

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Ці інструкції також доступні на веб-сайті: www.whirlpool.eu

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ – ПОНАД УСЕ

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



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

Усім попередженням про небезпеку 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 на те, як зменшити ризик травми, пошкодження майна й ураження електричним струмом у результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій:

- Розпаковувати та встановлювати прилад потрібно в захисних рукавицях.
 - Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
 - Установлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст відповідно до інструкцій виробника та чинних правил техніки безпеки. Не ремонтуйте та не замінійте жодну частину приладу, якщо в інструкції з експлуатації прямо не вказано, що це необхідно зробити.
 - Заміна кабелю живлення має виконуватися кваліфікованим електриком. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.
 - Відповідно до нормативних вимог прилад має бути заземленим.
 - Довжина кабелю живлення має бути достатньою для підключення приладу до електромережі після його встановлення в меблевий корпус.
 - Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
 - Якщо піч оснащено вишкою, не використовуйте численні перехідники.
 - Не використовуйте подовжувачі.
 - Не тягніть за кабель живлення приладу.
 - Після підключення електричні компоненти мають бути недосяжні користувачеві.
 - Якщо на поверхні впускної пластини з'явилися тріщини, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом (тільки для моделей із функцією індукції).
 - Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла й не користуйтеся ним, перебуваючи босоніж на підлозі.
 - Цей прилад призначено для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для опалення кімнат).
- Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.

- Під час використання прилад і його доступні частини нагріваються. Слід бути обережними, щоб не торкнутися нагрівальних елементів. Малюків (до 3 років) і малих дітей (від 3 до 8 років) не варто залишати біля приладу без нагляду.
- До використання приладу допускаються діти віком від 8 років, особи з фізичними, сенсорними чи розумовими вадами, а також особи, які мають незначний досвід чи знання щодо використання цього приладу, за умови, що такі особи отримали інструкції щодо безпечного використання приладу, розуміють можливий ризик або використовують прилад під наглядом інших відповідальних осіб. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Не дозволяйте дітям проводити чищення та обслуговування приладу без нагляду дорослих.
- Під час і після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків. Стежте за тим, щоб прилад не торкався тканин або інших займистих матеріалів, доки всі його компоненти повністю не охолонуть.
- Наприкінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду й аксесуарів користуйтеся прихваткою та будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали 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 та олії.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Унаслідок цього виникає ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.
- Ніколи не застосовуйте пристрої для чищення паром.
- Не торкайтеся духової шафи під час циклу піролізу. Не дозволяйте дітям підходити до духової шафи під час циклу піролізу. Перед початком циклу чищення надлишок води необхідно видалити з духової шафи (це стосується лише духових шаф із функцією піролізу).
- Використовуйте лише той температурний датчик, який рекомендовано для цієї духової шафи.
- Не використовуйте жорсткі абразивні очисники або гострі металеві скребки для очищення скла на дверцятах духової шафи, оскільки вони можуть подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.

- Переконайтеся, що прилад вимкнено, перш ніж замінювати лампу, щоб уникнути можливості ураження електричним струмом.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу, щоб накривати страви у варильному котлі (стосується тільки духових шаф із варильним котлом).

Утилізація побутових приладів

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, що 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 ви придбали 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.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, що торкаються духової шафи, мають бути термостійкими (мін. 90°C).
- Усі столярні роботи виконуйте до вбудовування духової шафи в меблевий корпус і ретельно приберіть усю деревну стружку та тирсу.
- Після вбудовування духової шафи доступ до її нижньої частини має бути перекрито.
- 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 краї духової шафи (її видно, коли дверцята відкриті).

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

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед 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 гарячої духової шафи; 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/ЄС 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 виробі або в супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а потрібно здавати 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.
- Вимикайте духову шафу за 10–15 хвилин до закінчення встановленого часу приготування. Страви, що потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи.

ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ С Є

- Ця піч, яка за призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Європейському нормативу () № 1935/2004 та була спроектована, виготовлена і знаходиться в продажу відповідно до вимог Директиви про низьку напругу 2006/95/ЄС (яка замінює 73/23/ЄЄ з наступними поправками), вимог захисту згідно Директиви про електромагнітну сумісність 2004/108/ЄС.
- Цей побутовий прилад відповідає вимогам до екологічного проектування Європейських нормативів № 65/2014 та № 66/2014 згідно з Європейським стандартом EN 60350-1.

