

## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ці інструкції також можна переглянути на веб-сайті: [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

### **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.

- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
- 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.
- 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 підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Якщо духову шафу оснащено вилкою, не використовуйте численні перехідники.
- Не використовуйте подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.

- Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні 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 несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Малолітніх (від 0 до 3 років) і малих дітей (від 3 до 8 років) не варто залишати біля приладу 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 очищення або обслуговування приладу без нагляду.
- Під час і після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Стежте за тим, щоб прилад не торкався тканин або інших займистих матеріалів, доки всі його компоненти повністю 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 займісті 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 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).
- 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).

### **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 ви придбали прилад.

## **УСТАНОВЛЕННЯ**

Розпакувавши духову шафу переконайтеся, що її не пошкоджено під час транспортування, і що дверцята зачиняються належним чином. 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 встановлення.

### **ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ**

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, мають 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 вбудовування духової шафи доступ до нижньої її частини має бути перекритий.
- Для належної роботи приладу не перекиривайте мінімальний простір між робочою поверхнею та верхнім краєм духової шафи.

### **ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ**

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

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3x1,5 мм<sup>2</sup>) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся до Авторизованого сервісного центру.

## **ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

### **Перед використанням**

- Зніміть з аксесуарів картонні елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи й прогрійте її при температурі 200°C 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 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, а також що вони 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 згідно з місцевими правилами щодо утилізації відходів.

## Утилізація продукту

- Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC про відходи електричного й електронного обладнання (WEEE).
- Забезпечивши належну утилізацію продукту, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, до яких може призвести неналежне обслуговування цього приладу під час утилізації.
- Символ  на продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи та 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.
- Вимикайте духову шафу за 10–15 хвилин до закінчення встановленого часу приготування. Страви, що потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи.

## ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ С Є

- Ця духову шафу, яка за призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Європейському нормативу (С Є) № 1935/2004 та була спроектована, виготовлена й перебуває в продажу відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/CE (яка замінює директиву 73/23/CEE з подальшими поправками) і вимог захисту згідно з Директивою про електромагнітну сумісність 2004/108/CE.
- Конструкція цього приладу відповідає екологічним вимогам, які наведено в Регламентах ЄС № 65/2014 і № 66/2014, а також європейському стандарту EN 60350-1.

## ПОСІБНИК З 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.

### Електронний програмувальний пристрій не працює.

- Якщо на дисплеї з'являється літера «F», за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого Центру післяпродажного обслуговування. Назвіть фахівцю цифру, яка стоїть після літери «F».

## ПІСЛЯПРОДАЖНЕ 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 не зникла несправність.

### **Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникне, зверніться до найближчого Центру післяпродажного обслуговування.**

Підготуйте таку інформацію:

- 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 (його видно при відкритих дверцятах духової шафи); сервісний номер також вказано в гарантійному талоні;
- повну адресу свого місця проживання;
- свій номер телефону.

**SERVICE** 0000 000 00000



Якщо потрібен ремонт, зверніться до Авторизованого **центру післяпродажного обслуговування** (щоб гарантувати правильність ремонту та використання оригінальних запчастин).

## ОЧИЩЕННЯ

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

- Ніколи не застосовуйте пристрої для очищення паром.
- Очищуйте духову шафу виключно після того, як вона охолоне.
- Відключіть прилад від електромережі.

### **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 й скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути. Проводити очищення приладу бажано тоді, коли він ще теплий, щоб якісно видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, продуктів із високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для очищення духових шаф і дотримуйтесь інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом. Для спрощення процесу очищення дверцят духової шафи можна знімати (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент гриля (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опускати (лише в деяких моделях), щоб очистити верхню частину духової шафи.

**Примітка.** Під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піци, овочів тощо) на внутрішній стороні дверцят духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духову шафу охолоне, витріть насухо внутрішню сторону дверцят тканиною або губкою.

### **Акcesуари**

- Замочуйте акcesуари у воді з мийним 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 бокових панелей духової шафи**

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

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

### **ПОПЕРЕДЖЕННЯ!**

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духову шафу охолола, перш ніж виконувати описані нижче дії.
- Відключіть прилад від електромережі.

### **ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ**

#### **Щоб зняти дверцятa, виконайте наведені нижче дії.**

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

#### **Щоб поставити дверцятa на місце, виконайте наведені нижче дії.**

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

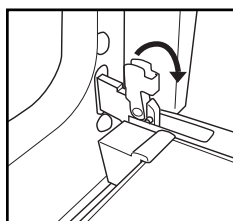


Рис. 1

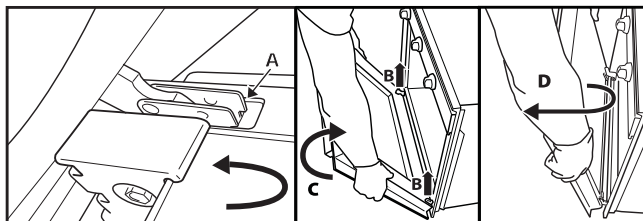


Рис. 2

## **ПЕРЕМІЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)**

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

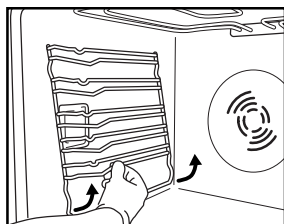


Рис. 3

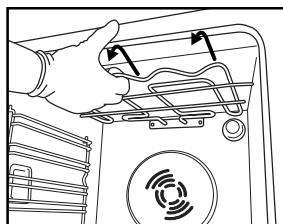


Рис. 4

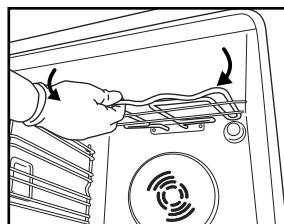


Рис. 5

## **ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**

**Щоб замінити лампу на задній стінці** (за наявності), виконайте наведені нижче дії.

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Викрутіть плафон (рис. 6), замініть лампу (див. примітку щодо типу лампи), а потім закрутіть плафон назад.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

