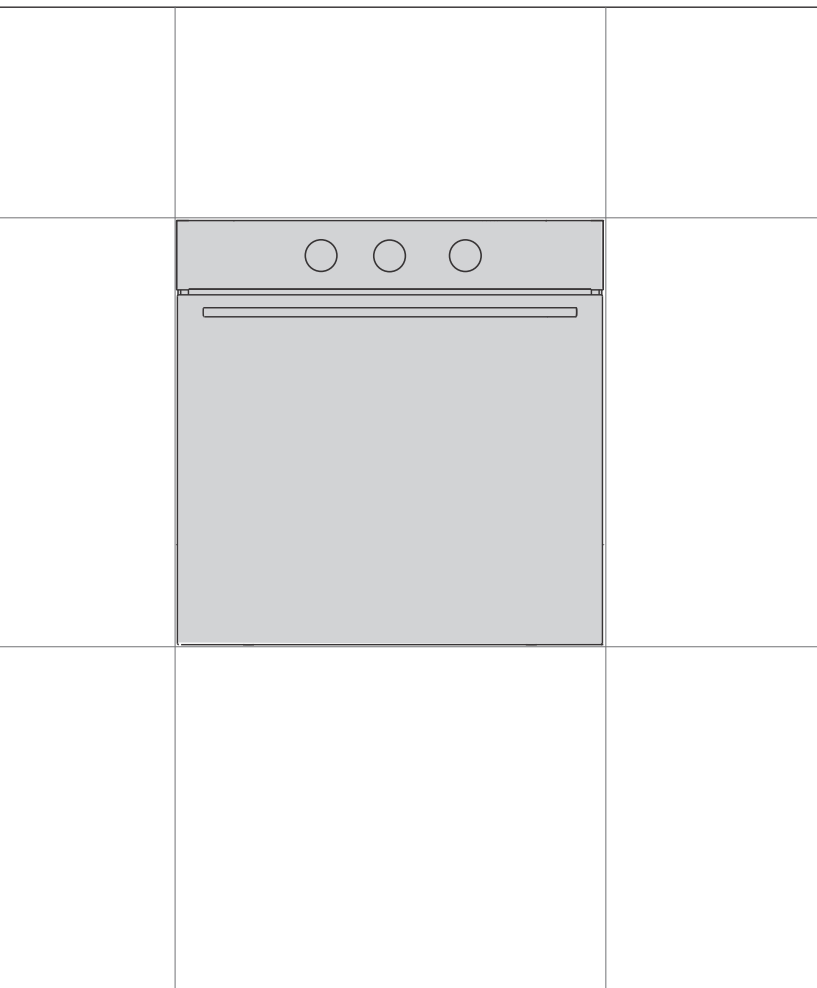




UK

UA

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ



Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете швидко навчитися користуватися новим приладом.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено. Якщо Ви виявили пошкодження, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, відповідального за доставку. Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкції із встановлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Крім того, інструкції з експлуатації, встановлення та підключення доступні на нашому вебсайті:

<http://www.gorenje.ua/uk/>

У цьому посібнику використовуються вказані нижче позначки, які мають відповідні значення:



ІНФОРМАЦІЯ!

Інформація, порада, підказка або рекомендація



УВАГА!

Попередження: небезпека



Уважно прочитайте інструкції. Це важливо.

Зміст

| | |
|--|-----------|
| Правила техніки безпеки | 4 |
| Інші важливі застереження щодо безпеки | 7 |
| Вбудована духовка | 8 |
| Опис приладу | 8 |
| Оснащення приладу | 9 |
| Експлуатація приладу | 12 |
| Підготовка до першого використання | 12 |
| Перше ввімкнення | 12 |
| Вибір налаштувань | 12 |
| Початок процесу готування | 16 |
| Завершення приготування та вимкнення духовки | 17 |
| Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки | 18 |
| Таблиця приготування | 19 |
| Чищення й обслуговування | 23 |
| Використання програми вологого чищення (Aqua Clean) для чищення духової шафи | 24 |
| Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних | 25 |
| Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей | 26 |
| Заміна лампочки | 27 |
| Таблиця усунення несправностей і помилок | 28 |
| Спеціальні попередження та повідомлення про несправності | 28 |
| УТИЛІЗАЦІЯ | 29 |

Правила техніки безпеки



Уважно прочитайте ці інструкції та збережіть їх для використання в майбутньому

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

Засоби роз'єднання мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил її підключення.

Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

Якщо шнур живлення пошкоджено, слід замінити його у виробника, уповноваженого ним спеціаліста з обслуговування або іншого фахівця з належним рівнем кваліфікації, щоб уникнути небезпеки (лише для приладів, які постачаються зі з'єднувальним проводом).

Під час використання прилад нагрівається. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів, розташованих усередині духовки.

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями або з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте до них малих дітей.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад і його відкриті для доступу частини можуть сильно нагріватися під час використання. Слід виявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

Цей прилад не призначений для роботи із зовнішніми таймерами або окремою системою дистанційного керування.

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки або скла навісних кришок варильної поверхні (якщо потрібно) абразивні мийні засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що, у свою чергу, може призвести до розколювання скла.

Не використовуйте для чищення пристрою пароочищувачі й очищувачі високого тиску, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампочки переконайтеся, що прилад відключений від електромережі, щоб запобігти небезпеці враження електричним струмом.

У жодному разі не лийте воду просто на нижню панель духовки. Перепади температур можуть призвести до пошкодження емалевого покриття.

Інші важливі застереження щодо безпеки

Цей прилад призначено для побутового використання. Не використовуйте прилад для інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або пожежі.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

Не піднімайте прилад, тримаючи його за ручку дверцят.

У разі перенавантаження можливе пошкодження петель дверцят духовки. Не стійте й не сидіть на відкритих дверцятах духовки, а також не притуляйтеся до них. Крім того, не слід класти на них важкі предмети.

Якщо шнури живлення розташованих поряд інших приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть пошкодитися, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Саме тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на безпечній відстані від духовки.

Дверцята духовки сильно нагріваються під час роботи. Для додаткового захисту встановлено третє скло, що зменшує температуру зовнішньої поверхні дверцят духовки (лише в деяких моделях).

