

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ці інструкції також можна переглянути на веб-сайті: 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 замінійте 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 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 перекиривайте 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/ЕС 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/СЕ (яка замінює 73/23/СЕЕ з наступними поправками), вимог захисту згідно Директиви про електромагнітну сумісність 2004/108/СЕ.

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 парюю.
- Духову шафу можна чистити, лише коли вона охолола.
- Відключіть прилад від електромережі.

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.

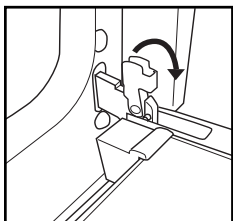


Рис. 1

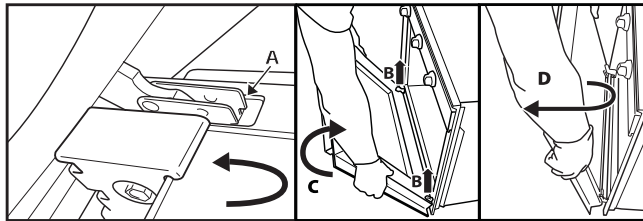


Рис. 2

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.

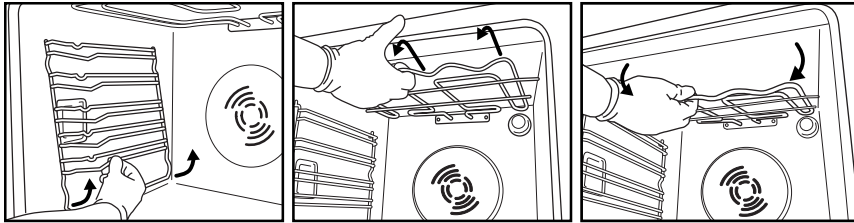


Рис. 3

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.

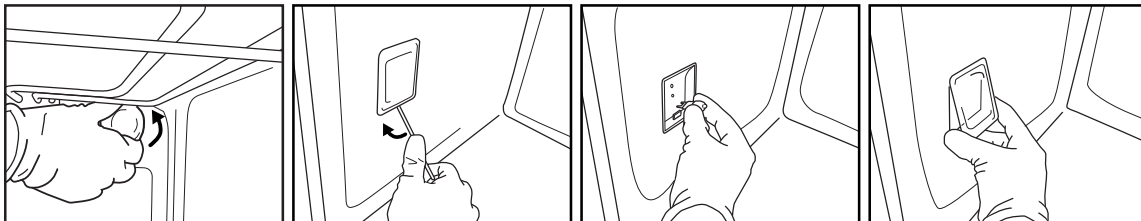


Рис. 6

Рис. 7

Рис. 8

Рис. 9

ПРИМІТКИ.

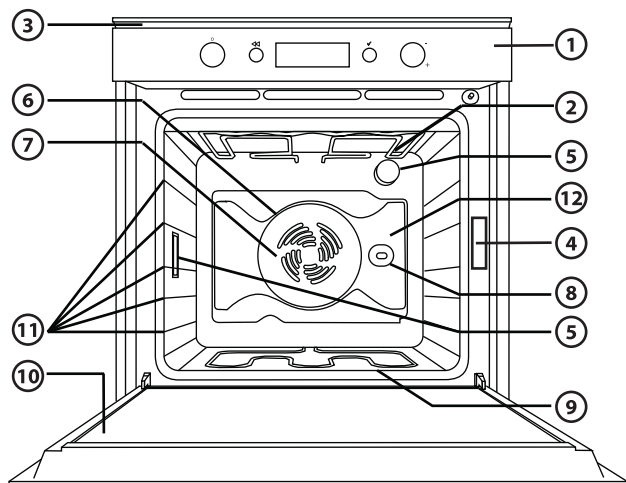
- Використовуйте тільки лампи розжарювання на 25–40 Вт/230 В типу E-14, T300°C або галогенові лампи на 20–40 Вт/230 В типу G9, T300°C.
- Установлена в приладі лампа призначена саме для електроприладів і не підходить для освітлення кімнат (Постанова комісії (ЄС) №244/2009).
- Лампочки можна придбати в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

ВАЖЛИВО:

- **не торкайтеся галогенових ламп голими руками, бо відбитки пальців можуть пошкодити їх;**
- **не користуйтеся духовою шафою, поки не повернете 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. Освітлення
6. Круговий нагрівальний елемент (не видно)
7. Вентилятор
8. Рожен (якщо є)
9. Нижній нагрівальний елемент (схований)
10. Дверцята
11. Положення полиць (кількість полиць вказана на передній частині духової шафи).
12. Задня стінка

Примітка.

