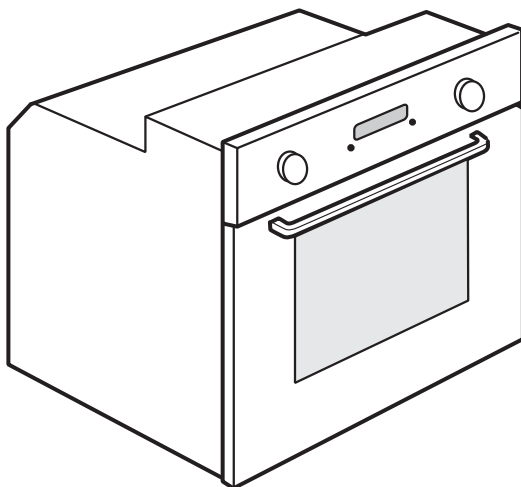


(Приклейте тут ярлик з гарантії)

SERVICE



UK

**Інструкція з експлуатації і технічного
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 передуює 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.

- Тримайте ці інструкції під рукою, щоб користуватися ними за необхідності.
- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
- Установлення приладу мають здійснювати щонайменше дві особи.
- 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 замінюйте 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.
- Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус.

- Щоб установити прилад відповідно до правил техніки безпеки, необхідно застосовувати багатополлярний перемикач із мінімальною контактною відстанню 3 мм.
- Не користуйтеся подовжувачами або перехідниками.
- Не підключайте пристрій до розетки з дистанційним керуванням або таймером.
- Не тягніть за кабель живлення приладу.
- Після підключення електричні компоненти мають бути недоступні користувачеві.
- Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом (тільки для моделей із функцією індукції).
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, перебуваючи босоніж на підлозі.
- Цей прилад призначено для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для опалення кімнат). Виробник не несе жодної відповідальності за травми людей або тварин чи пошкодження майна, спричинені недотриманням наведених порад і вказівок.
- Під час використання прилад і його експлуатаційні частини нагріваються.
- Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не залишайте біля приладу дітей (від 0 до 8 років) без нагляду.

- До використання приладу допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом інших відповідальних осіб.
Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- 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 дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу.
Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою та будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали в прилад або поблизу нього: якщо через неуважність прилад буде увімкнено, може виникнути пожежа.
- Не нагрівайте та не готуйте їжу в 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. Це може призвести до того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
- Перегріті жир і олія можуть легко спалахнути. Будьте пильні, готуючи їжу з великою кількістю жиру, олії або алкоголю (наприклад, ром, коньяк чи вино).
- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу. Перед початком циклу очищення надлишок води необхідно видалити з духової шафи (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
- Під час циклу піролізу та після нього необхідно тримати тварин подалі від місця розташування приладу (тільки для 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.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу, щоб накривати страви у варильному котлі (стосується тільки духових шаф із варильним котлом).

Утилізація побутових приладів

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

УСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята 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.

Роботи з установлення не повинні виконувати діти. Не дозволяйте дітям підходити до приладу під час установлення. Під час і після встановлення приладу тримайте пакувальні матеріали (пластикові пакети, пінопластові деталі тощо) у місцях, недосяжних для дітей.

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 вбудовування 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 табличці приладу. Паспортна табличка розташована на передньому краю духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед експлуатацією

- Зніміть з аксесуарів картонні елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи й прогрійте її при температурі 200° протягом приблизно години, щоб позбутися запахів і залишків пари, які накопилися на ізоляційних матеріалах і захисній змазці.

Під час використання:

- Не ставте важкі предмети на дверцята, оскільки вони можуть зламатися.
- Не вішайте нічого на дверцята або ручку приладу.
- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- 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 повністю відповідно до місцевих правил утилізації відходів.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2012/19/EC 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.

Поради щодо енергозбереження

- 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 PRO ЕКО ДИЗАЙН

- Ций 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 не зникла несправність.

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 в авторизований **центр післяпродажного обслуговування** (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини та ремонт буде виконано правильно).

ЧИЩЕННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.
- Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.
- Від'єднайте прилад від джерела живлення.

Зовнішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО! Не користуйтеся корозійними або абразивними засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на прилад, негайно зітріть їх вологою тканиною з мікрофібри.

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

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 дайте духовій шафі охолонути, а потім очистити її бажано тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, продуктів із високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення дверцята 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 приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піци, овочів тощо) на внутрішній стороні дверцят духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духову шафу охолоне, насухо витріть внутрішню сторону дверцят тканиною або губкою.

Акcesуари.

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

Чищення задньої стінки та каталітичних 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 °C приблизно одну годину.
- Після цього дайте приладу охолонути, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі губкою.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

ПОПЕРЕДЖЕННЯ

- Користуйтеся захисними рукавичками.
- Переконайтеся, що духова шафа охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.
- Від'єднайте прилад від джерела живлення.

