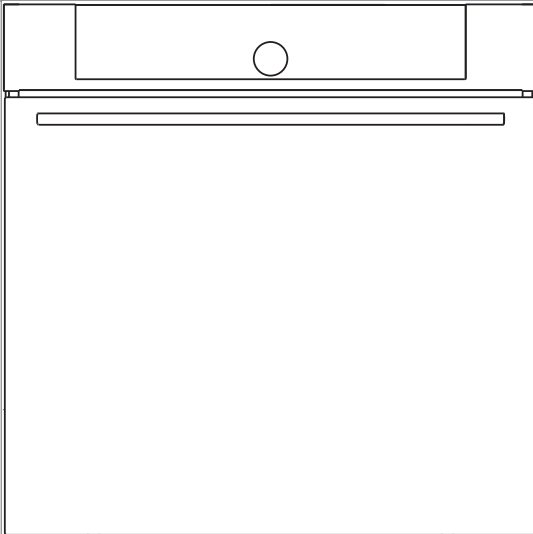


UK

ДЕТАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧ- НОЇ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

gorenje



Дякуємо за вашу довіру та придбання нашої продукції.

Ці докладні інструкції розроблено, щоб пришвидшити вивчення принципів роботи нового приладу.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено. Якщо виявлено будь-які пошкодження, що виникли під час транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, у якій ви придбали товар. Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкції зі встановлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому веб-сайті

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



Важлива інформація



Порада, примітка

ЗМІСТ

| | |
|---|---|
| 4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ | ПОПЕРЕДЖЕННЯ |
| 5 Перед підключенням приладу: | |
| 6 ЕЛЕКТРИЧНА ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА | ВСТУП |
| 9 Характеристики приладу — паспортна табличка | |
| 10 Блок керування | |
| 12 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ | ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ |
| 13 ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ | |
| 14 ВИБІР ГОЛОВНИХ МЕНЮ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ | НАЛАШТУВАННЯ ТА ВИПІКАННЯ |
| 15 А) Випікання за типом страви | |
| 17 В) Випікання за режимом нагрівання | |
| 23 С) Збереження власної програми (мій режим) | |
| 24 ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ВИПІКАННЯ | |
| 24 ЗАВЕРШЕННЯ ВИПІКАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ | |
| 25 ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ | |
| 27 ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ | |
| 29 ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ | |
| 44 ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ | ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ |
| 45 Звичайне чищення духовки | |
| 46 Програма вологого очищення aqua clean | |
| 47 Зняття та чищення дротяних і телескопічних напрямних | |
| 48 Зняття та встановлення дверцят духовки | |
| 51 Зняття та встановлення скла дверцят духовки (залежить від моделі) | |
| 52 Заміна лампочки | |
| 53 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ | УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ |
| 54 УТИЛІЗАЦІЯ | |

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.

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 стосовно безпечного використання приладу та розуміють небезпеку, пов'язану з цим. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

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

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

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

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути удару електричним струмом.

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

Не використовуйте пароочишувач або очишувач високого тиску для чищення приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

Засоби відключення мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил підключення електропроводки.

Якщо шнур живлення пошкоджено, він підлягає заміні виробником, його сервісним агентом або іншими кваліфікованими спеціалістами, щоб запобігти виникненню небезпеки (тільки для приладів зі з'єднувальним проводом).

Прилад не можна закривати декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.

Цей прилад призначено для побутового

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

Прилад має підключати до електромережі лише уповноважений спеціаліст з обслуговування або фахівець. Непрофесійне втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть призвести до серйозних травм чи пошкодження приладу.

Якщо **шнури живлення** інших розташованих поряд приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від плити.

Не вкривайте стінки духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або інший посуд на її дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря й таким чином заважатиме процесу приготування їжі, а також може спричинити пошкодження емалевого покриття.

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

У разі перенавантаження петлі дверцят духовки можуть пошкодитися. Не встановлюйте важкі сковороди на відчинені дверцята та не обпирайтеся на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки. Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

Не піднімайте прилад, тримаючи його за дверну ручку.

Експлуатація плити є безпечною як із використанням напрямних для дек, так і без них.

У жодному разі не накривайте та не перекривайте вентиляційні отвори.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ:

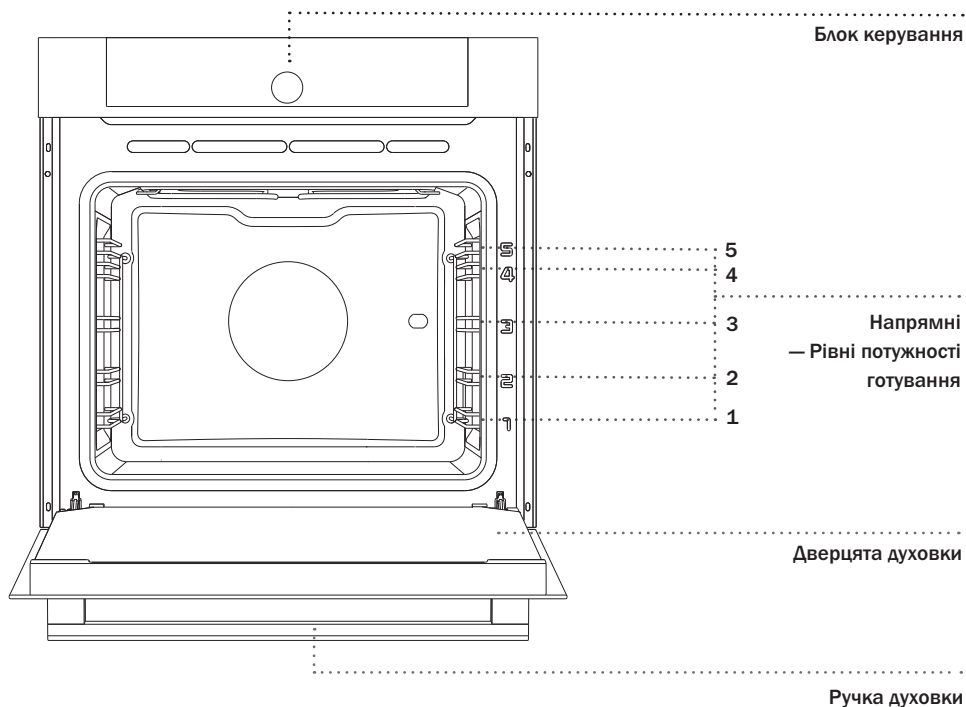


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

ЕЛЕКТРИЧНА ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

(ОПИС ДУХОВКИ Й ОБЛАДНАННЯ (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ))

На малюнку представлена одна з вбудованих моделей приладу. Оскільки прилади, для яких складена ця інструкція, можуть відрізнятися обладнанням, деякі описані функції або аксесуари можуть бути відсутніми у вашому приладі.



ДРОТЯНІ НАПРЯМНІ

Дротяні напрямні дають змогу готувати їжу на 5 рівнях (рівні або напрямні рахуються знизу). Напрявні 4 та 5 призначені для готування на грилі.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні напрямні можна встановити на другому, третьому або четвертому рівні. Телескопічні висувні напрямні можуть висуватися частково або повністю.

ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

Якщо під час готування дверцята духової шафи відчиняються, перемикачі припиняють її нагрівання й роботу вентилятора. Коли дверцята зачиняються, нагрівання знову продовжується..

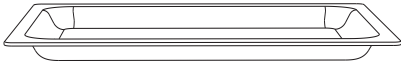
ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування приладу.

ПРОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ОХОЛОДЖЕННЯ

Після вимкнення духової шафи вентилятор продовжує ще деякий час працювати для охолодження приладу. (Продовжена робота вентилятора залежить від температури в центрі духовки.)

ОБЛАДНАННЯ Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)



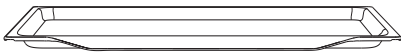
СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для готування в усіх режимах. Його також можна використовувати як піднос для сервірування.



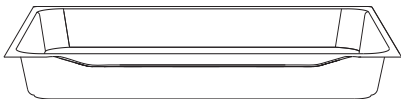
РЕШІТКА використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випікання або дека з їжею.



На решітці є запобіжний фіксатор. Тому, висуваючи з духовки решітку, трохи підніміть її спереду.



НИЗЬКЕ ДЕКО використовується лише для випікання здобної випічки та тістечок.



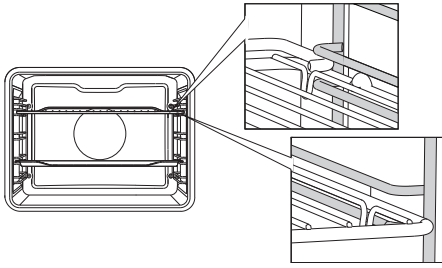
ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон для збирання жиру та соків



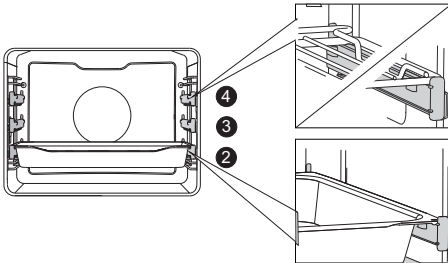
Забароняється класти глибоке деко на перший рівень напрямних під час приготування, окрім випадків, коли ви готуєте страви на грилі або рожні та використовуєте глибоке деко як піддон.




Під час нагрівання форма аксесуарів для запікання може змінюватися. Це не впливає на їхню функціональність. Після охолодження їхня початкова форма відновиться.