- Під час готування охолоджувальний вентилятор може періодично вмикатися для зменшення енергоспоживання.
- В кінці готування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- У випадку відкриття дверцят під час готування нагрівальні елементи вимикаються.

АКСЕСУАРИ З КОМПЛЕКТУ

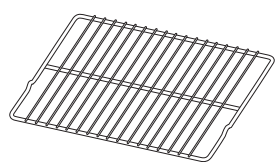


Рис. А

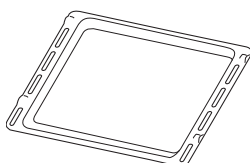


Рис. Б

- А. РЕШІТКА:** решітку можна використовувати для приготування страв на грилі 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 для збору жиру, або використовувати його як форму для приготування м'яса, риби, овочів, фокачі тощо.

Кількість аксесуарів може бути різною, в залежності від обраної моделі.

АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ ВХОДЯТЬ ДО КОМПЛЕКТУ

Інші аксесуари можна придбати окремо в центрі післяпродажного обслуговування.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ Й ІНШІ АКЕСУАРИ 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).

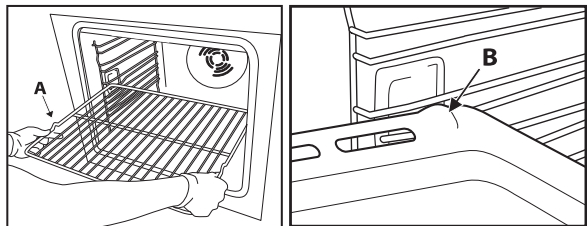
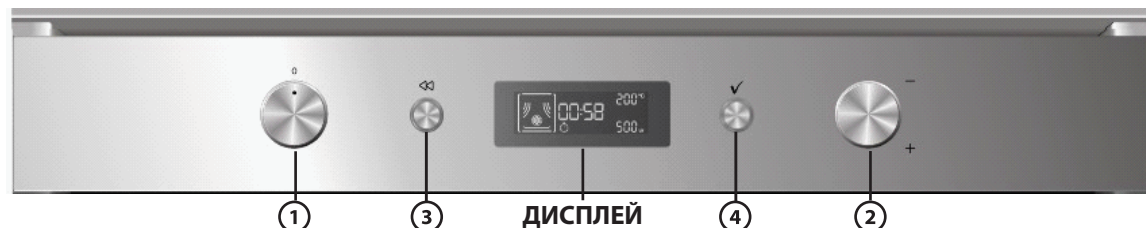


Рис. 1

Рис. 2

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

ЕЛЕКТРОННИЙ ПРОГРАМНИЙ ПРИСТРІЙ



1. **РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ:** Ручка увімк./вимк. і перемикач функцій
 2. **РУЧКА НАВІГАЦІЇ:** для навігації в меню й коригування заданих наперед значень
- Примітка: ці ручки є висувними. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.**
3. **КНОПКА** ⏪: для повернення до попереднього екрана
 4. **КНОПКА** ⏩: для вибору і підтвердження налаштувань

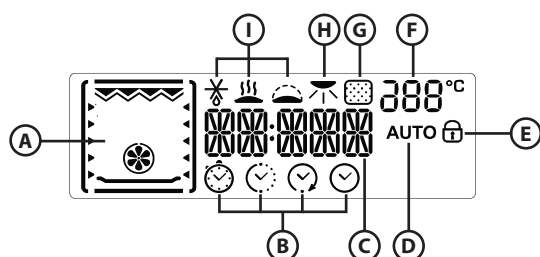
СПИСОК ФУНКЦІЙ

Поверніть ручку «Функції» в будь-яке положення; духова шафа ввімкнеться, на дисплеї буде відображено функції або пов'язані з ними підменю.

