ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ – ПОНАД УСЕ

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати.

Символ небезпеки попереджує користувачів про потенційні ризики для них самих та інших.
Усім попередженням про небезпеку передує символ небезпеки та наступний термін:

⚠ НЕБЕЗПЕЧНО **Указує на небезпечну ситуацію, яка призведе до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

⚠ УВАГА **Указує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження майна й ураження електричним струмом у результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Установлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки. Не ремонтуйте і не заміняйте жодних частин приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.
- Згідно нормативних вимог прилад має бути заземленим.
- Кабель живлення має бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення в меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачі або подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, перебуваючи босоніж на підлозі.
- Цей прилад призначено для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для опалення кімнат). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.

- Діти, яким виповнилося 8 років, особи з психічними, сенсорними або ментальними вадами й особи, яким бракує знань і досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з техніки безпеки використання приладу та розуміють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити очищення або обслуговування приладу без нагляду.
- Досяжні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Не дозволяйте маленьким дітям підходити надто близько до приладу та гратися з ним.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.
- Під час і після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- Наприкінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою та будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали на прилад або поблизу нього: якщо через неуважність прилад буде ввімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте та не готуйте їжу у приладі в герметично закритих контейнерах або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера та пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Унаслідок цього виникає ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.

- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям наближатися до духової шафи під час циклу піролізу (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
- Використовуйте лише той температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи.
- Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.
- Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу, щоб накривати страви у варильному котлі (стосується тільки духових шаф із варильним котлом).
- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.

Утилізація побутових приладів

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Перед утилізацією відріжте кабель електроживлення.
- Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до компетентних місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де був придбаний прилад.

УСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, виймайте духову шафу з пінопластової підставки лише в момент встановлення.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути термостійкими (мін. 90°C).
- Усі різальні роботи виконуйте до вбудування духової шафи у корпус і ретельно приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.
- Після вбудування духової шафи до її дна не повинно бути більше доступу.
- Для належної роботи приладу не перекривайте мінімальний простір між робочою поверхнею та верхнім краєм духової шафи.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на паспортній табличці приладу. Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм^2) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед використанням

- Зніміть із аксесуарів картонні елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи і прогрійте її при температурі 200°C протягом приблизно години, щоб видалити запахи та пари від ізоляційних матеріалів та захисної змазки.

Під час використання

- Не ставте важкі предмети на дверцята, оскільки вони можуть зламатися.
- Не вішайте нічого на дверцята або ручку приладу.
- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не лийте воду всередину гарячої духової шафи; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Переконайтеся, що електричні кабелі або інші прилади не торкаються гарячих частин духової шафи і не затискаються дверцятами.
- Захищайте духову шафу від атмосферного впливу.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

Пакувальний матеріал на 100% піддається вторинній переробці та позначений символом (♺). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та повністю відповідно до місцевих правил утилізації відходів.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЕС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти нанесенню потенційної шкоди навколишньому середовищу і здоров'ю людей, що може статися у разі неналежного поводження з такими відходами.
- Символ на виробі або у супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а слід здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

Економія електроенергії

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані форми для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.
- Вимикайте духову шафу за 10/15 хвилин до закінчення встановленого часу приготування. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи.

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ CE

- Ця духова шафа, яка за призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Європейському нормативу (CE) № 1935/2004 та була спроектована, виготовлена і знаходиться в продажу відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/CE (яка замінює 73/23/CEE з наступними поправками), вимог захисту згідно Директиви про електромагнітну сумісність 2004/108/CE.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює

- Перевірте, чи є напруга в електромережі і чи підключена духова шафа до електромережі.
- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

Дверцята не відкриваються

- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.
- **ВАЖЛИВО:** під час процесу самоочищення дверцята духової шафи не відкриваються. Почекайте, поки вони не розблокуються автоматично (див. пункт «Цикл очищення духової шафи з функцією піролізу»).

