зажимы F, затем потяните дверцу на себя, снимите ее с места установки. При установке двери, проделайте те же операции в обратной последовательности.



### Замена лампы в духовом шкафу

- Отключите духовой шкаф от источника электропитания при помощи полнополярного выключателя, используемого для подключения духового шкафа к электрической сети, или выньте вилку из сети, если она находится в зоне доступа;
- снимите стеклянную крышку лампового патрона;

· выньте лампу и замените ее другой, устойчивой к воздействию высоких температур (300°C) со следующими характеристиками:



- Напряжение: 220-240V
- Мощность в ваттах: 25W
- Тип: E 14

· Установите на место стеклянную крышку и подключите духовой шкаф к электросети.

## Практические советы по приготовлению продуктов питания

Духовой шкаф предлагает широкий круг возможностей, которые позволяют вам добиться наилучших результатов при приготовлении любых блюд. Со временем вы научитесь пользоваться многофункциональным духовым шкафом, добиваясь при этом отличных результатов. Поэтому приведенные ниже советы могут рассматриваться лишь как основные положения, которые могут изменяться в зависимости от вашего личного опыта.

### Предварительный разогрев

Если духовой шкаф нужно разогреть (как это обычно требуется при приготовлении блюд с применением дрожжей), для нагрева до нужной температуры за кратчайший промежуток времени в целях экономии электроэнергии можно использовать **Мультирежим** или режим **Быстрого приготовления**.

После того как продукты помещены в духовку, можно выбрать наиболее подходящий режим приготовления.

### Приготовление с использованием более одной полки

Если вам нужно готовить, используя несколько полок, применяйте или **Режим выпечки** или **Мультирежим**, так как это единственные режимы, которые позволят вам готовить продукты на нескольких полках. При приготовлении нежных блюд с использованием более чем одной полки применяйте **Режим выпечки**, который позволяет вам готовить одновременно на трех полках (на 1-ой, 3-ей и 5-ой снизу). Некоторые советы включены в таблицу “Практических советов по приготовлению продуктов”. При приготовлении других блюд на нескольких полках используйте **Мультирежим**. При этом помните, что:


- Духовой шкаф имеет 5 полок. При приготовлении блюд с использованием вентилятора используйте три средние полки; самая нижняя и самая верхняя полки оказываются под прямым воздействием горячего воздуха и следовательно, нежные блюда, помещенные на эти полки, могут пригореть.
- Как общее правило, используйте 2-ую и 4-ую полки снизу, размещая блюда, требующие более высокого жара на вторую полку снизу. Например, при приготовлении жареного мяса вместе с другими блюдами поместите мясное блюдо на вторую полку снизу, а более деликатные блюда на 4-ую полку снизу.
- При приготовлении продуктов питания с разными временем и температурами приготовления, выставьте температуру, которая будет находиться где-то посередине между двумя требуемыми температурами, поместите нежные блюда на четвертую полку снизу и достаньте блюда, приготовление которых требует меньше времени из духового шкафа первыми.
- Поместите противень на нижнюю полку, а решетку на верхнюю;


### Использование режима Быстрого приготовления

Это функциональный, быстрый и практичный режим для тех из вас, кто пользуется расфасованными продуктами (такими, как, например, замороженные или предварительно приготовленные блюда), а также другими продуктами питания. Вы найдете полезные рекомендации в таблице “Практические советы по приготовлению продуктов”.

### Использование гриля

Этот многофункциональный духовой шкаф предлагает вам **2 разных режима приготовления**

**блюда на гриле.** Используйте  режим гриля, с приоткрытой дверцей, поместив продукты в центр гриля (расположенный на уровне 3-ей и 4-ой полках снизу), так как включена только центральная часть верхнего нагревателя. Используйте нижнюю полку (первую снизу), поместив на нее противень, входящий в комплект поставки, для сбора соуса или жира и предотвращения их попадания на нижнюю часть духового шкафа. При использовании этого режима мы рекомендуем вам выставить термостат на максимальное значение. Это, однако, не означает, что вы не можете использовать более низкие температуры, просто выставив на термостате то значение температуры, которое вам требуется.

