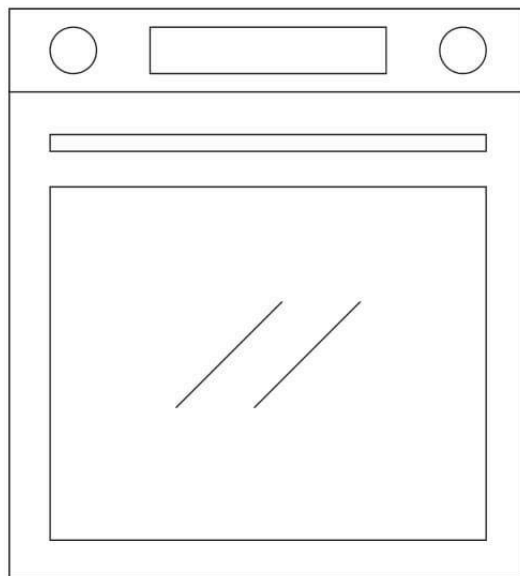


# Haier

користувача

Інструкція для



CANDY HOOVER GROUP Via Comolli 16 Brugherio – Italy  
haier.com

# Haier

**ІНСТРУКЦІЯ ДЛЯ КОРИСТУВАЧА**

## Короткий зміст

---

- 4** Важливі вказівки з безпеки
  - 9** Опис виробу
  - 11** Як працює прилад
  - 12** Використання приладу
  - 15** Очищення та технічне обслуговування
  - 16** Охорона навколишнього середовища та утилізація
  - 17** Монтаж
- 

Дякуємо, що Ви обрали один з наших виробів. Для досягнення найкращих результатів, будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію і збережіть її для подальшого використання. Перед установкою духової шафи, зверніть увагу на серійний номер, який вам може знадобитись, якщо будуть потрібні якісь ремонтні роботи. Переконайтеся, що духовка шафа не була пошкоджена під час транспортування. Якщо у вас є сумніви, не використовуйте духову шафу і зверніться до кваліфікованого фахівця за консультацією. Коли духовка шафа включається в перший раз, може

виникнути дим з сильним запахом. Це спричиняється через клей на ізоляційних панелях, які нагріваються в перший раз. Якщо це трапиться, не хвилюйтеся, просто зачекайте, поки дим розсіється, перш ніж покласти їжу в духову шафу. Виробник не несе ніякої відповідальності у випадках недотримання інструкцій, що містяться в даному документі.

**ПРИМІТКА:** функції, властивості і аксесуари духової шафи, наведені в цій інструкції, будуть варіюватися в залежності від придбаної моделі.

**безпеки****ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ**

- Діти не повинні грати з приладом.
- Прилад може використовуватись особами у віці 8 років або старше і особами з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями, без досвіду або знань про виріб, тільки під наглядом, або якщо їм надана інструкція по роботі з приладом у безпечний спосіб з усвідомленням можливих ризиків.
- Очищення і технічне обслуговування не повинно здійснюватися дітьми без нагляду.
- УВАГА: прилад і доступні частини нагріваються під час використання. Будьте обережні, не торкайтеся гарячих деталей.
- УВАГА: доступні частини можуть нагріватися під час використання. Діти повинні знаходитися на безпечній відстані.
- УВАГА: для того, щоб уникнути будь-якої небезпеки, викликані випадковим регулюванням пристрою термічного переривання, прилад не повинен живитися від зовнішнього комутаційного приладу, такого, як таймер, або бути підключеним до схеми, яка регулярно вмикається і вимикається.
- Діти до 8 років повинні перебувати на безпечній відстані від приладу, якщо вони не знаходяться під постійним наглядом.
- Не використовуйте пароочищувач або розпилювач під високим тиском для очищення.
- Від'єднайте прилад від електромережі перед виконанням будь-яких робіт або технічним обслуговуванням.

**РЕКОМЕНДАЦІЇ/ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО УСТАНОВКИ**

- Виробники не мають зобов'язань здійснювати її. Якщо допомога виробника потрібна для усунення несправностей, що виникають через неправильну установку, ця допомога не покривається гарантією. Потрібно дотримуватися інструкцій з установки для кваліфікованого персоналу. Неправильна установка може заподіяти шкоду або збиток людям, тваринам або майну. Виробник не несе відповідальність за таку шкоду або травми.
- Для роботи на номінальних частотах не потрібні додаткові операції/налаштування приладу.
- Прилад не можна встановлювати за декоративними дверцятами, щоб уникнути перегріву.
- Духова шафа може бути розташована високо на полиці або під стільницею. Перед встановленням необхідно забезпечити хорошу

вентиляцію в просторі навколо духової шафи для належної циркуляції свіжого повітря, необхідного для охолодження і захисту внутрішніх деталей. Зробіть отвори, вказані на останній сторінці відповідно до типу монтажу.

