

# Инструкция по эксплуатации

**KitchenAid**



<b>ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ</b>	<b>4</b>
<b>Установка</b>	<b>8</b>
<b>Защита окружающей среды</b>	<b>9</b>
<b>Заявление об экодизайне</b>	<b>9</b>
<b>Поиск и устранение неисправностей</b>	<b>10</b>
<b>Сервис</b>	<b>10</b>
<b>Чистка</b>	<b>10</b>
<b>Уход</b>	<b>12</b>
<b>Указания по использованию духовки</b>	<b>13</b>
<b>Таблица функций/режимов</b>	<b>32</b>
<b>Таблица приготовления блюд в Функция Artisan Steam</b>	<b>35</b>
<b>Таблица приготовления блюд</b>	<b>36</b>
<b>Таблица протестированных рецептов</b>	<b>40</b>
<b>Рекомендации по использованию и полезные советы</b>	<b>41</b>

## ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### ВАША БЕЗОПАСНОСТЬ ПРЕВЫШЕ ВСЕГО

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



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

#### **ОПАСНОСТЬ**

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

#### **ВНИМАНИЕ**

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

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

- При распаковке и установке работайте в защитных перчатках.
- Не подключайте прибор к электросети до завершения работ по установке.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться квалифицированным специалистом в соответствии с инструкциями изготовителя и местными правилами безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять части прибора, за исключением случаев, особо оговоренных в руководстве по эксплуатации.
- Замена сетевого шнура должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Правила требуют, чтобы данный прибор был заземлен.
- Сетевой шнур должен иметь достаточную длину для того,

чтобы после встраивания прибор мог быть без труда подключен к выходу электрической сети.

- Согласно действующим правилам безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Если духовка оснащается электрической вилкой, не используйте электрические разветвители.
- Не используйте удлинители.
- Не тяните за сетевой шнур.
- После завершения установки электрические компоненты должны стать недоступны для пользователя.
- Если на поверхности индукционной плиты появились трещины, не пользуйтесь ею. Выключите прибор во избежание поражения электрическим током (только для моделей с функцией индукции).
- Не прикасайтесь к прибору мокрыми руками или другими частями тела. Не пользуйтесь прибором, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в домашних условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещений).

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность за последствия ненадлежащего использования прибора или неправильные настройки на пульте управления.

- Доступные части прибора могут сильно нагреваться во время работы.
- Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не допускайте к прибору детей раннего (0-3 лет) и дошкольного (3-8 лет) возраста без постоянного наблюдения со стороны взрослых.
- Дети, начиная с 8-летнего возраста, лица с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и лица, не имеющие достаточных знаний

и навыков, могут пользоваться прибором только под присмотром или после того, как получают указания по безопасному использованию прибора и поймут имеющиеся опасности. Не позволяйте детям играть с прибором. Дети не должны осуществлять чистку и уход за прибором без надзора со стороны взрослых.

- Во избежание ожогов не касайтесь нагревательных элементов и внутренних поверхностей прибора во время его использования и после. Не допускайте контакта прибора с тканями и иными горючими материалами, пока все детали прибора не остынут до безопасной температуры.
- По окончании приготовления открывайте дверцу прибора с особой осторожностью, обеспечив постепенный выпуск горячего воздуха или пара. При закрытой дверце прибора горячий воздух выводится через отверстие, расположенное над панелью управления. Не накрывайте вентиляционные отверстия.
- Для извлечения кастрюль и других принадлежностей наденьте кухонные рукавицы. Соблюдайте осторожность во избежание прикосновения к нагревательным элементам.
- Не размещайте внутри прибора или вблизи от него предметы из горючих материалов: это может привести к пожару при случайном включении прибора.
- Не разогревайте и не готовьте пищу в герметично закрытых банках или контейнерах.
- Банка может взорваться вследствие повышения внутреннего давления и повредить прибор.
- Не используйте контейнеры из синтетических материалов.
- Нагретые до высокой температуры жиры и масла могут легко воспламениться. Держите под постоянным контролем процесс приготовления блюд с большим количеством масла или жира.

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

#### **УТИЛИЗАЦИЯ БЫТОВЫХ ПРИБОРОВ**

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

## Установка

После распаковки духовки проверьте ее на предмет возможных повреждений во время транспортировки. Убедитесь, что дверца закрывается должным образом. В случае сомнений обращайтесь к дилеру или в ближайший сервисный центр. Во избежание повреждений снимайте духовку с основания из пенопласта только в момент установки.

### Подготовка мебели к установке

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




### Электрическое подключение

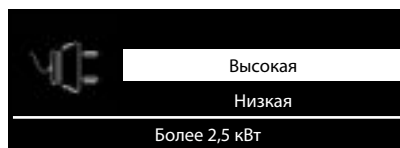
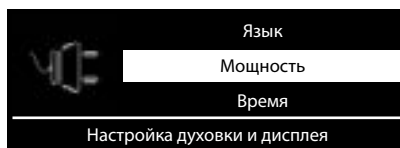
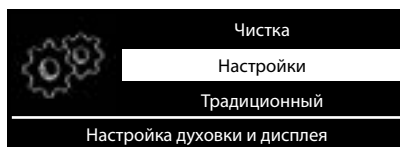
Убедитесь, что напряжение питания, указанное в паспортной табличке прибора, соответствует напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка находится с передней стороны духовки (она видна при открытой дверце).

- Замена сетевого шнура (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) должна выполняться квалифицированным электриком. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Духовка настроена на работу с уровнем потребляемой мощности более 2,5 кВт (значение "ВЫСОКАЯ" в настройках — см. рисунок ниже). Такая настройка может использоваться для домашних электросетей с расчетной мощностью более 3 кВт. Если электросеть в вашем доме рассчитана на меньшую мощность, необходимо понизить установку (значение "НИЗКАЯ" в настройках). В приведенной ниже таблице указаны рекомендуемые установки потребляемой мощности для различных стран.

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

1. Для задания более низкого значения потребляемой мощности поверните ручку выбора режима на "НАСТРОЙКИ" и выберите нужную установку.
2. Подтвердите действие кнопкой 
3. Выберите в меню "Мощность"
4. Подтвердите действие кнопкой 
5. Выберите "НИЗКАЯ"
6. Нажмите кнопку : на дисплее будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции.



### ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

#### Перед использованием:

- Удалите с духовки и принадлежностей защитный картон, пленку и наклейки.
- Выньте принадлежности из духовки, разогрейте ее до 200 °C и оставьте при этой температуре примерно на один час, чтобы устранить запахи и газы, выделяемые изоляционными материалами и защитной смазкой.

#### Во время использования:

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



## Установка


### После использования:

- Если принадлежность Artisan требуется чистка, не вынимайте ее, пока она не остынет. После извлечения принадлежности Artisan из духовки, закройте электрический разъем прилагаемой заглушкой, чтобы защитить его от попадания грязи.



## Защита окружающей среды


### Утилизация упаковочных материалов

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



### Утилизация прибора

- Данный прибор несет маркировку в соответствии с Европейской Директивой 2012/19/ЕС по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию изделия, вы помогаете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.

- Символ  на самом изделии или на сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого, его следует сдать на переработку в соответствующий пункт приема электрического и электронного оборудования.

### Советы по экономии энергии

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

## Заявление об экодизайне

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

## Поиск и устранение неисправностей

### Духовка не работает:

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

### Не работает электронное программирующее устройство:

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

## Сервис

### Прежде чем обращаться в сервис:

- Попытайтесь устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям раздела "Поиск и устранение неисправностей".
- Выключите и снова включите прибор и проверьте, не исчезла ли неисправность.

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

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и точное название модели духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке, расположенной на правом

торце камеры – видна при открытой дверце прибора). Сервисный номер также указан в гарантийном талоне;

- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

**SERVICE** 0000 000 00000



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

## Чистка

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

### Внешние поверхности духовки

**ВАЖНО: Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.**

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

### Внутренние поверхности духовки

**Важно: Не пользуйтесь губками с абразивным слоем, металлическими мочалками или скребками. Такие средства ведут к постепенному повреждению эмалевых покрытий и стекла дверцы.**

- После каждого использования дайте духовке остыть, после чего очистите ее (желательно, пока она еще теплая) от грязи и пятен, образующихся при пригорании остатков пищи (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь специальными чистящими средствами для духовок в соответствии с указаниями их производителей.
- Протирайте стекло дверцы подходящим жидким моющим средством. Для удобства чистки дверцу духовки можно снять (см. раздел "УХОД").
- Не выполняйте чистку разъема для подключения принадлежности Artisan, расположенного в камере духовки, непосредственно перед использованием режима Artisan.
- **При чистке круглой нержавеющей крышки вентилятора и разъема Artisan (Twelix Disc) придерживайтесь следующих рекомендаций:**
  - используйте мягкую тряпку (лучше всего из микрофибры), смоченную в воде или растворе моющего средства для стекол.
  - не используйте бумажные полотенца, так как они могут оставить следы бумаги и разводы на стекле.

## Чистка

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

### Принадлежности:

- Сразу же после использования замочите принадлежности в воде с добавлением средства для мытья посуды. Если принадлежности еще горячие, пользуйтесь кухонными рукавицами.
- Остатки пищи легко удалить с помощью щетки или губки.
- Рекомендации по чистке принадлежности Artisan изложены в разделе “Чистка”.

### Чистка духовок с использованием режима пиролиза (при наличии):

#### ВНИМАНИЕ

- Не прикасайтесь к духовке во время цикла пиролитической очистки.
- Не разрешайте детям приближаться к духовке во время цикла пиролитической очистки.
- Во время цикла пиролитической очистки держите животных вдали от прибора.
- Перед выполнением цикла пиролитической очистки вставьте заглушку в разъем на стенке духовки.

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

- Если духовка установлена под варочной панелью, выключите все горелки или электроконфорки на время самоочистки (пиролиза).
- Перед включением пиролиза выньте из духовки все принадлежности (в том числе боковые решетки).
- Для лучшей очистки дверцы удалите с нее крупные загрязнения влажной губкой, прежде чем использовать функцию пиролиза.
- Перед включением функции пиролиза протрите влажной губкой нержавеющую круглую крышку вентилятора (Twelix Disc) и внутреннее стекло дверцы духовки.

