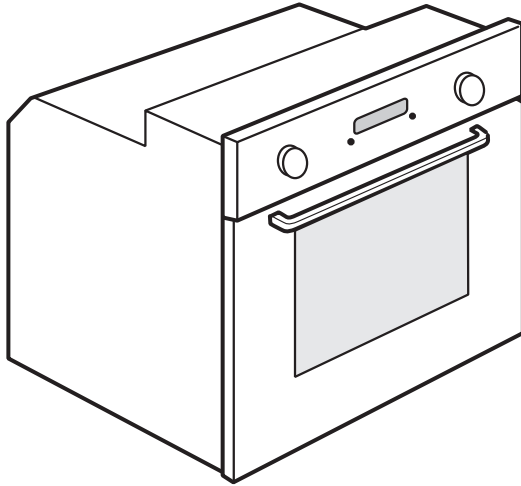


(Приклейте тут ярлик з гарантії)

SERVICE



0000 000 00000



Інструкція з експлуатації та обслуговування

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 передусім символ небезпеки та наступні терміни:



НЕБЕЗПЕЧНО

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



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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, як зменшити ризик травми й ураження електричним струмом у результаті неправильної експлуатації приладу. Уважно 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 та не заміняйте жодну частину 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.
- Відповідно до 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 чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- 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 доступні 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 у прилад або поблизу нього: якщо через неухважність 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 за високих температур. 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 наближатись 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, внаслідок 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 виникнення проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, виймайте духову шафу з пенопластової підставки лише в момент встановлення.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути термостійкими (мін. 90° C).
- Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування духової шафи в меблевий корпус і ретельно приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.
- Після вбудування духової шафи доступ до її дна має бути ізольований.
- 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 розташована на передньому краю духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед експлуатацією

- Зніміть з аксесуарів картонні елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи й прогрійте її при температурі 200° протягом приблизно години, щоб позбутися запахів і залишків пари, які накопичилися на ізоляційних матеріалах і захисній змазці.

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.
- Не наливайте воду всередину розігрітої печі; 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 відповідним символом (♻️). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/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 продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

Заощадження електроенергії

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано в таблиці приготування або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані форми для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ЕКОДИЗАЙН

- Цей побутовий прилад відповідає вимогам до екологічного проектування Європейських нормативів № 65/2014 та № 66/2014 згідно з Європейським стандартом EN 60350-1.

ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює.

- Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу 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 чищення духової шафи за допомогою функції піролізу").

Електронний програмувальний пристрій не працює:

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

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, виконайте наведені нижче дії:

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 залишилася.

Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникне, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.

Підготуйте таку інформацію:

- короткий опис несправності;
- тип і точна модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) на паспортній табличці), розташований на правому краї камери духової шафи (його видно при відкритих дверцятах духової шафи). Сервісний номер також вказано в гарантійному талоні;
- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

SERVICE



0000 000 00000

Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого **центру післяпродажного обслуговування**, щоб бути певним у використанні оригінальних запчастин та належному ремонті.

ЧИЩЕННЯ

- ⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ** - Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.
- Перед проведенням обслуговування відключіть 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 та скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути. Щоб видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, продуктів із високим вмістом цукру), чистити духову шафу бажано ще теплою.
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним 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 готування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піци, овочів тощо) на внутрішній стороні дверцят духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духова шафа охолоне, насухо витріть внутрішню сторону дверцят тканиною або губкою.

Аксесуари.

- Замочуйте аксесуари у воді з мийчим 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 бічних панелей духової шафи (якщо є):

ВАЖЛИВО! Не використовуйте корозійні або абразивні мийні засоби, жорсткі щітки, металеві мочалки для чищення каструль або засоби очищення (розпилювачі) для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню та зіпсувати її самоочисні властивості.

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

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духова шафа охолонила, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Перед проведенням обслуговування відключіть електроживлення.

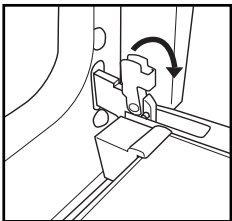
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята, виконайте наведені нижче дії:

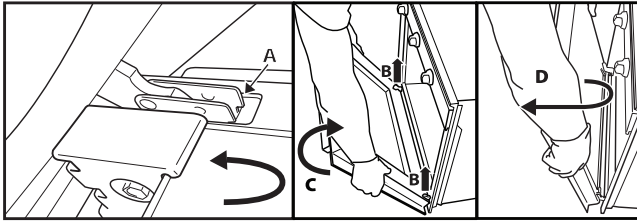
1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть їх уперед до упору (Мал. 1).
3. Закрийте дверцята до упору (А), підніміть їх (В) і поверніть (С) до вивільнення (D) (Мал. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

