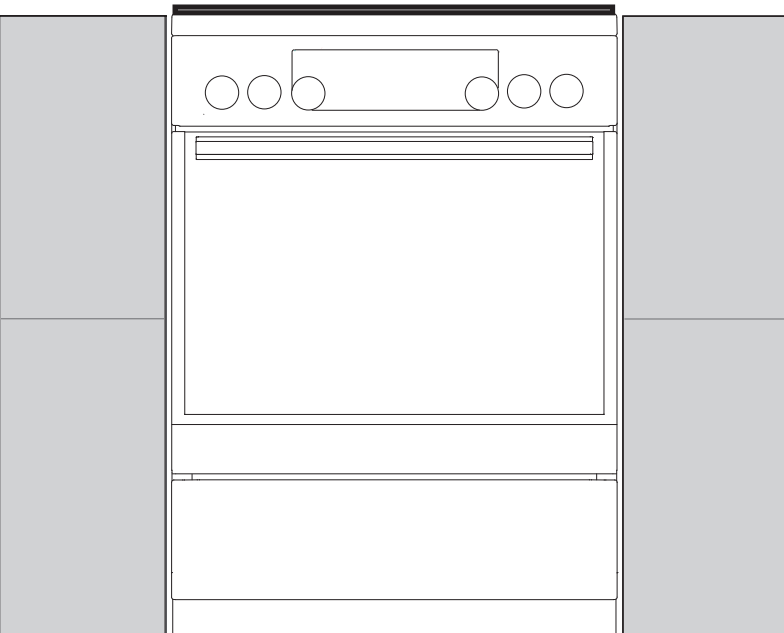
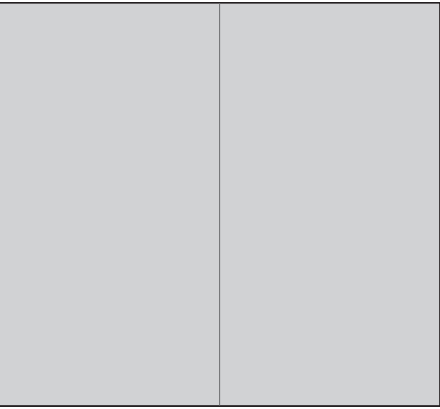


UA

ДЕТАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ З  
ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ  
ПЛИТИ

**gorenje**



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 зі встановлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

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



Важлива інформація



Порада або примітка

# ЗМІСТ

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ</b>                       | <b>ВСТУП</b>                                      |  |
| 7 Перед підключенням приладу  |   |  |
| .....   |   |  |
| <b>8 ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТИ</b>  | <b>ВСТУП</b>                                      |  |
| 8 Характеристики приладу – паспортна табличка (залежить від моделі) |   |  |
| .....   |   |  |
| <b>12 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ</b>                        | <b>ЕКСПЛУАТАЦІЯ<br/>ПРИЛАДУ</b>                   |  |
| .....   |   |  |
| <b>12 ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ (залежить від моделі)</b>                   |   |  |
| 13 Склокерамічна варильна поверхня                                  |   |  |
| .....   |   |  |
| <b>15 ДУХОВКА</b>   |   |  |
| 15 Блок керування (залежить від моделі)                             |   |  |
| 15 Увімкнення та налаштування                                       |   |  |
| 16 Налаштування годинника   |   |  |
| 16 Вибір режиму готування (залежить від моделі)                     |   |  |
| 18 Регулювання робочої температури                                  |   |  |
| 19 Функції таймера  |   |  |
| 20 Налаштування додаткових функцій                                  |   |  |
| 22 Початок процесу готування  |   |  |
| 22 Вимкнення духовки  |   |  |
| .....   |   |  |
| <b>23 ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ</b>               |   |  |
| .....   |   |  |
| <b>44 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ</b>                                 | <b>ТЕХНІЧНЕ<br/>ОБСЛУГОВУВАННЯ<br/>ТА ЧИЩЕННЯ</b> |  |
| 45 Звичайне чищення духовки   |   |  |
| 45 Чищення склокерамічної поверхні                                  |   |  |
| 47 Використання функції вологого чищення (aqua clean)               |   |  |
| 48 Зняття та чищення дровових і телескопічних напрямних             |   |  |
| 49 Очищення й установлення каталітичних елементів                   |   |  |
| 50 Зняття та встановлення дверцят духовки                           |   |  |
| 53 Зняття та встановлення скла дверцят духовки                      |   |  |
| 55 Заміна лампочки  |   |  |
| .....   |   |  |
| <b>56 ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ</b>                           | <b>УСУНЕННЯ<br/>НЕСПРАВНОСТЕЙ</b>                 |  |
| .....   |   |  |
| <b>57 УТИЛІЗАЦІЯ</b>  | <b>ІНШЕ</b>                                       |  |
| .....   |   |  |

# 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 чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення пристрою 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 пристрою можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте дітей до духовки!

Прилад сильно нагрівається під час використання. Будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівачів духовки.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Є ризик виникнення пожежі! Зберігати речі на варильних поверхнях забороняється.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо страву, що готується з використанням жиру чи олії, залишити без нагляду, це може призвести до пожежі. **НІКОЛИ** не намагайтеся загасити пожежу водою, натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або протипожежним покривалом.

**УВАГА!** Слід спостерігати за процесом приготування. За процесом приготування страв, які готуються швидко, слід спостерігати безперервно.

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

**УВАГА!** Цей прилад призначений лише для готування їжі. Його не можна використовувати для інших цілей, наприклад для опалення приміщення.

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

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Використовуйте виключно кришки для варильної поверхні, виготовлені виробником плити або рекомендовані ним в інструкції з експлуатації, або такі, що поставляються в комплекті з приладом і є його складовою частиною. Використання невідповідних кришок може призвести до нещасних випадків.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо на поверхні з'явилися тріщини, вимкніть прилад задля уникнення враженням електричним струмом.

Для підключення приладу використовуйте кабель 5 x 1,5 мм<sup>2</sup> із позначкою «H05VV-F5G1,5» або кращий. Кабель має підключати спеціаліст авторизованого сервісного центру або інший кваліфікований спеціаліст.

Прилад слід розміщувати безпосередньо на підлозі без будь яких підставок чи підпорок.

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

Задля недопущення перегріву, прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

Не використовуйте пароочисник або очисник високого тиску для очищення конфорок, оскільки це може спричинити враження електричним струмом.

Якщо шнур живлення пошкоджено, для уникнення небезпеки необхідно, щоб його замінив виробник, спеціаліст з обслуговування або інший кваліфікований спеціаліст.



- УВАГА! Існує ризик перекидання.



- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб запобігти перекиданню приладу, слід застосовувати засоби стабілізації. Див. інструкцію з установлення.

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

Перш ніж підняти кришку, переконайтеся, що вона чиста й на неї не пролита рідину. Кришка може бути лакованою або скляною. Закривати її можна лише після того, як конфорки повністю охолонуть.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі згідно чинних правил підключення.

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення.

**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 слід розміщувати безпосередньо на підлозі без будь-яких підставок чи підпорок.

Стіни або кухонні меблі, суміжні з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стінки) мають бути термостійкими й витримувати температуру принаймні 90 °С.

Якщо обслуговування та ремонт приладу проводить не спеціаліст, існує небезпека вибуху, удару електричним струмом або короткого замикання, що може призвести до травмування або пошкодження приладу. Подібні роботи повинен проводити лише повноважений фахівець.

Технічні характеристики приладу зазначені в таблиці основних даних.

Цей прилад не підключається до системи відведення продуктів згорання. Він має бути встановлений і підключений відповідно до діючих норм. Особливо увагу слід приділяти відповідним вимогам щодо вентиляції.

**УВАГА!** Використання приладу для готування за допомогою газу призводить до вироблення тепла, вологи та продуктів згорання в приміщенні, де він встановлений. Забезпечте належну вентиляцію в кухні, особливо під час роботи приладу. Тримайте відкритими природні вентиляційні отвори або встановіть пристрій штучної вентиляції (втяжку).

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 встановлюйте прилад біля потужного джерела тепла, наприклад печі на твердому паливі, тому що під впливом високої температури він може пошкодитися.

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

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 встановлене 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!).

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

Прилад важкий. Для його перенесення потрібно принаймні 2 особи.

## ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ

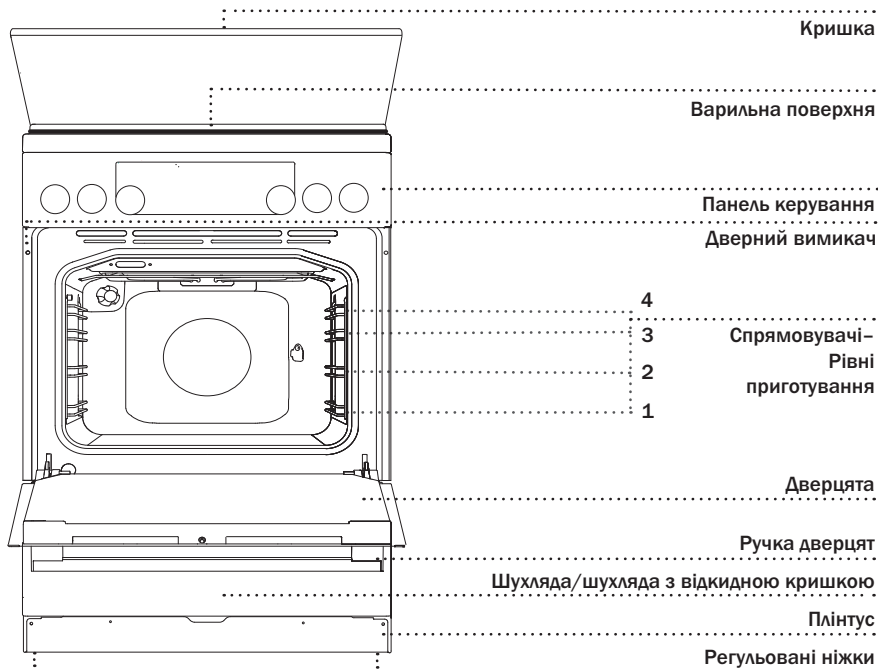


**Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.**

# ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТИ

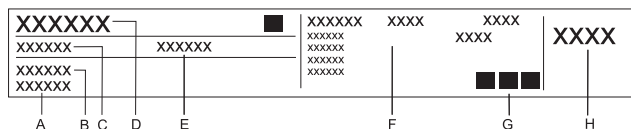
## ОПИС ПРИСТРОЮ Й ОБЛАДНАННЯ (залежно від моделі)

Оскільки прилади, для яких складена ця інструкція, можуть відрізнятися обладнанням, деякі описані функції або приладдя можуть бути відсутніми у вашому приладі.



## ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ — ПАСПОРТНА ТАБЛИЧКА

(залежить від моделі)



- A Серійний номер
- B Модель
- C Тип
- D Торгова марка

- E Код
- F Технічна інформація
- G Показники або символи відповідності
- H Заводські налаштування під тип газу

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



## КРИШКА ПРИЛАДУ

Перш ніж підняти кришку, переконайтеся, що вона чиста й на ній не пролито рідину. Кришка може бути лакованою або скляною. Закривати її можна лише після того, як конфорки повністю охолонуть.



Позначка на приладі або на пакуванні попереджає про те, що при нагріванні скляна кришка може тріснути. Перш ніж закрити кришку, вимкніть усі конфорки.

## ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ



Не зберігайте в шухляді духовки легкозаймисті, вибухонебезпечні, леткі або чутливі до температури речі й матеріали (як-от папір, пластикові пакети, чистильні або миючі засоби, аерозольні балончики), оскільки вони можуть зайнятися під час експлуатації приладу та спричинити пожежу.

## ПОВОРОТНО-НАТИСКНИЙ РЕГУЛЯТОР

Злегка натисніть регулятор, щоб він висунувся вперед, після чого поверніть його.



Після кожного використання повертайте регулятор у положення «вимк.» та натискайте його до кінця. Поворотно-натискний регулятор можна натиснути до кінця лише в положенні «вимк.».

## ЖОВТИЙ ІНДИКАТОР

Коли духовка ввімкнена, світиться жовта лампа.

Жовтий індикатор світиться в разі активації будь-якої функції приладу (залежить від моделі).

Коли вибрано певну функцію, дисковий регулятор підсвічується. Ці прилади не устатковані жовтим індикатором (лише деякі моделі).

Освітлення духової шафи вмикається автоматично, коли обирається режим готування.

## ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Дротові напрямні дають змогу готувати їжу на чотирьох рівнях (рівні або напрямні рахуються знизу).

Напрявні 3 та 4 призначені для готування на грилі.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні напрямні можна встановити на другому, третьому або четвертому рівні.

Телескопічні висувні напрямні можуть бути частково чи повністю розсувними.

## ТИСНЕННЯ

Духовка має штамповані бокові жолобки на чотирьох рівнях для розміщення решітки.

## ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

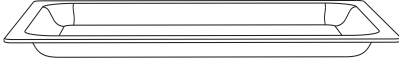
Якщо під час готування дверцята духовки відчиняються, вимикач припиняє її нагрівання й роботу вентилятора. Коли дверцята зачиняються, нагрівання знову продовжується.

## ВЕНТИЛЯТОР

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.

Після вимкнення духовки вентилятор продовжує ще деякий час працювати для охолодження приладу.

## ОБЛАДНАННЯ Й АКЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)



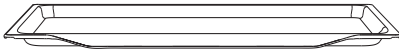
**СКЛЯНЕ ДЕКО** використовується для готування в усіх типах духовок. Його також можна використовувати як піднос для сервірування.



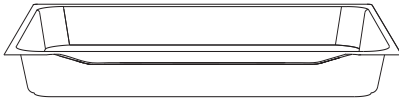
**РЕШІТКА** використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випічки або дека з їжею.



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



**НИЗЬКЕ ДЕКО** використовується лише для випікання кондитерських виробів.



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

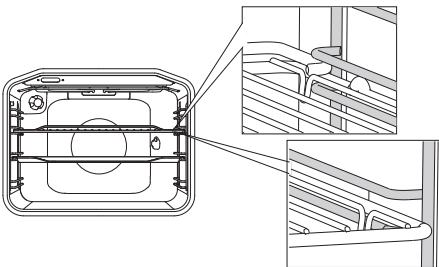


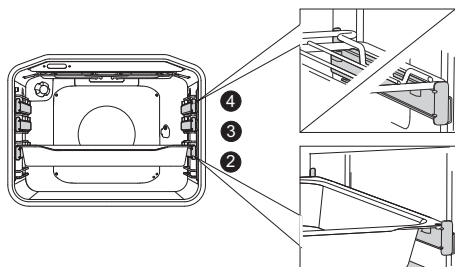
Забороняється розміщувати глибоке деко на першому рівні напрямних під час приготування, окрім випадків, коли ви готуєте страви на грилі або рожні та використовуєте глибоке деко як піддон.




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

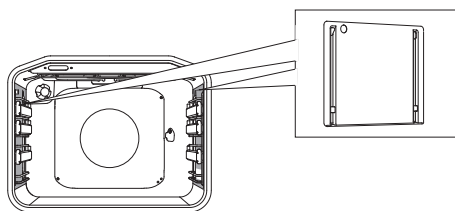
Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дрововими профілями.





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

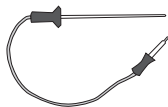
 Закрийте дверцята духовки, коли телескопічні напрямні будуть повністю всередині.



**КАТАЛІТИЧНІ ЕЛЕМЕНТИ** запобігають розбризкуванню жиру та його накопиченню на бокових поверхнях камери духовки.



**РОЖЕН** (шампур) використовується для смаження м'яса. До набору входять: тримач рожня, рожен із гвинтами та знімна ручка.



**ЗОНД** для підсмажування великих шматків м'яса..



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

# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИБАДУ

---

Після отримання приладу від'єднайте від плити всі деталі, включно з будь-яким транспортним обладнанням.

Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного миючого засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

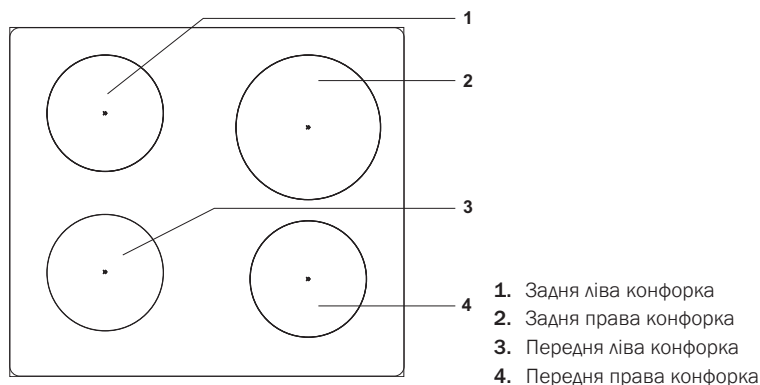
Коли духовка вперше нагріється, з'явиться характерний запах нової речі. Ретельно провітруйте приміщення під час першого використання.

Увімкніть кожну конфорку, не розміщуючи на ній посуд, на максимальний рівень потужності на три – п'ять хвилин. Під час першого нагрівання захисний шар варильної поверхні може відчуватися запах згару. Таким чином захисний шар досягає своєї максимальної витривалості.

Якщо ваша плита має склокерамічну поверхню, очищуйте її за допомогою вологої тканини з невеликою кількістю миючого засобу. Не застосовуйте агресивні засоби для чищення, як-от абразивні мючі асоби, що можуть залишити подряпини, абразивні губки для посуду чи засоби для видалення плям.

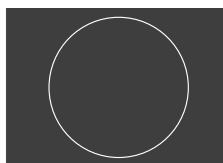
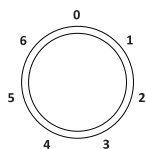
## ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ (залежить від моделі)

---

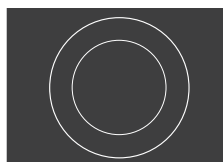
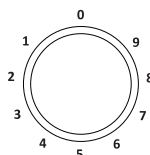


## СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

- Конфорка швидко досягає заданої температури, а зона навколо гарячих конфорок при цьому залишається прохолодною.
- Варильна поверхня стійка до температурних коливань.
- Не використовуйте склокерамічну варильну поверхню як місце для зберігання, оскільки на ній можуть залишитися подряпини або інші пошкодження.
- Не ставте на гарячі конфорки алюмінієвий або пластиковий посуд. Не кладіть на скляно-керамічні конфорки пластмасові предмети або алюмінієву фольгу.
- Не користуйтеся склокерамічною варильною поверхнею з тріщинами або пошкодженнями. Якщо на варильну поверхню впаде гострий предмет, вона може розбитися. Наслідки цього можуть проявитися миттєво або через певний час. Якщо на варильній поверхні з'явилася видима тріщина, негайно вимкніть подачу живлення до приладу.

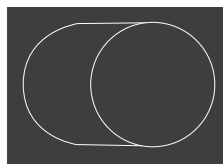
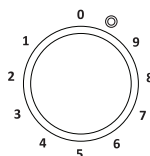


### КЕРУВАННЯ ПЛИТОЮ З ОДНІЮ КОНФОРКОЮ



### КЕРУВАННЯ ДВОКІЛЬЦЕВОЮ КОНФОРКОЮ

Активна зона двокільцевої конфорки може пристосовуватися до розміру й форми посуду. Щоб задіяти більшу зону нагрівання, поверніть регулятор конфорки до упору (буде чути клацання), далі встановіть потрібний рівень потужності.

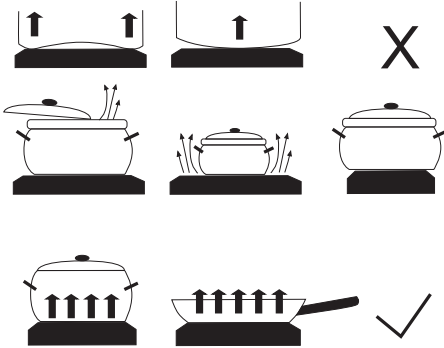


### ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Кожній конфорці відповідає індикатор, який вмикається, коли температура конфорки підвищується.

Коли конфорка охолоджується, індикатор гасне. Індикатор залишкового тепла може також увімкнутися, якщо на холодну поверхню конфорки поставити гарячий посуд.

## ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ



- Використовуйте якісний кухонний посуд із пласким рівним дном.
- Розмір дна посуду має збігатися з діаметром конфорки.
- Посуд із загартованого скла зі спеціальним ґрунтованим дном придатний для нагрівання на конфорках, якщо його діаметр відповідає діаметру конфорки. Посуд із більшим діаметром може тріснути внаслідок теплового навантаження.
- Ставте каструлю або сковорідку посередині зони готування.

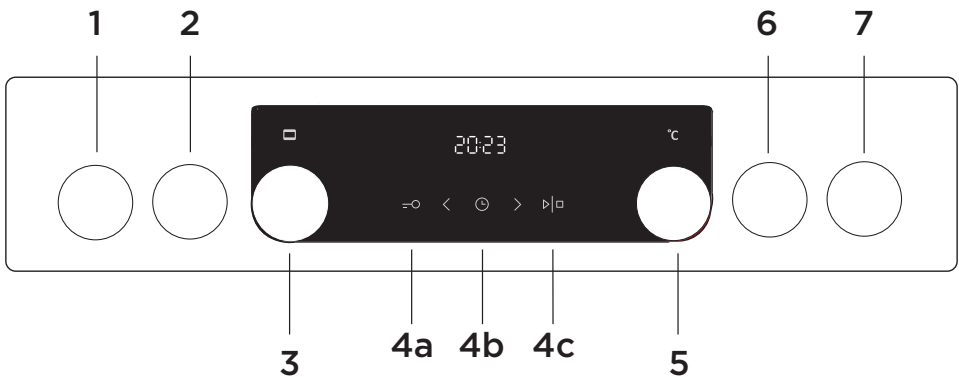
- Під час використання каструлі-сковорарки слідкуйте за нею, доки не буде досягнуто потрібного тиску. Спочатку встановіть максимальний рівень потужності конфорки, а потім, згідно вказівок виробника скороварки, за допомогою відповідної сенсорної кнопки зменшіть потужність нагрівання, коли це потрібно.
- Слідкуйте, щоб у скороварці або в іншій каструлі чи сковороді було достатньо рідини. Використання пустої каструлі або сковороди може призвести до пошкодження посуду та конфорки через надмірне нагрівання.
- Під час використання спеціального посуду дотримуйтеся вказівок виробника.

## ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Діаметр каструлі або сковорідки має відповідати діаметру конфорки. Якщо каструля чи сковорідка замала, частину тепла буде втрачено, а конфорку може бути пошкоджено.
- Якщо процес приготування не передбачає інше, накривайте посуд кришкою.
- Слід правильно підбирати розмір посуду відповідно до кількості їжі, що готується. Якщо готувати невелику кількість їжі у великому посуді, втрачається більше енергії.
- Якщо для готування страви потрібно багато часу, використовуйте скороварку.
- Овочі, картоплю й подібні продукти можна готувати в меншій кількості води. Оскільки каструлю щільно накрито кришкою, їжа приготується так само добре. Після того як вода закипить, зменште тепло до рівня, що дає змогу підтримувати повільне кипіння.

# ДУХОВКА

## БЛОК КЕРУВАННЯ (залежить від моделі)




- 1 РЕГУЛЯТОР ПЕРЕДНЬОЇ ЛІВОЇ КОНФОРКИ
- 2 РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОЇ ЛІВОЇ КОНФОРКИ
- 3 ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ
- 4a КНОПКА «ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ»
- 4b ПЕРЕМИКАЧ ТАЙМЕРА ТА ГОДИННИКА
- 4c КНОПКА «ПУСК/СТОП»
- 5 РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ
- 6 РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОЇ ПРАВОЇ КОНФОРКИ
- 7 РЕГУЛЯТОР ПЕРЕДНЬОЇ ПРАВОЇ КОНФОРКИ

### ПРИМІТКА.

Символи режимів готування можуть бути розташовані на регуляторі або передній панелі (залежно від моделі).

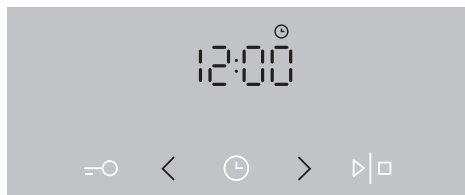
Реакція приладу буде швидшою при більшій поверхній дотику пальця до клавiш. При кожному натисканні клавiш лунає короткий звуковий сигнал.

## УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ


Після підключення приладу або тривалого відключення його від джерела живлення індикатор «12:00» на дисплеї почне блимати, а символ  світитиметься.

Установіть поточний час.

# НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА



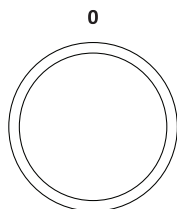
**1** Налаштуйте годинник за допомогою кнопок < або >, а потім підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку ⌚.

 Якщо натиснути й утримувати клавішу регулювання значень, то параметр, за якого змінюється задане значення, збільшуватиметься.


## ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ ГОДИННИКА

Параметри годинника можна змінювати, коли функцію таймера не активовано. Щоб установити поточний час (годинник), натисніть клавішу «ГОДИННИК» і виберіть ⌚ символ.

## ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ (залежить від моделі)















Обертаючи перемикач вправо або вліво, виберіть РЕЖИМ НАГРІВУ (див. таблицю режимів нагрівання, залежно від моделі).

 РЕЖИМ НАГРІВУ можна поміняти під час роботи духовки.


| РЕЖИМ   | ОПИС  | РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|---|---|--------------------------------|
| <b>РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ</b>   |   |                                |
|   | <b>МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ</b><br>Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти духовку до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли духовка розігріється до потрібної температури, процес буде завершено. | 160                            |
|  | <b>ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ</b><br>Нагрівачі в нижній і верхній частині духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти.                                      | 200                            |
|  | <b>ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ</b><br>Тепло на їжу випромінює тільки нагрівач, розташований на стелі духовки. Використовуйте цей режим, щоб підрум'янити страву зверху (кінцеве смаження).   | 180                            |
|  | <b>НИЖНІЙ НАГРІВАЧ</b><br>Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований на нижній панелі духовки. Режим використовується, щоб підсмажити страву знизу.   | 180                            |



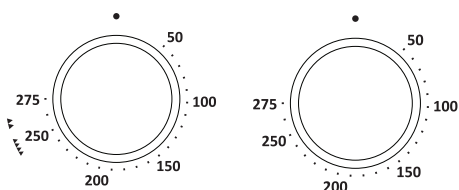
| РЕЖИМ   | ОПИС  | РЕКОМЕНДОВАНА<br>ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|---|---|-----------------------------------|
|    | <b>ГРИЛЬ</b><br>Працює тільки нагрівач грилю — частина великого грилю. Цей режим підходить для готування гарячих бутербродів, сосисок до пива або скибочок хліба.<br>Максимально дозволена температура: 230 °C.   | 220                               |
|    | <b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ</b><br>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. Максимально дозволена температура: 230 °C. | 220                               |
|    | <b>ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ</b><br>Працюють нагрівач для гриля й вентилятор. Цей режим призначений для смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.  | 170                               |
|    | <b>ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР</b><br>Працюють верхній нагрівач і вентилятор. Використовуйте цей режим для смаження великих шматків м'яса чи птиці. Він також підходить для приготування страв у паніруванні.   | 170                               |
|    | <b>ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ</b><br>У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Режим використовується для випікання піци, вологої випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста.  | 200                               |
|    | <b>ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ</b><br>У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.   | 180                               |
|   | <b>НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР</b><br>Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів.   | 180                               |
|  | <b>ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР</b><br>Працюють обидва нагрівачі та вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря в духовці. Режим використовується для приготування кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів.  | 180                               |
|  | <b>ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ</b><br>За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.   | 60                                |
|  | <b>GENTLEBAKE <sup>3)</sup></b><br>Ця функція забезпечує повільне та рівномірне випікання. Страви виходять ніжними та соковитими. Цей режим підходить для запікання м'яса, приготування риби та випічки на одному рівні.<br>Настройте температурата между 140 и 220 °C.   | 180                               |



| РЕЖИМ   | ОПИС  | РЕКОМЕНДОВАНА<br>ТЕМПЕРАТУРА (°C) |
|---|---|-----------------------------------|
|  | <b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b><br>Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного танення заморожених продуктів.  | -                                 |
|  | <b>ВОЛОГЕ ЧИЩЕННЯ</b><br>Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з духовки. Процес триває 30 хвилин. | 70                                |

<sup>1)</sup> Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

 За допомогою цих систем можна готувати з додаванням пари. Див. розділ «ОПИС СИСТЕМ/РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ ДЛЯ ПРОГРАМ ІЗ ДОДАВАННЯМ ПАРИ».

## РЕГУЛЮВАННЯ РОБОЧОЇ ТЕМПЕРАТУРИ



 Установіть регулятор температури в це положення , коли використовуєте режим «Великий гриль і гриль».



Повертайте регулятор, щоб установити потрібну ТЕМПЕРАТУРУ.

Після ввімкнення приладу за допомогою клавіші «СТАРТ» на дисплеї з'явиться позначка температури.

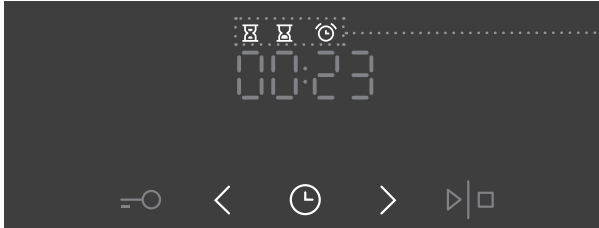
 Для ввімкнення приладу натисніть і потримайте клавішу «СТАРТ» протягом приблизно 1 секунди.

# ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА

Спершу поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ, а потім установіть температуру. Торкніться клавіші «Таймер» (TIMER) кілька разів, щоб вибрати потрібну функцію таймера.

Значок вибраної функції таймера загориться, а на дисплеї почне блимати час початку або завершення готування, який можна змінити.

Натисніть клавішу «СТАРТ», щоб розпочати процес готування. При цьому на дисплеї буде показано ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, ЩО МИНУВ.



Індикатор функцій таймера



## ВИБІР ТРИВАЛОСТІ ГОТУВАННЯ

У цьому режимі можна визначити тривалість роботи духовки (час готування). Установіть потрібну тривалість готування, указавши спочатку хвилини, а потім години. На дисплеї відобразяться значок і час готування.



## ВИКОРИСТАННЯ ВІДКЛАДЕНОГО ЗАПУСКУ

У цьому режимі можна зазначити тривалість процесу готування (тривалість готування), а також час, коли потрібно завершити готування (час завершення). Переконайтеся, що на годиннику встановлено правильний поточний час.

Приклад.

Поточний час: 12:00

Тривалість готування: 2 години

Час завершення готування: 18:00

Спочатку встановіть ТРИВАЛІСТЬ РОБОТИ (2 години). Двічі натисніть кнопку «CLOCK», щоб вибрати ЧАС ЗАКІНЧЕННЯ РОБОТИ. На дисплеї автоматично відображається мигаючий показник суми поточного часу дня та тривалості експлуатації духовки (14:00).

Встановіть час закінчення випічки (18:00).

Натисніть клавішу «СТАРТ», щоб розпочати процес готування. Таймер чекатиме відповідного часу, щоб розпочати готування, а позначка при цьому світитиметься. Духовка ввімкнеться автоматично (о 16:00) і завершить готування у вибраний час (о 18:00).



## НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

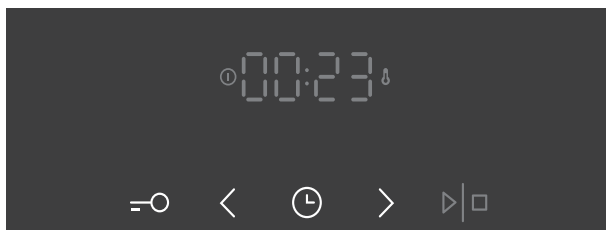
Таймер зворотного відліку можна використати незалежно від роботи духовки. Максимальний можливий час готування — 24 години. Остання хвилина роботи таймера зворотного відліку відобразиться в секундах.



Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу (завершення готування). Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої клавіші. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.

Щоб скасувати налаштування таймера, потрібно встановити час на «0». Також можна швидко скасувати будь-яку функцію таймера, якщо одночасно натиснути клавіші > й < утримувати їх протягом певного часу.