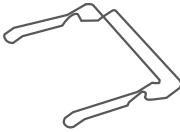


Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дротяними профілями.

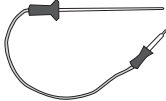


Перш ніж установити решітку або деко для випічки, витягніть телескопічні напрямні потрібного рівня. Далі повністю засуньте напрямні.

 Зачиніть дверцята духовки, коли телескопічні напрямні будуть повністю всередині.



ТРИМАЧ ДЕКА ДЛЯ ВИПІКАННЯ забезпечує легше виймання гарячих дек із духовки після приготування.



Термомонд для м'яса



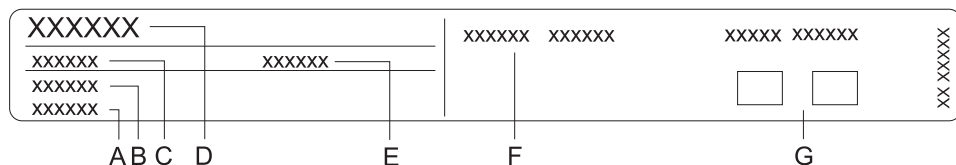
РОЖЕН використовується для запікання м'яса. У комплект входить рамка, рожен із гвинтами та знімна ручка.



Під час готування прилад і деякі відкриті до доступу деталі можуть сильно нагріватися. Користуйтеся кухонними рукавицями.

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ — ПАСПОРТНА ТАБЛИЧКА

(ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)

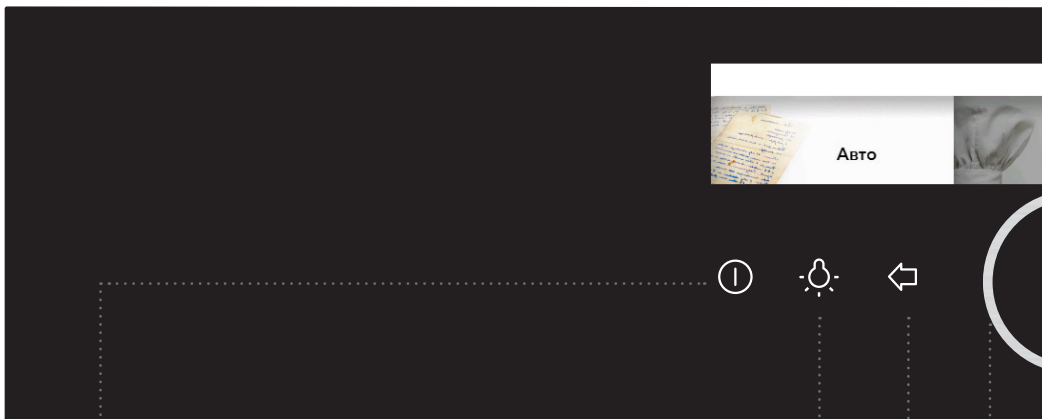
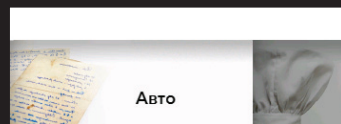


- A** Серійний номер
- B** Код
- C** Тип
- D** Бренд
- E** Модель
- F** Технічні дані
- G** Символи відповідності

Паспортна табличка з основними даними про прилад розташована на його торцевій поверхні й добре помітна, якщо відчинити дверцята духовки.

БЛОК КЕРУВАННЯ

(залежить від моделі)



1 КНОПКА «УВИМК./
ВИМК.»
КНОПКА

2 ВВІМКНЕННЯ/
ВИМКНЕННЯ
ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

3 КНОПКА «НАЗАД»

Коротке торкання
— повернення до
попереднього меню.

Довге торкання —
повернення до
головного меню

4 РЕГУЛЯТОР вибору
й ПІДТВЕРДЖЕННЯ

Вибір налаштувань
повертанням регулятора.

Підтвердження вибору
натисканням регулятора.



5 ОТАЙМЕР
ЗВОРотноГО
ВІДЛІКУ/СИГНАЛ

6 КНОПКА
БЛОКУВАННЯ ВІД
ДІТЕЙ

7 КНОПКА «ПУСК/
СТОП»

Довге торкання – ПУСК

Довге торкання під час
роботи – СТОП

8 ДИСПЛЕЙ –
відображення всіх
налаштувань

ПРИМІТКА.

Що більшої площі торкається палець, то краще сенсорні кнопки реагують на натискання. Кожне торкання підтверджується коротким звуковим сигналом.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням від'єднайте від плити всі деталі, включно з будь-яким транспортним обладнанням. Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного мийного засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

Перш ніж почати використовувати духовку, прогрівайте її без їжі в режимі «верхній і нижній нагрів» при температурі 200 °C приблизно протягом години. З'явиться характерний запах «нового приладу». Ретельно провітрити приміщення під час експлуатації духовки вперше.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

ВИБІР МОВИ

Під час першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення потрібно налаштувати мову. За замовчуванням встановлюється англійська мова.

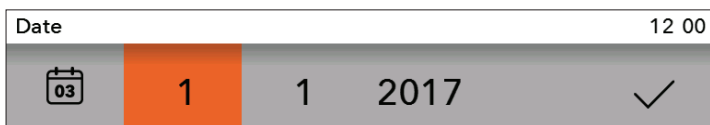


Підтверджуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть потрібну мову. Підтвердьте вибір.

НАЛАШТУВАННЯ ДАТИ



Натиснувши РЕГУЛЯТОР, установіть ДЕНЬ, МІСЯЦЬ і РІК. Поверніть регулятор і підтвердьте вибір, торкнувшись позначки.

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА



Поверніть РЕГУЛЯТОР і налаштуйте ГОДИННИК. Торкніться позначки, щоб підтвердити вибір.



Духовка також працює, якщо час не встановлено, однак у такому разі неможливо встановити функції таймера (див. розділ «ВИБІР ФУНКЦІЙ ТАЙМЕРА»).

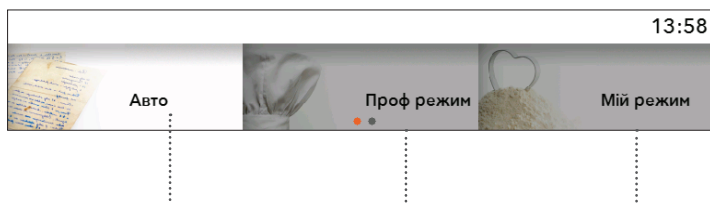
Якщо прилад не використовується протягом кількох хвилин, він переходить у режим очікування.

ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ ГОДИННИКА

Змінити час можна тоді, коли не активовано таймер (див. розділ «ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ»).

ВИБІР ГОЛОВНИХ МЕНЮ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ

Доступні кілька способів контролювання процесу випікання.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть назву меню. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР. Зверху відобразиться НАЗВА вибраного меню.



Підтверджуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.

А) Авто

У цьому режимі спочатку виберіть категорію продуктів, а потім страву з автоматичними параметрами її розміру, рівня готовності та часу завершення приготування.

Програма пропонує безліч попередньо встановлених рецептів, перевірених шеф-кухарями й експертами з харчування.

В) Проф режим

У цьому режимі доступні на вибір страви з попередньо заданими значеннями, які можна змінювати.

С) Мій режим

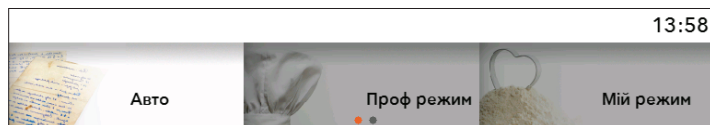
Цей режим дає змогу готувати страви на власний смак, щоразу застосовуючи однакові кроки та налаштування. Вибрані налаштування можна зберегти в пам'яті духовки й відновити їх наступного разу, коли виникне потреба.

A) ВИПІКАННЯ ЗА ТИПОМ СТРАВИ

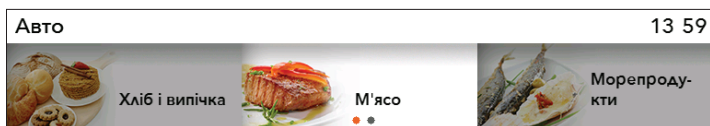
(автоматичний (авто) режим)



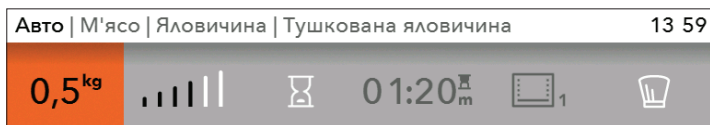
Підтвердуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть «Авто». Підтвердуйте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.




Виберіть категорію продуктів і страву. Підтвердуйте вибір.



Відображаються попередньо встановлені значення. Можна змінити розмір страви, рівень готовності та відкладений запуск (завершення випікання).

- 1 Розмір
- 2 Рівень готовності
- 3 Відкладений запуск
- 4 Тривалість випікання
- 5 Режим випікання та рекомендований рівень
- 6 Професійний режим (проф режим)




Якщо в автоматичному режимі вибрано символ , програма перемикається на професійний режим (проф режим) (див. розділ «ВИПІКАННЯ ЗА РЕЖИМОМ НАГРІВАННЯ»).

Щоб розпочати процес приготування, торкніться кнопки «ПУСК/СТОП».

На дисплеї відобразатимуться вибрані налаштування.

ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ

Для деяких страв в автоматичному режимі передбачена функція попереднього розігрівання .