В приборе предусмотрено два режима пиролитической очистки:

1. Энергосберегающий цикл (ПИРОЛИЗ 75 МИН./ЕСО): расходующий примерно на 25% энергии меньше по сравнению со стандартным циклом. Пользуйтесь этой функцией регулярно (после приготовления мяса 2 - 3 раза подряд).
  2. Стандартный цикл (ПИРОЛИЗ 180 МИН.): который подходит для очистки сильно загрязненной духовки.
- После определенного количества приготовленных блюд и с учетом степени загрязнения на дисплей духовки выводится сообщение, рекомендуемое выполнить цикл самоочистки.

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

### Чистка принадлежности Artisan:

- Внутренний электрический разъем: снимите металлическую заглушку; очистите розетку влажной губкой. Не используйте металлические и/или острые инструменты.
- После каждого использования дайте паровой решетке остыть, после чего очистите ее (желательно, пока она еще теплая) от грязи и пятен, образующихся при пригорании остатков пищи (например, продуктов с высоким содержанием сахара). Данная принадлежность пригодна для мойки в посудомоечной машине.
- Сразу же после использования залейте поддон водой с добавлением средства для мытья посуды. Если поддон еще не остыл, пользуйтесь кухонными рукавицами. Остатки продуктов легко удаляются щеткой, которую можно приобрести в Сервисном центре.

**Примечание:** После многократного использования при высокой температуре нагревательный элемент меняет цвет вследствие образования на его поверхности слоев окисла железа. Это является нормальным и ни в коей мере не сказывается на работе и безопасности данного компонента.

### Удаление накипи:

Налейте 800 мл холодного белого уксуса и долейте воды с комнатной температурой до отметки “Max”. Оставьте на 6-8 часов, затем ополосните водой и удалите остатки неабразивной губкой.

Специальные средства для чистки и удаления накипи можно приобрести в Сервисном центре.

## Уход

### ВНИМАНИЕ

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

### СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

#### Снятие дверцы:

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

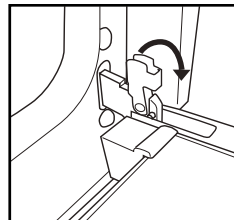


Рис. 1

#### Установка дверцы:

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

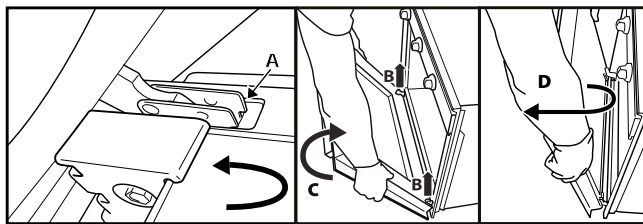
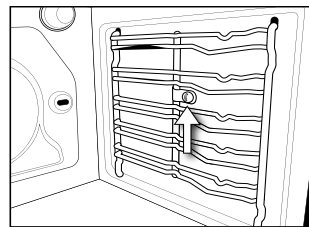


Рис. 2

### СНЯТИЕ БОКОВЫХ РЕШЕТОК

Боковые решетки крепятся двумя винтами (рис. 3), обеспечивающими их устойчивость.

1. Снимите винты и соответствующие шайбы, используя монету или отвертку (рис. 4).
2. Чтобы снять решетки, поднимите (1) и поверните их (2), как показано на рисунке 5.

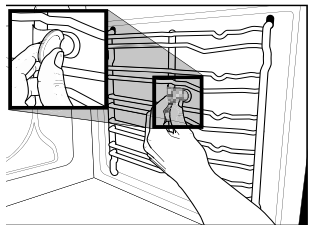


(Рис.3)

### ЗАМЕНА ЛАМПЫ

#### Замена задней лампы (при наличии):

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



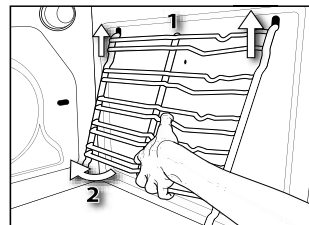
(Рис.4)

#### ПРИМЕЧАНИЕ:

- Используйте лампы со следующими характеристиками: лампы накаливания 25-40 Вт/230 В, цоколь Е-14, Т 300 °С, или галогенные лампы 20-40 Вт/230 В, цоколь G9, Т 300 °С.
- Лампы, применяемые в приборе, предназначены для электробытовых приборов и непригодны для освещения помещений (Регламент Комиссии ЕС № 244/2009).
- Лампы указанного типа можно приобрести в наших сервисных центрах.

#### ВАЖНО:

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

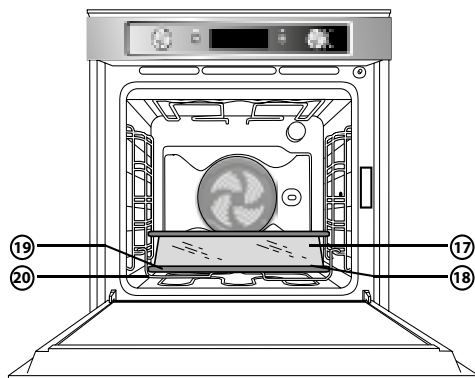
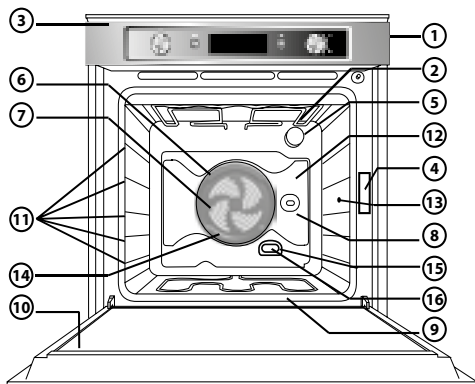


(Рис.5)

## Указания по использованию духовки

### ПОДКЛЮЧЕНИЕ ДУХОВКИ К ЭЛЕКТРОСЕТИ ОПИСЫВАЕТСЯ В РАЗДЕЛЕ “УСТАНОВКА”

На задней стенке духовок Artisan находится электрический разъем, предназначенный для питания нагревательного элемента, установленного внутри принадлежности Artisan.



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент / гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампы
6. Кольцевой нагревательный элемент (не виден)
7. Вентилятор
8. Вертел (если входит в комплект поставки)
9. Нижний нагревательный элемент (не виден)
10. Дверца
11. Положение полок (номер уровня указан на передней стороне духовки)
12. Задняя стенка
13. Разъем для термощупа
14. Twelix Disc
15. Электрический разъем
16. Заглушка (После извлечения принадлежности Artisan из духовки, закройте электрический разъем прилагаемой заглушкой, чтобы защитить его от попадания грязи)
17. Стеклопанель
18. Перфорированная полка
19. Поддон + нагревательный элемент
20. Подставка под поддон

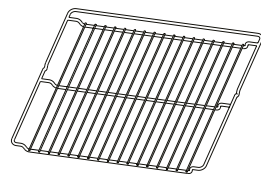
#### ПРИМЕЧАНИЕ:

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

## Указания по использованию духовки

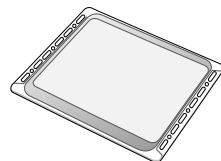
### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ В КОМПЛЕКТЕ

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



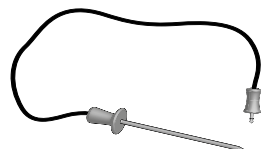
(Рис. А)

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



(Рис. В)

**С. ЩУП ДЛЯ МЯСА:** используется для измерения температуры в глубине продукта.



(Рис. С)

**Д. ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ СУШКИ:** используется для сушки овощей, фруктов, грибов.



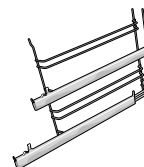
(Рис. D)

**Е. ВЕРТЕЛ:** используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы.



(Рис. Е)

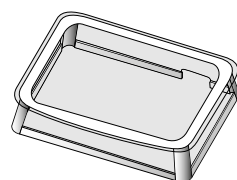
**Ф. ВЫДВИЖНЫЕ НАПРАВЛЯЮЩИЕ:** повышают удобство обращения с решетками, противнями и поддонами.



(Рис. F)

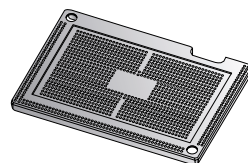
## Указания по использованию духовки

### Г. СТЕКЛЯННАЯ КРЫШКА



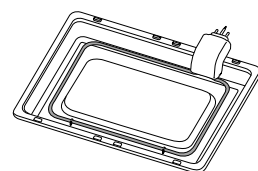
(Рис. Г)

### Н. ПЕРФОРИРОВАННАЯ ПОЛКА



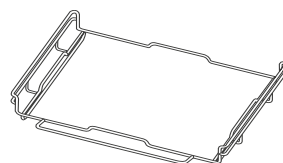
(Рис. Н)

### І. ПОДДОН + НАГРЕВАТЕЛЬНЫЙ ЭЛЕМЕНТ



(Рис. І)

### Л. ПОДСТАВКА ПОД ПОДДОН



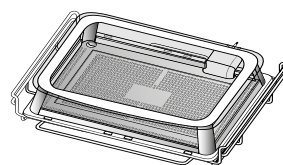
(Рис. Л)

### М. ЗАГЛУШКА ДЛЯ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО РАЗЪЕМА



(Рис. М)

Пароварка, собранная и готовая к установке в духовку



**Количество принадлежностей может варьироваться в зависимости от модели.**

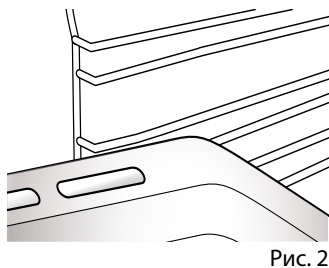
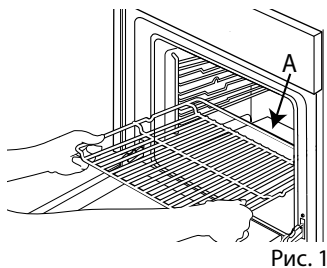
### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ВХОДЯЩИЕ В КОМПЛЕКТ

Другие принадлежности можно приобрести отдельно в Сервисном центре.