## **ЕЛЕКТРИЧНА БЕЗПЕКА**

- **Якщо виробник постачає духову шафу без штекера.**

ПРИЛАД НЕ МОЖНА ПІД'ЄДНУВАТИ ДО ДЖЕРЕЛА ЖИВЛЕННЯ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ШТЕКЕРА АБО РОЗЕТОК, НЕОБХІДНО ЙОГО ПІД'ЄДНАТИ ПРЯМО ДО МЕРЕЖІ ЖИВЛЕННЯ. Підключення до джерела живлення має здійснювати фахівець з відповідною кваліфікацією. Щоб установка відповідала чинному законодавству про безпеку, духову шафу слід підключати лише за допомогою багатополюсного вимикача з роз'єднанням контактів, що відповідає вимогам категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення. Багатополюсний вимикач повинен витримувати максимальне підключене навантаження та відповідати чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Багатополюсний вимикач, який використовується для підключення, має бути легкодоступним після того як прилад буде встановлено. Підключення до джерела живлення має здійснювати відповідний кваліфікований фахівець з урахуванням полярності духової шафи та джерела живлення. Від'єднання повинно бути виконане за допомогою вимикача у фіксованій проводці відповідно до правил електропроводки.

- **Якщо виробник постачає духову шафу із штекером.**

Розетка повинна відповідати навантаженню, зазначеному на етикетці, і мати заземлюючий контакт, підключений і в робочому стані. Провідник заземлення має жовто-зелений колір. Ця операція повинна виконуватися кваліфікованим фахівцем. У разі несумісності розетки і штекера приладу, зверніться до кваліфікованого електрика, щоб замінити розетку іншою відповідного типу. Штекер та розетка повинні відповідати чинним нормам країни встановлення. Підключення до джерела живлення також можна здійснити шляхом розміщення багатополюсного вимикача з розділенням контактів, що відповідає вимогам категорії перенапруги III, між приладом і джерелом живлення, яке може витримувати максимальне під'єдане навантаження та відповідає чинному законодавству. Жовто-зелений кабель заземлення не повинен перериватися вимикачем. Розетка або багатополюсний вимикач, який використовується для підключення, має бути легкодоступним після того як прилад буде встановлено. Від'єднання може бути досягнуто, якщо штекер

доступний або вмонтовано вимикач у фіксовану електропроводку відповідно до правил електропроводки.

- Якщо кабель живлення пошкоджений, він повинен бути замінений іншим кабелем або спеціальним пучком, який можна отримати у виробника або звернувшись до відділу обслуговування клієнтів. Тип кабелю живлення має бути N05V2V2-F. Ця операція повинна виконуватися кваліфікованим фахівцем. Кабель заземлення (жовто-зелений) повинен бути приблизно на 10 мм довшим за інші провідники. Для здійснення будь-якого ремонту, звертайтеся тільки до Відділу підтримки клієнтів і висловлюйте прохання, щоб використовувалися тільки оригінальні запасні частини.
- Недотримання вищевказаного може поставити під загрозу безпечність приладу та призвести до анулювання гарантії.
- УВАГА: доступні частини можуть нагріватися, коли використовується решітка. Діти повинні знаходитися на безпечній відстані.
- Не використовуйте грубі абразивні матеріали або гострі металеві скребки для чистки дверного скла духовки, бо вони можуть подряпати поверхню і призвести до руйнування скла.
- УВАГА: переконайтеся, що прилад вимкнено перед заміною лампи розжарювання, щоб уникнути можливого ураження електричним струмом.
- Перш ніж видаляти знімні частини, духовку необхідно вимкнути. Після очищення знову зберіть їх відповідно до інструкції.
- Використовуйте духову шафу тільки за прямим призначенням, тобто тільки для приготування харчових продуктів; будь-яке інше використання, наприклад, в якості джерела тепла, вважається неправильним і, отже, небезпечним. Виробник не несе відповідальності за будь-який збиток внаслідок неналежного, неправильного або необґрунтованого використання.
- Використання будь-якого електроприладу вимагає дотримання деяких основних правил:
  - не тягніть за кабель живлення, щоб від'єднати його від розетки;
  - не торкайтеся до приладу мокрими або вологими руками або ногами;
  - в цілому використання трійників, кількох розеток і подовжувачів не рекомендується;
  - в разі несправності та / або поганої роботи, вимкніть прилад і не намагайтеся самостійно відремонтувати.
- **ПОДБАЙТЕ ПРО ТЕ, ЩОБ ЕЛЕКТРИЧНІ З'ЄДНАННЯ ВИКОНУВАЛИ ЕЛЕКТРИК АБО КВАЛІФІКОВАНИЙ ТЕХНІК.** Блок живлення, до якого підключена духову шафу, повинен відповідати законам, що діють в країні установки. Виробник не несе ніякої відповідальності за будь-які збитки, завдані недотриманням цих інструкцій. Духова шафа

повинна бути підключена до електричної мережі через заземлену розетку або роз'єднувач з декількома полюсами, в залежності від законів, що діють в країні установки. Електричне живлення повинно бути захищене відповідними запобіжниками, і використовувані кабелі повинні мати поперечний переріз, який може забезпечити належну подачу струму в піч.

