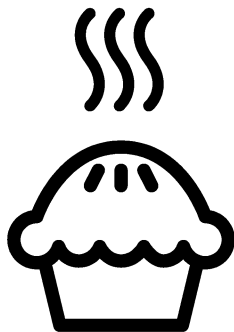


beko

Вбудована духовка
Посібник користувача



BVM34500B

UK

285.4604.50/R.AF/25.11.2019/6-6
7768286725

Будь ласка, спочатку прочитайте посібник користувача!

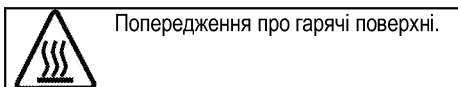
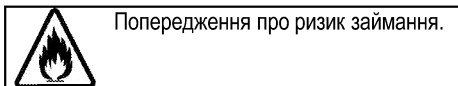
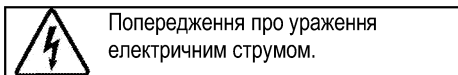
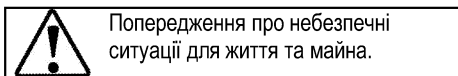
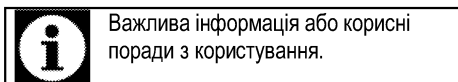
Шановний покупець!

Дякуємо за те, що надали перевагу продукції компанії «Веко». Сподіваємося, що цей високоякісний виріб, виготовлений із застосуванням найсучасніших технологій, продемонструватиме найкращі результати експлуатації. Для цього рекомендуємо вам прочитати весь посібник користувача та всю супровідну документацію, перш ніж користуватися виробом, і зберегти їх для майбутнього використання в довідкових цілях. Якщо ви передаєте комусь прилад, передайте й посібник користувача. Дотримуйтеся всіх попереджень й інформації, які містяться в посібнику користувача.

Зверніть увагу, що цей посібник також може бути дійсним для інших моделей. У ньому буде чітко вказано розбіжності між моделями.

Пояснення до символів

У цьому посібнику користувача використано такі символи:



Arçelik A.Ş.
Karaağaç caddesi No:2-6
34445 Sütlüce/Istanbul/TURKEY
Made in TURKEY

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища 4

Загальні правила техніки безпеки.....	4
Електрична безпека	5
Безпека виробу	6
Призначення.....	8
Захист дітей.....	8
Утилізація старого приладу.....	9
Утилізація пакувальних матеріалів	9

2 Загальна Інформація 10

Огляд.....	10
Вміст упаковки.....	11
Технічні характеристики.....	12

3 Установка 13

До початку установки.....	13
Встановлення та підключення.....	14
Утилізація старого приладу.....	16

4 Підготовка 17

Поради щодо збереження електроенергії.....	17
Початок використання.....	17
Початкова настройка часу.....	17
Початкове очищення виробу.....	18
Перше розігрівання	18

5 Використання духовки 19

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі.....	19
Використання електричної духової шафи.....	19
Функції духової шафи	21
Робота з панеллю управління духової шафи... ..	24
Таблиця часу приготування.....	37
Функції приготування готових страв	42
Меню рецептів приготування продуктів-напівфабрикатів	45
Використання гриля.....	52

6 Догляд і технічне обслуговування55

Загальна інформація	55
Очищення панелі управління	55
Очищення духовки.....	55
Демонтаж дверцят духової шафи.....	56
Виймання внутрішнього скла дверцят.....	57
Заміна лампи освітлення духової шафи.....	57

7 Пошук та усунення несправностей59

1 Важливі інструкції та попередження з техніки безпеки й охорони навколишнього середовища

У цьому розділі наведені правила техніки безпеки, які допоможуть уникнути ризику травмування та пошкодження. При недотриманні цих правил усі гарантійні зобов'язання буде анульовано.

Загальні правила техніки безпеки

- Цей виріб можуть експлуатувати діти, старші за 8 років, і люди з обмеженими фізичними, сенсорними та розумовими здібностями, а також особи, що не мають достатнього досвіду та знань, лише за умови перебування під наглядом осіб, відповідальних за їхню безпеку, чи під їхнім керівництвом стосовно безпечного користування виробом і розуміння можливих ризиків. Слідкуйте за тим, щоб діти не грали з виробом. Діти можуть чистити й обслуговувати виріб лише під наглядом.
- Пристрій не повинен використовуватися особами (зокрема дітьми) з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями або браком досвіду та знань, за винятком випадків, коли використання відбувається під безпосереднім наглядом або відповідно до вказівок. Наглядайте за дітьми, щоб вони не грали з пристроєм.
- У випадку передачі виробу третій особі для особистого використання або в цілях повторного використання необхідно також передати посібник користувача, наклейки виробу, а також всі пов'язані з ним документи та компоненти.
- Роботи зі встановлення й ремонту мають виконувати лише представники авторизованої сервісної служби. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це також може призвести до анулювання гарантії. Перед встановленням уважно прочитайте інструкції.
- Не користуйтеся виробом, якщо він несправний чи має видимі ознаки пошкодження.
- Перевіряйте, щоб щоразу після використання перемикачі функцій були вимкнені.

Електрична безпека

- У разі несправності виробу слід припинити його експлуатацію, поки виріб не буде відремонтовано в авторизованому сервісному центрі. Існує ризик ураження електричним струмом!
- Підключайте виріб лише до розетки/лінії із заземленням, напруга та рівень захисту якої відповідають значенням, вказаним в таблиці технічних характеристик. У разі використання з трансформатором чи без нього переконайтеся у наявності заземлення, виконаного кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе відповідальності за будь-які проблеми, що виникли внаслідок використання виробу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.
- Суворо заборонено лити воду на виріб під час миття! Існує ризик ураження електричним струмом!
- Суворо заборонено торкатися штепсельної вилки виробу мокрими руками! Не тягніть за кабель; щоб відключити виріб від розетки, беріться за штепсельну вилку.
- Під час робіт зі встановлення, обслуговування, чистки й ремонту виріб слід обов'язково від'єднати від електромережі.
- Для запобігання нещасним випадкам, якщо шнур живлення пошкоджений, його має замінити виробник, його спеціаліст з сервісу чи інші особи, котрі мають аналогічну кваліфікацію.
- Пристрій слід встановити таким чином, щоб його можна було повністю від'єднати від мережі. Від'єднання має виконуватися за допомогою штепсельної вилки чи вимикача, вбудованого у стаціонарну електричну мережу із дотриманням відповідних будівельних норм і правил.
- Під час використання задня поверхня духової шафи нагрівається. Стежте за тим, електричні дроти не торкалися задньої стінки, оскільки це може спричинити їхнє пошкодження.
- Стежте за тим, щоб шнур живлення не було затиснуто між рамою та дверцятами духової шафи, й не прокладайте його гарячими

поверхнями. У разі недотримання цієї вимоги ізоляція кабелів може розплавитися і спричинити пожежу в результаті короткого замикання.

- Усі роботи з електричним обладнанням та системами має проводити лише уповноважений і кваліфікований персонал.
- У разі пошкодження вимкніть пристрій і від'єднайте його від мережі електропостачання. Для цього вимкніть домашній запобіжник.
- Переконайтеся, що номінальні параметри запобіжника відповідають характеристикам виробу.

Безпека виробу

- УВАГА: Цей прилад і його зовнішні деталі під час роботи нагріваються. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин. За дітьми до 8 років треба постійно наглядати й не допускати їх до приладу.
- Не користуйтеся виробом під впливом алкоголю й/або лікарських засобів, які погіршують кмітливість і координацію рухів.
- Будьте обережні, коли додаєте до страв алкогольні напої.

Спирт випаровується за високої температури і може призвести до пожежі, зайнявшись після контакту з гарячими поверхнями.

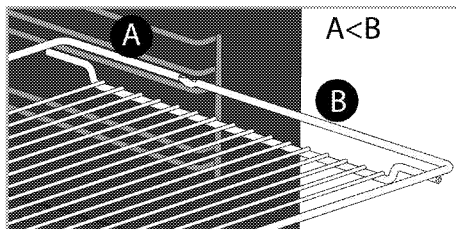
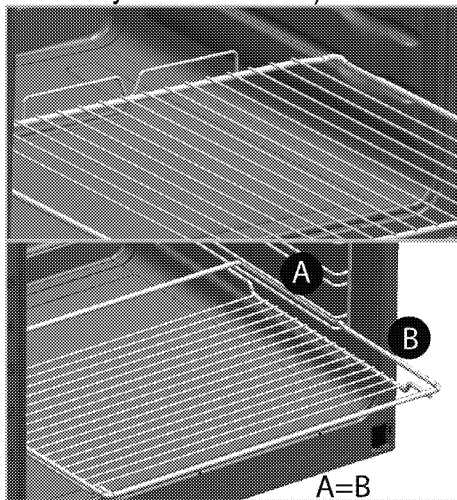
- Переверіте, щоб поруч із пристроєм не було легкозаймистих матеріалів, оскільки бічні поверхні можуть сильно нагріватися під час роботи.
- Під час використання пристрій нагрівається. Будьте обережні й не торкайтеся нагрітих частин всередині духової шафи.
- Усі вентиляційні отвори мають бути відкриті.
- Не нагрівайте в духовій шафі закриті контейнери та скляні банки. Тиск всередині контейнера чи банки може призвести до їх вибухання.
- Не можна ставити дека для випічки, тарілки або розміщувати алюмінієву фольгу безпосередньо на нижній поверхні духової шафи. Тепло, що акумулюється, може пошкодити нижню частину духової шафи.
- Для чищення скляних дверцят духової шафи не користуйтеся грубими абразивними засобами для чищення чи гострими металевими

шкребками, щоб не подряпати поверхню, що може призвести до руйнування скла.

- Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.
- (Залежить від моделі пристрою.)

Правильне розташування решітчастої полиці й дека на решітчастих напрямних. Важливо правильно встановити решітчасту полицю й/або деку на напрямній.

Посуньте решітчасту полицю чи деку між 2 напрямними й, перш ніж ставити продукти, переконайтеся у їхньому стійкому положенні (див. наступний малюнок).



- Не користуйтеся духовою шафою, якщо скло передніх дверцят зняте чи тріснуло.
- Ручка духової шафи не призначена для сушіння рушників. Якщо функцію грилю ввімкнено, а дверцята відчинено, не вішайте рушників, рукавичок й інших текстильних виробів.
- Для встановлення й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.
- Розмістіть пергамент для випікання у горщик для приготування їжі або на приладдя для духовки (наприклад, панівку, дротяний гриль та ін.) разом з їжею та розмістіть все це у розігрітій духовці. Видаліть залишки пергаменту для випікання з приладдя або горщика, щоб зменшити ризик дотику пергаменту до нагрівальних елементів духовки. Ніколи не використовуйте пергамент за температури, що вище вказаного значення для

пергаменту для випікання. Не розміщуйте пергамент для випікання прямо на внутрішній поверхні духовки.

- УВАГА: Перед зміною лампи переконтуйтеся, що шнур живлення прикладу відомкнут звід мережи або що переривач мережи відомкнута, щоб уникнути поразки електричною струмою.
- Пристрій не слід встановлювати за декоративними дверцятами, оскільки це може призвести до перегрівання.

Для забезпечення пожежної безпеки виробу слід дотримуватися нижчезазначених вимог.

- Переконайтеся, що штепсельна вилка щільно вставлена в розетку та не іскрить.
- Не користуйтеся пошкодженим чи обрізаним кабелем або подовжувачем; слід використовувати лише оригінальний кабель.
- Переконайтеся, що в розетці, до якої підключено виріб, немає рідини чи вологи.

Призначення

- Прилад призначений для домашнього використання.

Використання з комерційною метою є неприпустимим.

- ОБЕРЕЖНО: Цей прилад призначений тільки для приготування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад, для обігріву приміщення."
- Прилад не слід використовувати з метою нагрівання тарілок під грилем, розвішування серветок і посудних рушників на ручках, сушіння й нагрівання.
- Виробник не несе відповідальності за будь-які збитки, спричинені неправильним використанням або помилками експлуатації.
- Духову шафу можна використовувати для розморожування, випічки та смаження на грилі.

Захист дітей

- УВАГА: Доступні частини можуть нагріватися під час використання. Не допускайте дітей до приладу.
- Пакувальні матеріали можуть становити небезпеку для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали у місцях, недоступних для дітей. Всі компоненти упаковки слід утилізувати

відповідно до екологічних стандартів.

- Електричне обладнання становить загрозу для дітей. Під час роботи приладу не допускайте до нього дітей та не дозволяйте дітям гратися з ним.
- Не зберігайте над приладом речі, які можуть дістати діти.
- Не ставте на відчинені дверцята важкі речі та не дозволяйте дітям сідати на дверцята. Це може спричинити перекидання приладу або пошкодження петель дверцят.

Утилізація старого приладу

Відповідність Директиві щодо відпрацьованого електричного й електронного обладнання (Директива WEEE) й утилізація відходів



Цей виріб відповідає вимогам Директиви WEEE (2012/19/EU). Цей виріб позначений символом приналежності до категорії відходів електричного й електронного обладнання (WEEE).

Цей виріб виготовлений з високоякісних деталей та матеріалів, які підлягають повторному використанню й переробці. Після закінчення терміну експлуатації цей виріб не можна викидати разом зі звичайними побутовими відходами. Його слід здати у відповідний пункт збору відходів електричного й електронного обладнання як вторинної сировини. Інформацію про місцезнаходження найближчого пункту збору відходів можна отримати в місцевих органах влади.

Відповідність Директиві щодо обмеження використання шкідливих речовин (RoHS)

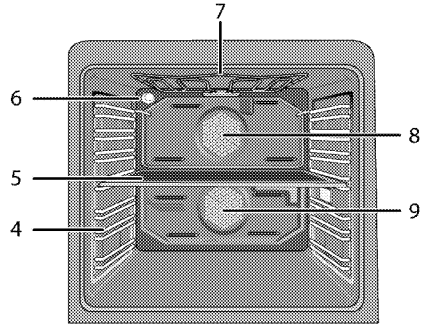
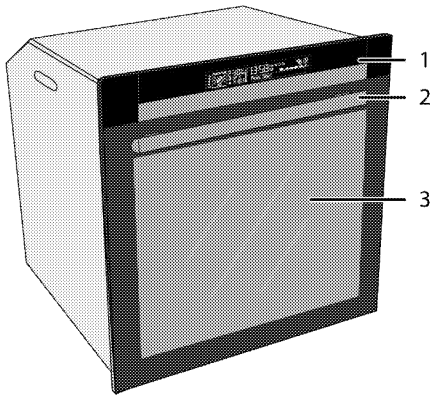
Цей виріб відповідає вимогам Директиви RoHS (2011/65/EU). Він не містить шкідливих та інших речовин, використання яких заборонено цією Директивою.

Утилізація пакувальних матеріалів

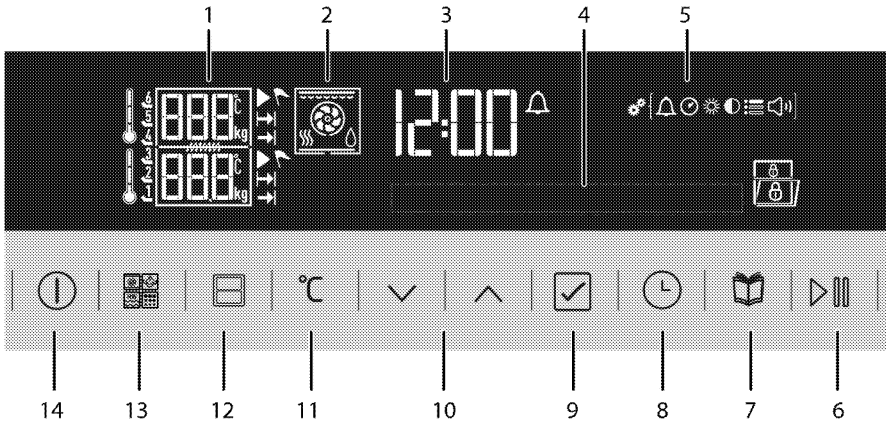
- Пакувальні матеріали становлять загрозу для дітей. Зберігайте пакувальні матеріали в безпечному й недоступному для дітей місці. Пакувальні матеріали для приладу виготовлені з матеріалів, які підлягають вторинній переробці. Правильно утилізуйте їх і сортуйте відповідно до вказівок стосовно відходів, які підлягають переробці. Не викидайте їх разом зі звичайними побутовими відходами.

2 Загальна Інформація

Огляд



- | | | | |
|---|-----------------------------|---|---|
| 1 | Панель управління | 7 | Верхній нагрівальний елемент |
| 2 | Ручка | 8 | Двигун вентилятора у верхній частині (поза залізним листом) |
| 3 | Передні дверцята | 9 | Двигун вентилятора у нижній частині (поза залізним листом) |
| 4 | Положення полиць | | |
| 5 | Пластина у середній частині | | |
| 6 | Лампочка | | |



- | | | | |
|---|---|----|---|
| 1 | Поле індикатора часу/ваги | 10 | Кнопки переходу вгору/вниз (перемикання меню) (Вибір меню) |
| 2 | Відображення функцій | 11 | Кнопка налаштування температури/ваги/швидкого нагрівання |
| 3 | Поле індикатора поточного часу | 12 | Кнопка вибору частини духової шафи |
| 4 | Текстовий дисплей | 13 | Кнопка вибору функції * |
| 5 | Символи меню налаштувань | 14 | Кнопка УВІМК./ВИМКН. |
| 6 | Кнопка початку/завершення приготування | * | Наявне у духових шафах із самоочищенням, випаровувачем та властивостями мікрохвильового приготування. |
| 7 | Кнопка вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів | | |
| 8 | Кнопка вибору часу та налаштувань | | |
| 9 | Кнопка підтвердження | | |

Вміст упаковки

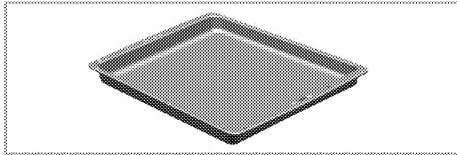


Акcesуари, що входять до комплекту постачання, залежать від моделі виробу. Комплект постачання вашого виробу може містити не всі акcesуари, описані в цьому посібнику користувача.

1. Посібник користувача

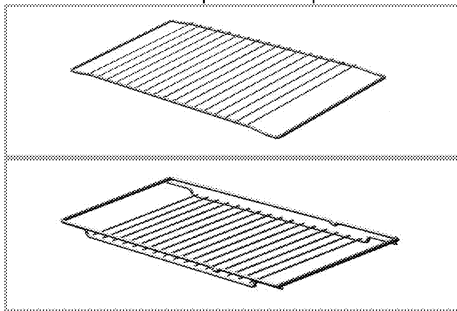
2. Деко духової шафи

Для випічки, замороженої їжі та великих шматків м'яса.