Електронний програматор не працює

- Якщо на дисплеї з'являється літера «F», за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування. У такому разі назвіть цифру, яка стоїть після літери «F».

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж телефонувати у центр післяпродажного обслуговування

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у «Посібнику з усунення несправностей».
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникає, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.
Завжди вказуйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) на паспортній табличці), розташований на правому краї камери духової шафи (видно при відкритих дверцятах духової шафи). Сервісний номер також вказаний на гарантійному талоні.
- вашу повну адресу;
- номер вашого телефону.

SERVICE 0000 000 00000

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований **центр післяпродажного обслуговування** (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

ЧИЩЕННЯ

⚠ УВАГА

- **Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**
- **Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.**
- **Перед проведенням обслуговуванням відключайте електроживлення.**

Зовнішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО: не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на прилад, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

- Протріть поверхні вологою тканиною з мікрофібри. Якщо поверхні дуже брудні, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Внутрішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО: не користуйтеся абразивними губками або металевими шкребками чи мочалками. З часом вони можуть зіпсувати емальовані поверхні і скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім чистити її бажано тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, продуктів із високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент гриля (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опускати (лише в деяких моделях), щоб почистити верхню частину духової шафи.

ПРИМІТКА: під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піца, овочі і т.п.) на внутрішніх дверцятах духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духова шафа охолоне, витріть насухо внутрішню сторону дверцят ганчіркою або губкою.

Аксесуари:

- Замочуйте аксесуари у воді з миючим засобом відразу після використання, тримаючи їх за допомогою прихватки, якщо вони все ще гарячі.
- Рештки їжі легко видаляються за допомогою щітки або губки.

Чищення задньої стінки та каталітичних панелей духової шафи (якщо є)

ВАЖЛИВО: не використовуйте корозійні або абразивні миючі засоби, щітки для грубого чищення, мочалки для каструль або спреї для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню і зіпсувати її самоочисні властивості.

- Духова шафа повинна попрацювати порожньою з увімкненим вентилятором при температурі 200°C приблизно одну годину.
- Після цього дайте приладу охолонути, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі губкою.

Цикл очищення духових шаф із функцією піролізу (за наявності):

⚠ УВАГА

- **Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.**
- **Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу.**

Ця функція спалює залишки їжі, які розбризкуються всередині духової шафи під час готування, за температури приблизно 500°C. За такої високої температури харчові залишки перетворюються на дрібний попіл, який можна легко видалити вологою ганчіркою, коли духова шафа охолоне. Не обирайте функцію піролізу після кожного використання, її варто застосовувати лише коли духова шафа дуже брудна або коли під час розігрівання чи готування виникає дим чи кіптява.

- Якщо духову шафу встановлено під варильною панеллю, під час роботи функції самостійного очищення (піролізу) всі горілки чи електричні конфорки мають бути вимкнені.
- Перед застосуванням функції піролізу зніміть усі аксесуари.

Прилад оснащено 2 функціями піролізу:

1. Енергозберігаючий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): у якому споживається приблизно на 25% менше енергії, ніж під час стандартного циклу. Обирайте цю функцію через певний проміжок часу (через 2–3 рази приготування м'яса поспіль).
2. Стандартний цикл (PYRO): який підходить для очищення дуже брудної духової шафи.

- У будь-якому випадку через певну кількість використань та в залежності від ступеню забруднення духової шафи на дисплеї духової шафи з'явиться повідомлення з рекомендацією застосування циклу самостійного очищення.

ПРИМІТКА: під час роботи функції піролізу дверцята духової шафи не відкриватимуться; вони будуть заблоковані до тих пір, поки температура всередині духової шафи не знизиться до прийнятного безпечного рівня.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ УВАГА

- **Користуйтеся захисними рукавичками.**
- **Переконайтеся, що духова шафа охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.**
- **Перед проведенням обслуговуванням відключайте електроживлення.**

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них уперед до кінця (рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (A), підніміть їх (B) і поверніть (C), поки вони не вивільняться (D) (рис. 2).

