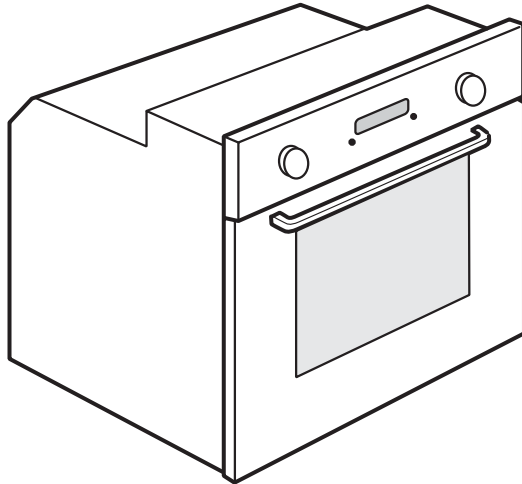


(Приклейте тут ярлик з гарантії)

SERVICE



0000 000 00000



**Інструкція з експлуатації та обслуговування**



## ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

### ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ — ПОНАД УСЕ

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



Символ небезпеки попереджує користувачів про потенційні ризики для них самих та інших.

Усім попередженням про небезпеку передують символ небезпеки та наступні терміни:



### НЕБЕЗПЕЧНО

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



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

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

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

- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Установлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки. Не ремонтуйте та не заміняйте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
- Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся до авторизованого сервісного центру.
- Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим.
- Кабель живлення має бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення в меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачі або подовжувачі.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не мають бути досяжні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, перебуваючи босоніж на підлозі.
- Цей прилад призначено для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для опалення кімнат). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Діти, яким виповнилося 8 років, особи з психічними, сенсорними або ментальними вадами й особи, яким бракує знань і досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом, або якщо вони пройшли підготовку з техніки безпеки використання приладу та розуміють можливу небезпеку. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- Досяжні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Не дозволяйте маленьким дітям підходити надто близько до приладу та гратися з ним.
- Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Дітей до 8 років забороняється залишати поруч із приладом без постійного нагляду.

- Під час і після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу — існує ризик отримання опіків. Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- Наприкінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцял приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу. Коли дверцяла приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою та будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали у прилад або поблизу нього: якщо через неухважність прилад буде ввімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте та не готуйте їжу у приладі в герметично закритих контейнерах або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера та пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується за високих температур. Унаслідок цього виникає ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям наближатись до духової шафи під час циклу піролізу (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
- Використовуйте лише той температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи.
- Не використовуйте жорсткі абразивні очисники та гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, внаслідок чого скло може тріснути.
- Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.

### **Утилізація побутових приладів**

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Перед утилізацією відріжте кабель електроживлення.
- Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до компетентних місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де був придбаний прилад.

### **УСТАНОВЛЕННЯ**

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

### **ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ**

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

### **ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ**

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на паспортній таблиці приладу. Паспортна таблиця розташована на передньому краю духової шафи (її видно, коли дверцяла відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм<sup>2</sup>) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

### **ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

#### **Перед експлуатацією**

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

## Під час використання:


- Не ставте важкі предмети на дверцята, оскільки вони можуть зламатися.
- Не вішайте нічого на дверцята або ручку приладу.
- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Не наливайте воду всередину розігрітої печі; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Переконайтеся, що електричні кабелі або інші прилади не торкаються гарячих частин духової шафи і не затискаються дверцятами.
- Захищайте духову шафу від атмосферного впливу.

## **ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ**

### Утилізація пакувального матеріалу

Пакувальний матеріал на 100% піддається вторинній переробці та позначений відповідним символом (♻️). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально та відповідно до місцевих правил щодо утилізації відходів.

### Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/ЕС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти нанесенню потенційної шкоди навколишньому середовищу і здоров'ю людей, що може статися у разі неналежного поводження з такими відходами.
- Символ  на продукті або в супровідній документації вказує на те, що прилад не можна утилізувати як побутові відходи, і що його потрібно здати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного й електронного обладнання.

### Заощадження електроенергії

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано в таблиці приготування або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані форми для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.