## НАЛАШТУВАННЯ ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ



Вмикайте або вимикайте функції, натискаючи потрібні клавіші або комбінації клавіш.



### ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

Активуйте його, торкнувшись клавіші «Замок від дітей» (CHILD LOCK). На дисплеї на 5 секунд з'явиться позначка «Loc». Щоб вимкнути цю функцію, натисніть відповідну клавішу ще раз.

Якщо замок від дітей увімкнено без застосування функції таймера (відображається лише годинник), духовка не працюватиме. Якщо ввімкнути замок від дітей після встановлення функції таймера, духовка працюватиме в нормальному режимі, хоча її налаштування не можна буде змінити.

Коли замок від дітей активовано, зміна режимів готування можлива, але не можна змінювати додаткові функції. Завершити процес приготування страви можна повернувши регулятор на «0».

Замок від дітей залишається активним навіть після вимкнення духовки. Щоб вибрати новий режим, спочатку слід вимкнути замок від дітей.



### ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

Освітлення духовки щоразу вмикається автоматично після вибору режиму приготування.

## 5sek < ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

Гучність звукового сигналу можна налаштувати лише за умови відсутності налаштування таймера (при цьому на дисплеї відображається лише поточний час). Натисніть < клавішу й утримуйте її протягом п'яти секунд.

Спочатку на дисплеї з'явиться напис «Vol», потім дві поділки шкали, що повністю світяться. Торкніться клавіш < i >, щоб вибрати один із трьох рівнів гучності (одна, дві або три поділки шкали). Через три хвилини параметри буде збережено автоматично й на дисплеї відобразиться поточний час.

## 5sek > ЗМЕНШЕННЯ КОНТРАСТНОСТІ ДИСПЛЕА

Перемикач режиму готування має бути встановлений у положення «0».

Утримуйте клавішу протягом > 5 секунд. Спочатку на дисплеї з'явиться напис «bri», потім дві поділки шкали, що повністю світяться. Натискайте клавіші < i >, щоб налаштувати світлорегулятор дисплея (одна, дві або три поділки шкали). Через три секунди налаштування буде збережено автоматично.



## УВІМКНЕННЯ/ВИМКНЕННЯ ДИСПЛЕА ГОДИННИКА

Щоб вимкнути дисплей годинника, одночасно натисніть кнопки з піктограмами ключа та годинника і утримуйте їх протягом 5 секунд. На кілька секунд з'явиться надпис «ВИМК.», потім засвітиться позначка ☺.

Щоб знову увімкнути дисплей годинника, одночасно натисніть кнопки з піктограмами ключа та годинника, коли функцію таймера не ввімкнуто.



Після відключення від джерела живлення або вимкнення приладу параметри додаткових функцій зберігатимуться лише протягом кількох хвилин. Потім усі параметри, крім звукового сигналу й замка від дітей, буде скинуто до заводських значень за замовчуванням.

## ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

Запустіть духовку, натиснувши кнопку «СТАРТ/СТОП» і утримуючи її деякий час. Засвіяться позначки роботи й температури.

Якщо функцію таймера не вибрано, на дисплеї відобразиться тривалість приготування та час, що пройшов від його початку.




Під час нагрівання духовки позначка температури блиматиме. Коли духовка досягне заданої температури, позначка температури засвітиться та пролунає короткий звуковий сигнал.


 Символ температури під час роботи вмикатиметься й вимикатиметься, що ілюструє роботи нагрівачів.

## ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Щоб завершити процес готування, натисніть і втримуйте кнопку «СТАРТ/СТОП».

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

 Після завершення процесу готування всі налаштування таймера, окрім зворотного відліку, також буде призупинено й скасовано. На дисплеї відобразиться поточний час (годинник). Охолоджувальний вентилятор працюватиме ще протягом певного часу.

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

# 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.

Наведений 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 порожньої духовки потребує великих енерговитрат. Таким чином, випікання кількох типів кондитерських виробів або кількох піц поспіль збереже багато електроенергії, оскільки духовка вже буде попередньо розігріта.

Використовуйте темні (чорні) дека для випічки з прошарками кремнію або емальовані, оскільки вони добре проводять тепло.

За використання пергаментного паперу 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.

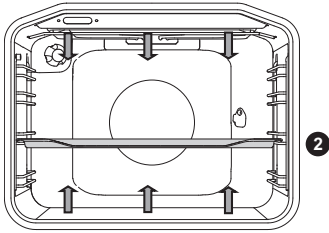
Щоб запобігти утворенню конденсату (запотіванню), не охолоджуйте їжу в закритій духовці.

## СТАНДАРТНІ РІВНІ ГОТОВНОСТІ Й РЕКОМЕНДОВАНА ЗАКЛЮЧНА ЗАДАНА ТЕМПЕРАТУРА ДЛЯ РІЗНИХ ТИПІВ М'ЯСА

| Тип харчових продуктів | Задана температура їжі (°C) | Колір м'яса в поперечному розрізі та його соку   |
|------------------------|-----------------------------|--|
| <b>ЯЛОВИЧИНА</b>       |                             |  |
| Сире з кров'ю          | 40-45                       | яскраво-червоний, наче сире м'ясо, мало соку     |
| Слабке просмаження     | 55-60                       | світло-червоний, трохи світло-червоного соку     |
| Середнє просмаження    | 65-70                       | рожевий, мала кількість блідо-рожевого соку      |
| Сильне просмаження     | 75-80                       | рівномірний сіро-коричневий, злегка прозорий сік |
| <b>ТЕЛЯТИНА</b>        |                             |  |
| Сильне просмаження     | 75-85                       | червоно-коричневий                               |
| <b>СВИНИНА</b>         |                             |  |
| Середнє просмаження    | 65-70                       | світло-рожевий                                   |
| Сильне просмаження     | 75-85                       | жовто-коричневий                                 |
| <b>ЯГНЯТИНА</b>        |                             |  |
| Сильне просмаження     | 79                          | сірий, рожевий сік                               |
| <b>БАРАНИНА</b>        |                             |  |
| Сире з кров'ю          | 45                          | яскраво-червоний                                 |
| Слабке просмаження     | 55-60                       | світло-червоний                                  |
| Середнє просмаження    | 65-70                       | рожевий усередині                                |
| Сильне просмаження     | 80                          | сірий  |
| <b>КОЗЯЧЕ М'ЯСО</b>    |                             |  |
| Середнє просмаження    | 70                          | блідо-рожевий, рожевий сік                       |
| Сильне просмаження     | 82                          | сірий, злегка рожевий сік                        |
| <b>ПТИЦЯ</b>           |                             |  |
| Сильне просмаження     | 82                          | світло-сірий                                     |
| <b>РИБА</b>            |                             |  |
| Сильне просмаження     | 65-70                       | від білого до сіро-коричневого                   |



## ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ




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 для випікання або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

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

| Тип продукту        | Вага, г | Рівень (знизу) | Тем-ра, °C | Час приготув., хв. |
|---------------------|---------|----------------|------------|--------------------|
| <b>М'ЯСО</b>        |         |                |            |                    |
| Печеня зі свинини   | 1500    | 2              | 180-200    | 90-110             |
| Свиняча лопатка     | 1500    | 2              | 180-200    | 100-120            |
| Рулет із свинини    | 1500    | 2              | 180-200    | 120-140            |
| Печеня з фаршу      | 1500    | 2              | 200-210    | 60-70              |
| Печеня із яловичини | 1500    | 2              | 170-190    | 120-140            |
| Рулет із телятини   | 1500    | 2              | 180-200    | 90-120             |
| Спинка ягнятка      | 1500    | 2              | 180-200    | 80-100             |
| Спинка зайця        | 1500    | 2              | 180-200    | 50-70              |
| Нога косулі         | 1500    | 2              | 180-200    | 100-120            |
| Піца*               | /       | 2              | 200-220    | 20-30              |
| Курча               | 1500    | 2              | 190-210    | 70-90              |
| <b>РИБА</b>         |         |                |            |                    |
| Тушкована риба      | 1000    | 2              | 210        | 50-60              |

Використовуйте цей режим для смаження/запікання курки, якщо ваша модель духовки не має  режиму.

Використовуйте цей режим для випікання піци, якщо прилад не має  режиму.

Знак зірочка \* означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.

### Готування кондитерських виробів:

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<br>(знизу) | Тем-ра,<br>°C | Час приготув.,<br>хв. |
|------------------------------------|-------------------|---------------|-----------------------|
| <b>ВИПІЧКА</b>                     |                   |               |                       |
| Овочева запіканка                  | 2                 | 190-200       | 30-35                 |
| Солодка запіканка                  | 2                 | 190-200       | 30-35                 |
| Булочки*                           | 2                 | 190-210       | 20-30                 |
| Білий хліб*                        | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Гречаний хліб*                     | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Цільнозерновий хліб *              | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Житній хліб *                      | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Спельтовий хліб *                  | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Потиця (горіховий рулет)           | 2                 | 170-180       | 50-60                 |
| Бісквітний торт*                   | 2                 | 160-170       | 25-30                 |
| Чизкейк                            | 2                 | 170-180       | 65-75                 |
| Кекси, капкейки                    | 2                 | 170-180       | 25-30                 |
| Дрібна випічка із листкового тіста | 2                 | 200-210       | 20-30                 |
| Пиріжки з капустою                 | 2                 | 185-195       | 25-35                 |
| Фруктовий пиріг                    | 2                 | 150-160       | 40-50                 |
| Безе                               | 2                 | 80-90         | 120-130               |
| Пишні булочки з начинкою           | 2                 | 170-180       | 30-40                 |

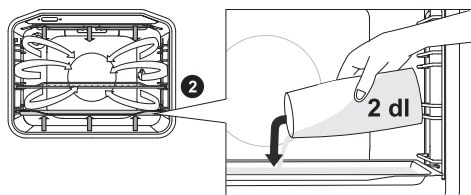
Знак зірочка \* означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.



**Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.**



## ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ З ПАРЮЮ



Помістіть деко на перший рівень у холодну духову шафу. Влийте в деко щонайбільше 200 мл води. Розмістіть їжу, яку потрібно приготувати, на другому рівні та запустіть систему.



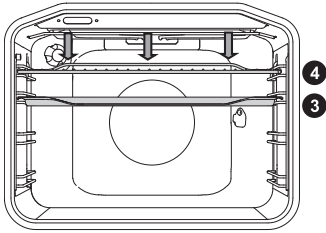
Глибоке деко слід поставити на рівень вище, вказаного в таблиці рекомендованих налаштувань.



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

| Тип продукту     | Вага, г | Рівень (знизу) | Тем-ра, °C | Час приготув., хв. |
|------------------|---------|----------------|------------|--------------------|
| Запечена свинина | 1500    | 2              | 180-200    | 100-120            |
| Свиняча лопатка  | 1500    | 2              | 180-200    | 110-130            |
| М'ясний рулет    | 1500    | 2              | 200-210    | 70-80              |
| Ростбїф          | 1500    | 2              | 170-190    | 130-150            |
| Курка            | 1500    | 2              | 190-210    | 80-100             |

## ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



Під час готування на великому грилі працюють верхній нагрівач і нагрівач грилю, що знаходиться у верхній панелі камери духовки.

