

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ – ПОНАД УСЕ

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



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



НЕБЕЗПЕЧНО

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



УВАГА

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

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

- 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 замінюйте 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 займисті матеріали на прилад або поблизу нього: якщо через неувважність 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 був придбаний прилад.

ВСТАНОВЛЕННЯ

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

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

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

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на паспортній табличці приладу. Паспортна табличка міститься на передньому краї 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 використанням:

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

Під час використання:

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

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

Пакувальний матеріал на 100% піддається вторинній переробці і позначений символом (♻️). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально і у повній відповідності з місцевими правилами утилізації відходів.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Забезпечивши належну утилізацію виробу, ви допоможете уникнути можливих негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, до яких могла б призвести неналежна утилізація.
- Символ  на виробі або у супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а слід здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

Економія електроенергії

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

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ С Є

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

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює:

- Перевірте, чи є напруга в електромережі і чи підключена 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 очищення духової шафи з функцією піролізу»).

Електронний програматор не працює:

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

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж телефонувати у центр післяпродажного обслуговування:

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

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

Завжди вказуйте:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

ЧИЩЕННЯ

УВАГА

- Ніколи не застосовуйте обладнання для чищення парою.
- Духову шафу можна чистити, лише коли вона охолола.
- Відключіть прилад від електромережі.

Зовнішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО: не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-який із цих продуктів випадково потрапить на пристрій, очистьте його вологою тканиною з мікрофібри.

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

Внутрішні поверхні духової шафи

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

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім чистіть її краще тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд та плями від решток їжі (наприклад, продуктів з високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення дверцят 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.

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

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

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

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духовна шафа охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Відключіть прилад від електромережі.

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята:

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

Щоб поставити дверцята на місце:

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

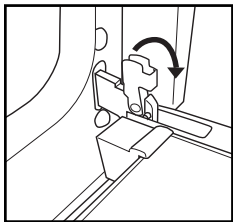


Рис. 1

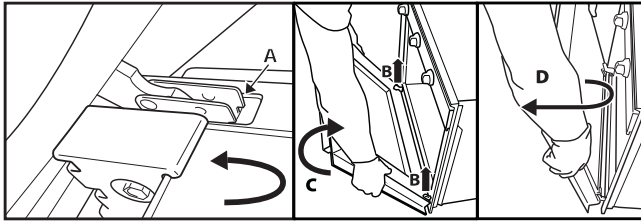


Рис. 2

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

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

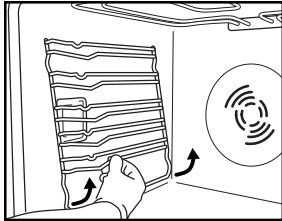


Рис. 3

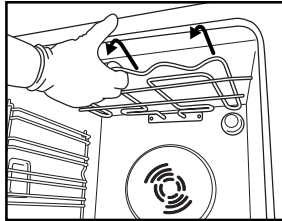


Рис. 4

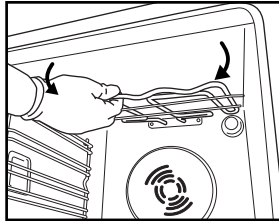


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

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

Щоб замінити лампочку на бічній стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів, якщо такі є (рис. 3).
3. За допомогою викрутки зніміть плафон (рис. 7).
4. Замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) (рис. 8).
5. Поверніть плафон на місце й міцно притисніть, щоб зафіксувати його (рис. 9).
6. Установіть на місце бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

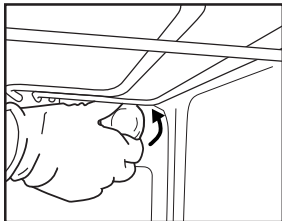


Рис. 6

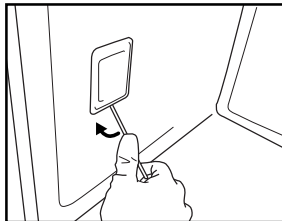


Рис. 7

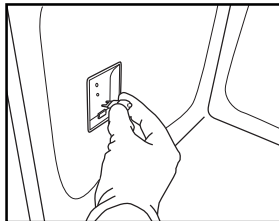


Рис. 8

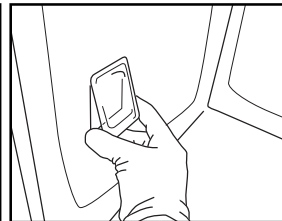


Рис. 9

ПРИМІТКИ.