3. Полиця-решітка

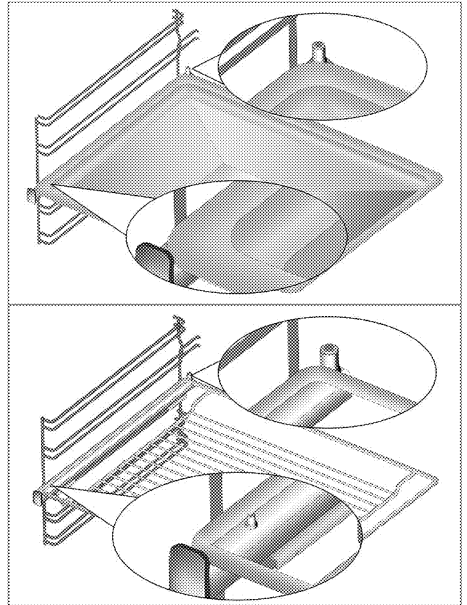
Для смаження, а також розміщення продуктів при випіканні, смаженні чи приготуванні запіканок на потрібній полиці.



4. Правильне розташування решітчастої полиці й дека на висувних напрямних (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Висувні напрямні дозволяють зручно встановлювати й діставати дека й решітчасту полицю.

Використовуючи дека й решітчасту полицю з висувними напрямними, переконайтеся, що штифти ззаду висувної напрямної розташовані навпроти країв решітчастої полиці й дека.



Технічні характеристики

Напруга/частота	220-240 В ~ 50 Гц
Загальне споживання електроенергії	3,5кВт
Тип кабелю/переріз	мін. H05VV-FG 3 x 1,5 мм ²
Зовнішні габарити (висота/ширина/глибина)	595 мм/594 мм/567 мм
Габарити для встановлення (висота/ширина/глибина)	**590 або 600 мм/560 мм/мін. 550 мм
Головна духовна шафа	Багатофункціональна духовна шафа - Духова шафа із двома частинами
Лампа внутрішнього освітлення	15/25 Вт
Енергоспоживання гриля	2.2 кВт

Базове: інформацію на табличці з енергетичними даними електричних духових шаф наведено відповідно до стандарту EN 60350-1 / IEC 60350-1. Ці дані визначено за умови стандартного навантаження з функціями нижнього-верхнього нагрівального елемента чи нагрівання за допомогою вентилятора (за наявності).

Клас енергопостачання визначено відповідно до такої пріоритетності залежно від наявності чи відсутності відповідних функцій у виробі. 1 – Приготування з вентилятором – економічний режим, 2 – Повільне приготування в турборежимі, 3 – Приготування в турборежимі, 4 – Нагрівання зверху та знизу з вентилятором, 5 – Нагрівання зверху та знизу.

** Див. *Установка, стор. 13.*



З метою удосконалення якості продукції технічні характеристики приладу можуть бути змінені без попереднього повідомлення.



Малюнки в цьому посібнику є схематичними і можуть не відповідати вашому виробі.



Значення, наведені на табличках машини та в супровідній документації, отримані в лабораторних умовах згідно з відповідними стандартами. Залежно від умов експлуатації та навколишнього середовища ці значення можуть змінюватися.

3 Установка

Пристрій має встановити кваліфікований спеціаліст відповідно до чинних нормативів. В іншому разі, гарантію буде анульовано. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені. Це може призвести до анулювання гарантії.



Покупець відповідальний за підготовку місця для установки й виконання електричних з'єднань.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Прилад слід встановити відповідно до всіх місцевих норм з питань газового й/або електричного обладнання.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед установкою огляньте прилад на наявність дефектів. Якщо такі є, не встановлюйте його.

Пошкоджені прилади можуть становити загрозу для вашої безпеки.

- Використовувані поверхні, синтетичний шаруватий пластик і клейкі речовини мають бути термостійкими (втримувати температуру щонайменше 100 °C).
- Кухонні шафи слід вирівняти й закріпити.
- Якщо під духовкою розташована висувна шухляда, між нею та духовкою слід встановити полицю.
- Пристрій мають переносити щонайменше двоє людей.



Не встановлюйте пристрій поряд з холодильниками чи морозильниками.

Тепло, випромінюване пристроєм, може призвести до зростання енергоспоживання охолоджувального обладнання.



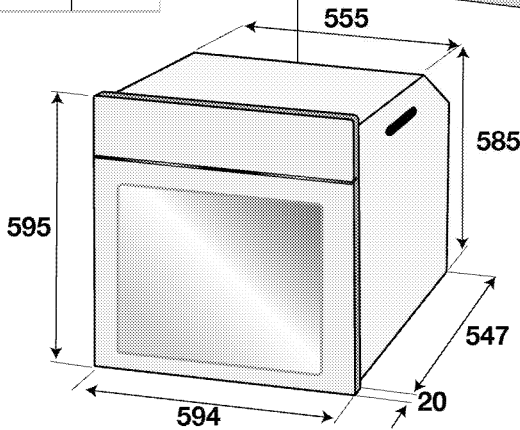
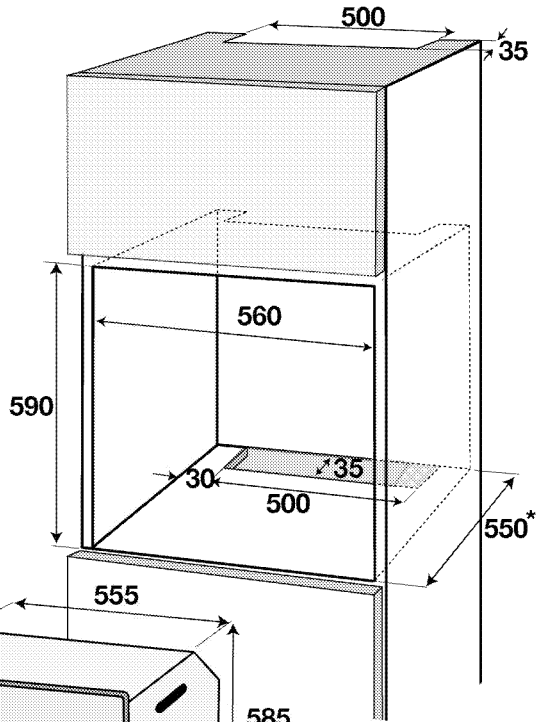
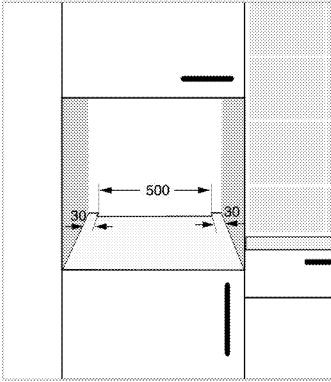
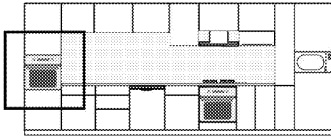
Не підіймайте й не пересувайте пристрій за дверцята чи ручку.



Якщо пристрій має бічні ручки, утопіть їх у бічних стінках після установки духовки на місце.

До початку установки

Прилад призначений для встановлення у стандартні кухонні меблі, що є в продажу. Між пристроєм і кухонними стінами та меблями слід залишити безпечну відстань. Див. малюнок (значення в мм).



* мін.

Встановлення та підключення

- Виріб слід встановити відповідно до всіх місцевих норм щодо газового й електричного обладнання.

Електричне з'єднання

Підключіть прилад до розетки/лінії із заземленням, захищеної мініатюрним вимикачем відповідного номіналу (див. таблицю технічних характеристик). При використанні приладу з трансформатором чи без нього його слід підключати до електромережі, яка має заземлення, виконане кваліфікованим електриком. Наша компанія не несе

відповідальності за збитки внаслідок використання приладу без заземлення, виконаного відповідно до місцевих норм і правил.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Підключення пристрою до джерела електроживлення має виконувати тільки авторизований кваліфікований персонал. Гарантійний період починається тільки після правильного установки. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну внаслідок виконання робіт особами, які на це не уповноважені.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Шнур живлення не можна затискати або згинати; він не повинен контактувати з гарячими частинами пристрою.

Заміну пошкодженого шнура живлення має виконувати кваліфікований електрик. В іншому разі існує ризик ураження електричним струмом, короткого замикання чи пожежі!

- Підключення має здійснюватися відповідно до національного законодавства.
- Показники щодо мережі живлення мають відповідати даним у паспортній табличці виробу. Щоб подивитися на табличку, де вказано тип, відчиніть передні дверцята.
- Кабель електроживлення вашого пристрою має відповідати значенням у таблиці технічних характеристик.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати будь-які роботи зі установки електричного обладнання, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



Після встановлення пристрою кабель електроживлення має бути легко досяжним (проте його не слід розташовувати над варильною панеллю).

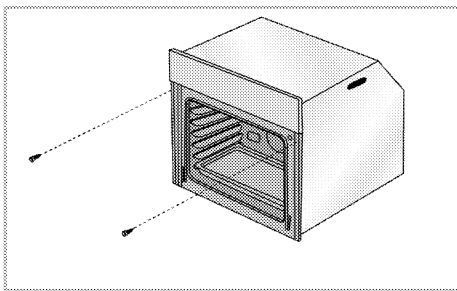


Під час монтажу електропроводки слід дотримуватися національних/місцевих норм, які стосуються електричного обладнання, і використовувати відповідну розетку/лінію та штепсельну вилку для духовки. У випадку, якщо максимальна потужність приладу перевищує характеристики вилки та розетки/лінії, слід підключити його напряму до стаціонарної електричної мережі без використання штепсельної вилки та розетки/лінії.

Вставте штепсельну вилку кабеля електроживлення в розетку.

Встановлення виробів

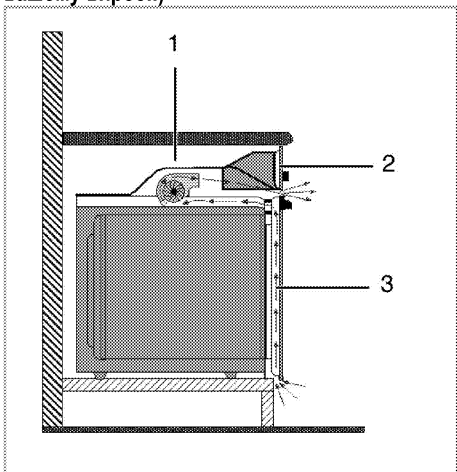
1. Засуньте духову шафу в кухонну шафу, вирівняйте та закріпіть її, стежачи, щоб не пошкодити її не затиснути шнур живлення.



Закріпіть духову шафу 2 гвинтами, як показано на малюнку.

Після встановлення виробу, переконайтеся, що шурупи достатньо затягнуті, а духову шафу не рухається. Під час експлуатації духову шафу може перевернутися, якщо вона не встановлена відповідно до інструкції, і якщо шурупи недостатньо затягнуті.

Для пристроїв з охолоджувальним вентилятором . Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)



- 1 Охолоджувальний вентилятор
- 2 Панель управління
- 3 Дверцята

Вбудований охолоджувальний вентилятор охолоджує як вбудовані меблі, так і передню панель пристрою.



Охолоджувальний вентилятор працюватиме протягом близько 20-30 хвилин після вимкнення духової шафи.

Якщо ви готували, запрограмувавши таймер духової шафи, вентилятор охолодження вимкнеться по завершенні часу приготування разом зі всіма функціями.

- Щоб запобігти пошкодженню дверцят решітчастим грилем і деками, розмістіть шматок картону з внутрішнього боку дверцят духовки нарівні з деками. Прикріпіть дверцята духовки до бічних стінок клейкою стрічкою.
- Не підіймайте й не пересувайте прилад за дверцята чи ручку.



Не ставте на пристрій жодних предметів і не розташовуйте його вертикально.



Перевірте загальний вигляд пристрою на можливі пошкодження під час транспортування.

Остання перевірка

1. Увімкніть прилад
2. Перевірте роботу функцій.

Утилізація старого приладу

- Збережіть оригінальну упаковку приладу й перевозьте прилад у ній. Дотримуйтеся вказівок, зазначених на упаковці. Якщо оригінальна упаковка не збереглася, обгорніть пристрій пухирчастим поліетиленом або товстим картоном і надійно заклейте стрічкою.

4 Підготовка

Поради щодо збереження електроенергії

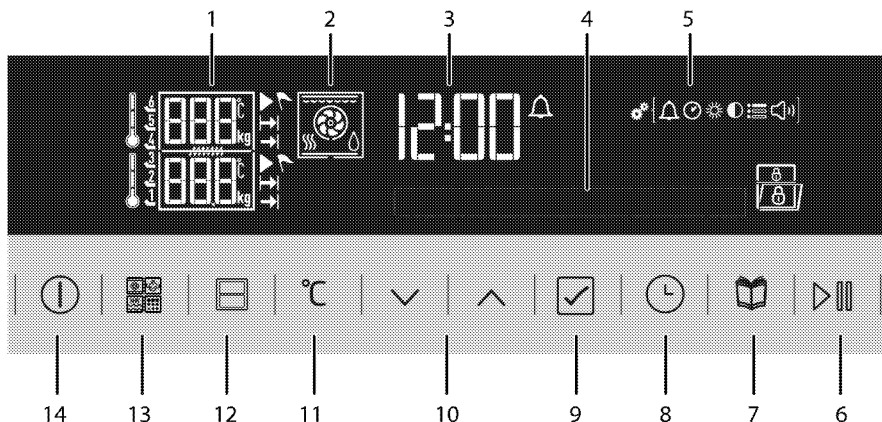
Наведені нижче поради допоможуть використовувати пристрій, не завдаючи шкоди навколишньому середовищу та зберігаючи електроенергію:

- Користуйтеся темним чи емальованим посудом: це покращить передачу тепла.
- Під час приготування виконуйте процедуру розігрівання, якщо вона рекомендована у посібнику користувача чи рецепті.
- Під час приготування їжі не відчиняйте дверцята духової шафи занадто часто.

- Якщо це можливо, намагайтеся готувати в духовій шафі кілька страв одночасно. Ви можете готувати, розмістивши два контейнери з продуктами на решітчастому ґрилі.
- Готуйте одну страву за іншою, адже духові шафа вже розігріта.
- Для економії електроенергії можна вимикати духову шафу за кілька хвилин до завершення приготування страви. Не відчиняйте дверцята духової шафи.
- Розморозуйте заморожені продукти перед приготуванням.

Початок використання

Початкова настройка часу



1. Поле індикатору часу/ваги
2. Відображення функцій
3. Поле індикатора поточного часу
4. Текстовий дисплей
5. Символи меню налаштувань
6. Кнопка початку/завершення приготування
7. Кнопка вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів
8. Кнопка вибору часу та налаштувань
9. Кнопка підтвердження
10. Кнопки переходу вгору/вниз (перемикання меню) (Вибір меню)
11. Кнопка налаштування температури/ваги/швидкого нагрівання
12. Кнопка вибору частини духової шафи
13. Кнопка вибору функції *



14. Кнопка УВІМК./ВИМКН.
- * Наявне у духових шафах із самоочищенням, випаровувачем та властивостями мікрохвильового приготування.

Налаштування початкового часу

1. Після ввімкнення приладу вперше, з'явиться поле години і і зблимає символ. На дисплеї відобразиться текст «Налаштуйте поточний час».

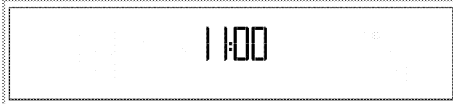


2. Налаштуйте поле години за допомогою / клавіш.
3. Натисніть клавішу, щоб підтвердити налаштування годин.

4. На дисплеї з'явиться поле хвилин  і заблимає символ. Налаштуйте хвилини за допомогою  клавіш. Натисніть кнопку, щоб підтвердити налаштування хвилин.





» Духова шафа повернеться в режим очікування. На дисплеї з'являється поточний час.





Налаштування мови



Мову можна налаштувати лише в режимі очікування духової печі.

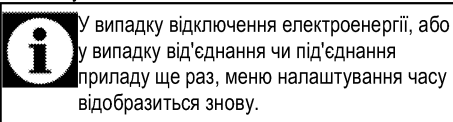
1. Натисніть  клавішу, поки в меню світиться відповідний  символ.



2.  символ заблимає на дисплеї і з'явиться функція налаштування мови.
3. Натисніть  клавіші, щоб вибрати потрібну мову.
4. Натисніть кнопки, щоб підтвердити налаштування.

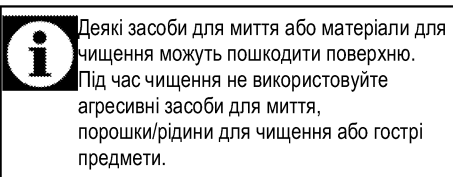
» Духова шафа повернеться в режим очікування. На дисплеї з'являється поточний час.

» Робочими є лише  і  під час такого статусу дисплея. Ви можете виконати будь-які дії в меню налаштувань.



У випадку відключення електроенергії, або у випадку від'єднання чи під'єднання приладу ще раз, меню налаштування часу відобразиться знову.

Початкове очищення виробу

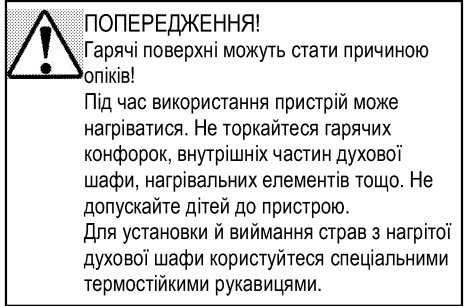


Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.

1. Видаліть всі пакувальні матеріали.
2. Протріть поверхні виробу вологою тканиною чи губкою, а потім витріть насухо.

Перше розігрівання

Нагрівайте прилад протягом приблизно 30 хвилин, а потім вимкніть його. Таким чином буде випалено будь-які залишки речовин після виробництва або шари консервуючих речовин.



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

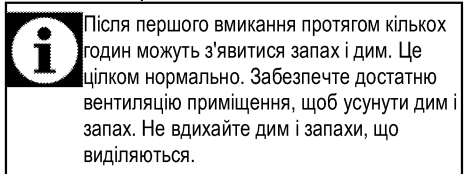
Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виймання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.

Електрична духова шафа

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Оберіть положення Static (Статичне).
4. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. .
5. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
6. Вимкніть духову шафу; див.

Духова шафа з грилем

1. Витягніть з духової шафи всі дека й решітчастий гриль.
2. Закрийте дверцята духової шафи.
3. Виберіть максимальне нагрівання для гриля; див. .
4. Дайте духовій шафі попрацювати протягом 30 хвилин.
5. Вимкніть гриль; див.



Після першого вмикання протягом кількох годин можуть з'явитися запах і дим. Це цілком нормально. Забезпечте достатню вентиляцію приміщення, щоб усунути дим і запах. Не вдихайте дим і запахи, що виділяються.

5 Використання духовки

Загальна інформація щодо запікання, смаження та приготування на грилі



ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

Під час використання пристрій може нагріватися. Не торкайтеся гарячих конфорок, внутрішніх частин духової шафи, нагрівальних елементів тощо. Не допускайте дітей до пристрою. Для установки й виїмання страв з нагрітої духової шафи користуйтеся спеціальними термостійкими рукавицями.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Будьте обережні, відчиняючи дверцята, оскільки назовні виходить пара.

Пара може обпалити вам руки, обличчя та/або очі.

Поради щодо запікання

- Використовуйте металевий посуд з покриттям, яке не пригорає, алюмінієві ємності чи термостійкі силіконові форми для випічки.
- Використовуйте місце на решітці найпродуктивнішим чином.
- Встановіть форму для випікання посередині решітки.
- Вибирайте правильне положення решітки перед увімкненням духової шафи чи гриля. Не змінюйте положення решітки, якщо духовна шафа гаряча.
- Дверцята духовки мають бути зачинені.