**Щоб замінити лампу на боковій стінці** (за наявності), виконайте наведені нижче дії.

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для прикріплення 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, натискаючи на нього, доки він із характерним клацанням не встане на місце (рис. 9).
6. Установіть назад бокові решітки для прикріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

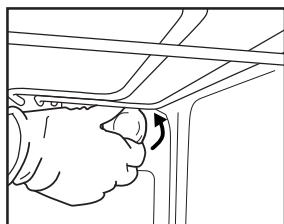


Рис. 6

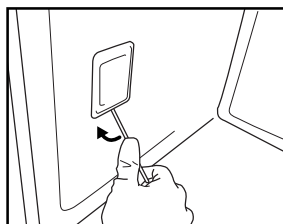


Рис. 7

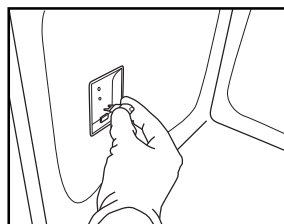


Рис. 8

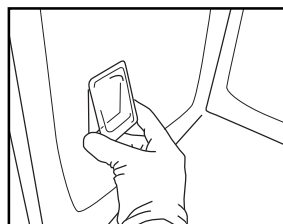


Рис. 9

### **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.

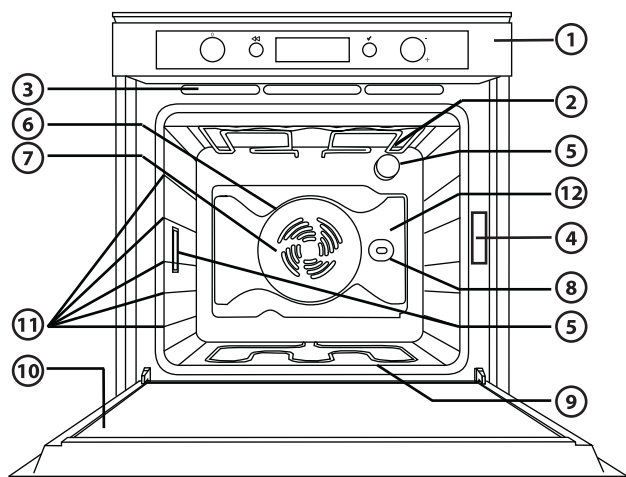
### **ВАЖЛИВО!**

- **Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу.**
- **Не користуйтеся духовою шафою, доки не встановите 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. Охолоджувальний вентилятор (не видно)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Лампи
6. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
7. Вентилятор
8. Рожен (якщо є)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
10. Дверцята
11. Положення полиць (кількість табличок вказано на передній частині духової шафи)
12. Задня стінка

## Примітка.

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може вмикатися періодично, щоб зменшити енергоспоживання.
- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- Якщо відчинити дверцята під час готування, нагрівальні елементи вимкнуться.

## АКСЕСУАРИ З КОМПЛЕКТУ

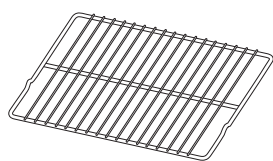


Рис. А

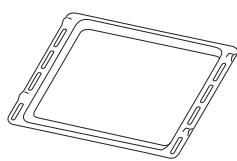


Рис. В

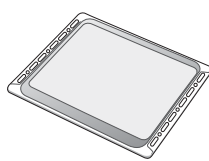


Рис. С

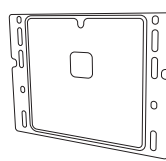


Рис. D

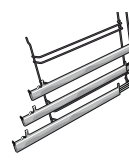


Рис. E

- РЕШІТКА.** Решітку можна використовувати для приготування страв на грилі або як підставку для каструль, форм для випічки й інших жаростійких посудин для приготування їжі.
- ПІДДОН.** Піддон можна розміщувати під решіткою для збирання жиру або ж використовувати його як деко для приготування м'яса, риби, овочів, фокаччі тощо.
- ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ.** Використовується для приготування хлібобулочних і кондитерських борошняних виробів, а також печені, запеченої в пергаменті риби тощо.
- КАТАЛІТИЧНІ ПАНЕЛІ.** Для простішого та ретельнішого очищення стінок духової шафи.
- ВИСУВНІ ПОЛОЗИ.** Використовуються для спрощення процесу вставлення та виймання аксесуарів.

Кількість аксесуарів може відрізнятись залежно від придбаної моделі.

## АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ ПОСТАЧАЮТЬСЯ В КОМПЛЕКТІ

Інші аксесуари можна придбати окремо в Центрі післяпродажного обслуговування.



## **ВСТАВЛЕННЯ РЕШІТОК ТА ІНШИХ АКСЕСУАРІВ У ДУХОВУ ШАФУ**

1. Вставте решітку горизонтально випуклою частиною «А» догори (рис. 1).
2. Інші аксесуари на кшталт піддону або дека для випікання вставляються таким чином, щоб плоска частина «Б» була піднята трохи догори (рис. 2).