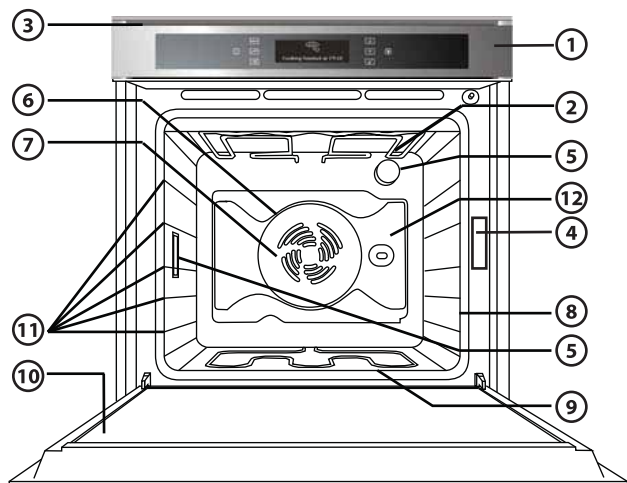
- Використовуйте тільки лампи розжарювання на 25–40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенові лампи на 20–40 Вт/230 В типу G9, T300°C.
- Установлена в приладі лампа призначена саме для електроприладів і не підходить для освітлення кімнат (Постанова комісії (ЄС) №244/2009).
- Лампочки можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

ВАЖЛИВО:

- **не торкайтесь галогенових ламп голими руками, бо відбитки пальців можуть пошкодити їх;**
- **не користуйтеся духовою шафою, поки не повернете плафон на місце.**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ

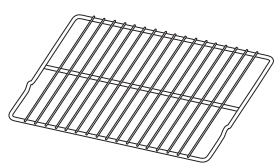


1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Охолоджувальний вентилятор (не видно)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Освітлення
6. Кільцевий нагрівальний елемент (не видно)
7. Вентилятор
8. Рожен (якщо є)
9. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
10. Дверцята
11. Положення полиць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

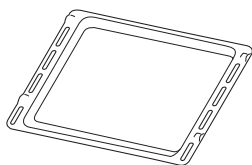
Примітка.:

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може періодично вмикатися для зменшення енергоспоживання.
- в кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- При відкриванні дверцят під час готування нагрівальні елементи вимикаються.

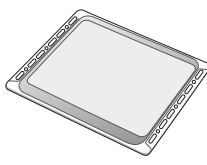
АКСЕСУАРИ З КОМПЛЕКТУ



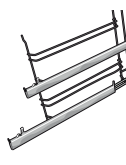
Мал. А



Мал. В



Мал. С



Мал. D



Мал. Е

- А. РЕШІТКА:** решітку можна використовувати для приготування гриля або як підставку для сковорідок, форм для випічки та іншого жаростійкого посуду для духової шафи.
- В. ПІДДОН:** піддон призначений для того, щоб підставляти його під решітку, щоб збирати жир, або як форма для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо.
- С. ДЕКО ДЛЯ ВИПІКАННЯ:** для приготування усіх видів хліба і випічки, а також для печені, риби у фользі, тощо.
- Д. ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ:** для полегшення вставляння і виймання аксесуарів.
- Е. СЕРВЕТКА З ЦЕЛЮЛОЗИ:** для використання а циклі чищення STARCLEAN™.
- ВАЖЛИВО:** Користуйтеся тільки серветкою, що входить до комплекту.

Кількість додаткового приладдя та аксесуарів може варіюватися залежно від придбаної моделі.

АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі обслуговування після продажу.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ Й ІНШІ АКСЕСУАРИ В ДУХОВУ ШАФУ

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

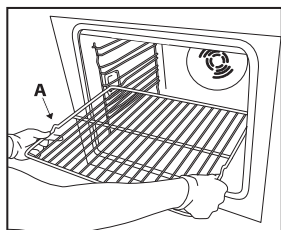


Рис. 1

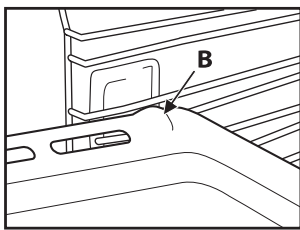


Рис. 2

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



СЕНСОРНІ КЛАВІШІ: для використання просто доторкніться до відповідного символу (потрібен лише легкий дотик).

① Увімкнення/вимкнення (під час натискання кнопки увімкнення/вимкнення лунатиме звуковий сигнал, вимкнути цей сигнал неможливо).

для доступу в головне МЕНЮ або повернення до першого екрану

для доступу до 10 функцій, які використовуються найчастіше

для повернення до попереднього екрану

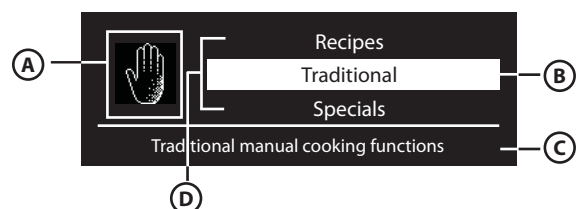
для навігації по функціях/опціях і зміни значень, заданих наперед

для вибору і підтвердження налаштувань

для запуску готування

СПИСОК ФУНКЦІЙ

Увімкнувши духову шафу, натисніть кнопку ①. На дисплеї ви побачите такі інструкції.