Після вибору страви на дисплеї відобразиться попередження **«Обрана програма містить функцію попереднього розігрівання»**. (Підтвердьте вибір за допомогою РЕГУЛЯТОРА.) **«Підігрів увімкнено»**.

Після цього ще не розміщуйте їжу в духовці. На дисплеї почергово відобразатиметься значення поточної та заданої температури.

Коли досягнуто встановленої температури, процес попереднього нагрівання припиняється та лунає звуковий сигнал. На дисплеї відображається попередження **«Підігрів завершено»**. Відчиніть дверцята та помістіть страву. Програма продовжить приготування відповідно до вибраних параметрів.

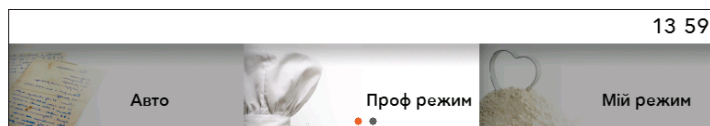


Якщо ввімкнено функцію попереднього нагрівання, неможливо скористатися функцією відкладеного запуску.

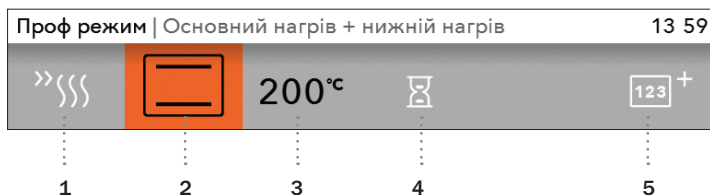
В) ВИПІКАННЯ ЗА РЕЖИМОМ НАГРІВАННЯ

(професійний режим (проф режим))

 Підтвердуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть «Проф режим». Підтвердьте вибір.



Виберіть власні основні налаштування.


ОСНОВНІ НАЛАШТУВАННЯ

- 1 Попереднє розігрівання
- 2 Режим (див. таблицю «РЕЖИМИ ДУХОВКИ»)
- 3 Температура в духовці

ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ


- 4 Тривалість випікання (див. розділ «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА — ТРИВАЛІСТЬ»)
- 5 Багатофазне приготування (див. розділ «Багатофазне приготування»)

ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ










Використовується для того, щоб якнайшвидше розігріти духовку до потрібної температури. Якщо натиснути цей символ  увімкнеться функція попереднього нагрівання та відобразиться попередження «Підігрів увімкнено». Після цього ще не розміщуйте їжу в духовці. На дисплеї почергово відобразатиметься значення поточної та заданої температури.

Коли досягнуто встановленої температури, процес попереднього нагрівання припиняється та лунає звуковий сигнал.

На дисплеї відображається попередження «Підігрів завершено». Відчиніть дверцята та помістіть страву. Програма продовжить приготування відповідно до вибраних параметрів.

 Якщо увімкнено функцію попереднього нагрівання, неможливо скористатися функцією відкладеного запуску.


РЕЖИМИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)

| РЕЖИМ | ОПИС | ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C) | МІН. – МАКС. ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|---|--|------------------------------------|----------------------------------|
| РЕЖИМИ ДУХОВКИ | | | |
|  | ОСНОВНИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ Нагрівачі в нижній і верхній частині духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Здобну випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти. | 200 | 30-275 |
|  | ОСНОВНИЙ НАГРІВ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у верхній панелі камери духовки. Режим використовується, щоб підрум'янити страву зверху. | 150 | 30 – 235 |
|  | НИЖНІЙ НАГРІВ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у нижній частині духовки. Режим використовується, щоб підрум'янити страву знизу. | 160 | 30 – 235 |
|  | МАЛИЙ ГРИЛЬР Працює тільки нагрівач грилю – частина великого грилю. За допомогою цього нагрівача можна підсмажити невеликі бутерброди, сосиски до пива, а також приготувати тости. | 240 | 30 – 275 |
|  | ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установлений у верхній частині духовки. Щоб покращити ефективність нагрівання, додатково вмикається верхній нагрівач. Цей режим використовується для смаження на грилі невеликих бутербродів, шматків м'яса або сосисок до пива, а також для приготування тостів. | 240 | 30 – 275 |
|  | ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОРР Одночасно працюють нагрівач для гриля та вентилятор. Режим призначений для приготування м'яса на грилі та смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки. | 170 | 30 – 275 |
|  | КРУГОВИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ Одночасно працюють нижній і круговий нагрівачі, а також вентилятор. Цей режим використовується для випікання піци, вологої випічки, кексів, дріжджового й пісочного тіста одночасно на кількох рівнях. | 200 | 30 – 275 |
|  | КРУГОВИЙ НАГРІВ У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленного в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки одночасно на кількох рівнях. | 180 | 30 – 275 |
|  | КРУГОВИЙ НАГРІВ ЕСО ¹⁾ Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки. | 180 | 120 - 275 |

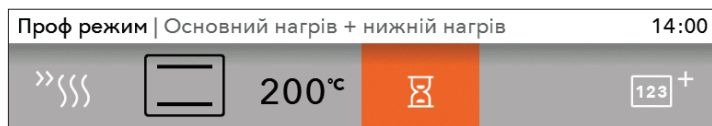
| РЕЖИМ | ОПИС | ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C) | МІН. – МАКС. ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|---|---|------------------------------------|----------------------------------|
| РЕЖИМИ ДУХОВКИ | | | |
|  | НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР Цей режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що не піднімаються високо, а також для консервації фруктів і овочів. | 180 | 30 – 230 |
|  | СМАЖЕННЯ У режимі автосмаження верхній нагрівач працює в поєднанні з круговим та інфрачервоним (гриль) нагрівачами. Цей режим використовується для смаження всіх видів м'яса. | 180 | 30 – 240 |

¹⁾ Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1. У цьому режимі поточна температура всередині духової шафи не відображається, оскільки застосовується спеціальний алгоритм роботи обладнання та використовується залишкове тепло.

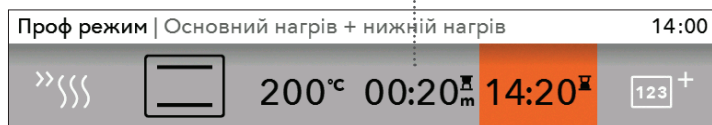
Щоб розпочати процес приготування, торкніться кнопки «**ПУСК/СТОП**». На дисплеї відобразатимуться вибрані налаштування.

 На дисплеї блиматиме символ «°C», доки не буде досягнуто встановленої температури. Пролунає звуковий сигнал. Під час приготування міняти режими випікання неможливо.

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА — ТРИВАЛІСТЬ



Під час використання основного професійного режиму можна ввімкнути таймер. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Тривалість роботи духовки

Відкладений запуск




Налаштування тривалості приготування

У цьому режимі можна визначити тривалість роботи духовки. Установіть потрібну тривалість приготування та підтвердьте вибір (макс. тривалість приготування — 10 годин). Відобразиться відповідний час завершення приготування. Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати приготування. На дисплеї відобразитимуться вибрані налаштування. Вимкніть усі функції таймера, установивши час на «0».



Налаштування відкладеного запуску

 Функція відкладеного ввімкнення недоступна в таких системах: малий гриль, великий гриль і гриль із конвекцією.

У цьому режимі можна зазначити тривалість процесу готування (тривалість готування), а також час, коли потрібно завершити готування (час завершення) (відкласти запуск можна на 24 години).

Переконайтеся, що годинник правильно показує поточний час.

Приклад.

Поточний час: 12:00

Тривалість готування: 2 години

Завершення готування: 18:00

Спочатку встановіть ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ (2 години). Автоматично відобразиться сума поточного часу й тривалості готування (14:00). Потім виберіть ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ та встановіть таймер (18:00).

Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати готування. Таймер не запускатиметься, доки не почнеться процес готування. На дисплеї відобразиться повідомлення **«Відкладений запуск. Приготування почнеться о 16:00»**.

Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу.



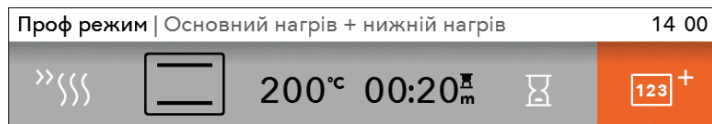
Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу (завершення готування). Прозвучить короткий звуковий сигнал, і відобразиться меню «Завершено».

Якщо прилад не використовується протягом кількох хвилин, він переходить у режим очікування.

БАГАТОФАЗНЕ ПРИГОТУВАННЯ

За допомогою цього режиму під час одного процесу випікання можна поєднувати три різних послідовних способи приготування їжі.

Вибираючи різні налаштування, можна приготувати страви на будь-який смак.



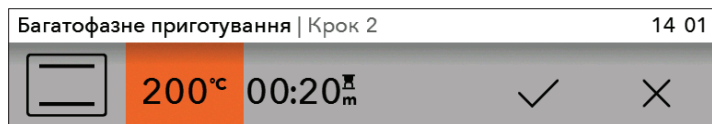
Під час використання основного професійного режиму (проф режиму), можна вибрати **«Багатофазне» приготування**. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Виберіть: крок 1, крок 2, крок 3. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Якщо попередньо ввімкнено функції таймера, крок 1 вже буде вибрано.



Установіть режим, температуру та тривалість. Підтвердьте вибір, торкнувшись галочки й натиснувши РЕГУЛЯТОР.