ПОСІБНИК З 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 ввімкніть її, щоб перевірити, чи не зникла несправність.

Дверцята не відкриваються:

- Вимкніть духову шафу і знову ввімкніть її, щоб перевірити, чи не зникла несправність.
- **Важливо:** під час процесу самоочищення дверцята духової шафи не відкриваються. Почекайте, поки вони не розблокуються автоматично (див. пункт "Цикл чищення духової шафи з функцією піролізу").

Електронний програмувальний пристрій не працює:

- Якщо на дисплеї з'являється буква " F ", за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування. Назвіть фахівцю цифру, яка стоїть після літери " 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 ввімкніть 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 указано в гарантійному талоні;
- повна поштова адреса;

SERVICE



- ваш номер телефону. Якщо потрібен ремонт, зверніться до авторизованого **центру післяпродажного обслуговування** (щоб гарантувати правильність ремонту та використання оригінальних запчастин).

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. 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 мийного засобу. 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 давайте духовій шафі охолонути. Проводити очищення приладу бажано тоді, коли він іще теплий, щоб якісно видалити пригорілий бруд і плями від решток їжі (наприклад, залишки продуктів із високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтесь інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким мийчим 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 очистити верхню частину духової шафи.

Примітка: під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піца, овочі і т.п.) на внутрішніх дверцятах духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духову шафу охолоне, насухо витріть внутрішню сторону дверцят тканиною або губкою.

Акcesуари:

- Замочуйте акcesуари у воді з мийчим 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 бычних панелей духової шафи (якщо є):

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

- Установіть температуру 200°C й активуйте функцію примусової вентиляції, залишивши духову шафу в такому стані приблизно на одну годину (шафа має бути порожньою).
- Перш ніж видалити будь-які залишки їжі за допомогою губки, зачекайте, доки прилад не охолоне.

ОБСЛУГОВУВАННЯ



ПОПЕРЕДЖЕННЯ

Користуйтеся захисними рукавицями.

Переконайтеся, що духову шафу охолола, перш ніж виконувати описані нижче дії.

Перед проведенням обслуговування відключіть електроживлення.

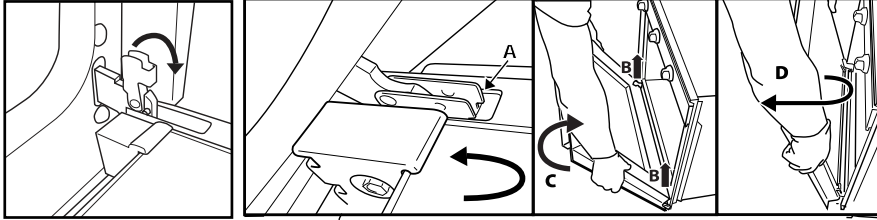
ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята, виконайте наведені нижче дії:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них уперед до кінця (мал. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (A), підніміть їх (B) і повертайте (C), доки вони не вивільняться (D) (мал. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

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

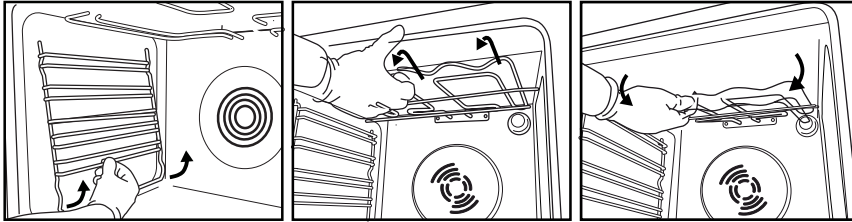


Мал. 1.

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

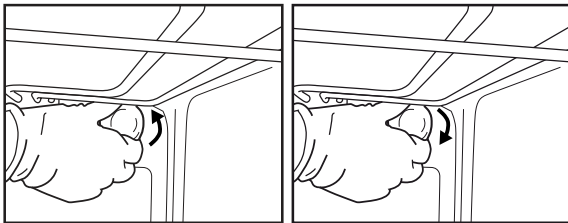
Мал. 4

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 лампочки) і закрутіть плафон назад (Мал. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.