Щоб поставити дверцята на місце

1. Вставте завіси на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть два фіксатори.
4. Зачиніть дверцята.

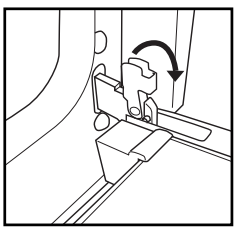


Рис. 1

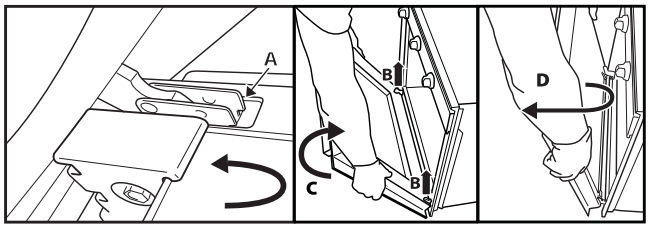


Рис. 2

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

1. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів (рис. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (рис. 4) і опустіть його (рис. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтесь, що він спирається на бокові опори.

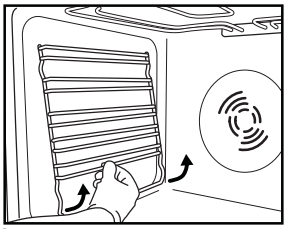


Рис. 3

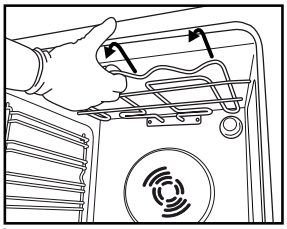


Рис. 4

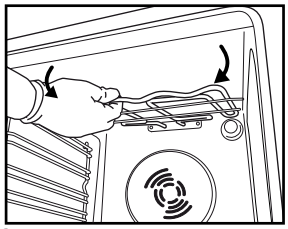


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (за наявності)

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Викрутіть плафон (рис. 6), замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад (рис. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Щоб замінити лампочку на боковій стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів, якщо вони є (рис. 3).
3. За допомогою викрутки зніміть плафон (рис. 7).
4. Замініть лампу (див. примітку щодо типу лампи) (рис. 8).
5. Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці (рис. 9).
6. Встановіть на місце бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

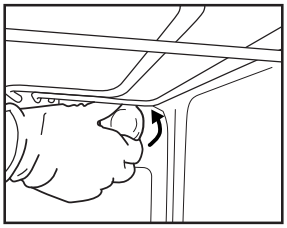


Рис. 6

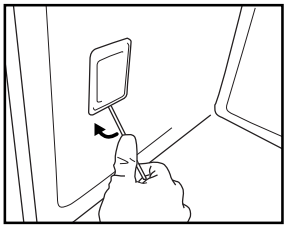


Рис. 7

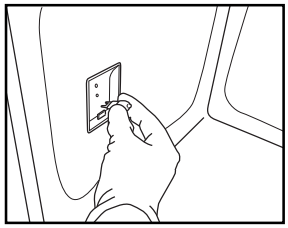


Рис. 8

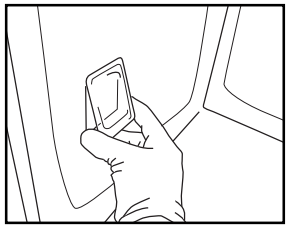


Рис. 9

ПРИМІТКА:

