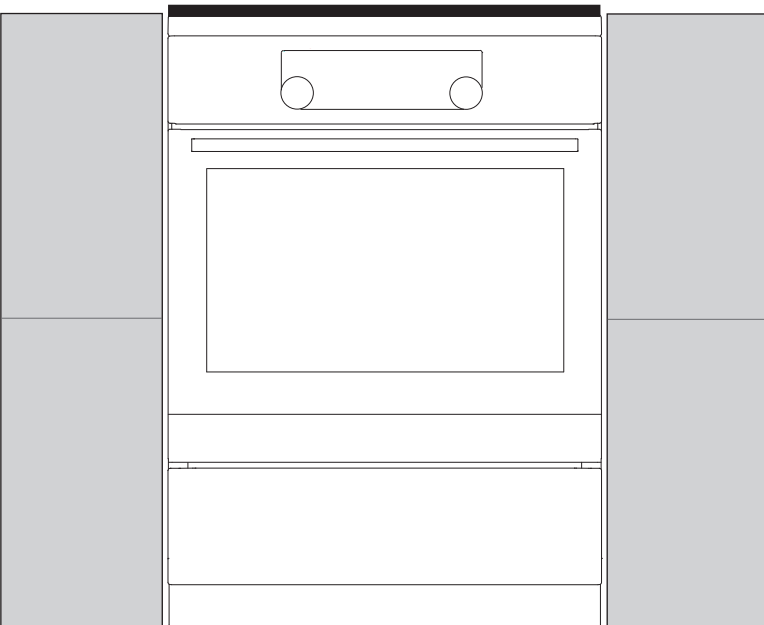
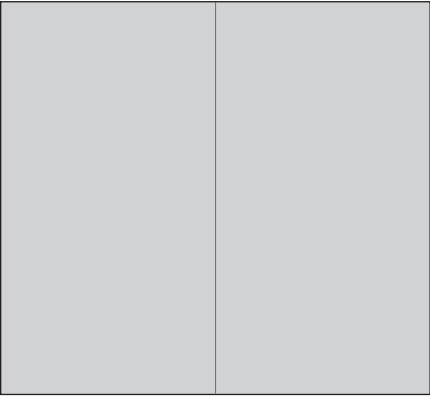


UA

**ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ З
ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ
ПЛИТИ З ІНДУКЦІЙНОЮ
ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ**

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

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ	ВСТУП
7 Перед підключенням приладу	
8 ПЛИТА З ІНДУКЦІЙНОЮ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ	ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ
8 Характеристики приладу – паспортна табличка (залежить від моделі)	
12 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ	
12 ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ (залежить від моделі)	
13 Склокерамічна варильна поверхня	
13 Поради щодо економії енергії	
16 Блок керування (залежить від моделі)	
17 Увімкнення варильної поверхні	
17 Увімкнення конфорок	
19 Таймер	
20 Вимкнення конфорки	
20 Вимкнення всієї варильної поверхні	
23 ДУХОВКА	
23 Блок керування (залежить від моделі)	
23 Увімкнення та налаштування	
23 Налаштування годинника	
24 Вибір режиму готування (залежить від моделі)	
26 Регулювання робочої температури	
26 Функції таймера	
28 Налаштування додаткових функцій	
30 Початок процесу готування	
30 Вимкнення духовки	
31 ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ	
52 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ	ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ
53 Звичайне чищення духовки	
53 Чищення склокерамічної поверхні	
55 Використання функції вологого чищення (aqua clean)	
56 Зняття та чищення дровових і телескопічних напрямних	
57 Очищення й установлення каталітичних елементів	
58 Зняття та встановлення дверцят духовки	
59 Блокування дверцят (залежить від моделі)	
61 Зняття та встановлення скла дверцят духовки	
63 Заміна лампочки	
64 СПЕЦІАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО НЕСПРАВНОСТІ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ
67 УТИЛІЗАЦІЯ	ІНШЕ

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 мм² 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 подряпати 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 пролито 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 вповноважений фахівець.

Технічні характеристики приладу зазначені в таблиці основних даних.

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

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

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!).

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

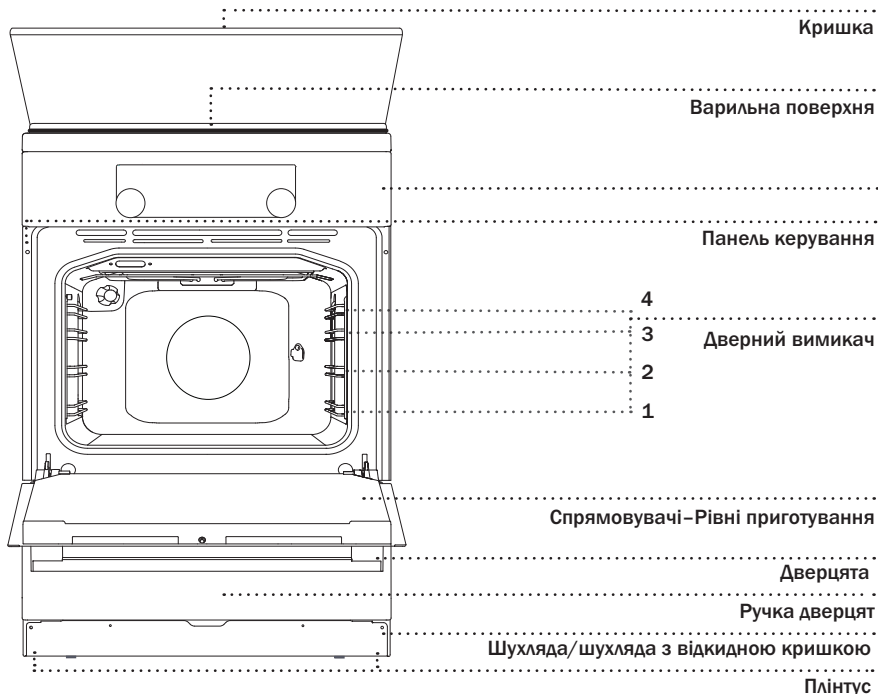


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

ПЛИТА З ІНДУКЦІЙНОЮ ВАРИЛЬНОЮ ПОВЕРХНЕЮ

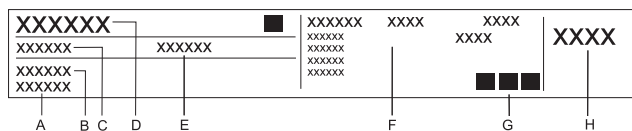
ОПИС ПРИСТРОЮ Й ОБЛАДНАННЯ (залежно від моделі)

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, легкі 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.».

СВІТЛОВІ ІНДИКАТОРИ

Коли вибрано певну функцію, дисковий регулятор підсвічується.

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). Напрямні 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.