A. Символ виділення функції

B. Виділену функцію можна вибрати, натиснувши

C. Опис виділеної функції

D. Інші доступні функції, які можуть бути вибрані.

ВІДОМОСТІ ПРО ФУНКЦІЮ

Після вибору потрібної функції натисніть кнопку і на дисплеї з'являться подальші опції та відповідні відомості.



Для переходу від однієї зони до іншої використовуйте кнопки і : курсор перейде до значень, які можна відкоригувати, у вищеописаному порядку. Натисніть , щоб вибрати значення, відкоригуйте його за допомогою і підтвердіть натисканням кнопки .

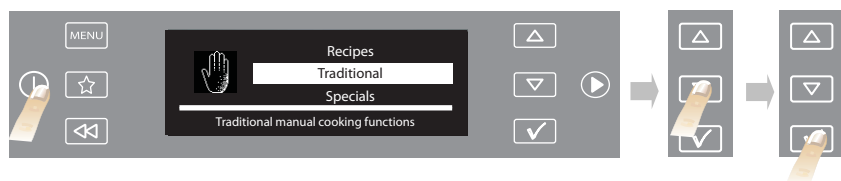
ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ ПРИЛАДУ - ВИБІР МОВИ І ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ

Для правильної експлуатації духової шафи при її першому вмиканні потрібно буде вибрати мову і встановити правильний час.

Зробіть так:

1. Натисніть : на дисплеї з'явиться список перших трьох доступних мов.
2. Натисніть кнопки  і  для прокручування списку.
3. Коли буде виділена потрібна мова, натисніть , щоб вибрати її.
Після вибору мови на дисплеї почне блимати 12:00.
4. Встановіть час за допомогою кнопок  і . Щоб швидше прокрутити цифри, тримайте кнопки натиснутими.
5. Підтвердіть налаштування, натиснувши : на дисплеї з'явиться список функцій.

ВИБІР ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ

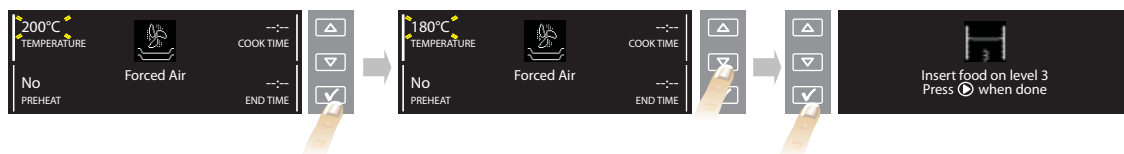


1. Якщо духова шафа вимкнена, натисніть кнопку ; на дисплеї з'являться функції готування.
2. Щоб переглянути різні можливості, натисніть на кнопки  : функція, яку можна встановити, буде підсвічена білим в центрі дисплею.

Примітка.: список і опис функцій див. у таблиці на Сторінка 87 і Сторінка 88.

3. Виберіть функцію, натиснувши кнопку : на дисплеї відобразяться параметри готування. Якщо задані наперед значення відповідають бажаним, натисніть кнопку запуску , в іншому разі дійте так, як зазначено вище, щоб змінити їх.

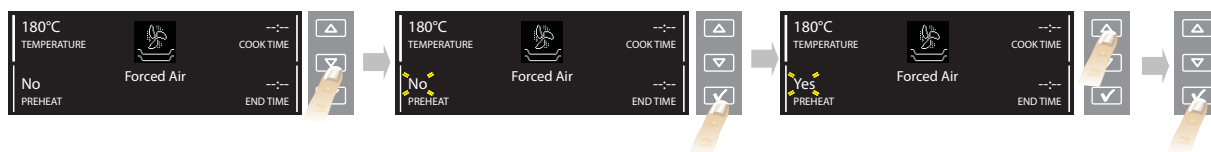
НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ



Щоб змінити температуру або потужність гриля, зробіть так:

1. Перевірте чи знаходиться курсор біля значення температури (зона 1); натисніть кнопку , щоб вибрати параметр, який потрібно змінити: значення температури блимають.
2. За допомогою кнопок   змініть на потрібні значення.
3. Натисніть кнопку  для підтвердження, а потім натисніть . Дисплей показує, на яку полицю слід ставити продукти.
4. Натисніть , щоб почати готування.
Встановлену температуру можна змінювати під час готування, дотримуючись такої ж процедури.
5. По завершенні готування з'являється повідомлення про завершення готування. У цей момент духову шафу можна вимкнути, натиснувши , або можна продовжити готування, натиснувши . Після вимкнення дисплей показує смужку охолодження, яка вказує на наявність тепла всередині духової шафи.