Режим  “**гриля с использованием вентилятора**”, с закрытой дверцей духовки очень полезен для быстрого приготовления блюд, так как распределения жара позволяет не только обжаривать поверхность, но и приготовить нижнюю часть. Более того, этот режим может быть использован в конце процесса готовки, например, при обжаривании в сыре или сухарях макаронных изделий. При использовании этого режима поместите решетку на вторую или третью полку снизу (см. таблицу приготовления) затем, для предотвращения попадания жира на дно духового шкафа и образования дыма, поместите противень на первую полку снизу.

**Важно: всегда при использовании режима “гриль с использованием вентилятора” закрывайте дверцу духовки.** Это позволит добиться отличных результатов и сэкономить электроэнергию (примерно 10%).

При использовании этого режима, мы рекомендуем выставить термостат на 200°C, так как это наиболее эффективный способ использования гриля, который основан на действии инфракрасных лучей. Это, однако, не означает, что вы не можете использовать более низкие температуры, просто установив термостат на требуемую температуру.

**Следовательно, наилучшие результаты при использовании режима гриля дает размещение решетки на нижних полках (см. таблицу приготовления блюд), а для предотвращения попадания жира на нижнюю часть духового шкафа и образования дыма, поместите противень на первую полку снизу.**

### **Выпечка мучных изделий**

При выпечке мучных изделий их следует помещать только в предварительно разогретый духовой шкаф. Убедитесь, что духовой шкаф прогрелся полностью. Не открывайте дверцу духового шкафа во время выпечки, чтобы не допустить опадания теста. Общие рекомендации:

#### **Кондитерские изделия получаются слишком сухие**

Увеличьте температуру на 10°C и уменьшите время приготовления.

#### **Тесто опало**

Используйте меньше влаги или понизьте температуру на 10°C.

#### **Тесто слишком темное сверху**

Поместите блюдо на полку, расположенную ниже, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления блюда.

#### **Хорошо приготовлено внутри, но липкое сверху**

Используйте меньше жидкости, уменьшите температуру и увеличьте время приготовления.

#### **Мучные изделия пристают к противню**

Хорошо смажьте противень жиром и посыпьте его мукой или используйте жиростойкую бумагу.

#### **Вы использовали более одного уровня (функция “вентилируемый духовой шкаф”), а продукты находятся на разных этапах приготовления.**

Используйте более низкую температуру. Не обязательно вынимать блюда со всех полок в одно и то же время.

### **Приготовление пиццы**

Для достижения наилучшего результата используйте **“Режим пиццы”**:

- Проведите предварительное нагревание духовки в течение по крайней мере 10 минут;
- Используйте легкий алюминиевый противень, поместив его на решетку, входящую в комплект поставки с духовым шкафом. Если вы будете использовать противень для жира, это приведет к увеличению времени приготовления и получить хрустящую корку будет сложнее;
- при приготовлении пиццы не открывайте дверцу духовки часто;

- Если пицца имеет много слоев сверху (три или четыре), то, по истечении половины времени, отведенного на приготовление, рекомендуется добавить сверху сыр моцарелла.
- при приготовлении пиццы на двух полках, используйте 2-ую и 4-ую полки при температуре 220°C. Помещайте пиццы в духовой шкаф после проведения предварительного нагрева в течение по крайней мере 10 минут.

### Приготовление рыбных и мясных блюд



При приготовлении блюд из мяса, птицы или рыбы используйте температуры от 180°C до 200°C. При приготовлении красного мяса, которое должно быть хорошо запеченным сверху и одновременно быть нежным и сочным внутри, рекомендуется начать с высокой температуры (200°C-220°C), которая включается на короткое время, а затем понижается. В общем, чем больше жаркое, тем ниже должна быть температура. Поместите мясо в центре решетки и поместите противень для сбора жира под ней. Убедитесь, что решетка вставлена таким образом, чтобы она находилась посередине духового шкафа. Если вам потребуется увеличить интенсивность тепла, поступающего снизу, используйте полки, расположенные ниже. Для приготовления острого жаркого (особенно, уток или дичи) покройте мясо сверху свиным жиром или салом.