ТИСНЕНІ НАПРЯМНІ

Духова шафа 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 АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)



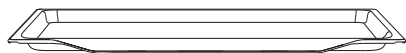
СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для готування в усіх типах духовок. Його також можна використовувати як піднос для сервірування.



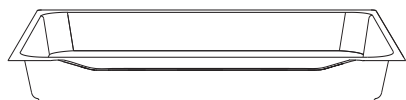
РЕШІТКА використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випічки або дека з їжею.



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



НИЗЬКЕ ДЕКО використовується лише для випікання кондитерських виробів.



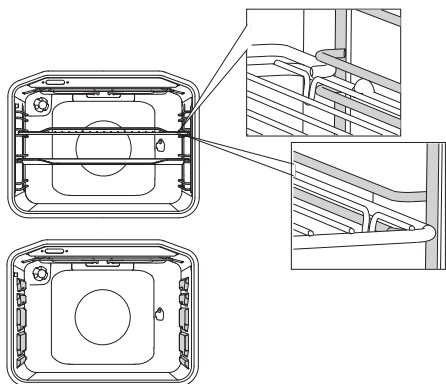
ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон.



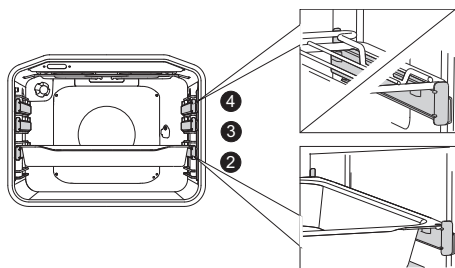
Забороняється розміщувати глибоке деко на першому рівні напрямних під час приготування, окрім випадків, коли ви готуєте страви на грилі або рожні та використовуєте глибоке деко як піддон.




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

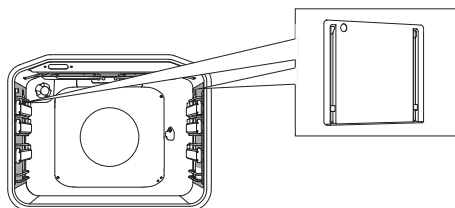


Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дровотими профілями.



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

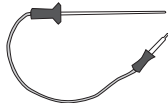
 Закрийте дверцята духовки, коли телескопічні напрямні будуть повністю всередині.



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 призначений для запікання великих шматків м'яса



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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИБАДУ

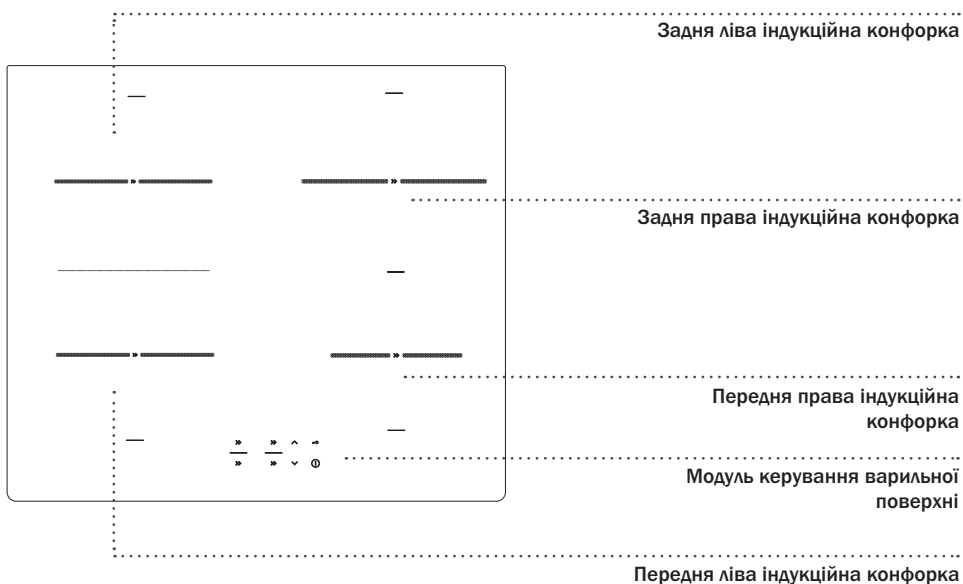
Після отримання приладу від'єднайте від плити всі деталі, включно з будь-яким транспортним обладнанням.

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.

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 миючі засоби, що можуть залишити подряпини, абразивні губки для посуду чи засоби для видалення плям.

ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ (залежить від моделі)



СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

- Варильна поверхня стійка до температурних коливань.
- Вона також ударостійка.
- Не використовуйте склокерамічну варильну поверхню як місце для зберігання, оскільки на ній можуть залишитися подряпини або інші пошкодження.
- 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.
- Слідкуйте, щоб зона приготування та дно посуду були чистими та сухими. Це поліпшує теплопровідність і запобігає пошкодженню поверхні нагрівання. Не ставте на зону приготування пустий посуд.
- Можна пошкодити зону приготування, якщо поставити на неї пусту каструлю або сковороду. Перш ніж поставити каструлю на зону готування, витріть дно каструлі насухо для теплопровідності.

РІВНІ ПОТУЖНОСТІ НАГРІВАННЯ

Для зони приготування можна встановити десять рівнів потужності нагрівання. У таблиці наведено кілька прикладів використання кожного рівня.


Рівень	Призначення
0	Вимкнено, використовується залишкове тепло
1 - 2	Підігрів їжі, повільне приготування невеликої кількості
3	Повільне приготування (продовження приготування після початкового підсилення потужності)
4 - 5	Повільне приготування (продовження приготування) великої кількості, смаження на сковороді великих шматків
6	Обсмажування та підсмажування
7 - 8	Обсмажування
9	Приготування великої кількості їжі, обсмажування
P	Функцію підсилення потужності призначено для початку процесу приготування. Він також підходить для приготування дуже великої кількості їжі

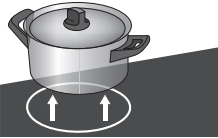
ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Під час придбання посуду зверніть увагу, що діаметр, указаний на каструлі або сковороді, зазвичай стосується верхнього краю або кришки, які звичайно бувають більшими, ніж діаметр дна каструлі або сковороди.
- Якщо для приготування страви потрібно багато часу, використовуйте сковорарку. Слідкуйте, щоб у сковорарці завжди була достатня кількість рідини. Якщо на варильну поверхню поставити порожню сковорарку, вона може перегрітися, а це може призвести до пошкодження каструлі та зони приготування.
- Намагайтеся завжди накривати каструлю або сковороду кришкою відповідного розміру. Використовуйте посуд відповідно до кількості їжі, яку готуєте. Приготування у великій наполовину наповненій каструлі споживатиме набагато більше енергії.