Під час готування їжі на грилі працюють верхній нагрівач і нагрівач грилю, що знаходиться у верхній панелі камери духовки.

Максимально допустима температура: 230 °C

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, філе тощо) або для приготування тостів.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо не пригоряло до решітки, і встановіть її на четвертий рівень. На першому або другому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків. Під час смаження на деку стежте за достатньою кількістю рідини в ньому, щоб запобігти пригорянню.

У процесі готування перевертайте м'ясо.

Після готування на грилі очистіть духовку, приладдя й посуд.

### Приготування з МАЛИМ ГРИЛЕМ

| Тип продукту                        | Вага, г   | Рівень (знизу) | Тем-ра, °C | Час приготув., хв. |
|-------------------------------------|-----------|----------------|------------|--------------------|
| <b>М'ЯСО</b>                        |           |                |            |                    |
| Відбивні з яловичого філе, з кров'ю | 180 г/шт. | 3              | 230        | 15-20              |
| Шніцелі зі свинячої шийки           | 150 г/шт. | 3              | 230        | 18-22              |
| Відбивні на кісточці                | 280 г/шт. | 3              | 230        | 20-25              |
| Ковбаски для гриля                  | 70 г/шт.  | 3              | 230        | 10-15              |
| <b>ТОСТИ</b>                        |           |                |            |                    |
| Тости                               | /         | 4              | 230        | 3-6                |
| Гарячі бутерброди                   | /         | 4              | 230        | 3-6                |

## Приготування з ВЕЛИКИМ ГРИЛЕМ

| Тип продукту                             | Вага,<br>г | Рівень<br>(знизу) | Тем-ра,<br>°C | Час приготув.,<br>хв. |
|--|------------|-------------------|---------------|-----------------------|
| <b>М'ЯСО</b>                             |            |                   |               |                       |
| Відбивні з яловичого філе,<br>з кров'ю   | 180 г/шт.  | 3                 | 230           | 15-20                 |
| Відбивні з яловичого філе,<br>просмажені | 180 г/шт.  | 3                 | 230           | 18-25                 |
| Шніцелі зі свинячої шийки                | 150 г/шт.  | 3                 | 230           | 20-25                 |
| Відбивні на кісточці                     | 280 г/шт.  | 3                 | 230           | 20-25                 |
| Шніцелі з телятини                       | 140 г/шт.  | 3                 | 230           | 20-25                 |
| Ковбаски для гриля                       | 70 г/шт.   | 3                 | 230           | 10-15                 |
| М'ясний хліб                             | 150 г/шт.  | 3                 | 230           | 10-15                 |
| <b>РИБА</b>                              |            |                   |               |                       |
| Стейки з лосося                          | 200 г/шт.  | 3                 | 230           | 15-25                 |
| <b>ТОСТИ</b>                             |            |                   |               |                       |
| Тости                                    | /          | 4                 | 230           | 1-3                   |
| Гарячі бутерброди                        | /          | 4                 | 230           | 2-5                   |

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

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



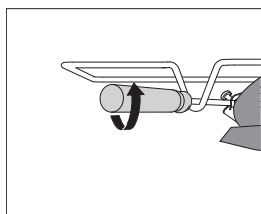
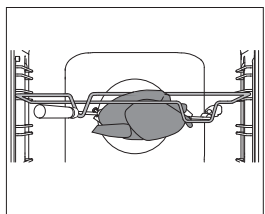
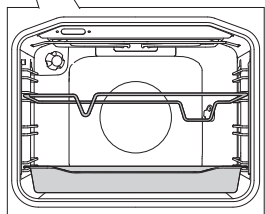
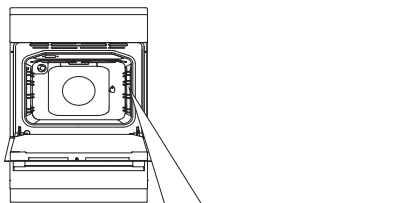
Під час користування інфрачервоним нагрівачем (грилем) завжди зачиняйте дверцята духовки.

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

## Готування на рожні (залежить від моделі)



Максимальна температура готування на рожні – 230 °С.



**1** Помістіть тримач рожна на третій рівень знизу й поставте глибоке деко на нижні (перші) напрямні. Воно слугуватиме піддоном.

**2** Насадіть м'ясо на рожен і затягніть гвинти. Приєднайте ручку до переднього тримача рожна та вставте його кінець в отвір з правої сторони задньої стінки камери духовки (отвір закривається обертовою кришкою).

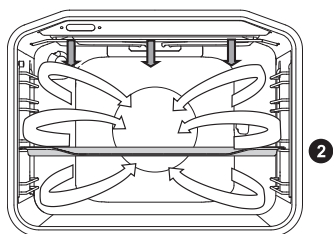
**3** Від'єднайте ручку рожна й зачиніть дверцята духовки.

Ввімкніть режим "Великий гриль"



Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духовки закриті.

## ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ



У цьому режимі експлуатації нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Режим підходить для смаження м'яса, риби й овочів.

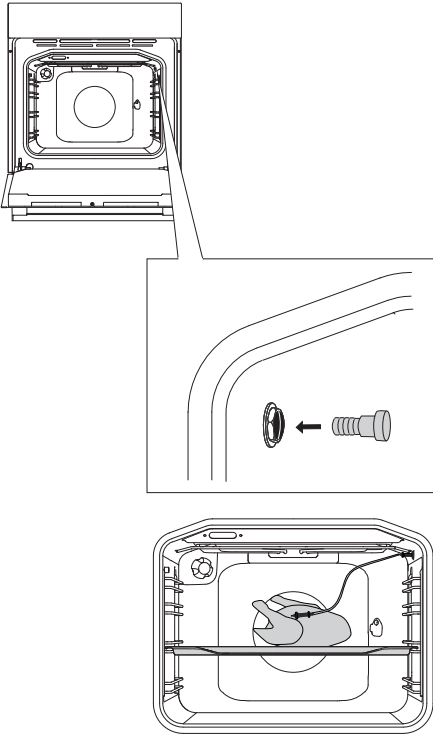
(Див. описи й поради для режиму «ГРИЛЬ»).

| Тип продукту      | Вага,<br>г | Рівень<br>(знизу) | Тем-ра,<br>°C | Час приготув.,<br>хв. |
|-------------------|------------|-------------------|---------------|-----------------------|
| <b>М'ЯСО</b>      |            |                   |               |                       |
| Качка             | 2000       | 2                 | 150-170       | 80-100                |
| Печеня зі свинини | 1500       | 2                 | 160-170       | 60-85                 |
| Свиняча лопатка   | 1500       | 2                 | 150-160       | 120-160               |
| Свиняча рулька    | 1000       | 2                 | 150-160       | 120-140               |
| Половина курчати  | 700        | 2                 | 190-210       | 50-60                 |
| Курча             | 1500       | 2                 | 190-210       | 60-90                 |
| <b>РИБА</b>       |            |                   |               |                       |
| Форель            | 200 г/шт.  | 2                 | 200-220       | 20-30                 |

# ГОТУВАННЯ М'ЯСА ЗА ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДУ

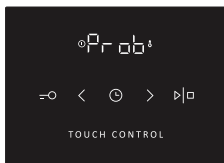
(залежно від моделі)

Під час приготування з датчиком готовності м'яса встановіть потрібну температуру всередині страви.



**1** Викрутіть металевий ковпачок із гнізда у верхньому куті лівої стінки духової шафи.

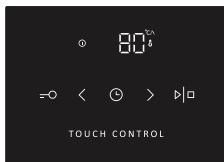
**2** Уставте штекер зонду готовності м'яса в розетку й устроміть датчик у страву.



Підключивши датчик готовності м'яса, виберіть потрібну програму приготування та температуру. На дисплеї на 3 секунди з'явиться індикація «PrOb».

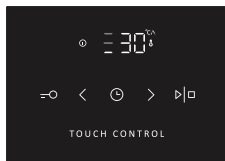
Потім на дисплеї з'явиться значок датчика готовності м'яса, який відобразиться, доки буде приєднано датчик.

Усі інші функції буде скасовано або видалено.

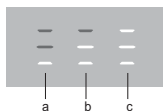


За замовчуванням температура становитиме 80 °C і відобразиться на дисплеї. За необхідності її можна змінювати за допомогою клавш < i > в діапазоні від 30 °C до 99 °C.





Коли потрібна температура встановлена, запустіть програму, натиснувши й утримуючи кнопку START/STOP. Під час роботи програми на дисплеї по чергово блиматиме значення заданої й поточної температури. Шкала температур відобразиться зліва.



- а** початок
- б** середина
- в** завершення



Після досягнення заданої температури процес готування в печі буде зупинено. Пролунає звуковий сигнал і на дисплеї з'явиться напис «End» (Завершення). Це означає, що програму приготування з датчиком готовності м'яса завершено.

Коли процедура приготування завершиться, вимкніть духову шафу та зніміть металевий ковпачок.

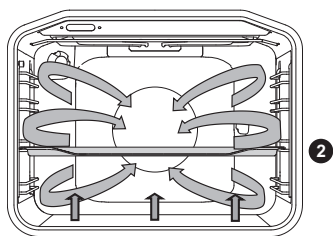
Щоб відрегулювати температуру датчика готовності м'яса під час приготування, вимкніть духову шафу та повторіть процедуру.

Під час готування використовуйте тільки такий датчик, що призначений для використання з вашою духовою шафою.



**Стежте за тим, щоб датчик не торкався нагрівача під час готування. Після завершення процесу готування датчик може бути гарячим. Будьте обережні, щоб не обпектись.**

## ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ



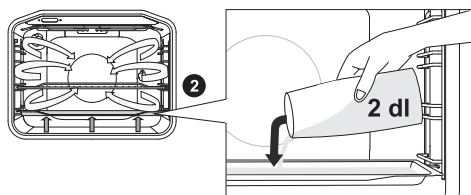
У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Він підходить для готування піци, яблучних пирогів і кексів.

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

| Тип продукта                     | Рівень (знизу) | Тем-ра, °С | Час приготув., хв |
|----------------------------------|----------------|------------|-------------------|
| Чізкейк, пісочне тісто           | 2              | 150-160    | 65-80             |
| Піца*                            | 2              | 200-210    | 15-20             |
| Кіш лорен, пісочне тісто         | 2              | 180-200    | 35-40             |
| Яблучний пиріг, дріжджове тісто  | 2              | 150-160    | 35-40             |
| Яблучний штрудель, витяжне тісто | 2              | 170-180    | 45-65             |

Знак зірочка \* означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.

## ГАРЯЧЕ ПОВІТР'Я Й НИЖНІЙ НАГРІВАЧ ІЗ ПАРОЮ



Помістіть деко на перший рівень у холодну духову шафу. Влийте в деко щонайбільше 200 мл води. Розмістіть їжу, яку потрібно приготувати, на другому рівні та запустіть систему.