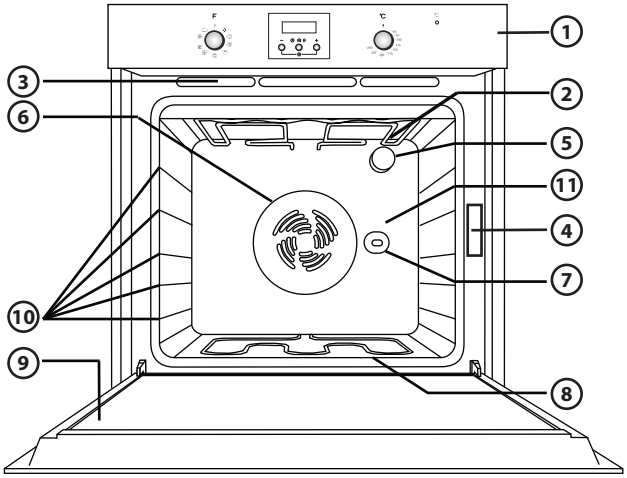
- Використовуйте лише лампи розжарювання T300°C 25–40 Вт/230 В типу E-14 або галогенні лампи T300°C 20–40 Вт/230 В типу G9.
- Лампа, що використовується у приладі, розроблена спеціально для електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009).
- Лампочки можна придбати у центрі післяпродажного обслуговування.

ВАЖЛИВО:

- **Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу.**
- **не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



ПРИМІТКА: Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятися від зображення.

1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Легка
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

ПРИМІТКА:

- наприкінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)

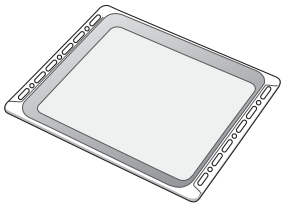


Рис. 1

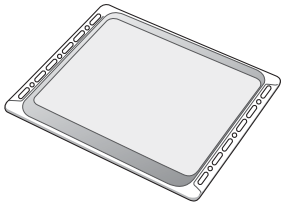


Рис. 2

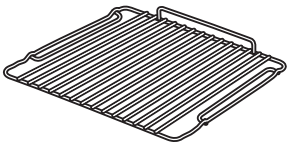


Рис. 3

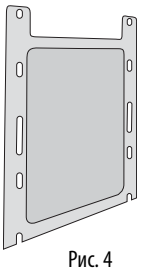


Рис. 4

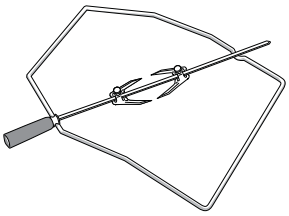


Рис. 5

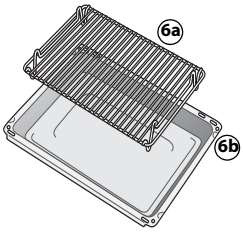


Рис. 6

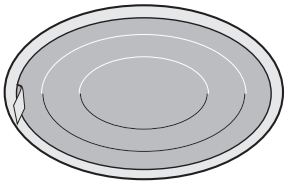


Рис. 7

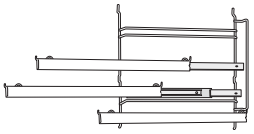


Рис. 8

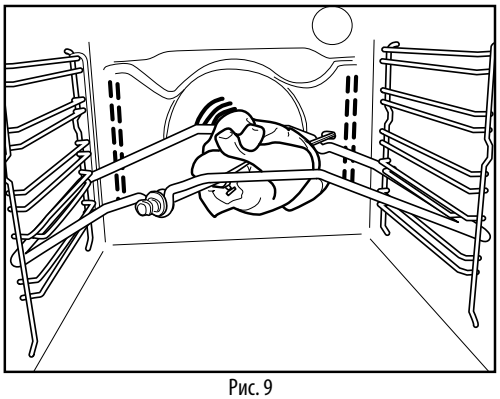


Рис. 9

Піддон (Рис. 1)

Використовується для збирання жиру та шматочків їжі, коли встановлюється під решіткою, або як деко для приготування м'яса, курки та риби тощо, з овочами чи без них. Наливайте трохи води на піддон, щоб уникнути розбризкування жиру й утворення диму.

