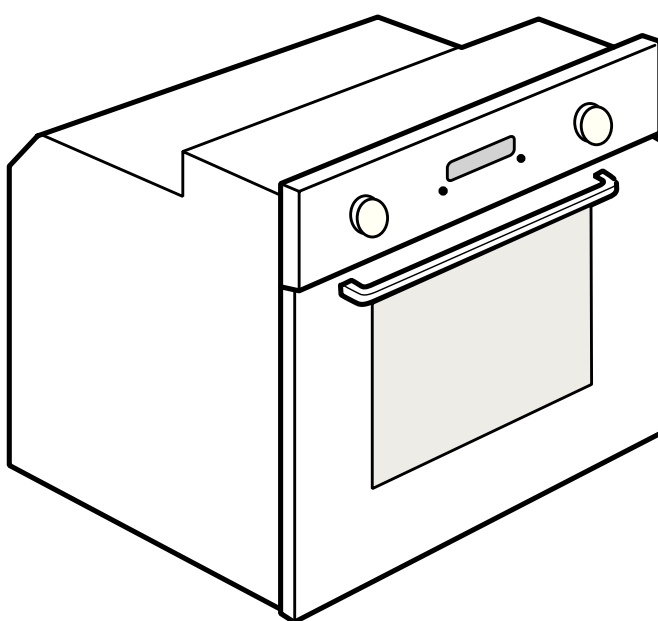


BLVE 8100



CZ

Návod k použití a údržbě

RU

**Руководство по эксплуатации
и техобслуживанию**

Bauknecht

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST DALŠÍCH OSOB JE VELMI DŮLEŽITÁ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst a dodržovat je.



Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.

Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:



NEBEZPEČÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážné poranění.



VAROVÁNÍ

Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem způsobené nesprávným použitím trouby. Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci nebo údržbu musí provést kvalifikovaný technik podle pokynů výrobce a v souladu s platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte ani nevyměňujte žádnou část spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu.
- Uzemnění spotřebiče je podle zákona povinné.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k síti.
- Instalace musí být v souladu s platnými bezpečnostními předpisy, a proto je nutné použít jednopólový vypínač s minimálním vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte rozdvojky ani prodlužovací šňůry.
- Chcete-li vytáhnout zástrčku ze síťové zásuvky, netahejte za napájecí kabel spotřebiče.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosí.
- Tento spotřebič je určen výlučně k pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za škody vzniklé nevhodným použitím nebo nesprávným nastavením ovladačů.
- Tento spotřebič nesmí používat osoby ani děti s jakoukoli fyzickou, smyslovou nebo duševní vadou, nebo bez patřičných zkušeností a znalostí, pokud je nesledují osoby odpovědné za jejich bezpečnost, nebo jim nedaly příslušné pokyny k použití spotřebiče.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory proto nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do trouby nebo její blízkosti nedávejte hořlavý materiál. Při náhodném zapnutí trouby hrozí nebezpečí požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Přetlakem uvnitř nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky a oleje se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Při sušení potravin nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno) nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholové výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

Likvidace domácích elektrických spotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Při jeho likvidaci se řiďte místními předpisy pro odstraňování odpadu. Před likvidací spotřebič znehodnoťte odříznutím napájecího kabelu.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Aby se trouba nepoškodila, doporučujeme odstranit polystyrénový podstavec až před instalací.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min. 90 °C).
- Je-li nutné skříňku přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěný na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5mm²) smí vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obratťe se na autorizované servisní středisko.

OBEČNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji asi na jednu hodinu na 200 °C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného tuku a izolačních materiálů.

Během použití:

- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Za dveře trouby netahejte, a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Nikdy nelijte vodu do vnitřku horké trouby; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Nikdy neposunujte po dně trouby nádoby, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí, a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Troubu nevystavujte atmosférickým vlivům.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100 % recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♻️). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví.
- Symbol  na spotřebiči nebo příslušných dokladech udává, že tento výrobek nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odevzdat do příslušného sběrného centra pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

- Troubu předehtívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pro pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Troubu vypněte 10-15 minut před nastaveným koncem doby pečení. Jídlo, které vyžaduje delší pečení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY

- Tato trouba, která je určena pro kontakt s potravinami, je ve shodě s evropským nařízením (CE) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje 73/23/EHS a její další znění), s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky připojená.
- Vypněte a opět zapněte troubu, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji objeví “F” a po něm následuje číslo, obraťte se nejbližší poprodejní servis. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem “F”.

POPRODEJNÍ SERVIS

Než zavoláte do poprodejního servisu:

1. Ověřte si, zda nemůžete vyřešit problémy sami pomocí bodů popsaných v “Jak odstranit poruchu”.
2. Vypněte a znovu zapněte spotřebič, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, zavolejte do nejbližšího servisu.

Vždy uveďte:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model trouby;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dveřích trouby). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listu;
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo.

SERVICE 0000 000 00000



Jestliže je oprava nutná, obraťte se na **autorizované servisní středisko** (které je zárukou použití originálních náhradních dílů a správné opravy).

ČIŠTĚNÍ

- | | | | |
|--|-----------------|---|---|
| | VAROVÁNÍ | - | Nepoužívejte čisticí zařízení na páru. |
| | | - | Troubu čistěte, až když vychladne. |
| | | - | Odpojte spotřebič od elektrické sítě. |

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ: nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Jsou-li velmi zašpiněné, omyjte je roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec troubu otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

DŮLEŽITÉ: nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vložnou troubu vyčistěte; lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. jídla s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čisticí prostředky pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmut z závěsů (viz ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (viz ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u některých modelů) a vyčistit také strop trouby.

POZNÁMKA: Během delšího pečení nebo při pečení jídel s velkým obsahem vody (pizza, zelenina atd.) se na vnitřní straně dveří a na těsnění může tvořit kondenzát. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.

Příslušenství:

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou; je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou.

Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (jsou-li u modelu):

DŮLEŽITÉ: Nepoužívejte agresivní anebo abrazivní čisticí prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

- Nechte zahřát prázdnou troubu na 200 °C pomocí funkce s ventilátorem na asi jednu hodinu.
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

ÚDRŽBA



VAROVÁNÍ

- Používejte ochranné rukavice.
- Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.
- Odpojte spotřebič od elektrické sítě.

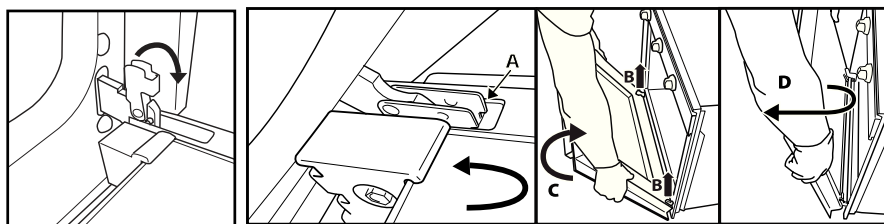
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

1. Dveře úplně otevřete.
2. Zdvihněte blokovací páčky závěsů a vyklopte je dopředu až na doraz (Obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (Obr. 2).

Nasazení dveří:

1. Zasadte závěsy do jejich umístění.
2. Dveře úplně otevřete.
3. Obě blokovací páčky sklopte.
4. Zavřete dveře.



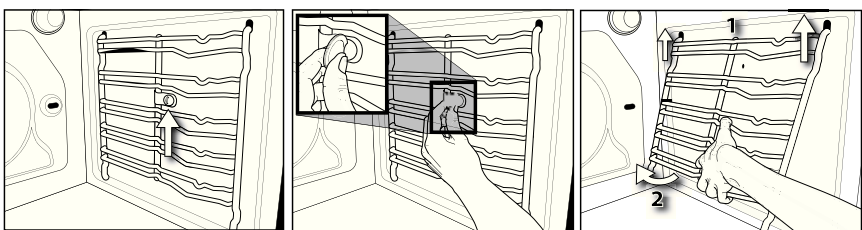
Obr. 1

Obr. 2

ODSTRANĚNÍ BOČNÍCH DRÁŽEK

U některých modelů mají boční drážky na příslušenství dva připevňovací šrouby (Obr. 3), které zvyšují jejich stabilitu.

1. Šrouby a destičky vpravo i vlevo odstraňte pomocí mince nebo nějakého nástroje (Obr. 4).
2. Vytáhněte boční drážky na příslušenství tak, že je zdvihnete (1) a otočíte (2) jako na obrázku Obr. 5.



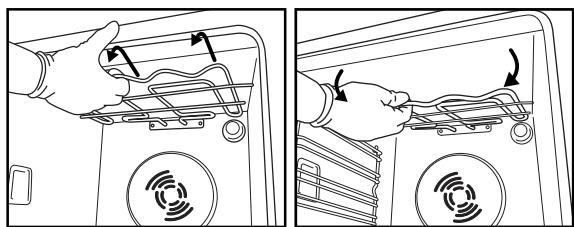
Obr. 3

Obr. 4

Obr. 5

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

1. Odstraňte boční drážky na příslušenství ().
2. Povytněte trochu topné těleso směrem ven (Obr. 6) a sklopte ho dolů (Obr. 7).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu přitáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních drážkách.



Obr. 6

Obr. 7

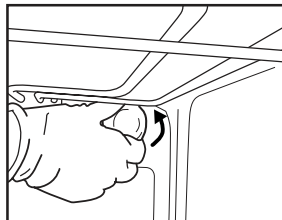
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

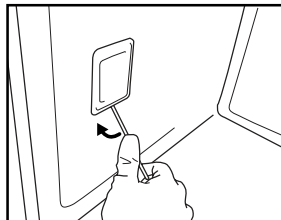
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky (Obr. 8), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět.
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.