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



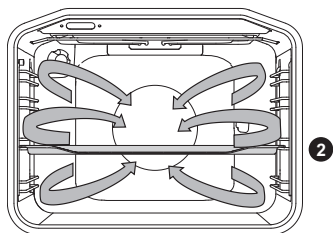
Щоб забезпечити оптимальну роботу функції, не відчиняйте дверцята духової шафи й не доливайте воду під час приготування.

| Тип продукту                               | Вага, г | Рівень (знизу) | Тем-ра, °С | Час приготув., хв. |
|--|---------|----------------|------------|--------------------|
| Пшеничний хліб*                            | 1000    | 2              | 180-190    | 60-80              |
| Піца*                                      | /       | 2              | 210-220    | 15-20              |
| Яблучний, сирний струдель                  | /       | 2              | 180-190    | 50-60              |
| Заморожена піца                            | /       | 2              | 200-220    | 15-20              |
| "Заморожений яблучний або сирний струдель" | /       | 2              | 200-210    | 30-40              |
| Куряча грудинка                            | 1000    | 2              | 190-210    | 60-70              |

Знак зірочка \* означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.



## ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ



У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленого 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 для випікання або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, тому що вони сильно відбивають тепло.

Щоб м'ясо не підгоріло, у процесі готування додавайте достатню кількість рідини. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться соковитішим.

| Тип продукту                 | Вага, г | Рівень (знизу) | Тем-ра, °С | Час приготув., хв. |
|------------------------------|---------|----------------|------------|--------------------|
| <b>М'ЯСО</b>                 |         |                |            |                    |
| Печеня зі свинини зі шкіркою | 1500    | 2              | 170-180    | 140-160            |
| Качка                        | 2000    | 2              | 160-170    | 120-150            |
| Гусак                        | 4000    | 2              | 150-160    | 180-200            |
| Індичка                      | 5000    | 2              | 150-170    | 180-220            |
| Куряча грудинка              | 1000    | 3              | 180-200    | 60-70              |
| Фарширована курка            | 1500    | 2              | 170-180    | 90-110             |

### Приготування кондитерських виробів:

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Печиво й коржики можна випікати в низьких деках на кількох рівнях (другому та третьому).

Пам'ятайте, що навіть якщо ви користуєтеся однаковими деками, час випікання може відрізнятись.

Печиво у верхньому деку може приготуватися швидше, аніж у нижньому.

Дека завжди розмішуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти.

Для рівномірного випікання важливо, щоб печиво було однакової товщини.

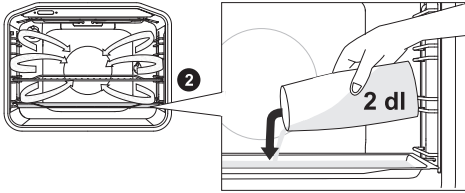
| Тип продукта                                 | Рівень (знизу) | Тем-ра, °C | Час приготув., хв. |
|--|----------------|------------|--------------------|
| <b>ВИПІЧКА</b>                               |                |            |                    |
| Пиріг із здобного тіста                      | 2              | 150-160    | 25-35              |
| Пиріг з обсипкою                             | 2              | 160-170    | 25-35              |
| Фруктовий пиріг, здобне тісто                | 2              | 150-160    | 45-65              |
| Бісквітний рулет *                           | 2              | 160-170    | 15-25              |
| Фруктовий торт, пісочне тісто                | 2              | 160-170    | 50-70              |
| Яблучний штрудель                            | 2              | 170-180    | 40-60              |
| Пісочне печиво *                             | 2              | 150-160    | 15-25              |
| Відсадне печиво *                            | 2              | 140-150    | 15-25              |
| Дрібна випічка з дріжджового тіста           | 2              | 170-180    | 20-35              |
| Випічка з листового тіста                    | 2              | 170-180    | 20-30              |
| <b>ВИПІЧКА З ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ</b> |                |            |                    |
| Яблучний, сирний штрудель                    | 2              | 170-180    | 50-70              |
| Піца   | 2              | 170-180    | 20-30              |
| Картопля для запікання в духовці             | 2              | 170-180    | 20-35              |
| Крокети для духовки                          | 2              | 170-180    | 20-35              |

Знак зірочка \* означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.



Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.

## КОНВЕКЦІЙНЕ НАГРІВАННЯ З ПАРЮЮ



Помістіть деко на перший рівень у холодну духову шафу. Влийте в деко щонайбільше 200 мл води. Розмістіть їжу, яку потрібно приготувати, на другому рівні та запустіть систему.



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

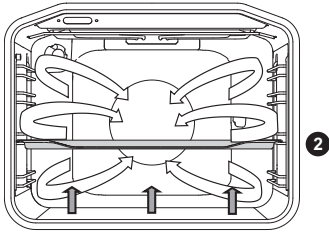


Щоб забезпечити оптимальну роботу функції, не відчиняйте дверцята духової шафи й не доливайте воду під час приготування.

| Тип продукту                               | Вага,<br>г | Рівень<br>(знизу) | Тем-ра,<br>°C | Час приготув.,<br>хв. |
|--|------------|-------------------|---------------|-----------------------|
| Булочки*                                   | /          | 2                 | 190-210       | 20-30                 |
| Рулет                                      | /          | 2                 | 170-180       | 20-25                 |
| "Заморожена випічка<br>з листкового тіста" | /          | 2                 | 190-200       | 20-30                 |
| Заморожена лазанья                         | /          | 2                 | 190-200       | 40-50                 |

Знак зірочки \* означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.

## НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР



Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів. Використовуйте другий рівень знизу й відносно низьке деко для випікання, щоб гаряче повітря могло циркулювати навколо верхньої частини страви.

### Консервування:

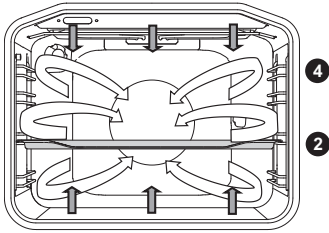
Приготуйте продукти, які будете консервувати, і банки, як звичайно. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або кришками з різьбою чи металеві бляшанки. Переконайтеся, що банки однакового розміру з однаковим продуктом і надійно закриті.

У глибоке деко налейте приблизно літр гарячої води (прибл. 70 °С) і помістіть у деко 6 літрових банок. Деко з банками поставте в духовку на другий рівень.

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

| Тип харчових продуктів | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°С) | Час до кипіння (хв.) | Температура й час після початку кипіння | Час перебування в духовці (хв.) |
|------------------------|--------------------------|------------------|----------------------|---|---------------------------------|
| <b>ФРУКТИ</b>          |                          |                  |                      |   |                                 |
| Полуниці               | 2                        | 160-180          | 30-45                | /                                       | 20-30                           |
| Кістянки               | 2                        | 160-180          | 30-45                | /                                       | 20-30                           |
| Фруктове пюре          | 2                        | 160-180          | 30-45                | /                                       | 20-30                           |
| <b>ОВОЧІ</b>           |                          |                  |                      |   |                                 |
| Мариновані корнішони   | 2                        | 160-180          | 30-45                | /                                       | 20-30                           |
| Боби/морква            | 2                        | 160-180          | 30-45                | 120 °С,<br>45–60 хв                     | 20-30                           |

## ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР



Режим використовується для приготування всіх типів кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів. Перш ніж поставити їжу в попередньо нагріту духовку, зачекайте, поки відповідний світловий індикатор не згасне вперше. Для кращого результату випікайте тільки на одній полиці (рівні).

Духовка має бути попередньо розігріта.

Використовуйте другі або четверті напрямні, якщо рахувати знизу.

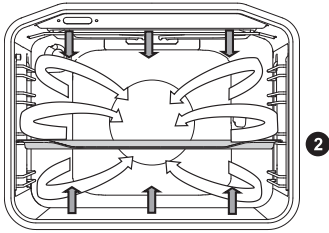
Таблиця для випічки у класичному режимі із роботою вентилятора

| Тип продукту                     | Рівень (знизу) | Тем-ра, (v °C) | Час приготув., хв. |
|----------------------------------|----------------|----------------|--------------------|
| <b>ВИПІЧКА</b>                   |                |                |                    |
| Мармуровий пиріг                 | 2              | 140-150        | 45-55              |
| Пиріг в прямокутному деці        | 2              | 130-140        | 45-55              |
| Чізкейк у формі для торта        | 2              | 130-140        | 55-65              |
| Фруктовий торт, пісочне тісто    | 2              | 140-150        | 35-45              |
| Бісквітний пиріг                 | 2              | 140-150        | 25-35              |
| Фруктовий пиріг, бісквітне тісто | 2              | 130-140        | 35-45              |
| Бісквітний рулет                 | 2              | 140-150        | 15-25              |
| Різдвяний пиріг                  | 2              | 130-140        | 50-60              |
| Пиріжки з повидлом               | 2              | 150-160        | 25-35              |
| Бабка (дріжджове здобне тісто)   | 2              | 130-140        | 40-50              |
| Пісочне печиво                   | 2              | 140-150        | 15-25              |
| Печиво із кондитерського шприца* | 2              | 130-140        | 10-15              |
| Пиріжки, листкове тісто          | 2              | 140-150        | 15-20              |
| Хліб*                            | 2              | 170-180        | 45-55              |
| Кіш-лорен                        | 2              | 150-160        | 35-45              |
| Яблучний штрудель                | 2              | 150-160        | 40-50              |
| Піца*                            | 2              | 180-190        | 10-20              |
| Філо випічка                     | 2              | 150-160        | 18-25              |

Знак зірочка \* означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.




