

UA **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 передує 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. Ретельно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій.

- Тримайте ці інструкції під рукою, щоб користуватися ними за необхідності.
- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
- Установлення приладу мають здійснювати щонайменше дві особи.
- 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 замініюйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим.
- Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус.
- Щоб установити прилад відповідно до правил техніки безпеки, необхідно застосовувати багатополярний перемикач із мінімальною контактною відстанню 3 мм.
- Не користуйтеся подовжувачами або перехідниками.
- Не підключайте пристрій до розетки з дистанційним керуванням або таймером.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.
- Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві.

- Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом (тільки для моделей із функцією індукції).
- 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 нестиме жодної відповідальності за травми людей або тварин чи пошкодження майна, спричинені недотриманням наведених порад і вказівок.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні частини нагріваються.
- Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не залишайте біля приладу дітей (від 0 до 8 років) без нагляду.
- До використання приладу допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом інших відповідальних осіб. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- 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 в прилад або поблизу нього: якщо через неувважність прилад буде увімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте та не готуйте їжу в 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. Це може призвести до того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте пильні, готуючи їжу з великою кількістю жиру, олії або алкоголю (наприклад, ром, коньяк чи вино).
- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу. Перед початком циклу очищення надлишок води необхідно видалити з духової шафи (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
- Під час циклу піролізу та після нього необхідно тримати тварин подалі від місця розташування приладу (тільки для 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).

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, а 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 пінопластової підставки лише в момент установлення.

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 до авторизованого сервісного центру.

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.
- Ніколи не наливайте воду всередину гарячої духової шафи; це може пошкодити емалеве покриття.
- Ніколи 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/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Забезпечивши належну утилізацію виробу, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, що можуть статися в разі неналежного поводження з цим приладом.
- 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.

Поради щодо енергозбереження

- 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.
- Вимикайте духову шафу за 10—15 хвилин до закінчення встановленого часу приготування. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ С Є

- Цей прилад було розроблено, виготовлено та продано відповідно до директив ЄС: LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU та RoHS 2011/65/EU.
- Цей прилад, що за своїм призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Регламенту ЄС С Є № 1935/2004.
- Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в нормативах ЄС № 65/2014 і № 66/2014, а також Європейському стандарту 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.

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 указано 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.
- Від'єднайте прилад від джерела живлення.

Зовнішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО! Не користуйтеся корозійними або абразивними 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 давайте 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 духовка шафа охолоне, насухо витріть внутрішню сторону дверцят тканиною або губкою.

Акcesуари.

- Замочуйте акcesуари 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 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 духовка шафа охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Від'єднайте прилад від джерела живлення.

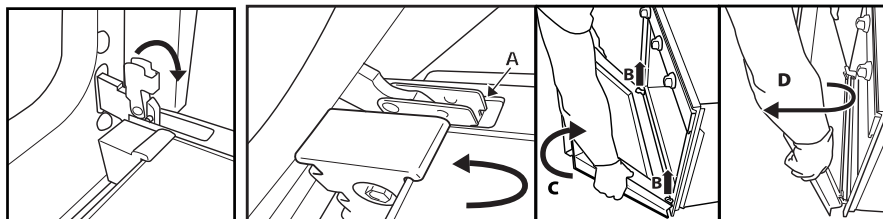
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

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 (A), підніміть їх (B) і поверніть (C) до вивільнення (D) (Мал. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

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



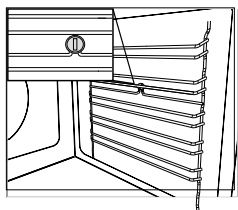
Мал. 1

Мал. 2

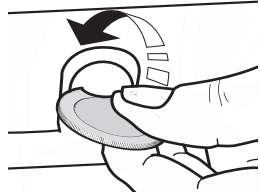
ЗНЯТТЯ БІЧНИХ РЕШІТОК

У деяких моделях бічні решітки мають кріпильні гвинти (Мал. 3) для забезпечення оптимальної стійкості.

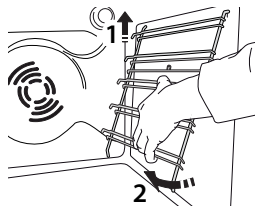
1. За допомогою монети або спеціального інструмента відкрутіть гвинти та відповідні пластини з правого та лівого боків (Мал. 4).
2. Щоб зняти решітки, підніміть їх угору (1) та поверніть (2), як це показано на Мал. 5.