| Выбор режимов  | Приготавливаемое блюдо                        | Масса (в кг) | Номер полки снизу | Время предварительного нагрева (минуты) | Температура по термостату | Время приготовления (минуты) |
|--|---|--------------|-------------------|---|---------------------------|------------------------------|
| <b>1. Конвекция</b><br>   | Утка  | 1            | 3                 | 15                                      | 200                       | 65-75                        |
|  | Жареная телятина или говядина                 | 1            | 3                 | 15                                      | 200                       | 70-75                        |
|  | Жареная свинина                               | 1            | 3                 | 15                                      | 200                       | 70-80                        |
|  | Печенье (песочное)                            | -            | 3                 | 15                                      | 180                       | 15-20                        |
|  | Торты   | 1            | 3                 | 15                                      | 180                       | 30-35                        |
| <b>2. Мультирежим</b><br> | Пицца (на 2-х полках)                         | 1            | 2-4               | 15                                      | 220                       | 15-20                        |
|  | Лапша   | 1            | 3                 | 10                                      | 200                       | 30-35                        |
|  | Баранина                                      | 1            | 2                 | 10                                      | 180                       | 50-60                        |
|  | Жареный цыпленок+картошка                     | 1            | 2-4               | 10                                      | 180                       | 60-75                        |
|  | Макрель                                       | 1            | 2                 | 10                                      | 180                       | 30-35                        |
|  | Кекс с изюмом (на 2-х полках)                 | 1            | 2                 | 10                                      | 170                       | 40-50                        |
|  | Слойки со сливками (на 2-х полках)            | 0.5          | 2-4               | 10                                      | 190                       | 20-25                        |
|  | Печенье (на 2-х полках)                       | 0.5          | 2-4               | 10                                      | 180                       | 10-15                        |
|  | Бисквит (с одним кексом)                      | 0.5          | 2                 | 10                                      | 170                       | 15-20                        |
|  | Бисквит (с двумя кексами)                     | 1.0          | 2-4               | 10                                      | 170                       | 20-25                        |
|  | Острые пироги                                 | 1.5          | 3                 | 15                                      | 200                       | 25-30                        |
| <b>3. Верхний нагрев</b>   | Обжаривание блюд для идеального приготовления | -            | 3/4               | 15                                      | 220                       | -                            |

|   |                                  |   |     |     |       |       |
|---|----------------------------------|---|-----|-----|-------|-------|
|                              |                                  |   |     |     |       |       |
| <b>4. Размораживание</b><br> | Все замороженные продукты        |   |     |     |       |       |
| <b>5. Гриль</b><br>          | Камбала и каракатица             | 1 | 4   | 5   | Max   | 8-10  |
|   | Кальмаровые и креветочные кебабы | 1 | 4   | 5   | Max   | 6-8   |
|   | Филе трески                      | 1 | 4   | 5   | Max   | 10    |
|   | Жареные на гриле овощи           | 1 | 3/4 | 5   | Max   | 10-15 |
|   | Телятина                         | 1 | 4   | 5   | Max   | 15-20 |
|   | Котлеты                          | 1 | 4   | 5   | Max   | 15-20 |
|   | Гамбургеры                       | 1 | 4   | 5   | Max   | 7-10  |
|   | Макрель                          | 1 | 4   | 5   | Max   | 15-20 |
|   | Жареные сэндвичи                 | - | 4   | 5   | Max   | 2-3   |
|   | С рашпером                       |   |     |     |       |       |
| Телятина на вертеле   | 1.0                              | - | 5   | Max | 80-90 |       |
| Цыпленок на вертеле   | 1.5                              | - | 5   | Max | 70-80 |       |
| Баранина на вертеле   | 1.0                              | - | 5   | Max | 70-80 |       |