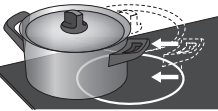
РОЗПІЗНАВАННЯ ПОСУДУ



- Если на включенной конфорке нет посуды или установлена посуда с дном слишком малого диаметра, передача энергии не происходит.
- Если дно посуды слишком малого диаметра, конфорка может не распознать посуду. Если конфорка включена, на ее дисплее будут попеременно загораться символ  и установленная степень нагрева.

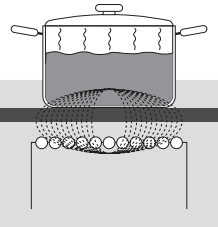


Если в течение 1 минуты после включения и установки степени нагрева на конфорку поставить подходящую посуду, конфорка начнет работать с установленной мощностью. Если снять посуду с конфорки, подача энергии прекратиться.



- Если вы используете посуду с дном малого диаметра, но распознаваемую конфоркой, варочная панель подает ровно столько энергии, сколько требуется для нагрева продуктов в посуде данного размера.

ПРИНЦИП РОБОТИ ІНДУКЦІЙНИХ ЗОН ПРИГОТУВАННЯ



- Варильну поверхню оснащено високоефективними індукційними зонами приготування. Нагрівання відбувається безпосередньо на дні каструлі або сковороди — там, де воно найпотрібніше. Це дає змогу уникнути втрати тепла через склокерамічну поверхню. Споживання енергії набагато нижче, ніж у звичайних конфорках із випромінюванням тепла.
- Склокерамічна зона приготування не підігрівається безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каструля або сковорода. Тепло, що залишилося після вимкнення зони приготування, називається "залишковим".
- В індукційних зонах приготування нагрівання відбувається за допомогою індукційної котушки, установлені під склокерамічною поверхнею. Котушка індукує магнітне поле, яке створює вихрові струми у феромагнітному дні каструлі або сковороди. Ці струми нагрівають посуд.

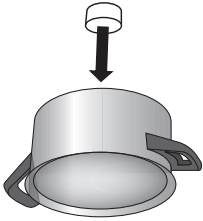


Якщо на гарячу склокерамічну варильну поверхню потрапив цукор або їжа з високим вмістом цукру, негайно витріть поверхню або приберіть цукор скребком, навіть якщо зона приготування все ще гаряча. Так ви уникнете пошкодження склокерамічної поверхні.

Не чистіть гарячу склокерамічну варильну поверхню м'якими або іншими засобами для чищення, оскільки це може її пошкодити.

КУХОННИЙ ПОСУД ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ

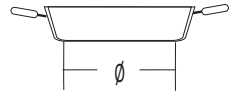
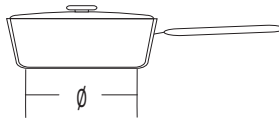
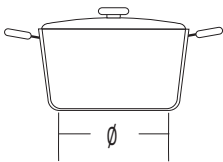
КУХОННИЙ ПОСУД, ПІДХОДЯЩИЙ ДЛЯ ІНДУКЦІЙНИХ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ



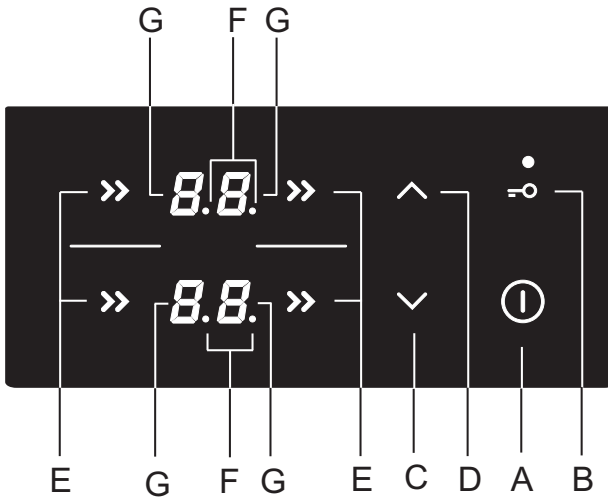
- Індукція працюватиме правильно, якщо використовувати придатний посуд.
 - Поставте каструлю або сковороду посередині конфорки.
 - Для приготування їжі на індукційних варильних поверхнях підходить сталевий, емальований і чавунний посуд.
 - Не можна використовувати посуд із легуючої сталі з мідним або алюмінієвим дном, а також скляний посуд.
 - Перевірка магнітом. За допомогою невеликого магніту можна перевірити, чи є дно каструлі або сковороди феромагнітним. Якщо магніт прилипає до дна каструлі або сковороди — їх можна використовувати з індукційною плитою.
- Під час використання скороварки слідкуйте за нею, доки не буде досягнуто потрібного тиску. Спочатку встановіть для конфорки максимальний рівень потужності, а потім зменште потужність відповідно до вказівок виробника, коли це буде потрібно.
 - Слідкуйте, щоб у скороварці або в іншій каструлі чи сковороді було достатньо рідини. Використання пустої каструлі або сковорідки може призвести до пошкодження посуду та конфорки через перегрівання.
 - Деякий посуд має не повністю феромагнітне дно. У такому разі нагріватиметься тільки магнітна частина, а решта поверхні дна залишатиметься холодною.
 - Під час використання спеціального посуду дотримуйтеся вказівок виробника.
 - Рекомендовано використовувати посуд, діаметр феромагнітного дна якого відповідає розміру конфорки. Якщо посуд не розпізнано, поставте його на конфорку меншого діаметру.

Конфорки	Мінімальний діаметр дна посуду
Задня ліва, передня ліва	Ø 110 mm
Передня права	Ø 90 mm
Задня права	Ø 130 mm

Дно посуду має бути плоским.



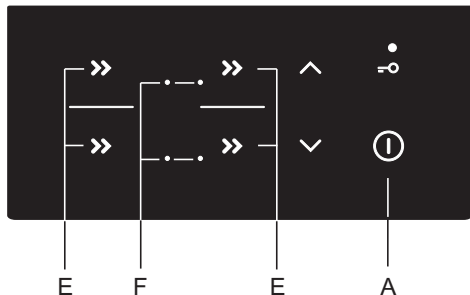
БЛОК КЕРУВАННЯ (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)



Опис сенсорних кнопок

- A** Кнопка ввімкнення/вимкнення варильної поверхні
- B** Кнопка блокування
- C** Кнопка зменшення потужності й тривалості (-)
- D** Кнопка збільшення потужності й тривалості (+)
- E** Кнопка ввімкнення конфорки
- F** Десяткова точка, що вказує на активацію функції таймера
- G** Дисплеї рівнів потужності

УВІМКНЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Щоб увімкнути варильну поверхню, торкніться клавіші ввімк./вимк. (A) і утримуйте її протягом 1 секунди. Пролунає звуковий сигнал, а на всіх дисплеях світлитиметься десяткова точка.