Мал. 3



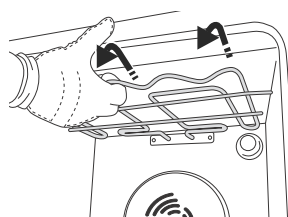
Мал. 4



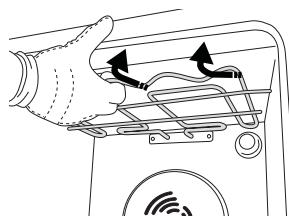
Мал. 5

ПЕРЕМІЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

1. Зніміть бокові решітки для тримання аксесуарів.
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Мал. 6) і опустіть його (Мал. 7).
3. Щоб перемістити нагрівальний елемент, підніміть його, трохи потягнувши на себе, і переконайтеся, що він спирається на бокові опори.



Мал. 6

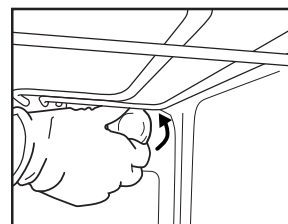


Мал. 7

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити задню лампочку:

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Викрутіть плафон (Мал. 8), замініть лампу (див. примітку щодо типу лампи), а потім закрутіть плафон назад.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.



Мал. 8

Примітка.

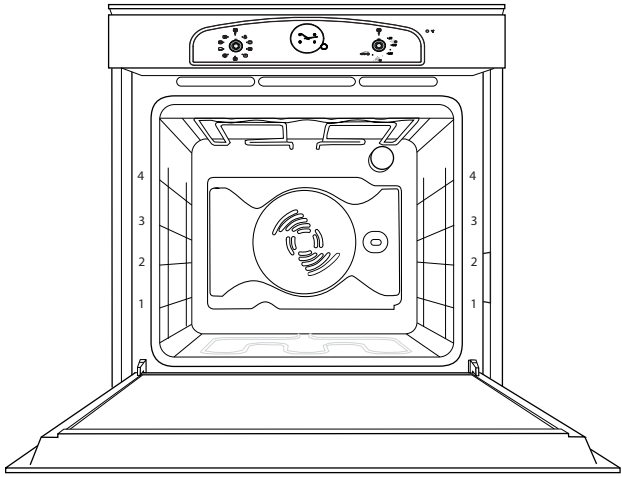
- Використовуйте лише лампи розжарювання 25—40 Вт / 230 В типу E-14, T300° С або галогенні лампи 20—40 Вт / 230 В типу G9, T300° С.
- Лампа, що використовується в приладі, розроблена спеціально для електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009).
- 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 встановите плафон на місце.

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ДЛЯ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. РОЗДІЛ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ

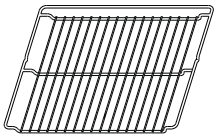


1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент / гриль
3. Охолоджувальний вентилятор (не видно)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Лампочка
6. Вентилятор
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полицок (кількість полицок вказано на передній частині духової шафи)
11. Задня стінка

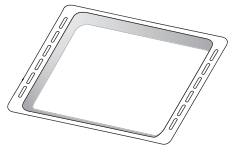
Примітка.

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може періодично вмикатися, щоб зменшити енергоспоживання.
- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

АКСЕСУАРИ З КОМПЛЕКТУ



Мал. А



Мал. В

- А. РЕШІТКА:** решітку можна використовувати для приготування страв на грилі або як підставку для сковорідок, форм для пирогів та іншого жаростійкого посуду для приготування їжі.
- В. ПІДДОН:** піддон можна розміщувати під решіткою для збирання жиру або ж використовувати його як деко для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо.