| Выбор режимов   | Приготавливаемое блюдо                          | Масса (в кг) | Номер полки снизу | Время предварительного нагрева (минуты) | Температура по термостату | Время приготовления (минуты) |
|---|---|--------------|-------------------|---|---------------------------|------------------------------|
| <b>6. Гриль с вентилятором</b><br> | Цыпленок-гриль                                  | 1.5          | 3                 | 5                                       | 200                       | 55-60                        |
|   | Каракатица                                      | 1.5          | 3                 | 5                                       | 200                       | 30-35                        |
|   | С рашпером                                      |              |                   |   |                           |                              |
|   | Телятина на вертеле                             | 1.5          | -                 | 5                                       | 200                       | 70-80                        |
|   | Цыпленок на вертеле                             | 2.0          | -                 | 5                                       | 200                       | 70-80                        |
|   | Цыпленок на вертеле + картошка (жареная)        | 1.5          | -                 | 5                                       | 200                       | 70-75                        |
| Баранина на вертеле   | -   | 2            | 5                 | 200                                     | 70-75                     |                              |
|   | Баранина на вертеле                             | 1.5          | -                 | 5                                       | 200                       | 70-80                        |
| <b>7. Выпечка</b><br>              | Торты   | 0.5          | 3                 | 15                                      | 180                       | 20-30                        |
|   | Фруктовые пироги                                | 1            | 2/3               | 15                                      | 180                       | 40-45                        |
|   | Фруктовый кекс                                  | 0.7          | 3                 | 15                                      | 180                       | 40-50                        |
|   | Бисквит   | 0.5          | 3                 | 15                                      | 160                       | 25-30                        |
|   | Фаршированные оладьи (на двух полках)           | 1.2          | 2-4               | 15                                      | 200                       | 30-35                        |
|   | Небольшие кондитерские изделия (на двух полках) | 0.6          | 2-4               | 15                                      | 190                       | 20-25                        |
|   | Сырные слойки (на двух полках)                  | 0.4          | 2-4               | 15                                      | 210                       | 15-20                        |
|   | Слойки со сливками (на трех полках)             | 0.7          | 1-3-5             | 15                                      | 180                       | 20-25                        |
|   | Печенье (на трех полках)                        | 0.7          | 1-3-5             | 15                                      | 180                       | 20-25                        |



|  |  |     |       |    |     |       |
|--|--|-----|-------|----|-----|-------|
|  | Безе (на трех полках)                  | 0.5 | 1-3-5 | 15 | 90  | 180   |
| <b>8. Быстрое приготовление</b><br> | Замороженные продукты                  |     |       |    |     |       |
|  | Пицца                                  | 0.3 | 2     | -  | 250 | 12    |
|  | Кабачки и креветочный пирог            | 0.4 | 2     | -  | 200 | 20    |
|  | Деревенский шпинатный пирог            | 0.5 | 2     | -  | 220 | 30-35 |
|  | Полукруглые торты                      | 0.3 | 2     | -  | 200 | 25    |
|  | Широкая лапша                          | 0.5 | 2     | -  | 200 | 35    |
|  | Золотистые рулеты                      | 0.4 | 2     | -  | 180 | 25-30 |
|  | Кусочки цыпленка                       | 0.4 | 2     | -  | 220 | 15-20 |
|  | Предварительно приготовленные продукты |     |       |    |     |       |
|  | Золотистые крылышки цыпленка           | 0.4 | 2     | -  | 200 | 20-25 |
|  | Свежие продукты                        |     |       |    |     |       |
|  | Печенье (песочное)                     | 0.3 | 2     | -  | 200 | 15-18 |
|  | Фруктовый торт                         | 0.6 | 2     | -  | 180 | 45    |
|  | Сырные слойки                          | 0.2 | 2     | -  | 210 | 10-12 |
| <b>9. Пицца</b><br>                 | Пицца                                  | 0.5 | 3     | 15 | 220 | 15-20 |
|  | Жареная телятина или говядина          | 1   | 2     | 10 | 220 | 25-30 |
|  | Цыпленок                               | 1   | 2/3   | 10 | 180 | 60-70 |
|  |  |     |       |    |     |       |

**Обратите внимание:** время приготовления указано ориентировочно и может изменяться в зависимости от личных вкусов. При приготовлении продуктов с использованием режимов гриля или гриля с вентилятором следует всегда помещать противень на первую полку снизу.

**Соблюдение мер техники безопасности это хорошая привычка**

**Чтобы обеспечить эффективную и безопасную работу духового шкафа рекомендуется выполнять следующие действия:**

- обращайтесь только в Сервисные центры, авторизованные производителем
- используйте только оригинальные запасные части
- в случае повреждения электрического кабеля следует использовать взамен специальный кабель или кабель, приобретенный у производителя или в сервисном центре.

**При перемещении духового шкафа во избежание травм и повреждений самого духового шкафа мы рекомендуем использовать только специальные ручки, утопленные по его сторонам.**

· Духовой шкаф предназначен для непрофессионального, домашнего использования и его функции не должны подвергаться изменениям.

· Электрическая система духового шкафа является безопасной, если она подключена к исправной системе заземления в соответствии с действующими стандартами безопасности.