Výměna boční žárovky (je-li u modelu):

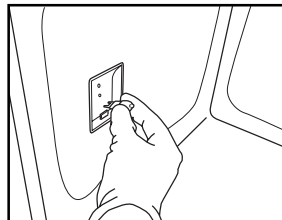
1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odstraňte boční drážky na příslušenství, je-li jimi trouba vybavena.
3. Nyní je nutné tenkým šroubovákem opatrně vypáčit kryt žárovky.
4. Vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky).
5. Kryt nasadte zpět a zatlačte ho do stěny, aby dobře zapadl.
6. Nasadte boční drážky na příslušenství.
7. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



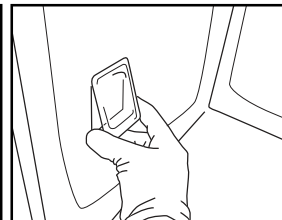
Obr. 8



Obr. 9



Obr. 10



Obr. 11

POZNÁMKA:

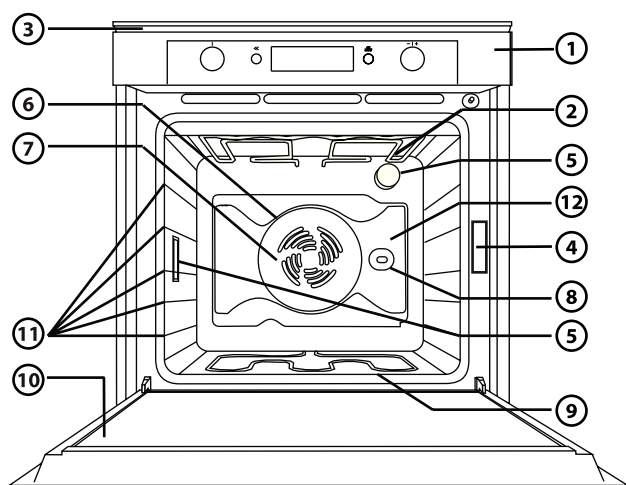
- Používejte pouze žárovky 25-40 W/230 V typ E-14, T300°C, nebo halogenové žárovky 20-40 W/230 V typ G9, T 300°C.
- Žárovky můžete zakoupit v poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **V případě použití halogenových žárovek se jich nedotýkejte holýma rukama, aby se nepoškodily otisky prstů.**
- **Nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘÍDTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI

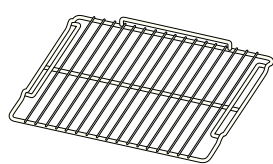


1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí ventilátor (není vidět)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Kruhové topné těleso (není vidět)
7. Ventilátor
8. Otočný rožň (je-li u modelu)
9. Dolní topné těleso (není vidět)
10. Dveře
11. Umístění polic (číslo úrovně je uvedeno na přední straně trouby)
12. Zadní stěna

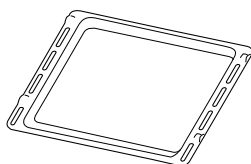
POZNÁMKA:

- Během pečení se může v intervalech zapínat chladicí ventilátor ke snížení energetické spotřeby na minimum.
- Po dopečení jídla a vypnutí trouby může chladicí ventilátor ještě nějakou dobu fungovat.
- Otevřením dveří během pečení se topná tělesa vypnou.

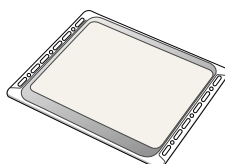
PŘÍSLUŠENSTVÍ PŘILOŽENÉ K TROUBĚ



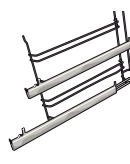
Obr. A



Obr. B



Obr. C



Obr. D

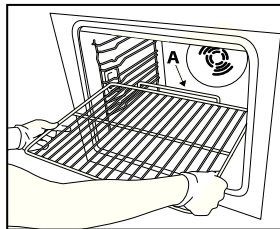
- A. ROŠT (1):** můžete ho použít k pečení jídel nebo jako podložku pod pekáč, dortovou formu nebo jiné nádobí vhodné pro pečení v troubě.
- B. HLUBOKÝ PLECH (1):** zasunutý pod rožň je určen k zachycování tuku, nebo ho můžete použít jako plech na pečení masa, drůbeže, ryb zeleniny, italského plochého chleba focaccia.
- C. PLECH NA MOUČNÍKY (1):** k pečení pečiva a moučníků, ale také masa, ryb v alobalu apod.
- D. VÝSUVNÉ KOLEJNÍČKY:** usnadňují vkládání a vytahování příslušenství.

PŘÍSLUŠENSTVÍ, KTERÉ NENÍ SOUČÁSTÍ VYBAVENÍ

V servisním zákaznickém středisku si můžete koupit další samostatné příslušenství.

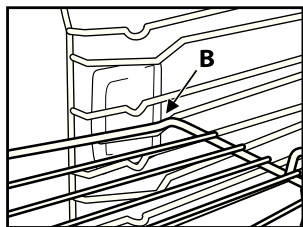
ZASUNUTÍ ROŠTU A DALŠÍHO PŘÍSLUŠENSTVÍ DO TROUBY

Rošt i další příslušenství má pojistku, která brání jeho neúmyslnému vytažení.

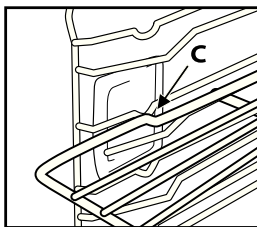


Obr. 1

1. Zasuňte rošt vodorovně s vyvýšenou částí "A" směrem nahoru (Obr. 1).
2. V místě pojistky "B" rošt nakloňte (Obr. 2).



Obr. 2



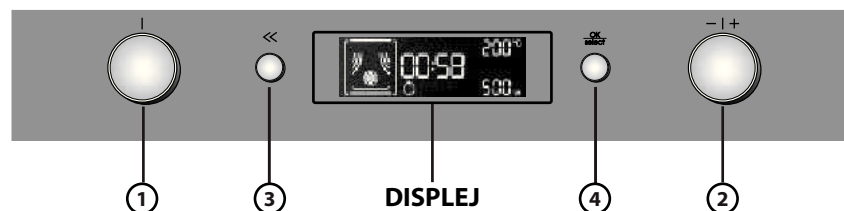
Obr. 3

3. Opět ho vyrovnejte do vodorovné polohy a úplně ho zasuňte "C" (Obr. 3).
4. Při vytahování roštu postupujte opačně.

Ostatní příslušenství jako hluboký plech a plech na moučníky se zasunuje stejným způsobem. Výstupek na jinak rovné části umožňuje jejich zablokování.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

ELEKTRONICKÝ PROGRAMÁTOR



1. **OVLADAČ FUNKCE:** zapnutí/vypnutí a volba funkcí
 2. **OVLADAČ NAVIGACE:** procházení nabídky, úprava nastavených hodnot
- POZNÁMKA: oba ovladače jsou zasunovací. Vysunete je stisknutím uprostřed.**
3. **TLAČÍTKO <<:** k návratu na předchozí obrazovku
 4. **TLAČÍTKO $\frac{OK}{select}$:** k volbě a potvrzení nastavení
- POZNÁMKA:** na displeji se objeví ✓ pro ukazatele týkající se tlačítka $\frac{OK}{select}$.

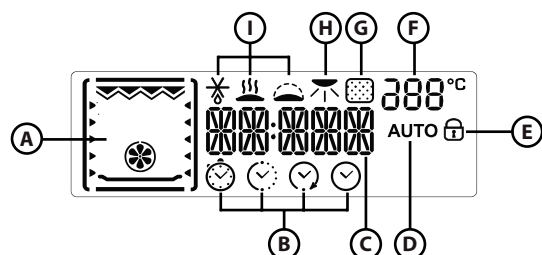
SEZNAM FUNKCÍ

Otočením ovladače Funkce do jakékoli polohy se trouba zapne: na displeji se zobrazí funkce nebo podnabídky, které s nimi souvisejí.

Zobrazené podnabídky lze zvolit otočením ovladače na funkce GRIL, SPECIÁLNÍ, NASTAVENÍ, CHLÉB/PIZZA.

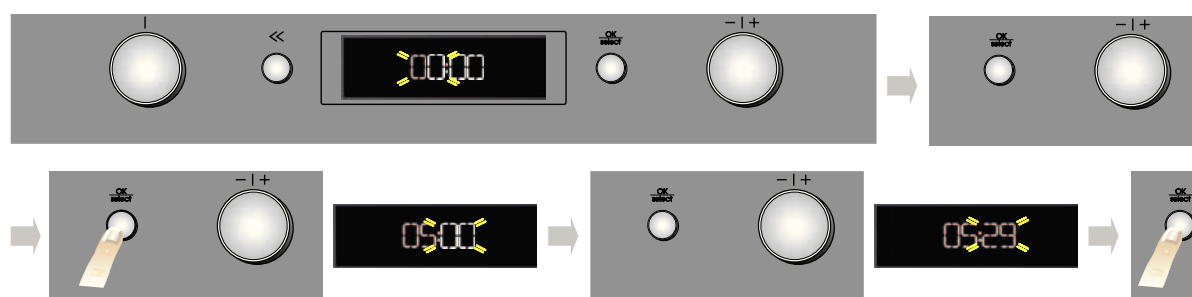
POZNÁMKA: seznam a popis funkcí najdete ve zvláštní tabulce na strana 12.

POPIS DISPLEJE



- A.** Zobrazení zapnutých topných těles pro různé funkce
- B.** Symboly týkající se nastavení času: časovač, délka pečení, čas konce pečení, denní čas.
- C.** Informace týkající se nastavených funkcí
- D.** Automatická funkce CHLÉB/PIZZA je zapnutá
- E.** Ukazatel zavřených dveří trouby při cyklu automatického čištění (není k dispozici u tohoto modelu).
- F.** Vnitřní teplota trouby
- G.** Funkce pyrolýza (není k dispozici u tohoto modelu)
- H.** Zhnědnutí
- I.** Speciální funkce: rozmrazování, udržování jídla v teple, kynutí

ZAPNUTÍ TROUBY - NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU



Po připojení trouby k elektrické síti je nutné nastavit denní čas. Na displeji blikají dvě číslice označující hodinu.