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



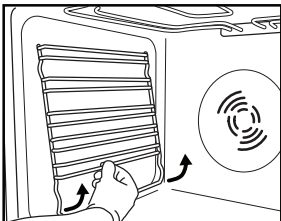
Мал. 1



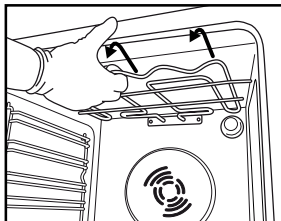
Мал. 2

ПЕРЕМІЩЕННЯ ВЕРХЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

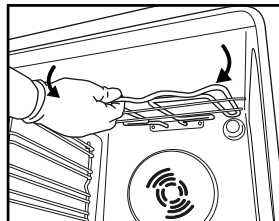
1. Зніміть бокові решітки для тримання аксесуарів (Мал. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Мал. 4) і опустіть його (Мал. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтесь, що він спирається на бокові опори.



Мал. 3



Мал. 4

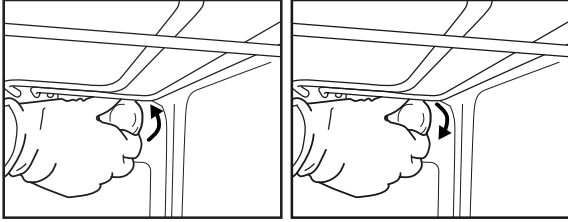


Мал. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампу на задній стінці (за наявності):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть кришку лампи (Мал. 6), замініть лампу (див. примітку про тип лампи) і знову закрутіть кришку лампи (Мал. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.



Мал. 6

Мал. 7

ПРИМІТКА:

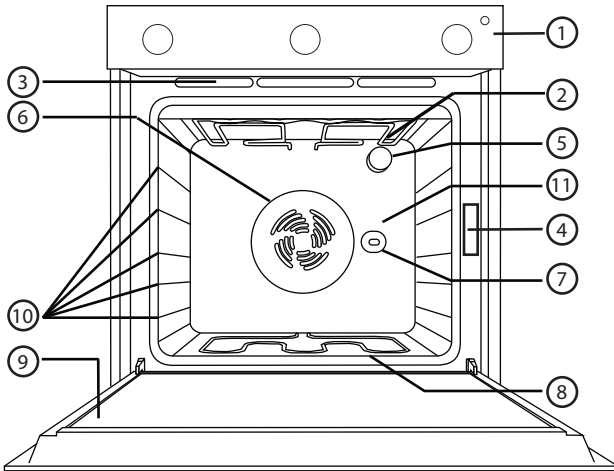
- Залежно від моделі використовуйте лише лампи розжарювання Т300°С 25–40 Вт/230 В типу Е-14 або галогенні лампи Т300°С 20–40 Вт/230 В типу G9.
- Лампа, що використовується в приладі, розроблена спеціально для електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009)
- Лампи можна придбати в 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.

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



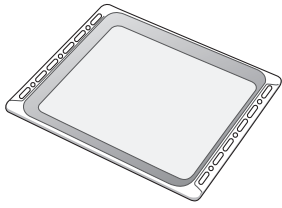
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент / гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Світло
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

ПРИМІТКА:

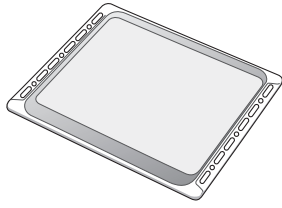
- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- Виріб може дещо відрізнятись від зображеного на рисунку.

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

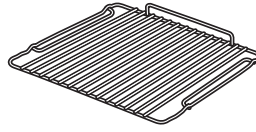
(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)