· **В процессе работы нагреватели и некоторые участки дверцы духового шкафа становятся очень горячими. Избегайте контакта с этими узлами и не позволяйте детям приближаться к ним.**

· **Во время работы нагревателя генерируется жар. Избегайте контакта с нагревателем.**

**Некоторые элементы духового шкафа представляют потенциальную опасность. Следует принимать необходимые меры и не допускать контакта детей и лиц с ограниченными возможностями со следующими элементами:**

- Панель управления и сам духовой шкаф;

- Элементы упаковки (мешки, полистирол, гвозди и т.д.);
- Духовой шкаф сразу после его использования из-за нагрева;
- Духовой шкаф после прекращения его эксплуатации (следует обезопасить потенциально опасные узлы).

#### **Следует избегать:**

- контакта духового шкафа с влажными участками тела;
- использования духового шкафа, если у вас отсутствует обувь на ногах;
- вытаскивания вилки из электрической розетки за кабель;
- выполнения опасных операций или операций, для выполнения которых духовой шкаф не предназначен;
- создания помех при вентиляции и загромождать отверстия, служащие для рассеивания тепла;
- контакта электрических кабелей других устройств с нагревающимися частями духового шкафа;
- воздействия на духовой шкаф атмосферных факторов, таких как дождь или солнечный свет;
- использования духового шкафа в качестве места хранения посторонних предметов;
- использования рядом с духовым шкафом воспламеняющихся жидкостей;
- использования адаптеров, штепсельных колодок и/или удлинителей;
- попыток установить или отремонтировать духовой шкаф без помощи квалифицированного специалиста.

#### **С квалифицированным специалистом следует связываться в следующих случаях:**

- при установке (в соответствии с инструкциями производителя);
- при возникновении сомнений при использовании духового шкафа;
- при замене электрической розетки, если она не совместима с вилкой духового шкафа;
- термощуп является частью термостата, при повреждении их замена должна проводиться авторизованным обслуживающим персоналом.

#### **С авторизованными производителем сервисными центрами следует связываться в следующих случаях:**

- если после распаковки духового шкафа возникли сомнения в его исправном состоянии;
- если был поврежден электрический кабель или возникла необходимость его замены;
- если произошла поломка или духовой шкаф неисправен необходимо запросить оригинальные запасные части.

#### **Рекомендуется выполнять следующие советы:**

- не используйте парочиститель для очистки духового шкафа;
- используйте духовой шкаф только для приготовления пищи, не используйте в других целях;
- убедитесь в исправном состоянии духового шкафа после того, как он был распакован;
- отключайте духовой шкаф от электрической сети, если он неисправен, перед его чисткой и обслуживанием;
- если духовой шкаф не используется, выньте вилку из электрической розетки;
- когда вам нужно поставить посуду в духовку или достать ее оттуда, используйте специальные перчатки;
- беритесь за ручку дверцы духового шкафа только посередине, так как края ручки могут нагреться из-за возможных утечек горячего воздуха;
- если вы решили больше не использовать духовой шкаф, обрежьте силовую кабель после того, как он был отсоединен от электрической сети.
  - производитель не несет ответственности за повреждения духового шкафа, вызванные его неправильной установкой, неправильной или нерациональной эксплуатацией.

## **Установка**

### **Установка духового шкафа должна выполняться только квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями производителя.**