Мал. 6

Мал. 7

Примітка:

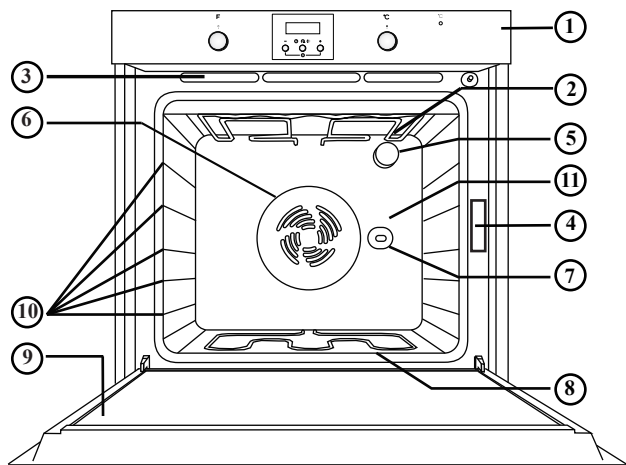
- Залежно від моделі використовуйте лише лампи розжарювання Т300°С 25–40 Вт/230 В типу Е-14 або галогенні лампи Т300°С 20–40 Вт/230 В типу G9.
- Лампа, що використовується в приладі, розроблена спеціально для електричних приладів, і не підходить для побутового освітлення приміщень (Постанова комісії (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, доки не встановите плафон на місце.

ІНСТРУКЦІЇ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



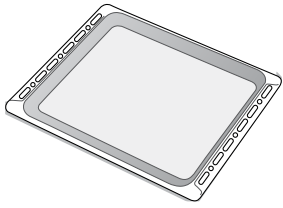
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент / гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Світло
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

Примітка:

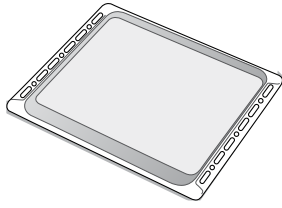
- У кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.
- Зовнішній вигляд вашого виробу може дещо відрізнятися від зображення.

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

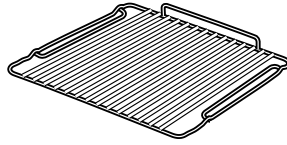
(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)



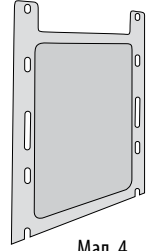
Мал. 1



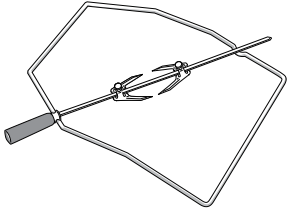
Мал. 2



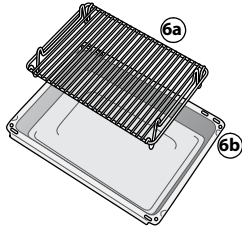
Мал. 3



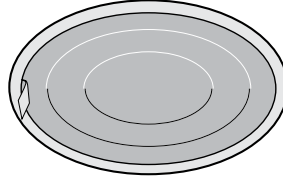
Мал. 4



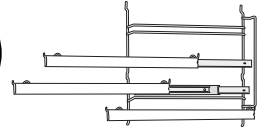
Мал. 5



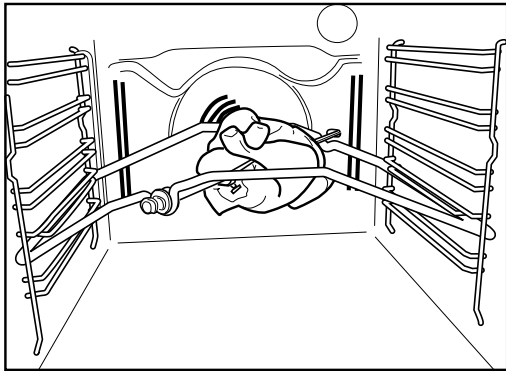
Мал. 6



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 каструль, форм для випічки та іншого посуду для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

Каталітичні бічні панелі (Мал. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного очищення (див. "ЧИЩЕННЯ").