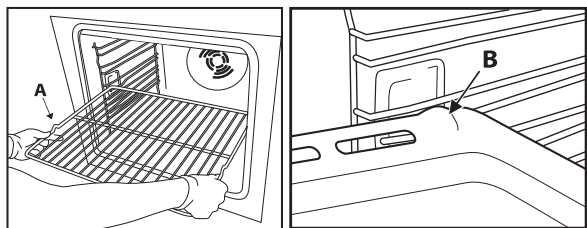


Рис. 1

Рис. 2

## **ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ**

### **ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМНИЙ ПРИСТРІЙ**



1. **РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ.** Ручка для ввімкнення/вимкнення та вибору функцій
  2. **РУЧКА НАВІГАЦІЇ.** Для навігації в меню й коригування попередньо встановлених значень.
- Примітка. Дві ручки висуваються. Натисніть на центр ручок, щоб висунути їх назовні.**
3. **КНОПКА** ⏪ : для повернення до попереднього екрана.
  4. **КНОПКА** ✓ : для вибору та підтвердження налаштувань.

### **СПИСОК ФУНКЦІЙ**

Поверніть ручку «Функції» в будь-яке положення. Духова шафа ввімкнеться, а на дисплеї відобразяться функції або їхні відповідні підменю.

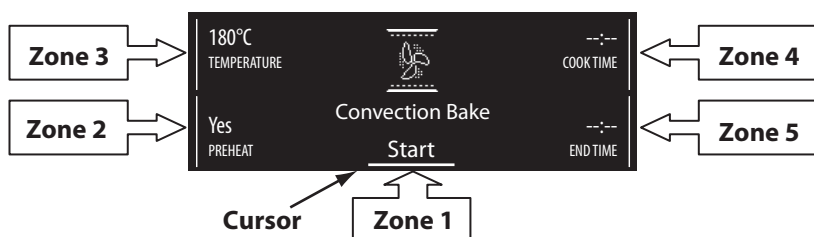
Щоб відкрити підменю, поверніть ручку на функції GRILL (ГРИЛЬ), SPECIALS (ОСОБЛИВИ), RECIPES (РЕЦЕПТИ), SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ) і SHORTCUTS (ЯРЛИКИ).



- A. Символ для виділеної функції.
- B. Виділену функцію можна вибрати, натиснувши кнопку ✓
- C. Опис виділеної функції.
- D. Інші функції, доступні для вибору.

### **ВІДОМОСТІ ПРО ФУНКЦІЮ**

Після вибору потрібної функції на дисплеї відобразяться подальші параметри та пов'язані відомості.





Щоб переміститися між різними областями, повертайте ручку «Навігація». Курсор переміщуватиметься до налаштованих значень у наведеному вище порядку. Натисніть кнопку ✓, щоб вибрати значення, змініть його за допомогою ручки «Навігація» та підтвердьте зміну, натиснувши кнопку ✓.

## **ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ ВПЕРШЕ. ВИБІР МОВИ ТА НАСТРОЮВАННЯ ДАТИ Й ЧАСУ**



Щоб використовувати духову шафу належним чином, після її першого ввімкнення потрібно вибрати бажану мову й настроїти правильну дату й час.

Виконайте наведені нижче дії.

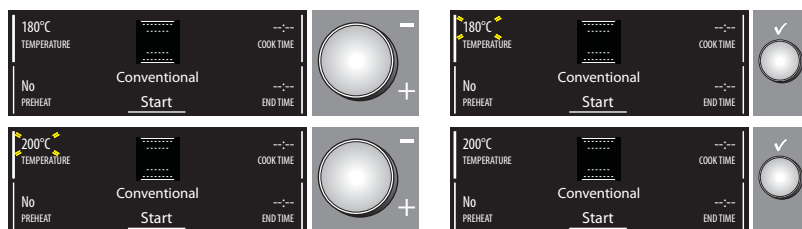
1. Поверніть ручку «Функції» в будь-яке положення. На дисплеї відобразиться список із перших трьох доступних мов.
2. Поверніть ручку «Навігація», щоб прокрутити список.
3. Виділивши потрібну мову, натисніть кнопку , щоб вибрати її.  
Після того, як мову буде вибрано, на дисплеї відобразиться час: «12:00».
4. Установіть час за допомогою ручки «Навігація».
5. Для підтвердження натисніть кнопку .

## **ВИБІР ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ**







1. Якщо духову шафу вимкнено, поверніть ручку «Функції». На дисплеї відобразяться функції готування або відповідні підменю.  
**Примітка. Список і опис функцій див. у спеціальній таблиці на стор. 40 і 41.**
2. Для переходу між різними параметрами в підменю використовуйте ручку «Навігація». Вибрану функцію буде виділено білим кольором у центрі екрана. Щоб вибрати її, натисніть .
3. На екрані відобразяться настройки готування. Якщо попередньо встановлені значення вас влаштовують, поверніть ручку «Навігація», щоб розташувати курсор у положенні «Start» (Пуск), а потім натисніть . В іншому випадку продовжуйте виконувати описані вище дії, щоб змінити значення.

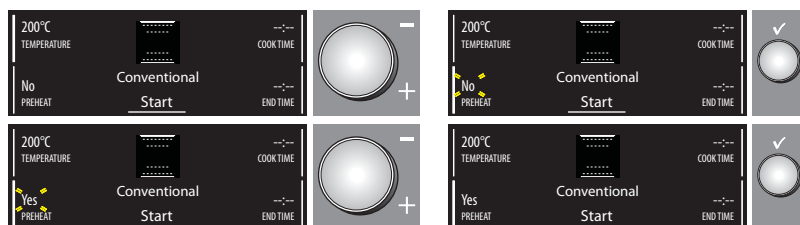
## **НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ**





Щоб змінити температуру або потужність гриля, виконайте наведені нижче дії.