Стежте за тим, щоб у жодному разі не накривати або не перекривати вентиляційні отвори.

Не вкривайте стінки внутрішньої камери духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або посуд на її дно. Це перешкоджає циркуляції повітря в духовці, уповільнює процес випікання та руйнує емалеве покриття.

Рекомендуємо не відкривати дверцята духовки під час випікання, оскільки це збільшує споживання енергії та утворення конденсату.

У кінці випікання та під час самого процесу відкривайте дверцята духовки з обережністю, оскільки є небезпека ошпарювання.

Для запобігання накопиченню вапняних відкладень залишайте дверцята відкритими після випікання або використання духовки, щоб охолодити її внутрішню камеру до кімнатної температури.

Приступайте до чищення духовки, коли вона повністю охолоне.

Можлива невідповідність відтінків різних приладів або компонентів у межах одного модельного ряду може бути спричинена різними факторами, як-от кутом погляду на прилад, різними кольорами фону, матеріалами й освітленням приміщення.

У жодному разі не лейте воду на дно духовки. Перепади температур можуть призвести до пошкодження емалевого покриття.



УВАГА!

Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

Вбудована духовка

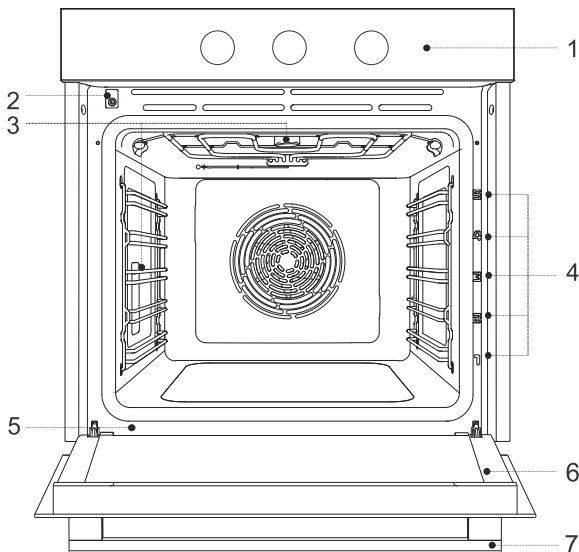
Опис приладу



ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

Базова комплектація приладу включає дротяні напрямні, низьке деко для випікання та решітку.



1 Блок керування

2 Замок дверцят

3 Освітлення

4 Напрявні для готування на різних рівнях

5 Паспортна табличка

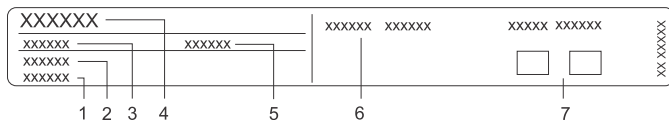
6 Дверцята духовки

7 Ручка дверцят

Паспортна табличка: інформація про виріб

Паспортну табличку, що містить основну інформацію про прилад, прикріплено до краю духовки.

Крім того, точні відомості про тип і модель приладу наведено в гарантійному талоні.



1 Серійний номер

2 Код / ідентифікатор виробу

3 Тип

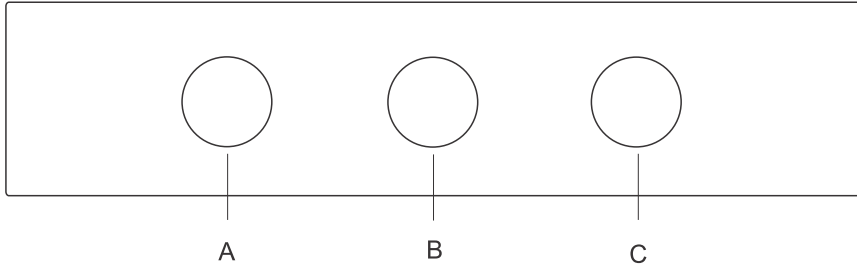
4 Бренд

5 Модель

6 Технічна інформація

7 Показники або символи відповідності

Блок керування



1. Перемикач режиму готування
2. Електронний програмований таймер
3. Регулятор налаштування температури

Світлові індикатори

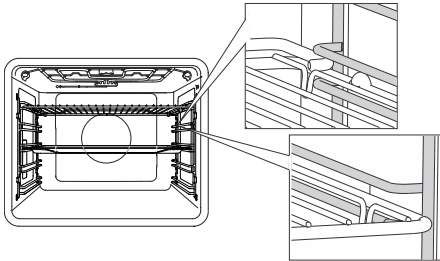
Світловий індикатор: світиться, коли ввімкнено нагрівачі духовки. Коли досягається задана температура, індикатор гасне.

Оснащення приладу

Напрявні

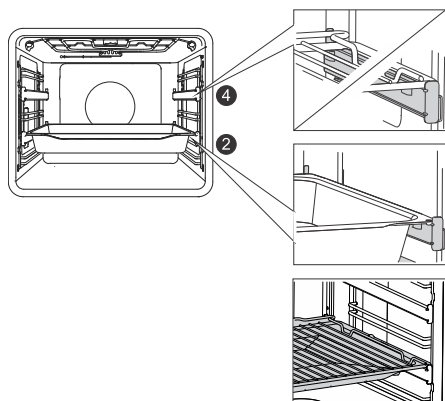
- Напрявні дають змогу готувати й випікати на 5 рівнях.
- Рівні висоти напрямних, в які можна вставити дека, підраховуються знизу вгору.
- Напрявні 4-го й 5-го рівнів призначені для готування на грилі та смаження.
- Вставляючи приладдя, його слід обертати належним чином.
- Завжди повністю вставляйте приладдя у виріб.

Дротові напрямні



Якщо встановлено дротяні напрямні, завжди вставляйте дротяну решітку (сітку) і дека в отвір між верхньою та нижньою частиною напрямної на кожному рівні.