- **ПІДКЛЮЧЕННЯ.** Духова шафа поставляється з силовим кабелем, який повинен бути підключений тільки до електричної мережі з потужністю 220-240 В змінного струму між фазами або між фазою і нейтраллю. Перед тим, як підключати духову шафу до електричної мережі, важливо перевірити напругу живлення, вказану на манометрі та налаштування роз'єднувача. Кабель заземлення, підключений до клеми заземлення духовки, повинен бути підключений до клеми заземлення джерела живлення.
- **УВАГА.** Перед підключенням духової шафи до джерела живлення, зверніться до кваліфікованого електрика, щоб перевірити цілісність клеми заземлення джерела живлення. Виробник не несе ніякої відповідальності за нещасні випадки або інші проблеми, викликані неправильним підключенням духової шафи до клеми заземлення, або через заземлення, цілісність якого пошкоджена.
- **ПРИМІТКА:** оскільки духовна шафа може потребувати технічного обслуговування, рекомендується мати іншу розетку, для того щоб піч можна було підключити до неї, якщо її переставлять з того місця, в якому її встановлено. Кабель живлення можуть замінити тільки співробітники служби технічної підтримки або технічний персонал з відповідною кваліфікацією.

## **РЕКОМЕНДАЦІЇ/ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ**

- Під час готування всередині духової шафи або на склі дверцят може утворюватися конденсат. Це нормально. Щоб зменшити цей ефект, зачекайте 10-15 хвилин після ввімкнення живлення, перш ніж класти харчові продукти в духовку. У будь-якому випадку конденсат зникає, коли духовка досягає температури приготування.
- Готуйте овочі в ємності з кришкою, а не у відкритому посуді.
- Не залишайте їжу в печі після приготування більше ніж на 15/20 хвилин.
- Тривалий збій електроживлення під час фази приготування може призвести до несправності дисплея. У цьому випадку зверніться до служби підтримки клієнтів.
- Коли ви розміщуєте полицю всередині, переконайтеся, що упор спрямований вгору та в задню частину порожнини. Полку необхідно повністю вставити в порожнину.

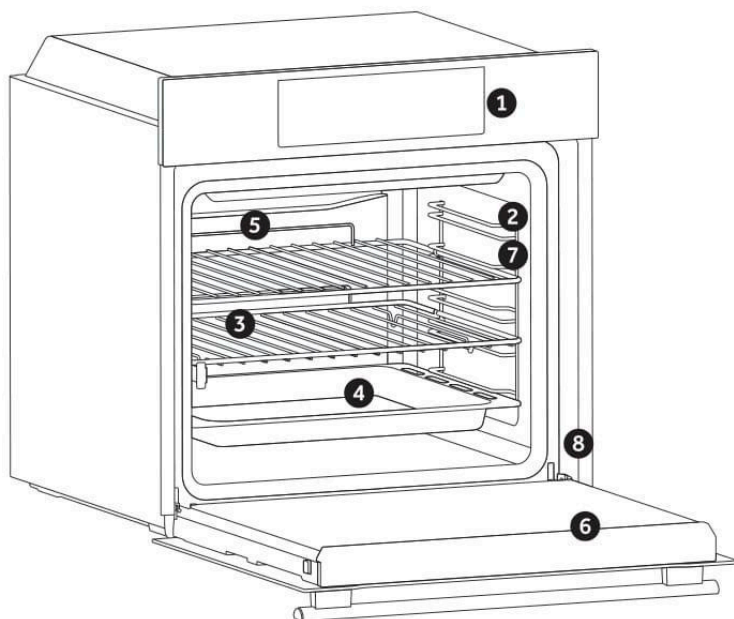
- УВАГА: не обкладайте стіни духової шафи алюмінієвою фольгою або захисним матеріалом одноразового використання, наявним в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал в безпосередньому контакті з гарячою емаллю, ризикує розплавитися і зіпсувати емаль внутрішнього покриття.
- УВАГА: Ніколи не знімайте ущільнення дверцят духової шафи.
- ОБЕРЕЖНО: не наповнюйте дно камери водою під час готування або коли духовка гаряча.
- Вставляючи решітку, зверніть увагу, щоб протиковзний край був розташований назад і вгору.
- Для правильного використання духовки радимо не класти їжу в безпосередній контакт з решітками та деками, а використовувати папір для духовки та/або спеціальні контейнери.
- Рідкі залишки стікають у піддон під час приготування.

## **ПОПЕРЕДЖЕННЯ**

- Будь-який надлишок пролітої речовини треба видалити перед очищенням.
- УВАГА: перед початком автоматичного циклу очищення.
  1. Очистіть дверцята духовки.
  2. Видаліть великі або зашкарублі залишки їжі з внутрішньої частини печі за допомогою вологої губки. Не використовуйте миючі засоби.
  3. Видаліть всі аксесуари і комплект консольної висувної полиці (де вона є в наявності).
  4. Не кладіть всередину кухонні рушники.
- У духових шафах із щупом для м'яса необхідно перед виконанням циклу очищення закрити отвір гайкою, що входить у комплект. Завжди закривайте отвір гайкою, коли щуп для м'яса не використовується.
- Під час піролітичного процесу очищення, поверхня може нагріватися більше, ніж зазвичай, тому діти повинні перебувати на безпечній відстані.
- Якщо варильна поверхня була встановлена над духовою шафою, ніколи не користуйтеся газовими пальниками або електричними гарячими пластинами в той час як піролізатор працює, це запобігатиме перегріву духовки.
- Під час наповнення резервуара рівень води не повинен перевищувати максимуму, зазначеного на резервуарі.
- УВАГА: ризик опіку та пошкодження приладу: під час використання функції обробки паром, пара що вивільняється, може спричинити опіки. Обережно відкривайте дверцята, щоб уникнути травм після використання функції приготування на пару.