## Указания по использованию духовки

### УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

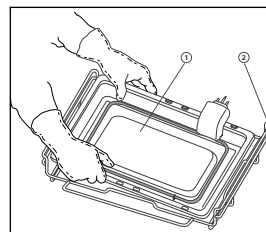
1. Вставьте решетку горизонтально так, чтобы выступ А был обращен вверх (рис. 1).
2. Другие принадлежности, в частности противни, вставляются таким же образом, как и решетка (Рис. 2).



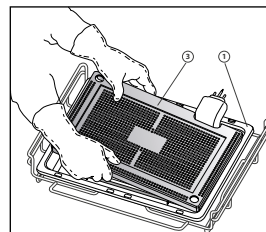
### СБОРКА ПАРОВАРКИ ARTISAN

Перед началом приготовления на пару очистите штырьки разъема, чтобы обеспечить надежный электрический контакт.

Установите поддон (1) на подставку (2 – подставка для поддона) так, чтобы разъем находился с стороны противоположной ручке.



Установите перфорированную полку (3 – паровая решетка) на поддон (1)





## Указания по использованию духовки

Принадлежность Artisan следует размещать на первом уровне для ее правильного подсоединения к электрическому разъему.

**Примечание:** Не устанавливайте выдвижные направляющие на первом и втором уровнях, так как они будут мешать установке принадлежности Artisan.

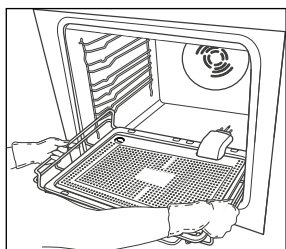
1. Установите принадлежность Artisan на первый уровень, удерживая ее обеими руками (рис. 1).
2. Используя ручку, вставьте принадлежность Artisan в разъем (Рис.2)
3. Для обеспечения надежного электрического контакта с силой надавите на принадлежность Artisan (рис. 2)
4. На дисплее появится сообщение, подтверждающее правильное подключение (рис. 4А). Когда принадлежность отсоединена, на дисплей выводится соответствующее сообщение (рис. 4В).

### Извлечение принадлежности

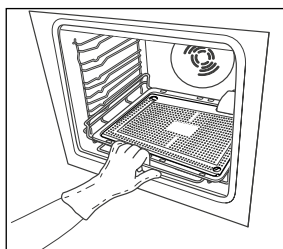
**ВАЖНО:** Принадлежность Artisan может быть очень горячей. При обращении с ней всегда надевайте кухонные рукавицы.

Возьмитесь за переднюю ручку и частично выдвиньте принадлежность из духовки (рис. 2)

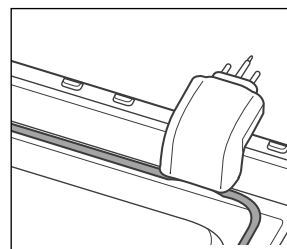
Полностью выньте принадлежность, удерживая ее за боковые держатели (для более надежного захвата). Действуйте с осторожностью, чтобы не повредить электрический разъем (рис. 3)



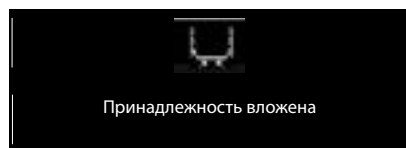
(Рис. 1)



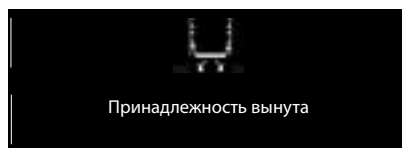
(Рис. 1)



(Рис. 1)



(Рис. 4А)



(Рис. 4В)

## Указания по использованию духовки

### ПРИНАДЛЕЖНОСТЬ ARTISAN

#### Типы продуктов / обычное приготовление на пару


Установите принадлежность Artisan на первый уровень, удерживая ее обеими руками (рис. 1)

Для обеспечения надежного электрического контакта с силой надавите на принадлежность Artisan (рис. 2)

Наполните принадлежность водой (в соответствии с рецептом – рис. 5)


Установите решетку на второй или третий уровень (в зависимости от приготавливаемого блюда).

Поместите на решетку посуду с продуктом (это исключит образование дыма от сгорания капель жира – рис. 6)

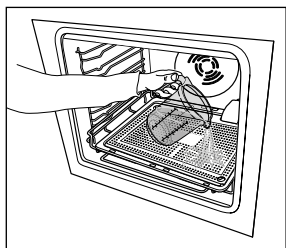
Закройте дверь и нажмите 

**Важно: Не выкладывайте продукты непосредственно на решетку пароварки или решетку духовки. Не добавляйте воду во время цикла приготовления на пару. Если цикл был запущен без воды, остановите его и оставьте духовку на 20-30 минут с полностью открытой дверцей, прежде чем заливать воду.**

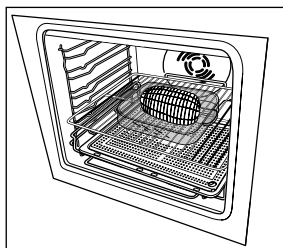
#### Подготовка к использованию функции “Чистый пар”

1. Установите принадлежность Artisan на первый уровень, удерживая ее обеими руками (рис. 1)
2. Для обеспечения надежного электрического контакта с силой надавите на принадлежность Artisan (рис. 2)
3. Наполните принадлежность водой (в соответствии с рецептом – рис. 5)
4. Разместите продукты на перфорированной полке, убедившись, что она правильно установлена в поддоне (рис. 7)
5. Накройте поддон стеклянной крышкой так, чтобы уплотнения оказались внутри поддона (рис. 8)
6. Закройте дверцу и нажмите 

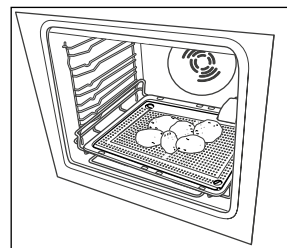
**Важно: Не добавляйте воду во время цикла приготовления на пару. Если цикл был запущен без воды, остановите его и оставьте духовку на 20-30 минут с полностью открытой дверцей, прежде чем заливать воду.**



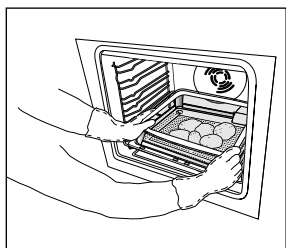
(Рис.5)



(Рис.6)

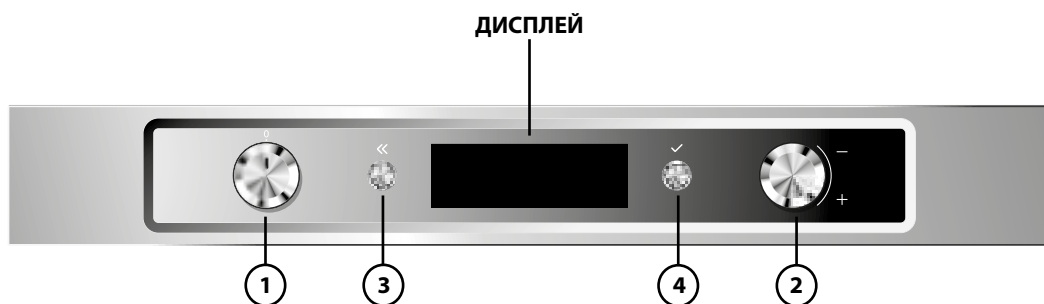




(Рис.7)



(Рис.8)

## ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



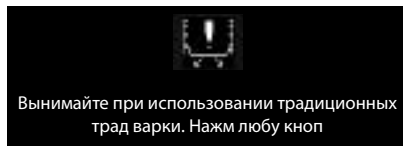
1. **РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ:** включение/выключение духовки, выбор режимов
2. **РУЧКА УСТАНОВКИ:** просмотр меню, изменение настроек по умолчанию
3. **КНОПКА** : возврат к предыдущему экрану
4. **КНОПКА** : выбор и подтверждение настроек

### СПИСОК ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

Поверните ручку выбора режимов в любое положение. Духовка включится. На дисплее появится следующее сообщение:

Нажмите любую кнопку для сброса сообщения: на дисплее появятся названия режимов или соответствующих подменю.


**Примечание:** Функцию предупреждения о принадлежностях можно включить/отключить в меню "Настройки". Если принадлежность Artisan была подключена на момент включения духовки, предупреждение не выводится.

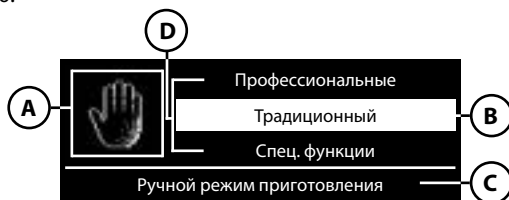


Для перехода в подменю поверните ручку в соответствующее положение: ФУНКЦИИ ARTISAN, ФУНКЦИЯ ARTISAN STEAM, ГРИЛЬ, СПЕЦ. ФУНКЦИИ, НАСТРОЙКИ и РЕЦЕПТЫ.

## Указания по использованию духовки

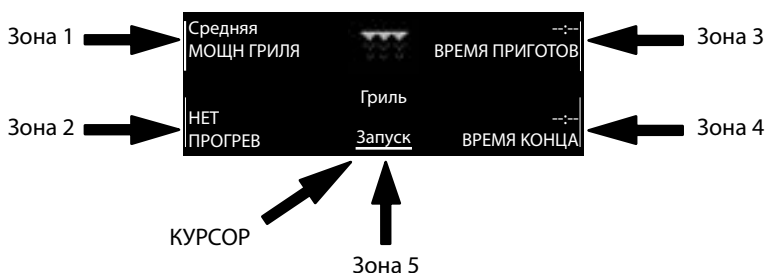
При повороте ручки выбора режимов происходит включение духовки: на дисплей выводятся названия функций/режимов или соответствующие им подменю.

- A.** Символ выделенной функции
- B.** Выбор подсвеченной функции можно осуществить нажатием 
- C.** Описание подсвеченной функции
- D.** Другие доступные функции, которые можно выбрать





## СВЕДЕНИЯ О ФУНКЦИИ/РЕЖИМЕ

После выбора нужной функции/режима на дисплей выводятся все опции и параметры, относящиеся к этой функции/режиму.