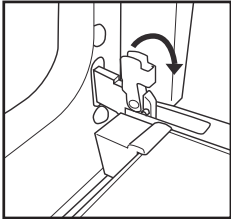
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята, виконайте наведені нижче дії:

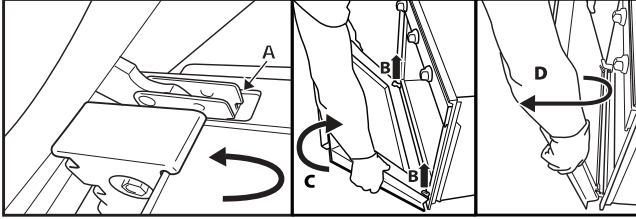
1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть їх уперед до упору (Мал. 1).
3. Закрийте дверцята до упору (A), підніміть їх (B) і поверніть (C) до вивільнення (D) (Мал. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

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



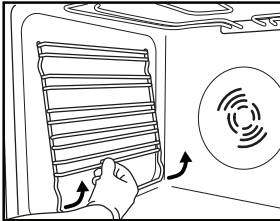
Мал. 1



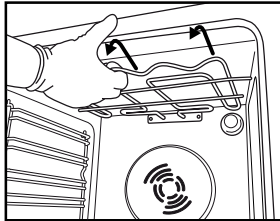
Мал. 2

ПЕРЕМІЩЕННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ В ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

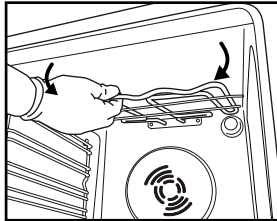
1. Зніміть бокові решітки для тримання аксесуарів (Мал. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Мал. 4) і опустіть його (Мал. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтесь, що він спирається на бокові опори.



Мал. 3



Мал. 4

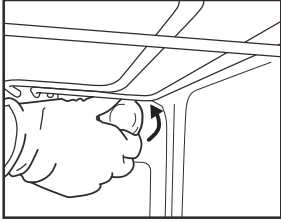


Мал. 5

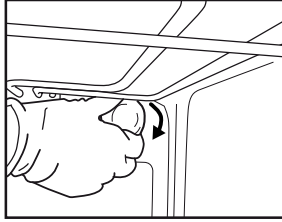
ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

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

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Відкрутіть кришку лампи (Мал. 6), замініть лампу (див. примітку про тип лампи) і знову закрутіть кришку лампи (Мал. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.



Мал. 6



Мал. 7

Примітка.

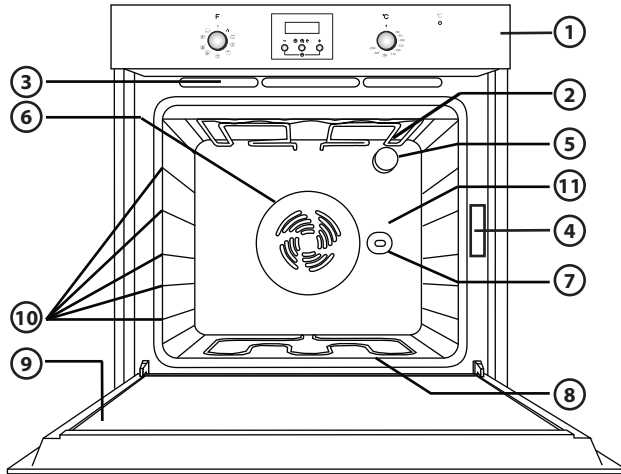
- Залежно від моделі використовуйте лише лампи розжарювання T300 °C типу E-14 (25–40 Вт/230 В) або галогенні лампи T300 °C типу G9 (20–40 Вт/230 В).
- Лампа, що використовується в приладі, розроблена спеціально для електричних приладів і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (ЄС) № 244/2009).
- Лампи можна придбати в центрі післяпродажного обслуговування.

ВАЖЛИВО!

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

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ДЛЯ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. РОЗДІЛ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



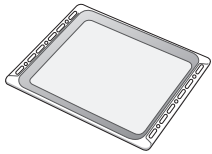
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент / гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Світло
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

Примітка.

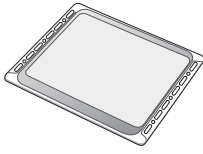
- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

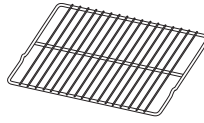
(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)



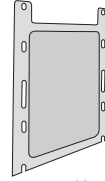
Мал. 1



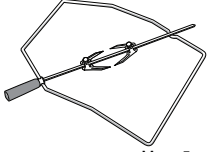
Мал. 2



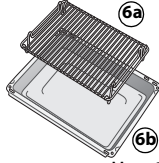
Мал. 3



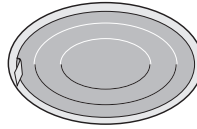
Мал. 4



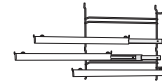
Мал. 5



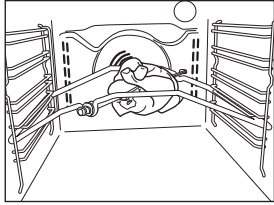
Мал. 6



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.