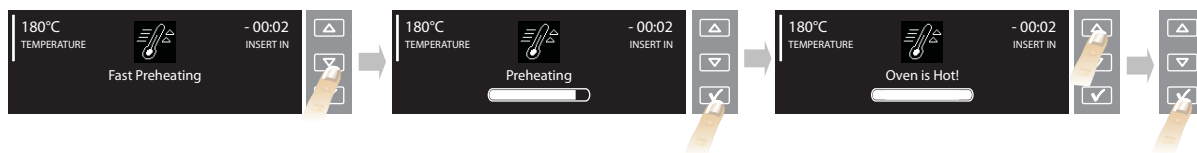
ПРОГРІВАННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ



Якщо ви хочете прогріти духову шафу до того, як ставити в неї продукти, змініть налаштування духової шафи, яке вибирається за промовчанням, наступним чином:

1. За допомогою кнопок  і  перемістіть курсор на прогрівання.
2. Натисніть кнопку , щоб вибрати налаштування. На дисплеї блимає «No» (Hi).
3. Щоб змінити налаштування, натисніть на  або : на дисплеї з'явиться «Yes» (так).
4. Для підтвердження вибору натисніть кнопку .

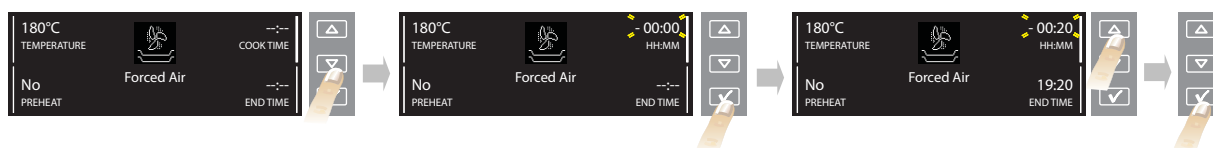
ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ



Якщо ви хочете швидко прогріти духову шафу до того, як вставляти в неї продукти, змініть налаштування духової шафи, яке вибирається за промовчанням, наступним чином:

1. Виберіть функцію швидкого прогрівання за допомогою кнопок .
2. Підтвердіть, натиснувши : налаштування відобразяться на дисплеї.
3. Якщо запропонована температура відповідає бажаній, натисніть , в іншому разі дійте так, як описано у попередніх розділах, щоб змінити її. Коли духову шафу досягне заданої температури, пролунає звуковий сигнал. По закінченню прогрівання духову шафу автоматично вибере функцію традиційного нагрівання .
- У цей момент можна ставити продукти у духову шафу для готування.
4. Якщо ви хочете встановити іншу функцію готування, натисніть і виберіть потрібну функцію.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ

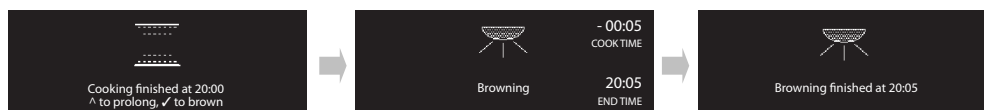


Цю функцію можна використовувати для приготування страв протягом встановленої тривалості часу, щонайменше від 1 хвилини до максимального часу, дозволеного для вибраної функції, після чого духову шафу вимикається автоматично.

1. Щоб вибрати функцію, підведіть курсор до «COOK TIME» (тривалість готування) за допомогою кнопок .
2. Натисніть кнопку , щоб вибрати налаштування; на дисплеї блимає «00:00».
3. Змініть значення за допомогою кнопок і для відображення потрібного часу готування.
4. Підтвердіть вибране значення натисканням кнопки .

ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

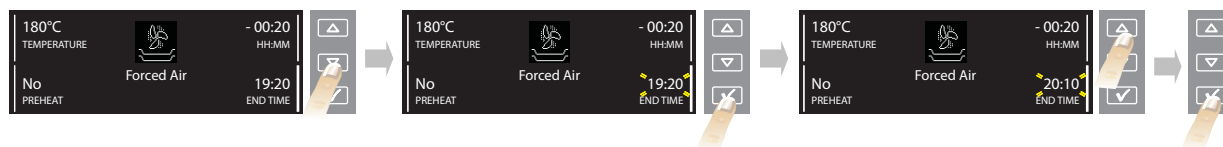
По закінченню готування при використанні певних функцій дисплей може вказувати на можливість підрум'янювання поверхні вашої страви. Цю функцію можна використовувати лише коли встановлено час готування.



Коли встановлений час готування закінчиться, на дисплеї відобразиться «^ to prolong, ✓ to brown» (^ для продовження, ✓ для підрум'янювання). Натисніть кнопку і духову шафу розпочне 5-хвилинний цикл підрум'янювання. Цю функцію можна використовувати лише один раз після завершення готування.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

Завершення готування можна встановити, відклавши запуск готування щонайбільше на 23 години 59 хвилин. Це можна зробити лише після встановлення часу готування. **Це налаштування можливе лише в тому разі, коли для вибраної функції не вимагається прогрівання.**