Поради щодо смаження

- Такі приправи, як лимонний сік і чорний перець, покращать результат приготування цільного курчати, індички чи великого шматка м'яса.
- Приготування м'яса з кістками триватиме на 15-30 хвилин довше, ніж смаження м'яса аналогічного розміру без кісток.
- Дотримуйтеся розрахунку: 4-5 хвилин на сантиметр висоти м'яса.
- Після завершення часу приготування залиште м'ясо в духовці на 10 хвилин. Сік краще розподілиться по всій поверхні смаженини та не виділятиметься під час різання готової страви.

- Рибу у вогнетривкому посуді слід встановити на решітку на середньому чи низькому рівні.

Поради щодо приготування на грилі

Під час приготування на грилі м'ясо, риба та птиця швидко набувають коричневого відтінку та запашної скоринки й водночас не пересушуються. Плоскі шматки, м'ясо на рожні й сосиски, а також овочі зі значним вмістом води (наприклад, помідори й цибуля) призначені саме для приготування на грилі.

- Рівномірно розподіліть шматки для приготування на грилі на решітчастому грилі чи на піддоні для випікання з решітчастим грилем, аби вони не перевищували розмірів нагрівального елемента.
- Встановіть решітчасту полицю чи піддон для випікання з грилем у духовій шафі на потрібному рівні. Під час приготування на решітчастій полиці встановіть піддон для випікання на нижній решітці з метою збирання крапель жиру. Розмір піддона для випікання, який встановлюється, повинен охоплювати всю зону гриля. Цей піддон може не входити до комплекту пристрою. Налийте у піддон для випікання трохи води, щоб полегшити очищення.



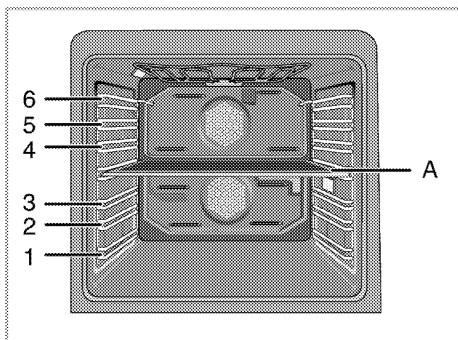
Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Використання електричної духової шафи

Положення решітки

Духова шафа складається з 6 решіток, 3 з яких знаходяться в верхньому відділенні, 3 - в нижньому. Окрім цього, в середній частині духової шафи є проміжок, якому може бути розміщена пластина (A). Не використовуйте цей проміжок для розміщення в ньому решітки.



Приготування в духовій шафі може відбуватись в 4 різних відділеннях.

	<p>Верхнє відділення</p>	<p>Готування лише у верхньому відділенні. Воно підходить також для приготування на грилі ти приготування невеликих страв.</p>		<p>Під час роботи верхнього відділення на дисплеї відображається значення температури, положення решітки, символ приготування, символ очікування, символ часу приготування і символ завершення часу приготування.</p>
	<p>Нижнє відділення</p>	<p>Готування лише у нижньому відділенні. Воно підходить для приготування середніх за обсягом страв.</p>		<p>Під час роботи верхнього відділення на дисплеї відображається значення температури, положення решітки, символ приготування, символ очікування, символ часу приготування і символ завершення часу приготування.</p>
	<p>Нижнє-Верхнє відділення</p>	<p>Готування одночасно в нижньому і верхньому відділеннях. Такий спосіб приготування підходить для приготування двох різних страв одночасно.</p>		<p>Під час роботи верхнього і нижнього відділення одночасно на дисплеї окремо для кожного відділення відображаються значення температури, положення решітки, символ приготування, символ очікування, символ часу приготування і символ завершення часу приготування.</p>

	<p>Одинарне велике відділення</p>	<p>Приготування можливе в одинарному великому відділенні Воно підходить для приготування великих страв або для приготування багатьох страв.</p>		<p>Під час роботи одинарного великого відділення на дисплеї відображається значення температури, положення решітки, символ приготування, символ очікування, символ часу приготування і символ завершення часу приготування.</p>
---	-----------------------------------	---	--	---











Функції духової шафи


Порядок представлених робочих режимів може відрізнятися від характеристик вашого виробу.


Дані функції застосовуються лише для одинарної великої частини духової плити.

В цьому розділі пояснюються всі функції, характерні для духової шафи.

Символ	Назва	Опис
	<p>Статична функція (Нагрівання згори та знизу)</p>	<p>Елементи нагрівання згори і знизу працюють одночасно. Готуйте тільки з одним деком.</p>
	<p>Нагрівання знизу</p>	<p>Страва нагрівається лише знизу. Це підходить для піци та підсмажування страви знизу в кінці приготування.</p>
	<p>Статична функція+Вентиляція (Нагрівання згори та знизу з обдуванням)</p>	<p>Страва нагрівається згори та знизу й обдувається вентилятором на задній стінці. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Готуйте тільки з одним деком.</p>
	<p>Розморожування (Обдування вентилятором)</p>	<p>Духовка не нагрівається. Працює лише вентилятор (на задній стінці). Режим підходить для розморожування заморожених гранульованих продуктів при кімнатній температурі й охолодження приготованих страв.</p>
	<p>Приготування з використанням вентилятора</p>	<p>Працює лише нагрівальний елемент вентилятора (на задній стінці). За допомогою нагрівача вентилятора гаряче повітря від заднього нагрівального елемента рівномірно та швидко розповсюджується всередині духової шафи. У більшості випадків розігрівання не потрібне.</p>
	<p>Верхній нагрівальний елемент+Вентилятор (Нагрівання згори з використанням вентилятора)</p>	<p>Страва нагрівається згори й обдувається вентилятором на задній стінці. Гаряче повітря краще розподіляється всередині духової шафи порівняно з режимом, коли працює лише верхній нагрівач.</p>
	<p>Піца</p>	<p>Страва нагрівається знизу й одночасно обдувається за допомогою нагрівального елемента вентилятора на задній стінці. Рекомендовано застосовувати для запікання піци.</p>
	<p>Багатотемпературний режим «3D» тривимірне приготування</p>	<p>Страва нагрівається згори, знизу й одночасно обдувається за допомогою нагрівального елемента вентилятора. Готуйте тільки з одним деком.</p>

	Функція економного грилю	Працює лише внутрішнє відділення верхнього нагрівального елемента верхньої стінки духової шафи. Підходить для смаження на грилі невеликого та середнього обсягу страви.	
	Турбогриль	Одночасно працюють внутрішнє та зовнішнє відділення верхнього нагрівального елемента верхньої стінки духової шафи. Підходить для смаження на грилі шматків м'яса середнього обсягу.	
	Гриль+Вентилятор (Гриль з додатковою функцією вентилятора)	Відбувається обдування вентилятором на задній стінці внутрішнього та зовнішнього відділення верхнього нагрівального елемента верхньої стінки духової шафи. Вентиляція сприяє швидкому рівномірному розподілу гарячого повітря всередині духової шафи. Підходить для смаження на грилі шматків м'яса середнього обсягу.	
	Підтримка в нагрітому стані	Застосовується для підтримання протягом тривалого часу страви в нагрітому стані, коли її можна подавати до столу. Не використовуйте для приготування страв.	
	Приготування вентилятором в економному режимі	Працює лише нагрівальний елемент вентилятора (на задній стінці). Для збереження електроенергії використовуйте цю функцію замість режимів приготування в діапазоні температур 160-220°C з обдуванням. Але час приготування трохи збільшиться. Значення часу приготування для цієї функції вказані в таблиці «Економне приготування з обдуванням».	
	Приготування за низької температури	Іжа нагрівається рівномірно зверху до низу. Підходить для готування на малому вогні печеного/смаженого м'яса шматками (телятини, баранини, птиці та ін.) у відкритому контейнері при малій температурі. Ця функція забезпечує соковитість м'яса та його м'якість у середині. Необхідно використовувати типи м'яса, що відповідають гігієнічним вимогам. Попередньо запечіть чи підсмажте м'ясо з усіх боків на гарячій сковорідці, використовуючи варильну поверхню, чи гриль. Попереднє запікання чи смаження м'яса можна виконати за допомогою функції «готування за низької температури». Готуйте тільки з одним деком.	
Верхнє відділення 	Нагрівання з обдуванням Економне обдування Верхній нагрівальний елемент + обдування Турбогриль + обдування Турбогриль Розморожування Функція економного грилю		Піца
Нижнє відділення	Нагрівання з обдуванням Економне обдування Розморожування Нагрівання знизу	Нижнє-Верхнє відділення  	Використання вентилятора + Використання обдування Турбогриль + Використання обдування Розморожування + Розморожування Економний гриль + Використання обдування Використання обдування +

	Нагрівання знизу Використання обдування + Піца
Одинарне велике відділення 	Статичний Статичний режим з обдуванням Нагрівання з обдуванням Багатофункціональний (3D) Піца Верхній нагрівальний елемент + обдування Турбогриль + обдування Турбогриль Функція економного грилю Економне обдування Нагрівання знизу Підтримка в нагрітому стані Приготування за низької температури Розморожування







 З міркувань безпеки у всіх положеннях, за винятком функції підтримки в нагрітому стані та приготування їжі на повільному вогні, максимальний час приготування становить 6 годин. Функції приготування

Одинарне велике відділення

Функція	Рекомендова на температура (°C)	Діапазон температ ур (°C)
Статичний	200	40–280
Статичний + вентилятор	175	40–280
Нагрівання з обдуванням	180	40-250
Багатофункціональ ний (3D)	205	40-250
Піца	210	40–280
Верхній нагрівальний елемент + обдування	200	40–280
Турбогриль + обдування	200	40–280
Турбогриль	280	40–280
Функція економного грилю	280	40–280
Економне обдування	180	160-220
Нагрівання знизу	180	40-220
Підтримка в нагрітому стані	60	40-100
Приготування за низької температури	80	50-150
Розморожування	-	-

Таблиця режимів

У таблиці функцій наведено перелік доступних функцій духової шафи, а також максимальне та мінімальне значення температури для кожної з функцій.

	Набір функцій залежить від моделі виробу.
	Під час налаштування на дисплеї будуть блимати відповідні символи.
	У разі перебоїв електроживлення виконання програм припиняється. У цьому разі необхідно перепрограмувати духову шафу.
	Не можна виставляти поточний час, коли духова шафа виконує якусь функцію або під час напівавтоматичного або автоматичного програмування духової шафи.
	Навіть якщо духова шафа вимкнена, коли її дверцята відчинені, світиться лампа духової шафи.
	З міркувань безпеки у всіх положеннях, за винятком функції підтримки в нагрітому стані та приготування їжі на повільному вогні, максимальний час приготування становить 6 годин. Функції приготування

Верхнє відділення

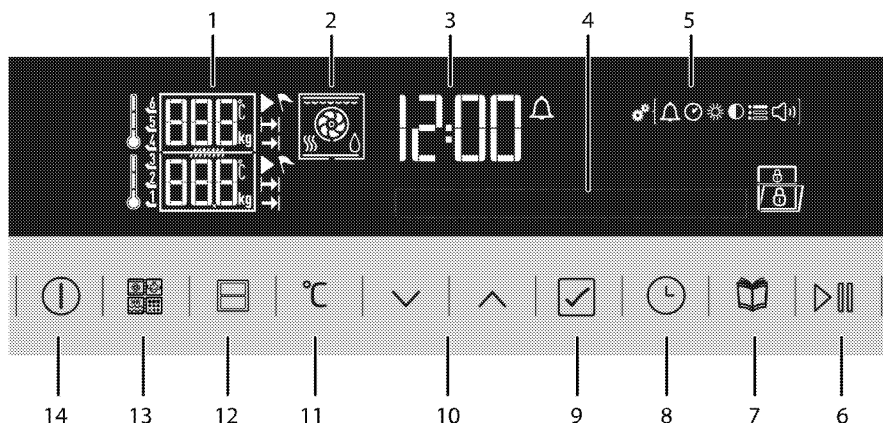
Функція	Рекомендован а температура (°C)	Діапазон температу р (°C)
Нагрівання з обдуванням	180	40-250
Верхній нагрівальний елемент + обдування	200	40–280

Турбогриль + обдування	200	40–280
Турбогриль	280	40–280
Функція економного грилю	280	40–280
Економне обдування	180	160-220
Розморожування	-	-

Нижнє відділення

Функція	Рекомендована температура (°C)	Діапазон температури (°C)
Нагрівання з обдуванням	180	40-250
Піца	210	40–280
Економне обдування	180	160-220
Нагрівання знизу	180	40-220
Розморожування	-	-

Робота з панеллю управління духової шафи

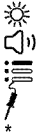


- 1 Поле індикатора часу/ваги
- 2 Відображення функцій
- 3 Поле індикатора поточного часу
- 4 Текстовий дисплей
- 5 Символи меню налаштувань
- 6 Кнопка початку/завершення приготування
- 7 Кнопка вибору меню приготування продуктів-напівфабрикатів
- 8 Кнопка вибору часу та налаштувань
- 9 Кнопка підтвердження
- 10 Кнопки переходу вгору/вниз (перемикання меню) (Вибір меню)
- 11 Кнопка налаштування температури/ваги/швидкого нагрівання
- 12 Кнопка вибору частини духової шафи
- 13 Кнопка вибору функції *
- 14 Кнопка УВІМК./ВИМКН.

* Наявне у духових шафах із самоочищенням, випаровувачем та властивостями мікрохвильового приготування.

Символи дисплея:

- Символ швидкого нагрівання (прискорений розігрів)
- Символ часу приготування
- Символ завершення часу приготування
- Символ звукового сигналу
- Символ очікування
- Символ приготування
- Символ поточного часу
- Символ налаштувань
- Символ підтримки в нагрітому стані
- Символ розмороження
- Символ блокування кнопок
- Символ відкритих дверцят



- Символ налаштування яскравості
 - Символ налаштування гучності
 - Символ налаштування мови
 - Символ зонда готовності м'яса
- Залежить від моделі пристрою.

Робота духової шафи як пристрою з одинарним відділенням

Ручне вмикання

Після ручного ввімкнення духову шафу буде працювати незалежно від функції часу приготування чи вибраної температури. Духова плита не вимкнеться автоматично після закінчення часу приготування. Вона повинна бути вимкнена користувачем.

Коли духову шафу вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.

1. **Зніміть пластину у середній частині духової шафи. Тільки якщо усунути пластину у середній частині, таймер духової шафи почне працювати в режимі приготування одинарного великого відділення.**
2. Ввімкніть духову шафу, двічі натиснувши кнопку.
3. При першому ввімкненні духової шафи на дисплеї відображається режим приготування в ординарному великому відділенні.



4. Виберіть потрібну функцію приготування та натисніть клавіші.



5. Якщо ви бажаєте змінити температуру, торкніться дисплею відображення температур. на дисплеї символ зблимає та з'явиться текст "Temperature" («Температура») відповідно.



6. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавішу.
7. Для налаштування прискореного розігріву натисніть двічі кнопку для активації налаштування прискореного розігріву. На дисплеї з'являться попередження «прискорення розігріву пасивне» та відповідний символ.
8. Натисніть будь-яку клавішу чи для активації налаштування прискореного розігріву. На дисплеї з'являться попередження «прискорення розігріву активовано» та відповідний символ. Підтвердьте налаштування, торкнувшись .

Коли вибрані налаштування прискореного розігріву, духову шафу працюватиме на максимальній потужності для досягнення температури налаштування. Коли температура налаштування досягнута на дисплеї з'явиться відповідний символ. Налаштування прискореного розігріву активовано для функцій, що відображаються на дисплеї, які були вибрані подвійним натисканням відповідної кнопки.

9. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.
10. Якщо функція приготування та значення температури вибрані правильно, натисніть кнопку протягом двох секунд, щоб почати приготування. Приготування розпочнеться на дисплеї відобразиться «Приготування».



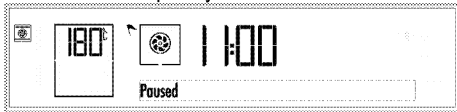
» Духова шафа розігріється до встановленої температури.

Всі символи температури внутрішнього відділення духової шафи ввімкнуться, коли духову шафу нагріється до значення вибраної температури.



Якщо дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї з'явиться попередження та/або символ «Відкриті дверцята».

11. Коли процес приготування закінчився, натисніть знову кнопку протягом 2 секунд для закінчення приготування.

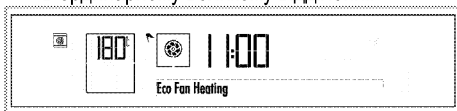


Напівавтоматичний режим

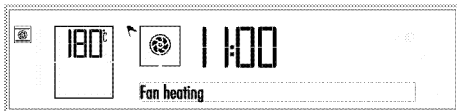
Коли духовка шафа вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.

У напівавтоматичному режимі можна налаштувати період часу, протягом якого працюватиме духовка (час приготування).

1. Зніміть пластину у середній частині духової шафи. Тільки якщо усунути пластину у середній частині, таймер духової шафи почне працювати в режимі приготування одинарного великого відділення.
2. Ввімкніть духову шафу, двічі натиснувши кнопку.
3. При першому ввімкненні духової шафи на дисплеї відображається режим приготування в ординарному великому відділенні.



4. Виберіть потрібну функцію приготування та натисніть клавiші.



5. Якщо ви бажаєте змінити температуру, торкніться дисплею відображення температур. на дисплеї символ зблимає та з'явиться текст "Temperature" («Температура») відповідно.



6. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавiші. Коли досягнуто необхідної

температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавiшу.

7. Для налаштування прискореного розігріву натисніть двічі кнопку для активації налаштування прискореного розігріву. На дисплеї з'являться попередження

«прискорення розігріву пасивне» та відповідний символ.

8. Натисніть будь-яку клавiшу чи для активації налаштування прискореного розігріву. На дисплеї з'являється попередження «прискорення розігріву

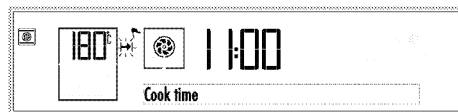
активовано» та відповідний символ.

Підтвердіть налаштування, торкнувшись .



Коли вибрані налаштування прискореного розігріву, духовка шафа працюватиме на максимальній потужності для досягнення температури налаштування. Коли температура налаштування досягнута на дисплеї з'явиться відповідний символ. Налаштування прискореного розігріву активовано для функцій, що відображаються на дисплеї, які були вибрані подвійним натисканням відповідної кнопки.

9. Для вибору часу приготування, натисніть клавiшу для вибору тексту "Cook time" («Час приготування») на дисплеї. Як тільки функція буде вибрана, зблимає відповідний символ.



10. Торкніться клавiші для встановлення часу приготування та підтвердіть налаштування, натиснувши відповідні клавiші клавiшу. Як тільки потрібний час приготування задано, на дисплеї відобразиться відповідний символ.

11. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.

12. Якщо функція приготування та значення температури і часу вибрані правильно, натисніть кнопку протягом 2 секунд, щоб почати приготування. Приготування розпочнеться на дисплеї відобразиться «Приготування».



» Духовка нагріється до заданої температури і підтримуватиме її до завершення обраного часу приготування.

i Всі символи температури внутрішнього відділення духової шафи ввімкнуться, коли духовка шафа нагріється до значення вибраної температури.

i Якщо дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї з'являться попередження та/або символ «Відкриті дверцята ».