- Використовуйте лише питну воду для наповнення резервуара.
- Використовуйте лише питну воду для заповнення дна камери під час використання функції приготування на пару.
- Використовуйте тільки той щуп для м'яса, що рекомендований для цієї печі.

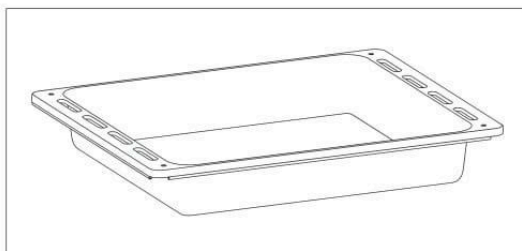


1. Панель управління
2. Розміщення полиць (бокова дротяна сітка, якщо вона входить у комплект)
3. Металева решітка
4. Піддон
5. Вентилятор (за наявності)
6. Дверцята духової шафи
7. Бокові спрямовувачі (за наявності: тільки для пласкої ємкості)
8. Серійний номер

Напишіть тут серійний номер вашої духової шафи для подальшого використання

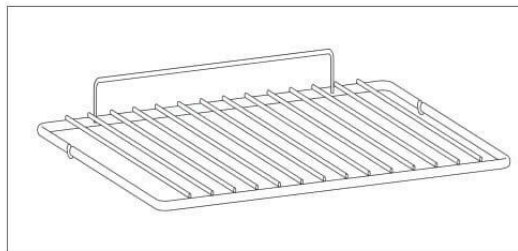
## АКСЕСУАРИ

### Піддон



Збирає залишки, які капають під час приготування їжі на грилі.

### Металева решітка



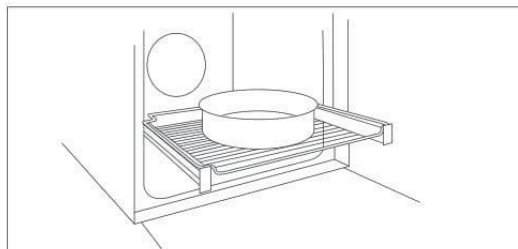
Тримає дека та посуд.

### Бокові спрямовувачі (за наявності)



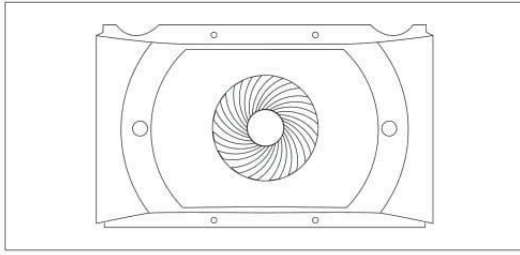
Розташований з обох боків порожнини духової шафи, тримає металеві решітки та піддони.

### Телескопічні спрямовувачі (за наявності)



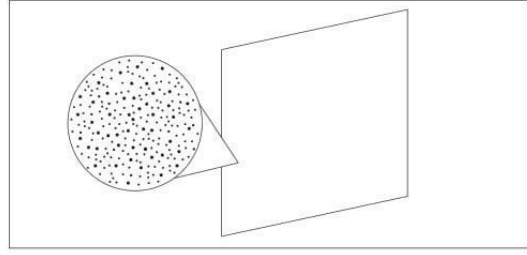
Два спрямовувачі, які полегшують перевірку стану приготування, оскільки дозволяють легко виймати та переміщати деко та решітки всередині духовки.

### Головна панель (за наявності)



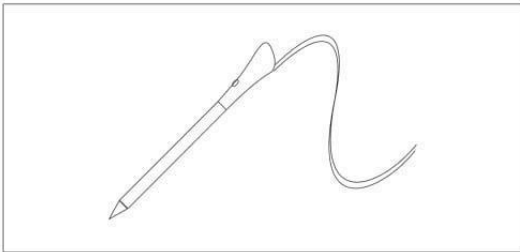
Вентилятор посилює циркуляцію повітря в духовці. Це забезпечує покращену продуктивність приготування, більш рівномірне приготування їжі при будь-якій температурі, коротший час приготування і, нарешті, рівномірний розподіл температури в духовці.

### Каталітичні панелі (за наявності)



Спеціальні панелі, покриті емаллю, виготовлені з мікропористого матеріалу для перетворення жиру в газоподібні елементи, які легко видалити. Змініть після 3 років використання (при 2/3 циклах приготування на тиждень).

### Щуп для м'яса (за наявності)

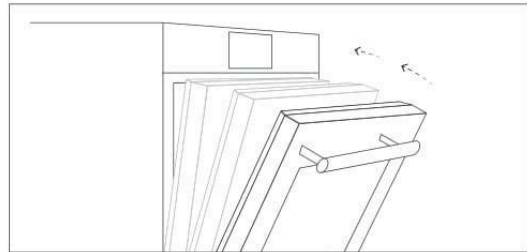


Вимірює внутрішню температуру страви під час приготування. Вставте в отвір у верхній частині порожнини. Слід вставляти, коли духовка в холодному стані.

#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ.

- Не розігрівайте духовку та не починайте готувати, перш ніж правильно вставите щуп для м'яса.
- Не намагайтеся вставити щуп для м'яса в заморожену їжу.