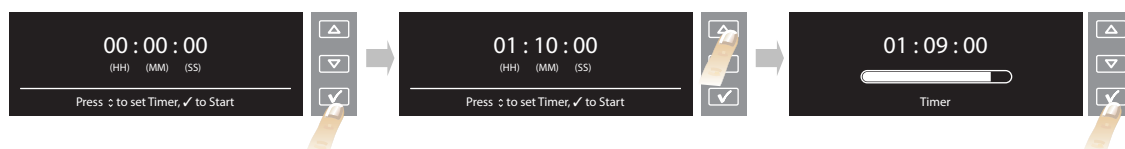
Після встановлення часу готування на дисплеї відображається час завершення готування (наприклад, 19:20). Для відстрочення часу завершення готування, а отже і початку часу готування, зробить так:

1. Підведіть курсор до кінця часу завершення готування за допомогою кнопок .
2. Натисніть кнопку , щоб вибрати налаштування: час завершення готування блимає.
3. Для відстрочення часу завершення встановіть потрібне значення за допомогою кнопок і .
4. Підтвердіть вибране значення натисканням кнопки .
5. Натисніть кнопку . Дисплей показує, на яку полицю слід ставити продукти.
6. Натисніть кнопку , щоб увімкнути функцію. Духова шафа почне готувати через період часу, розрахований таким чином, щоб завершити готування у встановлений час (наприклад, для страви, що готується 20 хвилин, задано завершення готування о 20:10; у такому разі готування розпочнеться о 19:50).

Примітка.: Протягом часу до моменту, коли розпочнеться готування, духову шафу можна в будь-якому разі вимкнути, натиснувши на кнопку .

У будь-який момент протягом часу готування можна встановлювати температуру, налаштування гриля, тривалість готування за допомогою кнопок і кнопки , як описано в попередніх розділах.

ТАЙМЕР



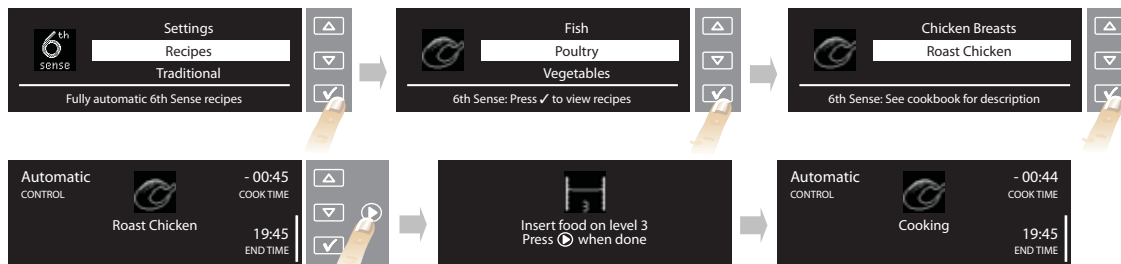
Цією функцією можна користуватися лише тоді, коли духову шафу не працює. Вона корисна, наприклад, для контролювання часу при приготуванні пасти. Максимальний час, який можна вибрати, становить 1 годину 30 хвилин.

1. Коли духову шафу вимкнено, натисніть кнопку : на дисплеї з'явиться «00:00:00».
2. Натискайте кнопки і , щоб вибрати потрібний час.
3. Натисніть кнопку , щоб розпочати зворотній відлік часу. Коли встановлений час добіжить кінця, на дисплеї з'явиться 0:00:00 і пролунає звуковий сигнал. У цей момент можна продовжити час, зробивши, як описано вище, або можна вимкнути таймер, натиснувши кнопку (на дисплеї відображатиметься час доби).

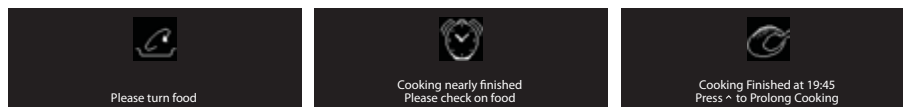
РЕЦЕПТИ

Завдяки технології «Шосте чуття» духову шафу пропонує 30 заданих рецептів з ідеальними температурами готування.

Просто дотримуйтеся рецептів відносно інгредієнтів та способу готування. Тоді зробіть так:



1. Виберіть «RECIPES» (РЕЦЕПТИ) кнопками , і підтвердіть за допомогою .
2. Із запропонованого списку виберіть страву, яку потрібно приготувати.
3. Підтвердіть вибрану страву кнопкою .
4. Виберіть потрібний рецепт за допомогою кнопок .
5. Підтвердіть, натиснувши : на дисплеї з'явиться приблизний час готування.
6. Поставте страву у духову шафу і натисніть кнопку . Дисплей показує, на яку полицю слід ставити продукти.
7. Натисніть кнопку , щоб почати готування. Як відкласти початок готування, див. у відповідному розділі.

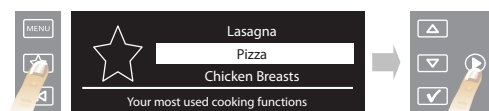


Примітка.: При готуванні деяких страв їх треба перевернути або перемішати, коли спливе половина часу готування: духову шафу видасть звуковий сигнал, і на дисплеї буде показано, що саме треба зробити.