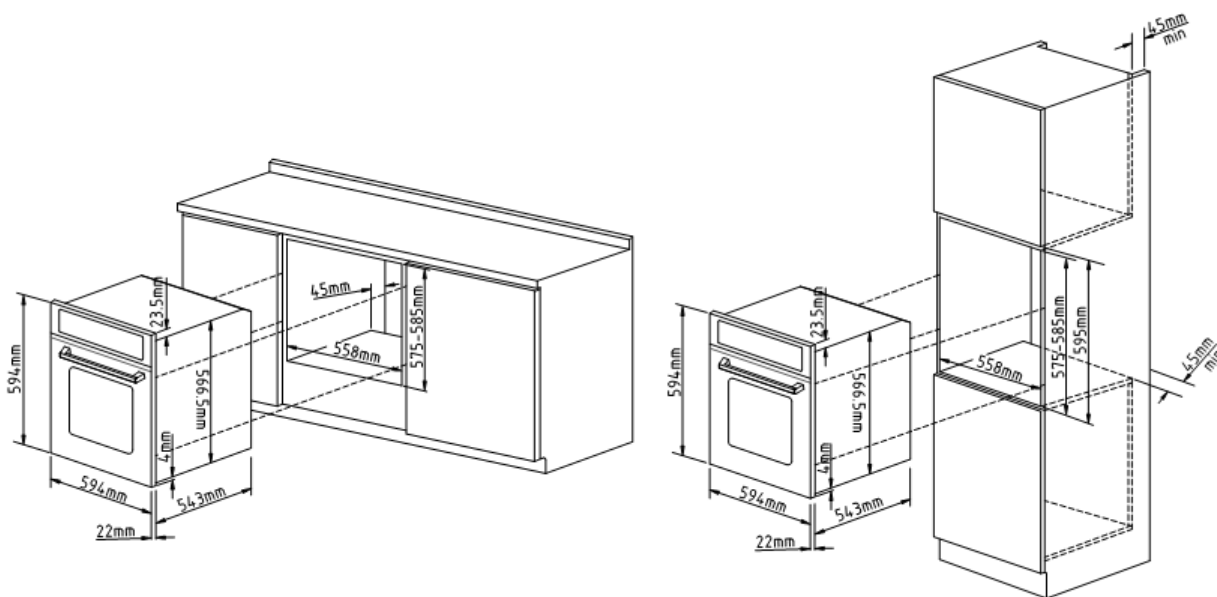
Производитель не несет ответственности за неправильную установку духового шкафа, которая может привести к травмам людей или животных или к повреждению имущества.

**Важно:** - Перед выполнением любых регулировок или обслуживания духового шкафа, он должен быть отключен от электрической сети;

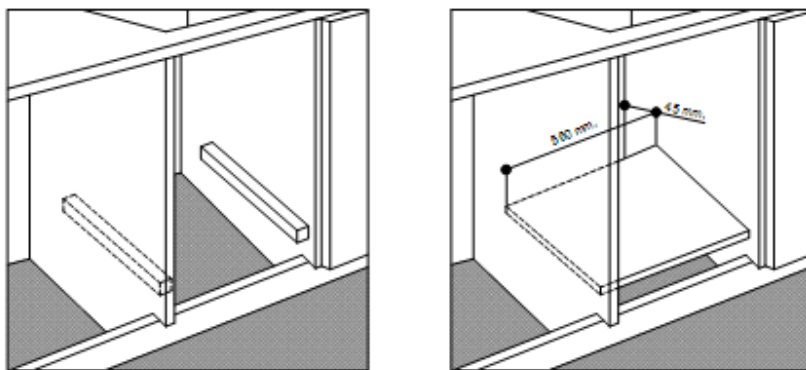
- воздуховод предполагается использовать для вентиляции.

### **Установка встраиваемых духовых шкафов**

Для обеспечения нормального функционирования встроенного духового шкафа, следует установить его в подходящем месте. Рисунок внизу содержит размеры контура, необходимые для встраивания духового шкафа под стойку или в стенной шкаф.



Обратите внимание: установка проводится в соответствии с декларацией потребления, чтобы обеспечить необходимый уровень вентиляции следует снять заднюю панель стенного шкафа. Предпочтительно устанавливать духовой шкаф таким образом, чтобы он располагался на двух деревянных планках. Если духовой шкаф устанавливается на сплошную плоскую поверхность необходимо наличие просвета размером по крайней мере 45×560мм.



Панели шкафов, располагающихся рядом, должны быть изготовлены из термостойкого материала. В частности, шкафы со шпоном должны быть собраны с применением клея, выдерживающего нагревание до 100°C.

В соответствии с действующими стандартами безопасности после установки духового шкафа контакт с электрическими узлами духового шкафа должен быть невозможен.

Все узлы духового шкафа, обеспечивающие его безопасную эксплуатацию, следует снимать только при помощи специальных инструментов.

Для прикрепления духового шкафа к мебельному шкафу, откройте дверцу духовки и закрепите его, вставив 4 винта в 4 отверстия, расположенные по периметру корпуса.