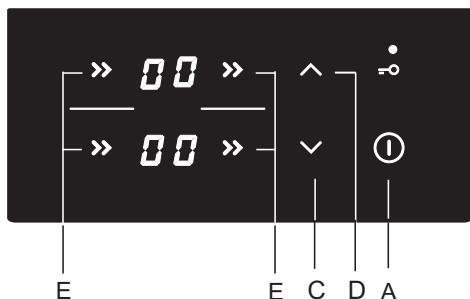


Якщо протягом 10 секунд не увімкнути конфорку, варильна поверхня автоматично вимкнеться. Пролунає короткий звуковий сигнал.




Під час першого підключення до електромережі або повторного підключення після збою енергопостачання прилад блокується.

УВІМКНЕННЯ КОНФОРОК



Протягом 10 секунд після увімкнення варильної поверхні активуйте потрібну конфорку (E). Клавішами C і D виберіть параметри активованої конфорки. Якщо спочатку торкнутися клавіші C, буде встановлено рівень потужності «9». Якщо спочатку торкнутися клавіші D, буде встановлено рівень потужності «1».

Якщо на вибраній конфорці немає посуду, на дисплеї по чергово з'являтимуться встановлений рівень потужності й позначка .

Змінення параметрів конфорки

Рівень потужності можна змінити будь-коли, вибравши потрібну конфорку й торкнувшись відповідних клавіш C або D.

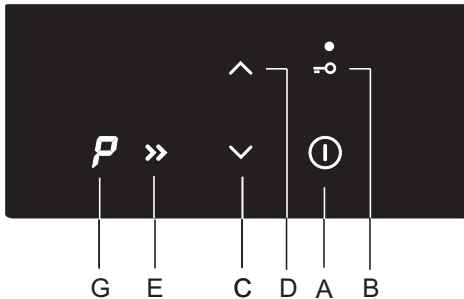
Щоб прискорити змінення рівня потужності, торкніться й утримуйте клавішу C або D.

КОНФОРКА З ФУНКЦІЄЮ ПІДСИЛЕННЯ ПОТУЖНОСТІ

Виберіть будь-яку конфорку. Торкніться клавіші С.


Прозвучить короткий сигнал і на дисплеї з'явиться позначка «9».

Торкніться клавіші D, і на дисплеї з'явиться позначка P. Конфорка працюватиме з максимальним рівнем потужності протягом 10 хвилин, а потім пролунає звуковий сигнал і рівень потужності буде встановлено на «9».



Вимкнення функції підсилення потужності

- Рівень потужності можна знизити, натиснувши клавішу С.

 Конфорка з увімкнутою функцією підсилення потужності працює вкрай ефективно.

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

На варильній поверхні можна увімкнути блокування від дітей, щоб запобігти простому й швидкому ввімкненню приладу, а також не допустити змінення параметрів під час роботи.




Блокування елементів керування варильною поверхню

Торкніться клавіші блокування (B) і утримуйте її протягом 1 секунди. Засвітиться сигнальний індикатор (B1). Варильну поверхню буде заблоковано.

Розблокування елементів керування варильною поверхню

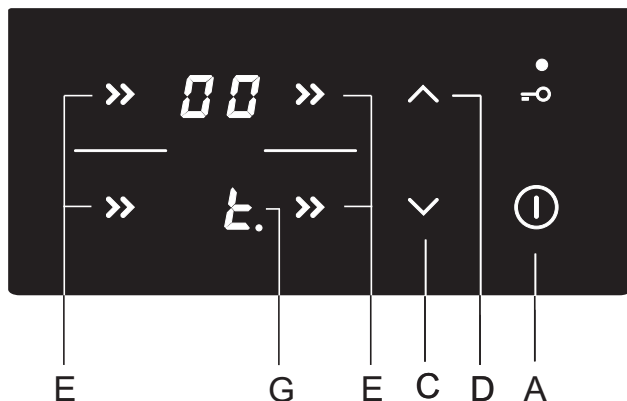
Щоб розблокувати варильну поверхню, повторіть ту саму процедуру, що й для її блокування. Варильна поверхня має бути вимкнута. Торкніться клавіші B і утримуйте її протягом 1 секунди.

 Функцію блокування можна активувати, коли ввімкнено всі конфорки або коли яку-небудь із них вимкнено. Якщо конфорку ввімкнено, функцію блокування буде застосовано до всіх клавіш, крім клавіші ввімк./вимк. конфорки (A) і клавіші блокування. Якщо конфорку вимкнено, функцію блокування буде застосовано до всіх клавіш, крім клавіші блокування. Варильна поверхня завжди вмикається під час підключення приладу до електромережі або після від'єднання живлення.

ТАЙМЕР

За допомогою цієї функції можна встановити тривалість приготування для конфорки, рівень потужності якої вже встановлено. Коли встановлений час мине, конфорка автоматично вимкнеться.

Тривалість приготування можна встановити в діапазоні від 1 до 99 хвилин. Програмний таймер можна встановити на всі конфорки з будь-яким рівнем потужності.



УВІМКНЕННЯ ТАЙМЕРА

Спочатку виберіть конфорку (E). Потім за допомогою клавiш C і D встановіть рівень потужності. Програмний таймер не працюватиме, якщо встановлено рівень потужності «0». Знову торкніться клавiші вибору конфорки (E). Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеї конфорки (G) з'явиться позначка «1.» із десятковою точкою. Час, що залишився, відобразиться на дисплеї протилежної конфорки.

- Клавiшами C і D установіть час у діапазоні від 1 до 99 хвилин.
- Зворотний відлік починається після встановлення потрібного часу. Якщо одночасно торкнутися клавiш C і D, значення таймера буде скинуто до «0» або він вимкнеться. Якщо торкнутися й утримувати клавiші C і D, то параметр, за якого змінюється значення, зростатиме.
- За кілька секунд дисплей таймера вимкнеться, а поруч із дисплеєм рівня потужності засвітиться десяткова точка.
- Коли встановлений час спливе, активується звуковий сигнал, а конфорка вимкнеться. Торкніться будь-якої клавiші, щоб вимкнути сигнал попередження; або він вимкнеться автоматично через 2 хвилини.

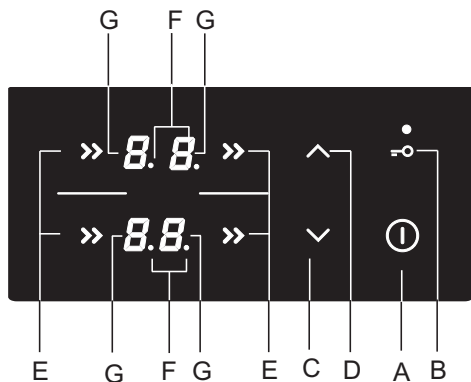
Змінення тривалості приготування

- Тривалість приготування можна змінити будь-коли.
- Двічі натисніть клавiшу потрібної конфорки.
- Клавiшами C і D встановіть потрібну тривалість приготування.