- Після закінчення приготування на дисплеї відображається повідомлення **“Enjoy your meal”** («Смачного») і текст **“Press start to continue”** («Натисніть пуск для продовження») і пролунає звуковий сигнал.
- Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку. Духова шафа вимкнеться автоматично.
- Якщо ви бажаєте продовження роботи духової шафи, натисніть клавішу протягом 2 секунд. Духова шафа продовжуватиме приготування протягом невизначеного періоду часу.

i Якщо ви хочете скасувати напівавтоматичну програму, скиньте час приготування. Також ви можете вимкнути духову шафу, натиснувши будь-яку клавішу.

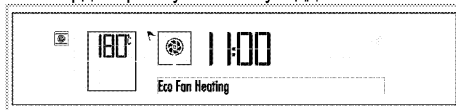
Автоматичний режим

В автоматичному режимі роботи можна налаштувати час приготування та час завершення приготування.

Коли духовка шафа вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.

- Зніміть пластину у середній частині духової шафи. Тільки якщо усунути пластину у середній частині, таймер духової шафи почне працювати в режимі приготування одинарного великого відділення.**
- Ввімкніть духову шафу, двічі натиснувши кнопку.

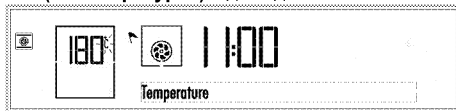
- При першому ввімкненні духової шафи на дисплеї відображається режим приготування в одинарному великому відділенні.



- Виберіть потрібну функцію приготування та натисніть клавіші.





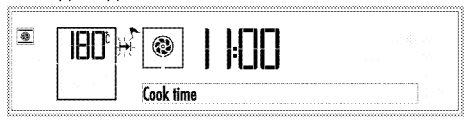
- Якщо ви бажаєте змінити температуру, торкніться дисплею відображення температур. на дисплеї символ заблимає та з'явиться текст **“Temperature”** («Температура») відповідно.




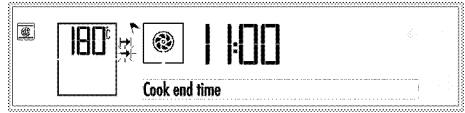
- Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавішу.
- Для налаштування прискореного розігріву натисніть двічі кнопку для активації налаштування прискореного розігріву. На дисплеї з'являться попередження «прискорення розігріву пасивне» та відповідний символ.
- Натисніть будь-яку клавішу чи для активації налаштування прискореного розігріву. На дисплеї з'являться попередження «прискорення розігріву активовано» та відповідний символ. Підтвердьте налаштування, торкнувшись .




i Коли вибрані налаштування прискороного розігріву, духова шафа працюватиме на максимальній потужності для досягнення температури налаштування. Коли температура налаштування досягнута  на дисплеї з'явиться відповідний символ. Налаштування прискороного розігріву активовано для функцій, що  відображаються на дисплеї, $^{\circ}\text{C}$ які були вибрані подвійним натисканням відповідної кнопки.

9. Для вибору часу приготування, натисніть  кнопку один раз для вибору **"Cook time"** («Час приготування») на текстовому дисплеї.  Як тільки функція буде вибрана, заблимає відповідний символ.




10. Торкніться  клавіші для встановлення часу приготування та підтвердіть налаштування, натиснувши відповідні клавіші  клавішу. Як тільки потрібний час приготування задано,  на дисплеї відобразиться відповідний символ.
11. Щоб задати потрібний час завершення приготування, натискайте  короткими інтервалами, поки не з'явиться **"Cook end time"** («Час закінчення приготування») на текстовому дисплеї.  Як тільки функція буде вибрана, заблимає відповідний символ.





12. Торкніться  клавіші для встановлення бажаного часу закінчення приготування та підтвердіть налаштування, натиснувши відповідні клавіші. Як тільки потрібний час закінчення приготування задано,  відобразиться відповідний символ.
13. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.
14. Якщо функція часу закінчення приготування та значення температури і часу вибрані правильно, натисніть  кнопку протягом 2 секунд, щоб почати приготування.


» » **Відобразиться повідомлення "Stand by" («Очікування»)**. Таймер духової шафи автоматично розрахує час початку приготування шляхом віднімання часу приготування від часу завершення приготування.

15. Коли настане час початку приготування, духова шафа увімкнеться у вибраному режимі і **на дисплеї відобразиться «Приготування і духова плита розігріється до значення відповідної температури.** Ця температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. Під час приготування протягом певного часу світитиметься лампочка духової шафи.

i Всі символи температури внутрішнього відділення духової шафи  ввімкнуться, коли духова шафа нагріється до значення вибраної температури.

i Якщо дверцята духової шафи відчинені, **на дисплеї з'явиться попередження та/або символ «Відкриті дверцята»** .

16. Після закінчення приготування на дисплеї відображається повідомлення **"Enjoy your meal" («Смачного»)** і текст **"Press start to continue" («Натисніть пуск для продовження»)** і пролунає звуковий сигнал.
17. Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку. Духова шафа вимкнеться автоматично.
18. Якщо ви бажаєте продовження роботи духової шафи, натисніть  кнопку протягом 2 секунд. Духова шафа продовжуватиме приготування протягом невизначеного періоду часу.

i Якщо ви хочете скасувати автоматичну програму, скиньте час приготування. Також ви можете вимкнути духову шафу, натиснувши  будь-яку клавішу.

Використання духової шафи тільки в режимі нагрівання верхнього або нижнього відділень Ручне вмикання

Після ручного вмикання духової шафи буде працювати незалежно від функції часу приготування чи вибраної температури. Духова плита не вимкнеться автоматично після

закінчення часу приготування. Вона повинна бути вимкнена користувачем.

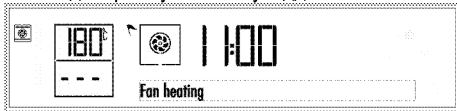
Коли духова шафа вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.

1. Розмістіть пластину у середній частині у її гніздо між 3-ю та 4-ю решітками.



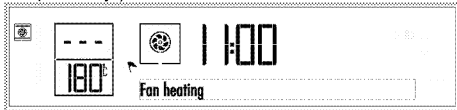
Якщо пластина в середній частині встановлена не належним чином, духова шафа працюватиме в режимі одинарного великого відділення.

2. Ввімкніть духову шафу, двічі натиснувши кнопку.
3. При першому ввімкненні духової шафи на дисплеї відображається режим приготування в одинарному великому відділенні.



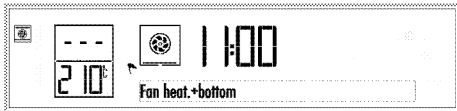
4. Торкніться один раз кнопки для того, щоб активувати функцію духової шафи нагрівання знизу.

З'явиться символ активованого відділення духової шафи. Налаштування температури і етапи процесу приготування обох нижнього та верхнього відділень духової шафи повторюються в такий же самий спосіб. (На рисунках, відображено вибрану функцію нагрівання духової шафи знизу.)



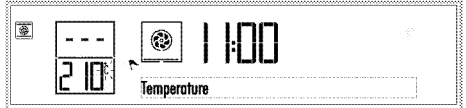
Кожного разу, як ви натискаєте клавішу, активуються відповідно або і верхнє, і нижнє відділення одночасно, або лише верхнє відділення духової шафи.

5. Виберіть потрібну функцію приготування та натисніть клавіші.



6. Якщо ви бажаєте змінити температуру, торкніться дисплею відображення температур. на дисплеї символ зблимає

та з'явиться текст "Temperature" («Температура») відповідно.



7. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавішу.
8. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.
9. Якщо функція приготування та значення температури вибрані правильно, натисніть кнопку протягом двох секунд, щоб почати приготування. Приготування розпочнеться на дисплеї відобразиться «Приготування».



» Духова шафа розігріється до встановленої температури.



Всі символи температури внутрішнього відділення духової шафи ввімкнуться, коли духова шафа нагріється до значення вибраної температури.



Якщо дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї з'явиться попередження та/або символ «Відкриті дверцята ».

10. Коли процес приготування закінчився, натисніть знову кнопку протягом 2 секунд для закінчення приготування.



При використанні лише верхнього або нижнього відділення для приготування, залишайте неживане відділення пустим, оскільки воно також нагрівається.

Напівавтоматичний режим

У напівавтоматичному режимі можна налаштувати період часу, протягом якого працюватиме духовка (час приготування).

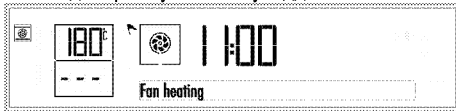
Коли духова шафа вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і

налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.

1. Розмістіть пластину у середній частині у її гніздо між 3-ю та 4-ю решітками.

i Якщо пластина в середній частині встановлена не належним чином, духова шафа працюватиме в режимі одинарного великого відділення.

2. Ввімкніть духову шафу, двічі натиснувши кнопку.
3. При першому ввімкненні духової шафи на дисплеї відображається режим приготування в одинарному великому відділенні.



4. Торкніться один раз кнопки для того, щоб активувати функцію духової шафи нагрівання низу.

З'явиться символ активованого відділення духової шафи. Налаштування температури і етапи процесу приготування обох нижнього та верхнього відділень духової шафи повторюються в такий же самий спосіб. (На рисунках, відображено вибрану функцію нагрівання духової шафи низу.)

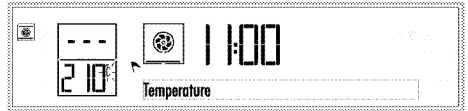


i Кожного разу, як ви натискаєте клавішу, активуються відповідно або і верхнє, і нижнє відділення одночасно, або лише верхнє відділення духової шафи.

5. Виберіть потрібну функцію приготування та натисніть клавіші.



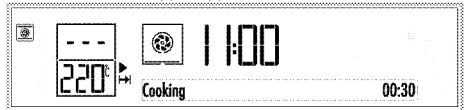
6. Якщо ви бажаєте змінити температуру, торкніться дисплею відображення температур. на дисплеї символ заблимає та з'явиться текст "Temperature" («Температура») відповідно.



7. Встановіть потрібну температуру, торкаючись клавіші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавішу.
8. Для вибору часу приготування, натисніть клавішу для вибору тексту "Cook time" («Час приготування») на дисплеї. Як тільки функція буде вибрана, заблимає відповідний символ.



9. Торкніться клавіші для встановлення часу приготування та підтвердіть налаштування, натиснувши відповідні клавіші клавішу. Як тільки потрібний час приготування задано, на дисплеї відобразиться відповідний символ.
10. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.
11. Якщо функція приготування та значення температури вибрані правильно, натисніть кнопку протягом двох секунд, щоб почати приготування. Приготування розпочнеться на дисплеї відобразиться «Приготування». символи зникнуть, якщо на дисплеї з'являться відповідні символи.





» Духовка нагріється до заданої температури і підтримуватиме її до завершення обраного часу приготування.


i Всі символи температури внутрішнього відділення духової шафи ввімкнуться, коли духова шафа нагріється до значення вибраної температури.



i Якщо дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї з'явиться попередження та/або символ «Відкриті дверцята» ».

12. Після закінчення приготування на дисплеї відображається повідомлення "Enjoy your meal" («Смачного») і текст "Press start to

continue” («Натисніть пуск для продовження») і пролунає звуковий сигнал.

- Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку. Духова шафа вимкнеться автоматично.
- Якщо ви бажаєте продовження роботи духової шафи, натисніть   клавішу протягом 2 секунд. Духова шафа продовжуватиме приготування протягом невизначеного періоду часу.

 При використанні лише верхнього або нижнього відділення для приготування, залишайте неживане відділення пустим, оскільки воно також нагрівається.


 Якщо ви хочете скасувати напівавтоматичну програму, скиньте час приготування. Також ви можете вимкнути духову шафу, натиснувши  будь-яку клавішу.


Автоматичний режим

В автоматичному режимі роботи можна налаштувати час приготування та час завершення приготування.


Коли духова шафа вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.


- Розмістіть пластину у середній частині у її гніздо між 3-ю та 4-ю решітками.

 Якщо пластина в середній частині встановлена не належним чином, духова шафа працюватиме в режимі одинарного великого відділення.

- Ввімкніть духову шафу,  двічі натиснувши кнопку.
- При першому ввімкненні духової шафи на дисплеї відобразиться режим приготування в одинарному великому відділенні.







- Торкніться  один раз кнопки для того, щоб активувати функцію духової шафи нагрівання знизу.

 З'явиться символ активованого відділення духової шафи. Налаштування температури і етапи процесу приготування обох нижнього та



верхнього відділень духової шафи повторюються в такий же самий спосіб. (На рисунках, відображено вибрану функцію нагрівання духової шафи знизу.)

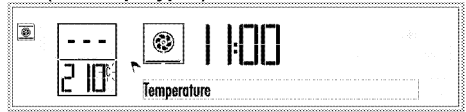







 Кожного разу, як ви  натискаєте клавішу, активуються відповідно або і верхнє, і нижнє відділення одночасно., або лише верхнє відділення духової шафи.

- Виберіть потрібну функцію приготування та натисніть   клавіші.







- Якщо ви бажаєте змінити температуру, торкніться  дисплею відображення температури.  на дисплеї символ заблимає та з'явиться текст "Temperature" («Температура») відповідно.



- Встановіть потрібну температуру, торкаючись   клавіші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши  клавішу.
- Для вибору часу приготування, натисніть  кнопку один раз для вибору "Cook time" («Час приготування») на текстовому дисплеї.  Як тільки функція буде вибрана, заблимає відповідний символ.



- Торкніться   клавіші для встановлення часу приготування та підтвердіть налаштування, натиснувши відповідні клавіші  клавішу. Як тільки потрібний час приготування задано,  на дисплеї відобразиться відповідний символ.
- Щоб задати потрібний час завершення приготування, натискайте  короткими інтервалами, поки не з'явиться "Cook end time" («Час закінчення приготування») на

текстовому дисплеї. →І заблимає відповідний символ.



11. Торкніться клавiші для встановлення бажаного часу закінчення приготування та підтвердіть налаштування, натиснувши відповідні клавiші. Як тільки потрібний час закінчення приготування задано, →І відобразиться відповідний символ.
12. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.
13. Якщо функція часу закінчення приготування та значення температури і часу вибрані правильно, натисніть кнопку протягом 2 секунд, щоб почати приготування.
» **Відобразиться повідомлення “Stand by” («Очікування»)**. Таймер духової шафи автоматично розрахує час початку приготування шляхом віднімання часу приготування від часу завершення приготування.
14. Коли настане час початку приготування, духова шафа увімкнеться у вибраному режимі і **на дисплеї відобразиться «Приготування»** і духова плита розігріється до значення відповідної температури. Ця температура буде підтримуватися доти, доки не настане час закінчення приготування. Під час приготування протягом певного часу світиться лампочка духової шафи.

Всі символи температури внутрішнього відділення духової шафи

↓ увімкнуться, коли духова шафа нагріється до значення вибраної температури.

Якщо дверцята духової шафи відчинені, **на дисплеї з'явиться попередження та/або символ «Відкриті дверцята»** .

15. Після закінчення приготування на дисплеї відображається повідомлення **“Enjoy your meal” («Смачного»)** і текст **“Press start to continue” («Натисніть пуск для продовження»)** і пролунає звуковий сигнал.
16. Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку. Духова шафа вимкнеться автоматично.

17. Якщо ви бажаєте продовження роботи духової шафи, натисніть клавiшу протягом 2 секунд. Духова шафа продовжуватиме приготування протягом невизначеного періоду часу.

При використанні лише верхнього або нижнього відділення для приготування, залишайте неживане відділення пустим, оскільки воно також нагрівається.

Якщо ви хочете скасувати автоматичну програму, скиньте час приготування. Також ви можете вимкнути духову шафу, натиснувши будь-яку клавiшу.

Одночасне використання і верхнього, і нижнього відділення духової шафи Ручне вмикання

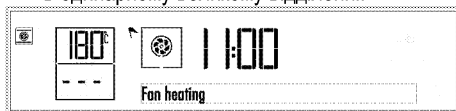
Після ручного вмикання духової шафи буде працювати незалежно від функції часу приготування чи вибраної температури. Духова плита не вимкнеться автоматично після закінчення часу приготування. Вона повинна бути вимкнена користувачем.

Коли духова шафа вмикатиметься вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.


1. **Розмістіть пластину у середній частині у її гніздо між 3-ю та 4-ю решітками.**

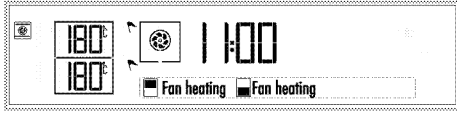
Якщо пластина в середній частині встановлена не належним чином, духової шафи працюватиме в режимі одинарного великого відділення.


2. Ввімкніть духову шафу, двічі натиснувши кнопку.
3. При першому вмиканні духової шафи на дисплеї відображається режим приготування в одинарному великому відділенні.




Кожного разу, як ви натискаєте клавiшу, активуються відповідно або і верхнє, і нижнє відділення одночасно., або лише верхнє відділення духової шафи.



4. Активуйте обидва відділення, натиснувши  двічі клавішу. З'явиться символ відповідного відділення духової шафи.

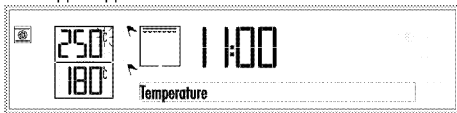





5. Торкніться клавіші  для того, щоб вибрати відповідну функцію приготування серед можливих функцій для обох відділень духової шафи. Наприклад, для приготування на грилі при нагріванні згори і для випікання в нижньому відділенні можна вибрати функцію Грилю та Допоміжну функцію обдування.

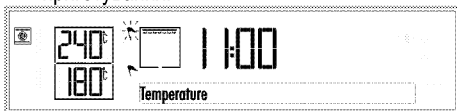
Після того, як вибрано відповідну функцію, "Temperature" («Температура») і "Cook time" («Час приготування») можуть бути вибрані окремо для кожного відділення духової шафи. Для підтвердження таких налаштувань  заблимає відповідний символ активації відділення приготування.





6. Якщо ви бажаєте змінити температуру верхнього нагрівання духової шафи, натисніть  клавішу один раз для того, щоб на дисплеї з'явилося налаштування температури верхнього нагрівання духової шафи. На дисплеї температур вибраного відділення духової шафи  заблимає символ і з'явиться текст "Temperature" («Температура») відповідно.




7. Встановіть потрібну температуру, торкаючись  клавіші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавішу . Загориться відповідний символ і  заблимає відповідний символ активації відділення приготування.

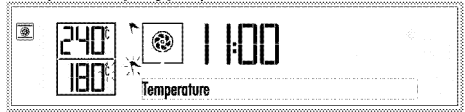





8. Для зміни температури нижньої частини духової шафи, активуйте дисплей температур


нижньої частини духової шафи, натиснувши  клавішу. Символ нижньої частини духової шафи  заблимає.






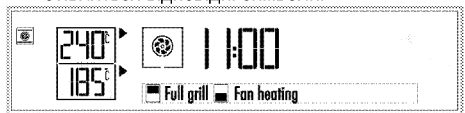
9. Торкніться  клавіші один раз для того, щоб на дисплеї з'явилося налаштування температури нижнього нагрівання духової шафи. На дисплеї температур вибраного відділення духової шафи  заблимає символ і з'явиться текст "Temperature" («Температура») відповідно.