### Доводчик (за наявності)



Петлі, які забезпечують автоматичний м'який і плавний рух під час закриття дверцят духової шафи.

# Як працює прилад




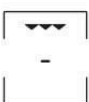



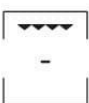
\*

Позначення	Функція	Опис
	<b>Ручний режим</b>	Дозволяє вибрати функції приготування, температуру та тривалість.
	<b>Мій смак</b>	У цьому меню ви можете переглядати та вибирати нещодавно використані та улюблені програми, а також генерувати власні рецепти відповідно до свого смаку. <ul style="list-style-type: none"><li>• Останнє використання/Останнє використання в додатку: перегляньте останні використані програми з тривалістю, температурою та попереднім нагріванням (якщо вибрано), які використовуються безпосередньо на дисплеї вашої духовки або у додатку.</li><li>• Вибране/Мої рецепти: перегляньте список улюблених рецептів і/або програм.</li><li>• U-Create: створіть та переглядайте власні рецепти.</li></ul>
	<b>Рецепти</b>	У цьому меню ви можете отримати доступ до різноманітних рецептів, уже запрограмованих у вашу духовку.
	<b>Wi-Fi</b>	У цьому режимі ви можете підключити духовку до мережі та зареєструвати її за допомогою додатку Haier.
	<b>Налаштування</b>	Увійдіть у це меню, щоб змінити мову, встановити час доби, налаштувати яскравість, увімкнути або вимкнути звуки, змінити налаштування Wi-Fi і дистанційного управління.
	<b>Дистанційне управління</b>	Коли дистанційне керування ввімкнене, ви можете отримати доступ до духовки та керувати нею <b>ЛИШЕ</b> за допомогою підключеного пристрою.
	<b>Замок</b>	Ця функція дозволяє заблокувати екран/двері, щоб запобігти будь-якому небажаному використанню дітьми.

\* Залежно від моделі духової шафи.

## **Використання приладу**

### **РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ \***


<b>Позначення</b>	<b>Опис</b>	<b>Рекомендації</b>
	Традиційний режим приготування *** 160-200°C ** 2-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: бріош, круасанів, фланів, пудингів, кремів. Ця функція використовує як верхні, так і нижні нагрівальні елементи. Попередньо розігрійте духовку протягом 10 хвилин.
	Конвекція + Вентилятор 240°C ** 1-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: піци, фокаччі, лазаньї. Ця функція краще розподіляє тепло завдяки поєднанню роботи вентилятора та нагрівальних елементів, що забезпечує рівномірне випікання.
	Багаторівневий режим 180-200°C 2-ий/4-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: тістечок, бісквітів, тортів, фаршированих і тушкованих страв. Використовуйте цю функцію, щоб готувати різні страви одночасно на одному або кількох рівнях полиці. Тепло краще розподіляється і краще проникає в страву, скорочуючи час попереднього розігріву та приготування. Запахи не змішуються. Збільште час приготування приблизно на 10 хвилин, коли готуєте різні страви одночасно.
	Гриль L3 (потужність) ** 4-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: запіканок, м'яса, риби, овочей на грилі. Ця функція використовує лише верхній нагрівальний елемент, а рівень гриля можна регулювати. Використовуйте при закритих дверцятах. Покладіть біле м'ясо на відстані від грилю. Червоне м'ясо та рибне філе можна поставити на полицю з піддоном під нею. Попередньо прогрійте духовку впродовж 5 хвилин.
	Гриль + Вентилятор 200°C ** 4-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: цілих шматків м'яса (печені). Використовує верхній нагрівальний елемент із вентилятором для циркуляції повітря в духовці. Використовуйте при закритих дверцятах. Поставте піддон під полицю для збору соку. Переверніть страву, коли вона приготується наполовину. Попередній розігрів потрібен для приготування червоного м'яса, але не для білого.
	Нагрів знизу 160-180°C ** 2-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: карамельного крему, пудингів, баварського крему (на водяній бані). Ця функція ідеальна для приготування будь-якої кондитерської продукції, яка потребує більше тепла знизу. Також можна використовувати для завершення приготування страв.
	Нагрів знизу + Вентилятор 210°C ** 1-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: пирогів. Нижній нагрівальний елемент використовується з вентилятором, який циркулює повітря в духовці. Це запобігає висиханню їжі та сприяє процесу підймання тіста для ідеальних результатів.
	Супергриль L3 (потужність) ** 2-ий/4-ий/5-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: запіканок, печені, м'яса, риби, овочів на грилі. Духовка має п'ять рівнів гриля від L1 до L5. Ця функція більш потужна, ніж гриль, за допомогою якого роблять барбекю.

\* Залежно від моделі духової шафи.



\*\* Ідеальна температура для рекомендованих продуктів.



\*\*\* Перевірено відповідно до стандарту CENELEC EN 60350-1, який використовується для визначення класу енергоспоживання для функції вентиляції.