Відображення часу приготування, що залишився

Якщо активовано кілька таймерів, час приготування, що залишився, можна відобразити, двічі торкнувшись клавiші E.

ВИМКНЕННЯ КОНФОРКИ



Щоб вимкнути конфорку (E), встановіть її рівень потужності на «0», скориставшись відповідною кlawішею (C). Щоб швидко вимкнути конфорку, одночасно торкніться відповідних кlawіш C і D. Пролунає короткий звуковий сигнал, і на дисплеї відобразиться позначка «0».

Якщо для всіх конфорок встановлено рівень потужності «0», вони автоматично вимкнуться за кілька секунд.

ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

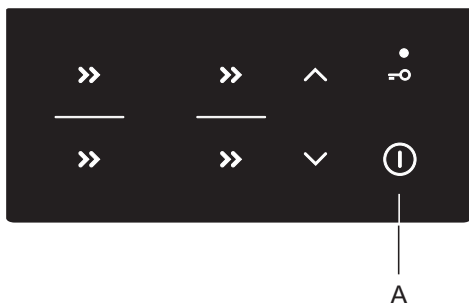
Склокерамічну варильну поверхню також оснащено індикатором залишкового тепла, який на дисплеї відображається як символ «Н». Склокерамічна конфорка підігрівається не безпосередньо, а лише опосередковано завдяки теплу, яке віддає їй каструля або сковорода. Поки на дисплеї світиться символ «Н» після вимкнення варильної поверхні, у конфорці зберігається залишкове тепло, яке можна використовувати для підтримання готових страв теплими або розморожування. Після зникнення символу «Н» конфорка все ще може бути гарячою. Пильнуйте, щоб не обпектися!

МАКСИМАЛЬНА ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ

З міркувань безпеки максимальну тривалість приготування для кожної конфорки обмежено. Тривалість роботи залежить від вибраного рівня потужності. Якщо цей параметр не змінювати протягом встановленого часу, конфорка вимкнеться автоматично.

Рівень потужності	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Максимальна тривалість роботи (години)	10	10	10	10	10	10	10	10	3

ВИМКНЕННЯ ВСІЄІ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ

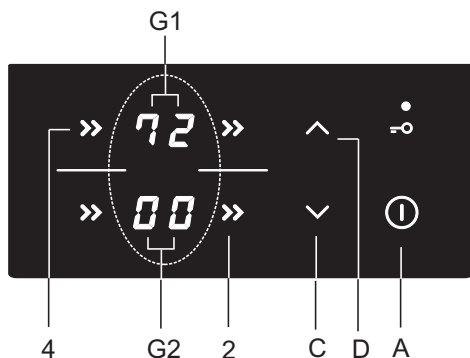


Щоб вимкнути варильну поверхню, торкніться кlawіші ввімк./вимк. (A) і утримуйте її протягом 1 секунди. Пролунає звуковий сигнал, і всі конфорки вимкнуться.

АВТОМАТИЧНЕ ВИМКНЕННЯ

Якщо клавіші будуть активовані протягом занадто тривалого періоду (наприклад, внаслідок розливання рідини або поставлених на сенсорні клавіші предметів), варильна поверхня вимкнеться через 10 секунд. На всіх дисплеях буде блимати позначка «-», і пролунає звуковий сигнал. Сигнал зникне, коли ви приберете предмет або витрете розлилу рідину.

ВСТАНОВЛЕННЯ МАКСИМАЛЬНОГО РІВНЯ ЗАГАЛЬНОЇ ПОТУЖНОСТІ ПРИБАДУ



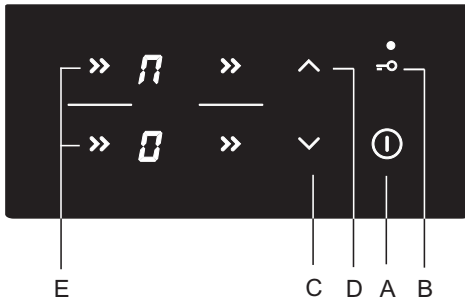
Максимальна потужність варильної поверхні становить 7200 Вт. Цей параметр можна знизити до 2800, 3500 або 6000 Вт. Значення можна задати протягом 30 секунд після підключення приладу до електромережі. Спочатку розблокуйте прилад. Одночасно натисніть клавіші вибору конфорок 2 і 4. Пролунає звуковий сигнал, і на дисплеях конфорок G1 і G2 відобразиться поточне значення максимальної потужності приладу. Клавішами C і D встановіть максимальний рівень потужності.

Збережіть новий параметр, одночасно натиснувши клавіші 2 і 4.

Якщо встановлено знижений максимальний рівень загальної потужності, неможливо увімкнути високий рівень потужності на всіх конфорках одночасно. Звуковий сигнал і позначка «г» на дисплеї вибраної конфорки свідчитимуть про зниження загального рівня потужності.

ОБ'ЄДНАНА ЗОНА ПРИГОТУВАННЯ (залежить від моделі)

- У деяких моделях можна об'єднати дві конфорки в одну велику зону приготування. На ній можна готувати у великій сковорідці або деку. Посуд має бути достатньо великим, щоб накрити середини верхньої та нижньої конфорок.
- Максимальний розмір посуду — 40 x 25 см. Щоб тепло розподілялося рівномірно, рекомендовано використовувати посуд із товстим дном. Під час готування посуд гріється. Будьте обережні, щоб не обпектися.
- Ставлячи посуд на варильну поверхню, переконайтеся, що він не накриває модуль керування.



Увімкнення об'єднаної зони приготування

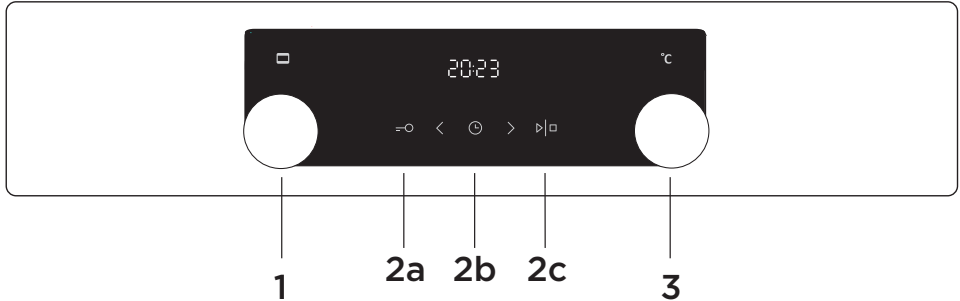
- Увімкніть варильну поверхню, натиснувши сенсорну клавішу увімкнення/вимкнення (А).
 - Одночасно торкніться двох клавіш і утримуйте їх протягом 3 секунд (Е). На дисплеї задніх конфорок відобразиться позначка П, яка свідчитимете про те, що їх об'єднано.
 - Установіть потрібний рівень потужності для об'єднаної зони.
 - Щоб змінити рівень потужності об'єднаної зони, скористайтесь клавішами С і D нижньої конфорки.
- Примітка. Для об'єднаної зони приготування функція підсилення потужності (Р) недоступна. Максимальний доступний рівень потужності — 9.