- Otočte ovladačem "Navigace" k zobrazení požadované hodiny.
- Stiskněte tlačítko **OK select** k potvrzení; na displeji blikají dvě číslice označující minuty.
- Otočte ovladačem "Navigace" k zobrazení požadovaných minut.
- Stiskněte tlačítko **OK select** k potvrzení.

Chcete-li změnit denní čas, například po výpadku elektrického proudu, řiďte se následujícím odstavcem (NASTAVENÍ).

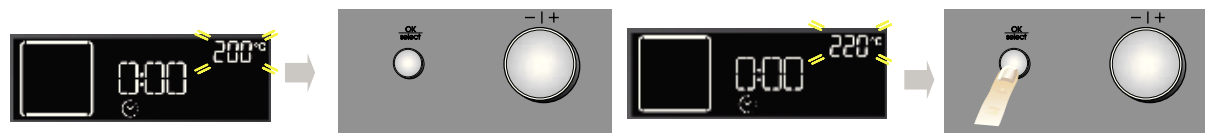
VOLBA FUNKCE PEČENÍ



- Otočte ovladačem "Funkce" na požadovanou funkci: na displeji se objeví nastavení pečení.
- Jestliže předem nastavené parametry odpovídají požadovaným hodnotám, stiskněte tlačítko **OK select**. Chcete-li je změnit, postupujte takto.

NASTAVENÍ TEPLoty/VÝKONU GRILU

Teplota nebo výkon grilu se mění následujícím způsobem:



- Otáčejte ovladačem "Navigace" tak dlouho, až se zobrazí požadovaná hodnota.
- Stiskněte tlačítko **OK select** k potvrzení.

Za 10 vteřin od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

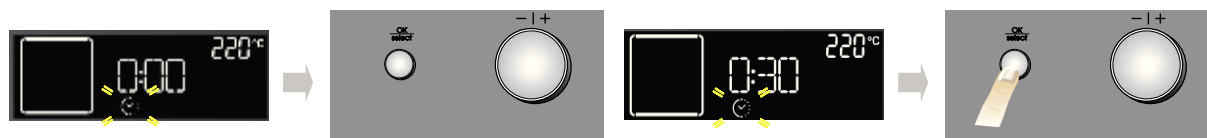
RYCHLÝ PŘEDOHŘEV



1. Zvolte funkci rychlého předohřevu otáčením ovladače "Funkce", až se objeví symbol
2. Potvrďte tlačítkem $\frac{OK}{select}$: na displeji se objeví nastavení.
3. Jestliže navržená teplota odpovídá požadované teplotě, stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$. Chcete-li teplotu změnit, postupujte jako v předchozích odstavcích. Na displeji se objeví slovo **PRE**. Po dosažení nastavené teploty se tato hodnota nahradí příslušnou hodnotou (např. 200°) a zazní zvukový signál. Po dokončení předohřevu trouba automaticky zvolí funkci Tradiční
Nyní je možné vložit jídlo a začít péct.
4. Jestliže si přejete nastavit jinou funkci pečení, zvolte ji otočením ovladače "Funkce".

NASTAVENÍ DOBY PEČENÍ

Tato funkce umožňuje péct jídlo po předem nastavenou dobu, od minimálně 1 minuty až do maximální délky povolené příslušnou funkcí; po uplynutí této doby se trouba automaticky vypne.



1. Po potvrzení teploty bliká symbol
2. Otočte ovladačem Upravování k zobrazení požadované doby pečení.
3. Potvrďte dobu pečení stisknutím tlačítka $\frac{OK}{select}$.

Za 10 vteřin od posledního provedeného kroku trouba automaticky potvrdí provedenou volbu.

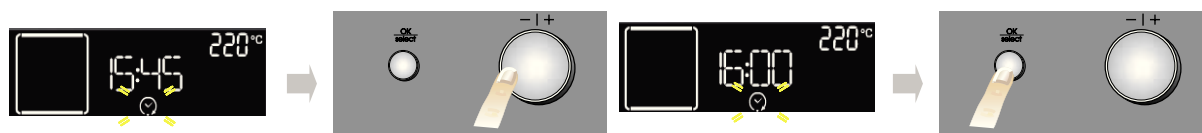
NASTAVENÍ KONCE PEČENÍ / ODLOŽENÉHO STARTU

nastavení odloženého startu je možné pouze pro následující funkce: RYCHLÝ PŘEDOHŘEV, CHLÉB/PIZZA.

POZNÁMKA: s tímto nastavením se dosáhne zvolené teploty postupně, takže se doby pečení trochu prodlouží vzhledem k časům uvedeným v tabulce pečení.

Máte možnost nastavit požadovaný čas konce pečení a odložit spuštění pečení až o 23 hodin a 59 minut počínaje danou hodinou. Tento postup je možný pouze po nastavení délky pečení.

Po nastavení délky pečení se na displeji zobrazí čas konce pečení (např. 15:45 a symbol) bliká.



Chcete-li odložit konec pečení posunutím začátku pečení, postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem "Navigace" k volbě času, kdy má pečení skončit (např. 16:00).
2. Potvrďte předem nastavenou hodnotu stisknutím tlačítka $\frac{OK}{select}$: dva puntíky času konce pečení blikají a signalizují správné nastavení.
3. Trouba automaticky odloží spuštění tak, aby pečení skončilo v nastavenou dobu.

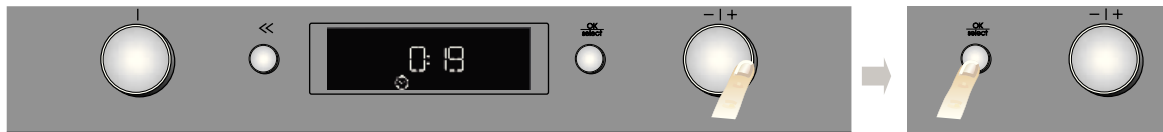
Nastavené hodnoty (teplotu, stupeň grilu, dobu pečení) můžete kdykoli změnit; pomocí tlačítka << se vrátíte zpět, ovladačem "Navigace" změníte hodnoty a tlačítkem $\frac{OK}{select}$ je potvrdíte.

UKAZATEL ZBYTKOVÉHO TEPLA UVNITŘ TROUBY



Pokud je po dopečení jídla nebo po vypnutí trouby vnitřní teplota vyšší než 50° C, na displeji se objeví slovo HOT a příslušná vnitřní teplota. Když zbytkové teplo dosáhne hodnoty 50 °C, vrátí se na displej denní čas.

MINUTKA



Tuto funkci může použít pouze u vypnuté trouby a hodí se například ke sledování doby vaření těstovin. Maximální nastavitelný čas je 23 hodin a 59 minut.

1. S ovladačem "Funkce" otáčejte ovladačem "Navigace" tak dlouho, až se zobrazí požadovaná doba pečení.
2. Stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$ k zahájení odpočítávání. Po uplynutí nastaveného času se na displeji objeví "0:00" a zazní zvukový signál. Minutku můžete vypnout stisknutím tlačítka $\frac{OK}{select}$ (na displeji se objeví denní čas).

ZABLOKOVÁNÍ TLAČÍTEK (KEY-LOCK)



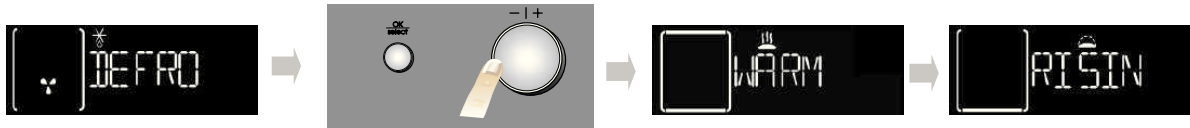
Tato funkce umožňuje zablokovat používání tlačítek a ovladačů na ovládacím panelu.

Chcete-li ji zapnout, stiskněte současně tlačítka << a $\frac{OK}{select}$ alespoň na 3 vteřiny. Jestliže je tato funkce zapnutá, jsou tlačítka zablokovaná a na displeji je klíč. Tuto funkci lze zapnout také během pečení. Chcete-li ji vypnout, opakujte výše uvedený postup. Jestliže jsou tlačítka zablokovaná, můžete troubu vypnout otočením ovladače na 0 (nula). V tomto případě je ale nutné znovu nastavit předtím zvolenou funkci.

VOLBA SPECIÁLNÍCH FUNKCÍ

Nastavením ukazatele ovladače "Funkce" na symbol  se otevře podnabídka se třemi speciálními funkcemi.

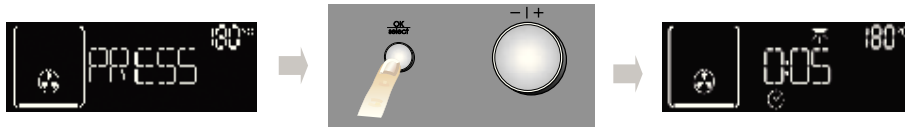
Chcete-li si prohlédnout, zvolit a spustit jednu z těchto funkcí, postupujte následujícím způsobem:



1. Otočte ovladačem "Funkce" na symbol : na displeji se zobrazí "DEFROST" a příslušný symbol této funkce.
2. Otáčením ovladače "Navigace" projdete seznam funkcí; jejich názvy jsou anglicky. DEFROST (rozmrazování), KEEP WARM (udržování jídla v teple), RISING (kynutí).
3. Stiskněte tlačítko $\frac{OK}{select}$ k potvrzení.