## СПЕЦІАЛЬНІ ФУНКЦІЇ \*




Позначення	Опис	Рекомендації
	Індивідуальне випікання *** 180-200°C ** 2-ий рівень	Ідеально, щоб страва залишалася м'якою всередині та хрусткою зовні. Для здорового приготування, ця функція зменшує необхідну кількість жиру або олії. Поєднання нагрівальних елементів із пульсуючою циркуляцією повітря забезпечує результат рівномірного випікання.
	Розморожування 40°C 2-ий рівень	Вентилятор забезпечує циркуляцію повітря кімнатної температури навколо заморожених продуктів, щоб вони розморозилися за кілька хвилин, не змінюючи властивостей продуктів.
	М'який+ 180-200°C ** 2-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: тістечок, хліба, печива, круасанів, бриош. Поєднує першу фазу традиційного приготування з наступними циклами на різних швидкостях вентилятора.
	Хліб 65/100/220°C 2-ий рівень	Ця функція дозволяє готувати хліб різними етапами, забезпечуючи ідеальні результати приготування за допомогою циклу «Конвекція + Вентилятор». Ми пропонуємо спеціальний рецепт, перевірений нашим шеф-кухарем, щоб приготувати ідеальний хліб (див. розділ «Рецепт хліба»).
	Паелья 200°C 2-ий рівень	Простий спосіб приготування паельї, додаючи інгредієнти на різних рівнях, щоб забезпечити найкращі результати приготування для кожного, за допомогою циклу конвекції та вентилятора. Ми пропонуємо конкретний рецепт, перевірений нашим шеф-кухарем (див. розділ «Рецепт паельї»).
	Опара 40°C 2-ий рівень	ІДЕАЛЬНО ДЛЯ: випічки. Використовує верхній і нижній нагрівальні елементи для дуже ніжного нагрівання духовки, забезпечуючи підйом тіста хліба або випічки.

## РЕЖИМИ ФУНКЦІЙ ПАРИ \*

Позначення	Рекомендована температура °C	Парові функції (залежить від моделі духовки)
	210°C	<b>М'ЯСО:</b> ця функція дозволяє ідеально приготувати м'ясо навіть у центрі, забезпечуючи карамелізовану або хрустку поверхню та соковиту середину.
	180°C	<b>ПАСТА ТА ЗАПІКАНКИ:</b> ця функція забезпечує ідеально приготовану пасту та правильну поверхню запіканок.

	200°C	<b>ОВОЧІ:</b> ця функція дозволяє готувати овочі, забезпечуючи ідеальні результати приготування та зберігаючи всі поживні властивості.
	210°C	<b>РИБА:</b> ця функція забезпечує однорідне приготування навіть у високих частинах, хрустку зовні та соковиту рибу всередині.

### ФУНКЦІЇ ОЧИЩЕННЯ \*

Позначення	Функція	Опис
	H2O-Клін	Для простого та ефективного очищення духовки.
	Еко Піроліз	Для ідеального регулярного очищення духовки.
	Піроліз+	Для надзвичайно ретельного очищення та видалення великої кількості бруду з порожнини духової шафи.

### РЕЦЕПТ ПАЕЛЬЇ

Рецепт приблизно на 10 осіб

Помістіть у піддон:

- 1 нарізану цибулю
- 500 г рису (швидкого приготування)
- 1 пакетик 500 г суміші заморожених морепродуктів (маленькі хвостики креветок, очищені мідії, маленькі смужки кальмарів, ...)
- 2 жмені замороженого горошку
- 1/2 червоного перцю, нарізаного невеликими шматочками - шматочки чорізо
- 2 ст. ложки рибного порошку (або, краще, 1 пакетик сухого рибного супу), 1 пакетик спецій у паельї, 1 ст. ложка томатного пюре
- 1 порція порошку шафрану, кілька гарних цілих мідій
- 700 г води

Накрийте піддон алюмінієвою фольгою та встановіть його на перший рівень.

У форму для випікання викладіть:

- 10 порцій рибного філе (на вибір)
- 10 (або 20) красивих хвостиків креветок (або норвезьких омарів)
- накрийте піддон алюмінієвою фольгою та встановіть його на третій рівень

### Поставте на решітку духовки

- тарілку для пирога (або іншу форму з невисокими бортиками) з 10 шматочками верхівок курячих ніжок, покритих спеціями для паельї

Встановіть форму на решітку на 4-му рівні. Закрийте дверцята духовки та ввімкніть функцію «Паелья».

### РЕЦЕПТ ХЛІБА

#### • Зі звичайним борошном для хліба:

- 1 кг спеціального борошна для хліба
- 18 г солі
- 2 пакетики сухих пекарських дріжджів

Приблизно 550 г води температури 40°C

#### • З борошном для хліба, з дріжджами та сіллю

(рекомендація):

- 1 кг борошна
- 1 пакетик сухих пекарських дріжджів (краще додати пакетик)
- Приблизно 550 г води температури 40°C

### Метод

Розведіть дріжджі у воді у глибокій тарілці, додайте борошно, сіль (при необхідності) і воду.

Все перемішайте до однорідного тіста. Покладіть тісто на робочу поверхню, долонею розтягніть тісто та потягніть його вгору (ціль полягає в тому, щоб ввібрати максимум повітря в тісто). Повторюйте цей рух протягом приблизно 5 хвилин.

Покладіть тісто в миску та накрийте його кулінарною плівкою, щоб тісто піднялося (використовуючи функцію духовки) протягом приблизно 1 години (об'єм має збільшитися вдвічі).