1. Переконайтеся, що курсор встановлено навпроти значення температури (зона 3), а потім натисніть кнопку , щоб вибрати параметр, який потрібно змінити: значення температури почнуть блимати.
2. Виберіть потрібне значення за допомогою ручки «Навігація» та натисніть , щоб підтвердити.
3. Поверніть ручку «Навігація», щоб розмістити курсор у положенні «Start» (Пуск), і натисніть .
4. На дисплеї буде вказано полицю, на якій слід розмістити їжу. Дотримуйтесь інструкцій і натисніть , щоб почати готування.  
Щоб під час готування змінити встановлену температуру, виконайте наведені вище дії.
5. Наприкінці циклу готування на дисплеї відобразиться відповідне повідомлення. На цьому етапі духову шафу можна вимкнути, повернувши ручку «Функції» в положення 0 (нуль), або продовжити готування, повернувши ручку «Навігація» за годинниковою стрілкою. У разі вимкнення духової шафи на дисплеї відобразиться шкала охолодження, що вказуватиме на температуру всередині приладу.

## **ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**






Щоб перед розміщенням їжі в духовій шафі попередньо прогріти її, змініть параметри за промовчанням, виконавши наведені нижче дії.

1. Поверніть ручку «Навігація», щоб помістити курсор у положення прогрівання.
2. Натисніть кнопку , щоб вибрати параметр. На дисплеї відобразиться повідомлення «Ні».
3. Змініть налаштування за допомогою ручки «Навігація». На дисплеї відобразиться повідомлення «Так».
4. Щоб підтвердити свій вибір, натисніть кнопку .

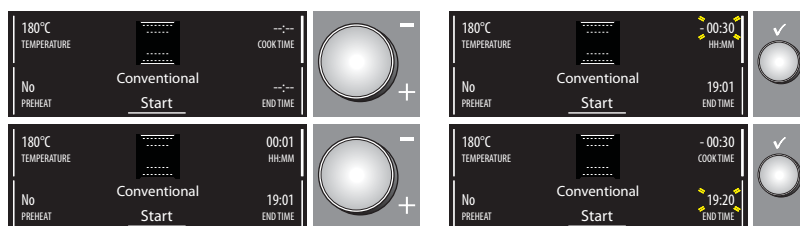
## **FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)**





Щоб перед розміщенням їжі в духовій шафі швидко попередньо прогріти її, змініть параметри за промовчанням, виконавши наведені нижче дії.

1. Поверніть ручку «Функції», щоб вибрати функцію швидкого попереднього прогрівання.
2. Для підтвердження натисніть кнопку . На екрані відобразяться настройки.
3. Якщо запропонована температура вас влаштовує, поверніть ручку «Навігація», щоб розмістити курсор у положенні «Start» (Пуск), і натисніть . Щоб змінити температуру, виконайте дії, описані в попередніх параграфах. Звуковий сигнал пролунає після того, як духовка шафа прогріється до встановленої температури. У кінці прогрівання духовка шафа автоматично вибере функцію традиційного готування .  
У цей момент можна ставити продукти в духову шафу для готування.
4. Якщо ви хочете встановити іншу функцію готування, поверніть ручку «Функції» та виберіть потрібну функцію.

## **УСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ**

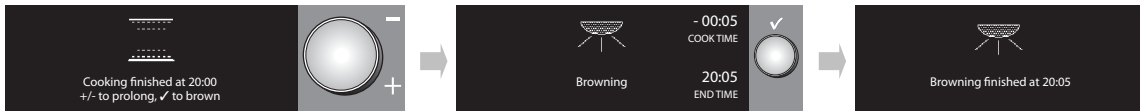


За допомогою цієї функції можна вказувати тривалість готування страви: щонайменше від 1 хвилини до максимального для вибраної функції часу. Після цього духовка шафа автоматично вимикається.

1. Щоб вибрати функцію, поверніть ручку «Навігація» й розмістіть курсор у положенні «COOK TIME» (ЧАС ГОТУВАННЯ).
2. Натисніть кнопку , щоб вибрати параметр. На дисплеї відобразиться значення «00:00».
3. Змініть значення, повернувши ручку «Навігація», щоб відобразити потрібний час готування.
4. Для підтвердження вибраного значення натисніть кнопку .

## ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

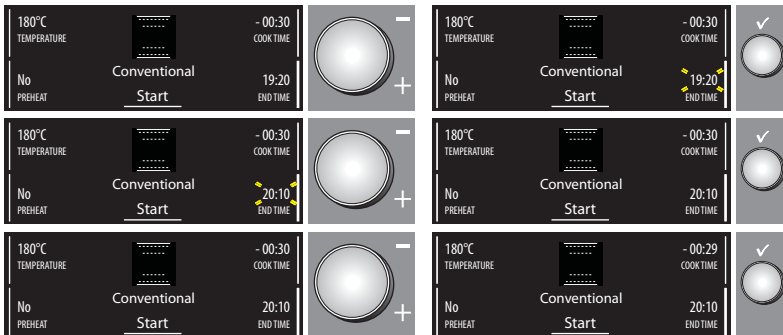
За використання деяких функцій наприкінці готування дисплей указує на можливість додаткового підрум'янювання страви. Цю функцію можна використовувати лише у випадку встановлення часу готування.



Коли час готування добіжить кінця, на дисплеї з'явиться таке повідомлення: «+/- to prolong, ✓ to brown» (+/-, щоб продовжити, щоб підрум'янити). Натисніть кнопку ✓, і духову шафу почне 5-хвилинний цикл підрум'янювання. Цю функцію можна застосувати один раз за цикл готування.

## НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Час завершення готування можна встановити, відклавши запуск готування щонайбільше на 23 години 59 хвилин. Цю функцію можна використовувати лише у випадку встановлення часу готування. **Цей параметр можна застосовувати тільки в тому випадку, якщо вибрана функція не потребує попереднього прогрівання.**



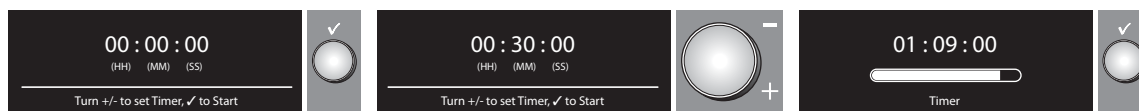
Після встановлення часу готування на дисплеї відобразиться час завершення готування (наприклад, 19:20). Щоб відкласти час завершення готування (відповідно, час початку готування також), виконайте наведені нижче дії.

1. Поверніть ручку «Навігація», щоб розмістити курсор навпроти значення часу завершення готування.
2. Натисніть кнопку ✓, щоб вибрати параметр. Значення часу завершення готування почне блимати.
3. Щоб відкласти час завершення готування, установіть потрібне значення за допомогою ручки «Навігація».
4. Для підтвердження вибраного значення натисніть кнопку ✓.
5. Поверніть ручку «Навігація», щоб розмістити курсор у положенні «START» (Пуск), і натисніть ✓.
6. На дисплеї буде вказано полицю, на якій слід розмістити їжу. Дотримуйтесь інструкцій і натисніть ✓, щоб почати готування. Духова шафа розпочне цикл готування таким чином, щоб завершити його в установлений час (наприклад, якщо час приготування страви складає 20 хвилин, а час завершення готування встановлено на 20:10, то готування розпочнеться о 19:50).

**Примітка.** Протягом періоду очікування на початок готування духову шафу можна ввімкнути, повернувши ручку «Навігація» й розмістивши курсор у положенні «Start» (Пуск), а потім натиснувши ✓.

**Установлені значення (температуру, параметри гриля, час готування) можна змінити в будь-який момент, як описано в попередніх параграфах.**

## ТАЙМЕР



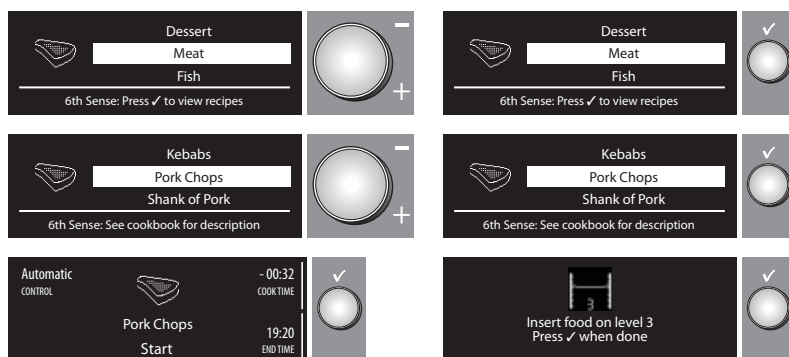
Цією функцією можна користуватися, лише коли духову шафу вимкнено. Вона корисна, наприклад, для керування часом приготування пасти. Максимальний час, який можна вибрати, становить 1 годину 30 хвилин.

1. Коли духову шафу вимкнено, натисніть кнопку . На дисплеї відобразиться значення «00:00:00».
2. Поверніть ручку «Навігація», щоб вибрати потрібний час.
3. Натисніть кнопку , щоб розпочати відлік часу. Коли встановлений час мине, на дисплеї відобразиться значення «00:00:00», а також пролунає звуковий сигнал. Після цього час можна встановити повторно (виконавши наведені вище дії) або ж вимкнути таймер (натиснувши кнопку ). Поточний час відобразиться на дисплеї.

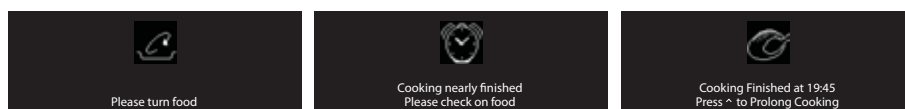
## RECIPES (РЕЦЕПТИ)

Завдяки технології «Sixth sense» (Шосте чуття) духову шафу може запропонувати 30 попередньо встановлених рецептів із ідеальними температурами готування.

Просто виконайте вказівки з рецепта стосовно інгредієнтів і способу підготовки. Потім виконайте наведені нижче дії.






1. Виберіть «RECIPES» (РЕЦЕПТИ) за допомогою ручки «Функції».
2. Із запропонованого списку виберіть страву, яку бажаєте приготувати.
3. Для підтвердження вибраної страви натисніть кнопку .
4. Виберіть потрібний рецепт за допомогою ручки «Навігація».
5. Для підтвердження натисніть кнопку . На дисплеї відобразиться приблизний час готування.
6. Поставте страву в духову шафу, поверніть ручку «Навігація», щоб розмістити курсор у положенні «Start» (Пуск), і натисніть .
7. На дисплеї буде вказано полицю, на якій слід розмістити їжу. Дотримуйтесь інструкцій і натисніть , щоб почати готування. Щоб відкласти початок готування, див. відповідний розділ.



**Примітка. Деякі страви у процесі готування потребують перевертання або перемішування. У такому випадку лунатиме звуковий сигнал, а на дисплеї відобразатиметься потрібна дія. Початковий час готування відображається здебільшого приблизно: протягом циклу він може бути продовжений автоматично.**

Незадовго до завершення часу готування вам доведеться перевірити готовність страви. Якщо страва не готова, за допомогою ручки «Навігація» можна вручну встановити додатковий час.