ZHNĚDNUTÍ

Po dopečení se u funkcí, které to umožňují, na displeji objeví možnost opečení jídla do zlatova. Tuto funkci lze zapnout pouze tehdy, když jste nastavili délku pečení.



Po uplynutí doby pečení se na displeji zobrazí: "PRESS ✓ TO BROWN" (stiskněte ✓ ke zhnědnutí). Stisknutím tlačítka $\frac{OK}{select}$, spustí trouba fázi zhnědnutí na 5 minut. Tuto funkci je možné zvolit pouze dvakrát.

VOLBA FUNKCE CHLÉB/PIZZA

Nastavením ukazatele ovladače "Funkce" na symbol  se otevře podnabídka se dvěma automatickými funkcemi pečení pro chléb" a pizzu.

Chléb



1. Otočte ovladač "Funkce" na symbol : na displeji se zobrazí "BREAD" (chléb) a vedle bude slovo AUTO.
2. Stiskněte $\frac{OK}{select}$ k volbě funkce.
3. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované teploty (mezi 180 °C a 220 °C) a potvrďte tlačítkem $\frac{OK}{select}$.
4. Otočte ovladačem "Navigace" k nastavení požadované doby pečení a stisknutím $\frac{OK}{select}$ pečení spustíte.

Pizza



1. Otočte ovladačem “Funkce” na symbol : na displeji se zobrazí “BREAD” (chléb). Chcete-li zvolit funkci “PIZZA”, postupujte následujícím způsobem:
2. Otočte ovladačem “Navigace”: na displeji se objeví “PIZZA”.
3. Stiskněte  k volbě funkce.
4. Otočte ovladačem “Navigace” k nastavení požadované teploty (mezi 220 °C a 250 °C) a potvrďte tlačítkem .
5. Otočte ovladačem “Navigace” k nastavení požadované doby pečení a stisknutím  pečení spustíte.

NASTAVENÍ

Nastavením ukazatele ovladače “Funkce” na symbol  se otevře podnabídka se čtyřmi nastaveními displeje, které lze změnit.

Hodiny

Otočte ovladačem “Funkce” na příslušný symbol : na displeji se objeví slovo CLOCK (hodiny). Chcete-li změnit čas, řiďte se předchozím odstavcem (NASTAVENÍ DENNÍHO ČASU).

Eco

Jestliže je nastavený režim ECO (ON), displej zhasne, když je trouba v klidovém stavu, nebo po uplynutí 5 minut od konce doby pečení. Chcete-li na displeji zobrazit informace, stiskněte jedno z tlačítek, nebo otočte jedním ovladačem.

1. Otočte ovladačem “Navigace”, až se zobrazí “ECO”.
2. Stiskněte tlačítko  k otevření nastavení (ON/OFF).
3. Otočte ovladačem “Navigace” k volbě požadovaného nastavení a potvrďte tlačítkem .

Zvukový signál

Při zapnutí nebo vypnutí zvukového signálu postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem “Navigace”, až se zobrazí “SOUND” (zvuk).
2. Stiskněte tlačítko  k otevření nastavení (ON/OFF).
3. Otočte ovladačem “Navigace” k volbě požadovaného nastavení a potvrďte tlačítkem .

Jas

Při změně jasu displeje postupujte následujícím způsobem:

1. Otočte ovladačem “Navigace” k zobrazení slova “BRIGHTNESS”.
2. Stiskněte tlačítko : na displeji se objeví číslo 1.
3. Otočte ovladačem “Navigace” k zesílení nebo zeslabení jasu a potvrďte tlačítkem .

TABULKA FUNKCÍ

OVLADAČ FUNKCE		
0	OFF	K přerušení pečení a vypnutí trouby.
	OSVĚTLENÍ	K zapnutí/vypnutí žárovky uvnitř trouby.
 SPECIÁLNÍ	 ROZMRAZOVÁNÍ	K urychlení rozmrazování potravin. Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Jídlo ponechte v původním obalu, aby se povrch příliš nevysušil.
	 UDRŽOV. JÍDLA V TEPLĚ	Ideální funkce k udržení právě upečených jídel teplých a hezky křupavých (např. pečených nebo smažených mas nebo nákyků). Doporučujeme vložit jídlo do střední úrovně drážek. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 65 °C.
	 KYNUTÍ	K dosažení optimálního vykynutí sladkého i slaného těsta. Funkce se nezapne, jestliže je teplota uvnitř trouby nad 40 °C, protože by těsto správně nevykynulo. Doporučujeme vložit těsto do 2. úrovně drážek. Troubu nemusíte předehřívat.
	POMALÉ PEČENÍ MASA	K šetrné přípravě masa (při 90 °C). S touto funkcí se jídlo vaří pomalu, a je proto křehčí a šťavnatější. Pečeně doporučujeme nejprve osmáhnout na pánvi, aby se uvnitř masa lépe udržela šťáva. Doba vaření je od 4 hodin pro asi 1kg pečeně až 6-7 hodin pro pečeně o váze 3 kg. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když budete během pečení co nejméně otvírat dveře trouby a používat teploměr trouby k ověření teploty masa.
	POMALÉ PEČENÍ RYB	K šetrné přípravě ryb (při 85 °C). S touto funkcí se jídlo vaří pomalu, a je pak křehčí a šťavnatější. Díky nižším teplotám jídlo nezžhnedne a má chuť podobnou jako po vaření v páře. Doba vaření je od 2 hodin pro asi 300g ryby a 4-5 hodin pro ryby o váze 3 kg. Nejlepšího výsledku dosáhnete, když budete během pečení co nejméně otvírat dveře trouby a používat teploměr trouby k ověření teploty masa.
	TRADIČNÍ	K pečení jakéhokoli jídla na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. K pečení pizzy, slaných koláčů a moučníků s tekutou náplní použijte ale 1. nebo 2. úroveň drážek. Před vložením jídla troubu předehřejte.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	K pečení koláčů nebo dortů s tekutou náplní (slanou nebo sladkou) na jedné úrovni. Používejte 3. úroveň. Doporučujeme troubu před pečením předehřát.
	HORKÝ VZDUCH	K pečení i různých druhů jídel, která vyžadují stejnou teplotu pečení, na dvou úrovních současně (např.: ryb, zeleniny, moučníků). U této funkce nedochází ke vzájemnému chuťovému ovlivnění jednotlivých jídel. Při pečení na jedné úrovni drážek doporučujeme použít 3. úroveň drážek. Při pečení na dvou úrovních doporučujeme použít 1. a 4. úroveň po předehřátí trouby.
	MAXI PEČENÍ	K pečení velkých kusů masa (nad 2,5 kg). Používejte 1. nebo 2. úroveň podle velikosti masa. Troubu nemusíte předehřívat. Během pečení maso obračejte, aby pěkně zhnědlo po obou stranách. Doporučujeme občas ho polít, aby se moc nevysušilo.
	GRIL	Ke grilování steaků, kebabů a uzenin, k zapékání zeleniny a smažení topinek. Doporučujeme vložit jídlo na 4. nebo 5. úroveň drážek. Při pečení masa doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 3. nebo 4. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené.
	TURBOGRIL	K pečení velkých kusů masa (kýt, rostbífů, kuřat). Jídlo zasuňte do střední polohy. Doporučujeme použít hluboký plech k zachycování vypečeného tuku. Zasuňte ho do 1. nebo 2. úrovně drážek a nalijte do něj asi půl litru vody. Troubu nemusíte předehřívat. Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pokud máte otočný rožňák, můžete ho s touto funkcí použít.
	NASTAVENÍ	K nastavení displeje (čas, jas, hlasitost zvukového signálu, úspora energie).
	CHLÉB/PIZZA	K pečení různých druhů chleba a pizzy. Tato funkce obsahuje dva programy s předem zadaným nastavením. Stačí zadat pouze požadované hodnoty (teplotu a čas) a trouba bude automaticky řídit optimální cyklus pečení. Po předehřátí trouby vložte jídlo do 2. úrovně drážek.
	RYCHLÝ PŘEDOHŘEV	K rychlému zahřátí trouby.

TABULKA PEČENÍ

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		ano	2 / 3	160-180	30-90	forma na roštu
		ano	1-4	160-180	30-90	Úrov. 4: forma na roštu
						Úrov. 1: forma na roštu
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, ovocný koláč)		-	3	160-200	30-85	hluboký plech/plech na moučníky nebo forma na roštu
		ano	1-4	160-200	35-90	Úrov. 4: forma na roštu
						Úrov. 1: forma na roštu
Sušenky/muffiny		ano	3	170-180	15-45	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-4	160-170	20-45	Úrov. 4: rošt
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Zákusky z odpalovaného těsta		ano	3	180-200	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-4	180-190	35-45	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Pusinky		ano	3	90	110-150	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-4	90	130-150	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Chléb/pizza/plochý chléb focaccia		ano	1 / 2	190-250	15-50	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-4	190-250	30-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Mražené pizzy		ano	3	250	10-15	Úrov. 3: hluboký plech / plech na moučníky nebo rošt
		ano	1-4	250	10-20	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Slané koláče (zeleninové, quiche)		ano	3	180-190	40-55	forma na roštu
		ano	1-4	180-190	45-60	Úrov. 4: forma na roštu
						Úrov. 1: forma na roštu
Lístkové taštičky / lískové keksy		ano	3	190-200	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-4	180-190	20-40	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech / plech na moučníky
Lasagne/ zapékané těstoviny/ canelloni/ nákypy		ano	3	190-200	45-55	talíř na pečení na roštu
Jehněčí/telecí/hovězí/vepřové 1 kg		ano	3	190-200	80-110	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