10. Встановіть потрібну температуру, торкаючись  клавіші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавішу . Загориться відповідний символ і  заблимає відповідний символ активації відділення приготування.


 Якщо ви хочете змінити налаштування температур під час одночасного використання верхнього і нижнього відділення духової шафи, різниця температур між відділеннями не може бути більше, ніж 80°C. Оскільки відділення духової шафи залежать одна від одної.

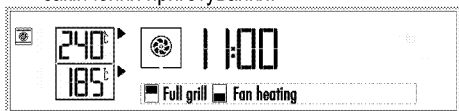
11. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.
12. Якщо функція приготування та значення температури вибрані правильно, натисніть  кнопку протягом двох секунд, щоб почати приготування. Приготування розпочнеться на дисплеї відобразиться «Приготування».  символи зникнуть, якщо  на дисплеї з'являться відповідні символи.



i Всі символи температури внутрішнього відділення духової шафи ввімкнуться, коли духова шафа нагріється до значення вибраної температури.

i Якщо дверцята духової шафи відчинені, **на дисплеї з'явиться попередження та/або** символ «Відкриті дверцята»  .

13. Коли процес приготування закінчився,  натисніть знову кнопку протягом 2 секунд для закінчення приготування.




Напівавтоматичний режим

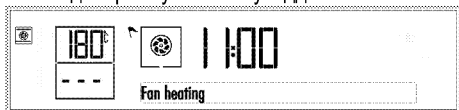
У напівавтоматичному режимі можна налаштувати період часу, протягом якого працюватиме духовка (час приготування).


Коли духова шафа вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.



1. **Розмістіть пластину у середній частині у її гніздо між 3-ю та 4-ю решітками.**

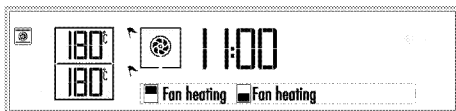
i Якщо пластина в середній частині встановлена не належним чином, духова шафа працюватиме в режимі одинарного великого відділення.


2. Ввімкніть духову шафу,  двічі натиснувши кнопку.
3. При першому ввімкненні духової шафи на дисплеї відображається режим приготування в одинарному великому відділенні.




i Кожного разу, як ви  натискаєте клавішу, активуються відповідно або і верхнє, і нижнє відділення одночасно, або лише верхнє відділення духової шафи.



4. Активуйте обидва відділення, натиснувши  двічі клавішу.  З'явиться символ відповідного відділення духової шафи.

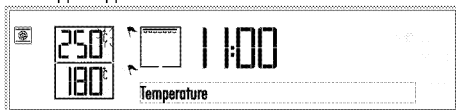






5. Торкніться клавіші  для того, щоб вибрати відповідну функцію приготування серед можливих функцій для обох відділень духової шафи. Наприклад, для приготування на грилі при нагріванні згори і для випікання в нижньому відділенні можна вибрати функцію Грилю та Допоміжну функцію обдування.

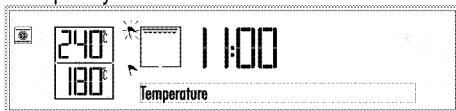
Після того, як вибрано відповідну функцію, **"Temperature" («Температура»)** і **"Cook time" («Час приготування»)** можуть бути вибрані окремо для кожного відділення духової шафи. Для підтвердження таких налаштувань  заблимає відповідний символ активації відділення приготування.





6. Якщо ви бажаєте змінити температуру верхнього нагрівання духової шафи, натисніть  клавішу один раз для того, щоб на дисплеї з'явилось налаштування температури верхнього нагрівання духової шафи. На дисплеї температура вибраного відділення духової шафи  заблимає символ і з'явиться текст **"Temperature" («Температура»)** відповідно.



7. Встановіть потрібну температуру, торкаючись  клавіші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавішу   Загориться відповідний символ і  заблимає відповідний символ активації відділення приготування.



8. Для зміни температури нижньої частини духової шафи, активуйте дисплей температур нижньої частини духової шафи, натиснувши  клавішу. Символ нижньої частини духової шафи  заблимає.



9. Торкніться $^{\circ}\text{C}$ клавіші один раз для того, щоб на дисплеї з'явилось налаштування температури нижнього нагрівання духової шафи. На дисплеї температур вибраного відділення духової шафи $^{\circ}\text{C}$ заблимає символ і з'явиться текст "Temperature" («Температура») відповідно.



10. Встановіть потрібну температуру, торкаючись \sim клавіші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавішу $^{\circ}\text{C}$. Загориться відповідний символ і заблимає відповідний символ активації відділення приготування.

i Якщо ви хочете змінити налаштування температур під час одночасного використання верхнього і нижнього відділення духової шафи, різниця температур між відділеннями не може бути більше, ніж 80°C. Оскільки відділення духової шафи залежать одна від одної.

11. Для часу приготування активованого нижнього відділення духової шафи, натисніть ⌚ клавішу для вибору тексту "Cook time" («Час приготування») на дисплеї. Відповідний символ. \rightarrow заблимає.

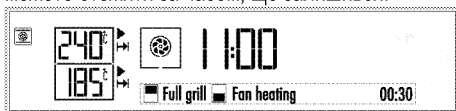


12. Торкніться \sim клавіші для встановлення часу приготування та підтвердіть налаштування, натиснувши відповідні клавіші \checkmark клавішу. Як тільки потрібний час приготування задано, \rightarrow на екрані відобразиться відповідний символ.
13. Для вибору часу приготування верхнього відділення, спочатку активуйте відповідне відділення, натиснувши \checkmark \rightarrow заблимає символ верхнього відділення. Потім, натисніть ⌚ клавішу для вибору тексту "Cook time"

(«Час приготування») на дисплеї. Відповідний символ. \rightarrow заблимає.

14. Встановіть бажаний час приготування у верхньому відділенні, натиснувши \sim клавішу та підтвердивши натисканням на \checkmark клавішу. Як тільки час приготування у верхньому відділення буде задано, \rightarrow на екрані відобразиться відповідний символ.
15. Поставте страву в духову шафу й зачиніть дверцята.
16. Якщо функція приготування та значення температури і часу вибрані правильно, натисніть ▶ кнопку протягом 2 секунд, щоб почати приготування. Приготування розпочнеться \rightarrow символи зникнуть, якщо \rightarrow на дисплеї з'являться відповідні символи.

Налаштування часу приготування буде відображено наприкінці тексту на екрані. Тут ви можете стежити за часом, що залишився.







» Духовка нагріється до заданої температури і підтримуватиме її до завершення короткочасного приготування.

i Всі символи температури внутрішнього відділення духової шафи \downarrow ввімкнуться, коли духову шафу нагріється до значення вибраної температури.


i Якщо дверцята духової шафи відчинені, на дисплеї з'явиться попередження та/або символ «Відкриті дверцята ⏏ ».

17. Наприкінці короткочасного приготування, з'являться повідомлення "Enjoy your meal" («Смачного») і текст "Press start to continue" («Натисніть пуск для продовження») і пролунає відповідний звуковий сигнал.
18. Вийміть страву з духової шафи, коли час приготування завершився. Коли ви знову зачините дверцята духової шафи, в іншому відділенні продовжиться більш тривале приготування.
19. Коли довготривалий процес приготування закінчиться, з'являться повідомлення "Enjoy your meal" («Смачного») і текст "Press start to continue" («Натисніть пуск для

- продовження») і пролунає відповідний звуковий сигнал.
- Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку. Духова шафа вимкнеться автоматично.
 - Якщо ви бажаєте продовження роботи духової шафи, натисніть   клавішу протягом 2 секунд. Духова шафа продовжуватиме приготування протягом невизначеного періоду часу.


 Якщо ви хочете скасувати напівавтоматичну програму, скиньте час приготування. Також ви можете вимкнути духову шафу, натиснувши  кнопку протягом 2 секунд, якщо ви цього бажаєте.

Вимкнення електричної духової шафи


Торкніться  клавіші протягом 2 секунд, щоб вимкнути духову шафу.

Використання блокування кнопок






Увімкнувши функцію блокування клавіш, можна запобігти втручанню у роботу духової шафи.



 Блокування клавіш може застосовуватись в режимі очікування духової шафи.

Увімкнення блокування клавіш



- Торкніться  клавіші короткими інтервалами, поки не з'явиться **"Keylock passive"** («Блокування клавіш пасивне»).




- »  Символ заблимає.
- Активуйте блокування клавіш, натиснувши будь-яку кнопку  один раз. Увімкнеться блокування кнопок, на дисплеї з'явиться **"Key lock active"** («Блокування кнопок активне»).  символ перестане блимати
 - Торкніться  кнопки, щоб підтвердити налаштування.
- » З'явиться текст і  одночасно заблимає символ.

 За винятком  клавіш, інші клавіші духової шафи не працюють під час роботи функції блокування кнопок.

Вимкнення блокування клавіш


- Щоб вимкнути функцію блокування клавіш, торкніться  один раз. На дисплеї з'явиться **"Keylock passive"** («Блокування клавіш пасивне»).
- Торкніться  кнопки, щоб підтвердити налаштування.



» Блокування кнопок вимкнено і  із дисплея зникне відповідний символ.






Використання годинника у якості таймера-будильника

Таймер пристрою можна використовувати для попередження чи нагадування, незалежно від програми приготування. Будильник не впливає на функції духової шафи. Він використовується як попереджувальний сигнал. Наприклад, його можна використати, щоб нагадати про необхідність у певний час повернути страву у духовій шафі. Таймер-будильник просигналізує, коли встановлений час завершиться.



 Максимальний можливий час сигналу будильника становить 23 години 59 хвилин.



Налаштування звукового сигналу




- Торкніться  клавіші, доки на дисплеї не з'явиться символ.  заблимає символ запуску
- Торкніться  клавіші для встановлення часу та підтвердіть налаштування, натиснувши відповідну  клавішу.  Після налаштування часу подання звукового сигналу відповідний символ продовжує світитися.
- Коли час подання звукового сигналу прийде, прозвучить звуковий сигнал.
- Щоб вимкнути звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку.

Вимкнення звукового сигналу



- Торкніться  клавіші короткими інтервалами, поки не з'явиться  ».

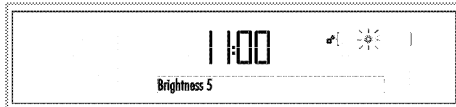
2. Торкніться клавіші  до того, як на дисплеї з'явиться "00:00" і підтвердіть налаштування, натиснувши відповідну  клавішу.




» Звуковий сигнал скасовано і  символ зникне.


Налаштування яскравості

Яскравість можна налаштувати лише в режимі очікування духової печі.

1. Торкніться  клавіші короткими інтервалами, поки не з'явиться **На дисплеї з'явиться "Brightness" («Яскравість»)**.  на дисплеї заблимає символ





2. Існує 5 режимів яскравості: 1, 2, 3, 4 та 5. Торкніться   клавіші, щоб вибрати потрібний рівень.
3. Торкніться  кнопки, щоб підтвердити налаштування.

 Коли духова шафа вимкнена, ступінь яскравості знижується з метою енергозбереження. Коли духова шафа вмикається, він відновлюється до налаштованого.




» Духова шафа повернеться в режим очікування. На дисплеї з'являється поточний час.

Налаштування рівня гучності

Рівень гучності можна налаштувати лише в режимі очікування духової печі.

1. Торкніться  клавіші короткими інтервалами, поки не з'явиться  ». На дисплеї заблимає символ.





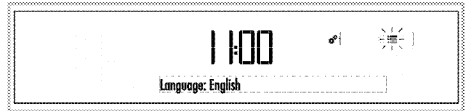
2. Існує 2 рівня гучності: «**Низька гучність**» і «**Висока гучність**». Торкніться   клавіші, щоб вибрати потрібний рівень.
3. Торкніться  кнопки, щоб підтвердити налаштування.


» Духова шафа повернеться в режим очікування. На дисплеї з'являється поточний час.



Налаштування мови


Мову можна налаштувати лише в режимі очікування духової печі.

1. Торкніться  клавіші, поки в меню світиться відповідний  символ.



2.  символ заблимає на дисплеї і з'явиться функція налаштування мови.



3. Торкніться   клавіші, щоб вибрати потрібну мову.

4. Торкніться  кнопки, щоб підтвердити налаштування.



» Духова шафа повернеться в режим очікування. На дисплеї з'являється поточний час.


Налаштування поточного часу





Поточний час можна налаштувати лише за умови вимкнення духової печі. Якщо ви бажаєте змінити час, вибраний під час першого налаштування:

1. Торкніться  клавіші короткими інтервалами, поки не з'явиться **"Set current time"** («Налаштувати поточний час»). На дисплеї заблимають поле годин  і відповідний символ.



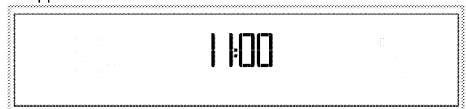
2. Налаштуйте поле години за допомогою   клавіші.

3. Торкніться  кнопки, щоб підтвердити налаштування.


4. На дисплеї заблимають поле хвилин  і символ відповідно. Налаштуйте хвилини за допомогою   клавіші. Торкніться  кнопки, щоб підтвердити налаштування хвилин.



» Духова шафа повернеться в режим очікування. На дисплеї з'являється поточний час.



Таблиця часу приготування

 Значення часу в цій таблиці слід вважати довідковими. Вони можуть змінюватися залежно від температури продуктів, товщини, виду та ваших кулінарних уподобань.

У одинарному великому відділенні Запікання та смаження













Першою полицею духовки є нижня полиця.














У випадку наявності на скляній поверхні дверцят духової шафи порад для приготування, вони повинні застосовуватись під час готування в одинарному великому відділенні.

Страва	Кількість піддонів	Акcesуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пирого на деці	Один піддон	Стандартне деко*		3	175	25 ... 35
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітці**		2	180	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	25 ... 35
	2 піддона	1-Глибоке деко* 5-Стандартне деко*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 піддона	1-Глибоке деко* 3-Стандартне деко* 5-Деко для солодкої випічки*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деку діаметром 26 см**		1 - 4	150	25 ... 35
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		3	175	25 ... 30
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*		1 - 5	170 ... 190	30 ... 40
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	175	35 ... 45
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	30 ... 40
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*		1 - 5	200	45 ... 55
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	200	55 ... 65
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	25 ... 35
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 5-Стандартне деко*		1 - 5	200	35 ... 45
	3 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко* 5-Глибоке деко*		1 - 3 - 5	190	45 ... 55
Дріжджі	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	35 ... 45
	2 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки*		1 - 3	190	35 ... 45
Лазанья	Один піддон	Скляна/металевапрямокутна форма для випікання на гриль-решітці**		2 - 3	200	30 ... 40
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		2	200 ... 220	15 ... 20

	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	10 ... 15
Біфштекс (цільний)/печеня	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max потім 180 ... 190	100 ... 120
Бараняче стегно (запіканка)	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max потім 190	70 ... 90
	Один піддон	Стандартне деко*		3	25 мін. 250/max потім 190	70 ... 90
Смажене курча (1.8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max потім 180 ... 190	60 ... 80
	Один піддон	Стандартне деко*		2	15 мін. 250/max потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (5.5 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max потім 180 ... 190	150 ... 210
	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	200	20 ... 30

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.
* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.
** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Лише для нижнього відділення Запікання та смаження

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітці**		1	175	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		2	150	35 ... 45
	2 піддона	1-Глибоке деко* 3-Стандартне деко*		1 - 3	150	35 ... 45
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		1	150	25 ... 35
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		2	170 ... 180	35 ... 45
	2 піддона	1-Деко для солодкої випічки* 3-Стандартне деко*		1 - 3	165	35 ... 40
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		2	190	35 ... 45
Піца	Один піддон	Стандартне деко*		1	200	10 ... 15
Смажене курча (1.8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		1	15 мін. 250/max потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (нарізана)	Один піддон	Стандартне деко*		1	25 мін. 250/max потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		2	200	20 ... 30

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.
* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Лише для верхнього відділення Запікання та смаження

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Кекси в формі	Один піддон	Форма для тортів на гриль-решітці**		4	175	40 ... 50
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		4	150	35 ... 45
Печиво	Один піддон	Деко для солодкої випічки*		4	170 ... 180	35 ... 45
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*		4	190	35 ... 45
Смажене курча (1.8-2 кг)	Один піддон	Стандартне деко*		4	15 мін. 250/маж потім 180 ... 190	60 ... 80
Індичка (нарізана)	Один піддон	Стандартне деко*		4	25 мін. 250/маж потім 180 ... 190	150 ... 210
Риба	Один піддон	Стандартне деко*		5	200	20 ... 30

Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів.

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.

** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.

Нагрівання з вентилятором у економному режимі

Не змінюйте значення температури під час приготування Нагрівання з вентилятором у економному режимі в режимі.

Не відкривайте дверцята під час приготування Нагрівання з вентилятором у економному режимі в режимі.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*	3	160	25 ... 35
Печиво	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	30 ... 35
Тісто для випічки	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	40 ... 45
Здобна випічка	Один піддон	Стандартне деко*	3	200	40 ... 45

* Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом.











Таблиця пробного приготування (у одинарному великому відділенні)

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Першою полицею духовки є нижня полиця.

Страва	Кількість піддонів	Аксесуар для використання	Робочий режим	Положення решітки	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Пісочне	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	140	20 ... 30
	2 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки*		1 - 3	140	20 ... 30
	3 піддона	1-Стандартне деко* 3-Деко для солодкої випічки*		1 - 3 - 5	140	25 ... 35

		5-Глибоке деко*				
Тістечка	Один піддон	Стандартне деко*		3	160	20 ... 30
	Один піддон	Стандартне деко*		3	150	25 ... 35
	2 піддона	1-Глибоке деко* 5-Стандартне деко*		1 - 5	150	25 ... 35
	3 піддона	1-Глибоке деко* 3-Стандартне деко* 5-Деко для солодкої випічки*		1 - 3 - 5	150	30 ... 45
Бісквітний торт	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		3	160	25 ... 35
	Один піддон	Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см**		2	150	30 ... 40
	2 піддона	1-Кругла розбірна форма для випікання на гриль-решітці діаметром 26 см** 4-Кругла розбірна форма для випікання на деко діаметром 26 см**		1 - 4	150	25 ... 35
Пиріг з яблуками	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		2	180	55 ... 65
	Один піддон	Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.**		3	180	50 ... 60
	2 піддона	1-Кругла металічна таріль для випікання на гриль-решітці діаметром 20 см.** 3-Кругла металічна таріль для випікання на деко для солодкої випічки діаметром 20 см.**		1 - 3	180	55 ... 65
Для усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів. * Ці аксесуари можуть не постачатися з виробом. ** Ці аксесуари не постачаються з виробом. Їх можна придбати окремо.						

Поради щодо випікання кексів і тортів

- Якщо тісто засухе, збільшіть температуру на 10°C і скоротіть час приготування.
- Якщо тісто вологе, використовуйте менше рідини та зменшіть температуру на 10°C.
- Якщо тісто затемне зверху, встановіть його на нижчу полицю, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.
- Якщо тісто всередині готове, а зовні липке, використовуйте менше рідини, зменшіть температуру та збільшіть час приготування.