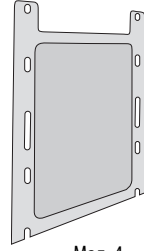
Мал. 1



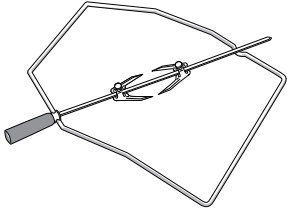
Мал. 2



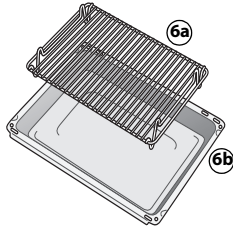
Мал. 3



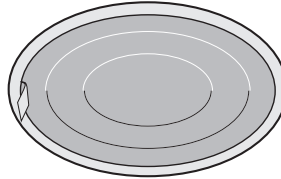
Мал. 4



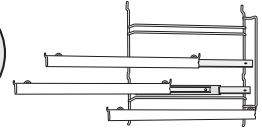
Мал. 5



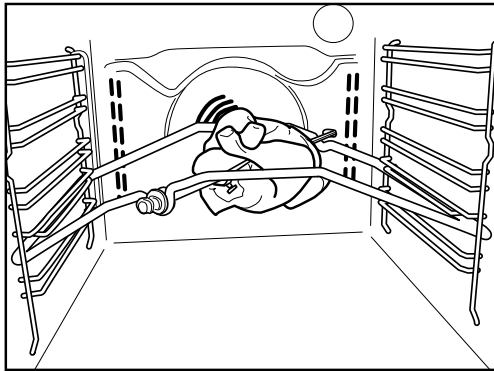
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

Піддон для збирання жиру (Мал. 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 (Мал. 2)

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

Решітка (Мал. 3)

Використовується для приготування страв на грилі або як підставка для кастрюль, 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 (Мал. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Рекомендовано виконати автоматичний цикл очищення після приготування особливо жирних страв (див. ЧИЩЕННЯ).

Рожен (Мал. 5)

Використовуйте рожен, як показано на Мал. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі "Рекомендації та поради з використання".

Сковорідка-гриль (Мал. 6)

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

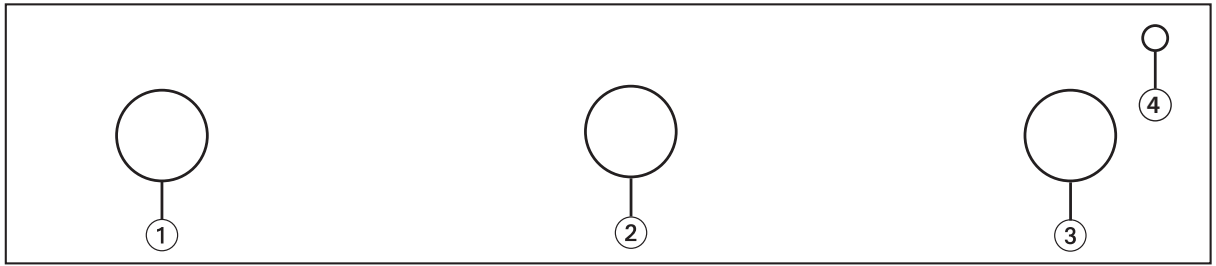
Фільтр для жиру (Мал. 7)

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.

Ковзні полиці (Мал. 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



Виріб може дещо відрізнятися від зображеного на рисунку.

1. Ручка перемикача функцій
2. Перемикач хвилинного таймера
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіод термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФЮ

Хвилинний механізм дозволяє встановлювати час від 1 до 60 хвилин.

















Для налаштування хвилинного механізму, поверніть його за годинниковою стрілкою по колу, після чого встановіть у відповідне положення.

Після закінчення встановлення часу, пролунає акустичний сигнал.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

ФУНКЦІЯ		ОПИС
	ВИМК.	Для припинення готування і вимкнення духової шафи
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимикання освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте полицю 2. 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 приготування м'яса та пирогів із рідкою начинкою (пікантних або солодких) на одній, а піци — на одній або двох полицях. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка. Під час приготування їжі на двох рівнях іноді перевертайте страви, щоб вони просмажувалися рівномірніше. Якщо ви готуватимете тільки на одній полиці, використовуйте для цього 2-гу полицю. Якщо ви готуватимете на двох полицях, використовуйте 1-шу та 3-тю полиці. Попередньо прогрійте духову шафу. Ставте в неї страви тільки після того, як буде досягнуто встановленої температури.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для запікання овочів по-французьки та для приготування хліба для тостів. Поставте продукти на полицю 4. Під час смаження м'яса на грилі користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають у процесі готування. Ставте його на 3 полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	ТУРБОГРИЛЬ	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви в процесі готування. Установіть його на 1-шу або 2-гу полицю, додавши приблизно 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 мають залишатися зачиненими. Із цієї функцією можна також використовувати рожен, якщо він є.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
	ТУРБОВЕНТИЛЯТОР	Для страв з хрустким низом та м'яким верхом. Ідеально для приготування тортів з рідкою начинкою та без основи-напівфабрикату (наприклад, пироги, пироги зі сливами, пироги з сиром, а також піци з великою кількістю начинки) на одній полиці. Поставте продукти на полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу. Ця функція також ідеально підходить для заморожених напівфабрикатів (наприклад, піци, смаженої картоплі, струддя, лазаньї). Дотримуйтеся інструкцій, наведених на упаковці продуктів.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на кількох полицях (наприклад, риби, овочів, тортів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів. Якщо ви готуватимете тільки на одній полиці, використовуйте для цього 2-гу полицю. Для готування на двох полицях рекомендовано використовувати 1-шу та 3-тю полиці, попередньо прогрівши духову шафу.
	НИЖНЄ НАГРІВАННЯ	Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендується ставити їжу на рівень 1 або 2. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад, овочів та м'ясного рагу; в цьому разі використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Попереднє підігрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пирого з дріжджового тіста		Так	2	160-180	35-55	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1—3	150—170	30—90	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Пирого 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 випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Печиво / тарталетки		Так	3	170-180	15-40	Піддон / деко для випікання
		Так	1—3	150—175	20—45	Полиця 3: решітка Полиця 1: піддон / деко для випікання
Заварні тістечка		Так	3	180	30-40	Піддон / деко для випікання
		Так	1—3	170—190	35—45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Безе		Так	3	90	120-130	Піддон / деко для випікання
		Так	1—3	90	130—150	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Хліб / піца / фокача		Так	2	190-250	15-50	Піддон / деко для випікання
		Так	1—3	190-250	25—50	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиця 2: піддон для збирання соків / лист духової шафи для випікання на решітці
		Так	1—3	250	10—20	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175—200	40-50	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1—3	175—190	50-65	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці