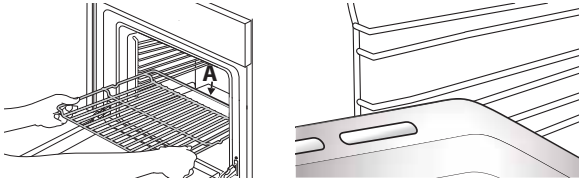
Кількість аксесуарів може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

ПРИЛАДДА, ЩО НЕ ВХОДИТЬ ДО КОМПЛЕКТУ

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ ТА ІНШЕ ПРИЛАДДЯ В ДУХОВУ ШАФУ

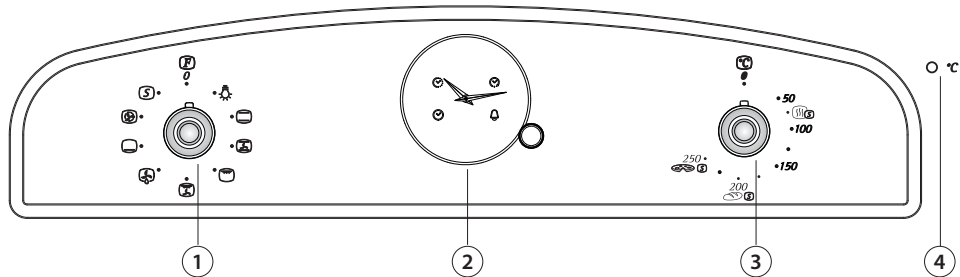
1. Вставте решітку горизонтально, піднявши частину «А» вгору (Мал. 1).
2. Інші аксесуари, такі як піддон та деко для випікання, вставляються так само, як решітка (мал. 2).



Мал. 1

Мал. 2

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

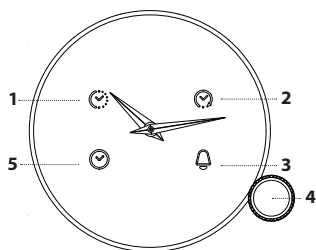


1. Ручка перемикача функцій
2. Аналоговий годинник
3. Ручка термостата
4. Індикатор термостата

ЕКСПЛУАТАЦІЯ ДУХОВОЇ ШАФИ


- 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 духовна шафа досягне заданої температури.
- По закінченню приготування поверніть ручки на «0».

АНАЛОГОВИЙ ГОДИННИК




1. Значок початку часу приготування
2. Значок завершення часу приготування
3. Значок устанавлення таймера
4. Голівка заведення годинника
5. Значок устанавлення часу доби

. УСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ДОБИ


Натисніть голівку заведення годинника чотири рази, поки на дисплеї не загориться значок . Поверніть ручку для встановлення поточного часу. Після цього підтвердьте значення часу, натиснувши голівку заведення годинника.

Увага! Установлення часу здійснюється при першому використанні, а також після перебоїв з енергопостачанням.

. УСТАНОВЛЕННЯ ТРИВАЛОСТІ ЧАСУ ПРИГОТУВАННЯ

Для встановлення тривалості слід задати час завершення приготування. Після вибору функції та налаштування температури відповідно до ваших потреб натисніть голівку заведення годинника двічі, поки на дисплеї не загориться значок .

Повертайте голівку заведення годинника для встановлення часу завершення готування, після чого задайте тривалість приготування.

Натисніть голівку заведення годинника для підтвердження вибору та початку приготування. Коли час приготування завершиться, пролунає звуковий сигнал та заблімає значок .

Увага! Мінімальний час, який можна встановити, становить 2 хвилини.


Щоб перевірити налаштування часу завершення приготування, натисніть голівку заведення годинника один раз протягом процесу готування. Щоб скасувати налаштування до завершення приготування, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд: духову шафу автоматично повернеться до ручного режиму приготування.


Коли процес приготування завершиться, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд, щоб вимкнути звуковий сигнал. Після цього натисніть голівку заведення годинника ще раз, щоб скасувати всі налаштування та повернутися до ручного режиму приготування.



. ПРИГОТУВАННЯ ЗА ПРОГРАМОЮ

Ви можете відкласти запуск функції, встановивши час початку приготування.

Після вибору функції та налаштування температури відповідно до ваших потреб натисніть голівку заведення годинника один раз.


На дисплеї заблімає значок : повертайте голівку заведення годинника для встановлення часу початку приготування, після чого натисніть голівку для підтвердження.

На дисплеї заблімає значок : повертайте голівку заведення годинника для встановлення часу завершення приготування, після чого натисніть голівку для запуску програми.

Обидва значки ( та ) горітимуть, поки не почнеться цикл приготування.