Час завершення процесу

Температура й тривалість вибраного кроку

Тривалість поточного кроку


Якщо торкнутися кнопки «ПУСК», духовка почне працювати відповідно до кроку 1. (Індикатор виконання в нижній частині дисплея показує поточний крок процесу випікання.) Коли певний час минає, запускається крок 2, а потім і крок 3, якщо його було вибрано.

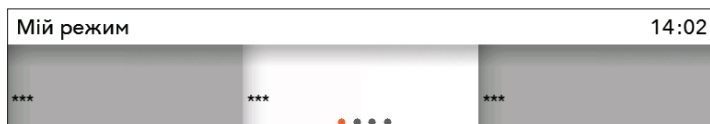
| | | |
|---|---|---|
| Багатофазне приготування Крок 1/2 | | 14 01 |
|  200°C 20:00 s |  240°C 06:00 s |  14:27  26:00s |



Якщо під час роботи потрібно скасувати будь-який із кроків, поверніть РЕГУЛЯТОР, виберіть крок і скасуйте його, торкнувшись ПОЗНАЧКИ. Такі дії можна виконати тільки для кроків, які ще не почалися.

С) ЗБЕРЕЖЕННЯ ВЛАСНОЇ ПРОГРАМИ (МІЙ РЕЖИМ)

Коли процес приготування завершено, відображається меню «Завершено». Щоб зберегти власні налаштування в пам'яті духовки, виберіть символ .

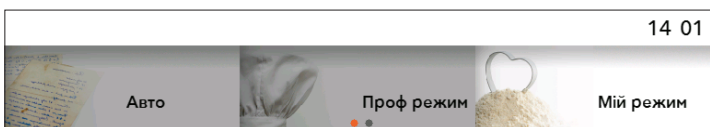


Виберіть поле із зірочками, у якому буде введено назву нового рецепта.

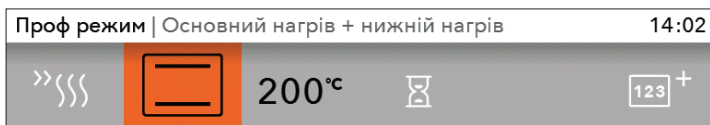
 У пам'яті можна зберегти до 12 рецептів.




Поверніть РЕГУЛЯТОР і підтвердьте відповідні літери, щоб ввести назву. Якщо потрібно видалити знак, виберіть стрілку. Збережіть назву, торкнувшись позначки.



Улюблені рецепти можна використати, вибравши пункт «Мої рецепти» в головному меню. Підтвердьте вибір за допомогою РЕГУЛЯТОРА.



Відображаються попередньо встановлені значення, які, якщо потрібно, можна змінити.

Коли програму завершено, відображається меню «Завершено». Якщо вносилися певні зміни, їх можна зберегти, вибравши символ . Виберіть рецепт із такою ж назвою. На дисплеї відобразиться повідомлення «Режим буде перезаписано».

– Щоб зберегти рецепт під цією або новою назвою, підтвердьте вибір.

– Також можна скасувати свій вибір. Відобразиться дисплей, на якому можна вибрати ново поле та зберегти новий рецепт.


ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ВИПІКАННЯ

Перед початком випікання блимає кнопка «ПУСК/СТОП».

Один раз торкніться кнопки «ПУСК/СТОП», щоб почати процес випікання.

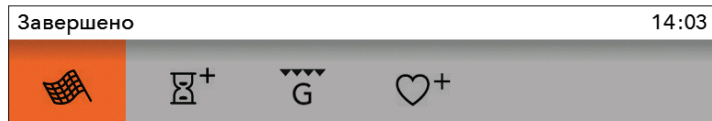
Якщо поточні налаштування потрібно змінити під час випікання, поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть налаштування або значення. Підтвердьте вибір.



 Якщо під час випікання відчинено дверцята, випікання припиняється й буде продовжено, щойно дверцята зачиняться. Це потрібно зробити протягом 3 хвилин, інакше випікання завершиться, а на дисплеї відобразиться повідомлення «Завершено».

ЗАВЕРШЕННЯ ВИПІКАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Щоб завершити випікання, торкніться кнопки «ПУСК/СТОП».



Поверніть РЕГУЛЯТОР. Відобразиться меню «Завершено», а також показані піктограми.



«Завершено»

Виберіть цю піктограму, щоб завершити процес готування. На дисплеї відобразиться головне меню.



Збільшити тривалість

Вибравши цю піктограму, можна збільшити тривалість випікання. Можна визначити новий час завершення випікання (див. розділ «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА – ТРИВАЛІСТЬ»).




Запіканка

Виберіть цю піктограму, щоб підрум'янити страву зверху, коли вона готова.

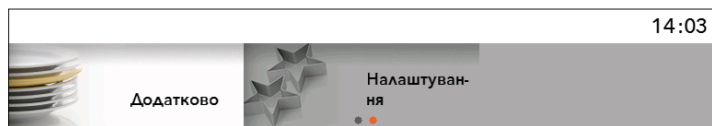


Додати до улюбленого

Вибрані налаштування можна зберегти в пам'яті духовки й використати їх наступного разу.

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

ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть пункт «Додатково» в головному меню. Підтвердіть вибір. Відобразиться Меню додаткових функцій.



Деякі функції недоступні для певних режимів. У такому разі лунатиме звуковий сигнал.

Чищення й вологе чищення AquaClean

За допомогою цієї програми з внутрішньої поверхні духовки можна легко видалити будь-які забруднення. (Див. розділ «ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».)

Розморожування

У цьому режимі в духовці циркулює повітря, але нагрівачі не вмикаються. Працює лише вентилятор.

Режим використовується для повільного розморожування продуктів (торти, здобної випічки, хліба, булочок і сильно заморожених фруктів).

Вибравши цей символ, установіть категорію та вагу продукту, час початку й завершення розморожування.

Коли спливе половина часу розморожування, шматочки слід перевернути, перемішати й роз'єднати, якщо вони примерзли один до одного.

Підігрівання

Використовуйте цю функцію, щоб підтримувати температуру приготованих страв на потрібному рівні.

Вибравши цей символ, установіть температуру та час початку й завершення підігрівання.

Підігрівання посуду

Використовуйте цю функцію для попереднього підігрівання посуду (тарілок, чашок) перед подаванням їжі, щоб страви на столі довше залишалися теплими. Вибравши цей символ, установіть температуру та час початку й завершення підігрівання.

Швидке попереднє нагрівання

Використовуйте цю функцію, щоб якнайшвидше розігріти духовку до потрібної температури. Не підходить для приготування страв. Щойно духовка розігрівається до заданої температури, функція нагрівання вимикається, а духовка готова до роботи у вибраному режимі.

Шабат

У цьому режимі задається температура від 85 до 180 °C і тривалість (до 74 год) Шабату. Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати зворотний відлік. У духовці засвітиться світло. Усі звукові сигнали й операції, крім кнопки «УВІМК./ВИМК.», вимкнуться. Коли процес завершиться, налаштування можна буде зберегти.



У разі відключення електроенергії режим «Шабат» буде скасовано, а духовка повернеться до початкового стану.



Попередження. Виробник не несе відповідальності за некоректне використання режиму «Шабат».

Завершено

14:03

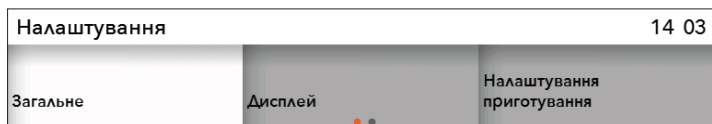


Щоб відобразилося меню «Завершено» та піктограми, поверніть РЕГУЛЯТОР.

ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть «Налаштування» в головному меню. Підтвердіть вибір.



Повертаючи РЕГУЛЯТОР, можна переміщуватися по меню. Щоразу підтверджуйте вибір, натискаючи РЕГУЛЯТОР.

«Загальне»

«**Мова**» — вибір мови, на якій відобразатиметься текст.

«**Дата**» — дату потрібно встановлювати під час першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення приладу (понад тиждень) від живлення. Установіть день, місяць і рік.

«**Час**» — час доби потрібно встановлювати під час першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення приладу (понад тиждень) від живлення. Налаштуйте ГОДИННИК. У полі «Час» також можна вибрати спосіб відображення годинника — цифровий або аналоговий.

«**Звук**» — гучність звукового сигналу можна встановити, тільки якщо не ввімкнено жодної функції часу (відображається лише час доби).

«Гучність» — доступні три рівні гучності. «Звук кнопок» — можна ввімкнути або вимкнути.

«Звук під час пуску та зупинки» — можна ввімкнути або вимкнути.

«Дисплей»

У цьому меню можна вибрати зазначені далі параметри.

«**Яскравість**» — доступні три різні рівні.

«**Нічний режим**» — встановлення часового інтервалу, у якому яскравість дисплея буде приглушено.

«**Пристрій у режимі очікування**» — дисплей автоматично вимикається через 1 год.

«Налаштування приготування»

Потужність випікання в режимі за замовчуванням.

«Система»

«Інформація про пристрій»

«Заводські налаштування»

«Освітлення духовки впродовж роботи» — якщо під час випікання відчинити дверцята, підсвічування вимикається.

«Підсвічування духовки» — підсвічування вмикається автоматично, якщо відчинити дверцята або ввімкнути духовку. Коли процес випікання завершено, світло світиться ще приблизно 1 хвилину. Увімкнути або вимкнути освітлення можна, натиснувши кнопку ввімкнення освітлення.



БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція активується, якщо торкнутися кнопки «БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ». Відобразиться повідомлення «Захист від дітей увімкнено». Щоб вимкнути цю функцію, повторно торкніться кнопки.



Якщо ввімкнути блокування, коли не задіяно жодної функції таймера (відображається лише поточний час), духовка не працюватиме. Якщо ввімкнути блокування після встановлення функції таймера, духовка працюватиме в нормальному режимі, проте змінити її налаштування буде неможливо. Коли блокування від дітей активовано, неможливо змінити режими або додаткові функції. Можна лише завершити процес готування. Блокування від дітей залишається активним навіть після вимкнення духовки. Щоб вибрати новий режим, спочатку потрібно вимкнути блокування.



ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Таймер зворотного відліку можна використовувати незалежно від роботи духовки. Він вмикається натисканням відповідної кнопки. Максимальний можливий час — 10 годин. Після завершення встановленого часу лунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку, або він вимкнеться автоматично приблизно через одну хвилину.



Після відключення від джерела живлення або вимкнення приладу всі додаткові налаштування зберігатимуться.

ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ

Якщо в таблиці готування немає потрібної страви, скористайтесь інформацією для схожої. Дані в таблиці стосуються готування на одному рівні.

У таблиці вказано інтервал рекомендованих температур. Почніть із найнижчої температури та збільште її, якщо страва видається вам недостатньо обсмаженою.

Зазначений час готування лише приблизний і може різнитися залежно від обставин.

Попередньо розігрівайте духовку, лише якщо це необхідно за рецептом страви, наведеним у таблицях цього посібника з експлуатації. Нагрівання пустої духовки потребує великих енерговитрат. Таким чином, випікання кількох типів кондитерських виробів або кількох піц поспіль збереже багато електроенергії, оскільки духовка вже буде попередньо розігріта.

Якщо використовується пергаментний папір, переконайтеся, що він жаростійкий.

Під час приготування великих шматків м'яса або випічки всередині духовки накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, що не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята та скло.

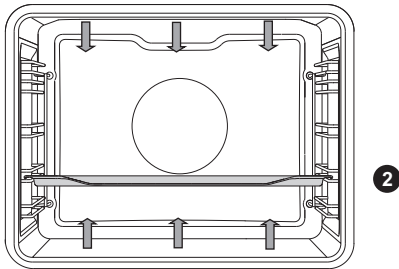
Вимкніть духовку приблизно за 10 хвилин до завершення випікання, щоб заощадити електроенергію; у такому разі буде використано накопичене тепло.

Щоб запобігти утворенню конденсату (запотіванню), не охолоджуйте їжу в закритій духовці.



Символ «*» означає, що духовку слід попередньо нагріти у вибраному режимі готування.

ОСНОВНИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ



Нагрівачі в нижній і верхній частині духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру.

Смаження м'яса

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, оскільки вони сильно відбивають тепло. Під час смаження потрібно забезпечити достатнє зволоження духовки, щоб м'ясо не пригоріло. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо накрити, воно буде соковитішим.

| Тип продукту | Вага (г) | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) |
|----------------------|---------------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| М'ЯСО | | | | |
| Запечена свинина | 1500 | 2 | 180 – 200 | 90 – 120 |
| Свиняча лопатка | 1500 | 2 | 180 – 200 | 110 – 140 |
| Рулет зі свинини | 1500 | 2 | 180 – 200 | 90 – 110 |
| Запечена яловичина | 1500 | 2 | 170 – 190 | 120 – 150 |
| Рулет із телятини | 1500 | 2 | 180 – 200 | 80 – 100 |
| Спинка ягняти | 1500 | 2 | 180 – 200 | 60 – 80 |
| Кроляче філе | 1000 | 2 | 180 – 200 | 50 – 70 |
| Нога косулі | 1500 | 2 | 180 – 200 | 90 – 120 |
| РИБА | | | | |
| Тушкована риба, 1 кг | 1000 г/шматок | 2 | 190 – 210 | 40 – 50 |

Випікання здобної випічки

Використовуйте тільки однорівневі дека або піддони темних кольорів. У деках або піддонах світлих кольорів скоринка у випічці буде утворюватися гірше, адже такий посуд відбиває тепло. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти. Час готування буде коротшим, якщо духовку попередньо розігріти.

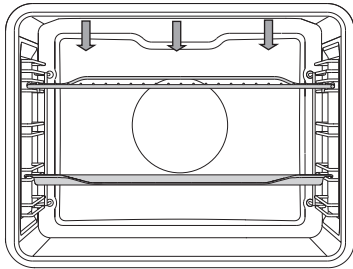
| Тип продукту | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) |
|--|--------------------------------|------------------|------------------------------|
| ЗДОБНА ВИПІЧКА | | | |
| Овочева суфле | 2 | 190 – 210 | 35 – 45 |
| Солодке суфле | 2 | 170 – 190 | 40 – 50 |
| Булочки* | 3 | 190 – 210 | 20 – 30 |
| Пшеничний хліб, 1 кг * | 3 | 220 | 10 – 15 |
| | | 180 – 190 | 30 – 40 |
| Гречаний хліб, 1 кг * | 3 | 180 – 190 | 50 – 60 |
| Пшеничний хліб із цільного зерна, 1 кг * | 3 | 180 – 190 | 50 – 60 |
| Житній хліб, 1 кг * | 3 | 180 – 190 | 50 – 60 |
| Житньо-пшеничний хліб, 1 кг * | 3 | 180 – 190 | 50 – 60 |
| Горіховий торт | 2 | 170 – 180 | 50 – 60 |
| Бісквіт* | 2 | 160 – 170 | 30 – 40 |
| Дрібна випічка з дріжджового тіста | 3 | 200 – 210 | 20 – 30 |
| Пиріжки з капустою * | 3 | 190 – 200 | 25 – 35 |
| Кекс | 2 | 130 – 150 | 80 – 100 |
| Печиво безе | 3 | 80 – 90 | 110 – 130 |
| Булочки з солодкою начинкою | 3 | 170 – 180 | 30 – 40 |

| Порада | Дії |
|--|--|
| Готовність торта | <ul style="list-style-type: none"> Проткніть торт зверху дерев'яною зубочисткою або рожном. Якщо на зубочистці або рожні не залишилося слідів, торт готовий. |
| Торт сів. | <ul style="list-style-type: none"> Звіртеся з рецептом. Наступного разу використовуйте менше рідини. Якщо ви користуєтеся невеликими міксерами, блендерами тощо, пильнуйте за тривалістю вимішування. |
| Торт знизу занадто світлий. | <ul style="list-style-type: none"> Використовуйте піддони або дека темних кольорів. Установіть деко на один рівень нижче та ввімкніть нижній нагрівач незадовго до кінця готування. |
| Торт із соковитою начинкою не пропікся. | <ul style="list-style-type: none"> Збільште температуру та продовжте час випікання. |



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, МАЛИЙ ГРИЛЬ



4

Під час готування на великому грилі працюють верхній нагрівач та інфрачервоний нагрівач (гриль), розташований у верхній панелі камери духовки.

2

Під час готування на грилі працюють верхній нагрівач та інфрачервоний нагрівач (гриль), розташований у верхній панелі камери духовки.

Максимально дозволена температура: 240 °С.

Попередньо розігрійте інфрачервоний нагрівач (гриль) протягом п'яти хвилин. Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти!

Режим гриля підходить для смаження хрустких і нежирних ковбасок, шматків м'яса й риби (стейк, ескалоп, лосось тощо) або для приготування тостів.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо не пригоріло до решітки, і встановіть її на четвертий рівень. На першому або другому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків.

Під час готування на грилі забезпечте достатню вологу в духовці, щоб м'ясо не пригоріло. У процесі готування на грилі перевертайте м'ясо.

Після використання грилю щоразу ретельно вимивайте духовку та всі її аксесуари.

Настільний гриль — маленький гриль

| Тип продукту | Вага (г) | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°С) | Тривалість готування (хв) |
|-----------------------------------|--------------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| М'ЯСО | | | | |
| Біфштекс, непросмажений із кров'ю | 180 г/шматок | 4 | 240 | 20 – 25 |
| Філе зі свинячого ошіяка | 150 г/шматок | 4 | 240 | 25 – 30 |
| Відбивні або котлети | 280 г/шматок | 4 | 240 | 30 – 35 |
| Сосиски для готування на грилі | 70 г/шматок | 4 | 240 | 20 – 25 |
| ТОСТИ | | | | |
| Тост | / | 4 | 240 | 5 – 10 |
| Гарячі бутерброди | / | 4 | 240 | 5 – 10 |

Настільний гриль — великий гриль

| Тип продукту | Вага (г) | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) |
|-----------------------------------|--------------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| М'ЯСО | | | | |
| Біфштекс, непросмажений із кров'ю | 180 г/шматок | 4 | 240 | 10 – 15 |
| Біфштекс глибокого просмажування | 180 г/шматок | 4 | 240 | 15 – 20 |
| Філе зі свинячого ошийка | 150 г/шматок | 4 | 240 | 15 – 20 |
| Відбивні або котлети | 280 г/шматок | 4 | 240 | 20 – 25 |
| Телячий ескалоп | 140 г/шматок | 4 | 240 | 15 – 20 |
| Сосиски для готування на грилі | 70 г/шматок | 4 | 240 | 10 – 20 |
| Ковбасний фарш (леберкезе) | 150 г/шматок | 4 | 240 | 15 – 20 |
| РИБА | | | | |
| Стейки з лосося/філе | 200 г/шматок | 4 | 240 | 15 – 20 |
| ТОСТИ | | | | |
| 6 шматочків хліба | / | 4 | 240 | 1 – 4 |
| Гарячі бутерброди | / | 4 | 240 | 2 – 5 |

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо.