Час готування, який на початку показує дисплей, є лише орієнтовним: він може автоматично подовжуватися під час готування.

Незадовго до завершення готування духову шафу може запропонувати перевірити, чи страва достатньо готова. Якщо виявиться, що страва ще не готова, можна вручну подовжити час готування за допомогою кнопок .

КОМБІНАЦІЇ КЛАВІШ



1. Натисніть кнопку : на дисплеї буде виведено 10 функцій, які використовуються найчастіше.
2. Щоб переглянути список функцій, користуйтеся кнопками .
3. Натисніть , щоб вибрати потрібну функцію.
4. Щоб змінити налаштування вибраної функції, дійте так, як показано у попередніх розділах.

НАЛАШТУВАННЯ

1. Щоб змінити деякі параметри дисплею, виберіть «SETTINGS» (НАЛАШТУВАННЯ) у головному меню за допомогою кнопок .
2. Підтвердіть, натиснувши : дисплей показує, які налаштування можна змінювати (мова, гучність звукового сигналу, яскравість дисплею, час, функція енергозбереження).
3. Виберіть налаштування, яке ви хочете змінити, за допомогою кнопок .
4. Натисніть кнопку для підтвердження.
5. Для зміни налаштувань дотримуйтеся інструкцій на дисплеї.
6. Натисніть кнопку ; на дисплеї з'явиться повідомлення, що підтверджує ваш вибір.

Примітка: якщо вибрано (ON) функцію ECOMODE (енергозбереження), то дисплей вимкнеться через кілька секунд після вимкнення духової шафи, показуючи годинник. Щоб переглянути інформацію на дисплеї та знову увімкнути підсвічування в духовій шафі, натисніть будь-яку кнопку або поверніть одну з ручок. Якщо під час готування активовано ECOMODE, то лампу внутрішнього освітлення буде вимкнено через 1 хвилину після початку готування; вона вмикатиметься під час взаємодії з духовою шафою. Якщо ця функція не вибрана (OFF), то через декілька секунд дисплей просто потемніє.

БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ

Цю функцію можна використовувати для блокування кнопок на панелі керування.

Щоб увімкнути її, натисніть одночасно  і  щонайменше на 3 секунди. Якщо увімкнено, функції кнопок блокуються і дисплей показує повідомлення і символ . Цю функцію можна увімкнути також під час готування. Щоб вимкнути її, повторіть вищеописану процедуру. Коли увімкнена функція блокування клавіш, духову шафу можна вимкнути кнопкою .

ЦИКЛ ЧИЩЕННЯ STARCLEAN™

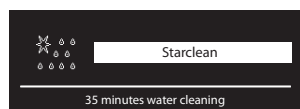
Щоб підтримувати духову шафу в найкращій формі, після кожного використання виконуйте цикл чищення **STARCLEAN™**. Цикл триває 35 хвилин, включаючи стадію охолодження, і виконується таким чином:

Опис цієї функції наведено в розділі ЧИЩЕННЯ і в таблиці функцій (див. **Сторінка 87**).

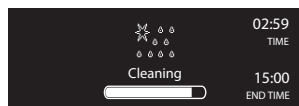
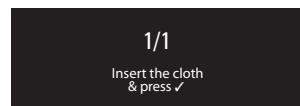
1. Цикл виконується, коли духовка охолоне.
2. Намочіть серветку з целюлози під проточною водою і відіжміть її так, щоб вода не капала з неї.
3. Відкрийте дверцята духової шафи і вийміть з неї емальовані аксесуари.
4. Повністю накрийте серветкою все дно духової шафи.
5. Рівномірно налейте 350 мл води на серветку з целюлози. Якщо води буде більше або менше, це може негативно позначитися на результатах циклу чищення.
6. Зачиніть дверцята духової шафи.

Щоб розпочати цикл чищення, виконайте такі дії:

1. Встановіть STARCLEAN™ в головному меню за допомогою кнопок  та .

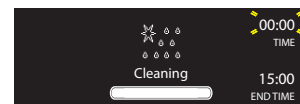


2. Натисніть на кнопку , на дисплеї відобразиться:



3. Натисніть на кнопку : з'явиться підказка, натисніть на кнопку , щоб підтвердити, і цикл чищення розпочнеться.

ВАЖЛИВО: Щоб не дати парі вирватися з духовки, не відкривайте дверцята під час виконання цього циклу.



4. По завершенні циклу вийміть серветку з целюлози і видаліть залишки води з духової шафи.
5. Потім розпочніть очищення за допомогою губки, змоченої в гарячій воді (якщо не зробити це протягом перших 15 хвилин, процес очищення може ускладнитися).

Бруд, що в'ївся особливо сильно

Щоб видалити бруд, що в'ївся особливо сильно, повторіть цикл STARCLEAN™, додавши кілька крапель нейтрального миючого засобу під час видалення бруд.