Фіксовані напрямні

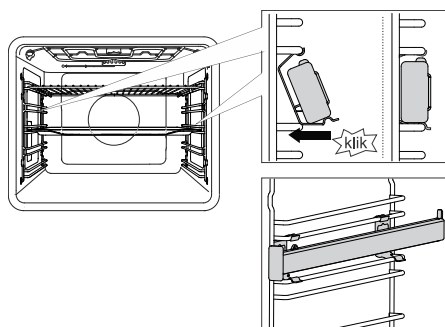


Висувні напрямні можна встановлювати на другому й четвертому рівнях.

Якщо встановлено фіксовані висувні напрямні, розташуйте дротяну решітку й деки для випікання на напрямних. Можна поставити решітку просто над деком (мілким або глибоким універсальним) і розмістити їх на тій самій напрямній; у цьому випадку деко виконуватиме функцію піддону для збирання жиру й соків.

Вставні напрямні

(залежать від моделі)



Вставні напрямні можна встановлювати в будь-який простір між двома дротяними напрямними.

Розташуйте напрямну симетрично на дротяних напрямних з лівого та правого боків камери духовки. Спочатку виконайте зачеплення верхнього фіксатора напрямної під дротяною напрямною. Потім тисніть на нижній фіксатор, щоб вставити його в потрібне положення, доки не почуєте КЛАЦАННЯ.

ПРИМІТКА. Направні можна прикріпити за будь-якої висоти між двома рівнями дротяних напрямних.

💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Вставні напрямні не можна встановлювати на напрямні з фіксованим частковим розширенням на два рівні. Утім, їх можна встановлювати на напрямні з фіксованим частковим однорівневим розширенням між рівнями 3–4 й 4–5.

Переконайтеся, що напрямна правильно повернута й розширюється в зовнішній бік, тобто в напрямку дверцят.

Вимикач дверцят духовки

(залежать від моделі)

Якщо відкрити дверцята духовки під час роботи приладу, перемикач вимкне нагрівальні елементи й вентилятор у внутрішній камері. Коли дверцята зачиняються, нагрівання поновлюється.

Вентилятор

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і блок керування. Після вимкнення духовки вентилятор іще деякий час продовжує працювати для охолодження приладу.

Приладдя й аксесуари для духовки

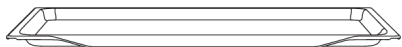


ДРОТЯНА РЕШІТКА використовується для готування на грилі / смаження або як підставка для сковороди, дека для випікання або іншого посуду з їжею.



ІНФОРМАЦІЯ!

На решітці є запобіжний фіксатор. Тому, виймаючи решітку з печі, слід трохи підняти її спереду.



НИЗЬКЕ ДЕКО використовується для приготування невеликої плоскої випічки. Його також можна використовувати як піддон для збирання жиру та соків.



УВАГА!

Низьке деко може деформуватися внаслідок нагрівання в духовці. Воно відновить початкову форму, щойно охолоне. Така деформація не впливає на його функціональні характеристики.



УНІВЕРСАЛЬНЕ ГЛИБОКЕ ДЕКО

використовується для смаження овочів та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон для збирання жиру та соків.



ІНФОРМАЦІЯ!

Не вставляйте багатоцільове (універсальне) глибоке деко в першу напрямну під час випікання.



УВАГА!

Під час готування прилад і деякі відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися.

Експлуатація приладу

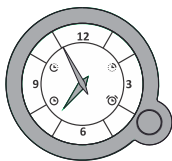
Підготовка до першого використання

- Вийміть із духовки аксесуари та пакувальні матеріали (картон, пінополістирол).
- Протріть аксесуари та внутрішні стінки камери вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні/агресивні мийні засоби та грубі тканини.
- Прогрійте порожню духовку впродовж однієї години за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів за температури 250 °С. Нова духовка продукуватиме специфічний запах; тому під час нагрівання ретельно провітрюйте приміщення.

Перше ввімкнення

Після першого підключення приладу до електромережі або тривалого відключення від джерела живлення на дисплеї блиматиме символ ☹ .

Для роботи духової шафи натисніть кнопку таймера й утримуйте її протягом 2 секунд. Відображення часу припинить блимати. Духова шафа може використовуватися без обмежень, якщо не задано жодних налаштувань таймера.



НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Кілька разів натискайте кнопку таймера, щоб вибрати символ годинника ⌚ ; цей символ почне блимати.

Щоб задати час, повертайте кнопку таймера. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку ще раз. Якщо нічого не натискати, налаштування буде збережено автоматично за кілька секунд. Кожне натискання кнопки підтверджуватиметься коротким звуковим сигналом.

Вибір налаштувань

ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ



Повертайте РЕГУЛЯТОР (вліво або вправо), щоб вибрати РЕЖИМ ГОТУВАННЯ (див. таблицю програм).

💡 ІНФОРМАЦІЯ!



РЕЖИМ НАГРІВУ можна поміняти під час роботи духовки.




💡 ІНФОРМАЦІЯ!


Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

| З'явиться позначка | Використання |
|--------------------|--|
| >>>>> | ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ ДУХОВКИ Дає змогу досягти заданої температури в найкоротші терміни. Коли вона розігріється, процес буде завершено. Далі духовка працюватиме в режимі, вибраному для приготування страви. Ця функція не підходить для приготування страв. |

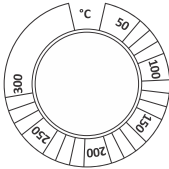
Продовження таблиці з попередньої сторінки