Рожен (Мал. 5)

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

Набір для гриля (Мал. 6)

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

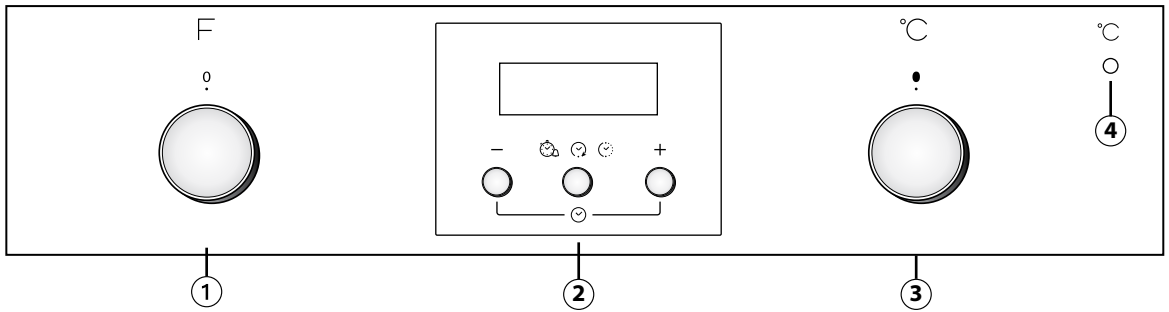
Жировий фільтр (Мал. 7)

Використовуйте **лише** 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.

Висувні 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



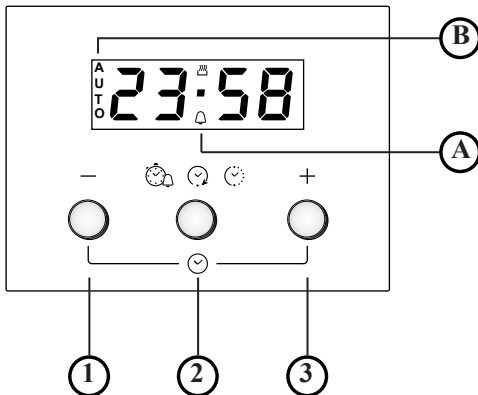
Якщо ручки вашої печі є висувними, натисніть їх посередині, й вони висунуться (це залежить від моделі). Ваш вибір може трохи відрізнятись від зображення.

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

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

- Поверніть ручку перемикача, щоб вибрати потрібну функцію. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
- Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою, щоб вибрати необхідну температуру. Індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духовна шафа досягне заданої температури. По закінченню приготування поверніть ручки в положення "0".

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Кнопка - : для зменшення значення, що відображається на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних параметрів:
 - a. Таймер
 - b. Час готування
 - c. Установлення 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, 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.