Вимкнення об'єднаної зони приготування

- Зменште потужність об'єднаної зони приготування до нуля. Позначка П об'єднаної зони приготування зникне, а нагрівання вимкнеться.
- Обидві конфорки працюватимуть окремо.

ДУХОВКА

БЛОК КЕРУВАННЯ (залежить від моделі)



- 1** ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ
- 2a** КНОПКА «ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ»
- 2b** ПЕРЕМИКАЧ ТАЙМЕРА ТА ГОДИННИКА
- 2c** КНОПКА «ПУСК/СТОП»
- 3** РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ

ПРИМІТКА.

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

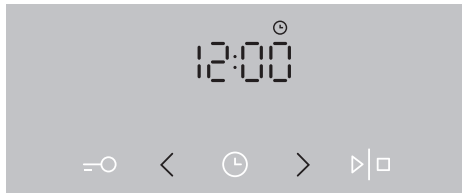
Реакція приладу буде швидшою при більшій поверхні дотику пальця до кнопок. При кожному натисканні кнопок лунає короткий звуковий сигнал.

УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ

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

Установіть поточний час.

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА



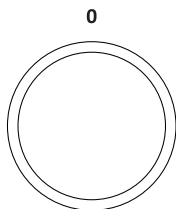
1 Налаштуйте годинник за допомогою кнопок < або >, а потім підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку ☹️.

💡 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.

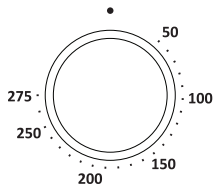
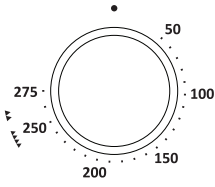
РЕЖИМ	ОПИС	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ		
»»»»	МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти духовку до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли духовка розігріється до потрібної температури, процес буде завершено.	160
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ 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
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ Тепло на їжу випромінює тільки нагрівач, розташований на стелі духовки. Використовуйте цей режим, щоб підрум'янити страву зверху (кінцеве смаження).	180
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований на нижній панелі духовки. Режим використовується, щоб підсмажити страву знизу.	180
▼▼	ГРИЛЬ Працює тільки нагрівач грилю — частина великого грилю. Цей режим підходить для готування гарячих бутербродів, сосисок до пива або скибочок хліба. Максимально дозволена температура: 230 °C.	220
▼▼▼▼	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. Максимально дозволена температура: 230 °C.	220
	ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ 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
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР 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



РЕЖИМ	ОПИС	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ 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
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ 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. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	180
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів.	180
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР 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
	ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.	60
	GENTLEBAKE ¹⁾ 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. Налаштуйте температуру між 140 и 220 °C.	180
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного танення заморожених продуктів.	-
	ВОЛОГЕ ЧИЩЕННЯ Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з духовки. Процес триває 30 хвилин.	70

¹⁾ 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 клавiшi «СТАРТ» на дисплеї з'явиться позначка температури.



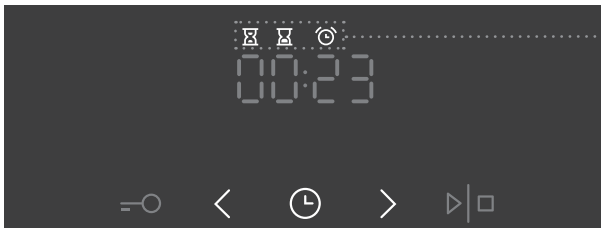
Для ввімкнення приладу натисніть і потримайте клавiшу «СТАРТ» протягом приблизно 1 секунди.

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА

Спершу поверніть ПЕРЕКИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ, а потім установіть температуру. Торкніться клавiшi «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 клавiшу «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 вибраній час (о 18:00).



НАЛАШТУВАННЯ ТАЙМЕРА ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Таймер зворотного відліку можна використати незалежно від роботи духовки. Максимальний можливий час готування — 24 години.

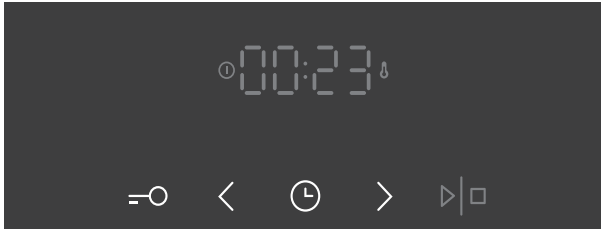
Остання хвилина роботи таймера зворотного відліку відобразатиметься в секундах.



Коли встановлений час міне, 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 «Лос». 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 ДИСПЛЕЯ

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

Утримуйте клавішу протягом > 5 секунд. Спочатку на дисплеї з'явиться напис «brī», 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 ДИСПЛЕЯ 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 ввімкнути 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. Засвітяться 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 роботі 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.

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.

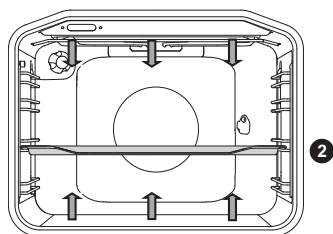
Вимкніть духовку приблизно за 10 хвилин до завершення випікання, щоб заощадити електроенергію; у такому разі буде використано накопичене тепло.

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
ЯЛОВИЧИНА		
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
ТЕЛЯТИНА		
Сильне просмаження	75-85	червоно-коричневий
СВИНИНА		
Середнє просмаження	65-70	світло-рожевий
Сильне просмаження	75-85	жовто-коричневий
ЯГНЯТИНА		
Сильне просмаження	79	сірий, рожевий сік
БАРАНИНА		
Сире з кров'ю	45	яскраво-червоний
Слабке просмаження	55-60	світло-червоний
Середнє просмаження	65-70	рожевий усередині
Сильне просмаження	80	сірий
КОЗЯЧЕ М'ЯСО		
Середнє просмаження	70	блідо-рожевий, рожевий сік
Сильне просмаження	82	сірий, злегка рожевий сік
ПТИЦЯ		
Сильне просмаження	82	світло-сірий
РИБА		
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.
М'ЯСО				
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
РИБА				
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 (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
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

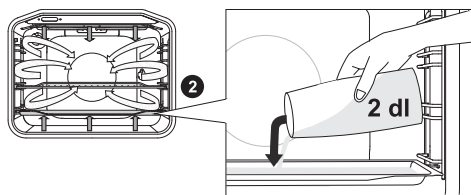
Знак зірочка * означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.



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.