Підменю доступні і їх можна вибрати поворотом ручки на функції GRILL (ГРИЛЬ), SPECIALS (СПЕЦІАЛЬНІ), SETTINGS (НАЛАШТУВАННЯ), BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА), AUTOMATIC OVEN CLEANING (АВТОМАТИЧНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ).

Примітка. Список та опис функцій див. у спеціальній таблиці на стор. 96.

ОПИС ДИСПЛЕЯ



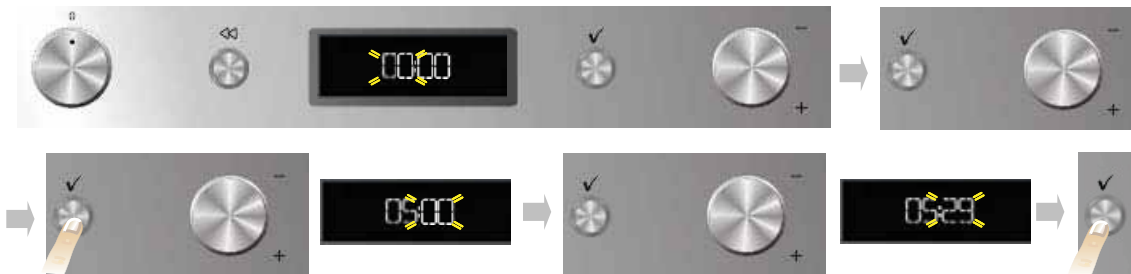
- А.** Дисплей нагрівальних елементів активований від час використання різних функцій готування
- В.** Символи часового контролю: таймер, час готування, час завершення готування, час доби
- С.** Інформація про вибрані функції
- Д.** Вибрано функцію BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА)
- Е.** Індикація блокування дверцят під час циклу автоматичного чищення (піроочищення)
- Г.** Внутрішня температура духової шафи
- Г.** Функція піролізу (недоступно для цієї моделі)
- Н.** Підрум'янювання
- І.** Спеціальні функції: Defrost (Розморожування), Keep Warm (Підігрівання), Rising (Піднімання), Eco forced Air (Примусова Еко-вентиляція)

УВІМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ – НАЛАШТУВАННЯ МОВИ

Коли духова шафа вмикається вперше, на дисплеї відображається напис: ENGLISH

Повертайте ручку навігації, доки не відобразиться потрібна мова, потім натисніть кнопку ⏩ для підтвердження.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ



Після налаштування мови потрібно налаштувати годинник. На дисплеї блимають дві цифри годин.

1. Повертайте ручку «Навігація», щоб відобразилась правильна година.
2. Натисніть кнопку ✓ для підтвердження; на дисплеї почнуть блимати дві цифри хвилин.
3. Повертайте ручку «Навігація», щоб відобразились правильні хвилини.
4. Натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

Як змінити час, наприклад, після збою в електромережі, див. у наступному розділі (НАЛАШТУВАННЯ).

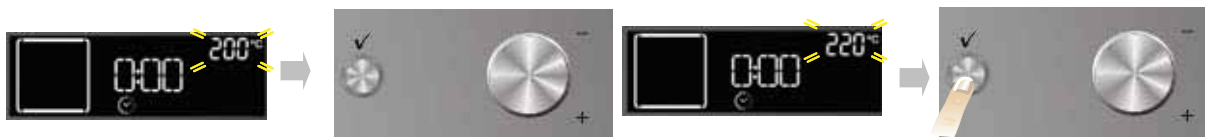
ВИБІР ФУНКЦІЙ ГОТУВАННЯ



1. Поверніть ручку функцій на потрібну функцію: налаштування функцій готування відображаються на дисплеї.
2. Якщо показані значення відповідають бажаним, натисніть ✓. Щоб змінити їх, виконайте нижчезказані дії.