Для перехода между различными зонами используйте ручку просмотра: при этом происходит перемещение курсора к значениям, которые могут быть изменены; последовательность этого перемещения указана выше.

Нажмите кнопку , чтобы выбрать значение, измените его поворотом ручки просмотра и подтвердите нажатием кнопки .

## ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ - ВЫБОР ЯЗЫКА И УСТАНОВКА ТЕКУЩЕГО ВРЕМЕНИ

Для правильной работы духовки при ее первом включении необходимо выбрать язык и установить текущее время.

Действуйте в следующем порядке:

1. Поверните ручку переключения режимов в любое положение на дисплей будут выведены первые три языка из доступного списка.
2. Для просмотра списка режимов поворачивайте ручку просмотра/регулировки.
3. Когда будет подсвечен нужный вам язык, нажмите , чтобы выбрать его. После завершения выбора языка на дисплее будет мигать значение времени 12:00.
4. Установите время с помощью ручки просмотра/регулировки.
5. Подтвердите нажатием .



## Указания по использованию духовки

### ВЫБОР РЕЖИМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ







1. Если духовка выключена, поверните ручку переключения режимов на дисплей будет выведен список режимов приготовления или соответствующие режимам подменю.

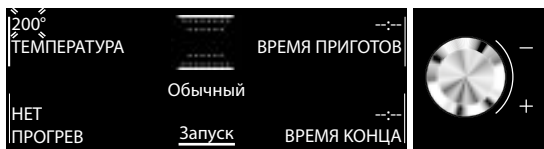
**ПРИМЕЧАНИЕ:** список и описание функций приведены в соответствующей таблице на стр. 26.

- Просмотр пунктом подменю выполняется поворотом ручки просмотра/регулировки выделенная функция отображается на белом фоне в центре экрана. Чтобы выбрать ее, нажмите .
- На дисплее появятся параметры приготовления. Если предварительно выбранные значения соответствуют тем, которые вам нужны, поворачивайте ручку просмотра/регулировки до тех пор, пока курсор не окажется в положении "Запуск", а затем нажмите кнопку ; в противном случае, выполните описанные ниже действия для изменения существующих значений.

### УСТАНОВКА ТЕМПЕРАТУРЫ/МОЩНОСТИ ГРИЛЯ

Для изменения температуры или мощности гриля действуйте в следующем порядке:

- Убедитесь в том, что курсор установлен рядом со значением температуры (зона 1) нажмите кнопку  для выбора параметра, который должен быть изменен значение температуры начнет мигать.
- Установите желаемое значение поворотом ручки просмотра/регулировки и нажмите , чтобы подтвердить.
- Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на "Запуск", после чего нажмите .
- На дисплее будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поступайте в соответствии с инструкциями и нажмите , чтобы начать процесс приготовления. Заданную температуру можно изменить и во время приготовления блюда, выполнив те же действия.

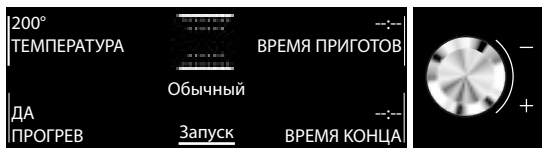


## Указания по использованию духовки

### ПРОГРЕВ ДУХОВКИ (ТОЛЬКО ДЛЯ СТАНДАРТНЫХ РЕЖИМОВ).

Если вы не хотите прогревать духовку (там где это допускается), просто измените заданную по умолчанию настройку следующим образом:

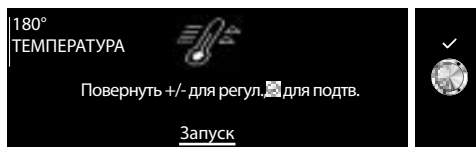
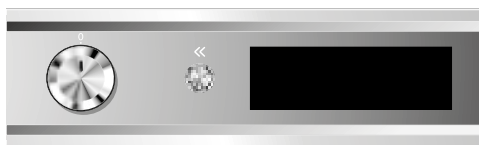
1. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на опцию предварительного прогрева.
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать опцию: На дисплее начнет мигать надпись "Да".
3. Установите время с помощью ручки просмотра/регулировки: На дисплее появится надпись "Нет".
4. Нажмите кнопку , чтобы подтвердить свой выбор.



### БЫСТРЫЙ ПРОГРЕВ (ТОЛЬКО ДЛЯ СТАНДАРТНЫХ РЕЖИМОВ).

Если вы хотите выполнить быстрый предварительный нагрев духовки, необходимо действовать следующим образом:



1. Вращая ручку выбора режимов, выберите пункт "Спец. функции" и подтвердите выбор нажатием
2. Вращая ручку просмотра/регулировки, выберите режим быстрого прогрева.
3. Подтвердите выбор нажатием: На дисплее появятся настройки.
4. Если вас устраивает заданная температура, установите курсор в позицию "Старт" при помощи ручки просмотра/регулировки и нажмите. Для изменения температуры действуйте, как описано выше. По достижении заданной температуры подается звуковой сигнал. После окончания прогрева духовка автоматически выбирает обычный режим. С этого момента в духовку можно поместить приготавливаемое блюдо.
5. Если вам необходим другой режим, используйте ручку выбора режима.

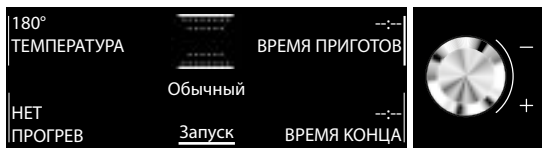


## Указания по использованию духовки

### УСТАНОВКА ДЛИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ


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

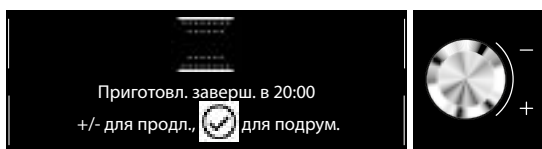
1. Чтобы выбрать эту функцию, установите курсор в позицию "ВРЕМЯ ПРИГОТОВ" с помощью ручки просмотра/регулировки.
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать опцию; на экране будет мигать значение "00:00".
3. Измените настройки продолжительности приготовления, поворачивая ручку просмотра/регулировки.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .




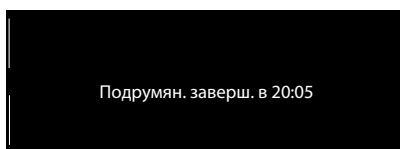
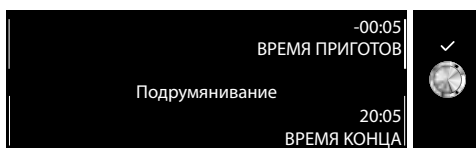
### ПОДРУМЯНИВАНИЕ (ТОЛЬКО ДЛЯ СТАНДАРТНЫХ РЕЖИМОВ).

В конце приготовления на дисплей выводится предложение подрумянить поверхность блюда, если заданные функции это позволяют. Эта функция доступна только при приготовлении с заданной длительностью.

В конце приготовления на дисплее отображается выбор "+/- для продл.,  для подрум."



Нажмите кнопку , и духовка начнет выполнение цикла подрумянивания продолжительностью 5 минут. Эту функцию можно использовать только один раз после окончания приготовления.







## Указания по использованию духовки

### УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ ОКОНЧАНИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ / ОТЛОЖЕННЫЙ СТАРТ


Пользователь может задать время окончания приготовления, отсрочив включение духовки на время до 23 часов 59 минут. Эта возможность доступна только после установки длительности приготовления.

**Данная настройка доступна только в том случае, если для выбранного режима не предусмотрен предварительный нагрев духовки.** После задания длительности на дисплей выводится время окончания приготовления (например, 19:20). Чтобы отсрочить завершение (а значит и начало) приготовления, действуйте следующим образом:

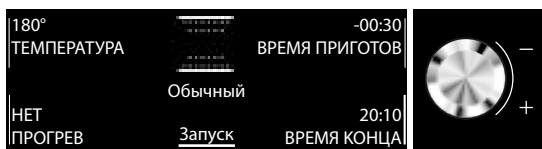
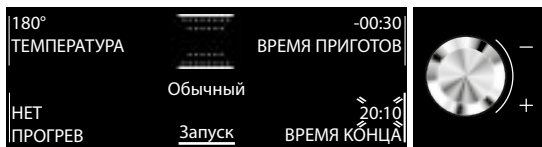
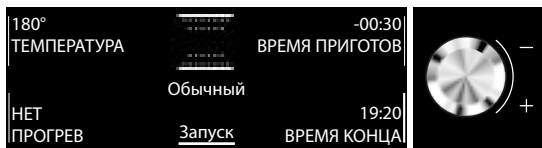
1. Вращая ручку просмотра/регулировки, установите курсор в позицию "ВРЕМЯ ОКОНЧАНИЯ".
2. Нажмите кнопку , чтобы выбрать опцию: время окончания приготовления начнет мигать.
3. Вращая ручку просмотра/регулировки, установите желаемое время окончания приготовления.
4. Подтвердите выбранное значение нажатием кнопки .
5. Поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор установился на "ЗАПУСК", после чего нажмите .
6. На дисплей будет выведено значение уровня, на котором следует готовить блюдо. Поступайте в соответствии с инструкциями и нажмите , чтобы начать процесс приготовления.

Начало приготовления будет отложено

таким образом, чтобы блюдо оказалось готовым к заданному времени (например, если для приготовления блюда требуется 20 минут и время окончания было задано равным 20.10, то духовка включится в 19.50).