Візьміть тісто, складіть його в 2-3 рази (щоб виштовхнути повітря) і сформуєте буханки (багет, домашній хліб, круглий хліб).

Викладіть буханки на деко, попередньо застелене папером для випікання.

\* Залежно від моделі духової шафи.

\*\* Ідеальна температура для рекомендованих продуктів.

\*\*\* Перевірено відповідно до стандарту CENELEC EN 60350-1, який використовується для визначення класу енергоспоживання для функції вентиляції.

## **Очищення та технічне обслуговування**

### **ЗАГАЛЬНІ ВКАЗІВКИ З ОЧИЩЕННЯ**

Тривалість служби приладу можна подовжити за рахунок регулярного очищення. Зачекайте, доки духовка охолоне перед проведенням ручного очищення.

**УВАГА.** Ніколи не використовуйте абразивні миючі засоби, металеві мочалки або гострі предмети для чистки, щоб не завдати непоправної шкоди емальованим частинам. Використовуйте тільки воду, мило або миючі засоби на основі хлорку (аміаку).

### **СКЛЯНІ ДЕТАЛІ**

Очищуйте скляне вікно духової шафи абсорбуючим кухонним рушником після кожного використання духовки. Для видалення більш стійких плям, ви можете використовувати губку, просочену миючим засобом, добре віджатою, а потім промити водою.

### **УЩІЛЬНЕННЯ НА ВІКНІ ДУХОВКИ**

У разі забруднення, ущільнення можна очистити злегка вологою губкою.

### **РЕКОМЕНДАЦІЇ**

- Після кожного використання приладу мінімальне чищення допоможе підтримувати духовку ідеально чистою.
- Не обкладайте стіни духової шафи алюмінієвою фольгою або захисним

Злегка посипте хлібці борошном (необов'язково, тільки щоб надати ефект домашнього хліба).

Постукайте лезом (або добре заточеним ножом) по поверхні буханок.

Дайте постояти приблизно десять хвилин, перш ніж поставити в духовку. Встановіть деко з хлібом на 2-й рівень (знизу) духовки.

Відміряйте рівно 1 децилітр (10 мл або 100 г) води та вилийте її безпосередньо на дно духовки.

Закрийте дверцята та ввімкніть функцію «Автоматична випічка хліба».

матеріалом одноразового використання, наявним в магазинах. Алюмінієва фольга або будь-який інший захисний матеріал в безпосередньому контакті з гарячою емаллю, ризикує розплавитися і зіпсувати емаль внутрішнього покриття.

- Щоб запобігти надмірному забрудненню вашої духовки та різкому запаху диму через це, ми рекомендуємо не використовувати духовку при дуже високій температурі. Краще збільшити час приготування і трохи знизити температуру.
- На додаток до приладдя, що постачається разом з духовкою, радимо використовувати лише посуд і форми для випікання, стійкі до дуже високих температур.

### **ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ**

- Відключіть духовку від мережі.
- Зніміть скляну кришку, відкрутіть лампочку і замініть її на нову лампочку того ж типу.
- Як тільки несправна лампочка буде замінена, встановіть скляну кришку.

**ПРИМІТКА:** у разі духовки зі світлодіодною лампою зверніться до служби підтримки для заміни лампи.



## Охорона навколишнього середовища та утилізація

### **ЗБЕРЕЖЕННЯ І НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

Там, де це можливо, уникайте попереднього нагріву духової шафи і завжди намагайтеся заповнити її. Відкривайте дверцята якомога рідше, тому що тепло з внутрішнього простору духовки розсіюється кожен раз, коли вона відкривається. Для значної економії енергії, вимикайте духову шафу за 5 - 10 хвилин до запланованого закінчення часу приготування і використовуйте залишкове тепло, яке продовжує виділяти духову шафу. Зберігайте ущільнення в чистоті і порядку, щоб уникнути будь-якого розсіювання тепла за межі внутрішнього простору духовки. Якщо Ви маєте Контракт постачальником електроенергії з погодинним тарифом, програма «затримка приготування» робить збереження енергії простішим, переміщаючи процес приготування так, що він укладається в скорочений тарифний відрізок часу.

### **УПРАВЛІННЯ ЛІКВІДАЦІЄЮ ВІДХОДІВ ТА ОХОРОНА НАВКОЛИШНЬОГО СЕРЕДОВИЩА**

### **ЗАХИСТ**



Цей прилад має маркування відповідно до Директиви 2012/19/ЄС про утилізоване електричне та електронне устаткування (УЕЕУ) (WEEE). УЕЕУ містять як забруднюючі речовини (які можуть чинити негативний вплив на навколишнє середовище), так і базові елементи (які можуть бути повторно використані). Важливо, щоб УЕЕУ пройшло певні процедури для правильного видалення та утилізації забруднюючих речовин і відновлення всіх матеріалів. Фізичні особи можуть відігравати важливу роль у забезпеченні того, щоб УЕЕУ не стали екологічною проблемою; необхідно дотримуватися кількох основних правил:

- УЕЕУ не повинні розглядатися як побутові відходи;

- УЕЕУ слід здавати у спеціально відведені місця збору під управлінням міської ради або зареєстрованою компанією.