Деко для випікання (Рис. 2)

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

Решітка (Рис. 3)

Використовується для приготування страв на грилі або як підставка для каструль, форм для випічки та інших посудин для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

Каталітичні бокові панелі (Рис. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного очищення (див. ОЧИЩЕННЯ).

Рожен (Рис. 5)

Використовуйте рожен, як вказано на рис. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі «Рекомендації та поради з використання».

Набір для грилю (Рис. 6)

Цей набір складається з решітки (6a) й емальованого піддона (6b). Цей набір потрібно ставити на решітку (3) і використовувати з функцією гриля.

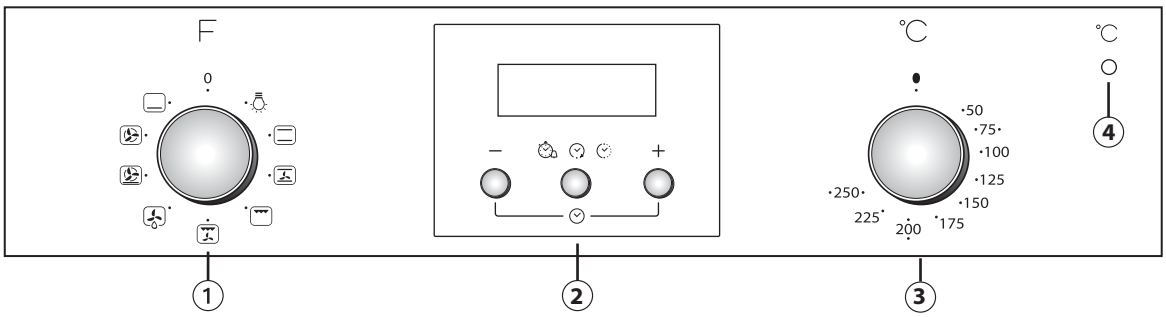
Жировий фільтр (Рис. 7)

Використовуйте **тільки** для приготування особливо жирної їжі. Закріпіть його на задній стінці духової шафи навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині та використовувати з увімкненим вентилятором духової шафи.

Висувні полиці (Рис. 8)

Дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



ПРИМІТКА: Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятися від зображення.

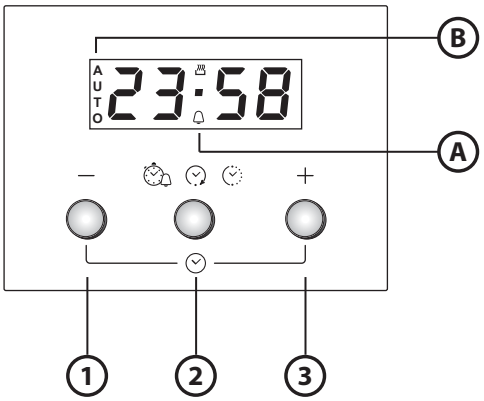
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіодний індикатор термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

- Поверніть ручку перемикача на відповідну функцію.
  У духовій шафі увімкнеться лампочка.
- Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
  Індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духова шафа досягне заданої температури.

По закінченню приготування поверніть ручки на «**0**».

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Кнопка **-** : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних параметрів:
   a. Таймер
   b. Тривалість готування
   c. Тривалість готування
3. Кнопка **+** : для збільшення значення, що відображається на дисплеї

A. Символ вказує на те, що працює таймер

B. Символ **AUTO** підтверджує, що налаштування було здійснено

Початок експлуатації духової шафи

Установлення часу доби і звукового сигналу.

Після підключення духової шафи до побутової електромережі на дисплеї почнуть блимати надписи **AUTO** та 0.00. Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки - та +: крапка у центрі почне блимати. Установіть час доби за допомогою кнопок **+** і **-**. Обравши бажане значення, натисніть середню кнопку. На дисплеї з'явиться «ton 1». Щоб обрати бажаний звук, натисніть кнопку –. Обравши бажаний звук, натисніть середню кнопку. Щоб змінити час доби, виконайте описані вище дії.