**ПРИМЕЧАНИЕ: В любом случае, можно начать приготовление и в течение периода ожидания начала приготовления, повернув ручку просмотра/регулировки таким образом, чтобы курсор оказался в положении "Запуск", а затем нажав кнопку .**

**В любой момент процесса приготовления можно изменить заданные значения (температуру, мощность гриля, продолжительность приготовления), как это описано выше.**






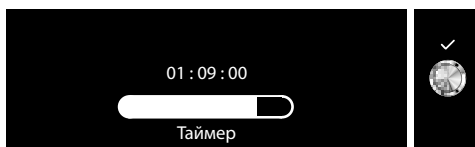
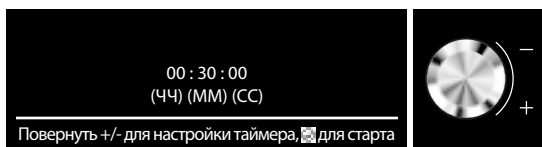
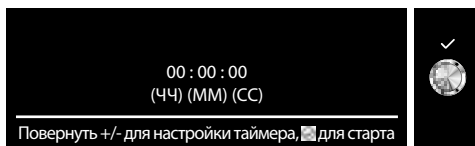


## Указания по использованию духовки

### ТАЙМЕР

Эта функция доступна только при выключенной духовке. Используйте ее для контроля времени приготовления различных блюд на кухне. Максимальное время, которое можно задать, составляет 1 час 30 минут.

1. При выключенной духовке нажмите кнопку : на дисплее отобразится "00:00:00".
2. Поверните ручку просмотра/регулировки, чтобы выбрать нужное время.
3. Нажмите кнопку  для запуска обратного отсчета. По истечении заданного времени подается звуковой сигнал, а на дисплей выводится значение "00:00:00". На этом этапе время можно продлить, как описано выше, или можно деактивировать таймер нажатием  (на дисплее выводится текущее время суток).



### ПРОФ. РЕЖИМЫ

Благодаря профессиональным функциям вам предлагается выбор из 17 рецептов. Духовка оснащена функциями, соответствующими каждому рецепту, и рекомендует оптимальную температуру и полку для приготовления блюда. Рекомендации по использованию этих режимов представлены в Кулинарной книге. Она содержит целый ряд общих рецептов, которые можно корректировать по собственному вкусу. Ниже приведен список доступных функций. Время приготовления и температура для каждого рецепта выводятся на дисплей и указаны в Книге рецептов. Для рецептов, относящихся к режиму "Профессиональная жарка", предусмотрена возможность использования термощупа (см. соответствующий параграф).

#### Функция "Профессиональная выпечка"

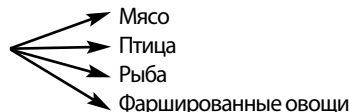
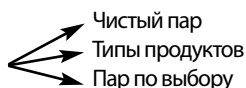
Традиционный хлеб  
Солодовый хлеб  
Толстая пицца  
Тонкая пицца  
Соленый пирог  
Багет

#### Функция "Профессиональная кондитерская выпечка"

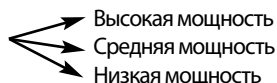
Заварное тесто  
Круассаны/бриошь  
Бисквит  
Кекс  
Песочное тесто

#### Функции Artisan

ФУНКЦИЯ ARTISAN  
STEAM



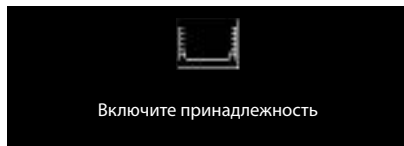
ФУНКЦИИ ARTISAN



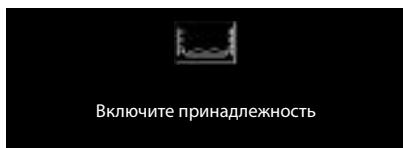
## Указания по использованию духовки

### РЕЖИМЫ ARTISAN STEAM

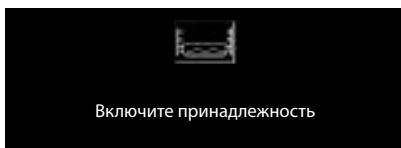
Доступ к режимам Artisan осуществляется через главное меню (см. **“Выбор режимов приготовления”**). Для запуска любого из режимов Artisan принадлежность Artisan должна быть правильно установлена в духовку. Если принадлежность Artisan не установлена, то в момент выбора режима Artisan прибор обнаружит ее отсутствие и выведет на дисплей указание о необходимости ее установки.



**Высокая/средняя/низкая мощность**



**Типы продуктов / Пар по выбору**

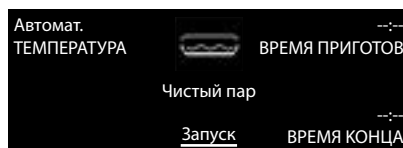
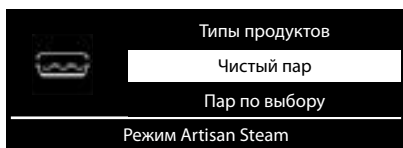


**Чистый пар**

В духовке имеется три режима для приготовления с использованием пара:

#### Чистый пар

Требует использования крышки принадлежности. (См. параграф **“Пароварка Artisan”**)



#### Типы продуктов

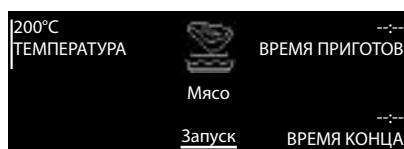
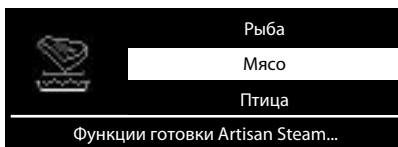
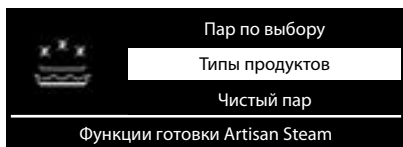
Благодаря использованию пара данный режим позволяет готовить четыре категории продуктов. Духовка предлагает подходящий режим для каждой категории продуктов и рекомендует оптимальную температуру приготовления. Рекомендации по использованию этих предустановленных режимов представлены в таблице приготовления блюд и Кулинарной книге.

МЯСО

ПТИЦА

РЫБА

ФАРШИРОВАННЫЕ ОВОЩИ



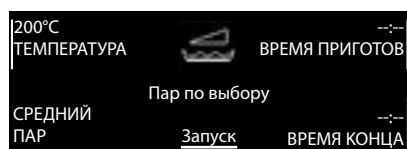
## Указания по использованию духовки

### Пар по выбору

Для режимов приготовления на пару в духовке предусмотрено четыре различных уровня пара с температурой в диапазоне от 130 до 200 °С.

НИЗКИЙ ПАР  
СРЕДНИЙ ПАР  
ВЫСОКИЙ ПАР

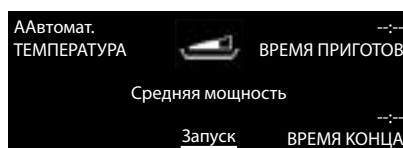
Рекомендации по использованию этих режимов представлены в таблице приготовления блюд и Кулинарной книге.



### Функции Artisan

Данные режимы позволяют готовить различные продукты с использованием принадлежности Artisan в сочетании с традиционными нагревательными элементами. Рекомендации по использованию этих режимов представлены в Кулинарной книге.

НИЗКАЯ МОЩНОСТЬ  
СРЕДНЯЯ МОЩНОСТЬ  
ВЫСОКАЯ МОЩНОСТЬ



## Указания по использованию духовки

### ЩУП ДЛЯ МЯСА


Входящий в комплект поставки термощуп позволяет измерять точную температуру внутри продукта в диапазоне от 0° до 100°С и останавливать процесс приготовления в нужный момент для обеспечения идеального качества готового блюда. Необходимая температура задается в соответствии с типом продукта. От правильности установки термощупа существенно зависит качество готового блюда. Вставляйте термощуп на полную глубину в наиболее толстую часть мяса, избегая костей и жира (рис. А). При приготовлении птицы вставляйте щуп под небольшим углом в середину грудки, так чтобы его конец не оказался в полости (рис. В). Если приготавливаемый кусок мяса имеет неодинаковую толщину, то прежде чем вынимать его из духовки, убедитесь в готовности блюда. Вставьте штекер термощупа в гнездо, расположенное на правой стенке камеры духовки.

Термощуп может использоваться в следующих режимах приготовления:

- Обычный
- Подрумянивание
- Pro Steam Мясо
- Pro Steam Птица
- Pro Steam По выбору
- Конвекция
- Турбогриль
- Tweli-grill (при наличии)
- Медл. обжар. мяса и медл. обжар. рыбы

В отсутствие термощупа приготовление ведется традиционным способом (рис. 1). При этом на дисплее появляется сообщение, указывающее о том, что термощуп не был подсоединен (рис. 2). После подтверждающего сообщения на дисплее выводятся все выбранные параметры приготовления:

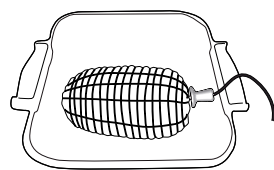
- вверху слева (зона 1) температура духовки;
- вверху справа (зона 3) требуемая температура внутри продукта (при подключении термощупа как показано на рис. 3).

Для начала приготовления поверните ручку просмотра/регулировки в такое положение, чтобы курсор был установлен в положение "Запуск", после чего нажмите .

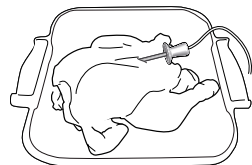
Внизу справа (зона 4) на дисплее приготовления отображается текущая температура внутри продукта (рис. 4). В первые две минуты можно изменить нужную температуру внутри продукта (при подключении термощупа как показано на рис. 4). Через две минуты вместо этой величины на дисплей выводится продолжительность приготовления (рис. 5). По достижении нужной температуры внутри продукта на дисплее на 3 секунды выводится соответствующее сообщение (рис. 6). Затем дисплей предлагает продлить время приготовления путем поворота ручки просмотра/регулировки в сторону +. Если не нажимать ни на какую кнопку, приготовление будет выполняться в течение еще 6 минут для обеспечения оптимальных результатов. В случае продления времени приготовления оно выводится вверху справа (зона 3). По окончании приготовления дисплей указывает на возможность подрумянивания (для предусматривающих это режимов).