## **SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)**

1. Щоб змінити деякі параметри дисплея, з головного меню виберіть пункт «SETTINGS» (НАЛАШТУВАННЯ) за допомогою ручки «Функції».
2. Для підтвердження натисніть кнопку . На дисплеї буде вказано параметри, які можна змінити (мова, гучність звукового сигналу, яскравість дисплея, час, функція енергозбереження).
3. Виберіть налаштування, яке слід змінити, за допомогою ручки «Навігація».
4. Для підтвердження натисніть кнопку .
5. Слідуйте вказівкам на екрані, щоб змінити параметри.
6. Натисніть кнопку . На дисплеї відобразиться повідомлення з підтвердженням вибору.

**Примітка.** Якщо духову шафу вимкнено та вибрано функцію ECOMODE (заощадження електроенергії), через кілька хвилин згасне підсвічування дисплея та на ньому буде відображено годинник. Щоб відобразити на дисплеї інформацію та знову увімкнути підсвічування дисплея, натисніть будь-яку кнопку або поверніть одну з ручок. Протягом циклу готування, якщо функцію ECOMODE увімкнено, внутрішня лампа вимкнеться через 1 хвилину від початку готування, а потім вмикатиметься після кожної взаємодії приладу з користувачем. Якщо ж функцію енергозбереження вимкнено, то дисплей через кілька хвилин лише злегка потьмяніє.








## **БЛОКУВАННЯ КНОПОК**

Ця функція використовується для блокування кнопок і ручок на панелі керування.










Щоб увімкнути її, одночасно натисніть кнопки  та , і утримуйте їх упродовж принаймні 3 секунд. Якщо функцію увімкнено, кнопки буде заблоковано, а на дисплеї відобразиться повідомлення з таким символом: . Цю функцію також можна увімкнути під час готування. Щоб вимкнути її, повторно виконайте наведені вище дії. Коли функцію блокування кнопок увімкнено, духову шафу можна вимкнути, повернувши ручку на значення «0» (нуль). У такому випадку знову буде активовано попередню вибрану функцію.
















# ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ














РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
	<b>OFF (ВИМК.)</b>	Для припинення готування й вимкнення духової шафи.
	<b>LAMP (ЛАМПА)</b>	Для ввімкнення/вимкнення освітлення духової шафи.
	<b>FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ ПРОГРІВАННЯ)</b>	Для швидкого прогрівання духової шафи.
	<b>CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)</b>	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 3-тю полицю. Для приготування піци, пікантних пирогів і тістечок із рідкою начинкою використовуйте 1-шу або 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	<b>GRILL (ГРИЛЬ)</b>	Для смаження на грилі стейків, шашлику та ковбасок; для приготування овочевих запіканок і грінок. Поставте страву на 4-ту або 5-ту полицю. Під час смаження м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають у процесі готування. Установіть його на 3-тю або 4-ту полицю, додавши приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.
	<b>TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛЬ)</b>	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть страву на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви у процесі готування. Установіть його на 1-шу або 2-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими. З цієї функції можна також використовувати рожен, якщо він наявний.
	<b>FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)</b>	Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на кількох полицях (максимум – на трьох). Наприклад, для приготування риби, овочів, тортів. Ця функція дає змогу одночасно готувати різні страви, уникаючи при цьому змішування ароматів. Використовуйте 2-гу полицю для готування страв лише на одній полиці, 1-шу та 4-ту полиці для готування на двох полицях, а 1-шу, 3-тю та 5-ту – для готування на трьох полицях. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	<b>CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)</b>	Для готування м'яса та пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Використовуйте 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	<b>SPECIALS (ОСОБЛИВІ)</b>	Див. розділ «ОСОБЛИВІ ФУНКЦІЇ».
	<b>SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)</b>	Налаштування дисплея (мова, час, яскравість, гучність звукового сигналу, функція енергозбереження).




















	<b>RECIPES (РЕЦЕПТИ)</b>	Вибір із-поміж 30 різних попередньо налаштованих рецептів (див. книгу рецептів, що постачається в комплекті). Духова шафа автоматично встановлює найкращу температуру, функцію та час для приготування певної страви. Дуже важливо чітко дотримуватись інструкцій, наведених у книзі рецептів, стосовно підготовки, а також аксесуарів і полиці, які потрібно використовувати.
	<b>SHORTCUTS (ЯРЛИКИ)</b>	Дають змогу отримати безпосередній доступ до 10 функцій, які використовуються найчастіше. Щоб дізнатись, як змінити налаштування потрібної функції, див. розділ «SELECTING COOKING FUNCTIONS» (ВИБІР ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ).
<b>SPECIAL (ОСОБЛИВІ)</b>		
	<b>DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)</b>	Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню зовнішньої частини.
	<b>KEEP WARM (ПІДІГРІВАННЯ)</b>	Щойно приготована страва (наприклад, м'ясо, смажена, відкритий пиріг) залишатиметься гарячою та хрусткою. Поставте продукти на середню полицю. Функція не ввімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищуватиме 65°C.
	<b>RISING (ПІДНІМАННЯ)</b>	Для оптимального піднімання солодкого або солоного тіста. Щоб не завадити якості відстоювання тіста, ця функція не ввімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищуватиме 40°C. Поставте тісто на 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	<b>CONVENIENCE (ЗРУЧНА)</b>	Готування напівфабрикатів, що зберігалися при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, рідкі суміші для торта, здоба, перші страви та хлібобулочні вироби). Цю функцію можна використовувати для швидкого приготування різних продуктів, а також для розігрівання уже готових страв. Слідуйте вказівкам, наведеним на упаковці продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	<b>MAXI COOKING (ПОТУЖНЕ ГОТУВАННЯ)</b>	Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте 1-шу або 2-гу полицю залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування рекомендовано перевертати м'ясо для рівномірнішого підрум'янювання обох його боків. Краще час від часу поливати м'ясо, щоб уникнути його пересушування.
	<b>FROZEN FOOD (ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ)</b>	<b>Лазанья</b>
<b>Піца</b>		Ця функція автоматично вибирає найкращу температуру та режим готування для заморожених напівфабрикатів 5 різних типів. Використовуйте 2-гу або 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
<b>Штрудель</b>		
<b>Картопля фрі</b>		
<b>Хліб</b>		
<b>Особливе</b>	Для приготування продуктів інших типів температуру можна встановити від 50 до 250°C.	
	<b>ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ ЕКО)</b>	Для готування шматочків фаршированої смаженини та м'яса на одній полиці. Ця функція застосовує періодичну легку вентиляцію, що запобігає пересиханню страви. За умови застосування цієї функції ЕКО (ЕКО) на час готування світло в духовій шафі вимикається; його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку підтвердження. Щоб оптимізувати енергозбереження, рекомендовано не відкривати дверцята під час готування. Бажано використовувати 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

## ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Пироги з дріжджового тіста		-	2/3	160-180	30-90	Форма для випікання на решітці
		-	1-4	160-180	30-90	Рівень 4: форма для випікання на решітці Рівень 1: форма для випікання на решітці
Пироги з начинкою (сирний пудинг, струдель, яблучний пиріг)		-	3	160-200	35-90	Піддон/деко для випікання або форма для випікання на решітці
		-	1-4	160-200	40-90	Рівень 4: форма для випікання на решітці Рівень 1: форма для випікання на решітці
Печиво/ тарталетки		-	3	170-180	20-45	Піддон або деко для випікання
		-	1-4	160-170	20-45	Рівень 4: решітка Рівень 1: піддон або деко для випікання
		-	1-3-5	160-170	20-45*	Рівень 5: сковорода на решітці Рівень 3: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
Заварні тістечка		-	3	180-200	30-40	Піддон або деко для випікання
		-	1-4	180-190	35-45	Рівень 4: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
		-	1-3-5	180-190	35-45*	Рівень 5: сковорода на решітці Рівень 3: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
Безе		-	3	90	110-150	Піддон або деко для випікання
		-	1-4	90	140-160	Рівень 4: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
		-	1-3-5	90	140-160*	Рівень 5: сковорода на решітці Рівень 3: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
















Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Хліб/піца/ фокачча		-	1/2	190-250	15-50	Піддон або деко для випікання
		-	1-4	190-250	20-50	Рівень 4: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
		-	1-3-5	190-250	25-50*	Рівень 5: сковорода на решітці Рівень 3: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		-	2/3	180-190	40-55	Форма для випікання на решітці
		-	1-4	180-190	45-70	Рівень 4: форма для випікання на решітці Рівень 1: форма для випікання на решітці
		-	1-3-5	180-190	45-70*	Рівень 5: форма для випікання на решітці Рівень 3: форма для випікання на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання + форма для випікання
Воловани/ випічка з листокового тіста		-	3	190-200	20-30	Піддон або деко для випікання
		-	1-4	180-190	20-40	Рівень 4: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
		-	1-3-5	180-190	20-40*	Рівень 5: сковорода на решітці Рівень 3: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
Лазанья/ запіканка з макаронами/ каннеллоні/ відкриті пироги		-	3	190-200	45-65	Піддон або сковорода на решітці
Ягнятина/ телятина/ яловичина/ свинина (1 кг)		-	3	190-200	80-110	Піддон або сковорода на решітці
Курятина/ кролятина/ качати́на (1 кг)		-	3	200-230	50-100	Піддон або сковорода на решітці
Індичатина/ гусятина (3 кг)		-	2	190-200	80-130	Піддон або сковорода на решітці

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Запечена риба/ у пергаменті (філе, ціла)		-	3	180-200	40-60	Піддон або сковорода на решітці
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		-	2	180-200	50-60	Сковорода на решітці
Тост		-	5	Висока	3-6	Решітка
Рибне філе/ стейки		-	4	Середня	20-30	Рівень 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Рівень 3: піддон із водою
Ковбаски/ кебаби/ поребрини/ гамбургери		-	5	Середня - висока	15-30	Рівень 5: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Рівень 4: піддон із водою
Смажене курча (1-1,3 кг)		-	2	Середня	55-70	Рівень 2: решітка (переверніть страву через дві третини часу приготування)
						Рівень 1: піддон із водою
			-	2	Висока	60-80
Ростбїф із кров'ю (1 кг)		-	3	Середня	35-50	Сковорода на решітці (за потреби перевернути страву через дві третини часу приготування)
Ніжка ягняти/ гомілки		-	3	Середня	60-90	Піддон або сковорода на решітці (за потреби перевернути страву через дві третини часу приготування)
Печена картопля		-	3	Середня	45-55	Піддон або деко для випікання (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Овочева запіканка		-	3	Висока	10-25	Піддон або сковорода на решітці
Лазанья з м'ясом		-	1-4	200	50-100*	Рівень 4: сковорода на решітці
						Рівень 1: піддон або сковорода на решітці
М'ясо з картоплею		-	1-4	200	45-100*	Рівень 4: сковорода на решітці
						Рівень 1: піддон або сковорода на решітці