Установлення таймера

Щоб установити таймер, натисніть середню кнопку та певний час утримуйте її: на дисплеї з'явиться 0.00, почне блимати символ дзвіночка. Установіть таймер за допомогою кнопки **+** (максимальний час, який можна задати, становить 23 години 59 хвилин). Зворотний відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї буде показано час доби, а символ дзвіночка продовжуватиме світитися, підтверджуючи установлення таймера. Щоб подивитися, скільки часу залишилося, і за необхідності змінити це значення, ще раз натисніть середню кнопку.

Установлення часу готування

Обравши за допомогою ручок режим і температуру готування, натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться 0.00, почне блимати символ дзвіночка. Знову натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться спочатку dur, потім – 0.00, та почне блимати **AUTO**. Установіть час готування за допомогою кнопок **+** і **-** (максимальний час, який можна задати, становить 10 годин). Через кілька секунд на дисплеї буде показано час доби, а символ **AUTO** продовжуватиме світитися, підтверджуючи установлення. Щоб подивитися, скільки часу лишилося до закінчення готування, і за необхідності змінити це значення, натисніть середню кнопку, утримуючи її протягом 2 секунд, потім натисніть її ще раз. Після закінчення встановленого часу готування символ згасне, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї почне блимати **AUTO**. Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Поверніть ручки перемикача функцій та вибору температури в положення «0» і натисніть середню кнопку, утримуючи її протягом 2 секунд, щоб закінчити готування.