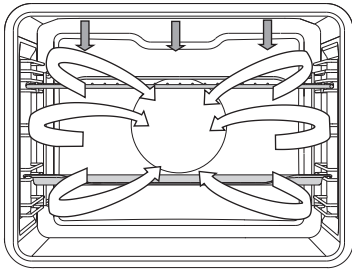
Форель обсушіть паперовим рушником. Всередину покладіть петрушку, сіль і часник і змастіть зверху рослинною олією. Покладіть рибу на решітку, під час готування не перевертайте.



Під час користування інфрачервоним нагрівачем (грилем) завжди зачиняйте дверцята духовки.

Гриль, решітка й інші аксесуари під час готування на грилі дуже нагріваються. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями та щипцями для м'яса.

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР

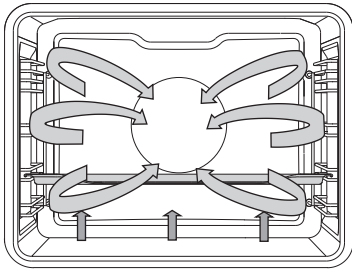


У цьому режимі нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Підходить для готування на грилі м'яса, риби та овочів.

(Див. описи й поради для режиму «ГРИЛЬ».)

| Тип продукту | Вага (г) | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) |
|------------------|--------------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| М'ЯСО | | | | |
| Качка | 2000 | 2 | 180 – 200 | 90 – 110 |
| Запечена свинина | 1500 | 2 | 170 – 190 | 90 – 120 |
| Свиняча лопатка | 1500 | 2 | 160 – 180 | 100 – 130 |
| Половина курки | 700 | 2 | 190 – 210 | 50 – 60 |
| Курка, 1,5 кг | 1500 | 2 | 200 – 220 | 60 – 80 |
| М'ясний рулет | 1500 | 2 | 160 – 180 | 70 – 90 |
| РИБА | | | | |
| Форель | 200 г/шматок | 2 | 200 – 220 | 20 – 30 |

КРУГОВИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ



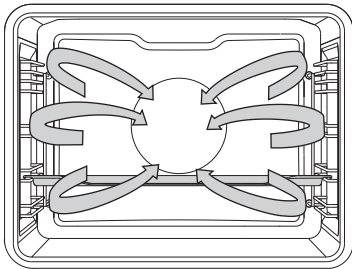
2

У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Він підходить для випікання піци, яблучних пирогів і кексів.

(Див. описи та поради для режиму «ВЕРХНІЙ і НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ».)

| Тип продукту | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) |
|-----------------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| ЗДОБНА ВИПІЧКА | | | |
| Чизкейк, пісочне тісто | 2 | 150 - 160 | 60 - 70 |
| Піца* | 3 | 210 - 220 | 10 - 15 |
| Кіш-лорен, пісочне тісто | 2 | 190 - 200 | 50 - 60 |
| Яблучний штрудель, листкове тісто | 2 | 170 - 180 | 50 - 60 |

КРУГОВИЙ НАГРІВ



2

У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки.

Смаження м'яса.

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, оскільки вони сильно відбивають тепло.

Під час смаження забезпечте в духовці достатньо вологи, щоб м'ясо не пригоріло. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо накрите, воно буде соковитішим.

| Тип продукту | Вага (г) | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) |
|------------------------------|----------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| М'ЯСО | | | | |
| Смажена свинина зі шкірочкою | 1500 | 2 | 160 – 180 | 90 – 120 |
| Ціла курка | 1500 | 2 | 170 – 190 | 70 – 90 |
| Качка | 2000 | 2 | 160 – 180 | 120 – 150 |
| Гуска | 4000 | 2 | 150 – 170 | 170 – 200 |
| Індичка | 5000 | 2 | 150 – 170 | 180 – 210 |
| Куряча грудка | 1000 | 3 | 180 – 200 | 50 – 60 |
| Фарширована курка | 1500 | 2 | 180 – 200 | 110 – 130 |

Випікання здобної випічки

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Дрібну випічку можна готувати в низьких деках на кількох рівнях (другому та третьому). Тривалість випікання може бути різною (залежно від типу дека). Вам може знадобитися витягти верхнє деко раніше за нижнє.

Завжди ставте форму для випікання на решітку. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти.

Щоб дрібна випічка зарум'янилася рівномірно, вона має бути однакової товщини.

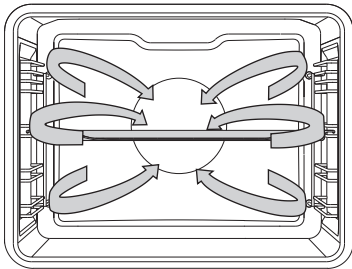
| Тип продукту | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) |
|----------------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| ЗДОБНА ВИПІЧКА | | | |
| Бісквіт | 2 | 150 – 160 | 30 – 40 |
| Пиріг із посипкою | 3 | 160 – 170 | 25 – 35 |
| Сливовий пиріг | 2 | 150 – 160 | 30 – 40 |
| Бісквітний рулет* | 3 | 160 – 170 | 15 – 25 |
| Фруктовий пиріг, пісочне тісто | 2 | 160 – 170 | 50 – 70 |
| Хала (плетені дріжджові булочки) | 2 | 160 – 170 | 35 – 50 |
| Яблучний штрудель | 3 | 170 – 180 | 50 – 60 |
| Піца* | 3 | 200 – 210 | 15 – 20 |
| Печиво, пісочне тісто * | 3 | 150 – 160 | 15 – 25 |
| Пресоване печиво * | 3 | 140 – 150 | 20 – 30 |
| Маленькі тістечка * | 3 | 140 – 150 | 20 – 30 |
| Печиво з дріжджового тіста | 3 | 170 – 180 | 20 – 35 |
| Печиво з листового тіста | 3 | 170 – 180 | 20 – 30 |
| Випічка з кремовою начинкою | 3 | 180 – 190 | 25 – 45 |
| ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ | | | |
| Яблучний, сирний штрудель | 3 | 170 – 180 | 55 – 70 |
| Піца | 3 | 180 – 190 | 20 – 35 |
| Картопля для смаження в духовці | 3 | 200 – 210 | 25 – 40 |
| Крокети для запікання в печі | 3 | 200 – 210 | 20 – 35 |



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

КРУГОВИЙ НАГРІВ ECO

eco



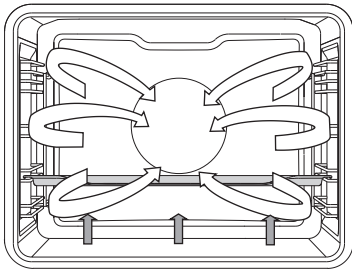
У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленного в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса, овочів або випічки.

| Тип продукту | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) |
|--------------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|
| М'ЯСО | | | |
| Смажена свинина, 1 кг | 2 | 190 – 200 | 110 – 130 |
| Смажена свинина, 2 кг | 2 | 190 – 200 | 130 – 150 |
| Смажена яловичина, 1 кг | 2 | 200 – 210 | 100 – 120 |
| РИБА | | | |
| Ціла риба, 200 г/шматок | 3 | 190 – 200 | 40 – 50 |
| Філе риби, 100 г/шматок | 3 | 200 – 210 | 25 – 35 |
| ЗДОБНА ВИПІЧКА | | | |
| Пресоване печиво | 3 | 170 – 180 | 15 – 25 |
| Маленькі кекси | 3 | 180 – 190 | 30 – 35 |
| Бісквітний рулет | 3 | 190 – 200 | 15 – 25 |
| Фруктовий пиріг, пісочне тісто | 2 | 180 – 190 | 55 – 65 |
| ЗАПІКАНКИ | | | |
| Картопляна запіканка | 2 | 180 – 190 | 40 – 50 |
| Лазанья | 2 | 190 – 200 | 45 – 55 |
| ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ | | | |
| Картопля фрі, 1 кг | 3 | 220 – 230 | 35 – 45 |
| Медальйони з курятини, 0,7 кг | 3 | 210 – 220 | 30 – 40 |
| Рибні палички, 0,6 кг | 3 | 210 – 220 | 30 – 40 |



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР



Цей режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що не піднімаються високо, а також для консервації фруктів і овочів. Використовуйте другий рівень знизу й відносно низьке деко для випікання, щоб гаряче повітря могло вільно обдувати страву зверху.

КОНСЕРВУВАННЯ

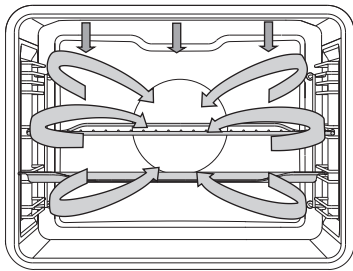
Приготуйте банки та продукти для консервування, як зазвичай. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або такими, що закручуються, а також металеві бляшанки. Переконайтеся, що банки однакового розміру, наповнені однаковими продуктами та щільно закриті.

У глибоке деко налейте 1 літр гарячої води (прибл. 70 °C) і помістіть у деко 6 літрових банок. Поставте деко з банками в духовку на другий рівень.