Поради щодо випікання тіста

- Якщо тісто засухе, необхідно збільшити температуру на 10°C і скоротити час

приготування. Просочіть шари тіста соусом з молока, олії, яйця та йогурту.

- Якщо тісто запікається занадто повільно, забезпечте, щоб його товщина не перевищувала глибини дека.
- Якщо верхня частина тіста набуває золотаво-коричневого відтінку, а нижня не готова, упевніться, що кількості соусу в нижній частині тіста не забагато. Розподіляйте соус порівну між шарами тіста й угорі для рівномірного випікання.



Готуйте випічку відповідно до режиму й температури, зазначених у таблиці рецептів. Якщо нижня частина все-таки підсмажилася недостатньо, наступного разу встановіть випічку на один рівень нижче.

Поради щодо приготування овочів

- Якщо з посуду з овочами випаровується сік, готуйте овочі в посуді з кришкою замість дека. Закритий посуд не дозволить соку випаровуватися.
- Якщо овочева страва не доходить до готовності, зваріть овочі, приготуйте за зразком консервованих продуктів і поставте в духовку.

Функції приготування готових страв

Вибір функції приготування готових страв

Меню Ready Meals (Приготування готових страв) містить програми приготування страв, спеціально підготовані професійними кухарями та збережені в пам'яті блоку управління.

У цьому меню температура, положення решітки, вага та функції приготування встановлюються автоматично.

Вагу й час приготування можна змінити відповідно до певної страви та власних смаків. Меню приготування готових страв розроблено для приготування в одинарному великому відділенні, приготування в нижньому відділенні та приготування в обох відділеннях одночасно.

Для вибору функції приготування готових страв:

1. Натисніть клавiшу, щоб увімкнути духову шафу.

Якщо встановлено пластину у середній частині, при першому ввімкненні духової шафи на дисплеї відображається режим приготування в одинарному великому відділенні.



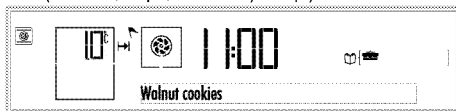
Кожного разу, як ви натискаєте клавiшу, активуються відповідно або і верхнє, і нижнє відділення одночасно, або лише верхнє відділення духової шафи. Меню приготування готових страв розроблено для приготування в одинарному великому відділенні, приготування в нижньому відділенні та приготування в обох відділеннях одночасно.

2. Натисніть клавiшу, щоб вибрати необхідне для приготування відділення.

3. Натисніть клавiшу, щоб вибрати функцію приготування готових страв. Головне меню відобразиться на текстовому екрані.



4. Натисніть клавiшу, щоб в головному меню вибрати необхідну функцію приготування готових страв.
5. Торкніться клавiші щоб підтвердити меню приготування основної страви.
6. Натисніть клавiшу, щоб вибрати потрібну страву (Cookies, Cake, Small cake (печиво, торт, тістечко) тощо).



7. Перш ніж почати приготування за допомогою меню Ready Meals (Приготування готових страв), можна вказати вагу залежно від вибраного типу страви. Щоб це зробити, виконайте такі дії:

Натисніть доки значення «Вага» з'явиться на дисплеї ». На дисплеї ваги вибраного відділення духової шафи «кг» заблимає символ і «Вага» з'явиться.

8. Виберіть відповідну вагу вашої страви, натиснувши клавiші. Коли досягнуто необхідної температури, підтвердіть вибрану температуру, натиснувши клавiшу. "кг" засвітиться



Температура та час приготування в духовій шафі зміняться автоматично залежно від зміни ваги.



Вагу можна змінювати тільки для страв де вказана вага.

9. Розмістіть страву у духовій шафі.
10. Натисніть кнопку, щоб розпочати приготування. **на дисплеї відобразиться «Приготування»**.

» Після закінчення приготування на дисплеї відображається повідомлення "Good appetite..." («Смачного») і пролунає звуковий сигнал. Щоб вимкнути сигнал, просто натисніть будь-яку кнопку.



Під час навігації в меню приготування страви відобразатиметься команда «Back» (Назад), натиснувши яку, можна повернутися до попереднього меню. Натиснувши на екран, ви можете повернутись в початкове меню

Меню приготування готових страв:
Може відрізнятись залежно від моделі

Для нижнього відділення:

Торти та випічка	Червоне м'ясо	Риба	Птиця	Низькокалорійні страви	Особливе	Десерти	Продукт, що не містять воду	Заморожені продукти
Печиво з волоським горіхом	Фарширована бараняче стегно	Форель	Курча, менше 1600 г	Перець фарширований	Приготовання йогурту	Фруктовий пиріг	Сушені яблука	Натерті заморожені овочі
Бісквіт	Смажене м'ясо молодого баранчика	Морський окунь	Курча, більше 1600 г	Макарони та сир	Дріжджова випічка	Пиріг з яблуками	Сушена айва	
Пиріг із родзинками	Тушкована телятина	Риба з овочами в папіляротці	Рублена курятина	Смажена картопля		Яблучний струдель	Сушені груші	
Vol au vent (Воловани)	Lamb in tandori (м'ясо молодого баранчика)	Варені анчоуси	Куряче філе	Овочевий пиріг		Меренга		
Чайний хліб	Стейк	Форель у глиняному посуді	Багет з куркою	Мусака		Еклери		
Багети	Dalyan meatball (Данські фрикадельки)	Філе окуня	Стегна індички	Панірована картопля		Крем-карамель		
Хліб	Запечені фрикадельки	Шашлики з риби	Філе індички	Запечена картопля		Суфле з гарячим шоколадом		
Хліб на дріжджах	Ростбіф	Запканка із фореллю	Качка	Запканки		Крем-брюле		
Круасани	Яловича вирізка	Філе лосося	Гуска	Картопляний пиріг		Медові яблука в сиропі		
Паска		Засолений лосось	Фазан помисливський	Лазанья		Манний торт у сиропі		
Булочки з корицею			Фазан	Паніровані свіжі овочі				
Булочки із сиром			Кролик					
Бублики								
Піца								

Для одинарного великого відділення:

Торти та випічка	Червоне м'ясо	Риба	Птиця	Низькокалорійні страви	Особливе	Десерти	Продукт, що не містять воду	Заморожені продукти
Печиво з	Фарширова	Форель	Курча,	Перець	Приготован	Фруктовий	Сушені	Натерті

волоськи м горіхом	не бараняче стегно		менше 1600 г	фарширований	ня йогурту	пиріг	яблука	заморожені овочі
Випічка з листкового тіста із сиром	Смажене м'ясо молодого баранчика	Морський окунь	Курча, більше 1600 г	Макарони та сир	Дріжджова випічка	Пиріг з яблуками	Сушена айва	Заморожені на піца
Бісквіт	Тушкована телятина	Риба з овочами в палльотці	Рублена курятина	Смажена картопля		Яблучний струдель	Сушені груші	Заморожені рогаляки
Пиріг із родзинками	Lamb in tandori (м'ясо молодого баранчика)	Варені анчоуси	Куряче філе	Овочевий пиріг		Меренга		
Vol au vent (Воловани)	Стейк	Форель у глиняному посуді	Багет з куркою	Мусака		Екпери		
Чайний хліб	Dalyan meatball (Данські фрикадельки)	Філе окуня	Смажена індичка	Панірована картопля		Запечений рисовий пудинг		
Багети	Запечені фрикадельки	Шашлики з риби	Стегна індички	Запечена картопля		Крем-карамель		
Хліб	Ростбіф (Roast Beef)	Запіканка із фореллю	Філе індички	Запіканки		Суфле з гарячим шоколадом		
Хліб на дріжджах	Яловича вирізка	Філе лосося	Качка	Картопляний пиріг		Крем-брюле		
Круасани		Засолений лосось	Гуска	Класична ЛАЗАНЬЯ		Медові яблука в сиропі		
Паска			Фазан помисливські	Паніровані свіжі овочі		Шоколадний торт		
Булочки з корицею			Фазан			Торт із какао		
Булочки із сиром			Кролик			Тісто для бісквітного торта		
Бублики						Ніжна випічка в сиропі		
Піца						Манний торт у сиропі		

Для одночасного приготування в обох відділеннях:

Меню Double Convenience Food (Подвійне приготування продуктів-напівфабрикатів)

Верхнє відділення	Нижнє відділення
Класична ЛАЗАНЬЯ	Піца
Крем-брюле	Тефтелі з овочами
Овочевий суп	Яловичий пиріг
Паніровані овочі	Стейк з вирізки
Печеня з молодого баранчика	Чізкейк з тахіні

Квасоля	Лимонний кекс
Солений морський окунь	Кукурудзяний хліб
М'ясо молодого баранчика	Perde rice (Рисовий пиріг)
Брауні	Вегетаріанський пиріг
Багет з куркою	Шпинатовий пиріг

Меню рецептів приготування продуктів-напівфабрикатів

ПІЦЦА

ІНГРЕДІЄНТИ

Для тіста:

- 400 г борошна
- 15 г солі
- 3 г живих дріжджів
- 20 г оливкової олії
- 250 г теплої води
-

Для соусу:

- 2 помідори, тертих
- 0,5 ст. л. (половина столової ложки) томатної пасти
- 1 ч. л. (чайна ложка) цукру
- 1 ч. л. солі
- 1 ст. л. оливкової олії

Для начинки:

- 150 г натертої моцарели або сиру ЧЕДДЕР
- Салямі, сосиски, кукурудза, оливки, гриби на ваш вибір

ПРИГОТУВАННЯ

- Розмішайте дріжджі у воді до повного їх розчинення.
- Змішайте отриману суміш з половиною борошна.
- Продовжуйте змішувати, додаючи сіль та оливкову олію.
- Після того, як ви додасте решту борошна, замісіть тісто, щоб воно стало м'яким.
- Помістіть тісто в змазану пательню та замотайте в харчову плівку. Залиште тісто киснути в кімнатній температурі на 1 ніч.
- Коли тісто підніметься, вийміть його на стіл і ще раз замісіть. Накрийте тісто та залиште його ще на 30 хвилин.
- Потім розмістіть тісто на деко, накритому пергаментом, та розкачайте руками.
- В посудині змішайте всі інгредієнти для соусу та змістіть ним тісто.
- Додайте натерту моцареллу та начинку за вашим бажанням.
- Після цього начинку на тісті можна скропити оливковою олією.
- Випікайте піцу в попередньо розігрітій духовій шафі на 1 решітці.
- Подавайте піцу теплою.

ЛАЗАНЬЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

Для соусу болоньезе:

- 200 г низькокалорійного яловичого фаршу
- 1 середня цибулина, нарізана
- 1 середня морква, натерта
- ½ середньої селери, натертої
- 2 помідори, тертих
- 1 ст. л. томатної пасти
- 1 ст. л. оливкової олії
- 20 г вершкового масла
- ½ бокала червоного вина
- 1 лавровий лист
- Сіль
- Чорний перець
- ½ мускатного горіху, меленого

Для соусу бешамель:

- 2 стакана молока
- 2 ст. л. оливкової олії
- 40 г вершкового масла
- ½ пачки тіста для лазаньї
- 200 г натертого пармезану

ПРИГОТУВАННЯ

Приготування соусу болоньезе:

- Підсмажте овочі, крім помідора, на оливковій олії та вершковому маслі протягом 5 хвилин.
- Додайте яловичий фарш і підсмажте його разом з овочами ще протягом 5 хвилин.
- Залийте вином та продовжуйте смажити до повного випаровування вина.
- Додайте натерті помідори та томатну пасту. Готуйте все разом на великому вогні до закипання, потім додайте лавровий лист та тушуйте ще протягом ½ години. Якщо необхідно долийте води (приблизно 2,5 стакана).
- Після завершення готування посоліть, поперчіть та додайте мускатний горіх. Соус повинен бути напіврідким.

Тюфтельки з овочами:

ІНГРЕДІЄНТИ

- 500 г низькокалорійного яловичого фаршу
- 1 середня цибулина, нарізана
- ½ баклажана, дрібно нарізаного кубиками
- 1 цукіні, дрібно нарізане кубиками
- 1 болгарський перець, дрібно нарізаний кубиками
- 1 маленький помідор без шкіри, очищений від насіння та нарізаний кубиками
- 50 г пармезану, натертого
- 5 гілочок петрушки, добре подрібненої
- 2 яйця, збитих

- 1 чашка панірувальних сухарів
- 1 ч. л. тмину
- 1 ч. л. духмяного перцю
- 1 ч. л. чорного перцю
- 1 десертна ложечка солі
- 2 ст. л. оливкової олії

ПРИГОТУВАННЯ

- Підсмажте овочі на оливковій олії.
- Змішайте підсмажені овочі та інші інгредієнти.
- Сформууйте отриману суміш в форму хліба та обмотайте харчовою плівкою. Залиште суміш в холодильнику на 2 години, після чого сформууйте в формочку.
- Діставши з холодильника зніміть плівку.
- Змастіть деко і розставте м'ясні тюфтельки.
- Випікайте піцу в попередньо розігрітій духовій шафі на 1 решітці.
- Залиште страву хоча б на 10 хвилин перед подачею.

Крем-брюле

ІНГРЕДІЄНТИ

- 200 мл вершків
- 90 мл молока
- 50 г цукрової пудри
- 3 жовтка
- 1 пакетик ванільного цукру
- Коричневий цукор

ПРИГОТУВАННЯ

- Розігрійте вершки, молоко, цукрову пудру та ванілін в каструлі (не доводячи до кипіння).
- В окремій посудині збийте жовтки. Змішайте разом частину розігрітої суміші та збиті жовтки. Доливайте решту суміші, постійно помішуючи, так, щоб яйця не зварились.
- Розділіть отриману суміш в 4 різні посудини.
- Посудини з крем-брюле розмістіть на звичайному деко для випічки з водою всередині деко.
- Готуйте ваш десерт на 5 решітці в попередньо розігрітій духовці.
- Після приготування можна присипати коричневим цукром і підпалити його паяльником або запекти на грилі.

ЯЛОВИЧИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 600 г яловичої вирізки
- 400 г шампінйонів
- 1 маленька цибулина
- 5 гілочок свіжого чебрецю без стебельця
- 2 ст. л. гірчиці горошком
- 4 великих листа листкового тіста

- 2 жовтка
- 1 ст. л. кунжуту
- Сіль/Чорний перець
- Оливкова олія

ПРИГОТУВАННЯ

- Поділіть яловичину на чотири частини.
- Кожен шматок яловичини приправте оливковою олією, посоліть і поперчіть, потім підсмажте і залиште охолонути.
- Подрібніть цибулю, гриби, свіжий чебрець, сіль і чорний перець до однорідної маси.
- Отриману масу готуйте до її випарування, після чого залиште охолонути.
- Розкатайте тісто на присипаній борошном поверхні, обріжте кінці.
- Залежно від розміру яловичини нанесіть грибну начинку на листкове тісто.
- Покладіть яловичину на начинку та змастіть гірчицею горошком.
- Кладіть начинку на тісто таким чином, щоб повністю покрити яловичину.
- Закрийте яловичину в тісті за допомогою смужок із тіста.
- Випікайте яловичину в попередньо розігрітій духовій шафі на 1 решітці.
- Перед подачею рекомендується після приготування залишити на 5 хвилин.

ОВОЧЕВИЙ СУП

ІНГРЕДІЄНТИ

Для овочевого соку:

- 1 середня морква, почищена і нарізана великими шматочками
- 1 середня селера, почищена і нарізана великими шматочками
- 1 середня морква, почищена і нарізана великими шматочками
- 1 цибуля порий, нарізана великими шматочками
- 2 лавровий лист
- 1 десертна ложечка чорного перцю горошком
- 3 г теплої води

Для супу:

- 1 середня цибуля, почищена і нарізана великими шматочками
- 1 цукіні, нарізане великими шматочками
- 1 болгарський перець, нарізаний великими шматочками
- 1 маленький помідор, нарізаний великими шматочками

- 1 селера, нарізана великими шматочками
- 4 зубчика часнику з шкірою
- 1 ч. л. чорного перцю
- 1 десертна ложечка солі
- 2 ст. л. оливкової олії
- 1,5 л овочевого соку

ПРИГОТУВАННЯ

- Для овочевого соку необхідно варити всі інгредієнти протягом 45-60 хвилин на маленькому вогні.
- Отриманий сік необхідно процідити.
- Овочі для супу бризніть оливковою олією, посоліть, поперчіть і розкладіть на деко для запікання.
- Збоку в деко покладіть обмотаний в фольгу часник.
- Готуйте вашу страву на 5 решітці в попередньо розігрітій духовці.
- Підсмажте запечені овочі і очищений часник в овочевому соці, поки вони не перетворяться в однорідну суміш.
- Рекомендується подавати гарячим,.

СТЕЙК З ВИРІЗКИ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 700 г телячої вирізки
- 1 ст. л. чорного перцю горошком
- ½ стакану вершків
- ½ стакану білого вина
- Оливкова олія
- Сіль

ПРИГОТУВАННЯ

- Змеліть чорний перець горошком не дуже дрібно.
- Стейк з вирізки посоліть та зі всіх сторін добре натріть чорним перцем.
- З обох сторін бризніть стейк оливковою олією.
- Готуйте вашу страву на 2 решітці в попередньо розігрітій духовці.
- В сковороду, в якій ви готуєте стейк, влийте білого вина, вершків і посоліть.
- Варіть соус на маленькому вогні, поки він не загусне.
- Помістіть приготовлене м'ясо в духовку ще на 5-10 хвилин після того, як воно трохи охолоне, залийте соусом і подавайте.

ПАНІРОВАНІ ОВОЧІ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 150 г броколі, лише цвіт
- 150 г цвітної капусти, лише цвіт
- 150 г брюссельської капусти

- 1 велика морквина середньої товщини, нарізана
- 1 велика картоплина середньої товщини, нарізана
- 500 мл молока
- 40 г борошна
- 40 г вершкового масла
- 80 г пармезану, натертого
- 1 ч. л. мускатного горіху, натертого
- Сіль
- Чорний перець

ПРИГОТУВАННЯ

- Окремо зваріть овочі.
- Розтопіть вершкове масло в окремій посудині, всипте борошно та варіть все разом, доки борошно не отримає коричневий відтінок.
- До отриманої суміші доливайте молоко кімнатної температури, помішуючи, поки суміш не загусне. Переконайтесь, щоб соус не був надто густим.
- Приготовлений соус посипте пармезаном, посоліть, поперчіть та додайте мускатного горіху.
- Всипте в соус відварені овочі та перемішайте.
- Покладіть в скляну посудину для випікання в духовій шафі з приблизним розміром 30x20x7 см3.
- Готуйте страву на 4 решітці в попередньо розігрітій духовці.
- Подавайте запечені паніровані овочі після того, як вони охолонуть протягом 5-10 хвилин.

ТАНІНІ CHEESECAKE (Чізкейк з тахіні)

ІНГРЕДІЄНТИ

- 500 г вершкового сиру
- 150 г цукрової пудри
- 5 яєць
- 35 г крохмалю
- 200 мл вершків
- 2 ст. л. оливкової олії
- 210 г печива
- 100 г вершкового масла

ПРИГОТУВАННЯ

- Дрібно розкачайте печиво.
- Розтопіть масло, вилийте на печиво та перемішайте.
- На деко для випікання викладіть пергамент для випікання, встановіть зверху круглу

форму для випікання діаметром приблизно 24-27 см і 5 см в висоту.