## **ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ЕКОДИЗАЙН**

- Цей побутовий прилад відповідає вимогам до екологічного проектування Європейських нормативів № 65/2014 та № 66/2014 згідно з Європейським стандартом EN 60350-1.

## **ПОСІБНИК ІЗ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ**

### Духова шафа не працює.

- Перевірте, чи є напруга в електромережі, а також чи підключено духову шафу до електромережі.
- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

### Дверцята не відкриваються:

- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити, чи несправність залишилася.
- **ВАЖЛИВО!** під час процесу самоочищення дверцята духової шафи не відкриваються. Почекайте, поки вони не розблокуються автоматично (див. пункт "Цикл чищення духової шафи за допомогою функції піролізу").

### Електронний програмувальний пристрій не працює:

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

## **ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ**

### Перш ніж звертатися до центру післяпродажного обслуговування, виконайте наведені нижче дії:

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

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

Підготуйте таку інформацію:

- короткий опис несправності;
- тип і точна модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) на паспортній табличці), розташований на правому краї камери духової шафи (його видно при відкритих дверцятах духової шафи). Сервісний номер також вказано в гарантійному талоні;
- повна адреса вашого місця проживання;
- ваш номер телефону.

**SERVICE**



0000 000 00000

Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого **центру післяпродажного обслуговування**, щоб бути певним у використанні оригінальних запчастин та належному ремонті.

## ЧИЩЕННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.
- Перед проведенням обслуговування відключіть електроживлення.

### Зовнішні поверхні духової шафи

**ВАЖЛИВО:** Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. У разі контакту будь-яких із цих продуктів із приладом негайно очистьте його вологою тканиною.

- Очищуйте поверхні за допомогою вологої тканини. Якщо поверхні дуже брудні, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протріть сухою ганчіркою.

### Внутрішні поверхні духової шафи

**ВАЖЛИВО!** Не користуйтеся абразивними губками або металевими шкребками чи мочалками. З часом вони можуть зіпсувати емальовані поверхні та скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання давайте духовій шафі охолонути. Щоб видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, продуктів із високим вмістом цукру), чистити духову шафу бажано ще теплою.
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийним засобом. Для полегшення чищення дверцят духової шафи можна знімати (див. «ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»).
- Верхній нагрівальний елемент гриля (див. «ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ») можна опускати (лише в деяких моделях), щоб почистити верхню частину духової шафи.

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

### Аксесуари.

- Замочуйте аксесуари у воді з м'яким засобом відразу після використання, тримаючи їх за допомогою прихватки, якщо вони все ще гарячі.
- Рештки їжі легко видаляються за допомогою щітки або губки.

### Чищення задньої стінки та каталітичних бічних панелей духової шафи (якщо є):

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

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

### Цикл чищення духової шафи за допомогою функції піролізу (якщо є):



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу.
- Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу.

Ця функція призначена для випалювання бризок, що з'явилися всередині духової шафи під час приготування, із застосуванням циклу надвисокої температури (приблизно 500°С). При такій високій температурі відкладення перетворюються на світлий попіл, який можна легко стерти вологою серветкою після остигання духової шафи. Не обирайте функцію піролізу після кожного використання, її варто застосовувати лише коли духову шафу дуже брудна або коли під час розігрівання чи готування виникає дим чи кіптява.

- Якщо духову шафу встановлено під варильною панеллю, під час роботи функції самостійного очищення (піролізу) всі горілки чи електричні конфорки мають бути вимкнені.
- Перед застосуванням функції піролізу зніміть усі аксесуари.

Прилад оснащений 2-ма функціями піролізу:

1. Енергозберігаючий цикл (PYRO EXPRESS/ECO): у якому споживається приблизно на 25% менше енергії, ніж під час стандартного циклу. Обирайте цю функцію через певний проміжок часу (після 2-3 разів приготування м'яса поспіль).
  2. Стандартний цикл (PYRO): підходить для очищення дуже брудної духової шафи.
- У будь-якому випадку через певну кількість використань та залежно від ступеню забруднення духової шафи на дисплеї духової шафи з'явиться повідомлення з рекомендацією застосування циклу самостійного очищення.

**Примітка.** Під час роботи функції піролізного чищення дверцят духової шафи не будуть відкриватись; вони залишаться заблокованими, поки температура всередині духової шафи повернеться до прийнятного безпечного рівня.

## ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духову шафу охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Перед проведенням обслуговування відключіть електроживлення.

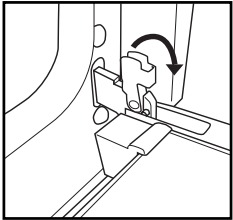
### ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

**Щоб зняти дверцят, виконайте наведені нижче дії:**

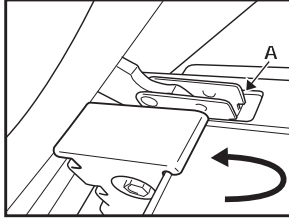
1. Повністю відкрийте дверцят.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них від себе до кінця (Мал. 1).
3. Закрийте дверцят до кінця (A), підніміть їх (B) і поверніть (C), поки вони не вивільняться (D) (Мал. 2).

### **Щоб поставити дверцята на місце:**

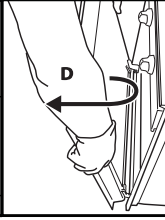
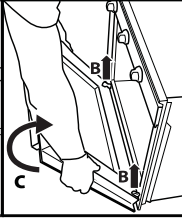
1. Вставте навіси на місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть два фіксатори.
4. Зачиніть дверцята.



Мал. 1

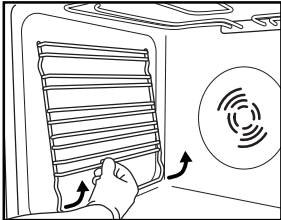


Мал. 2

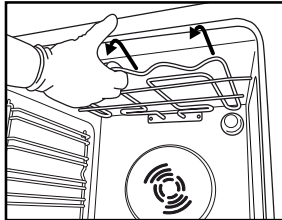


### **ПЕРЕМІЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)**

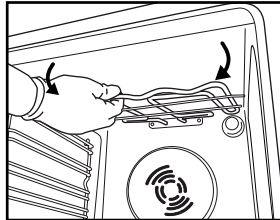
1. Зніміть бічні решітки для прикріплення аксесуарів (Мал. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Мал. 4), а потім опустіть його (Мал. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтесь, що він спирається на бокові опори.



Мал. 3



Мал. 4



Мал. 5

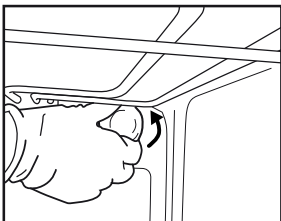
### **ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ**

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

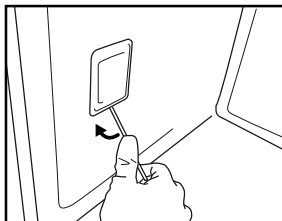
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Вкрутіть плафон (Мал. 6), замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад (Мал. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

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

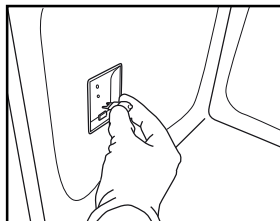
1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів, якщо вони є (Мал. 3).
3. За допомогою викрутки зніміть плафон (Мал. 7).
4. Замініть лампу (див. примітку щодо типу лампи) (Мал. 8).
5. Поверніть плафон на місце, натиснувши на нього, доки він із характерним клацанням не встановиться на своєму місці (Мал. 9).
6. Установіть назад бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.



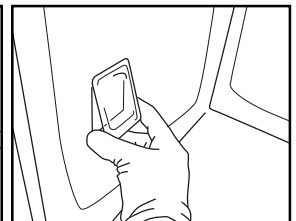
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