Під час процесу консервування спостерігайте за продуктами, доки рідина в банках не почне кипіти – у першій банці ви побачите бульбашки.

| Тип продукту | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) | Температура на початку кипіння | Витримування у вимкненій духовці (хв) |
|-----------------------------|--------------------------|------------------|---------------------------|--------------------------------|---------------------------------------|
| ФРУКТИ | | | | | |
| Полуниці (6 × 1 л) | 2 | 180 | 40 – 60 | вимкнути | 20 – 30 |
| Плоди з кісточкою (6 × 1 л) | 2 | 180 | 40 – 60 | вимкнути | 20 – 30 |
| Фруктове пюре (6 × 1 л) | 2 | 180 | 40 – 60 | вимкнути | 20 – 30 |
| ОВОЧІ | | | | | |
| Мариновані огірки (6 × 1 л) | 2 | 180 | 40 – 60 | вимкнути | 20 – 30 |
| Боби/морква (6 × 1 л) | 2 | 180 | 40 – 60 | 120 °C, 60 хв | 20 – 30 |

СМАЖЕННЯ



У режимі автосмаження верхній нагрівач працює в поєднанні з круговим та інфрачервоним (гриль) нагрівачами. Цей режим використовується для смаження всіх видів м'яса.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо до неї не пригоріло, і встановіть решітку на третій рівень. На другому або третьому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків. Якщо ви смажите м'ясо на деку, поставте його на другий рівень.

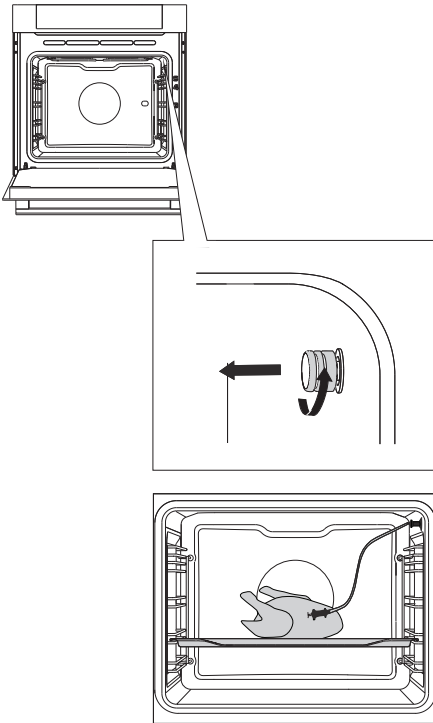
Установіть режим приготування й температуру, а також кінцеву температуру страви.

| Тип продукту | Вага (г) | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв) | Температура всередині (°C) |
|------------------|----------|--------------------------|------------------|---------------------------|----------------------------|
| М'ЯСО | | | | | |
| Яловича вирізка | 1000 | 2 | 160 – 180 | 60 – 80 | 55 – 75* |
| Ціла курка | 1500 | 2 | 170 – 190 | 65 – 85 | 85 – 90 |
| Індичка | 4000 | 2 | 160 – 180 | 150 – 180 | 85 – 90 |
| Запечена свинина | 1500 | 2 | 160 – 180 | 100 – 120 | 70 – 85 |
| М'ясний рулет | 1000 | 2 | 160 – 180 | 50 – 65 | 80 – 85 |
| Телятина | 1000 | 2 | 160 – 180 | 70 – 90 | 75 – 85 |
| Ягнятина | 1000 | 2 | 170 – 190 | 50 – 70 | 75 – 85 |
| Дичина | 1000 | 2 | 170 – 190 | 60 – 90 | 75 – 85 |
| Ціла риба | 1000 | 3 | 160 – 180 | 40 – 50 | 75 – 85 |

* з кров'ю = 55–60 °C; середньпросмажене = 65–70 °C; добре просмажене = 70–75 °C

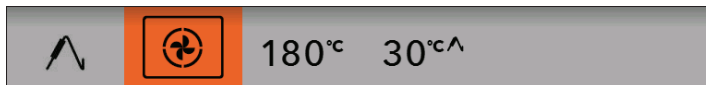
Смаження з термозондом (залежить від моделі)

Цей режим дає змогу задати бажану температуру всередині страви. Духовка працює, доки температура всередині страви не досягне заданого рівня. Цю температуру вимірює термозонд.




1 Зніміть металевий ковпачок (гніздо розташоване в передньому верхньому куті правої стінки духовки).

2 Приєднайте штепсель термозонда до розетки та вставте термозонд у страву. (Якщо ввімкнено які-небудь функції таймера, їх буде скасовано.)



Виберіть режим (наприклад, круговий нагрів).

На дисплеї відобразяться задана температура та температура термозонда. Установіть режим приготування й температуру, а також кінцеву температуру страви. Торкніться кнопки «ПУСК».

 Протягом приготування дисплей показує, як змінюється температура всередині страви (задану температуру можна змінювати під час приготування).

Коли температура в центрі шматка сягне заданої, приготування припиниться.

Пролунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути будь-якою кнопкою або ж за хвилину він вимкнеться автоматично. Годинник на дисплеї показуватиме поточний час.

Після завершення приготування закрийте гніздо термозонда ковпачком.

Ступені готовності м'яса

| СОРТ М'ЯСА | Температура всередині (°C) |
|--------------------|----------------------------|
| ЯЛОВИЧИНА | |
| Сира | 40 – 45 |
| З кров'ю | 55 – 60 |
| Середньопросмажена | 65 – 70 |
| Добре просмажена | 75 – 80 |
| ТЕЛЯТИНА | |
| Добре просмажена | 75 – 85 |
| СВИНИНА | |
| Середньопросмажена | 65 – 70 |
| Добре просмажена | 75 – 85 |
| ЯГНЯТИНА | |
| Добре просмажена | 79 |
| БАРАНИНА | |
| Сира | 45 |
| З кров'ю | 55 – 60 |
| Середньопросмажена | 65 – 70 |
| Добре просмажена | 80 |
| КОЗЛЯТИНА | |
| Середньопросмажена | 70 |
| Добре просмажена | 82 |
| ПТИЦЯ | |
| Добре просмажена | 82 |
| РИБА | |
| Добре просмажена | 65 – 70 |



Завжди використовуйте термозонд, призначений для вашої духовки. Стежте, щоб під час готування він не торкався нагрівача. Після завершення приготування термозонд буде дуже гарячим. Будьте обережні, щоб не обпектися.

ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ



Перш ніж почати чистити прилад, від'єднайте його від мережі живлення й дайте йому охолонути.

Дітям заборонено здійснювати чищення й обслуговування приладу без належного нагляду!

Алюмінієві поверхні

Алюмінієву поверхню слід мити спеціально призначеними для цього неабразивними рідкими мийними засобами.

Нанесіть мийний засіб на мокру ганчірку й помийте поверхню. Потім сполосніть поверхню водою. Не наносьте мийний засіб безпосередньо на поверхню приладу.

Не використовуйте абразивні мийні засоби або губки.

Примітка. Поверхня не має контактувати зі спреями для чищення духовки, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

Передні панелі з іржостійкої сталі

(залежить від моделі)

Очистьте поверхню приладу м'яким мийним засобом (наприклад, мильною піною) з використанням м'якої неабразивної губки. Не використовуйте абразивних мийних засобів або засобів на основі розчинника, щоб не пошкодити поверхню.

Лаковані та пластикові поверхні

(залежить від моделі)

Не використовуйте для чищення регуляторів, ручок дверцял, етикеток і паспортних табличок абразивні губки або мийні засоби, мийні засоби на основі спирту або чистий спирт.

Одразу видаляйте будь-які плями за допомогою м'якої ганчірки й рідкого мийного засобу. Ви також можете скористатися спеціальними мийними засобами, призначеними для очищення поверхонь такого типу. У такому разі дотримуйтесь інструкції виробника.



Алюмінієві поверхні не мають контактувати зі спреями для чищення духовки, оскільки ці засоби пошкодять її.

ЗВИЧАЙНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

Щоб видалити стійкі забруднення в духовці, використовуйте стандартну процедуру очищення (за допомогою мийних засобів або спреїв для очищення духовки). Після очищення ретельно змийте залишки цих засобів або спреїв.

Мийте духовку та аксесуари після кожного використання, щоб бруд не пригоряв до поверхні. Найлегше позбутися жиру можна за допомогою теплої мильної піни, доки духовка ще тепла.

Використовуйте звичайні мийні засоби для духовок, щоб змити стійкі забруднення та жир. Потім ретельно сполосніть духовку чистою водою, щоб видалити залишки мийних засобів. Не використовуйте абразивні або агресивні мийні засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі тощо.

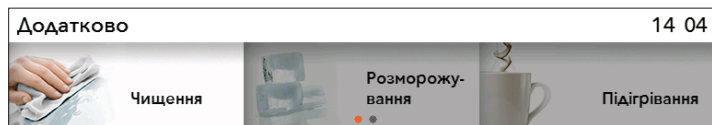
Щоб очистити аксесуари, як-от дека, піддони, решітки тощо, використовуйте гарячу воду та мийний засіб.

Духовка, її внутрішня камера та дека мають гладке й міцне покриття зі спеціальної емалі. Воно полегшує очищення духовки за кімнатної температури.

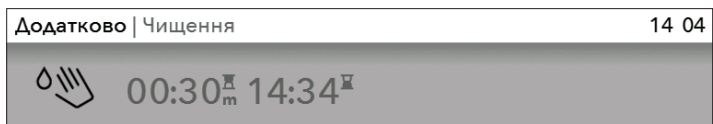
ПРОГРАМА ВОЛОГОГО ОЧИЩЕННЯ AQUA CLEAN

Перш ніж починати програму очищення, видаліть усі великі шматки бруду та залишки їжі з поверхні духовки.