У багатьох країнах, можуть існувати вітчизняні пункти збору великих УЕЕУ. Коли ви купуєте новий прилад, старий можна повернути постачальнику, який повинен прийняти його безкоштовно як разовий захід, якщо тільки цей прилад відповідного типу і має ту ж функцію, що і куплений прилад.

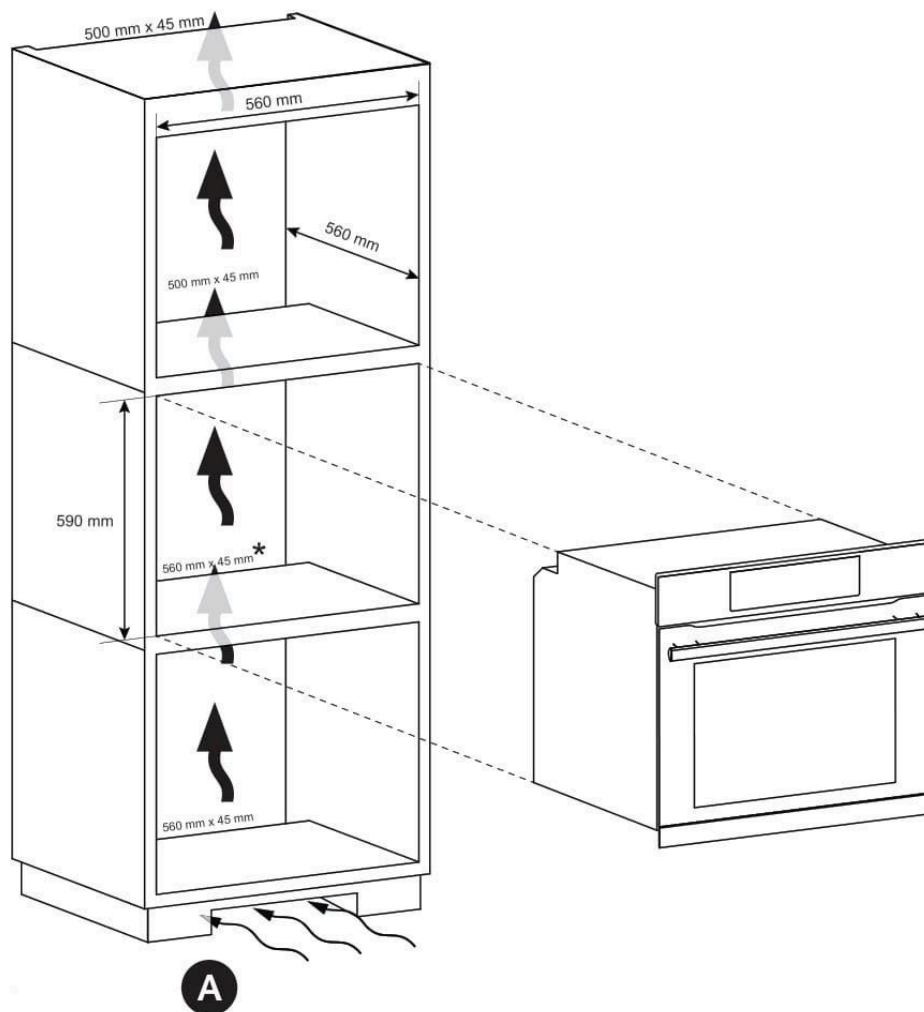
## **ДЕКЛАРАЦІЯ ВІДПОВІДНОСТІ**

Розміщуючи знак СЄ на цьому виробі, ми підтверджуємо його відповідність всім відповідним європейським вимогам безпеки, охорони здоров'я і навколишнього середовища, які застосовуються в законодавстві для цього виробу.

**Монтаж**

---

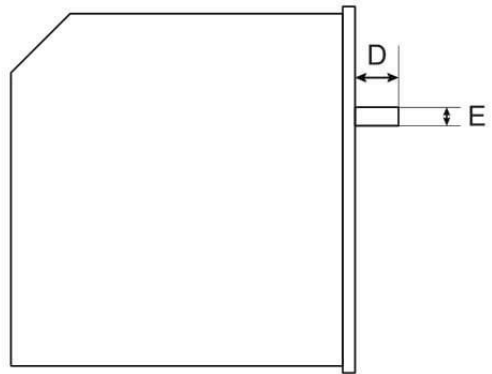
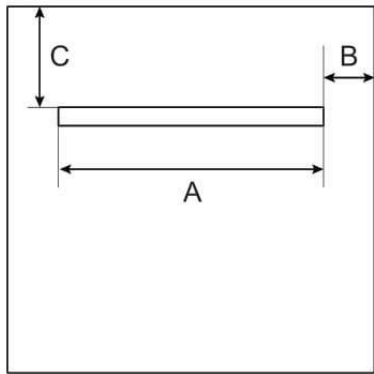




**УКР** Якщо у духовки є стінка на задній частині, зробіть отвір для кабелю живлення.



Якщо кріплення плінтуса перешкоджає циркуляції повітря, необхідно створити отвір 500x10 мм або таку ж поверхню розміром 5000 мм<sup>2</sup>.



МОДЕЛЬ	A	B	C	D	E	ПРИМІТК И
Серія 4	572 мм	11.5 мм	145 мм	42 мм	28 мм	
Серія 6	570 мм	12.5 мм	144 мм	43.2 мм	30 мм	