- Отриману суміш печива та масла висипте в форму для випікання та розподіліть рівномірно по дну. Поставте суміш охолонуту в холодильник на 10 хвилин.
- Збийте вершковий сир з цукром в окремій посудині.
- Збийте яйця разом з крохмалем в окремій посудині.
- В окремій посудині збийте вершки.
- Змішайте всі суміші та додайте тахіні.
- Отриману суміш вилийте зверху на корж з печення та поставте в холодильник.
- Випікайте яловичину в попередньо розігрітій духовій шафі на 1 решітці.
- Залиште Чізкейк на 1 ніч в холодильнику.



Для нарізання рекомендується використовувати ніж, змочений в воді. Це дозволить вам нарізати гладкі шматочки чізкейку.

ТУШКОВАНА ПІДЧЕРЕВИНА МОЛОДОГО БАРАНЧИКА

ІНГРЕДІЄНТИ

- 800 г підчеревини молодого баранчика, нарізаної кружечками
- 2 ст. л. муки
- 1 ст. л. вершкового масла
- 1 ст. л. оливкової олії
- 2 цукіні, дрібно нарізаних кубиками
- 1 ст. л. томатної пасту
- 2 середніх помідора, почищених і нарізаних дрібними кубиками
- 2 середніх моркви, нарізаних великими кубиками
- 2 середні картоплини, нарізані великими кубиками
- 1 десертна ложечка сухого чебрецю
- 250 мл овочевого соку
- Сіль

Для овочевого соку:

- 1 середня морква, почищена і нарізана великими шматочками
- 1 середня селера, почищена і нарізана великими шматочками
- 1 середня морква, почищена і нарізана великими шматочками
- 1 цибуля порий, нарізана великими шматочками
- 2 лавровий лист

- 1 десертна ложечка чорного перцю горошком
- 3 г теплої води

ПРИГОТУВАННЯ

- Для овочевого соку необхідно варити всі інгредієнти протягом 45-60 хвилин на маленькому вогні.
- Отриманий сік необхідно процідити.
- Нарізану підчеревину молодого баранчика посоліть, поперчіть, обсипте борошном та заберіть зайве борошно.
- В сковороді розігрійте масло та оливкову олію, викладіть м'ясо баранчика.
- Туди ж додайте цибулю, помідори та томатну пасту. Підсмажте все разом.
- Потім влийте овочевий сік, посоліть, поперчіть.
- Обсмажені кружечки підчеревини молодого баранчика помістіть в скляну форму для випікання 30x20x7 см3, зверху покладіть помідори та овочі.

ЛИМОННИЙ КЕКС

ІНГРЕДІЄНТИ

- 170 г борошна
- 170 г цукрової пудри
- 3 яйця
- 5 г розпушувача до тіста
- 170 г вершкового масла (кімнатної температури)
- Цедра лимона з 2 лимонів
- 2 г ваніліну

ПРИГОТУВАННЯ

- Збийте яйця з цукром в окремій посудині.
- В отриману суміш всипте муку, розпушувач до тіста та цедру лимона.
- Туди ж додайте вершкове масло кімнатної температури. Все разом добре перемішайте.
- Змастіть тефлонову форму для випікання розміром приблизно 27x15x6 см3 та вилийте в неї суміш.
- Випікайте яловичину в попередньо розігрітій духовій шафі на 1 решітці.

КВАСОЛЯ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 115 г квасолі
- 150 г бастурми, нарізаної
- 2 середніх цукіні, дрібно нарізаних кубиками
- 4 зелених перці, тоненько нарізаних кубиками
- 2 середніх помідора, почищених і нарізаних кубиками

- 1 ст. л. червоного меленого перцю
- 1 ст. л. томатної пасты
- 1,5 ст. л. вершкового масла
- 1 десертна ложечка перцю чилі
- 500 мл овочевого соку (гарячого)
- 1 десертна ложечка харчової соди
- Сіль
- Чорний перець

ПРИГОТУВАННЯ

- Перед приготування залийте квасоллю водою з содою та залиште на ніч.
- Потім трохи відваріть квасоллю.
- Розігрійте тушковане м'ясо та додайте масла.
- Додайте нарізану кубиками цибулю, обсмажте.
- Додайте перець, помідори, мелений червоний перець та томатну пасту.
- В закриту каструлю додайте бастурму, відварену квасоллю, сіль, чорний перець та перець чилі.
- Потім долийте овочевого соку та кип'ятіть на середньому вогні близько 10 хвилин.
- Накрийте каструлю фольгою.
- Покладіть каструлю на верхню решітку попередньо розігрітої духової шафи продовжіть готування.

КУКУРУДЗЯНИЙ ХЛІБ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 150 г кукурудзяного борошна
- 150 г борошна
- 10 г розпушувача до тіста
- 7 г солі
- 5 г цукрової пудри
- 2 яйця
- 100 мл молока
- 50 г масла, топленого
- 50 г консервованої кукурудзи, насіння

ПРИГОТУВАННЯ

- В окремій посудині змішайте кукурудзяне борошно, борошно, розпушувач, сіль і цукор.
- В іншій посудині змішайте яйця, молоко, масло і кукурудзу і збийте.
- Змішайте тверду суміш з рідкою та гарно перемішайте.
- Змастіть форму для запікання та хоча б 8 формочок для кексів та рівномірно влийте суміш.
- Випікайте яловичину в попередньо розігрітій духовій шафі на 1 решітці.

СОЛЕНИЙ МОРСЬКИЙ ОКУНЬ

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 морських окуні (приблизно 2 кг)
- 1 кг кам'яної солі
- 1 г солі
- 6 гілочок свіжого чебрецю, дрібно нарізаного
- 6 гілочок свіжого чебрецю, нарізаного шматочками
- 10 гілочок петрушки, добре подрібненої
- 6 гілочок кропу, добре подрібненого
- Цедра лимона з 1 лимону, натерта
- 1 часник
- 6 білків

ПРИГОТУВАННЯ

- Роздавіть часник. Приготуйте начинку з добре подрібнених трав, цедри лимона та часнику.
- Для маринування потрібно 2 столові ложки отриманої суміші.
- Почистіть окунів всередині від внутрішніх органів та луски. Змастіть окунів приготовленою сумішшю.
- Збийте білок до піни, додайте начинку, посоліть та добре перемішайте.
- Змастіть деко для випікання приправами, помістіть туди морських окунів та посипте приправами зверху.
- Готуйте страву на 4 решітці в попередньо розігрітій духовці.
- Вийміть окунів з соляної оболонки.

РИСОВИЙ ПИРИГ (PERDE RICE)

ІНГРЕДІЄНТИ

- 3 курячих гомілки

Для внутрішньої начинки:

- 2 стакани рису
- 2 ст. л. вершкового масла
- 2 ст. л. кедрових горішків
- 2 ст. л. чорної смородини (попередньо відмоченої в теплій воді)
- 4 ст. л. мигдалю, відвареного та очищеного
- 3 стакани курячого бульйону
- Сіль
- Чорний перець

Для тіста:

- 125 г вершкового масла (кімнатної температури)
- 2 яйця
- 400 г борошна
- 1,5 ч. л. солі
- 100 г йогурту

ПРИГОТУВАННЯ

- Відваріть гомілки, зніміть шкіру та подрібніть курку, коли гомілки охолонуть.
- Процідіть курячий бульйон.
- Мигдаль, чорну смородину і кедрові горіхи обсмажте на вершковому маслі і висипте в посудину.
- Рис вимийте та залиште його в теплій воді на півгодини.
- Готуйте рис на вершковому маслі, на якому ви обсмажували мигдаль, чорну смородину та кедрові горішки.
- До рису влийте курячий бульйон, посоліть, протушуйте ще протягом 10 хвилин, потім залиште охолонути ще на 10 хвилин.
- Після цього додайте мигдаль, чорну смородину та кедрові горішки.
- Змішайте борошно, масло і сіль для тіста, продовжуйте перемішувати, додаючи яйця, потім додайте йогурт і добре замісіть; накрийте тісто харчовою плівкою і залиште його в холодильнику 30 хвилин.
- Тісто розкачайте на посипаній борошном поверхні і розділіть його на дві частини: більшу та меншу.
- Змастіть скляне деко розміром приблизно 25x36x6 см³, помістіть туди тісто так, щоб краї тіста виступали за бортики деко.
- Викладіть рисову начинку в один шар, потім курячу начинку зверху також в один шар.
- Рисову начинку накрийте тістом, що залишилось.
- Тісто, що виступає за бортики, обріжте та з'єднайте з тістом, що накриває начинку.
- Випікайте яловичину в попередньо розігрітій духовій шафі на 1 решітці.

М'ЯСО МОЛОДОГО БАРАНЧИКА

ІНГРЕДІЄНТИ

- 2 кг молодого баранини
- 3 гілочки свіжого чебрецю
- 3 гілочки свіжого розмарину
- 8 зубчиків часнику

ПРИГОТУВАННЯ

- На жирній частині баранчика проріжте гострим ножом ромбоподібні лінії.
- Помістіть трави та часник всередину прорізаних ромбів.
- Розмістіть баранину на решітці для грилю.
- Готуйте на 4 решітці над решіткою для гриля в попередньо розігрітій духовій шафі.

ВЕГЕТАРІАНСЬКИЙ ПИРІГ

ІНГРЕДІЄНТИ

Для тіста:

- 270 г борошна
- 1 ч. л. солі
- 180 г вершкового холодного масла, нарізаного кубиками
- 50 г охолодженої води

Для внутрішньої начинки:

- 3 яйця
- 2 ст. л. вершків
- 70 г броколі, лише цвіт
- 1 маленька цукіні, дрібно нарізаних кубиками
- 2 болгарських перці, дрібно нарізаних кубиками
- 5 гілочок петрушки, подрібненої
- Сіль
- Чорний перець

ПРИГОТУВАННЯ

- Замісіть тісто з борошна, солі та масла.
- Долийте до тіста охолоджену воду, щоб утворилася однорідна суміш.
- Обмотайте тісто харчовою плівкою та залиште в холодильнику на 1 годину.
- Відваріть овочі в солоній воді та залиште їх у воді, щоб вони не втратили своє забарвлення.
- Збийте яйця з вершками для начинки. Додайте овочі, петрушку, посоліть, поперчіть і перемішайте.
- Змастіть маслом круглу форму діаметром 25 см та висотою 3 см.
- Вийміть тісто з холодильника, розкачайте його на присипаній борошном поверхні, викладіть його в форму, обріжте краї та проколюйте виделкою.
- Випікайте яловичину в попередньо розігрітій духовій шафі на 1 решітці.
- На 25 хвилині готування, вийміть форму, додайте овочі та продовжуйте готувати.

БРАУНІ

ІНГРЕДІЄНТИ

Для основи:

- 30 г какао, просіяного
- 185 г масла, топленого
- 130 г цукрової пудри
- 2 яйця
- 130 г борошна
- 100 г шоколадної стружки

Для внутрішньої начинки:

- 375 г плавленого сиру
- 165 г цукрової пудри

- 3 яйця
- 0,5 ч. л. ваніліну

Для соусу:

- 100 г вершків
- 100 г гірко шоколаду
- 0,5 ст. л. меду

ПРИГОТУВАННЯ

- Змішайте какао, цукрову пудру і борошно для основи брауні. Потім додайте вершкове масло, яйця і шоколадну стружку, добре збийте.
- На деко для випікання викладіть пергамент для випікання, встановіть зверху круглу форму для випікання діаметром приблизно 24-27 см і 5 см в висоту.
- Отриману суміш вилийте в форму і розподіліть.
- Збийте плавлений сир, цукрову пудру та ванілін. По черзі додавайте яйця до отримання однорідної суміші.
- Отриману суміш вилийте в форму і розподіліть зверху по основі брауні.
- Готуйте страву на 4 решітці в попередньо розігрітій духовці.
- Для крему розтопіть крем, шоколад і мед на водяній бані.
- Крем розподіліть рівномірно по готовому та охолодженому до кімнатної температури брауні.
- Залиште брауні з кремом в холодильнику на 3-4 години.



Для нарізання рекомендується використовувати ніж, змочений в воді. Це дозволить вам нарізати гладкі шматочки чізкейку.

ШПИНАТОВИЙ ПИРІГ ІНГРЕДІЄНТИ

Для внутрішньої начинки:

- 250 г шпинату
- 4 яйця
- 1 ст. л. молока
- 100 г пармезану, натертого
- 1 ч. л. мускатного горіху, натертого
- 1 ст. л. кедрових горішків
- 2 ст. л. оливкової олії
- Чорний перець
- Сіль

Для соусу:

- 200 г козячого сиру, натертого
- 150 мл молока

ПРИГОТУВАННЯ

- Наріжте листя шпинату, промийте та висушіть.
- На каструлю брызніть оливковою олією та висипте шпинат.
- Протушуйте шпинат протягом 5 хвилин.
- Готовий шпинат висипте на друшляк та просушіть від надлишку води ложкою.
- Змішайте всі інгредієнти, подрібнюючи їх, поки вони не перетворяться в вершкову масу.
- 4 маленькі алюмінієві формочки накрийте пергаментом.
- Поділіть суміш на 4 рівні порції.
- Формочки розмістіть на звичайному деко для випічки з водою всередині деко.
- Випікайте яловичину в попередньо розігрітій духовій шафі на 1 решітці.
- Для соусу розтопіть козячий сир на сковороді.
- Залийте соусом шпинатовий пиріг та подавайте.

КУРЯЧІ НІЖКИ ІНГРЕДІЄНТИ

- 4 курячих голітки, без кістки
- 6 маленьких картоплин
- 3 гілочки свіжого чебрецю, нарізаного шматочками
- Сіль

Для внутрішньої начинки:



- 5 ст. л. оливкової олії
- 2 зубчики часнику
- 5 ст. л. панірувальних сухарів
- 3 гілочки сухого шавлії, добре подрібненої
- 3 гілочки свіжого чебрецю, нарізаного шматочками
- 3 гілочки петрушки, добре подрібненої
- Сіль
- Чорний перець

ПРИГОТУВАННЯ

- В сковороді розігрійте оливкову олію.
- Тонко наріжте часник та обсмажте в сковороді.
- Додайте хлібні крихти.
- Додайте суміш шавлії, свіжий чебрець, петрушку, сіль та перець, приготуйте начинку.
- Курячі ніжки без кістки нафаршируйте начинкою.
- Картоплю наріжте великими кубиками, заправте розмарином, оливковою олією та сіллю.
- Розмістіть картоплю на деко. Розмістіть решітку для гриля, зверху покладіть деко.


- Готуйте страву на 4 решітці в попередньо розігрітій духовці.

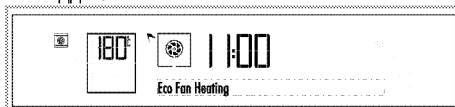
Використання гриля


	ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Зачиняйте дверцята духовки під час смаження на грилі. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!
	Приготування на грилі може відбуватись в одинарному відділенні, або лише в верхньому, або у випадку одночасної роботи обох відділень у верхньому.

Приготування на грилі в одинарному великому відділенні


Коли духовка шафа вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.

1. Зніміть пластину у середній частині духової шафи. Тільки якщо усунути пластину у середній частині, таймер духової шафи почне працювати в режимі приготування одинарного великого відділення.
2. Ввімкніть духову шафу,  двічі натиснувши кнопку.
3. При ввімкненні духової шафи на дисплеї зразу відображається перший режим приготування в одинарному великому відділенні.





4. Натисніть  щоб обрати необхідний режим грилю.



5. Після вибору функції можна задавати «Температуру», «Швидке нагрівання (прискорений розігрів)», «Час приготування» та «Час завершення приготування». (Робота духової шафи як пристрою з одинарним відділенням) *Робота з панеллю управління духової шафи, стор. 24*
6. Якщо функція приготування та значення температури і часу вибрані правильно, натисніть  кнопку, щоб розпочати


приготування. Приготування розпочнеться на дисплеї відобразиться «Приготування».


7. Духова плита не вимкнеться автоматично після закінчення часу приготування в разі його налаштування. Повідомлення «Enjoy your meal!» («Смачного») з'явиться на дисплеї і двічі пролунає відповідний звуковий сигнал. Духова шафа вимкнеться автоматично. Коли процес приготування закінчився, якщо функцію часу завершення приготування не задано, знову натисніть  кнопку, щоб завершити приготування.
8. Натисніть  щоб вимкнути духову шафу.

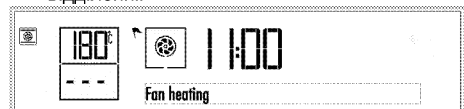
Приготування на грилі в верхньому відділенні


Коли духовка шафа вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з'являється поточний час.

1. Розмістіть пластину у середній частині у її гніздо між 3-ю та 4-ю решітками.

	Якщо пластина в середній частині не встановлена, таймер духової шафи працюватиме в режимі одинарного великого відділення.
---	---


2. Ввімкніть духову шафу,  двічі натиснувши кнопку.
3. При ввімкненні духової шафи на дисплеї зразу відображається перший режим приготування в одинарному великому відділенні.





4. Натисніть  щоб обрати необхідний режим грилю.



5. Після вибору функції можна задавати «Температуру», «Швидке нагрівання (прискорений розігрів)», «Час приготування» та «Час завершення приготування». (Використання духової шафи тільки в режимі нагрівання верхнього або нижнього відділень) *Робота з панеллю управління духової шафи, стор. 24*
6. Якщо функція приготування та значення температури і часу вибрані правильно,

натисніть  кнопку, щоб розпочати приготування. Приготування розпочнеться на дисплеї відобразиться «Приготування».

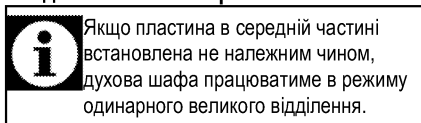
7. Духова плита не вимкнеться автоматично після закінчення часу приготування в разі його налаштування. Повідомлення “Enjoy your meal” («Смачного») з’явиться на дисплеї і двічі пролунає відповідний звуковий сигнал. Духова шафа вимкнеться автоматично. Коли процес приготування закінчився, якщо функцію часу завершення приготування не задано, знову натисніть  кнопку, щоб завершити приготування.


8. Натисніть  щоб вимкнути духову шафу.

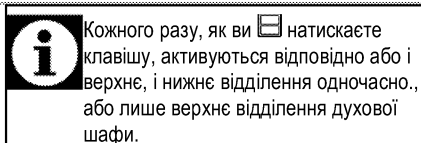
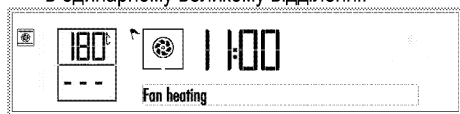
Приготування на грилі в верхньому відділенні у випадку одночасної роботи обох відділень


Коли духову шафу вмикається вперше, вона повертається в режим очікування і налаштовуються поточний час. На дисплеї з’являється поточний час.

1. Розмістіть пластину у середній частині у її гніздо між 3-ю та 4-ю решітками.




2. Ввімкніть духову шафу,  двічі натиснувши кнопку.
3. При першому ввімкненні духової шафи на дисплеї відображається режим приготування в одинарному великому відділенні.





4. Активуйте обидва відділення, натиснувши  двічі клавішу. З’явиться символ відповідного відділення духової шафи.