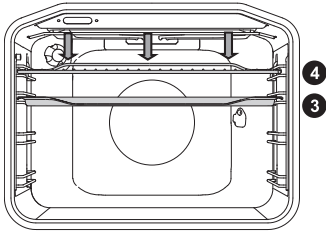
Глибоке деко слід поставити на рівень вище, вказаного в таблиці рекомендованих налаштувань.



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.
М'ЯСО				
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
ТОСТИ				
Тости	/	4	230	3-6
Гарячі бутерброди	/	4	230	3-6

Приготування з ВЕЛИКИМ ГРИЛЕМ

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Відбивні з яловичого філе, з кров'ю	180 г/шт.	3	230	15-20
Відбивні з яловичого філе, 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
РИБА				
Стейки з лосося	200 г/шт.	3	230	15-25
ТОСТИ				
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 обсушіть паперовим рушником. Всередину покладіть петрушку, сіль і часник і змастіть зверху рослинною олією. Покладіть рибу на решітку, під час готування не перевертайте.



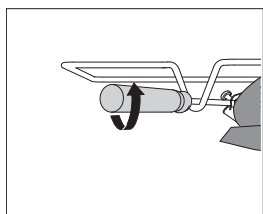
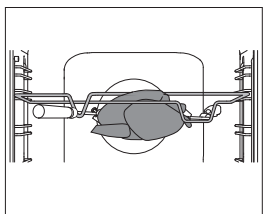
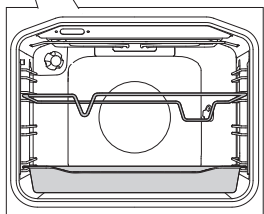
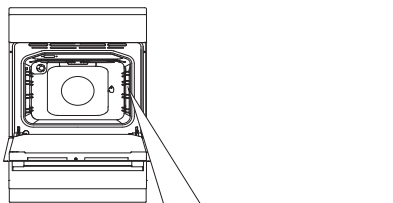
Під час користування інфрачервоним нагрівачем (грилем) завжди зачиняйте дверцята духовки.

Гриль, решітка й 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).

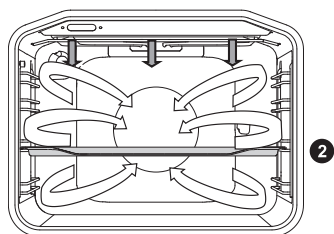
3 Від'єднайте ручку рожна й зачиніть дверцята духовки.

Ввімкніть режим "Великий гриль"



Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духовки закриті.

ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ



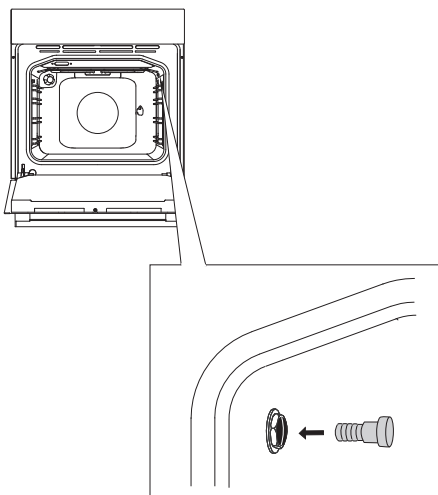
У цьому режимі експлуатації нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Режим підходить для смаження м'яса, риби й овочів.

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

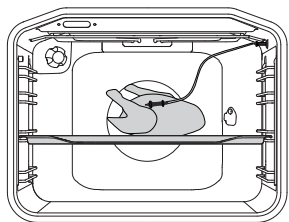
Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °С	Час приготув., хв.
М'ЯСО				
Качка	2000	2	150-170	80-100
Печеня зі свинини	1500	2	160-170	60-85
Свиняча лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиняча рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина курчати	700	2	190-210	50-60
Курча	1500	2	190-210	60-90
РИБА				
Форель	200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



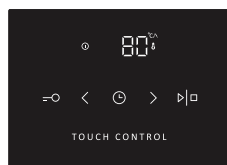
2 Уставте штекер зонду готовності м'яса в розетку й устроміть датчик у страву.



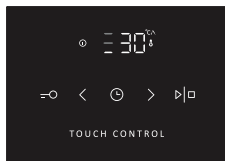
Підключивши датчик готовності м'яса, виберіть потрібну програму приготування та температуру. На дисплеї на 3 секунди з'явиться індикація «Prob».

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

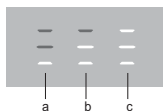
Усі інші функції буде скасовано або видалено.



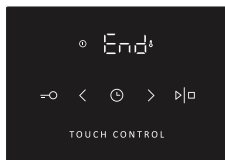
За замовчуванням температура становитиме 80 °C і відобразиться на дисплеї. За необхідності її можна змінювати за допомогою клавіш < i > в діапазоні від 30 °C до 99 °C.



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.

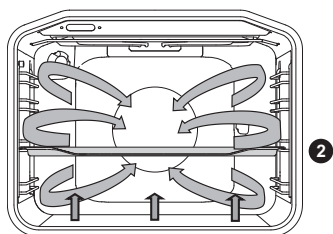
Щоб відрегулювати температуру датчика готовності м'яса під час приготування, вимкніть духову шафу та повторіть процедуру.

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.

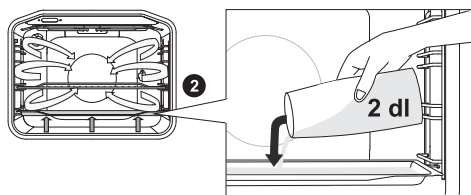
(Див. описи й поради для режиму «ВЕРХНІЙ і НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ»).

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 ПОВІТРЯ 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.



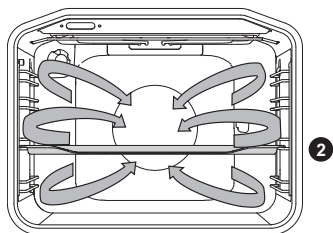
Щоб забезпечити оптимальну роботу функції, не відчиняйте дверцята духової шафи й не доливайте воду під час приготування.

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.
М'ЯСО				
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.

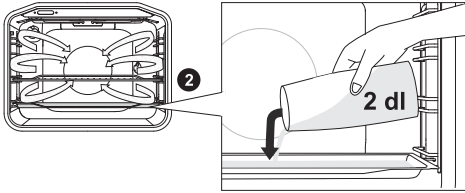
Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
ВИПІЧКА			
Пиріг із здобного тіста	2	150-160	25-35
Пиріг з обсипкою	2	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	2	150-160	45-65
Бісквітний рулет *	2	160-170	15-25
Фруктовий торт, пісочне тісто	2	160-170	50-70
Яблучний штрудель	2	170-180	40-60
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
ВИПІЧКА З ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ			
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.

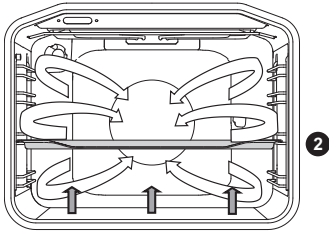


Щоб забезпечити оптимальну роботу функції, не відчиняйте дверцята духової шафи й не доливайте воду під час приготування.