| З'явиться позначка | Використання |
|---|--|
|  | ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ¹⁾ Для рівномірного запікання їжі на одній решітці, а також для приготування суфле. |
|  | ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ¹⁾ Для смаження птиці та великих шматків м'яса на відкритому вогні. |
|  | ІНТЕНСИВНЕ ЗАПІКАННЯ (ПРОЖАРЮВАННЯ ПОВІТРЯ)^{1) 2)} Цей спосіб приготування дає змогу досягти хрусткої скоринки без додавання жирів. Це здоровий варіант смаження, притаманного їжі швидкого приготування, з меншою кількістю калорій у приготованій їжі. Підходить для малих шматків м'яса, риби, овочів і заморожених продуктів для смаження (картопля фрі, курячі нагетси). Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки. |
|  | КРУГОВЕ НАГРІВАННЯ^{1) 2)} Функція кругового нагрівання забезпечує кращу циркуляцію гарячого повітря навколо їжі. У такий спосіб поверхня висушується й утворюється товстіша скоринка. Цей режим використовується для приготування м'яса, кондитерських виробів і овочів, а також для сушіння їжі на одному або кількох рівнях одночасно. |
|  | Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки. |
|  | ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ^{1) 2)} Цей режим використовується для звичайного випікання на одному рівні, |
|  | приготування суфле та випікання за низьких температур (повільне приготування). Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки. |
|  | ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ¹⁾ Цей режим використовується для смаження на грилі великих об'ємів плоских страв, як-от тости, відкриті бутерброди, ковбаски, риба, шашлик тощо, а також для приготування запіканок і підсмажування до скоринки. Нагрівачі, розташовані у верхній частині камери духовки, рівномірно прогрівають усю поверхню. Максимально допустима температура складає 240 °C. |
|  | ПОВІЛЬНЕ ВИПІКАННЯ³⁾ Підходить для рівномірного приготування м'яса, риби й випічки на одному рівні. Цей спосіб приготування залишає у м'ясі більше води, роблячи його соковитішим і ніжнішим, а випічка рівномірно рум'яниться та пропікається. Ця програма застосовується в діапазоні температур від 140 до 220 °C. |
|  | ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ¹⁾ Ця програма оптимально підходить для приготування піци й випічки із високим вмістом води. Застосовуйте для випікання на одному рівні, якщо хочете, щоб їжа приготувалася швидше й була хрусткою. |
|  | ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ¹⁾ У такий спосіб можна приготувати заморожену їжу за коротший проміжок часу без попереднього нагрівання. Оптимальне рішення для заморожених напівфабрикатів (випічка, круасани, лазанья, картопля фрі, курячі нагетси), м'яса й овочів. |

| З'явиться позначка | Використання |
|---|---|
|  | <p>РОЗМОРОЖУВАННЯ Використовується для контрольованого розморожування заморожених продуктів (тістечок, випічки, хлібобулочних виробів і глибоко заморожених фруктів). Протягом розморожування перевертайте шматочки продуктів, помішуйте, розділяйте шматки, що змерзлися. Щоб не сприяти росту шкідливих бактерій, м'ясо й інші делікатні продукти рекомендовано повільно розморожувати в холодильнику.</p> |
|  | <p>AQUA CLEAN Виконання цієї програми полегшує видалення плям усередині духовки.</p> |
|  | <p>ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ Освітлення духової шафи вмикається, коли вибрано режим або коли регулятор повернуто в положення освітлення.</p> |

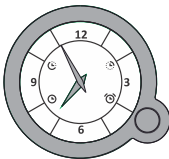
- 1) У цих режимах можна використовувати функцію запікання (див. розділ «Початок процесу готування»).
- 2)  У цих режимах під час випікання можна скористатися паром. У разі вибору режиму спрацьовує основна функція. Якщо використовується деко з водою, функція змінюється на випікання з паром (див. розділ «Початок роботи»).
- 3) Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ



Повертайте регулятор, щоб установити потрібну ТЕМПЕРАТУРУ.

ТАЙМЕР



Програмний таймер можна використовувати для роботи духової шафи двома способами.





Тривалість готування

У цьому режимі можна вказати тривалість роботи духової шафи (тривалість готування).




ІНФОРМАЦІЯ!

Найдовший час, який можна встановити, становить 15 годин від поточного моменту. Перевірте правильність встановленого на годиннику часу.

Кілька разів натискайте кнопку таймера, щоб вибрати символ  ; цей символ почне блимати. Щоб задати час завершення приготування, повертайте кнопку таймера. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку ще раз. Стрілки годинника рухатимуться назад для відображення часу. Засвітиться символ завершення приготування .

Увімкніть духову шафу (для встановлення режиму й температури використовуйте регулятори духової шафи). Духова шафа відразу починає працювати й припиняє роботу у вибраний час завершення.

Коли годинник сягне вибраного часу завершення, духова шафа вимкнеться. Пролунає переривчастий звуковий сигнал, який можна вимкнути натисканням кнопки; інакше він вимкнеться автоматично за 1 хвилину. Блиматиме символ  . Щоб продовжити приготування, натисніть кнопку й утримуйте її протягом 2 секунд, задайте новий час приготування.







Режим відкладеного запуску

Скористайтеся цією функцією, якщо хочете почати процес приготування їжі в духовці через певний час. Помістіть посудину в духову шафу. Після цього встановіть тривалість програми та бажаний час готовності їжі.




ІНФОРМАЦІЯ!

Початок процесу приготування можна відкласти максимально на 12 годин від поточного часу, а час завершення процесу приготування можна задати за щонайбільше 15 годин наперед. Перевірте правильність установленого на годиннику часу.

Кілька разів натискайте кнопку таймера, щоб вибрати символ  ; цей символ почне блимати. Повертайте кнопку, щоб встановити потрібний час запуску. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку ще раз. Після цього почне блимати символ часу завершення приготування  . Щоб задати час завершення приготування, повертайте кнопку таймера. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку ще раз. Стрілки годинника рухатимуться назад для відображення часу, а також засвітяться символи  і .

Установіть режим і температуру за допомогою відповідних регуляторів. Таймер не запускатиметься до початку процесу приготування. Духова шафа починає працювати відповідно до часу запуску та припиняє роботу згідно з часом завершення.

Коли годинник сягне вибраного часу завершення, духова шафа вимкнеться. Пролунає переривчастий звуковий сигнал, який можна вимкнути натисканням кнопки; інакше він вимкнеться автоматично за 1 хвилину. Блиматиме символ  . Щоб продовжити приготування, натисніть кнопку й утримуйте її протягом 2 секунд, задайте новий час приготування.



УВАГА!



Ця функція не підходить для їжі, яка потребує попереднього розігрівання духовки.

Швидкокопсувні продукти не можна тримати в духовій шафі впродовж тривалого часу.



Налаштування таймера зворотного відліку

Таймер зворотного відліку можна використовувати незалежно від роботи духовки.