#### **Примітка.**

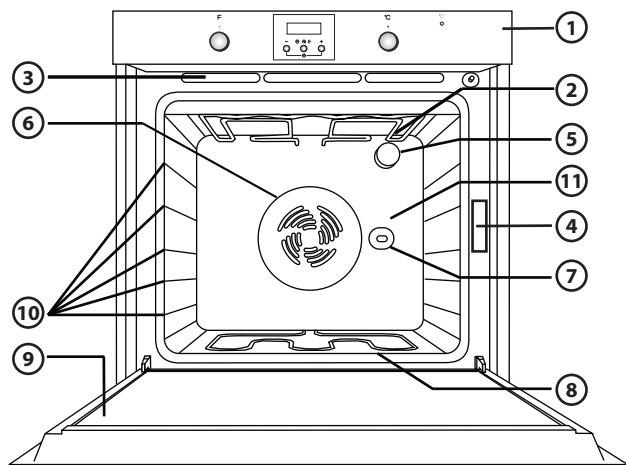
- Залежно від моделі використовуйте лише лампи розжарювання Т300°C 25–40 Вт/230 В типу E-14 або галогенні лампи Т300°C 20–40 Вт/230 В типу G9.
- Лампа, що використовується в приладі, розроблена спеціально для електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009).
- Лампи можна придбати в Центрі післяпродажного обслуговування.

#### **ВАЖЛИВО:**

- Якщо використовуються галогенні лампи, не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити лампу.
- Не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.

# ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент / гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Світло
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

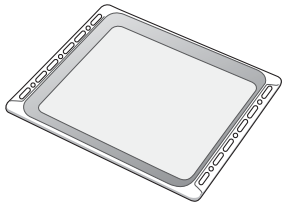
## Примітка.

- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- Зовнішній вигляд вашого приладу може дещо відрізнятися від зображення.

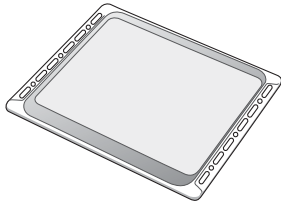


## **СУМІСНІ АКСЕСУАРИ**

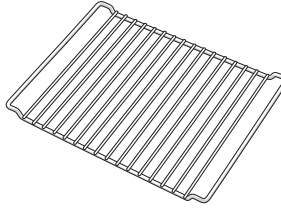
(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)



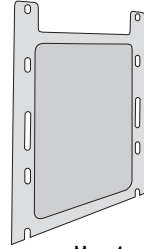
Мал. 1



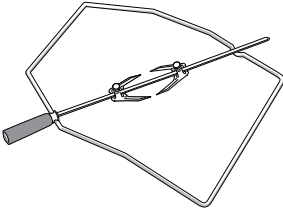
Мал. 2



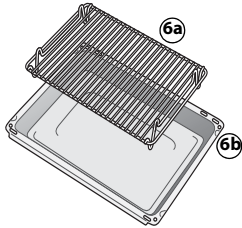
Мал. 3



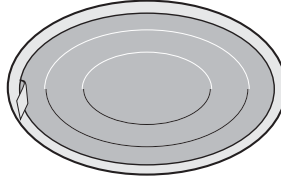
Мал. 4



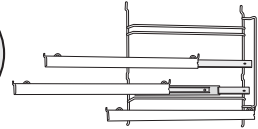
Мал. 5



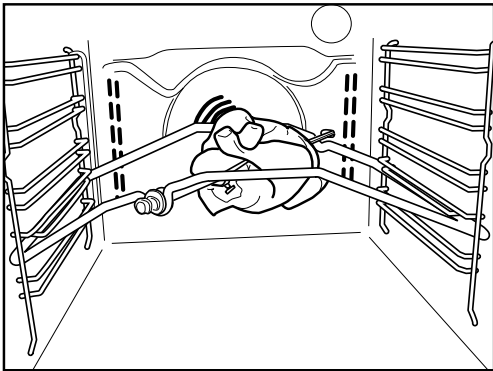
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

### **Піддон для збирання жиру (Мал. 1)**

Використовується для збирання жиру та шматочків їжі, коли встановлюється під решіткою, або як деко для приготування м'яса, курки та риби тощо, з овочами чи без них. Наливайте трохи води на піддон, щоб уникнути розбризкування жиру й утворення диму.

### **Деко для випікання (Мал. 2)**

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

### **Решітка (Мал. 3)**

Використовується для приготування страв на грилі або як підставка для кастрюль, форм для випічки та інших посудин для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

### **Каталітичні бокові панелі (Мал. 4)**

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Рекомендовано виконати автоматичний цикл очищення після приготування особливо жирних страв (див. ЧИЩЕННЯ).