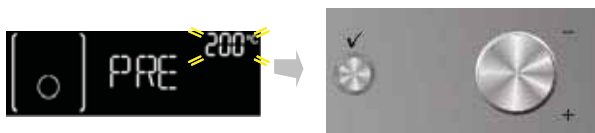
НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ/ПОТУЖНОСТІ ГРИЛЯ

Щоб змінити температуру або потужність гриля, зробіть таке:



1. Поверніть ручку навігації, щоб відобразити потрібне значення.
2. Натисніть кнопку ✓ для підтвердження.

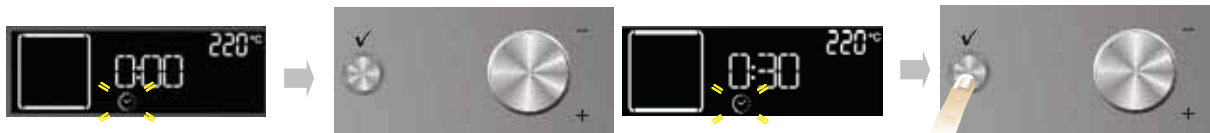
FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ)



1. Поверніть ручку функцій на символ ⏩, щоб вибрати функцію швидкого прогрівання.
2. Для підтвердження натисніть ✓; налаштування функцій готування відображаються на дисплеї.
3. Якщо запропонована температура відповідає бажаній, натисніть кнопку ✓. Щоб змінити температуру, зробіть як описано у попередньому розділі. На дисплеї з'явиться повідомлення **PRE**. За досягнення встановленої температури на дисплеї з'являється відповідне значення (наприклад, 200°C) і лунає звуковий сигнал. Після закінчення прогрівання духови шафи автоматично вибере функцію традиційного нагрівання □.
4. У цей момент можна ставити продукти у духову шафу для готування.
4. Якщо ви хочете вибрати іншу функцію готування, поверніть ручку функцій і виберіть потрібну функцію.

ВСТАНОВЛЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ

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



1. Після підтвердження температури починає блимати символ ☑.
2. Поверніть ручку регулятора, щоб відобразити потрібний час готування.
3. Для підтвердження часу готування натисніть кнопку ☑.

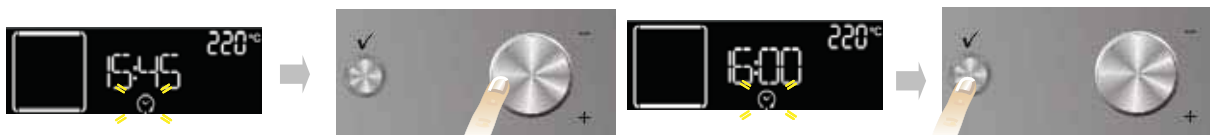
ВСТАНОВЛЕННЯ ЗАКІНЧЕННЯ ЧАСУ ГОТУВАННЯ/ЗАТРИМКИ ЗАПУСКУ

ВАЖЛИВО: затримка запуску недоступна для таких функцій: **FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ), BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА).**

Примітка. За такого налаштування вибрана температура досягається повільніше, тому **тривалість готування буде трохи довшою, ніж зазначено в таблиці готування.**

Завершення готування можна встановити, відклавши запуск готування щонайбільше на 23 години 59 хвилин. Це можна зробити лише після встановлення часу готування.

Після встановлення часу готування на дисплеї відображається закінчення часу готування (наприклад, 15:45) і блимає символ ☑.



Для відстрочення часу завершення готування, а отже і початку часу готування, зробіть таке:

1. Поверніть ручку навігації для відображення потрібного часу завершення готування (наприклад, 16:00).
2. Для підтвердження вибраного значення натисніть кнопку ☑: блимають дві крапки часу завершення готування. Це означає, що все налаштовано правильно.
3. Духова шафа автоматично відстрочить запуск готування так, щоб готування закінчилося у встановлений час.

Однак у будь-який час встановлені значення (температура, потужність гриля, час готування) можна змінити, повернувшись назад за допомогою кнопки ⏪, і змінивши їх після цього ручкою навігації та підтвердивши кнопкою ☑.