. ТАЙМЕР

Коли духову шафу вимкнено, дисплей можна використовувати як таймер.

Щоб запустити цю функцію, переконайтеся, що духову шафу вимкнено, і натисніть голівку заведення годинника тричі: на дисплеї заблімає значок .










Повертайте голівку заведення годинника для встановлення бажаної тривалості приготування, після чого натисніть голівку для запуску таймера. Коли відлік буде завершено, пролунає звуковий сигнал.

Увага! Мінімальний час, який можна встановити, становить 2 хвилини.

















Щоб вимкнути таймер до завершення його відліку, натисніть та не відпускайте голівку заведення годинника протягом 5 секунд.


















Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть голівку заведення годинника один раз.





ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ ДУХОВОЇ ШАФИ

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
	ВИМК.	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимикання освітлення духової шафи.
	CONVENTIONAL (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 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 3—5 хв. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.
	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 рівномірнішого підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
	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.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Також для приготування різних типів продуктів, що потребують однакової температури готування (наприклад, риба, овочі, торти), максимум на двох полицях одночасно. Завдяки цій функції можна готувати без ризику змішування запахів різних страв. Для готування на одній полиці рекомендовано використовувати другий рівень. Для готування на двох полицях рекомендується використовувати рівні 1 і 3, попередньо прогрівши духову шафу.
	ОСОБЛИВІ ФУНКЦІЇ	 Функція для випікання домашньої піци. Використовуйте полицю 2. Прогрійте духову шафу, повернувши ручку регулювання температури на значок  (S); поставте вашу страву до духової шафи після досягнення потрібної температури.
		 Функція для випікання домашнього хліба. Використовуйте полицю 2. Прогрійте духову шафу, повернувши ручку регулювання температури на значок  (S); поставте вашу страву до духової шафи після досягнення потрібної температури.
		 Ця функція ідеально підійде для зберігання щойно приготовлених страв (наприклад, м'яса, смажених страв, відкритих пирогів) теплими та хрусткими. Поверніть ручку регулювання температури на значок  (S).

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Акcesуари
Пирого з дріжджового тіста		Так	2	150—175	35—90	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	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
Заварні тістечка		Так	2	175—200	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	2	100	110—150	Піддон/деко для випікання
		Так	1—3	100	130—150	Полиця 3: лист духової шафи для випікання 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: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 3: піддон/деко для випікання
Піца		Так	2	250	10—30	Піддон/деко для випікання / лист духової шафи для випікання на решітці
Панель		Так	2	200	25—55	Піддон/деко для випікання / лист духової шафи для випікання на решітці
Заморожена піца		Так	2	250	10—15	Полиця 1: піддон/деко для випікання або решітка
		Так	1—3	250	10—20	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (° C)	Час (хв.)	Акcesуари
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175—200	40—50	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1—3	175—190	55—65	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	2	175—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 / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	200	45—65	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Баранина/телятина/яловичина/свинина 1 кг		Так	2	200	80—110	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Курча/кролик/качка 1 кг		Так	2	200	50—100	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Індичка/гуска 3 кг		Так	1/2	200	80—130	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Запечена риба / риба в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175—200	40—60	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	2	175—200	50—60	Лист духової шафи для випікання на решітці
Тост		Так	4	200	2—5	Решітка
Рибне філе/стейки		Так	4	200	20—30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски/кебаби/поребрини/гамбургери		Так	4	200	30—40	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
Напівпросмажена яловичина (1 кг)		—	2	200	35—45	Лист для духової шафи для випікання на решітці (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Ніжка ягняти/гомілки		—	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)

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (° C)	Час (хв.)	Акcesуари
Овочева запіканка		—	2	200	20—30	Лист духової шафи для випікання на решітці
Лазанья з м'ясом		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
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 страв, наведений у таблиці, відрізнятиметься у випадку використання функції відкладеного запуску (якщо вона доступна). Готування може зайняти більше часу: це залежить від страви.

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). Указані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів і 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. Можна також користуватися сковорідками й аксесуарами 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 стосовно вибору аксесуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції «ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ» можна одночасно готувати різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й 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 змащуйте 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 CONVECTION BAKE (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. Переверніть 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 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. 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 обпектися.

Піца

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



Надруковано в Італії
02/2016

400010866411



Made in Italy
Зроблено в Італії