Відстрочення часу закінчення готування

Після вибору часу готування натисніть середню кнопку: на дисплеї спочатку з'явиться End, потім – час закінчення готування, а потім почне блимати **AUTO**. Натисніть кнопку **+**, щоб побачити бажаний час закінчення готування (готування можна відкласти максимум на 23 години 59 хвилин). Через кілька секунд на дисплеї буде показано час доби, символ згасне, а **AUTO** продовжуватиме світитися, підтверджуючи встановлення. Щоб побачити час закінчення готування і за необхідності змінити це значення, натисніть середню кнопку, потім знову натисніть її двічі. Коли зворотний відлік часу закінчиться, засвітиться символ і духова шафа перейде у вибраний режим готування.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
0	**ВИМК.**	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для ввімкнення та вимкнення освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 2-у полицю. Перед готуванням прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимкнеться, коли шафа буде готова і в неї можна буде поставити їжу.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для випікання пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох поличках. Міняйте положення страв для рівномірнішого приготування. Використовуйте 2-у полицю для готування лише на одній полиці, а 2-у і 4-у – для приготування на двох полицях. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та грінок. Поставте продукти на 4-у полицю. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Ставте його на 3-ю полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть продукти на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви при готуванні. Встановіть його на 1/2-й поличці, додавши прибл. півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискорення розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню іззовні.
	ВНИЗУ + ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Також для приготування різних типів продуктів, що потребують однакової температури готування (наприклад, риба, овочі, торти), максимум на двох полицях одночасно. Ця функція дозволяє готувати їжу без змішування запахів різних страв. Для готування на одній полиці рекомендується використовувати другий рівень. Для готування на двох полицях рекомендується використовувати 1-й і 3-й рівні, попередньо прогрівши духову шафу.
	НИЖНЄ НАГРІВАННЯ	Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендується ставити їжу на 1-й/2-й рівень. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад тушіння овочів чи м'яса; у цьому випадку використовуйте 2-й рівень. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги із дріжджового тіста		Так	2	150–175	35–90	Форма для випічки на решітці
		Так	1–3	150–170	30–90	Полиця 3: форма для випічки на решітці
						Полиця 1: форма для випічки на решітці
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	2	150–190	30–85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1–3	150–190	35–90	Полиця 3: форма для випічки на решітці
						Полиця 1: форма для випічки на решітці
Печиво/пиріжки		Так	2	160–175	20–45	Піддон/деко для випікання
		Так	1–3	150–175	20–45	Полиця 3: решітка
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Тістечка з заварного тіста		Так	2	175–200	30–40	Піддон/деко для випікання
		Так	1–3	170–190	35–45	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Безе		Так	2	100	110–150	Піддон/деко для випікання
		Так	1–3	100	130–150	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Хліб/піца/фокача		Так	2	190–250	12–50	Піддон/деко для випікання
		Так	1–3	190–250	25–50	Полиця 1: деко на решітці
						Полиця 3: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10–15	Полиця 1: піддон/деко для випікання
		Так	1–3	250	10–20	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон/деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175–200	40–50	Форма для випічки на решітці
		Так	1–3	175–190	55–65	Полиця 3: форма для випічки на решітці
						Полиця 1: форма для випічки на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Воловани/випічка з листкового тіста		Так	2	175–200	20–30	Піддон/деко для випікання
		Так	1–3	175–200	25–45	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Лазанья/запіканки з макаронами/канелоні/відкриті пироги		Так	2	200	45–55	Деко на решітці
Ягнятина/телятина/яловичина/ свинина 1 кг		Так	2	200	80–110	Піддон або деко на решітці
Курча/кролик/качка 1 кг		Так	2	200	50–100	Піддон або деко на решітці
Індичка/гуска 3 кг		Так	1/2	200	80–130	Піддон або деко на решітці
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175–200	40–60	Піддон або деко на решітці
Фаршировані овочі (помідори, цукіні, баклажани)		Так	2	175–200	50–60	Деко на решітці
Грінка		Так	4	200	2–5	Гриль
Рибне філе/стейки		Так	4	200	20–30	Полиця 4: решітка (перевернути страву, коли мине половина часу приготування) Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски/кебаби/поребрина/ гамбургери		Так	4	200	30–40	Полиця 4: решітка (перевернути страву, коли мине половина часу приготування) Полиця 3: піддон із водою
Смажене курча 1–1,3 кг		-	2	200	55–70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно) Полиця 1: піддон із водою
Смажене курча 1–1,3 кг		-	2	200	60–80	Полиця 2: рожен Полиця 1: піддон із водою
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	2	200	35–45	Деко на решітці (за необхідності перевернути страву, коли минуть дві третини часу приготування)
Кострець ягняти/голені		-	2	200	60–90	Піддон або деко для випікання на решітці (за необхідності перевернути страву, коли минуть дві третини часу приготування)
Смажена картопля		-	2	200	45–55	Піддон/деко для випікання (за необхідності перевернути страву, коли минуть третини часу приготування)
Овочева запіканка		-	2	200	20–30	Деко на решітці
Лазанья з м'ясом		Так	1–3	200	50–100	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
М'ясо з картоплею		Так	1–3	200	45–100	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці
Риба з овочами		Так	1–3	175	30–50	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці

Значення часу, наведені в таблиці, відносяться до готування в режимі відстрочення запуску (за наявності). Готування може зайняти більше часу: це залежить від страви.

ПРИМІТКА: символи функцій готування можуть дещо відрізнятися від ілюстрації.

ПРИМІТКА: час приготування і значення температури вказані приблизно на 4 порції.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю приготування

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами з піреkсу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. При приготуванні їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції «ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ» можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, риба і овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть з духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, встановіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях в шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію «ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ» (якщо є). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд з піреkсу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який треба приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10–15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині шматка, щоб отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з 1/2 л води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанизуйте м'ясо на рожен, прив'язуючи його мотузкою, якщо це птиця, і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. Рожен має пластмасову ручку, яку слід знімати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченню готування, щоб не обпектися, коли вийматимете страву з духової шафи.

Піца

Трохи змащуйте деко, щоб піца мала хрустку основу. Потрусіть піцу сиром моцарела через дві третини часу готування.

Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

Завжди бажано накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його у духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20–25°C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.