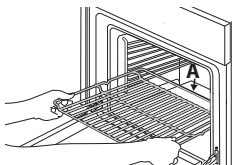
Ковзні полиці (Мал. 8)

Дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині. Кількість аксесуарів може відрізнятися залежно від придбаної моделі.

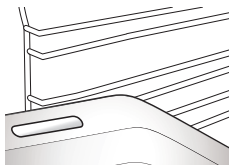
АКСЕСУАРИ, ЩО НЕ НАДАЮТЬСЯ Інші аксесуари можна придбати окремо у центрі післяпродажного обслуговування.

ЯК ВСТАВЛЯТИ РЕШІТКИ ТА ІНШЕ ПРИЛАДДЯ В ДУХОВУ ШАФУ

1. Вставте решітку горизонтально, піднявши частину А вгору (Мал. 1).
2. Інші аксесуари, такі як піддон та деко для випікання, вставляються так само, як решітка (Мал. 2).

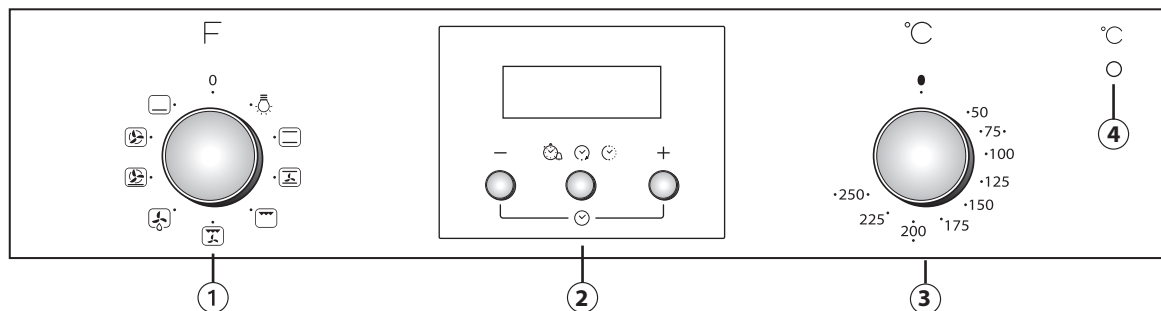


Мал. 1



Мал. 2

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Якщо ручки на вашій духовці є висувними, натисніть їх посередині, й вони висунуться - в залежності від моделі.

– Зовнішній вигляд вашого приладу може дещо відрізнятися від зображення.

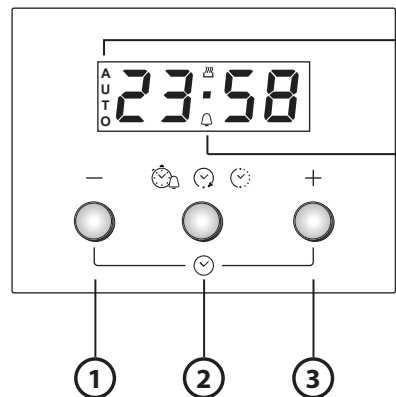
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіод термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

- 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 духовка досягне заданої температури.

По закінченню приготування поверніть ручки на «0».

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних параметрів:
 - а. Таймер
 - б. Час приготування
 - с. 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 установлення 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 **dur** 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 хвилин). Через кілька секунд на дисплеї буде показано час доби, символ **dur** 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 **dur** і духову шафу перейде у вибраний режим готування.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
	ВИМК.	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимкнення освітлення духової шафи.
	CONVENTIONAL (ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ)	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.
	CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ)	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 рівномірнішого 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.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для запікання овочів по-французьки та приготування хліба для тостів. Поставте продукти на полицю 4. Під час смаження м'яса на грилі користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають у процесі готування. Ставте його на 3 полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	TURBO GRILL (ТУРБОГРИЛЬ)	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середній 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 закритими.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
	ВНИЗУ + ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	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.
	НИЖНЄ НАГРІВАННЯ	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 ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (° C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги 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
Пироги 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 / тарталетки		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

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (° C)	Час (хв.)	Аксесуари
Воловани/печиво з листового 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
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		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/поребрини/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

Рецепт	Функція	Попереднє прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Темп. (° C)	Час (хв.)	Аксесуари
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
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 дещо відрізнятися від ілюстрації.

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

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю приготування

У таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, і як її готувати: на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставлено в духову шафу, без 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 CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ) (за наявності) можна готувати різні страви, які потребують однакової температури в той самий час (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.
- За використання форм для випічки з антипригарним покриттям не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг «просідає» під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті й обережніше його перемішувати.
- Для солодощів із вологими наповнювачами (сирні пудинги або фруктові пироги) використовуйте функцію CONVECTION BAKE (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ) (за наявності). 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 смаження 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 налито 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.



400010877613



Whirlpool є зареєстрованою торговельною маркою компанії Whirlpool, США.