### ПРИМЕЧАНИЯ:

1. После истечения двух минут с начала приготовления для изменения нужной температуры внутри продукта необходимо отсоединить и снова подсоединить термощуп.
2. Если термощуп был включен до выбора режима приготовления, возможен выбор только режимов без предварительного нагрева духовки. Для режимов приготовления с предварительным нагревом духовки помещайте в духовку продукты с термощупом только после выполнения предварительного нагрева.
3. В режиме "Проф. жарка" предварительный нагрев духовки предусмотрен для всех рецептов. Поэтому не вставляйте термощуп в мясо или другой продукт до окончания предварительного нагрева



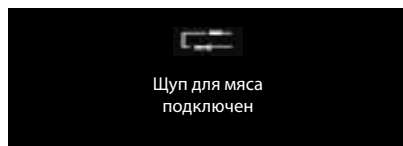
(Рис. 1)



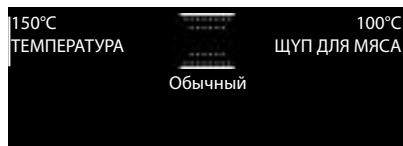
(Рис.2)



(Рис. 1)



(Рис.2)



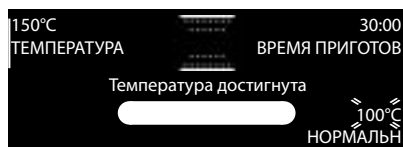
(Рис.3)



(Рис.4)






(Рис.5)



(Рис.6)

## Указания по использованию духовки



### НАСТРОЙКИ


1. Чтобы изменить параметры дисплея, выберите в главном меню пункт "НАСТРОЙКИ" с помощью ручки выбора режимов.
2. Подтвердите выбор нажатием : на дисплее отобразятся параметры, которые можно изменить (язык, время, яркость, громкость звукового сигнала, энергосбережение, мощность).
3. Эти параметры можно изменить, повернув ручку просмотра/регулировки.
4. Подтвердите выбор кнопкой .
5. При изменении параметра следуйте указаниям на дисплее.
6. Нажмите кнопку : на дисплее будет выведено сообщение с подтверждением выполненной операции.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** При включенной опции РЕЖИМ "ЭКО" (энергосбережение) дисплей гаснет через несколько минут бездействия, переходя в режим отображения часов. Для просмотра информации на дисплее и включения освещения достаточно нажать любую кнопку или повернуть одну из ручек. При включенной опции РЕЖИМ "ЭКО" лампа освещения духовки гаснет спустя 1 минуту после начала приготовления. Лампа загорается при выполнении любого действия пользователем. Если же этот режим выключен, то по прошествии нескольких минут произойдет лишь снижение яркости дисплея.

### БЛОКИРОВКА КНОПОК

Эта функция позволяет выполнять блокировку кнопок панели управления.

Для включения блокировки одновременно нажмите и удерживайте кнопки  и  не менее 3 секунд.

После активации этой функции все кнопки блокируются, а на дисплее отображается символ .




Функцию можно включить и в процессе приготовления пищи.

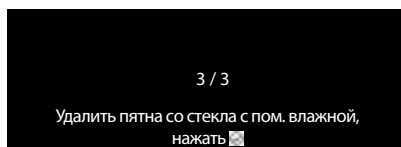
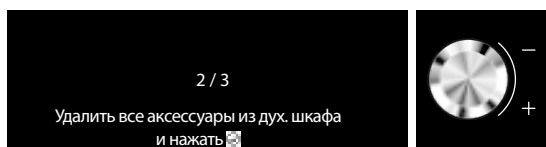
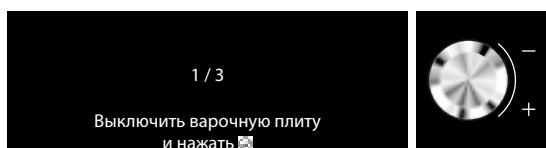
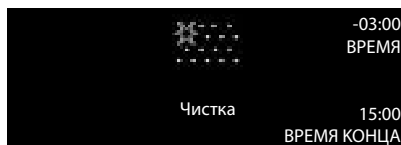
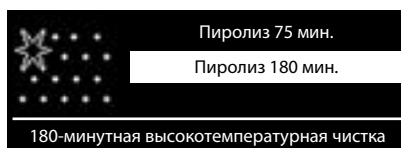
Для отключения функции повторите вышеописанную процедуру. При включенной блокировке кнопок духовка может быть только выключена поворотом ручки в положение 0 (ноль). Однако в этом случае потребуются повторное задание ранее выбранного режима.

## Указания по использованию духовки


### САМООЧИСТКА ДУХОВКИ


Описание этой функции представлено в разделе "ЧИСТКА" и в таблице режимов на странице 24. Для запуска цикла самоочистки духовки ("Пиролиз 75 мин.") действуйте следующим образом:


1. С помощью ручки выбора режима выберите функцию "Чистка". На дисплее отобразится "Пиролиз 75 мин." и "Пиролиз 180 мин."
2. Выберите один из двух циклов очистки с помощью ручки просмотра/регулировки. 2. Подтвердите выбор нажатием .
3. Поверните ручку просмотра/регулировки, пока курсор не окажется в положении "ЗАПУСК", затем подтвердите, нажав кнопку .
4. На дисплее появятся указание, которые необходимо выполнить для запуска цикла. После выполнения каждого указания давайте подтверждение, нажимая кнопку .

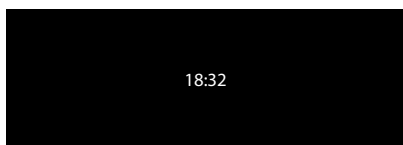
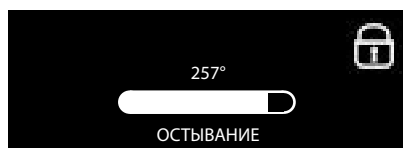
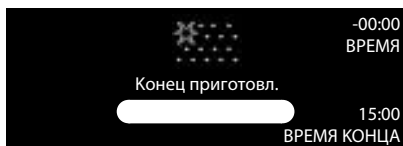
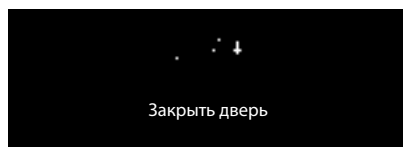
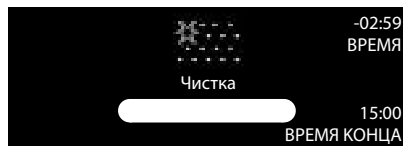
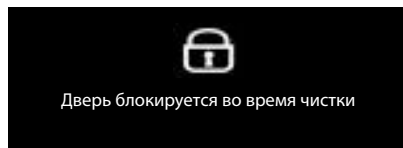


## Указания по использованию духовки













5. После окончательного подтверждения начинается цикл очистки духовки и дверца автоматически блокируется: на дисплее отображается предупреждение и символ  в течение примерно трех секунд. Сразу же после этого на дисплее появится индикатор выполнения цикла очистки.

**Примечание: Если дверца духовки будет открыта до того, как она автоматически заблокируется, на дисплее появится предупредительное сообщение. После повторного закрывания дверцы следует снова запустить цикл нажатием кнопки .**

6. В момент завершения цикла на дисплее появится мигающее уведомление, которое вскоре сменится индикатором хода охлаждения. Текущее значение температуры отображается рядом с символом . Дверца останется заблокированной, пока температура внутри духовки не опустится до безопасного уровня. на дисплее отображается текущее время.












## Таблица функций/режимов





ТРАДИЦИОННЫЕ РЕЖИМЫ		
	<b>ОБЫЧНЫЙ</b>	Режим для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 3-м уровнем. Для выпечки пиццы, пирогов с несладкой и мягкой начинкой используйте 1-й или 2-й уровень.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Для обжаривания на гриле бифштексов, шашлыка и сосисок, для приготовления gratenов из овощей и хлебных тостов. Размещайте приготавливаемое блюдо на 4-м или 5-м уровне. При жарке мяса используйте вставной противень для сбора стекающего сока. Установите поддон на 3-й или 4-й уровень, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой.
	<b>ТУРБОГРИЛЬ</b>	Режим для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Размещайте продукты на средних уровнях духовки. Используйте вставной противень для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется. В процессе приготовления дверца духовки должна оставаться закрытой. В этом режиме можно пользоваться вертелом (если он входит в комплект духовки).
	<b>TWEL-GRILL</b>	Для приготовления на гриле мяса, рыбы и овощей на одной или нескольких полках одновременно. Разместите решетку с продуктами на 5-м, 4-м или 3-м уровне (выберите оптимальное расстояние, исходя из размера продукта и требуемой степени подрумянивания: чем ближе продукты к грилю, тем сильнее они будут подрумянены). При приготовлении на гриле большого количества продуктов установите две решетки на 5-м и 3-м уровнях. После того как блюдо на верхнем уровне будет подрумянено по вашему вкусу, поменяйте решетки местами. Блюда, приготовленные на обоих уровнях, можно подавать к столу одновременно: они будут иметь одинаковую температуру и степень подрумянивания. Используйте вставной противень для сбора стекающего сока. Размещайте поддон на 1-м или 2-м уровне, налив в него около полулитра воды. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	<b>КОНВЕКЦИЯ</b>	Для одновременного приготовления различных блюд на одном или более уровнях (но не более трех) при одинаковой температуре приготовления (например, (рыбы, овощей, сладких блюд). Этот режим позволяет готовить разные продукты одновременно без переноса запахов с одного продукта на другой. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 3-м уровнем, при приготовлении на двух полках - 1-м и 4-м уровнями, при приготовлении на трех полках - 1-м, 3-м и 5-м уровнями.
	<b>АВТОМАТ. ЧИСТКА</b>	Выжигание брызг, накопившихся в процессе приготовления пищи, под действием очень высокой температуры (около 500 °С). Предусмотрено два различных цикла самоочистки: полный (ПИРОЛИЗ 180 МИН.) и укороченный цикл (ПИРОЛИЗ 75 МИН.). Используйте полный цикл, только если духовка сильно загрязнена. Укороченный цикл должен использоваться через регулярные промежутки времени.
	<b>ПОДРУМЯНИВАНИЕ</b>	Режим для приготовления мяса, пирогов с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог) и фаршированных овощей на одном уровне. Режим предусматривает прерывистую мягкую вентиляцию, предотвращающую пересушивание продуктов. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	<b>СПЕЦ. ФУНКЦИИ</b>	см. СПЕЦ. ФУНКЦИИ
	<b>НАСТРОЙКИ</b>	Настройки параметров дисплея (язык, время, яркость, уровень громкости звукового сигнала, режим энергосбережения)
	<b>ПРОФ. РЕЖИМЫ- "Выпечка", "Кондитерская выпечка"</b>	Специальные функции для выпекания соответствующих типов блюд с рекомендованными оптимальными температурам приготовления. Камера духовки автоматически подготавливается к работе с помощью оптимального предварительного нагрева, а управление приготовлением каждого рецепта выполняется автоматически в соответствии со специально запрограммированным циклом.
	<b>ФУНКЦИИ ГОТОВКИ ARTISAN STEAM</b>	См. РЕЖИМЫ ARTISAN STEAM
	<b>РЕЖИМЫ ARTISAN</b>	Эти режимы служат для приготовления различных типов блюд с использованием прилагаемой принадлежности. Следуйте изложенным инструкциям. Вы можете выбрать один из трех доступных уровней мощности (высокая, средняя, низкая) и задать длительность приготовления. Программа задействует функции принадлежности в сочетании с обычными нагревательными элементами.