ТАЙМЕР



Цією функцією можна користуватися лише тоді, коли духовна шафа не працює. Вона корисна, наприклад, для контролювання часу під час приготування пасти. Максимальний час, який можна вибрати, становить 23 години 59 хвилин.

1. Коли ручка функцій знаходиться на нулі, поверніть ручку навігації, щоб вивести на дисплей потрібний час.
2. Натисніть кнопку ☑, щоб розпочати зворотній відлік часу. Після завершення встановленого часу на дисплеї відобразиться «END» і пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть кнопку ☑ (на дисплеї з'явиться час доби).

БЛОКУВАННЯ КЛАВІШ



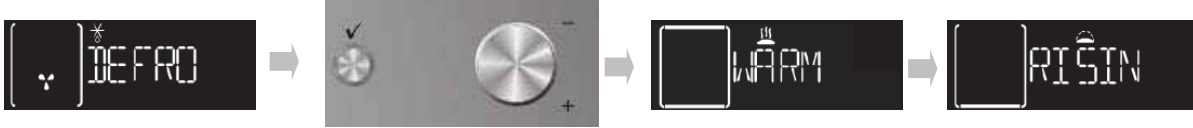
Цю функцію можна використовувати для блокування кнопок і ручок на панелі керування.



Щоб увімкнути її, натисніть одночасно ⏪ і ☑ щонайменше на 3 секунди. Якщо цю функцію увімкнено, пов'язані з кнопками функції блокуються і на дисплеї з'являється символ ключа. Цю функцію можна увімкнути також під час готування. Щоб вимкнути її, повторіть вищеописану процедуру. Коли функція блокування клавіш активна, духову шафу можна вимкнути, повернувши ручку на 0 (нуль). Проте у такому разі потрібно буде знову встановити вибрану раніше функцію.

ВИБІР СПЕЦІАЛЬНИХ ФУНКЦІЙ

Поверніть індикатор ручки «Функції» на символ , щоб увійти в підменю, яке містить чотири спеціальні функції.

Для переходу до будь-якої з цих функцій, її вибору та запуску зробіть так:




1. Поверніть стрілку ручки функцій на символ : на дисплеї відобразиться функція «DEFROST» (РОЗМОРОЖУВАННЯ) з відповідним символом.
2. Поверніть ручку «Навігація», щоб прокрутити список функцій: DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ), KEEP WARM (ПІДІГРІВАННЯ), RISING (ПІДНІМАННЯ), ECO FORCED AIR (ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ)
3. Натисніть кнопку  для підтвердження.


ПІДРУМ'ЯНЮВАННЯ

Після закінчення готування у випадку використання певних функцій на дисплеї може з'явитися напис про можливість підрум'янювання. Цю функцію можна використовувати, лише коли встановлено час готування.







Коли час готування добіжить кінця, на дисплеї з'явиться: «PRESS ✓ TO BROWN» (натиснути для підрум'янювання). Натисніть кнопку , і духовка почне виконувати 5-хвилинний цикл підрум'янювання. Цю функцію можна вибирати не більше двох разів поспіль.

ВИБІР ФУНКЦІЇ BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА)

Поверніть стрілку ручки функцій на символ , щоб увійти в підменю, в якому містяться автоматичні функції для випікання хліба («bread») і піци («pizza»).





Хліб




1. Поверніть стрілку ручки функцій на символ : На дисплеї відобразяться водночас «BREAD» (ХЛІБ) і «AUTO» (АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ).
2. Натисніть , щоб вибрати цю функцію.
3. Поверніть ручку навігації, щоб установити потрібну температуру (від 180°C до 220°C) і натисніть кнопку  для підтвердження.
4. Поверніть ручку навігації, щоб встановити потрібну тривалість готування, і натисніть , щоб почати готування.