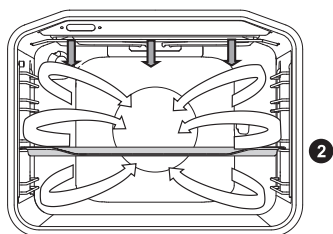
## GENTLEBAKE



Ця функція забезпечує повільне та рівномірне випікання. Страви виходять ніжними та соковитими. Цей режим підходить для запікання м'яса, приготування риби та випічки на одному рівні.

| Тип продукту                       | Рівень (знизу) | Тем-ра, °С | Час приготув., хв. |
|------------------------------------|----------------|------------|--------------------|
| <b>М'ЯСО</b>                       |                |            |                    |
| Смажена свинина, 1 кг              | 2              | 190        | 90 - 120           |
| Смажена свинина, 1 кг              | 2              | 190        | 100-130            |
| Яловича вирізка, 200 г/шматок      | 2              | 180        | 40-50              |
| Курка, 1,5 кг                      | 2              | 210        | 100 - 120          |
| Куряче філе, 200 г/шматок          | 2              | 200        | 45 - 60            |
| Смажена телятина, 1 кг             | 2              | 180        | 95 - 120           |
| <b>РИБА</b>                        |                |            |                    |
| Ціла риба, 200 г/шматок            | 2              | 190        | 35 - 45            |
| Філе риби, 100 г/шматок            | 2              | 190        | 25 - 35            |
| <b>ЗДОБНА ВИПІЧКА</b>              |                |            |                    |
| Пісочне печиво                     | 2              | 150        | 25-40              |
| Фігурне печиво                     | 2              | 150        | 35-50              |
| Маленькі кекси                     | 2              | 170        | 35-50              |
| Бісквітний рулет                   | 2              | 170        | 40-55              |
| Фруктовий пиріг із пісочного тіста | 2              | 170        | 65-85              |

(застосовується до побутової техніки з висувними або дротяними рейками, без системи подачі гарячого повітря )



| Тип продукту      | Вага, г   | Рівень (знизу) | Тем-ра, °С | Час приготув., хв. |
|-------------------|-----------|----------------|------------|--------------------|
| <b>М'ЯСО</b>      |           |                |            |                    |
| Качка             | 2000      | 2              | 150        | 90-110             |
| Печеня зі свинини | 1500      | 2              | 160        | 80-100             |
| Свиняча лопатка   | 1500      | 2              | 150        | 130-160            |
| Свиняча рулька    | 1000      | 2              | 150        | 130-150            |
| Половина курчати  | 700       | 2              | 190        | 60-70              |
| Курча             | 1500      | 2              | 190        | 80-100             |
| <b>РИБА</b>       |           |                |            |                    |
| Форель            | 200 г/шт. | 2              | 200        | 20-30              |

## РОЗМОРОЖУВАННЯ



У цьому режимі циркулює повітря, а нагрівачі не працюють.

Придатні для розмороження продукти харчування включають торти з кремом або начинкою на основі масла, інші типи тортів і випічки, хліб, булочки та фрукти глибокого заморожування.

У більшості випадків продукти необхідно вийняти з пакування (не забудьте зняти металеві кріплення або затискачі).

Посередині процесу розморожування необхідно перевернути або перемішати шматки чи роз'єднати їх, якщо вони примерзли один до одного.

## ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ



За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.

## ВОЛОГЕ ЧИЩЕННЯ



Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з духовки. Процес триває 30 хвилин.

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ



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

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду!

## АЛЮМІНІЄВЕ ПОКРИТТЯ

Алюмінієве покриття слід мити спеціально призначеними для цього неабразивними рідкими миючими засобами. Нанесіть миючий засіб на вологу тканину й помийте поверхню. Потім сполосніть її водою. Не наносьте миючий засіб безпосередньо на алюмінієве покриття.

Не використовуйте абразивні миючі засоби або губки.

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

## ПЕРЕДНЯ СТОРОНА КОРПУСУ З НЕРЖАВІЮЧОЇ ЛИСТОВОЇ СТАЛІ

(залежить від моделі)

Очищайте поверхню приладу тільки м'яким миючим засобом (наприклад, мильною піною) з використанням м'якої губки, що не залишає подряпин. Не використовуйте абразивні миючі засоби або миючі засоби, які містять розчинники, оскільки вони можуть пошкодити поверхню корпусу.

## ЛАКОВАНІ ТА ПЛАСТИКОВІ ДЕТАЛІ

(залежить від моделі)

Не використовуйте для чищення кнопок, регуляторів, ручок дверцят, наклейок, паспортних або типових табличок абразивні губки або миючі засоби та миючі засоби на основі спирту або зі спиртом у складі. Одразу видаляйте будь-які плями за допомогою неабразивного матеріалу й води, щоб не пошкодити поверхню.

Ви можете також користуватися засобами, які призначені саме для цього типу поверхонь, при цьому дотримуючись інструкції з використання.



Покриті алюмінієм поверхні не мають контактувати зі спреями для чищення духовки, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

## ЗВИЧАЙНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

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

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

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

Щоб очистити приладдя, як-от деки, піддони, решітки тощо, використовуйте гарячу воду та миючий засіб.

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

## ЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ПОВЕРХНІ

Після кожного використання зачекайте, доки склокерамічна поверхня охолоне, і очистьте її. Інакше забруднення, що залишилися, пригорять до гарячої поверхні, коли ви готуватимете наступного разу. Для регулярного догляду за склокерамічною поверхнею використовуйте спеціальні продукти, які утворюють на поверхні захисну плівку, що запобігає прилипанню броду.



Перед кожним використанням варильної поверхні витирайте з неї та з дна посуду пил і будь-які інші забруднення, що можуть подряпати склокерамічну поверхню.



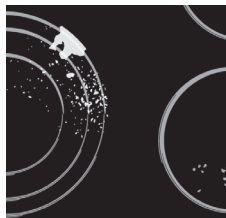
Металеві мочалки, жорсткі губки й абразивні порошки можуть подряпати поверхню. Пошкодити поверхню можуть також агресивні засоби для чищення у вигляді аерозолів і непридатні рідкі миючі засоби.



У разі використання агресивних або абразивних миючих засобів чи посуду з шорстким або пошкодженим дном можуть стиратися символи та позначки.

Для видалення незначних забруднень скористайтеся вологою м'якою тканиною. Потім витріть поверхню насухо.

Плями від води видаляйте слабким розчином оцту. Однак не застосовуйте цей метод для протирання рамки (наявна тільки в деяких моделях), оскільки




вона може втратити свій блиск. Не використовуйте агресивні аерозолі та засоби для видалення накипу.

Для видалення стійкого бруду використовуйте спеціальні засоби для склокерамічних поверхонь. Дотримуйтесь інструкцій виробника. Закінчивши чищення, ретельно видаляйте залишки миючих засобів, оскільки при нагріванні конфорки вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню.


Видаляйте застарілі та пригорілі залишки скребком. Щоб не травмуватися, будьте обережні під час його використання.

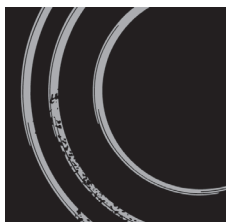


 Використовуйте скребок, тільки якщо бруд не вдається видалити вологою тканиною або спеціальними миючими засобами для склокерамічних поверхонь.


Тримайте скребок під правильним кутом (від 45° до 60°). Обережно притискайте його до скла та, видаляючи бруд, оминайте області символів і позначок. Стежте, щоб пластикова ручка скребка (у деяких моделях) не стикалася з гарячою конфоркою.



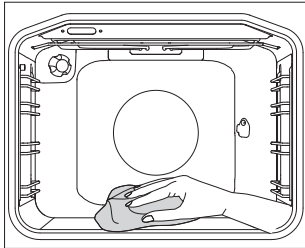
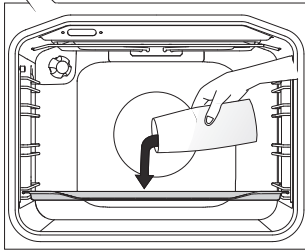
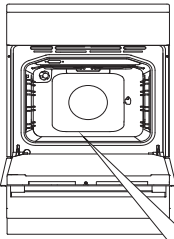
 Не натискайте на скребок перпендикулярно до скла й не дряпайте варильну поверхню його кінчиком або лезом.



Одразу видаляйте скребком цукор і продукти харчування зі значним його вмістом, навіть якщо прилад ще гарячий, оскільки цукор може спричинити серйозні пошкодження склокерамічної поверхні.

 Зміна кольору склокерамічної поверхні не позначається на її роботі чи міцності. Найчастіше така зміна кольору трапляється, коли залишки їжі пригорають до поверхні, або її можуть спричинити деякі матеріали, з яких зроблено посуд (як-от алюміній чи мідь). Таких знебарвлень дуже важко позбутися повністю. Примітка. Знебарвлення й подібні незначні дефекти позначаються лише на зовнішньому вигляді варильної поверхні та не погіршують її функціональних характеристик. На такі дефекти гарантія не поширюється.

# ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІІ ВОЛОГОГО ЧИЩЕННЯ (AQUA CLEAN)



**1** Поверніть ПЕРЕКИПАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «Aqua Clean». 2. Установіть РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ на 70 °С.

**2** У скляне або мілке деко налейте 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень.

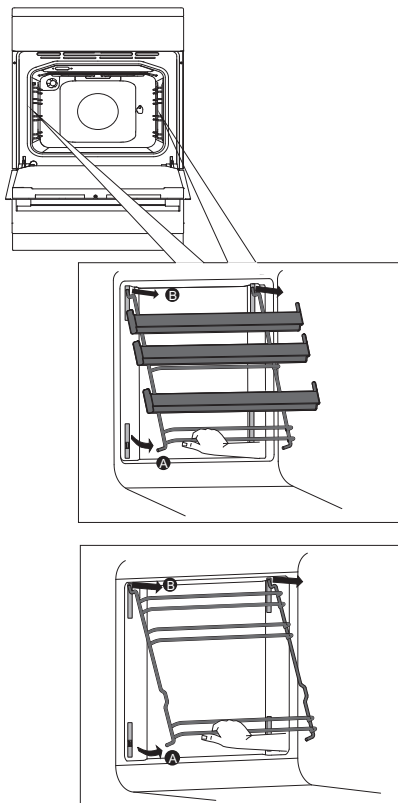
**3** Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках духовки розм'якнуть, завдяки чому їм можна легко відтерти вологою тканиною.



Перед використанням режиму Aqua Clean духовка має охолонути.

# ЗНЯТТЯ ТА ЧИЩЕННЯ ДРотовИХ І ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



**A** Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

**B** Вийміть їх з отворів зверху.

Щоб знову встановити напрямні, виконуйте дії у зворотному порядку.

## ПОПЕРЕДУЖЕННЯ:

Не виймайте затискачі з духовки.

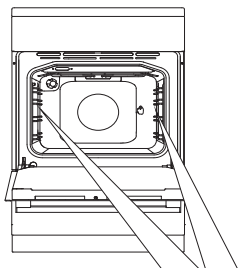


Не мийте телескопічні спрямовувачі в посудомийній машині.

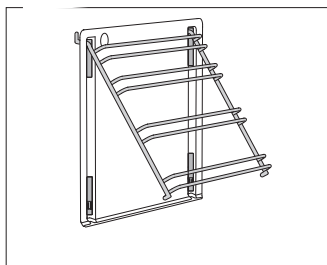


# ОЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

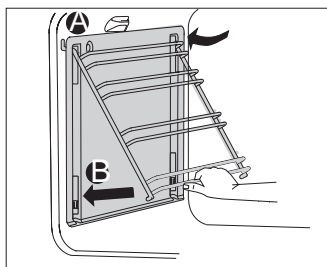
Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



Вийміть дротяні або розсувні напрямні.