## Таблица функций/режимов

СПЕЦ. ФУНКЦИИ		
	<b>БЫСТРЫЙ НАГРЕВ</b>	Для ускоренного предварительного нагрева духовки.
	<b>РАЗМОРАЖИВАНИЕ</b>	Режим для ускоренного размораживания продуктов. Размещайте продукты на среднем уровне. Не снимайте упаковку, чтобы предотвратить высыхание внешнего слоя продукта.
	<b>СОХРАНЕНИЕ ТЕПЛА</b>	Идеальный режим для поддержания только что приготовленных блюд (например, мяса, жаркого, пудингов) в горячем и свежем состоянии. Размещайте продукты на среднем уровне. Этот режим недоступен, если температура духовки превышает 65 °С.
	<b>ПОДЪЕМ ТЕСТА</b>	Режим, обеспечивающий оптимальные условия для подъема теста. Размещайте тесто на 2-м уровне. Предварительный нагрев духовки не требуется. Для получения качественного теста не используйте режим, если духовка еще не остыла после приготовления.
	<b>МЕДЛ. ОБЖАР. МЯСА МЕДЛ. ОБЖАР. РЫБЫ</b>	Режим для медленного приготовления мяса (при 90 °С) и рыбы (при 85 °С). При приготовлении с использованием этого режима продукты остаются нежными и сочными. Благодаря низкой температуре блюдо не подрумянивается снаружи и конечный результат сходен с тем, который получается при приготовлении на пару. При приготовлении жаркого сперва обжарьте мясо на сковороде, чтобы в нем сохранились естественные соки. Время приготовления варьируется от 2 часов для рыбы весом 300 г до 4-5 часов для рыбы весом 3 кг. Для мяса время приготовления составляет от 4 часов для кусков весом 1 кг до 6-7 часов для кусков весом 3 кг. Для получения лучших результатов не открывайте дверцу духовки при приготовлении, это приводит к рассеиванию тепла; используйте термомощ (при наличии) или стандартный термометр для духовки.
	<b>СУШКА Фруктов Овощей Грибов</b>	Для сушки фруктов, овощей и грибов. Используйте входящую в комплект духовки принадлежность (или решетку с мелкими ячейками), чтобы предотвратить падение мелких ломтиков и обеспечить необходимую циркуляцию воздуха. При приготовлении только на одном уровне используйте 3-й уровень, при приготовлении на двух уровнях — 1-й и 4-й уровни, при приготовлении на трех уровнях — 1-й, 3-й и 5-й уровни, при приготовлении на четырех уровнях — 1-й, 3-й, 4-й и 5-й уровни. Предварительного нагрева духовки не требуется. Оставьте дверцу духовки полуоткрытой.
	<b>ЙОГУРТ</b>	Приготовление домашнего йогурта. Используйте небольшие фарфоровые миски или формы для выпечки из алюминиевой фольги. Накройте их алюминиевой фольгой перед помещением в духовку. Установите вставной противень с емкостями на 1-ю полку. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	<b>TWELI-BASE</b>	Для приготовления блюд, которым требуется нагрев снизу. Используйте этот режим для доведения до готовности или подрумянивания низа любых блюд (несладких пирогов, пиццы, хлеба, тортов, бисквитов и пр.) и загущения блюд с очень жидкой консистенцией (например, соусов). Режим может использоваться и для обычного приготовления. Он рекомендован для блюд, не требующих подрумянивания сверху, например, риса, мяса в горшочке, тушеных блюд и соусов. Пользуйтесь вторым уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	<b>ПРИНУД. ПОД. ВОЗД. ЭКО</b>	Режим для приготовления фаршированных блюд и небольших кусков мяса на одном уровне. В этом режиме вентилятор включается периодически и работает на низкой скорости во избежание подсушивания продуктов. В целях энергосбережения освещение духовки остается выключенным и может быть временно включено нажатием кнопки подтверждения. При использовании режима ЭКО в целях экономии электроэнергии дверца духовки должна оставаться закрытой до завершения приготовления блюда. Пользуйтесь 3-м уровнем. Предварительный нагрев духовки не требуется.

## Таблица функций/режимов














ФУНКЦИИ ARTISAN STEAM		
	<b>ТИПЫ ПРОДУКТОВ</b> <b>Мясо, птица, рыба,</b> <b>фаршированные овощи</b>	Комбинированные режимы позволяют достичь профессиональных результатов благодаря использованию пара в процессе приготовления. Налейте воду в прилагаемую принадлежность и выберите необходимый режим для вашего блюда. Количество воды и оптимальные значения температуры для каждого типа продуктов указаны в таблице приготовления блюд.
	<b>ПАР ПО ВЫБОРУ</b>	Этот режим сочетает приготовление на пару с традиционным запеканием, что обеспечивает высокое качество получаемых блюд. Вы можете выбрать температуру духовки (в пределах от 130°C до 200°C) и уровень пара (низкий, средний или высокий). Объем воды, заливаемой в принадлежность для приготовления на пару, зависит от выбранного уровня пара: низкий – 100-150 мл, средний – 150-250 мл, высокий – 250-350 мл. Таблица приготовления содержит ряд рекомендаций по приготовлению блюд, включая выпекание хлеба.
	<b>ТОЛЬКО ПАР</b>	Используя пароварку со специальной крышкой (см. соответствующий раздел), можно готовить рыбу, овощи, кремы и другие блюда с помощью одного лишь пара. Количество воды для этого режима всегда равно 1 литру.
	<b>ARTISAN</b>	Эти режимы служат для приготовления различных типов блюд с использованием прилагаемой принадлежности. Следуйте изложенным инструкциям. Вы можете выбрать один из трех доступных уровней мощности (высокая, средняя, низкая) и задать длительность приготовления. Программа задействует функции принадлежности в сочетании с обычными нагревательными элементами.

## Таблица приготовления блюд в Функция Artisan Steam


















Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Вода (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Песочное печенье		-	2	100	170 - 180	15-25	Форма для выпечки на решетке / противень
Фруктовый пирог	Пар по выбору "Низкий"	-	2	100	170 - 180	40-50	Форма для выпечки на решетке / противень
Торты из дрожжевого теста	Пар по выбору "Средний"	-	2	200	170 - 180	45-70	Форма для выпечки на решетке
Бисквит	Пар по выбору "Средний"	-	2	100	170 - 180	30-40	Форма для выпечки на решетке
Фокачча	Пар по выбору "Средний"	-	3	200	200	30-40	Вставной противень
Хлеб / булочки / буханка	Пар по выбору "Средний"	-	2	100	170-180	35-85	Вставной противень
Багет	Пар по выбору "Средний"	-	2	200	200	35-40	Вставной противень
Печеный картофель	Пар по выбору "Высокий"	-	2	250	200	50-70	Вставной противень
Баранина / говядина / свинина, 1 кг	Функция Artisan Steam "Мясо"	-	2	100	200	60-70	Форма для выпечки или емкость Рухек на решетке / противень
Баранина / говядина / свинина кусочками	Функция Artisan Steam "Мясо"	-	2	200-500	160-180	60-80	Форма для выпечки или емкость Рухек на решетке
Ростбиф с кровью 1 кг	Функция Artisan Steam "Мясо"	-	2	200	200	40-50	Форма для выпечки или емкость Рухек на решетке
Ростбиф с кровью 2 кг	Функция Artisan Steam "Мясо"	-	2	200	200	55-65	Форма для выпечки или емкость Рухек на решетке
Баранья нога	Функция Artisan Steam "Мясо"	-	2	250	180 - 200	65-75	Форма для выпечки или емкость Рухек на решетке
Тушеная свинья рулька	Функция Artisan Steam "Мясо"	-	2	400	160 - 180	85-100	Форма для выпечки или емкость Рухек на решетке
Курица / цесарка / утка, 1 - 1.5 кг	Функция Artisan Steam "Птица"	-	2	100	200	50-70	Емкость Рухек на решетке
Курица / цесарка / утка кусочками	Функция Artisan Steam "Птица"	-	3	100	200	55-65	Емкость Рухек на решетке
Курица / индейка / гусь, 3 кг	Функция Artisan Steam "Птица"	-	2	400	180-200	120-140	Форма для выпечки на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)	Функция Artisan Steam "Фаршированные овощи"	-	2-3	200	180-200	25-40	Форма для выпечки на решетке / противень
Рыба (филе)	Функция Artisan Steam "Рыба"	-	2	200	180 - 200	15-30	Форма для выпечки на решетке / противень
Рыба (целиком, 1 кг)	Функция Artisan Steam "Рыба"	-	2	300	180 - 200	40-50	Форма для выпечки на решетке / противень
Тушеные овощи (картофель, брюссельская капуста, цветная капуста и пр.)	Чистый пар	-	1	1000	Авто	30-60	Пароварка + малая решетка + крышка
Рыба (филе, 150 г)	Чистый пар	-	1	1000	Авто	20-30	Пароварка + малая решетка + крышка
Рыба (целиком, 1 кг)	Чистый пар	-	1	1000	Авто	40-50	Пароварка + малая решетка + крышка
Куриная грудка	Чистый пар	-	1	1000	Авто	35-60	Пароварка + малая решетка + крышка
Яйца	Чистый пар	-	1	1000	Авто	30-40	Пароварка + малая решетка + крышка
Каштаны	Функция Artisan "Высокая мощность"	-	2	200	170 - 180	45-70	Форма для выпечки на решетке

Значения времени являются приблизительными и не включают время прогрева духовки.