### **Рожен (Мал. 5)**

Використовуйте рожен, як показано на Мал. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі "Рекомендації та поради з використання".

### **Сковорідка-гриль (Мал. 6)**

Цей набір складається з решітки (6a) й емальованого піддона (6b). Цей набір потрібно ставити на решітку (3) і використовувати з функцією гриля.

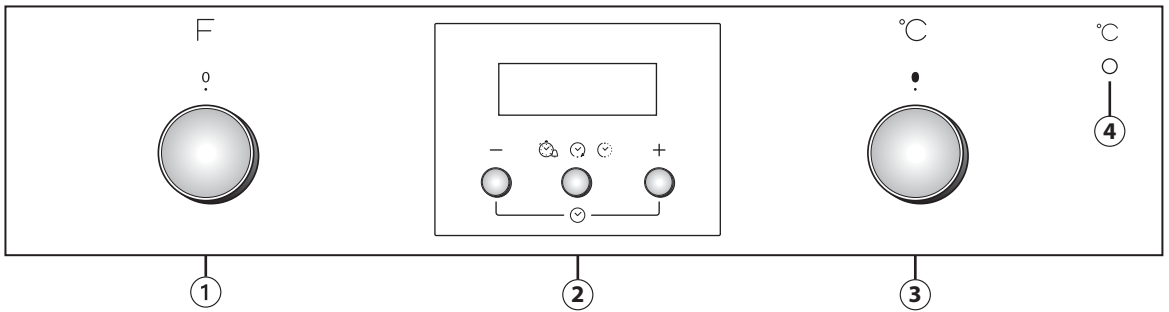
### **Фільтр для жиру (Мал. 7)**

Використовуйте тільки для приготування особливо жирної їжі. Закріпіть його на задній стінці духової шафи навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині та використовувати з увімкненим вентилятором духової шафи.

### **Ковзні полиці (Мал. 8)**

Дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині.

## ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Ручки висуваються. Натисніть на центр ручки, щоб висунути її назовні.

Зовнішній вигляд вашого приладу може дещо відрізнятися від зображення.

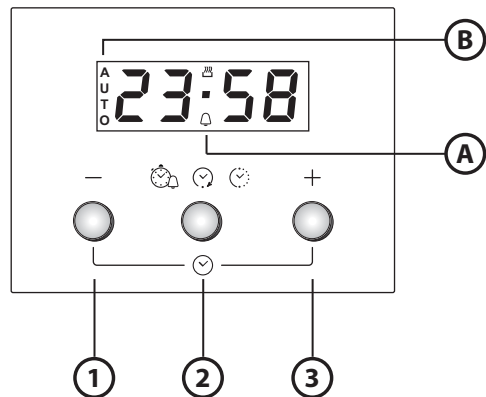
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіод термостата.

### ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФЮ

- Поверніть ручку перемикача на відповідну функцію.  
У духовій шафі увімкнеться лампочка.
- Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.  
Індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духова шафа досягне заданої температури.

По закінченню приготування поверніть ручки на «0/F».

### ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних параметрів:
  - a. Таймер
  - b. Час готування
  - c. Налаштування часу готування
3. Кнопка + : для збільшення значення, що відображається на дисплеї

**A.** Символ вказує на те, що працює таймер

**B.** Символ **AUTO** підтверджує, що налаштування було здійснено

### Перше використання духової шафи

Установлення часу доби і звукового сигналу.

Після підключення духової шафи до побутової електромережі на дисплеї почнуть блимати індикація **AUTO** та 0.00. Щоб задати час доби, одночасно натисніть кнопки - та +: крапка у центрі почне блимати. Установіть час доби за допомогою кнопок + і -. Обравши бажане значення, натисніть середню кнопку. На дисплеї з'явиться «top 1». Щоб обрати бажаний звук, натисніть кнопку -. Обравши бажаний звук, натисніть середню кнопку. Щоб змінити час доби, виконайте описані вище дії.

### Установлення таймера

Щоб установити таймер, натисніть середню кнопку та певний час утримуйте її: на дисплеї з'явиться 0.00, і почне блимати символ дзвіночка.