Recept	Funkce	Předehřev	Úroveň pečení (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kuře / králík / kachna 1 kg		ano	3	200-230	50-100	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Krůta / husa 3 kg		ano	2	190-200	80-130	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryba pečená v troubě/v alobalu (filety, celé)		ano	3	180-200	40-60	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Plněná zelenina (rajčata, cukety, lilky)		ano	2	180-200	50-60	talíř na pečení na roštu
Topinky		-	5	vysoká	3-5	Rošt
Rybí filety / řízky		-	4	střední	20-30	Úrov. 4: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 3: hluboký plech s vodou
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		-	5	střední-vysoká	15-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte)
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
Pečené kuře 1-1,3 kg		-	2	střední	55-70	Úrov. 2: rošt (ve dvou třetinách pečení obraťte)
						Úrov. 1: hluboký plech s vodou
				vysoká	60-80	Úrov. 2: otočný rožeň
						Úrov. 1: hluboký plech s vodou
Krvavý rostbíf 1 kg		-	3	střední	35-45	talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Jehněčí kýta/kýty		-	3	střední	60-90	hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Pečené brambory		-	3	střední	45-55	hluboký plech / plech na moučníky (podle potřeby ve dvou třetinách pečení obraťte)
Zapékaná zelenina		-	3	vysoká	10-15	talíř na pečení na roštu
Lasagne a masa		ano	1-4	200	50-100	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Masa a brambory		ano	1-4	200	45-100	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu
Ryby a zelenina		ano	1-4	180	30-50	Úrov. 4: talíř na pečení na roštu
						Úrov. 1: hluboký plech nebo talíř na pečení na roštu

TABULKA S RECEPTY OTESTOVANÝMI podle norem IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 a DIN 3360-12:07:07

Recept	Funkce	Předohřev	Úroveň (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství a poznámky
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Sušenky z listového těsta (Shortbread)		ano	3	170	15-25	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-4	160	20-30	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Malé dezerty (Small cakes)		ano	3	170	20-30	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-4	160	30-40	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Piškot bez tuku (Fatless sponge cake)		ano	2	170	25-35	forma na roštu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 jablečné koláče (Two apple pies)		ano	2 / 3	185	55-75	forma na roštu
		ano	1-4	175	75-95	Úrov. 4: forma na roštu Úrov. 1: forma na roštu
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Toasty (Toast)		-	5	vysoká	3-5	Rošt
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Hamburgery (Burgers)		-	5	vysoká	20-30	Úrov. 5: rošt (v polovině pečení obraťte
						Úrov. 4: hluboký plech s vodou
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Jablečný koláč, koláč v talíři na pečení (Apple cake, yeast tray cake)		ano	3	180	30-40	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-4	160	55-65	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Vepřová pečeně (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Úrov. 2: hluboký plech
DIN 3360-12:07 příloha C						
Moučník na plechu (Flat cake)		ano	3	170	35-45	hluboký plech / plech na moučníky
		ano	1-4	170	40-50	Úrov. 4: plech na moučníky Úrov. 1: hluboký plech

Tabulka pečení navrhuje nejvhodnější funkce a teploty pro dokonalé upečení každého typu receptu. Pokud chcete použít funkci s ventilátorem jen pro jednu úroveň trouby, doporučujeme použít třetí úroveň a stejnou teplotu navrženou pro funkci "HORKÝ VZDUCH"  na více úrovních.

Při grilování doporučujeme ponechat u předního okraje roštu 3-4 cm volného prostoru ke snadnějšímu vytažení jídla.

RADY K POUŽÍVÁNÍ A DOPORUČENÍ

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez předehřátí (které je u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvýšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, pečlivě dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce “HORKÝ VZDUCH” můžete péct současně na různých úrovních různá jídla (například (např. ryby a zeleninu), která potřebují stejnou teplotu. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

Dezerty

- Jemné moučníky pečte s funkcí tradičního pečení jen na jedné úrovni. Používejte tmavě zbarvené kovové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštích tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte do nejvyšší části párátka. Pokud ho z jídla vytáhnete čisté, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky s tekutou náplní (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci “TRADIČNÍ PEČENÍ”. Jestliže je spodek koláče promáčený, snižte rošt a před vložением náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Masa

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo ještě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se rovnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem vody k zachycování vypečeného tuku. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyčku rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložением do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte do jejího umístění na přední straně trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Tyčka má plastové držadlo, které se musí před pečením odstranit, a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

Pizza

Plech trochu vymažte tukem, aby byl spodek pěkně křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozarellou.

Funkce kynutí

Před vložением těsta do trouby ho vždy zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší v porovnání s kynutím při pokojové teplotě (20-25 °C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОБЕСПЕЧЕНИЕ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

В данном руководстве и на самом приборе приведены важные указания и символы, касающиеся правил техники безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда следовать этим указаниям и символам.



Символ опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей. Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются символом “Опасно”, а также следующими словами:



ОПАСНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она приведет к тяжелым травмам.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.

Все указания по безопасности содержат сведения о потенциальных опасностях и о том, как уменьшить риск травм, материального ущерба и поражения электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Заземление данного прибора является обязательным.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель электропитания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для отопления помещений). Изготовитель не несет ответственности за повреждения, вызванные ошибочными действиями при работе с прибором или его использованием не по назначению.
- Не разрешается использование данного прибора лицами (включая детей) со сниженными физическими, сенсорными или умственными возможностями, а также лицами, не имеющими соответствующего опыта и знаний, без надзора или предварительного обучения пользованию оборудованием со стороны лица, отвечающего за их безопасность.
- Доступные части духовки могут сильно нагреваться в процессе ее использования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и не касаться нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как будут выполнены какие-либо действия. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными перчатками при извлечении из духовки кастрюль и других принадлежностей, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагреваемых деталей.
- Не ставьте в духовку или вблизи нее предметы из воспламеняемого материала: При случайном включении духовки это может привести к пожару.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закрытых емкостях. Создаваемое внутри емкости давление может привести к ее взрыву с последующим повреждением самого прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. Рекомендуется непрерывно следить за приготовлением блюд с большим количеством масла или жира.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если в приготавливаемые блюда добавляются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино) помните, что при высоких температурах алкоголь испаряется. При этом становится возможным воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Утилизация старых электробытовых приборов

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Сдача прибора на слом должна производиться в соответствии с местными правилами утилизации отходов. Перед утилизацией отрежьте кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте ее на отсутствие повреждений, которые могли возникнуть во время транспортировки, и убедитесь, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из полистирола только перед установкой.

ПОДГОТОВКА НИШИ ДЛЯ ВСТРАИВАНИЯ ПРИБОРА

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

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

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

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

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

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

В процессе эксплуатации

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте внутренние поверхности духовки фольгой.
- Никогда не наливайте воду внутри горячей духовки: это может привести к повреждению эмали.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Не допускайте, чтобы духовка подвергалась воздействию атмосферных агентов.

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Утилизация упаковочных материалов

Упаковочный материал может быть подвергнут 100%-ной вторичной переработке, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Утилизация изделия

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Изделие следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.

Экономия электроэнергии

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

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ С Є

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

ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

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

Не работает электронное программирующее устройство

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

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Поиск и устранение неисправностей”.
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки); номер сервисного обслуживания указан также в гарантийной документации;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000



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

ЧИСТКА

** ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

- Нельзя пользоваться пароочистителями.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Отключайте прибор от электросети.

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО! Не пользуйтесь абразивными или вызывающими коррозию чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Выполняйте чистку поверхностей духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду несколько капель средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО! Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками.

Использование таких средств приводит со временем к повреждению эмалированных покрытий и стекла дверцы.

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

ПРИМЕЧАНИЕ: При длительном приготовлении продуктов с высоким содержанием воды (например, пиццы, овощей и т.п.) возможно появление конденсата на внутренней стороне дверцы и прокладке. После того как духовка остынет, необходимо вытереть дверцу изнутри насухо, пользуясь тканевой салфеткой или губкой.

Принадлежности

- Сразу же после пользования принадлежностями поместите их в воду со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными перчатками.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

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

- Оставьте пустую духовку включенной при температуре 200 °C примерно на один час.
- После того как духовка остынет, удалите остатки продуктов губкой.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

- | | | | |
|---|-----------------------|---|---|
|  | ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ | - | Пользуйтесь кухонными перчатками. |
| | | - | Перед проведением нижеописанных операций убедитесь в том, что духовка остыла. |
| | | - | Отключите прибор от электросети. |

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы

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

Установка дверцы на место

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

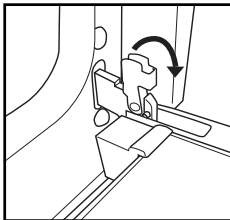


Рис. 1

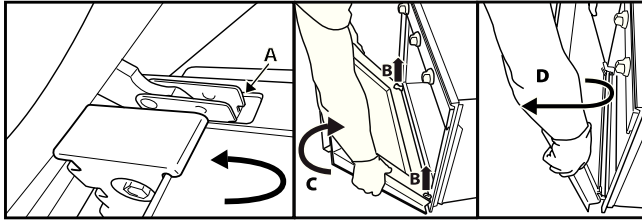


Рис. 2

СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

В некоторых моделях боковые решетки, служащие в качестве опоры для принадлежностей, закреплены двумя винтами (Рис. 3), что обеспечивает лучшую устойчивость.

1. Выкрутите винты и снимите соответствующие прокладки, пользуясь монетой или каким-либо инструментом (Рис. 4).
2. Выньте решетки, приподняв их (1) и повернув (2) так, как показано на Рис. 5.