5. Натиснувши  клавішу, виберіть необхідну функцію, що може бути задана у випадку приготування на грилі у верхньому відділенні.



6. Після вибору функції для кожного з відділень духової шафи можуть бути окремо задані «Температура» і «Час приготування». Для підтвердження таких налаштувань  заблимає відповідний символ активації відділення приготування. Див.: (Одночасне використання і верхнього, і нижнього відділення духової шафи) *Робота з панеллю управління духової шафи, стор. 24*

7. Якщо функція приготування та значення температури і часу вибрані правильно, натисніть  кнопку, щоб розпочати приготування. Приготування розпочнеться на дисплеї відобразиться «Приготування».

8. Духова плита не вимкнеться автоматично після закінчення часу приготування в разі його налаштування. Повідомлення “Enjoy your meal” («Смачного») з’явиться на дисплеї і двічі пролунає відповідний звуковий сигнал. Духова шафа вимкнеться автоматично. Коли процес приготування закінчився, якщо функцію часу завершення приготування не задано, знову натисніть  кнопку, щоб завершити приготування.

9. Натисніть  щоб вимкнути духову шафу.



Продукти, непридатні для приготування на грилі, можуть спричинити займання. Для смаження на грилі використовуйте тільки їжу, призначену для смаження на грилі за умови високої температури.

Не розміщуйте продукти занадто близько до задньої частини гриля. Це найгарячіше місце, і жирна їжа може загорітися.

Для одинарного великого відділення: таблиця часу приготування на грилі

Страва	Аксесуар для використання	Рівень встановлення дека	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Риба	Решітчастий гриль	4..5	280	20...25 мін. #
Рублена курятина	Решітчастий гриль	4..5	280	25...35 мін.
Відбивна з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4..5	280	20...25 мін.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4..5	280	25...30 мін. #
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4..5	280	25...30 мін. #
Грінки	Решітчастий гриль	4	280	1...3 мін.

залежно від товщини
Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5–6 хвилин.

Лише для верхнього відділення: таблиця часу приготування на грилі

Страва	Аксесуар для використання	Рівень встановлення дека	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Риба	Решітчастий гриль	4..5	280	20...25 мін. #
Рублена курятина	Решітчастий гриль	4..5	280	25...35 мін.
Відбивна з м'яса молодого баранчика	Решітчастий гриль	4..5	280	20...25 мін.
Ростбіф	Решітчастий гриль	4..5	280	25...30 мін. #
Телячі відбивні	Решітчастий гриль	4..5	280	25...30 мін. #
Грінки	Решітчастий гриль	4	280	1...3 мін.

залежно від товщини
Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5–6 хвилин.

Для одинарного великого відділення: таблиця часу приготування для приготування їжі на грилі

Страви, що включені до цієї таблиці мають бути приготовані відповідно до EN 60350-1, щоб

полегшити контролюючій організації процес перевірки продукту.

Страва	Аксесуар для використання	Рівень встановлення дека	Температура (°C)	Час приготування (хв.)
Грінки	Решітчастий гриль	4	280	1...3 мін.
Фрикадельки (яловичина) - 12 шматочками	Решітчастий гриль	4	280	25...35 мін.

Переверніть страву після 2/3 від загального часу жарки.
Для запікання усіх типів продуктів рекомендовано виконувати попередній розігрів протягом 5–6 хвилин.

6 Догляд і технічне обслуговування

Загальна інформація

За умови регулярного очищення приладу його термін використання буде подовжено, а частоту виникнення несправностей зменшено.



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перш ніж розпочинати роботи з обслуговування та чищення, відключіть виріб від мережі електроживлення. Існує ризик ураження електричним струмом!



НЕБЕЗПЕЧНО:

Перед очищенням пристрою зачекайте, поки він охолоне. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

- Ретельно очищуйте прилад після кожного використання. Це спрощує видалення залишків їжі та запобігає їхньому згоранню під час наступного використання приладу.
- Для чистки приладу спеціальні засоби для миття не потрібні. Використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.
- Слідкуйте за тим, аби після очищення ретельно витирати надлишок води чи усувати проліті рештки.
- Не користуйтеся засобами, що містять кислоту чи хлор, для чистки поверхонь із нержавіючої сталі та ручки. Витирайте ці частини м'якою тканиною, змоченою в рідкому засобі для миття (не абразивному), не змінюючи напрямку.



Деякі засоби для миття або матеріали для чищення можуть пошкодити поверхню. Під час чищення не використовуйте агресивні засоби для миття, порошки/рідини для чищення або гострі предмети.



Не використовуйте для чищення парові пристрої, бо це може призвести до ураження електричним струмом.

Очищення панелі управління

Протріть панель управління й ручки вологою тканиною й витріть їх насухо.

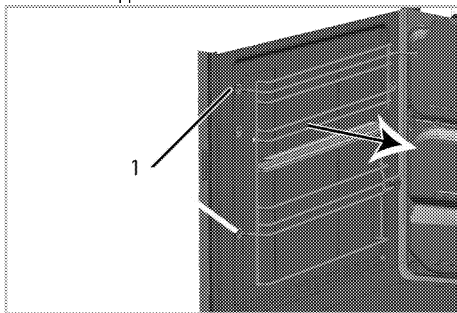


Якщо виріб оснащено кнопками/ручками, не знімайте ручки управління з панелі управління для чищення. Це може пошкодити панель управління!

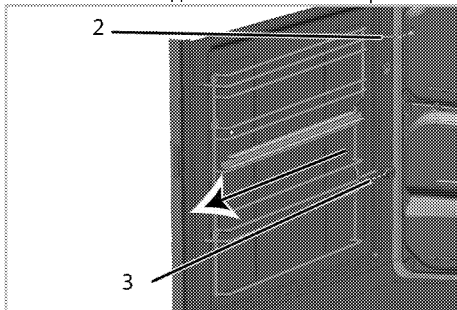
Очищення духовки

Щоб очистити бічні стінки духової шафи

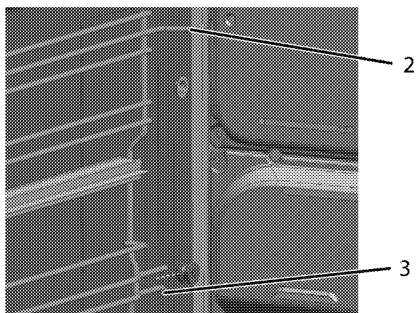
1. Зніміть пластину у середній частині духової шафи.
2. Витягніть дротяну решітку і штифт номер (1) з його гнізда.



3. Повністю зніміть дротяну решітку, потягнувши її з духової шафи. Впевніться, що штифт номер 2 видалений зі свого гнізда у задній стінці, та патрубок номер 3 відкріплено від гвинтового з'єднання на бічній стінці.



4. Очистіть дротяну решітку та бічні стінки духової шафи за допомогою засобу для миття посуду, теплої води та м'якої тканини чи губки, потім витріть сухою тканиною.
5. Закріпіть дротяну решітку у духовій шафі таким чином, щоб штифти (2) потрапили у гнізда на корпусі та щоб патрубок номер 3 розмістився у гвинтовому з'єднанні на бічній стінці.



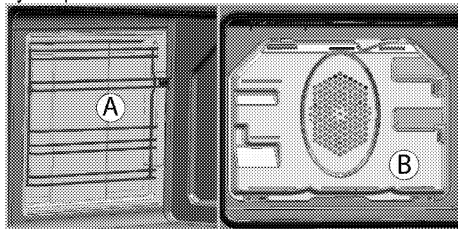
6. Розмістіть штифт дрютяної решітки (1) у його гнізді на корпусі.



Переконайтеся, що дрютяна решітка надійно зафіксована на своєму місці.

Стінки з каталітичним покриттям (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

Внутрішні бічні стінки (А) і (чи) задня стінка (В) вашого виробу можуть мати каталітичне емалеве покриття. Стінки з каталітичним покриттям мають світлу матову пористу поверхню. Стінки духовки, що мають каталітичне покриття, не слід чистити. Пористі поверхні стінок, що мають каталітичне покриття, самоочищуються, адсорбуючи та перетворюючи пролитий жир на пар і двоокис вуглецю.



Очищення дверцят духовки

Для очищення дверцят духової шафи використовуйте теплу воду з розчиною в ній рідиною для миття та шматок м'якої тканини чи губку, а також шматок сухої тканини для витирання насухо.

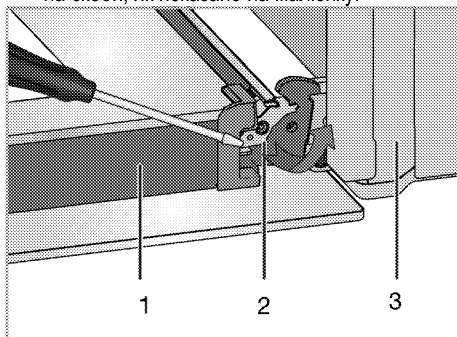


Для чищення дверцят духової шафи не користуйтеся жорсткими абразивними засобами або гострими металевими скребками. Вони можуть подряпати поверхню та пошкодити скло.

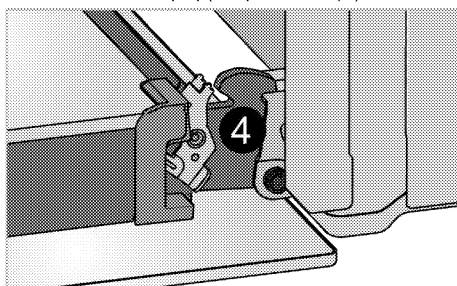
Демонтаж дверцят духової шафи

1. Відчиніть передні дверцята (1).

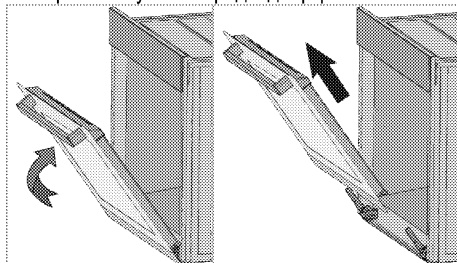
2. Відкрийте скоби гнізда для петлі (2) з правого та лівого боків передніх дверцят, натиснувши на скоби, як показано на малюнку.



- 1 Дверцята
2 Замок на шарнір(закрите положення)
3 Духова шафа
4 Замок на шарнір(відкрита позиція)



3. Трохи посуньте передні дверцята.



4. Вийміть передні дверцята, потягнувши вгору, доки вони не звільняться з правої та лівої петель.

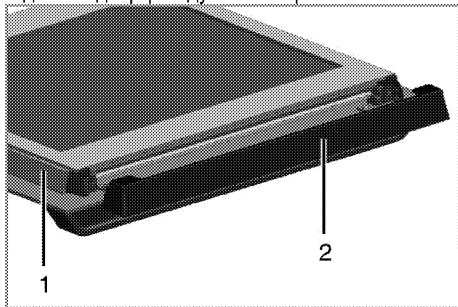


Для встановлення дверцят на місце слід повторити процес виймання у зворотному порядку. Не забудьте закрити скоби гнізда для петлі.

Виймання внутрішнього скла дверцят (Ця функція — додаткова. Вона може бути відсутньою у вашому виробі.)

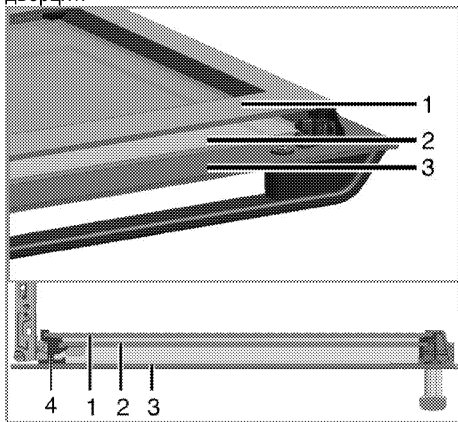
Внутрішню скляну панель дверцят духової шафи можна вийняти для чистки.

Відчиніть дверцята духової шафи.



- 1 Рама
- 2 Пластмасова накладка

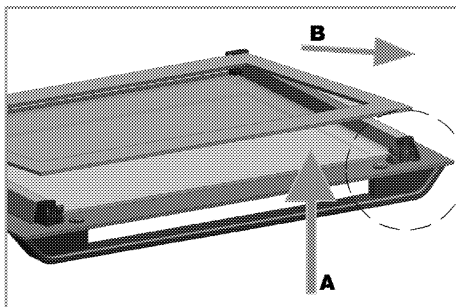
Потягніть на себе та витягніть пластмасову накладку, встановлену у верхній секції передніх дверцят.



- 1 Найглибша скляна панель
- 2 Найглибша скляна панель
- 3 Зовнішня скляна панель
- 4 Пластмасовий тримач скляної панелі – нижній

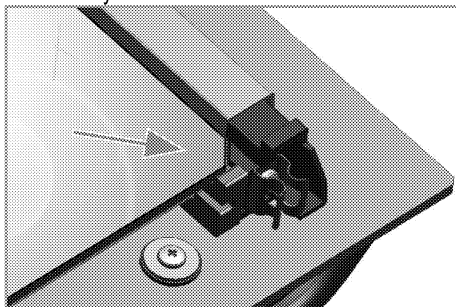
Як показано на малюнку, трохи підніміть найглибшу скляну панель (1) у напрямку **A** та витягніть у напрямку **B**.

Повторіть ці дії, щоб зняти внутрішню скляну панель (2).



Перший крок зі збирання дверцят – встановити внутрішню скляну панель (2).

Скошені кути скляної панелі мають збігатися з фаскою на пластмасовому тримачі, як показано на малюнку.



Внутрішню скляну панель (2) слід встановити у пластиковий тримач поряд із найглибшою скляною панеллю (1).

Вставляйте найглибшу скляну панель (1) так, щоб поверхня з написом була звернута до внутрішньої скляної панелі.

Важливо вставити нижній кут внутрішньої скляної панелі в нижній пластмасовий тримач.

Притисніть пластмасову накладку до рами, поки не почуєте клацання.

Заміна лампи освітлення духової шафи



НЕБЕЗПЕЧНО:

Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, перш ніж замінювати лампочку, упевніться, що пристрій вимкнено і він охолонув. Гарячі поверхні можуть стати причиною опіків!

i Для освітлення духової шафи використовується спеціальна електролампа, яка може витримувати температуру до 300 С. Детальніше див. у розділі "Технічні характеристики, стор. 12". Лампи підсвічування духової шафи можна отримати у представників авторизованої сервісної служби.

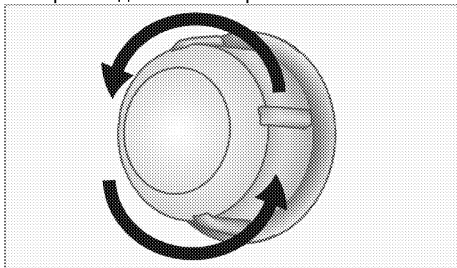
i Розташування лампи може відрізнятися від зображення на малюнку.

i Лампа, що використовується у цьому пристрої, не може працювати у якості освітлення житлових приміщень. Ці лампи призначені, щоб користувач міг роздивитися продукти харчування.

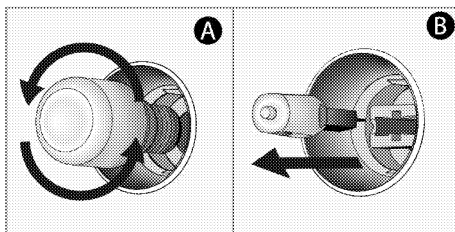
i Лампи, що використовуються у цьому пристрої, повинні витримувати важкі умови експлуатації, наприклад температури вище 50 °С.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена кругла лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Потім зніміть захисне скло, повернувши його проти годинникової стрілки.



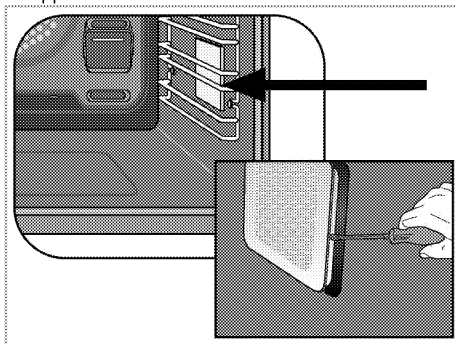
3. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



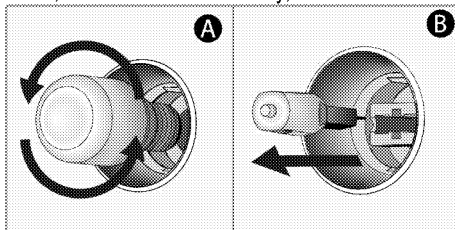
4. Встановіть захисне скло лампи на місце.

Якщо у вашій духовій шафі встановлена квадратна лампа підсвічування:

1. Від'єднайте прилад від електромережі.
2. Зніміть дротяні напрямні, як показано вище. Див. .



3. Зніміть скляну захисну кришку за допомогою викрутки.
4. Якщо лампочка підсвічування духовки належить до типу (А), який зображено на малюнку нижче, викрутіть її, обертаючи, як показано на малюнку, та замініть іншою. Якщо вона належить до типу (В), потягніть і вийміть її, як показано на малюнку, та замініть іншою.



5. Встановіть захисне скло та дротяні напрямні.

7 Пошук та усунення несправностей

Під час використання духової шафи виділяється пара.

- Зазвичай під час роботи з'являється пара. >>> *Це не несправність.*

Під час нагрівання й охолодження чути «металічні» звуки.

- Коли металічні частини нагріваються, вони можуть розширюватися і створювати шум. >>> *Це не несправність.*

Пристрій не працює.

- Запобіжник несправний або перегорів. >>> *Перевірте запобіжники. За необхідності замініть або вимкніть їх.*
- Пристрій не під'єднано до (заземленої) розетки. >>> *Перевірте підключення штепсельної вилки.*

Підсвічування духової шафи не працює.

- Несправна лампа духовки. >>> *Замініть лампу духовки.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*

Духовка не нагрівається.

- Функцію та/або температуру не встановлено. >>> *Налаштуйте функцію та температуру за допомогою ручки/клавіші вибору функції та/або температури.*
- Електроживлення вимкнене. >>> *Перевірте наявність електроживлення. Перевірте запобіжники у блоці запобіжників. За необхідності замініть або вимкніть їх.*



Якщо, незважаючи на застосування інструкцій цього розділу, несправність усунути не вдалося, зверніться до представника авторизованої сервісної служби чи дилера, в якого ви придбали пристрій. Не намагайтеся відремонтувати несправний пристрій самотужки.

Виробник: "Arçelik A.S."

"Arçelik A.S.", м. Стамбул, Сютлюдже, вул. Караагач №2-6, 34445, Туреччина
(Karaağaç Caddesi No:2-6 Sütlüce, 34445, Turkey)

Офіційний представник на території України: ТОВ «Беко Україна»,
адреса: 01021, м. Київ, вул. Кловський узвіз, буд. 5 тел/факс.: 0-800-500-4-3-2

Термін служби десять років

Інформацію про сертифікацію продукту Ви можете уточнити, зателефонувавши на гарячу лінію 0-800-500-4-3-2.

Дата виробництва міститься в серійному номері продукту, що вказаний на етикетці, розташованій на продукті, а саме, перші дві цифри серійного номера позначають рік виробництва, а останні дві - місяць. Наприклад, «10-100001-05» означає, що продукт виготовлений в травні 2010 року.