Кілька разів натискайте кнопку таймера, щоб вибрати символ ; цей символ почне блимати. Повертайте кнопку таймера, щоб задати час, коли потрібно, щоб таймер зворотного відліку відтворив звуковий сигнал. Максимальний можливий час приготування становить 3 години. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку. Стрілки годинника рухатимуться назад для відображення часу, а також засвітиться символ .

Коли заданий час спливе, пролунає переривчастий звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути натисканням кнопки; інакше він вимкнеться автоматично за 1 хвилину.



ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо встановлено будь-яку функцію таймера, таймер зворотного відліку задати неможливо.

Відображення налаштування

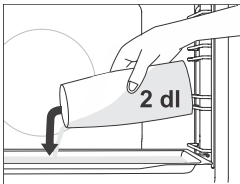
Будь-яку встановлену функцію таймера можна перевірити натисканням кнопки таймера. Стрілки годинника на короткий час перемістяться до заданого значення, після чого повернуться до відображення поточного часу.

Видалення налаштування

Видаліть налаштування, натиснувши кнопку й утримуючи її протягом 2 секунд. Символ видаленої функції вимкнеться.

Початок процесу готування

Установіть режим і температуру, після чого починайте готувати.



Випікання з паром

У режимах **із паром** вставте пласке деко в напрямні першого рівня, поки духовка холодна. Влийте в деко щонайбільше 200 мл води. Розташуйте їжу, яку потрібно приготувати, на другому рівні й увімкніть режим.



ІНФОРМАЦІЯ!

Глибоке деко слід поставити на рівень вище, ніж зазначено в таблиці рекомендованих налаштувань.

Щоб забезпечити оптимальну роботу функції, не відчиняйте дверцята духовки й не доливайте воду під час приготування.

Завершення приготування та вимкнення духовки

Поверніть ПЕРЕМІКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ та РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ в положення «0».



ІНФОРМАЦІЯ!








Після завершення процесу готування всі налаштування таймера, крім зворотного відліку, також буде зупинено й видалено. На дисплеї відобразиться поточний час доби (годинник).

Після використання духовки в каналі конденсування (під дверцятами) може залишитися трохи води. Витріть канал губкою або тканиною.








Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки

- На час випікання виймайте з духовки все непотрібне приладдя.
- Використовуйте приладдя, виготовлене з терmostійких невідбивних матеріалів (дека з комплекту, лотки, посуд, кухонний посуд з емалевим покриттям, приладдя із загартованого скла). Яскраві матеріали (нержавіюча сталь або алюміній) відбивають тепло. Унаслідок цього термічна обробка їжі в них відбувається з меншою ефективністю.
- Завжди вставляйте дека з кінців напрямних. Під час випікання на решітці розташуйте форми для випікання й дека в її центрі.
- Для оптимального приготування їжі рекомендуємо дотримуватися вказівок, зазначених у таблиці приготування страв. Виберіть найнижчу температуру й найкоротший час приготування. Коли цей час закінчиться, перевірте результати, а потім відрегулюйте параметри за необхідності.
- Не відкривайте дверцята духовки під час випікання, якщо в цьому немає гострої потреби.
- Не кладіть дека для випікання безпосередньо на дно духовки.
- Не використовуйте універсальне глибоке деко для випікання на 1-му рівні під час роботи приладу.
- Не закривайте дно камери духовки або решітку алюмінієвою фольгою.
- За виконання триваліших програм можна вимикати духовку приблизно за 10 хвилин до завершення приготування, щоб використати накопичене тепло.
- Завжди ставте дека на решітку для гриля.
- Для випікання на декількох рівнях одночасно розташуйте універсальне глибоке деко на нижньому рівні.
- Готуючи страви за рецептами зі старих кулінарних книг, вмикайте режим нижнього й верхнього нагрівання (як у звичайних духовках) і встановлюйте температуру, на 10 °C нижчу від зазначеної в рецепті.
- Перед використанням пергаментного паперу переконайтеся, що він жаростійкий. Завжди обрізайте його належним чином. Пергаментний папір запобігає прилипанню страв до дека й полегшує їх виймання.
- Під час приготування великих шматків м'яса або випічки зі значним вмістом води всередині духовки накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята та скло.
- У разі випікання безпосередньо на решітці ставте універсальне глибоке деко рівнем нижче, щоб воно слугувало піддоном для збирання жиру й соків.
- **Миттєве попереднє розігрівання духової шафи.** користуйтеся цією функцією, тільки якщо це необхідно за рецептом страви, наведеним у таблиці рецептів цього посібника з експлуатації. Якщо ви ввімкнули функцію миттєвого попереднього розігрівання, не кладіть усередину духової шафи їжу, доки камера повністю не нагріється. Температура істотно впливає на кінцевий результат. Миттєве попереднє розігрівання рекомендується для ніжних шматочків м'яса (вирізки), а також для дріжджового та бісквітного тіста, приготування яких потребує менше часу. Нагрівання пустої духової шафи потребує значних витрат енергії. Тому рекомендуємо готувати кілька страв посліпль або одночасно, якщо це можливо.
- Страви, для яких потрібна повністю розігріта духовка, у таблиці позначені однією зірочкою * , а страви, для яких достатньо 5-хвилинного розігрівання, позначені двома зірочками ** . У такому разі не використовуйте режим миттєвого попереднього нагрівання.
- **GentleBake:** дає змогу повільно готувати за низької температури й контролювати процес. М'ясні соки розподіляються рівномірно, а саме м'ясо залишається соковитим і ніжним. Режим томління GentleBake підходить для приготування ніжних шматочків м'яса без кісток. Перед томлінням ретельно обсмажте м'ясо з усіх боків на сковорідці.