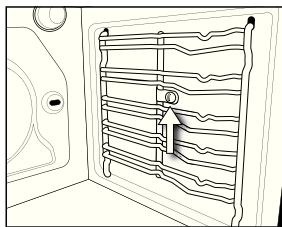


Рис. 3

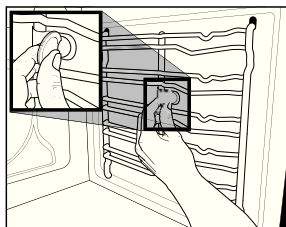


Рис. 4

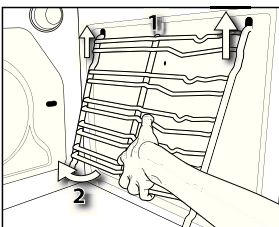


Рис. 5

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО НА НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки для установки принадлежностей.
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 6) и опустите его (Рис. 7).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, слегка потянув на себя; проверьте, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые держатели.

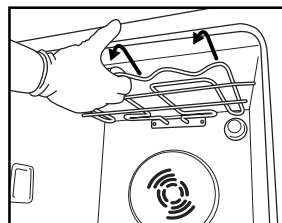


Рис. 6

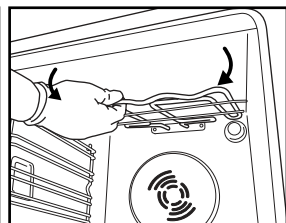


Рис. 7

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 8), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании) и снова закрутите плафон.
3. Подключите духовку к электросети.

Замена боковой лампочки (если предусмотрена):

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (если они предусмотрены).
3. Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, подденьте плафон лампочки в направлении наружу.
4. Замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже).
5. Поставьте плафон на место и прижмите к стенке, чтобы зафиксировать его.
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите духовку к электросети.

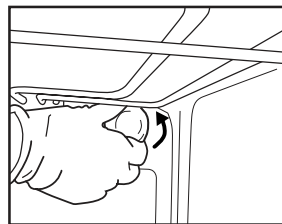


Рис. 8

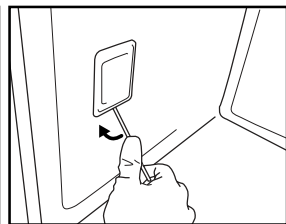


Рис. 9

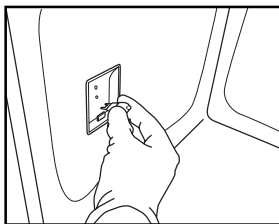


Рис. 10

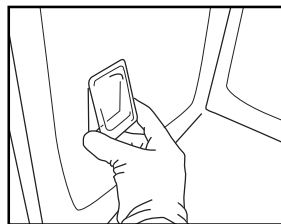


Рис. 11

ПРИМЕЧАНИЕ:

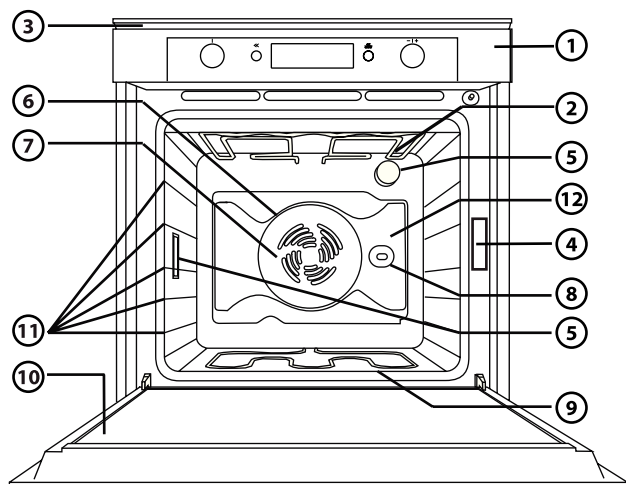
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип E-14, Т 300 °С, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, Т 300 °С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампочки не будет установлен на место.**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если предусмотрен)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
12. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.
- При открывании дверцы во время приготовления происходит выключение нагревательных элементов.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

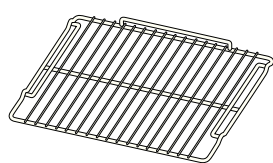


Рис. А

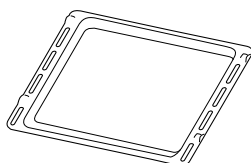


Рис. В

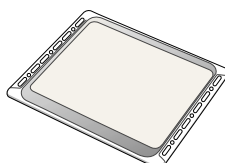


Рис. С

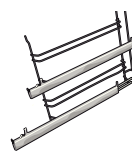


Рис. D

- А. РЕШЕТКА (1):** используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.
- В. ПОДДОН (1):** при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.
- С. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ (1):** служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.
- D. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** делают более удобной установку и снятие различных принадлежностей.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

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

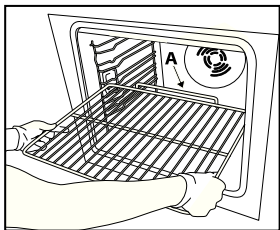


Рис. 1

- 1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ A был сверху (Рис. 1).
- 2. Наклоните решетку с учетом положения фиксации B (Рис. 2).

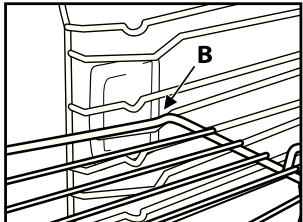


Рис. 2

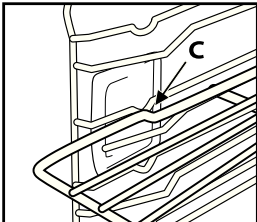
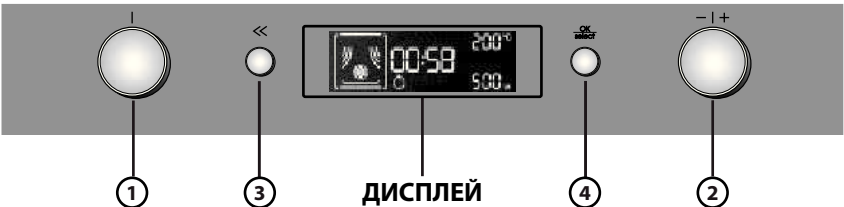


Рис. 3

- 3. Верните решетку в горизонтальное положение и втолкните ее так, чтобы она оказалась полностью вставленной, положение C (Рис. 3).
 - 4. Для извлечения духовки выполните описанные действия в обратном порядке.
- Другие принадлежности, в частности, поддон для сбора жира и противень для сладкой выпечки, вставляются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

**ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ
ЭЛЕКТРОННОЕ УСТРОЙСТВО ПРОГРАММИРОВАНИЯ**



- 1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА:** включение и выключение духовки и выбор функций/режимов
 - 2. **РУЧКА ПРОСМОТРА/РЕГУЛИРОВКИ:** просмотр меню, изменение предварительно заданных значений
- ПРИМЕЧАНИЕ:** Эти две ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.
- 3. **КНОПКА** <<: возврат к предыдущему экрану
 - 4. **КНОПКА** ^{OK}/_{select}: выбор и подтверждение настроек
- ПРИМЕЧАНИЕ:** На дисплее в соответствии с операциями, связанными с кнопкой ^{OK}/_{select}, появляется символ ✓.

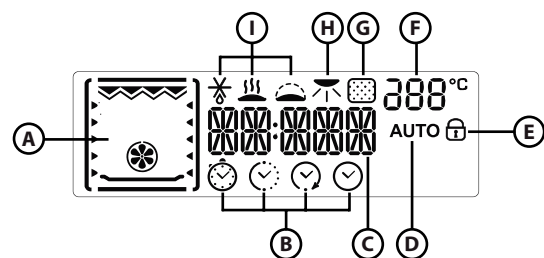
СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

При повороте ручки выбора режима в любое положение происходит включение духовки: при этом на дисплее отображаются названия режимов/функций или связанных с ними подменю.

Для того чтобы подменю оказались доступными для выбора, следует установить ручку в положение, соответствующее одной из функций/режимов: ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ, ПИЦЦА/ХЛЕБ.

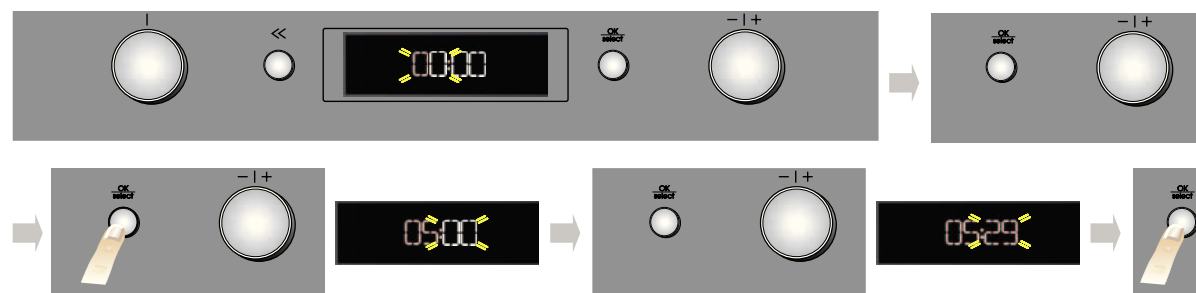
ПРИМЕЧАНИЕ: Список и описание конкретных режимов приведены в таблице настр. 28.

ЭЛЕМЕНТЫ ДИСПЛЕЯ



- A. Отображение нагревательных элементов, включенных в том или ином режиме
- B. Символы, относящиеся к настройкам времени: таймер, продолжительность приготовления, время окончания приготовления, текущее время суток
- C. Информация по предварительно выбранным режимам/функциям
- D. Выбран автоматический режим "ПИЦЦА/ХЛЕБ"
- E. Индикатор блокировки дверцы в закрытом состоянии во время выполнения цикла автоматической очистки (отсутствует в данных моделях)
- F. Температура внутри духовки
- G. Функция пиролиза (отсутствует в данных моделях)
- H. Подрумянивание
- I. Специальные функции: размораживание, сохранение тепла, подъем теста

ВКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ - ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК



После подключения духовки к электрической сети необходимо задать текущее время суток. На дисплее мигают две цифры, соответствующие значению часов.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение часов.
2. Нажмите для подтверждения кнопку **OK select**; на дисплее начнут мигать две цифры, соответствующие значению минут.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось правильное значение минут.
4. Нажмите кнопку **OK select** для подтверждения выбора.