Установлення 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 о черзі з'являється індикація **dur** та 0.00 і блимає індикація **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 побачити час, що залишився, та змінити його у разі необхідності, натисніть середню кнопку та утримуйте натиснутою 2 секунди, а потім натисніть її знову ще раз. Після закінчення встановленого часу символ вимикається, лунає звуковий сигнал, і на дисплеї блимає індикація **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 по черзі відобразиться повідомлення **End**, час закінчення приготування та індикацію **AUTO**. Натисніть кнопку **+**, щоб побачити бажаний час закінчення готування (готування можна відкласти максимум на 23 години 59 хвилин). Через декілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, символ  зникає, а індикація **AUTO** продовжує відображатись, підтверджуючи налаштування. Щоб побачити час закінчення готування і за необхідності змінити це значення, натисніть середню кнопку, потім знову натисніть її двічі. Після закінчення зворотнього відліку символ  загоряється, й піч продовжує працювати з вибраним режимом приготування.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ВИБОРУ ФУНКЦІЙ		
	ВИМК.	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПА	Для вмикання/вимкання освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНО	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.
	ІНТЕЛЕКТУАЛЬНЕ ЧИЩЕННЯ	Для видалення бруду, що утворився внаслідок приготування страв із застосуванням циклу з низькою температурою. Спеціальна емаль у поєднанні з паром, що утворюється під час роботи циклу, полегшує процес видалення бруду. Увімкніть функцію, коли духову шафу охолоджено. Поставте 200мл води в нижній частині камери, потім запустіть цикл на 30 хвилин при температурі 90°C. Після закінчення циклу почекайте 15 хвилин, перш ніж відкрити дверцята.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для приготування м'яса та пирогів із рідкою начинкою (пікантних або солодких) на одній, а піци – на одній або двох полицях. Завдяки цій функції на ваших стравах утвориться приваблива та смачна золотиста скоринка. Під час приготування їжі на двох рівнях іноді перевертайте страви, щоб вони просмажувалися рівномірніше. Якщо ви готуватимете тільки на одній полиці, використовуйте для цього 2-гу полицю. Якщо ви готуватимете на двох полицях, використовуйте 1-шу та 3-тю полиці. Попередньо прогрійте духову шафу. Ставте в неї страви тільки після того, як буде досягнуто встановлену температуру.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для запікання овочів по-французьки та для 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-тю полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3-5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	ТУРБОГРИЛЬ	Для смаження великих порцій м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Кладіть страву на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви у 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. Із цієї функцією можна також використовувати рожен, якщо він є.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискореного розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти висиханню ззовні.
	TURBOFAN (ТУРБО-ВЕНТИЛЯТОР)	Для страв з хрустким низом та м'яким верхом. Ідеально для приготування тортів з рідкою начинкою та без основи-напівфабрикату (наприклад, пироги, пироги зі сливами, пироги з сиром, а також піци з великою кількістю начинки) на одній полиці. Поставте продукти на полицю 2. Прогрійте піч перед готуванням. Ця функція також є ідеальною для заморожених напівфабрикатів (наприклад, піци, хрстка картопля, штрудель, лазанья). Дотримуйтесь інструкцій, наведених на упаковці продуктів.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Для одночасного приготування різних страв, що потребують однакової температури, на кількох полицях (наприклад, риби, овочів, тортів). Ця функція дозволяє одночасно готувати різні страви і при цьому уникати змішування ароматів. Якщо ви готуватимете тільки на одній полиці, використовуйте для цього 2-гу полицю. Для готування на двох полицях рекомендовано використовувати 1-шу та 3-тю полиці, попередньо прогрівши духову шафу.
	НИЖНЕ 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 та примітки
Пирого з дріжджового тіста		Так	2	160-180	35-55	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 (чіз-кейк, 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	3	170-180	15-40	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	150-175	20-45	Полиця 3: решітка Полиця 1: піддон / деко для випікання
Заварні тістечка		Так	3	180	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	3	90	120-130	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	90	130-150	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Хліб / піца / фокача		Так	2	190-250	15-50	Піддон / деко для випікання
		Так	1-3	190-250	25-50	Полиця 3: лист духової шафи для випікання на решітці Полиця 1: піддон / деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиця 2: піддон / лист для випікання на решітці
		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	50-65	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.)	Акcesуари та примітки
Воловани / печиво з листкового тіста		Так	3	180-200	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 / запечена паста / трубочки з тіста з начинкою / відкриті пироги		Так	2	190-200	40-65	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина (1 кг)		Так	2	190-200	90-110	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Курятина / кролятина / качатина (1 кг)		Так	2	190-200	65-85	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Індичатина / гусятина (3 кг)		Так	1/2	190-200	140-180	Піддон або лист духової шафи для випікання на решітці
Запечена риба / у пергаменті (філе, ціла)		Так	2	180-200	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	решітка
Рибне філе / стейки		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон із водою
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		Так	4	200	30-50	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 (якщо є)
						Полиця 1: піддон із водою
Ростбїф із кров'ю (1 кг)		-	2	200	35-50	Лист духової шафи для випікання на решітці (переверніть страву через дві третини часу готування, якщо необхідно)
Нїжка ягняти / гомїлки		-	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 / лист для випікання (за необхідності переверніть страву через дві третини часу готування)
Овочева запіканка		-	2	200	20-30	Лист духової шафи для випікання на решітці
Лазанья та м'ясо		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.)	Акcesуари та примітки
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 трохи відрізнятися від зображення.

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 акcesуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страв не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте акcesуари з комплекту і надавайте перевагу металевим формам для випічки та декам темного кольору. Можна також користуватися сковорідками й акcesуарами з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращих результатів ретельно дотримуйтеся наведених у таблиці приготування порад стосовно вибору акcesуарів (у комплекті) і відповідних полиць.

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції "FORCED AIR" (ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ) можна одночасно готувати 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 металеві 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. Це 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 краї, оскільки пиріг довкола них може піднятися нерівномірно.
- Якщо пиріг "просідає" під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті й обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (сирний пудинг або фруктові пироги) використовуйте функцію "CONVECTION BAKE" (ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд 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 їжа знаходилася подалі 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 акcesуар 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. Тільки після цього вставте рожен на його місце на передній стінці духової шафи й опустіть на відповідну опору. Рекомендовано на перший рівень ставити піддон із півлітром води: у нього стікатиме сік, що запобігатиме утворенню диму. Рожен має пластмасову ручку; її потрібно зняти перед початком готування й використати для виймання готової страви, щоб не обпектися.

Піца

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