### Электрические соединения

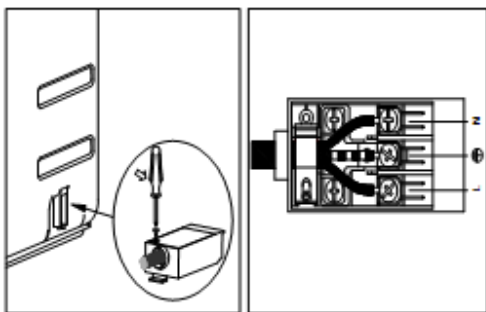
Духовые шкафы, оснащенные трехполюсным силовым кабелем, предназначены для работы от переменного тока. Провод для заземления духового шкафа – желто-зеленого цвета.

#### Подсоединение силового кабеля

Открывание клеммной колодки:

- при помощи отвертки выкрутите болт, расположенный на боковой петле крышки клеммной колодки;
- откройте крышку клеммной колодки.

Чтобы подсоединить кабель необходимо выполнить следующие действия:



- выкрутите винт клеммы и три контактных винта **L-N** -  $\perp$
- зажмите провода под шляпками винтов, используя следующую цветовую схему: **Синий (N)**

**Коричневый (L), желто-зеленый**  $\perp$

- закрепите кабель на месте при помощи клеммы и закройте крышку клеммной колодки.

#### Подсоединение силового кабеля к электрической сети

Установите стандартную вилку, соответствующую нагрузке, указанной на табличке основных технических характеристик духового шкафа. При подключении кабеля напрямую к электросети, установите полнополярный прерыватель цепи с минимальным контактным окном в 3мм между духовым шкафом и электрической сетью. Полнополярный прерыватель цепи должен быть подобран исходя из нагрузки, и должен соответствовать действующим нормам (прерыватель цепи не должен прерывать провод заземления).

Силовой кабель должен быть размещен таким образом, чтобы он не нагревался до температуры выше 50°C по отношению к комнатной температуре по всей его длине или должен быть защищен изоляцией, рассчитанной на соответствующую номинальную мощность.

Перед выполнением соединения вам следует знать, что:

- Электробезопасность духового шкафа может быть обеспечена только при правильном заземлении, в соответствии с нормами по электробезопасности. Проверьте эффективность заземления, если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста для проверки системы. Производитель не несет ответственность за повреждения, возникшие вследствие отсутствия заземления.
- Перед включением вилки в электрическую розетку убедитесь, что технические характеристики, указанные в таблице основных технических данных (на духовом шкафу и/или упаковке) соответствуют техническим характеристикам электрической сети в вашем доме.
- Убедитесь, что электрической мощности системы и розеток достаточно для поддержки максимальной мощности духового шкафа, которая указана в таблице основных технических характеристик. Если у вас есть сомнения, пригласите квалифицированного специалиста.
- Если вилка и розетка несовместимы, пригласите специалиста для замены розетки на пригодную. Специалист также должен убедиться, что поперечное сечение кабелей розетки подходит для мощности, потребляемой духовым шкафом. Не рекомендуется использовать отдельные или составные адаптеры, штепсельные колодки и/или удлинители. Если их использования избежать невозможно, используйте только адаптеры и удлинители которые соответствуют действующим нормам безопасности. В таком случае не превышайте максимальной допустимой нагрузки по току, указанной на отдельном адаптере или удлинителе

или максимальной мощности, указанной на составном адаптере. **Вилка и розетка должны располагаться в доступном месте.**

## Технические характеристики

### Внутренние размеры духового шкафа

Ширина 43.5см

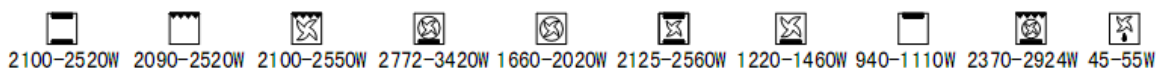
Глубина 40см

Высота 32см

### Внутренний объем духового шкафа 56 литров

### Электрическое напряжение и частота:

220-240V ~50/60Hz or 50Hz



Значение изображения перечеркнутого мусорного контейнера на колесах:

Не выбрасывайте электрические приборы вместе с муниципальными отходами, используйте другие мощности по утилизации.

Свяжитесь с местными органами власти для получения информации о действующих системах сбора таких отходов.

Если электрические приборы будут выбрасываться на свалки, опасные вещества могут попасть в грунтовые воды, а оттуда – в пищевую цепочку и нанести вред вашему здоровью.

При замене старых духовых шкафов на новые розничный торговец по закону обязывается принять у вас старый духовой шкаф для утилизации бесплатно.