Если необходимо изменить текущее значение времени суток, например, в связи со сбоем подачи электроэнергии, см. описание действий, данное в следующем разделе (НАСТРОЙКИ).

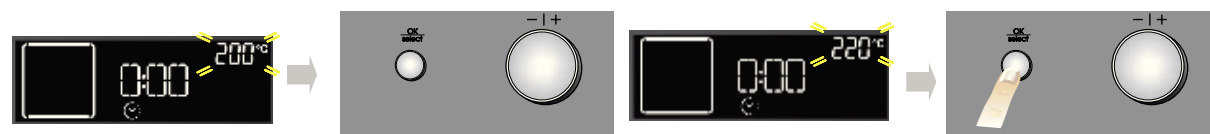
ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ



1. Поверните ручку выбора режима на режим, определенный заранее: на дисплее будут отображены значения настроек.
2. Если предварительно заданные значения соответствуют тем, которые нужны, нажмите кнопку **OK select**. Для изменения существующих значений выполните действия, описанные ниже.

ЗАДАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

Чтобы изменить значение температуры или мощности гриля, выполните действия, описанные ниже.



1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы отобразилось нужное значение.
2. Нажмите кнопку **OK select** для подтверждения выбора.

По истечении 10 секунд после выполнения последней операции будет выполнено автоматическое подтверждение сделанного выбора.

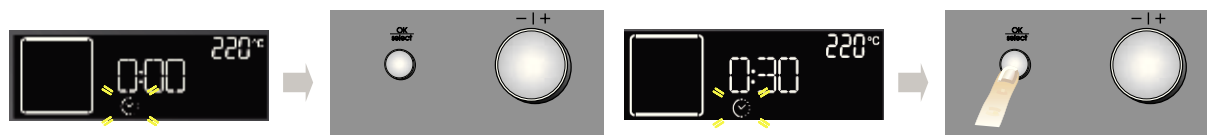
БЫСТРЫЙ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ



1. Выберите режим быстрого предварительного нагрева, установив ручку выбора режима на символ .
2. Подтвердите свой выбор нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$: на дисплее будут отображены значения настроек.
3. Если предлагаемое значение температуры соответствует нужному, нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$. Для изменения этого значения выполните действия, описанные выше. На дисплее появится надпись **PRE**. По достижении заданной температуры эта надпись исчезнет, а вместо нее на дисплее появится соответствующее значение (например, 200 °C), при этом подается звуковой сигнал. После завершения предварительного нагрева в духовке автоматически выбирается обычный (статический) режим . После этого поставьте блюдо в духовку и включите процесс приготовления.
4. Если нужно задать другой режим приготовления, поверните ручку выбора режима и выберите нужный режим.

ЗАДАНИЕ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Эта функция позволяет задавать определенную продолжительность приготовления, от 1 минуты до максимального значения, предусматриваемого выбранным режимом; по истечении этого времени духовка автоматически выключается.



1. После подтверждения выбранной температуры начинает мигать символ .
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение продолжительности времени приготовления.
3. Подтвердите это значение нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$.

По истечении 10 секунд после выполнения последней операции будет выполнено автоматическое подтверждение сделанного выбора.

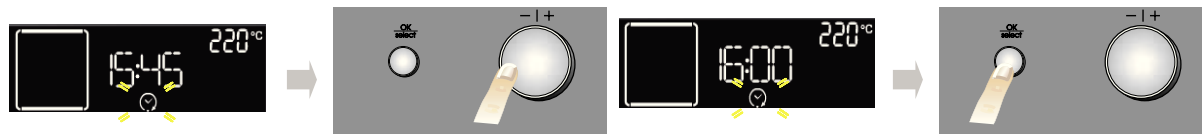
ЗАДАНИЕ ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ/ОТСРОЧКИ ПУСКА

ВАЖНО: Дополнительная функция задержки включения цикла приготовления недоступна для следующих режимов: БЫСТРЫЙ НАГРЕВ, ХЛЕБ/ПИЦЦА.

ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе этой функции нагрев духовки до заданного значения температуры выполняется более плавно, в результате чего значения времени приготовления слегка увеличиваются по сравнению с теми, которые приведены в таблице приготовления.

Предусмотрена возможность задания времени окончания приготовления, со сдвигом времени включения духовки в интервале от текущего времени до 23 часов 59 минут. Эта операция возможна только после задания продолжительности приготовления.

После задания продолжительности приготовления на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 15:45), и мигает символ .



Чтобы сдвинуть время окончания приготовления на более позднее время путем задания отсрочки включения духовки, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось нужное время окончания приготовления (например, 16:00).
2. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки $\frac{OK}{select}$: при этом начнет мигать символ двоеточия, относящийся ко времени окончания приготовления, что означает, что настройка была выполнена нужным образом.
3. Начало процесса приготовления автоматически окажется сдвинутым таким образом, чтобы приготовление завершилось в заданное время.

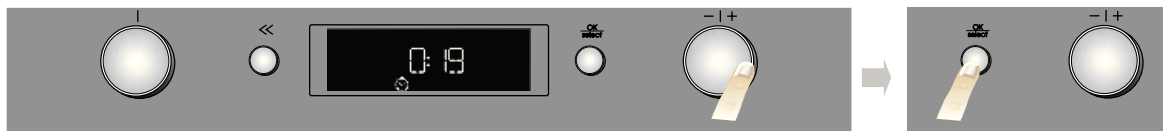
В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), пользуясь кнопкой << для возврата, ручкой просмотра/регулировки для изменения значений, а кнопкой $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

ИНДИКАТОР ОСТАТОЧНОГО ТЕПЛА ВНУТРИ ДУХОВКИ



По окончании каждого процесса приготовления или при выключении духовки, если температура внутри духовки превышает 50 °C, то на дисплее высвечиваются надпись HOT (ГОРЯЧО) и текущее значение температуры. Когда температура опустится до 50 °C, на дисплее вновь отобразится текущее время суток.

Таймер (счетчик минут)



Эта функция может использоваться только при выключенной духовке; она полезна, например, для контроля времени приготовления какого-либо блюда на плите. Максимальное время, которое можно задать, составляет 23 часа 59 минут.

1. Установив ручку выбора режима на ноль, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока на дисплее не отобразится нужное значение времени.
2. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для включения обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение "0:00". Для отключения сигнала нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ (на дисплей выводится текущее время суток).

БЛОКИРОВКА КНОПОК



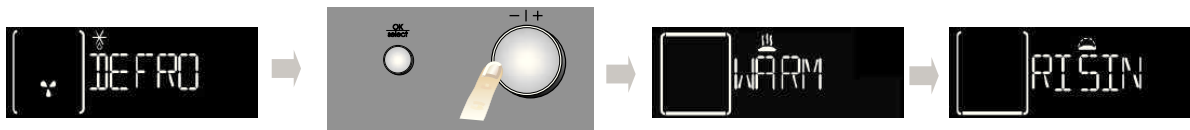
Эта функция позволяет выполнять блокировку доступа ко всем кнопкам и ручкам панели управления.

Чтобы сделать ее активной, нажмите одновременно кнопки << и $\frac{OK}{select}$ не менее чем на 3 секунды. Когда эта функция включена, кнопки перестают действовать, а на дисплей выводится символ ключа. Эту функцию можно сделать активной и в процессе приготовления. Для отмены действия функции повторите описанную выше процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). В этом случае в последующем необходимо, однако, заново задать режим, выбранный ранее.

ВЫБОР СПЕЦИАЛЬНЫХ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

Установка указателя ручки выбора режима на символ  позволяет получить доступ к подменю, которое содержит три специальных режима.

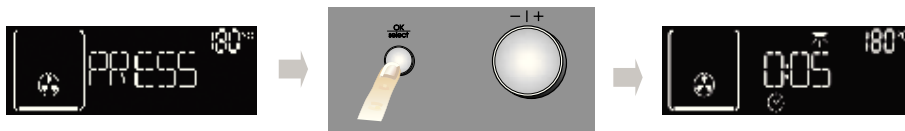
Для просмотра, выбора и включения одного из этих режимов выполните действия, описанные ниже.



1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово DEFROST (РАЗМОРАЖИВАНИЕ) и соответствующий данному режиму символ.
2. Поворачивайте ручку просмотра/регулировки для прокрутки списка режимов; названия режимов даются на английском языке: DEFROST (размораживание), KEEP WARM (сохранение тепла), RISING (подъем теста),
3. Нажмите кнопку $\frac{OK}{select}$ для подтверждения выбора.

ПОДРУМЯНИВАНИЕ

По окончании приготовления в тех режимах, которые предусматривают использование данного режима, на дисплее появляется запрос на выполнение подрумянивания только что приготовленного блюда. Этот режим доступен только в том случае, если была задана продолжительность приготовления.



По завершении приготовления на дисплее отображается сообщение: "PRESS ✓ TO BROWN" ("Нажмите ✓ для подрумянивания"). При нажатии кнопки $\frac{OK}{select}$ начинается этап подрумянивания продолжительностью в 5 минут. Этот режим может быть включен только два раза.

ВЫБОР РЕЖИМА “ПИЦЦА/ХЛЕБ”

Установка указателя ручки выбора режима на символ  позволяет получить доступ к подменю, которое содержит два автоматических режима: приготовление хлеба и пиццы.

Хлеб



1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово “BREAD” (хлеб) и надпись AUTO.
2. Нажмите кнопку  для выбора этого режима.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 180 до 220 °C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку  для начала приготовления.