## Таблица приготовления блюд

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности	
Торты из дрожжевого теста		ДА	2-3	160 - 180	30 - 90	Форма для выпечки на решетке	
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке	
		-	1-4	160 - 180	30 - 90	Уровень 1: Форма для выпечки на решетке	
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		-	3	160 - 200	35 - 90	Противень или решетка + форма для выпечки	
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке	
		-	1-4	160 - 200	40 - 90	Уровень 1: Форма для выпечки на решетке	
Печенье / небольшие торты		ДА	3	170 - 180	20 - 45	Вставной противень	
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Уровень 4: вставной противень	
		-	1-4	150 - 170	20 - 45	Уровень 1: вставной противень	
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Уровень 5: противень на решетке/ противень для выпечки	
Пирожные из заварного теста		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Уровень 3: вставной противень	
		-	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Уровень 1: вставной противень	
		-	3	180 - 200	30 - 40	Вставной противень	
		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Уровень 4: противень на решетке/ противень для выпечки	
Безе		-	1-4	180 - 190	35 - 45	Уровень 1: вставной противень	
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Уровень 5: противень на решетке/ противень для выпечки	
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Уровень 3: вставной противень	
		-	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Уровень 1: вставной противень	
Хлеб / пицца / лепешки		-	3	90	110 - 150	Вставной противень	
			-	1-4	90	140 - 160	Уровень 4: противень на решетке
			-	1-4	90	140 - 160	Уровень 1: вставной противень
			-	1-3-5	90	140 - 160	Уровень 5: противень на решетке/ противень для выпечки
Хлеб / пицца / лепешки		-	1-3-5	90	140 - 160	Уровень 3: вставной противень	
		-	1-3-5	90	140 - 160	Уровень 1: вставной противень	
		ДА	1/2	190 - 250	15 - 50	Вставной противень	
			-	1-4	190 - 250	20 - 50	Уровень 4: противень на решетке/ противень для выпечки
-	1-4		190 - 250	20 - 50	Уровень 1: вставной противень		
-	1-3-5		190 - 250	25 - 50	Уровень 5: противень на решетке/ противень для выпечки		
Хлеб / пицца / лепешки		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Уровень 3: противень на решетке/ противень для выпечки	
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Уровень 1: вставной противень	
		-	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Уровень 1: вставной противень	

## Таблица приготовления блюд

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Замороженная пицца		-	3	250	10 - 20	Уровень 3: противень или решетка
		-	1-4	230 - 250	10 - 25	Уровень 4: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 1: вставной противень
Несладкая выпечка (пирог с овощной начинкой, лоранский пирог)		-	3	180 - 190	40 - 55	Форма для выпечки на решетке
		-	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Уровень 4: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: Форма для выпечки на решетке
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 60	Уровень 5: Форма для выпечки на решетке Уровень 3: Форма для выпечки на решетке Уровень 1: противень + форма для выпечки
Волованы / пироги из слоеного теста		-	3	190 - 200	20 - 30	Вставной противень
		-	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Уровень 4: противень на решетке Уровень 1: вставной противень
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40	Уровень 5: противень на решетке Уровень 3: противень на решетке/ противень для выпечки Уровень 1: вставной противень
Лазанья / макаронная запеканка / каннелони / фланы		-	3	190 - 200	45 - 65	Вставной противень или противень на решетке
Баранина / телятина / говядина / свинина 1 кг		-	3	190 - 200	80 - 110	Вставной противень или противень на решетке
Курица / кролик / утка 1 кг		-	3	200 - 230	50 - 100	Вставной противень или противень на решетке
Индейка / гусь 3 кг		-	2	190 - 200	80 - 130	Вставной противень или противень на решетке
Запеченная рыба / в фольге (филе, целиком)		-	3	180 - 200	40 - 60	Вставной противень или противень на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, кабачки, баклажаны)		-	2	180 - 200	50 - 60	Противень на решетке
Тосты		-	5	(Высокая)	3 - 6	Решетка
Рыба, филе / кусками		-	4	Средняя	20 - 30	Уровень 4: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 3: Вставной противень с водой
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые бифштексы		-	5	Средняя-Высокая	15 - 30	Уровень 5: решетка (переверните в середине приготовления)
						Уровень 4: Вставной противень с водой

## Таблица приготовления блюд

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	Средняя	55 - 70	Уровень 2: решетка (при необходимости переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
						Уровень 1: Вставной противень с водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	Высокая	60 - 80	Уровень 2: Вертел (при наличии)
						Уровень 1: Вставной противень с водой
Ростбиф с кровью 1 кг		-	3	Средняя	35 - 50	Противень на решетке (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Баранья ножка / рулька		-	3	Средняя	60 - 90	Противень для запекания или для жарки на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	3	Средняя	35 - 55	Вставной противень (при необходимости переверните на 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	3	Высокая	10 - 25	Вставной противень или противень на решетке
Лазанья с мясом		-	1 - 4	200	50 - 100*	Уровень 4: противень на решетке
						Уровень 1: вставной противень или противень на решетке
Мясо и картофель		-	1 - 4	200	45 - 100*	Уровень 4: противень на решетке
						Уровень 1: вставной противень или противень на решетке
Рыба и овощи		-	1 - 4	180	30 - 50*	Уровень 4: противень на решетке
						Уровень 1: вставной противень или противень на решетке
Полный комплект блюд: Торт (Полка 5) / Лазанья (Полка 3) / Мясо (Полка 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Уровень 5: противень на решетке
						Уровень 3: противень на решетке
						Уровень 1: вставной противень или противень на решетке

















## Таблица приготовления блюд

Рецепт	Режим	Прогрев	Уровень (снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Колбаски / шашлык / ребрышки / рубленые бифштексы		-	5	Средняя-Высокая	15 - 30	Уровень 5: решетка (поменяйте уровни местами, когда блюдо подрумянится по вашему вкусу)
						Уровень 3: решетка (поменяйте уровни местами, когда блюдо подрумянится по вашему вкусу)
						Уровень 1: вставной противень с водой
Жаркое с овощами		-	3	200	80 - 120*	Вставной противень или противень на решетке
Мясо кусками (кролик, курица, баранина)		-	3	200	50 - 100*	Вставной противень или противень на решетке

\* Время приготовления является ориентировочным и включает весь цикл приготовления. Блюда можно вынимать из духовки в различное время в зависимости от ваших личных предпочтений.

## Таблица протестированных рецептов

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

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



## Таблица проверенных рецептов

В таблице приготовления блюд указаны оптимальные режимы и температуры для получения наилучших результатов для приведенных рецептов. Если вы хотите готовить в режиме конвекции только на одном уровне, поместите блюдо на третью полку и выберите температуру, рекомендованную для режима "КОНВЕКЦИЯ" при одновременном приготовлении на нескольких полках.

**Значения таблицы указаны случая для духовки без выдвижных направляющих. Выполняйте испытания без боковых направляющих.**

\* Если принадлежности не входят в комплект поставки, их можно приобрести в сервисном центре.

\*\* При приготовлении на гриле рекомендуется оставлять спереди свободными 3-4 см, чтобы было легче вынимать продукты из духовки

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

Для проведения испытаний используйте соответствующую таблицу

### Потребление энергии и время предварительного прогрева

Выберите функцию и проверьте, активировав только опцию "Прогрев". ("Прогрев Да")

## Рекомендации по использованию и полезные советы

### Как пользоваться таблицей приготовления:

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

### Одновременное приготовление нескольких блюд

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

### Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном режиме. Используйте формы для выпечки, сделанные из темного металла. Размещайте их на решетке, входящей в комплект поставки. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим принудительной вентиляции и размещайте формы для выпекания на полках в шахматном порядке, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирога из дрожжевого теста, воткните в центр пирога деревянную зубочистку. Если тесто не прилипает к зубочистке, значит пирог готов.
- При использовании формы для выпекания с противопригарным покрытием не смазывайте ее края сливочным маслом, так как выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опадает", то в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и менее интенсивно замешивать тесто.
- Для приготовления десертов с жидкой начинкой (пироги с сыром или фруктами) используйте режим "ПОДРУМЯНИВАНИЕ". Если основание пирога не пропеклось, ставьте форму на более низкий уровень, а основание перед выкладкой начинки посыпьте панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

## Рекомендации по использованию и полезные советы

### Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого добавьте в емкость немного бульона — он не даст мясу высохнуть и придаст ему более насыщенный вкус. Будьте очень внимательны, т.к. при этой процедуре вырабатывается очень горячий пар. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания поверхности мяса, устанавливайте решетку на более низкие уровни, подальше от гриля. Переворачивайте мясо по истечении двух третей времени приготовления; при этом, открывая дверцу духовки, будьте осторожны, чтобы не ошпариться паром.
- Для сбора стекающего сока рекомендуется поставить непосредственно под решетку вставной противень, налив в него пол-литра воды. Доливайте воду в поддон по необходимости.

### Рекомендации по приготовлению блюд с использованием традиционных режимов

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

### Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Установите опору вертела на вторую полку. Наденьте мясо на вертел (в случае приготовления птицы обвяжите ее специальной нитью) и закрепите мясо специальными вилками с обеих концов. Вставьте кончик вертела в отверстие на передней стенке духовки и поместите его на соответствующую опору. Для предотвращения дыма и для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, рекомендуется установить на первый уровень вставной противень, налив в него не менее полулитра воды. У вертела имеется специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и может быть использована после окончания приготовления для вынимания вертела из духовки во избежание ожогов.

### Пицца

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

### Режим поднятия теста (только в некоторых моделях)

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

### Режимы Artisan Steam

Готовьте блюда в панировке (например, рыбного филе) без предварительного прогрева духовки.





FOR THE WAY IT'S MADE.

**ВИЕРЛПУЛ ЮРОП с.р.л. Социо Унико**


Виле Гвидо Борги, 27

21025, Комерио (Варезе) ИТАЛИЯ

Тел. +39 0332 759111 – Факс +39 0332 759268

[www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Напечатано в Италии

 03/16

**400010839631**