Налийте в глибоке деко 0,6 л теплої води та встановіть його на другий рівень напрямних. Виберіть програму чищення духовки.




Виберіть пункт «Додатково» і «Чищення» у головному меню. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Натисніть кнопку «ПУСК».

 Коли програма завершиться, зачекайте, доки духовка охолоне, щоб безпечно витерти її зсередини. Після 30-хвилинної програми бруд на емальованих стінках духовки розм'якне, і його можна буде легко очистити за допомогою вологої ганчірки.

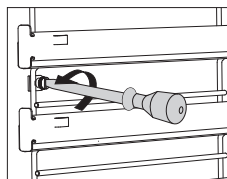
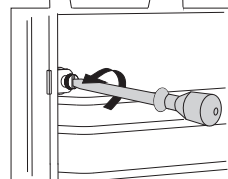
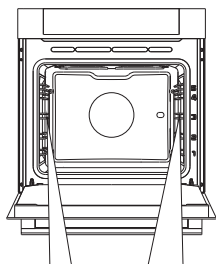
 Якщо результати процесу очищення незадовільні (у разі особливо стійкого забруднення), повторіть процес.



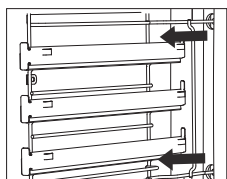
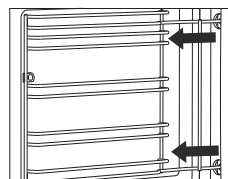
Перед використанням програми очищення духовка має повністю охолонути.

ЗНЯТТЯ ТА ЧИЩЕННЯ ДРОТЯНИХ І ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Щоб чистити напрямні, використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



1 Відкрутіть гвинти.

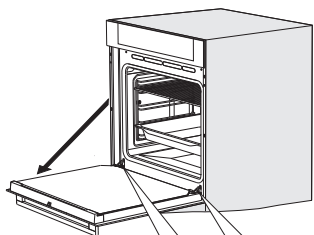


2 Витягніть напрямні з отворів у задній стінці духовки.

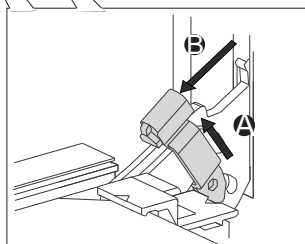


Після чищення знову затягніть гвинти на напрямних за допомогою викрутки.

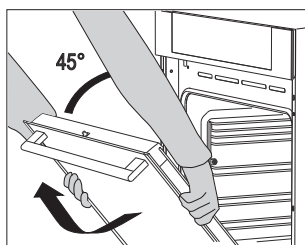
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ




1 Спочатку повністю відчиніть дверцята.



2 Трошки підніміть два фіксатори та потягніть на себе.



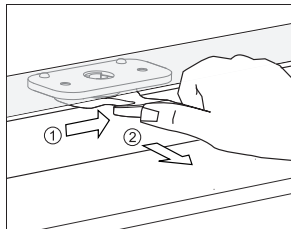
3 Повільно зачиніть дверцята та залиште в положенні під кутом 45 градусів (відносно до положення повністю зачинених дверцят), а потім підніміть їх і повністю вийміть.

 Щоб вставити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відчиняються або не зачиняються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.



Вставляючи дверцята, слідкуйте за правильним розміщенням язичків фіксаторів у гніздах. Це потрібно для запобігання випадковому закриттю фіксатора, що з'єднаний з основною пружиною. Ви ризикуєте одержати травму, якщо основна пружина спрацює.

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежить від моделі)



Щоб відчинити дверцята, злегка натисніть замок великим пальцем, штовхаючи його праворуч, і одночасно потягніть дверцята до себе.



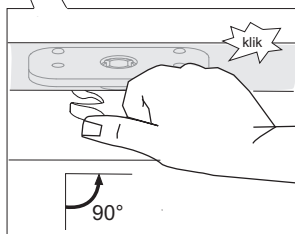
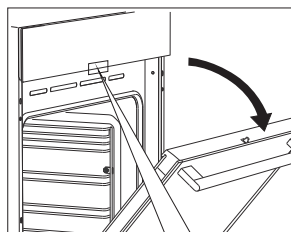
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

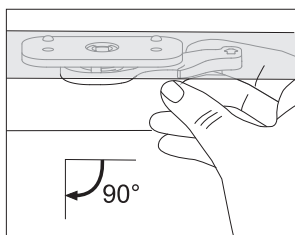


Духовка має повністю охолонути.

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



Натисніть замок дверцят великим пальцем, штовхаючи його праворуч під кутом 90° , доки не почуєте клацання. Тепер блокування дверцят вимкнуто.



Щоб знову ввімкнути блокування дверцят, відчиніть їх і правим вказівним пальцем потягніть важіль до себе.

ПЛАВНЕ ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежить від моделі)

Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує силу під час відкривання, починаючи з кута 75 градусів.

ПЛАВНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежить від моделі)

Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує силу під час закривання, починаючи з кута 75 градусів. Таким чином дверцята закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15 градусів відносно зачинених дверцят) достатньо для того, щоб дверцята автоматично легко зачинилися.

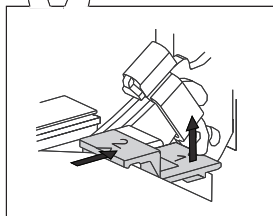
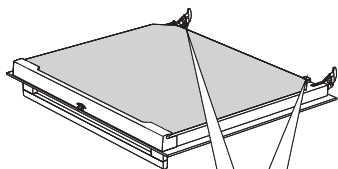


Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверцята, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.

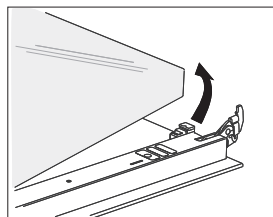
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

ДУХОВКИ (залежить від моделі)

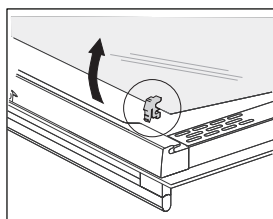
Скло дверцят також можна чистити із середини. Однак спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духовки (див. розділ «ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ»).



1 Трохи підніміть кріплення ліворуч і праворуч від дверцят (позначка 1 на кріпленні) і витягніть їх зі скляної панелі (позначка 2 на кріпленні).



2 Тримайте скло дверцят за нижній край; обережно потягніть його на себе та трохи підніміть, щоб воно знялося з кріплень, і вийміть його.



3 Щоб зняти третю скляну панель (тільки в деяких моделях), підніміть і витягніть її. Також потрібно зняти зі скляної панелі гумові ущільнення.



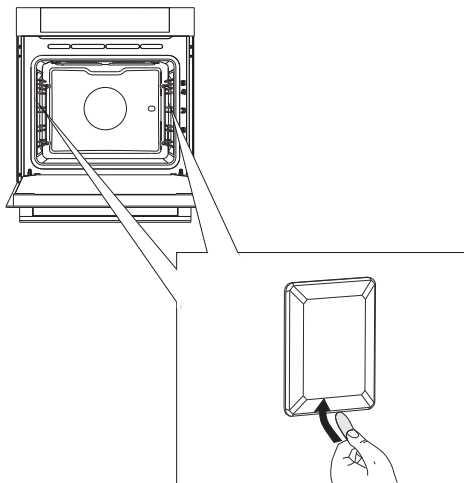
Установлюйте скляну панель, виконуючи дії у зворотному порядку. Позначки (півкола) на дверцятах і скляній панелі мають збігатися.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж замінити лампочку, витягніть із духовки дека, решітку та напрямні.

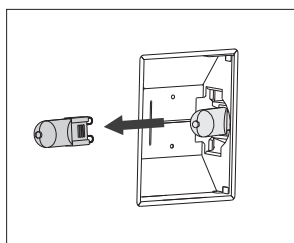
Використовуйте хрестоподібну викрутку.

(Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт)



1 За допомогою пласкої викрутки від'єднайте кришку лампочки та зніміть її.

ПРИМІТКА. Будьте обережні й не пошкодьте емальоване покриття.



2 Зніміть галогенну лампочку.



Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

| Проблема/помилка | Спосіб усунення |
|--|---|
| Датчики або дисплей не реагують. | Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач. |
| Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі. | Викличте спеціаліста з обслуговування. |
| Не працює освітлення духовки. | Інформацію про заміну електричної лампочки надано в розділі «Чищення та обслуговування». |
| Випічка готова наполовину. | Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зачинені дверцята духовки? |
| Відображається код помилки: ERRXX ... * XX означає номер або код помилки. | Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Потім знову підключіть його та встановіть час доби. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування. |

Якщо проблему не вдається вирішити, попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. На несправності, спричинені неправильним підключенням або неналежним використанням пристрою, не поширюється гарантія. У такому разі користувач сплачує вартість ремонту самостійно.



Перед початком ремонту потрібно вимкнути прилад із джерела живлення, видаливши запобіжник або витягнувши штепсель із розетки.

УТИЛІЗАЦІЯ



Упакування 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 упаковці вказує, що прилад не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його необхідно передати в авторизований центр збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація приладу допоможе уникнути будь-якого негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, що може виникнути в разі неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органу муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

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

BIO MULTI PIR_C_DM_60



uk (04-20)