Пицца



1. Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово “BREAD” (хлеб). Для выбора режима “ПИЦЦА” выполните действия, описанные ниже.
2. Поверните ручку просмотра/регулировки: на дисплей будет выведено слово PIZZA (“ПИЦЦА”).
3. Нажмите кнопку  для выбора этого режима.
4. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной температуры (от 220 до 250 °C) и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .
5. Поверните ручку просмотра/регулировки для задания нужной продолжительности приготовления и нажмите кнопку  для начала приготовления.

НАСТРОЙКИ

Установка указателя ручки выбора режима на символ  позволяет получить доступ к подменю, включающему в себя четыре параметра настройки дисплея, которые могут быть изменены.

Часы

Установите ручку выбора режима на символ : на дисплее появится слово CLOCK (часы). Если необходимо изменить текущее значение времени суток, см. описание действий, данное в предыдущем разделе (ЗАДАНИЕ ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ СУТОК).

Есо

При задании режима ECO (ON (ВКЛ)) дисплей выключается, когда духовка находится в режиме ожидания или по истечении 5 минут после окончания приготовления. Для вывода информации на дисплей достаточно нажать одну из кнопок или повернуть одну из ручек.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплее отобразилось слово ECO.
2. Нажмите кнопку  для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

Звуковая сигнализация

Для включения или выключения звуковой сигнализации выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплей было выведено слово SOUND (ЗВУК).
2. Нажмите кнопку  для перехода к настройкам (ON/OFF - ВКЛ/ВЫКЛ).
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для выбора нужного варианта и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

Яркость

Чтобы изменить уровень яркости дисплея, выполните действия, описанные ниже.

1. Поверните ручку просмотра/регулировки так, чтобы на дисплей было выведено слово BRIGHTNESS (ЯРКОСТЬ).
2. Нажмите кнопку : на дисплей будет выведено число 1.
3. Поверните ручку просмотра/регулировки для увеличения или уменьшения яркости и подтвердите свой выбор нажатием кнопки .

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА		
0	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ/РЕЖИМЫ	 РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	 СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА	Режим сохранения горячими только что приготовленных блюд (например, мясо, жаркое, пудинги, запеканки). Рекомендуется ставить блюда на средний уровень. Этот режим недоступен, если температура внутри духовки превышает 65 °C.
	 ПОДЪЕМ ТЕСТА	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для заквашивания теста. Для того чтобы обеспечивались должные условия при заквашивании, этот режим становится недоступным, если температура во внутренней камере духовки превышает 40 °C. Тесто следует ставить на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	 МЕДЛ. ОБЖАР. МЯСА	Режим приготовления мяса при 90 °C. Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. При приготовлении жаркого рекомендуется сначала обжарить его на сковороде для образования корочки, что позволяет лучше сохранить сочность мяса. Время приготовления составляет от 4 часов для жаркого весом 1 кг до 6-7 часов для жаркого весом 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется как можно реже открывать дверцу духовки в процессе приготовления и пользоваться специальным термометром для определения температуры внутри мясного блюда.
	 МЕДЛ. ОБЖАР. РЫБЫ	Режим приготовления рыбы при 85 °C. Приготовление происходит медленно, что позволяет сохранить нежность и сочность. Поскольку температура приготовления является невысокой, блюдо не зажаривается и получается в результате аналогичным блюду, приготовленному на пару. Время приготовления составляет от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг. Для получения оптимальных результатов рекомендуется как можно реже открывать дверцу духовки в процессе приготовления, чтобы избежать потери тепла.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для приготовления тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем. Разогревайте духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Рекомендуется разогревать духовку, перед тем как помещать в нее продукты.
	КОНВЕКЦИЯ	Для одновременного приготовления на двух уровнях различных блюд, которые требуют, однако, одинаковой температуры приготовления (например, рыба, овощи, сладкая выпечка). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 3-й уровень. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 4-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.
	БОЛЬШИЕ ПОРЦИИ	Режим, используемый для приготовления очень крупных кусков мяса (более 2,5 кг). Пользуйтесь 1-м или 2-м уровнем, с учетом размеров кусков мяса. Предварительный нагрев духовки не требуется. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Периодически его следует смачивать, чтобы мясо не оказалось слишком сухим.

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМА		
	ГРИЛЬ	Жаренье стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й или 5-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Жаренье крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться поддоном для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом, если он предусмотрен в комплекте духовки.
	НАСТРОЙКИ	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, экономия энергии).
	ПИЦЦА/ХЛЕБ	Режим для приготовления пиццы и хлебобулочных изделий различного вида и размера. В этом режиме предусмотрено две программы с заранее заданными параметрами. Достаточно указать только нужные значения (температуру и время); после этого в духовке будет автоматически выбран оптимальный режим приготовления. Ставьте тесто на 2-й уровень, предварительно разогрев духовку.
	БЫСТРЫЙ НАГРЕВ	Ускоренный предварительный прогрев духовки.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2/3	160-180	30-90	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	160-180	30-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		-	3	160-200	30-85	Поддон/форма/противень для сладкой выпечки на решетке
		Да	1-4	160-200	35-90	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	3	170-180	15-45	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160-170	20-45	Ур. 4: решетка
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Эклеры		Да	3	180-200	30-40	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	180-190	35-45	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Безе		Да	3	90	110-150	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	90	130-150	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		Да	1/2	190-250	15-50	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	190-250	30-50	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Замороженная пицца		Да	3	250	10-15	Ур. 3: поддон или противень для сладкой выпечки или решетка
		Да	1-4	250	10-20	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	3	180-190	40-55	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	180-190	45-60	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	3	190-200	20-30	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	180-190	20-40	Ур. 4: форма на решетке
						Ур. 1: поддон или противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	3	190-200	45-55	Форма на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		Да	3	190-200	80-110	Поддон или форма на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		Да	3	200-230	50-100	Поддон или форма на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		Да	2	190-200	80-130	Поддон или форма на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	3	180-200	40-60	Поддон или форма на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	180-200	50-60	Форма на решетке
Тосты		-	5	Высокая	3-5	Решетка
Рыба (филе, кусками)		-	4	Средняя	20-30	Ур. 4: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 3: поддон с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		-	5	Средняя-высокая	15-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: поддон с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	Средняя	55-70	Ур. 2: решетка (перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Ур. 1: поддон с водой
				Высокая	60-80	Ур. 2: вертел
						Ур. 1: поддон с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	3	Средняя	35-45	Форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Баранья ножка, рулька		-	3	Средняя	60-90	Поддон или форма на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	3	Средняя	45-55	Поддон или противень для сладкой выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Овощи, запеченные с сыром и сухарями		-	3	Высокая	10-15	Форма на решетке
Лазанья и мясо		Да	1-4	200	50-100	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: поддон или форма на решетке
Мясо и картофель		Да	1-4	200	45-100	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: поддон или форма на решетке
Рыба и овощи		Да	1-4	180	30-50	Ур. 4: форма на решетке Ур. 1: поддон или форма на решетке

РЕЦЕПТЫ ПРОВЕРЕНЫ в соответствии со стандартами IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 и DIN 3360-12:07:07

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности и примечания
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Печенье из песочного теста (Shortbread)		Да	3	170	15-25	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	20-30	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: поддон
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Сладкие блюда небольшого размера (Small cakes)		Да	3	170	20-30	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	30-40	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: поддон
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Нежирный бисквит (Fatless sponge cake)		Да	2	170	25-35	Форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
Два яблочных пирога (Two apple pies)		Да	2/3	185	55-75	Форма для тортов на решетке
		Да	1-4	175	75-95	Ур. 4: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Тосты (Toast)		-	5	Высокая	3-5	Решетка
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Гамбургеры (Burgers)		-	5	Высокая	20-30	Ур. 5: решетка (перевернуть продукт в середине процесса приготовления)
						Ур. 4: поддон с водой
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Яблочный пирог, дрожжевой пирог на противне (Apple cake, yeast tray cake)		Да	3	180	30-40	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	160	55-65	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: поддон
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Жаркое из свинины (Roast Pork)		-	2	170	110-150	Уровень 2: поддон
DIN 3360-12:07, приложение C						
Невысокий пирог/торт (Flat cake)		Да	3	170	35-45	Поддон/противень для сладкой выпечки
		Да	1-4	170	40-50	Уровень 4: противень для сладкой выпечки
						Уровень 1: поддон

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температура, необходимые для получения наилучших результатов для каждого типа блюд. Если требуется использовать режим выпекания с конвекцией (“подрумянивание”) на одном уровне, то рекомендуется пользоваться третьим уровнем и задавать ту же температуру, которая указана для режима “КОНВЕКЦИЯ”  с приготовлением на нескольких уровнях. При приготовлении на решетке рекомендуется оставлять свободными 3-4 см от переднего края решетки, чтобы ее было легче вынимать.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

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

Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом “КОНВЕКЦИЯ”, можно готовить одновременно несколько различных блюд (например, рыбу и овощи), требующих одинаковой температуры, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Сладкая выпечка

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог “опал”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим “ПОДРУМЯНИВАНИЕ”. Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь формами любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него поддон для сбора жира, налив в него около полулитра воды. При необходимости долийте в поддон воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса; в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, оперев при этом на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон для сбора жира, налив в него около полулитра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки, что позволяет избегать ожогов.

Пицца

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

Режим “Подъем теста”

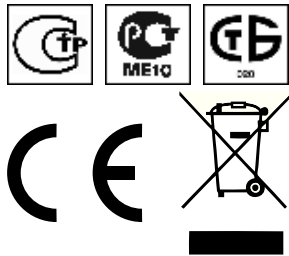
Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется накрыть его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20-25 °C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно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

<http://www.bauknecht.eu>

Printed in Italy
03/2011

5019 410 01049

Copyright Whirlpool Europe s.r.l. 2010. All rights reserved



Bauknecht, Polar and Ignis are registered trademarks of the Whirlpool group of companies.