Таблиця приготування

| Страва |  |  |  °C |  min |
|--|---|---|--|---|
| КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ Й ВИПІЧКА | | | | |
| Випічка/тістечка у формах | | | | |
| Бісквітний пиріг | 3 | == | 160 | 30-40 |
| пиріг із начинкою | 2 | == | 180 | 60-70 |
| мармуровий кекс | 2 | == | 170-180 | 50-60 |
| пиріг на заквасці, бабка (ромова баба, круглий кекс) | 2 | == | 170-180 | 45-55 |
| відкритий пиріг, тарт | 3 | ⊕ | 170-180 | 35-45 |
| брауні | 2 | ⊕ | 170-180 | 30-35 |
| випічка на деках | | | | |
| штрудель | 2 |  | 180-190 | 60-70 |
| заморожений штрудель | 2 |  | 200-210 | 34-45 |
| бісквітний рулет | 3 | ⊕ + деко з водою | 170-180 | 13-18 |
| бухти | 2 | == | 180-190 | 30-40 |
| печиво й коржики | | | | |
| кекси | 3 | == | 160 * | 25-35 |
| кекси, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 155-165 * | 30-40 |
| дрібна випічка з дріжджового тіста | 2 | == | 180 * | 17-22 |
| дрібна випічка з дріжджового тіста, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 160 * | 18-25 |
| випічка з листового тіста | 2 | == | 200 * | 15-20 |
| випічка з листового тіста, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 170 * | 25-30 |
| печиво | | | | |
| фігурне печиво | 3 | == | 150 * | 30-40 |
| фігурне печиво, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 150 * | 30-40 |
| фігурне печиво, 3 рівні | 1, 3, 5 | ⊕ | 145 * | 40-50 |
| печиво | 3 | == | 160-170 * | 15-20 |
| печиво, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 150-160 * | 20-25 |
| безе | 3 |  | 80-100 * | 120-150 |
| безе, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 80-100 * | 120-150 |
| макарони | 3 | ⊕ | 130-140 * | 15-20 |

Продовження таблиці з попередньої сторінки

| Страва |  |  |  °C |  min |
|---|---|--|--|---|
| макарони, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 130-140 * | 15-20 |
| хліб | | | | |
| підймання й відстоювання | 2 | == | 40-45 | 30-45 |
| хліб на деку | 2 | == + деко з водою | 190-200 | 40-55 |
| хліб на деку, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 190-200 * | 40-55 |
| хліб у формі | 1 | == | 190-200 | 30-45 |
| хліб у формі, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 200-210 | 30-45 |
| плоскі борошняні вироби (фокача) | 2 | == | 270 | 15-25 |
| свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку) | 3 | == + деко з водою | 200-210 | 10-15 |
| свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку), 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 200-210 * | 15-20 |
| тости | 5 | *** | 240 | 4-6 |
| відкриті бутерброди | 5 | *** | 240 | 3-5 |
| піца й інші страви | | | | |
| піца | 1 |  | 300 * | 4-7 |
| піца, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 210-220 * | 25-30 |
| заморожена піца | 2 | *  | 200-220 | 10-20 |
| заморожена піца, 2 рівні | 2, 4 | ⊕ | 200-220 | 10-20 |
| відкриті пироги з начинкою, кіш | 2 |  | 190-200 | 50-60 |
| буреки | 2 | == | 180-190 | 40-50 |
| М'ЯСО | | | | |
| яловичина й телятина | | | | |
| смажена яловичина (корейка, огузок), 1,5 кг | 2 | == | 160-170 | 130-160 |
| варена яловичина, 1,5 кг | 2 | == | 200-210 | 90-120 |
| вирізка, середнього просмаження, 1 кг | 2 | == | 170-190 * | 40-60 |
| смажена яловичина, томлена | 2 | == | 120-140 * | 250-300 |
| стейк із яловичини, добре просмажений, товщина 4 см | 4 | *** | 220-230 | 25-30 |
| бургерне м'ясо, товщина 3 см | 4 | *** | 220-230 | 25-35 |
| смажена телятина, 1,5 кг | 2 | == | 160-170 | 120-150 |
| СВИНИНА | | | | |

Продовження таблиці з попередньої сторінки

| Страва | | | | |
|---|---|----------------------|-----------|---------|
| смажена свинина, огузок, 1,5 кг | 3 | == | 170-180 | 100-130 |
| смажена свинина, передній окіст, 1,5 кг | 3 | == | 180-190 | 120-150 |
| свиняча корейка, 400 г | 2 | == | 80-100 * | 80-100 |
| смажена свинина, томлена | 2 | == | 100-120 * | 200-230 |
| свинячі реберця, томлені | 2 | == | 120-140 * | 210-240 |
| свинячі битки, товщина 3 см | 4 | **** | 220-230 | 20-25 |
| ПТИЦЯ | | | | |
| птиця, 1,2–2,0 кг | 2 | *** | 200-220 | 60-80 |
| птиця з начинкою, 1,5 кг | 2 | ⊕ | 170-180 | 80-100 |
| птиця, грудка | 2 | ⊕ | 170-180 | 45-60 |
| курячі стегна | 3 | *** | 210-220 | 25-40 |
| курячі крильця | 4 | ⊕∅ | 210-220 | 20-35 |
| птиця, грудка, томлена | 3 | == | 100-120 * | 60-90 |
| М'ЯСНІ СТРАВИ | | | | |
| м'ясний рулет, 1 кг | 2 | ⊕ | 170-180 | 60-70 |
| ковбаски для гриля, братвурст | 4 | **** | 230 ** | 8-15 |
| РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ | | | | |
| ціла рибина, 350 г | 4 | *** | 230-240 | 12-20 |
| рибне філе, товщина 1 см | 4 | **** | 220-230 | 8-12 |
| рибний стейк, товщина 2 см | 4 | **** | 220-230 | 10-15 |
| гребінці | 4 | *** | 230 * | 5-10 |
| креветки | 4 | **** | 230 * | 3-10 |
| ОВОЧІ | | | | |
| печена картопля, скибки | 3 | ⊕∅ | 210-220 * | 30-40 |
| печена картопля, половинки | 3 | ⊕∅ + деко з водою | 200-210 * | 40-50 |
| фарширована картопля (картопля в мундірі) | 3 | ⊕ | 190-200 | 30-40 |
| картоплі фрі, саморобна | 4 | ⊕∅ | 210–220* | 20-30 |
| овочева суміш, скибки | 3 | ⊕∅ + деко з водою | 190-200 | 30-40 |
| фаршировані овочі | 3 | *** | 190-200 | 30-40 |
| ПОШИРЕНІ ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ | | | | |
| картоплі фрі | 3 | ⊕∅ | 210-220 | 20-25 |