ТАБЛИЦЯ ФУНКЦІЙ

ГОЛОВНЕ МЕНЮ		
	SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ)	Налаштування дисплею (мова, час, яскравість, гучність звукового сигналу, функція енергозбереження).
	RECIPES (РЕЦЕПТИ)	Вибір 30 різних заданих рецептів (див. книгу рецептів, що додається). Духова шафа автоматично встановлює оптимальну температуру готування функцію і час. Важливо дотримуватися інструкцій, наведених у книзі рецептів, відносно підготовки, аксесуарів та вибору полиці.
	STARCLEAN™	Для видалення бруду, що утворився під час готування, за допомогою низькотемпературного циклу. Комбінована дія спеціальної емалі та води, що виходить з серветки з целюлози під час циклу, сприяє усуненню бруду, що в'ївся. Функцію треба вмикати, коли духовна шафа холодна.
	TRADITIONAL (ТРАДИЦІЙНІ)	див. ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ
	SPECIALS (СПЕЦІАЛЬНІ)	див. СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ
ТРАДИЦІЙНІ ФУНКЦІЇ		
	FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ)	Для швидкого прогрівання духової шафи.
	CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 3-тю полицю. Для приготування піци, пікантних пирогів і солодощів з рідкою начинкою використовуйте 1-шу або 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	GRILL (ГРИЛЬ)	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та грінок. Ставте продукти на 4-ту або 5-ту полицю. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Ставте його на 3-/4-у полицю, додаючи приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими.
	TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛЬ)	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть продукти на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви при готуванні. Встановіть його на 1/2-й полиці, додавши прибл. півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими. З цією функцією можна також використовувати рожен, якщо є.
	FORCED AIR (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ)	Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на кількох полицях (максимум – на трьох). Наприклад, для приготування риби, овочів, тортів. Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви, і при цьому уникати змішування ароматів. Використовуйте 2-гу полицю для готування 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.
	CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	Приготування м'яса та пирогів із рідкою начинкою (гострою або солодкою) у духовій шафі з однією полицею. Використовуйте третю полицю. Розігрівати духову шафу не потрібно.

СПЕЦІАЛЬНІ

	DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ)	Для прискорення розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню іззовні.	
	KEEP WARM (ПІДІГРІВАННЯ)	Для підтримання щойно приготовленої страви гарячою і хрусткою (наприклад, м'ясо, підсмажені страви або відкриті пироги). Поставте продукти на середню полицю. Функція не увімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищує 65°C.	
	RISING (ПІДНІМАННЯ)	Для піднімання солодкого або солоного тіста. Для гарантування якості вистоювання тіста ця функція не увімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищує 40°C. Ставте тісто на 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.	
	CONVENIENCE (ГОТОВІ СТРАВИ)	Нагрівання готових страв, які зберігаються при кімнатній температурі або в холодильнику (печиво, рідкі суміші для пирогів, кекси, перші страви і випічка). Ця функція готує всі страви обережно і швидко; вона може використовуватися також для розігрівання приготовлених страв. Дотримуйтеся інструкцій, вказаних на упаковці продуктів. Духову шафу не потрібно прогрівати.	
	MAXI COOKING (МАКСИМАЛЬНЕ ГОТУВАННЯ)	Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте 1-шу або 2-гу полиці залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Рекомендується під час готування перегортати м'ясо, щоб воно рівномірно підсмажилось з обох боків. Щоб запобігти надмірному зневодненню, бажано час від часу зволожувати його.	
	FROZEN FOOD (ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ)	Лазан'я	Ця функція автоматично вибирає ідеальну температуру і режим готування для 5 різних типів готових заморожених страв. Використовуйте 2-гу і 3-тю полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.
		Піца	
		Штрудель	
		Картопля-фрі	
		Хліб	
		Інше	Температуру можна встановлювати від 50 до 250°C для приготування інших типів продуктів.
	ECO FORCED AIR (ФУНКЦІЯ ECO ПРИМУСОВОГО ПОДАВАННЯ ПОВІТРЯ)	Приготування фаршированої печені та шматків м'яса в духовій шафі з однією полицею. Ця функція активує постійне легке подавання повітря в духову шафу, що захищає їжу від надмірного пересушення. Коли активовано функцію ECO, під час приготування їжі світло в духовій шафі вимкнене. Його можна тимчасово ввімкнути, натиснувши кнопку підтвердження. Щоб якомога ефективніше використовувати енергію, радимо не відкривати дверцята духової шафи під час приготування їжі. Радимо використовувати третій рівень. Розігрівати духову шафу не потрібно.	