Піца





1. Поверніть стрілку ручки функцій на символ : На дисплеї з'явиться «BREAD» (ХЛІБ). Щоб вибрати функцію «PIZZA» (ПІЦА), зробіть так:
2. Поверніть ручку «Навігація»; на дисплеї з'явиться «PIZZA» (ПІЦА).
3. Натисніть , щоб вибрати цю функцію.
4. Поверніть ручку навігації, щоб установити потрібну температуру (від 220°C до 250°C) і натисніть кнопку  для підтвердження.
5. Поверніть ручку навігації, щоб встановити потрібну тривалість готування, і натисніть , щоб почати готування.

НАЛАШТУВАННЯ

Поверніть стрілку ручки функцій на символ  щоб увійти в підменю, що містить п'ять налаштувань дисплея, які можна змінювати.

Мова



1. Поверніть ручку навігації, щоб вивести на дисплей меню «LANGUAGE» (МОВА).
2. Натисніть , щоб увійти до налаштування.
3. Повертайте ручку навігації, доки не відобразиться потрібна мова, потім натисніть кнопку підтвердження .

Годинник

Поверніть ручку навігації, щоб вивести на дисплей меню «CLOCK» (ГОДИННИК). Як змінити час доби, див. у попередньому розділі (НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ).



Еко

За ввімкненого режиму ECO (ЕКО) зменшується яскравість дисплея та годинник відображається лише тоді, коли духовка знаходиться в режимі очікування мінімум 3 хвилини. Щоб переглянути інформацію на дисплеї, просто натисніть кнопку або поверніть ручку.

1. Поверніть ручку «Навігація», щоб вивести на дисплей «ECO» (ЕКО).
2. Натисніть , щоб увійти в налаштування ON/OFF (УВИМК./ВИМК.).
3. Поверніть ручку навігації, щоб вибрати потрібне налаштування, і підтвердьте натисканням кнопки .
4. Якщо під час готування активовано еко-режим, то лампа внутрішнього освітлення буде вимикатися через 1 хвилину процесу готування та знову вмикатися під час кожної взаємодії користувача із пристроєм.



Звуковий сигнал

Для вмикання або вимикання звукового сигналу зробіть так:

1. Поверніть ручку «Навігація», щоб вивести на дисплей «SOUND» (ЗВУК).
2. Натисніть , щоб увійти в налаштування ON/OFF (УВИМК./ВИМК.).
3. Поверніть ручку навігації, щоб вибрати потрібне налаштування, і підтвердьте натисканням кнопки .

Яскравість

Щоб змінити яскравість дисплея, зробіть таке:





1. Поверніть ручку «Навігація», щоб вивести на дисплей «BRIGHTNESS» (ЯСКРАВИСТЬ).
2. Натисніть кнопку : на дисплеї з'явиться число 1.
3. Поверніть ручку навігації, щоб збільшити або зменшити яскравість і підтвердьте, натиснувши .

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ














РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ














0	OFF (ВИМК.)	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	LAMP (ЛАМПОЧКА)	Для увімкнення/вимкнення внутрішнього освітлення духової шафи.
	SPECIALS (СПЕЦІАЛЬНІ)	 DEFROST (РОЗМОРОЖУВАННЯ) Для прискороного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню ззовні.
		 KEEP WARM (ПІДІГРІВАННЯ) Для підтримання щойно приготовленої страви гарячою та хрусткою (наприклад, м'яса, підсмажених страв або відкритих пирогів). Поставте продукти на середню полицю. Функція не увімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищує 65°C.
		 RISING (ПІДНІМАННЯ) Для піднімання солодкого або пікантного тіста. Для гарантування якості вистоювання тіста ця функція не увімкнеться, якщо температура в духовій шафі перевищує 40°C. Ставте тісто на полицю 2. Духову шафу не потрібно прогрівати.
		 ПРИМУСОВА ЕКО-ВЕНТИЛЯЦІЯ Для приготування фаршированих страв та м'яса шматочками. Ця функція використовує періодичну легку вентиляцію, що запобігає пересиханню страви. Під час роботи цієї ЕКО-функції у процесі приготування світло залишається вимкненим, його можна тимчасово увімкнути, натиснувши кнопку підтвердження. Для максимально ефективного використання енергії рекомендується не відкривати дверцята під час готування. Рекомендовано використовувати рівень 3. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте полицю 3. Для приготування піци, пікантних пирогів і солодощів з рідкою начинкою використовуйте полицю 1 або 2. Перед готуванням духову шафу не потрібно прогрівати.
	CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	Для приготування м'яса та пирогів з рідкою начинкою (пікантних або солодких) на одній полиці. Використовуйте полицю 3. Духову шафу не потрібно прогрівати.
	FORCED AIR (НАПРАВЛЕНА ВЕНТИЛЯЦІЯ)	Для приготування різних типів продуктів, що потребують однакової температури готування (наприклад, риби, овочів, тортів), на трьох полицях одночасно. Ця функція дозволяє готувати їжу без змішування запахів різних страв. 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.
	MAXI COOKING (МАКСИГОТУВАННЯ)	Для готування великих шматків м'яса (понад 2,5 кг). Використовуйте полиці 1 чи 3 залежно від розміру шматка. Духову шафу не потрібно прогрівати. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Краще поливати м'ясо час від часу, щоб воно не засушувалось.

РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ

	GRILL (ГРИЛЬ)	Для смаження на грилі стейків, шашлику та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та грінок. Ставте продукти на полицю 4 або 5. Під час смаження м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають у процесі готування. Ставте його на полицю 3/4, додаючи приблизно півлітра води. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими.
	TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть продукти на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви під час готування. Встановіть його на полиці 1/2, додавши прибіл. 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.
	НАЛАШТУ-ВАННЯ	Для налаштування дисплея (мова, час, яскравість, гучність акустичного сигналу, функція заощадження енергії)
	BREAD/PIZZA (ХЛІБ/ПІЦА)	Для випікання піц і хліба різних типів і розмірів. Ця функція має дві програми із заданими параметрами. Просто вкажіть потрібні значення (температуру й час), і духову шафу автоматично керуватиме циклом готування. Прогрівши духову шафу, поставте тісто на полицю 2.
	FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ)	Для швидкого прогрівання духової шафи. Після закінчення прогрівання духову шафу автоматично вибере функцію традиційного нагрівання. Якщо ви хочете вибрати іншу функцію готування, поверніть ручку «Функції» та виберіть потрібну функцію.

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	Полиця 4: форма для випічки на решітці Полиця 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	Полиця 4: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Печиво/ тарталетки		-	3	170–180	20–45	Піддон/деко для випікання
		-	1–4	160–170	20–45	Полиця 4: решітка Полиця 1: піддон/деко для випікання
		-	1 – 3 – 5	160 – 170	20 – 45*	Полиця 5: форма для випічки на решітці Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Заварне тістечко		-	3	180–200	30–40	Піддон/деко для випікання
		-	1–4	180–190	35–45	Полиця 4: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
		-	1 – 3 – 5	180 – 190	35 – 45*	Полиця 5: форма для випічки на решітці Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Безе		-	3	90	110-150	Піддон/деко для випікання
		-	1–4	90	140–160	Полиця 4: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
		-	1 – 3 – 5	90	140 – 160*	Полиця 5: форма для випічки на решітці Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: піддон/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/деко для випікання
		-	1–4	190–250	20–50	Полиця 4: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
		-	1 – 3 – 5	190 – 250	25 – 50*	Полиця 5: форма для випічки на решітці Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Хліб	 (Хліб)	Так	2	180–220	30–50	Піддон/деко для випікання або решітка
Піца	 (Піца)	Так	2	220–250	15–30	Піддон/деко для випікання
Заморожена піца		-	3	250	10–20	Полиця 3: піддон/деко для випікання або решітка
		-	1–4	230–250	10–25	Полиця 4: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		-	2/3	180–190	40–55	Форма для випічки на решітці
		-	1–4	180–190	45–70	Полиця 4: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
		-	1 – 3 – 5	180 – 190	45 – 70*	Полиця 5: форма для випічки на решітці Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: піддон або деко для випікання + форма для випічки
Воловани / випічка з листкового тіста		-	3	190–200	20–30	Піддон/деко для випікання
		-	1–4	180–190	20–40	Полиця 4: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
		-	1 – 3 – 5	180 – 190	20 – 40*	Полиця 5: форма для випічки на решітці Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Лазанья/ запіканка з макаронами/ каннеллоні/ відкриті пироги		-	3	190–200	45–65	Піддон або деко на решітці
Ягнятина/ телятина/ яловичина/ свинина (1 кг)		-	3	190–200	80–110	Піддон або деко на решітці
Курятина/ кролятина/ качати́на (1 кг)		-	3	200–230	50–100	Піддон або деко на решітці
Індичатина/ гусяти́на (3 кг)		-	2	190–200	80–130	Піддон або деко на решітці
Запечена риба/у пергаменті (філе, ціла)		-	3	180–200	40–60	Піддон або деко на решітці
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		-	2	180–200	50–60	Деко на решітці