Установіть таймер за допомогою кнопки + (максимальний час, який можна задати, становить 23 години 59 хвилин). Зворотний відлік почнеться через кілька секунд. На дисплеї буде показано час доби, а символ дзвіночка продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування таймера. Щоб подивитися, скільки часу залишилося, і за необхідності змінити це значення, ще раз натисніть середню кнопку.

### Налаштування часу готування











Обравши за допомогою ручок режим і температуру готування, натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться 0.00, і почне блимати символ дзвіночка.

Знову натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться спочатку **dur**, потім - 0.00, та почне блимати **AUTO**. Установіть час готування за допомогою кнопок + і - (максимальний час, який можна задати, становить 10 годин). Через кілька секунд на дисплеї буде показано час доби, а символ **AUTO** продовжуватиме світитися, підтверджуючи налаштування. Щоб подивитися, скільки часу лишилося до закінчення готування, і за необхідності змінити це значення, натисніть середню кнопку, утримуючи її протягом 2 секунд, потім натисніть її ще раз. Після закінчення встановленого часу готування символ згасне, пролунає звуковий сигнал, а на дисплеї почне блимати **AUTO**. Щоб відключити звуковий сигнал, натисніть будь-яку кнопку. Поверніть ручки перемикача функцій та вибору температури в положення «0» і натисніть середню кнопку, утримуючи її протягом 2 секунд, щоб закінчити готування.



















## Відстрочення часу закінчення готування

Після вибору часу готування натисніть середню кнопку: на дисплеї спочатку з'явиться **End**, потім – час закінчення готування, а потім почне блимати **AUTO**. Натисніть кнопку +, щоб побачити бажаний час закінчення готування (готування можна відкласти максимум на 23 години 59 хвилини). Через кілька секунд на дисплеї буде показано час доби, символ  згасне, а **AUTO** продовжуватиме світитися, підтверджуючи встановлення. Щоб побачити час закінчення готування і за необхідності змінити це значення, натисніть середню кнопку, потім знову натисніть її двічі. Коли зворотний відлік часу закінчиться, засвітиться символ  і духову шафу перейде у вибраний режим готування.

## ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
	<b>ВИМК.</b>	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	<b>ЛАМПОЧКА</b>	Для вмикання/вимкання освітлення духової шафи.
	<b>CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)</b>	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте полицю 2. Перед готуванням прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимкнеться, коли шафа буде готова і в неї можна буде поставити їжу.
	<b>ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ</b>	Для випікання пирогів із рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для рівномірного приготування. Використовуйте полицю 2 для готування лише на одній полиці, а полиці 2 і 4 – для приготування на двох полицях. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	<b>ГРИЛЬ</b>	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для запікання овочів по-французьки та приготування хліба для тостів. Поставте продукти на полицю 4. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Ставте його на 3-тю полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	<b>ТУРБОГРИЛЬ</b>	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви в процесі готування. Установіть його на 1-шу або 2-гу полицю, додавши приблизно півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для рівномірнішого підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи мають залишатися зачиненими.
	<b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b>	Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
	<b>ТУРБОВЕНТИЛЯТОР</b>	Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.
	<b>ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ</b>	Також для приготування різних типів продуктів, що потребують однакової температури готування (наприклад, риба, овочі, торти), максимум на двох полицях одночасно. Завдяки цій функції можна готувати без ризику змішування запахів різних страв. Для готування на одній полиці рекомендовано використовувати другий рівень. Для готування на двох полицях рекомендується використовувати рівні 1 і 3, попередньо прогрівши духову шафу.
	<b>НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b>	Використовуйте цю функцію після приготування, щоб підрум'янити нижню частину страви. Рекомендується ставити їжу на рівень 1 або 2. Цю функцію також можна використовувати для повільного готування, наприклад овочів та м'ясного рагу; в цьому разі використовуйте 2-гу полицю. Духову шафу не потрібно прогрівати.

## ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (° C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пирого з дріжджового тіста		Так	2	150-175	35-90	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1-3	150-170	30-90	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Пирого з начинкою (сирний пудинг, штрудель, яблучний пиріг)		Так	2	150-190	30-85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-190	35-90	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Печиво/гарталетки		Так	2	160-175	20-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	150-175	20-45	Полиця 3: решітка Полиця 1: піддон / деко для випікання
Заварні тістечка		Так	2	175-200	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	170-190	35-45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Безе		Так	2	100	110-150	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	100	130-150	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Хліб/піца/фокача		Так	2	190-250	12-50	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	190-250	25-50	Полиця 1: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 3: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиця 1: піддон/деко для випікання або решітка
		Так	1-3	250	10-20	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175-200	40-50	Форма для випікання тортів на решітці
		Так	1-3	175-190	55-65	Полиця 3: форма для випікання тортів на решітці Полиця 1: форма для випікання тортів на решітці
Воловани/печиво з листкового тіста		Так	2	175-200	20-30	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	175-200	25-45	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (° C)	Час (хв.)	Аксесуари
Лазанья / запечена паста / трубочки з тіста з начинкою / відкритий пиріг		Так	2	200	45-55	Лист духової шафи для випікання на решітці
Баранина/телятина/яловичина/свинина 1 кг		Так	2	200	80-110	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Курча/кролик/качка 1 кг		Так	2	200	50-100	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Індичка/гуска 3 кг		Так	1/2	200	80-130	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Запечена риба / риба в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175-200	40-60	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Фаршировані овочі (помідори, кабачки, баклажани)		Так	2	175-200	50-60	Лист духової шафи для випікання на решітці
Тост		Так	4	200	2-5	Гриль
Рибне філе/стейки		Так	4	200	20-30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски/кебаби/поребрики/гамбургери		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Смажене курча (1-1,3 кг)		-	2	200	55-70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
						Полиця 1: піддон із водою
Смажене курча (1-1,3 кг)		-	2	200	60-80	Полиця 2: рожен
						Полиця 1: піддон із водою
Напівпросмажена яловичина (1 кг)		-	2	200	35-45	Лист для духової шафи для випікання на решітці (за потреби переверніть страву через дві третини часу приготування)
Ніжка ягняти/гомілки		-	2	200	60-90	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці (за необхідності переверніть страву через дві третини часу приготування)
Смажена картопля		-	2	200	45-55	Піддон/деко для випікання (перевернути страву через дві третини часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		-	2	200	20-30	Лист духової шафи для випікання на решітці
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
М'ясо та картопля		Так	1-3	200	45-100	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці
						Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (° C)	Час (хв.)	Аксесуари
Риба та овочі		Так	1-3	175	30-50	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон або лист духової шафи для випікання на решітці

Значення часу, наведені в таблиці, відносяться до готування в режимі відстрочення запуску (за наявності). Готування може зайняти більше часу: це залежить від страви.

**Примітка:** символи функцій готування можуть трохи відрізнятися від зображення.

**Примітка:** час приготування та значення температури вказані приблизно на 4 порції.

## РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

### Як читати таблицю готування

У таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, і як її готувати: на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без урахування часу попереднього прогрівання (якщо необхідно). Указані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів і типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страву не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна також користуватися сковорідками й аксесуарами з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. У випадку приготування їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

### Готування різних страв одночасно

За допомогою функції «ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ» можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, рибу й овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть із духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

### Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, установіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях у шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- Якщо ви використовуєте форми для випічки з антипригарним покриттям, не змашуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, зменшіть кількість рідини в тісті та обережніше його перемішуйте.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію «ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ» (якщо є). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

### М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд із пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який потрібно приготувати. При смаженні шматків м'яса краще додавати трохи бульйону на дно посуду, змочуючи ним м'ясо під час готування для кращого смаку. Коли смажена готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині, щоб вони рівномірно засмажилися. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з півлітром води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

### Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен (якщо це птиця – прив'яжіть мотузкою) і перевірте, чи надійно воно тримається. Після цього вставте рожен на відповідне місце на передній стінці духової шафи й опустіть його на спеціальну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налити півлітра води. Рожен має пластмасову ручку; її потрібно зняти перед початком готування й використати для виймання готової страви, щоб не обпектися.

### Піца

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

### Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

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





12/2016

**400011511077**



Whirlpool є зареєстрованою торговельною маркою компанії Whirlpool, США.