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

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 випічки на решітці
		-	1–4	160–180	30–90	Рівень 4: форма для випічки на решітці
						Рівень 1: форма для випічки на решітці
Пироги з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		-	3	160–200	35–90	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		-	1–4	160–200	40–90	Рівень 4: форма для випічки на решітці
						Рівень 1: форма для випічки 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/фокача		-	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
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		-	2/3	180–190	40–55	Форма для випічки на решітці
		-	1–4	180–190	45–70	Рівень 4: форма для випічки на решітці
						Рівень 1: форма для випічки на решітці
		-	1–3–5	180–190	45–70*	Рівень 5: форма для випічки на решітці
						Рівень 3: форма для випічки на решітці
Воловани/випічка з листового 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
Лазанья/запіканка з макаронами/ канелоні/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.)	Аксесуари та примітки
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		-	3	180–200	40–60	Піддон або сковорода на решітці
Фаршировані овочі (помідори, цукіні, 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 (переверніть страву після половини часу готування)
						Рівень 3: піддон із водою
Ковбаски/кебаби/ поребрини/ гамбургери		-	5	Середньо- висока	15–30	Рівень 5: решітка (переверніть страву після половини часу готування)
						Рівень 4: піддон із водою
Смажене курча (1–1,3 кг)		-	2	Середня	55–70	Рівень 2: решітка (переверніть страву через дві третини часу готування)
						Рівень 1: піддон із водою
		-	2	Висока	60–80	Рівень 2: рожен (якщо є) Рівень 1: піддон із водою
Ростбіф із кров'ю (1 кг)		-	3	Середня	35–50	Сковорода на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування)
Кострець ягняти/ гомілки		-	3	Середня	60–90	Піддон або сковорода на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування)
Печена картопля		-	3	Середня	45–55	Піддон або деко для випікання (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування)
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.)	Аксесуари та примітки
Риба з овочами		-	1–4	180	30–50*	Рівень 4: сковорода на решітці
						Рівень 1: піддон або сковорода на решітці
Завершена 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	Авто	10–15	Рівень 3: піддон/деко для випікання
		-	1–4	Авто	15–20	Рівень 4: сковорода на решітці
		-	1–2–4	Авто	20–30	Рівень 1: піддон або деко для випікання
						Рівень 4: деко для випікання
						Рівень 2: сковорода на решітці
		-	1–2–3–4	Авто	20–30	Рівень 1: піддон/деко для випікання
						Рівень 4: деко для випікання
						Рівень 3: сковорода на решітці
Смажене фаршироване м'ясо		-	3	200	80–120*	Рівень 2: сковорода на решітці
Шматки м'яса (кролятина, курятина, ягнятина)		-	3	200	50–100*	Рівень 1: піддон/деко для випікання

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

РЕЦЕПТИ ПЕРЕВІРЕНО відповідно до стандартів IEC 60350-1:2011-12 і DIN 3360-12:07:07

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
IEC 60350-1:2011-12, розділ 7.5.2						
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
IEC 60350-1:2011-12, розділ 7.5.3						
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
IEC 60350-1:2011-12, розділ 7.6.1						
Знежирений бісквітний пиріг		-	2	170	30–40	Форма для випічки на решітці
		-	1–4	160	35–45	Рівень 4: форма для випічки на решітці
						Рівень 1: форма для випічки на решітці
IEC 60350-1:2011-12, розділ 7.6.2						
Два яблучні пироги		-	2/3	185	70–90	Форма для випічки на решітці
		-	1–4	175	75–95	Рівень 4: форма для випічки на решітці
						Рівень 1: форма для випічки на решітці
IEC 60350-1:2011-12, розділ 9.2						
Тост**		-	5	Висока	3–6	Решітка
IEC 60350-1:2011-12, розділ 9.3						
Бургери**		-	5	Висока	18–30	Рівень 5: решітка (переверніть страву після половини часу готування)
						Рівень 4: піддон із водою
DIN 3360-12:07, розділ 6.5.2.3						
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
DIN 3360-12:07, розділ 6.6						
Печеня зі свинини		-	2	170	110–150	Рівень 2: піддон
DIN 3360-12:07, додаток C						
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 не враховують застосування полозів. Виконайте тестування без полозів.

****** Під час смаження страв на грилі залиште 3–4 см вільного простору спереду, щоб полегшити виймання з духової шафи.

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

Для тестування скористайтеся спеціальною таблицею.

Енергоспоживання та час розігрівання

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

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

Готування різних страв одночасно

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

Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, встановіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях в шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для солодощів 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 з пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який треба приготувати. Готуючи смаженину, покладіть щось на дно піддону і поливайте м'ясо соком, що виділяється під час готування, щоб воно стало ароматнішим. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині шматка, щоб отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Аби м'ясо не пригоріло ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збирання соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо, ставити піддон, наливши в нього півлітра води. 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 курка, обв'яжіть її. Перш ніж встановлювати рожен у духову шафу, перевірте, чи добре закріплене м'ясо. Після цього вставте рожен у відповідний отвір у передній стінці духової шафи, а інший кінець опустіть на відповідну підставку. Щоб запобігти появі диму та щоб збирати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон з половиною літра води. Рожен має пластмасову ручку, яку слід знімати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченню готування, щоб не обпектися, коли вийматимете страву з духової шафи.

Піца

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

Функція піднімання

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