Тост		-	5	3 (висока)	3–6	Решітка
Рибне філе/стейки		-	4	2 (середня)	20–30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски/кебаби/ поребрини/ гамбургери		-	5	2–3 Середньо- Висока	15–30	Полиця 5: деко на решітці (переверніть страву після половини часу готування)
						Полиця 4: піддон із водою
Смажене курча 1–1,3 кг		-	2	2 (середня)	55–70	Полиця 2: деко на решітці (переверніть страву через дві третини часу готування)
				3 (висока)	60–80	Полиця 1: піддон із водою
						Полиця 2: рожен (за наявності)
						Полиця 1: піддон із водою
Ростбіф із кров'ю 1 кг		-	3	2 (середня)	35–50	Деко на решітці (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (°C)	Час (хв.)	Акcesуари та примітки
Ніжка ягняти/ гомілки		-	3	2 (середня)	60–90	Піддон або деко для випікання на решітці (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Смажена картопля		-	3	2 (середня)	45–55	Піддон / деко для випікання (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування?)
Овочева запіканка		-	3	3 (висока)	10-25	Піддон або деко на решітці
Лазанья з м'ясом		-	1–4	200	50–100*	Полиця 4: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці
М'ясо з картоплею		-	1–4	200	45–100*	Полиця 4: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці
Риба з овочами		-	1–4	180	30–50*	Полиця 4: деко на решітці Полиця 1: піддон або деко на решітці
Комплексна 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
Запечені м'ясні рулети		-	3	200	80–120*	Піддон або деко на решітці
Шматки м'яса (кролятина, курятина, ягнятина)		-	3	200	50–100*	Піддон або деко на решітці

* 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	Полиця 4: деко для випікання Полиця 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	Полиця 4: деко для випікання Полиця 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	Полиця 4: форма для випічки на решітці Полиця 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	Полиця 4: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
IEC 60350-1:2011-12, розділ 9.2						
Тост**		-	5	3 (висока)	3–6	Решітка
IEC 60350-1:2011-12, розділ 9.3						
Бургери**		-	5	3 (висока)	18–30	Полиця 5: деко на решітці (переверніть страву після половини часу готування) Полиця 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	Полиця 4: деко для випікання Полиця 1: піддон/деко для випікання
DIN 3360-12:07, розділ 6.6						
Печеня зі свинини		-	2	170	110-150	Полиця 2: піддон
DIN 3360-12:07, додаток C						
Корж		-	3	170	35–45	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 приготування страв на грилі рекомендується залишити 3-4 см простору попереду для полегшення виймання

Клас енергоефективності (згідно з EN 50304)

Для тестування скористайтеся спеціальною таблицею.

Споживання енергії та час прогрівання

Виберіть функцію FAST PREHEATING (ШВИДКЕ ПРОГРІВАННЯ) для тестування.

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 страву не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та деко 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 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 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 після виймання буде чистою, пиріг готовий.
- У випадку використання форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте краї, 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 приготування солодоців 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. Під час смаження шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду та змочувати 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 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 збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з 1/2 л води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанизуйте м'ясо на рожен, прив'язуючи його мотузкою, якщо це птиця, і перевірте, чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускати його на відповідну опору. Радимо на перший рівень ставити піддон із півлітром 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

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

Функція вистоювання тіста (лише на деяких моделях)

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