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Риба з овочами		-	1-4	180	30-50*	Рівень 4: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або сковорода на решітці
Повноцінна страва: пиріг (рівень 5)/ лазанья (рівень 3)/м'ясо (рівень 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Рівень 5: сковорода на решітці Рівень 3: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або сковорода на решітці
Заморожена піца		-	3	Автоматично	10-15	Рівень 3: піддон/деко для випікання
		-	1-4	Автоматично	15-20	Рівень 4: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
		-	1-2-4	Автоматично	20-30	Рівень 4: деко для випікання Рівень 2: сковорода на решітці Рівень 1: піддон або деко для випікання
		-	1-2-3-4	Автоматично	20-30	Рівень 4: деко для випікання Рівень 3: сковорода на решітці Рівень 2: сковорода на решітці Рівень 1: піддон/деко для випікання
Смажене фаршироване м'ясо		-	3	200	80-120*	Піддон або сковорода на решітці
Шматки м'яса (кролятина, курятина, ягнятина)		-	3	200	50-100*	Піддон або сковорода на решітці

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

**ПЕРЕВІРЕНІ РЕЦЕПТИ (відповідно до стандартів ІЕС 60350-1:2011-12 і DIN 3360-12:07:07)**

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
<b>ІЕС 60350-1:2011-12, параграф 7.5.2</b>						
Пісочне печиво		-	3	170	15-30	Піддон/деко для випікання
		-	1-4	150	25-40	Рівень 4: деко для випікання Рівень 1: піддон/деко для випікання
<b>ІЕС 60350-1:2011-12, параграф 7.5.3</b>						
Тістечка		-	3	170	25-35	Піддон/деко для випікання
		-	1-4	160	30-40	Рівень 4: деко для випікання Рівень 1: піддон/деко для випікання
<b>ІЕС 60350-1:2011-12, параграф 7.6.1</b>						
Знежирений бісквітний пиріг		-	2	170	30-40	Форма для випікання на решітці
		-	1-4	160	35-45	Рівень 4: форма для випікання на решітці Рівень 1: форма для випікання на решітці
<b>ІЕС 60350-1:2011-12, параграф 7.6.2</b>						
Два яблучні пироги		-	2/3	185	70-90	Форма для випікання на решітці
		-	1-4	175	75-95	Рівень 4: форма для випікання на решітці Рівень 1: форма для випікання на решітці
<b>ІЕС 60350-1:2011-12, параграф 9.2</b>						
Тост**		-	5	Висока	3-6	Решітка
<b>ІЕС 60350-1:2011-12, параграф 9.3</b>						
Бургери**		-	5	Висока	18-30	Рівень 5: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Рівень 4: піддон із водою
<b>DIN 3360-12:07, параграф 6.5.2.3</b>						
Яблучний пиріг, дріжджовий пиріг на деці		-	3	180	35-45	Піддон/деко для випікання
		-	1-4	160	55-65	Рівень 4: деко для випікання Рівень 1: піддон/деко для випікання
<b>DIN 3360-12:07, параграф 6.6</b>						
Печеня зі свинини		-	2	170	110-150	Рівень 2: піддон
<b>DIN 3360-12:07, додаток С</b>						
Корж		-	3	170	35-45	Піддон/деко для випікання
		-	1-4	160	40-50	Рівень 4: деко для випікання Рівень 1: піддон/деко для випікання

У таблиці приготування рекомендовано ідеальну функцію та температуру готування для отримання найкращих результатів з усіма рецептами. Якщо для готування потрібно використовувати лише одну полицю з функцією примусової вентиляції, розмістіть страву на другій полиці та виберіть температуру, рекомендовану для функції «FORCED AIR» (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ) у разі використання кількох полиць.

**Значення в таблиці наведено без урахування застосування полозів. Виконайте тестування без полозів.**

\*\* Під час смаження страв на грилі рекомендовано залишити 3–4 см вільного простору від краю грилю, щоб спростити процес виймання страви з духової шафи.

### **Клас енергоефективності (відповідно до стандарту EN 60350-1:2013-07)**

Під час тестування використовуйте спеціальну таблицю.

### **Енергоспоживання та час попереднього прогрівання**

Виберіть функцію та проведіть тестування, попередньо вибравши параметр Preheating (Попереднє прогрівання) (Preheating yes – «Попереднє прогрівання – так»).

### **Перевірка точності керування**

Виберіть функцію та проведіть тестування, попередньо вимкнувши параметр Preheating (Попереднє прогрівання). Якщо параметр Preheating увімкнено, то духова шафа навмисне утворюватиме коливання вибраної температури.



## РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

### Як читати таблицю приготування

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 врахування 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 страв 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 «FORCED AIR» (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, що 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, це означатиме, що пиріг готовий.
- За використання форм для випічки з антипригарним покриттям не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу потрібно встановити нижчу температуру і, можливо, зменшити кількість рідини в тісті й обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк 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 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 отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, подалі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з 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. Нанизуйте м'ясо на рожен, прив'язуючи його ниткою, якщо це курятина. Перевірте, чи надійно воно тримається, перш ніж поставити рожен на своє місце на передній стінці духової шафи, і опустити його на відповідну опору. Рекомендовано на перший рівень ставити піддон із півлітра води: у 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 деко смальцем, щоб піца мала хрустку основу. Притрусіть піцу сиром моцарела після закінчення двох третин загального часу готування.

### **Функція вистоювання тіста (лише в деяких моделях)**

Бажано завжди накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його в духову шафу. Час вистоювання тіста під час використання цієї функції зменшується приблизно на одну третину порівняно з вистоюванням при кімнатній температурі (20–25°C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.