**1** Установіть каталітичні елементи в напрямні.



**2** Використовуючи відповідні отвори, підвісьте напрямні з каталітичними елементами та потягніть їх угору.

**A** Уставте напрямні в отвір зверху.

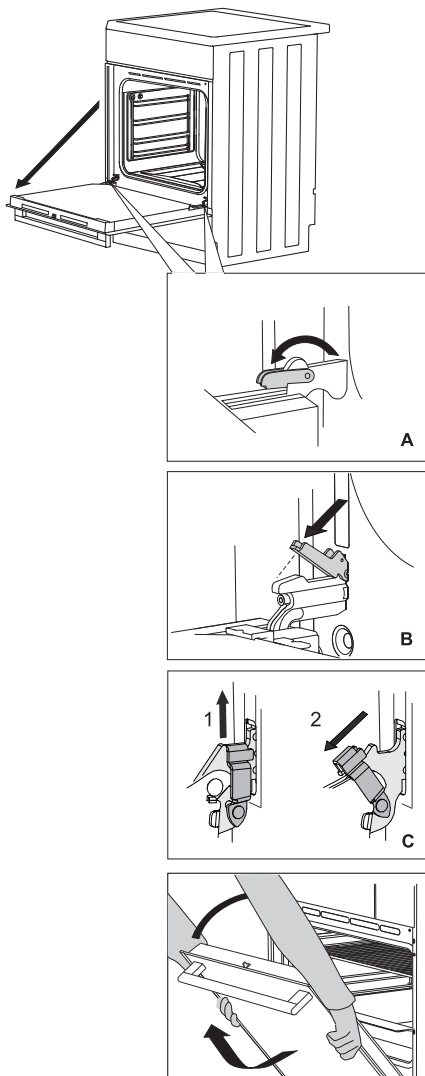
**B** Утисніть нижню частину напрямних у фіксатор знизу.



Не мийте каталітичні елементи в посудомийній машині.

# ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

(залежить від моделі)



**1** Спочатку повністю відкрийте дверцята.

**2** **A** Повністю відкиньте фіксатори петель назад (для звичайної системи закривання дверцят).

**B** За наявності системи плавного закривання дверцят відкиньте фіксатори назад на 90°.

**C** Якщо пристрій обладнано системою GentleClose, незначно підніміть фіксатори дверцят і потягніть їх на себе.

**3** Повільно закривайте дверцята, поки фіксатори не порівнюються з щілинами. Незначно підніміть дверцята та витягніть їх з обох отворів для петель пристрою.

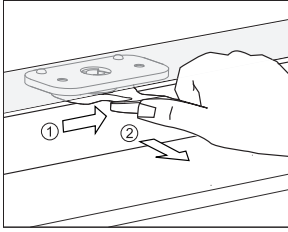


Щоб замінити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або закриваються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.



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

## БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)



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



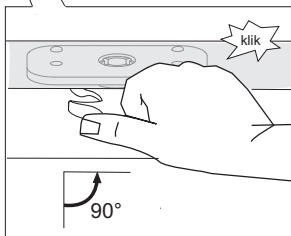
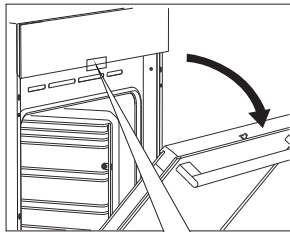
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

## ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

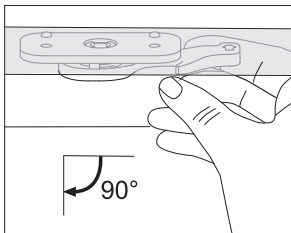


Духовка має повністю охолонути.

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



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



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

## **ПЛАВНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ** (залежить від моделі)

Дверця духовки обладнані системою, яка стримує силу при закриванні, починаючи з кута 75 градусів. Таким чином дверця закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15 градусів відносно закритих дверця) достатньо для того, щоб дверця автоматично легко зачинилися.



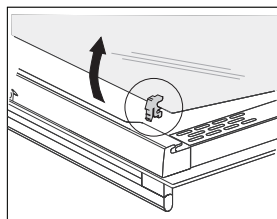
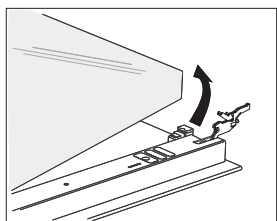
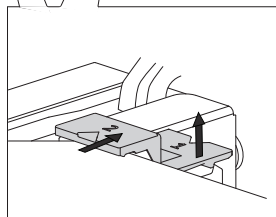
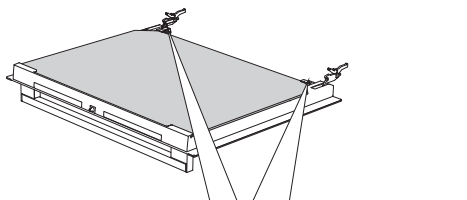
**Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверця, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.**

# ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

Скло дверцят також можна чистити із середини. Однак спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духовки (див. розділ «Зняття та встановлення дверцят духовки»).

Залежно від моделі пристрою скло дверцят можна зняти в СПОСІБ 1 або СПОСІБ 2.

## СПОСІБ 1 (залежить від моделі)



**1** Трохи підніміть кріплення зліва та справа від дверцят (відмітка 1 на кріпленні) і витягніть їх зі скляної панелі (відмітка 2 на кріпленні).

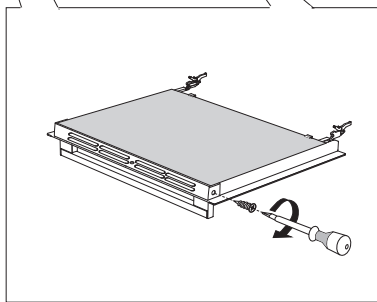
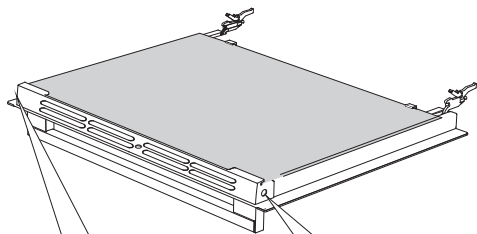
**2** Тримайте скло дверцят за нижній край; обережно потягніть його на себе та трохи підніміть, щоб воно знялося з кріплень, і вийміть його.

**3** Щоб зняти третю скляну панель (тільки в деяких моделях), підніміть і витягніть її. Крім того, зніміть зі скляної панелі гумові ущільнювачі.

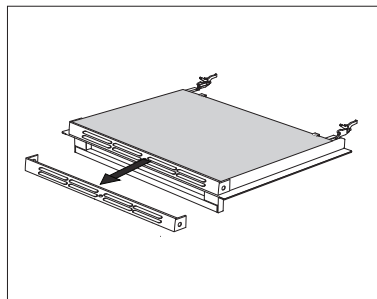


Установлюйте скляну панель, виконуючи дії у зворотному порядку. Відмітки (півкола) на дверцятах і скляній панелі мають співпасти.

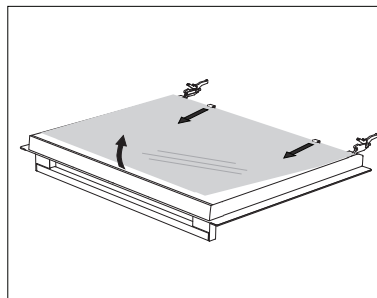
## СПОСІБ 1 (залежить від моделі)



**1** Викрутіть гвинти тримача з обох боків дверцят.



**2** Зніміть тримач.



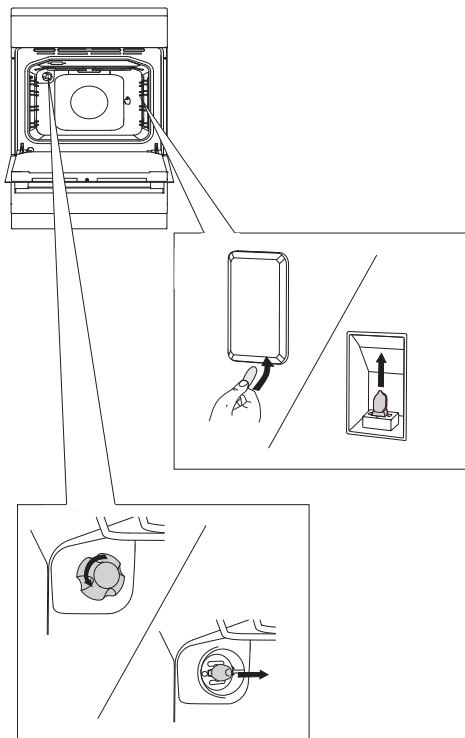
**3** Трохи підніміть скло дверцят і вийміть його із зажимів у нижній частині дверцят.

Установіть скло у дверцят, виконуючи дії у зворотному порядку.


## ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж почати мити духовку, витягніть із неї дека, решітку та напрямні.


(Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт; звичайна лампочка E14, 25 Вт, 230 В)



За допомогою пласкої викрутки підчепіть кришку лампочки та зніміть її. Вийміть лампочку.

 Будьте обережні й не пошкодьте емальоване покриття.

Зніміть кришку лампочки та вийміть лампочку.

 Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.

# ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ

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 вилку з розетки).

Несанкціоноване втручання та спроби здійснити ремонт кухонного приладдя, зокрема варильної поверхні, пов'язані з ризиком ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не намагайтесь робити це самостійно. Доручіть це спеціалісту або вповноваженому сервісному центру.

У разі виникнення незначних дефектів у роботі приладу перевірте, чи можете ви вирішити проблему самостійно, скориставшись наведеними нижче вказівками.

## ВАЖЛИВО

Виклик спеціаліста з обслуговування впродовж гарантійного терміну має бути оплачений, якщо дефект у роботі приладу виник через неправильне користування. Зберігайте цю інструкцію в легкодоступному місці. Якщо ви передаєте прилад іншій особі, не забудьте також надати їй інструкцію.

Далі наведені деякі поради з усунення найпоширеніших проблем експлуатації.

| Помилка / несправність                                   | Помилка / несправність   |
|--|--|
| Сенсори не реагують, інформація на дисплеї не змінюється | • Вимкніть духовку з електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач), потім знову підключіть духовку до електромережі та увімкніть її.   |
| Запобіжник постійно відключається                        | • Викличте фахівця сервісного центру!  |
| Не працює освітлення духовки.                            | • Заміна лампочки освітлення описана в розділі «Заміна лампочки освітлення».   |
| Випічка погано пропеклась.                               | • Ви правильно встановили температуру і режим нагріву?<br>• Дверцята духовки закриті?  |
| На дисплеї висвічується помилка (E1, E2, E3 ...).        | • У випадку відмови роботи програмного модуля відключіть духовку від електромережі на кілька хвилин (знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач), потім знову підключіть духовку до електромережі, увімкніть її і встановіть поточний час.<br>• Якщо помилка повторюється, зверніться в сервісний центр. |

При неможливості усунути несправність відповідно до наведених рекомендацій зверніться в сервісний центр. Гарантія на несправності, пов'язані з неправильним монтажем, підключенням і використанням приладу, не поширюється. Споживач сам оплачує витрати по усуненню таких несправностей.



# УТИЛІЗАЦІЯ

---



Пакування 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 виробі або його пакуванні вказує, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його необхідно передати в авторизований центр 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.*

Ruled lines for writing on a page.



E\_IL\_MP



uk (03-21)