Рецепт	Функція	Попереднє підігрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Воловани / випічка з листового тіста		Так	3	180-200	20-30	Піддон / деко для випікання
		Так	1—3	175—200	25—45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Лазанья / запіканка з макаронами / каннеллоні / відкриті пироги		Так	2	190-200	40-65	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина (1 кг)		Так	2	190-200	90-110	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Курятина / кролятина/качати́на (1 кг)		Так	2	190-200	65-85	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Індичка/гуска (3 кг)		Так	1/2	190-200	140-180	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Запечена риба / риба в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	180-200	40-60	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	2	170-200	50-60	Лист духової шафи для випікання на решітці
Тост		Так	4	200	2—5	Решітка
Рибне філе / стейки		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		Так	4	200	30-50	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину 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 (якщо є)
						Полиця 1: піддон із водою
Ростбїф з кров'ю 1 кг		-	2	200	35-50	Лист для духової шафи для випікання на решітці (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Ніжка ягняти/гомїлки		—	2	200	60—90	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу приготування)
Смажена картопля		-	2	200	45—55	Піддон/деко для випікання (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		—	2	200	20—30	Лист духової шафи для випікання на решітці
Лазанья та м'ясо		Так	1-3	200	50-100*	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

Рецепт	Функція	Попереднє підігрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (° C)	Час (хв.)	Акcesуари
М'ясо та картопля		Так	1-3	200	45-100*	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Риба та овочі		Так	1-3	175	30-50*	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

* Час приготування вказано приблизно. Залежно від особистих уподобань страви можна виймати з духової шафи також в інший час.

Готування може зайняти більше часу: це залежить від страви.

Примітка: час приготування та значення температури вказані приблизно на 4 порції.

Примітка: символи функцій готування можуть трохи відрізнятися від зображення.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю готування

У таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви і як її готувати: на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без урахування часу попереднього прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу приладдя, що застосовується. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страв не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте акcesуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та приладдям з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтеся наведених у таблиці приготування порад щодо вибору акcesуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції «ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, риба та овочі), використовуючи

різні полиці. Вийміть із 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, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у 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.
- Якщо ви використовуєте форми для випічки з антипригарним покриттям, не змашуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, зменшіть кількість рідини в тісті та обережніше його перемішуйте.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (сирний пудинг або фруктові пироги) використовуйте функцію «ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ». 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 із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена буде 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, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригоряло ззовні, опустіть решітку нижче, аби їжа знаходилася подалі від гриля.
- Перевіряйте м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон із півлітром води прямо під решітку, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей акcesуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен (якщо це птиця — прив'яжіть мотузкою) і перевірте, чи надійно воно тримається. Тільки після цього вставте рожен на його місце на передній стінці духової шафи й опустіть на відповідну опору. Рекомендовано на перший рівень ставити піддон із півлітром води: в нього стікатиме сік, що запобігатиме утворенню диму. Рожен має пластмасову ручку; її потрібно зняти перед початком готування й використати для виймання готової страви, щоб не обпектиса.

Піца

Ледь змастіть лист смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

01/2017



400011046997



Whirlpool є зареєстрованою торговельною маркою компанії Whirlpool, США