Продовження таблиці з попередньої сторінки

| Страва |  |  |  °C |  min |
|---|---|---|--|---|
| картоплі фрі, 2 рівні | 2, 4 |  | 190-210 | 30-40 |
| курячі медальйони | 4 |  | 210-220 * | 12-17 |
| рибні палички | 2 |  | 210-220 | 15-20 |
| лазанья, 400 г | 2 |  | 200-210 | 30-40 |
| овочі, покриті кубиками | 2 |  | 190-200 | 20-30 |
| круасани | 3 |  | 170-180 | 18-23 |
| ПУДИНГИ, СУФЛЕ ТА СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ | | | | |
| мусака з картоплею | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| лазанья | 2 |  | 180-190 | 35-45 |
| солодкий запечений пудинг | 2 |  | 160-180 | 40-60 |
| солодке суфле | 2 |  | 160-180 * | 35-45 |
| СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ | | | | |
| тортильї з начинкою, гострі пироги | 2 |  | 180-200 | 20-35 |
| сир для гриля | 4 |  | 240 ** | 6-9 |
| ІНШІ | | | | |
| консервування | 2 |  | 180 | 30 |
| стерилізація | 3 |  | 125 | 30 |
| приготування на водяній бані (у пароварці) | 2 |  | 150-170 * | / |
| розігрівання | 3 |  | 60-95 | / |
| підігрівання посуду | 2 |  | 75 | 15 |

Чищення й обслуговування



УВАГА!

Перед чищенням від'єднайте прилад від мережі живлення й дайте йому охолонути.

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду!

Для зручності чищення камеру духовки й дека покрито спеціальною емаллю, щоб забезпечити гладеньку та стійку поверхню.

Регулярно чистьте прилад із використанням теплої води й засобу для ручного миття посуду, видаляючи великі включення та вапняний наліт. Користуйтеся чистою м'якою тканиною або губкою.

Зовні приладу: усувайте забруднення за допомогою гарячої мильної води та м'якої тканини, а потім протирайте поверхні

насухо.

Всередині приладу: використовуйте звичайні мийні засоби для духовок, щоб усунути стійкі забруднення та жир. Після чищення ретельно протирайте прилад вологою тканиною, щоб видалити залишки мийного засобу.

Аксесуари й напрямні: очищуйте за допомогою гарячої мильної води й тканини. Для усунення стійких забруднень і жиру рекомендуємо попереднє замочування й використання щітки.

Якщо очищення не дає задовільних результатів, повторіть процедуру.



ІНФОРМАЦІЯ!

Не використовуйте агресивні або абразивні очищувачі й аксесуари (абразивні губки та мийні засоби, засоби для виведення плям та іржі, скребки для склокерамічних тарілок).

Приладдя духовки можна мити в посудомийній машині.

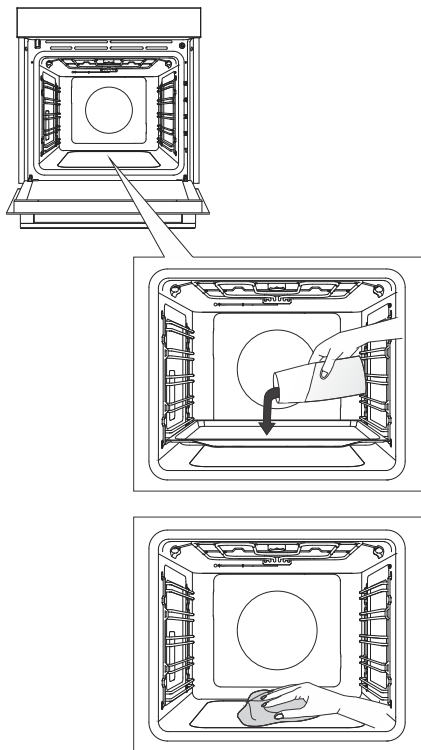
Залишки їжі (жир, цукор, білок) можуть спалахнути під час використання приладу. Тому перед кожним використанням видаляйте великі частки бруду із внутрішньої частини духовки й аксесуарів.

Використання програми вологого чищення (Aqua Clean) для чищення духової шафи

За допомогою цієї програми з внутрішньої поверхні духової шафи можна легко видалити будь-які забруднення.

Ця функція дає найефективніші результати, коли запускається регулярно після кожного використання приладу.

Перш ніж запускати програму чищення, приберіть усі видимі великі частки бруду й залишки їжі з камери духової шафи.



1 Вставте мілке деко на перший рівень напрямних і налейте в нього 0,4 літра гарячої води.

2 Поверніть ПЕРЕМІКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення вологого чищення (Aqua Clean). Установіть РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ на 80 °С.

3 Нехай програма попрацює пів години.

4 Після її завершення обережно вийміть деко, використовуючи кухонні рукавиці (на деко може залишитися трохи води). Витріть плями тканиною, змоченою в гарячій мильній воді. Ретельно протріть прилад вологою тканиною, щоб видалити залишки мийного засобу.

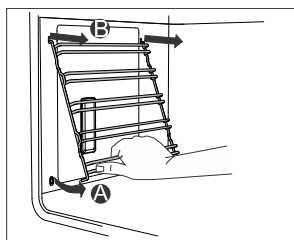
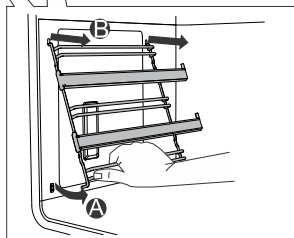
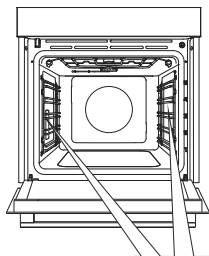
ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо результат очищення вас не задовольняє (якщо забруднення було особливо стійким), повторіть процедуру.

УВАГА!


Перед використанням режиму вологого чищення (Aqua Clean) духовка шафа має повністю охолонути.

Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних

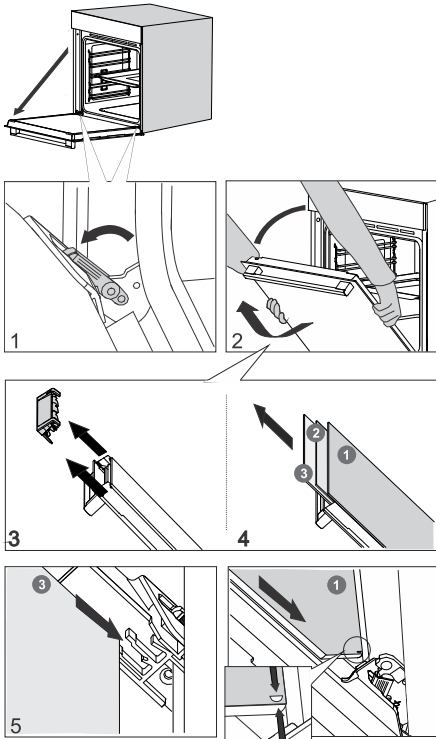


А Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

В Вийміть їх з отворів зверху.

 **ІНФОРМАЦІЯ!**
Знімайте напрямні з обережністю, щоб не пошкодити емалеве покриття.

Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей



1 Спочатку повністю відкрийте дверцята.

2 Дверцята духовки кріпляться до петель за допомогою спеціальних упорів, з'єднаних із важелями безпеки. Поверніть важелі безпеки до дверцят на 90°. Повільно закрийте дверцята під кутом 45° (відносно положення повністю закритих дверцят), а потім підніміть їх і повністю вийміть.

Скло також можна чистити зсередини. Однак спочатку його треба вийняти з дверцят приладу. Спочатку виконайте дії, описані в пункті 2, але не виймайте скло.

3 Зніміть напрямну потоку повітря. Притримайте її руками зліва й справа від дверцят. Зніміть її, трохи потягнувши на себе.

4 Візьміться за верхній край скла дверцят і вийміть його. Виконайте те саме для другої та третьої панелей (залежно від моделі).

5 Установіть скляну панель на місце, виконуючи дії у зворотному порядку.

ІНФОРМАЦІЯ!

Щоб замінити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або закриваються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.

УВАГА!

Петля дверцят духовки може закриватися зі значним зусиллям. Тому завжди обертайте обидва важелі безпеки до упора, коли встановлюєте або знімаєте дверцята приладу.

М'яке закривання й відкривання дверцят (залежать від моделі)

Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує зусилля під час закривання, починаючи з кута 75 градусів. Отже, дверцята закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15° відносно зачинених дверцят) цілком достатньо, щоб дверцята автоматично та м'яко закрилися.

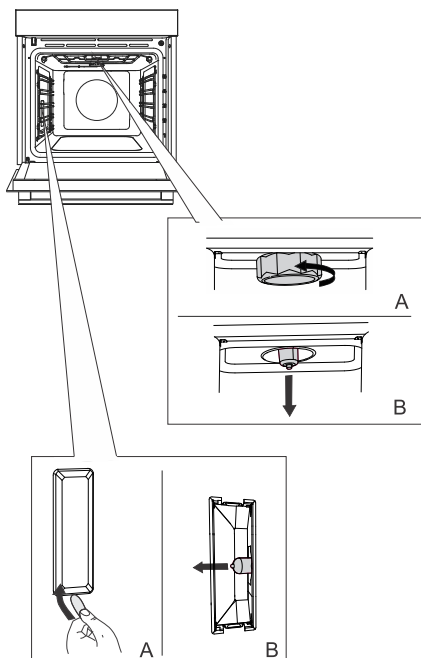
УВАГА!

Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверцята, ефект від роботи режиму зменшиться або його не буде запущено з міркувань безпеки.

Заміна лампочки

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж замінити лампочку, вийміть усі аксесуари з духовки.

Галогенна лампочка: G9, 230 V, 25 W



1 Відкрутіть і зніміть кришку (проти годинникової стрілки). Вийміть галогенну лампочку.

2 Зніміть кришку за допомогою плоского пластикового інструмента. Вийміть галогенну лампочку.



ІНФОРМАЦІЯ!

Виявляйте обережність, щоб не пошкодити емалеве покриття. Використовуйте засоби захисту, щоб уникнути опіків.



УВАГА!

Перед заміною лампочки обов'язково відключіть пристрій від електромережі.

Таблиця усунення несправностей і помилок

Спеціальні попередження та повідомлення про несправності

Під час гарантійного терміну будь-які ремонтні роботи можуть виконувати лише спеціалісти сервісних центрів, уповноважених виробником.

Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт переконайтеся, що прилад відключено від електромережі (видалено плавкий запобіжник або витягнуто штепсель із розетки)

Несанкціонований ремонт приладу може призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не намагайтеся робити це самостійно. Доручіть це спеціалісту або вповноваженому техніку.

Якщо виникли невеликі проблеми з роботою пристрою, перегляньте цей посібник. Можливо, ви зможете вирішити їх самостійно.

Якщо прилад став працювати погано або перестав працювати взагалі через неналежну експлуатацію або недбале поводження, сервісний огляд не буде безкоштовним навіть протягом гарантійного періоду.

Збережіть цей посібник для використання в майбутньому та передайте його наступним власникам або користувачам приладу.

Нижче наводяться поради щодо усунення деяких найбільш поширених проблем.

| Проблема/помилка | Причина |
|--|---|
| Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі. | Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування. |
| Не працює освітлення печі. | Процедуру заміни лампочки в духовці наведено в розділі «Заміна лампочки». |

Якщо проблему не вдається вирішити попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. Несправності, спричинені неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню. У такому разі користувач сплачує вартість ремонту самостійно.

УТИЛІЗАЦІЯ



Пакування цього продукту виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначено відповідним чином.

Цей символ на приладі або упакуванні вказує, що техніку не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Передайте прилад до авторизованого центру збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація **цього виробу** допоможе уникнути будь-яких негативних впливів на навколишнє середовище та здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку його неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

Ми зберігаємо за собою право на будь-які зміни та помилки в інструкціях із використання.



872295-a2