Тип продукту	Вага, г	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
Булочки*	/	2	190-210	20-30
Рулет	/	2	170-180	20-25
"Заморожена випічка 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:

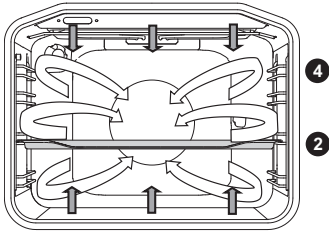
Приготуйте продукти, які будете консервувати, і банки, як звичайно. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або кришками з різьбою чи металеві бляшанки. Переконайтеся, що банки однакового розміру з однаковим продуктом і надійно закриті.

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.)
ФРУКТИ					
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
ОВОЧІ					
Мариновані корнішони	2	160-180	30-45	/	20-30
Боби/морква	2	160-180	30-45	120 °С, 45–60 хв	20-30

ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР



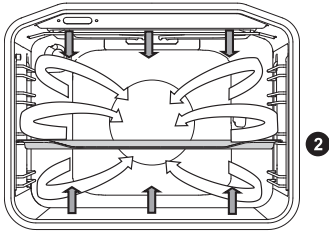
Режим використовується для приготування всіх типів кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів. Перш ніж поставити їжу в попередньо нагріту духовку, зачекайте, поки відповідний світловий індикатор не згасне вперше. Для кращого результату випікайте тільки на одній полиці (рівні).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

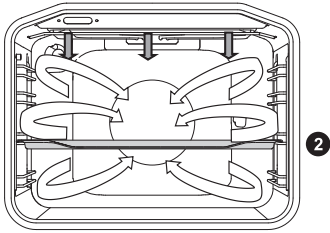
GENTLEBAKE



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.
М'ЯСО			
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
РИБА			
Ціла риба, 200 г/шматок	2	190	35 - 45
Філе риби, 100 г/шматок	2	190	25 - 35
ЗДОБНА ВИПІЧКА			
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.
М'ЯСО				
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
РИБА				
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

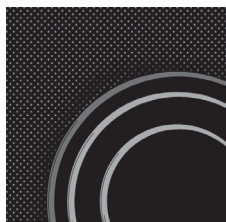
Після кожного використання зачекайте, доки склокерамічна поверхня охолоне, і очистьте її. Інакше забруднення, що залишилися, пригорять до гарячої поверхні, коли ви готуватимете наступного разу. Для регулярного догляду за склокерамічною поверхнею використовуйте спеціальні продукти, які утворюють на поверхні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



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



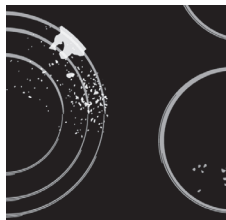
Металеві мочалки, жорсткі губки й абразивні порошки можуть подряпати поверхню. Пошкодити поверхню можуть також агресивні засоби для чищення у вигляді аерозолів і непридатні рідкі миючі засоби.



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.



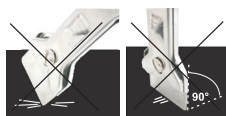
Для видалення стійкого бруду використовуйте спеціальні засоби для склокерамічних поверхонь. Дотримуйтесь інструкцій виробника. Закінчивши чищення, ретельно видаляйте залишки миючих засобів, оскільки при нагріванні конфорки вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню.


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



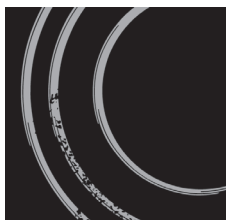
 Використовуйте скребок, тільки якщо бруд не вдається видалити вологою тканиною або спеціальними миючими засобами для склокерамічних поверхонь.


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.



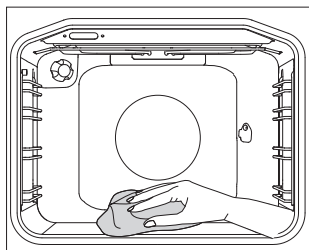
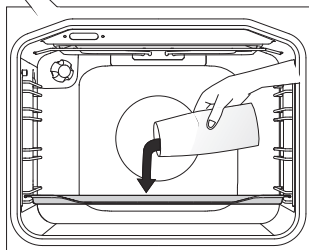
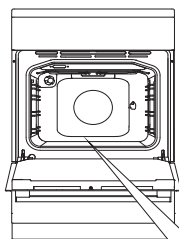
 Не натискайте на скребок перпендикулярно до скла й не дряпайте варильну поверхню його кінчиком або лезом.

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 ПЕРЕКІПАЧ 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.

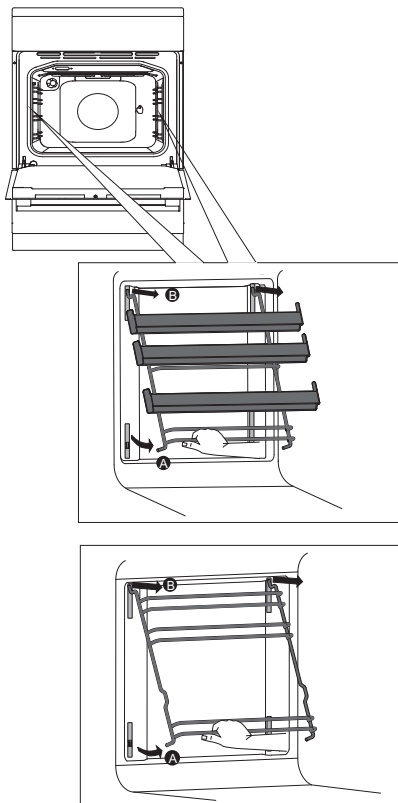
3 Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках духовки розм'якнуть, завдяки чому їм можна легко відтерти вологою тканиною.



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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ:

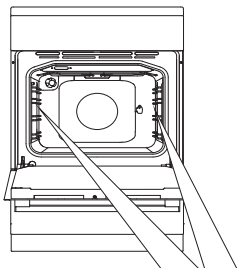
Не виймайте затискачі з духовки.



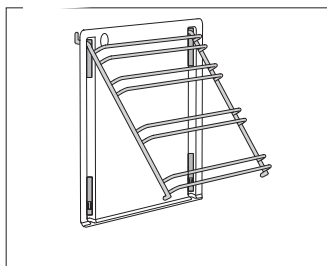
Не мийте телескопічні спрямовувачі в посудомийній машині.

ОЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

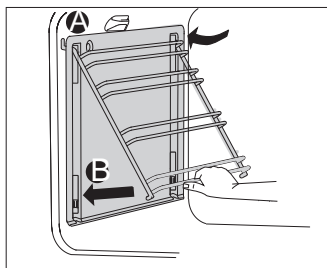
Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



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.

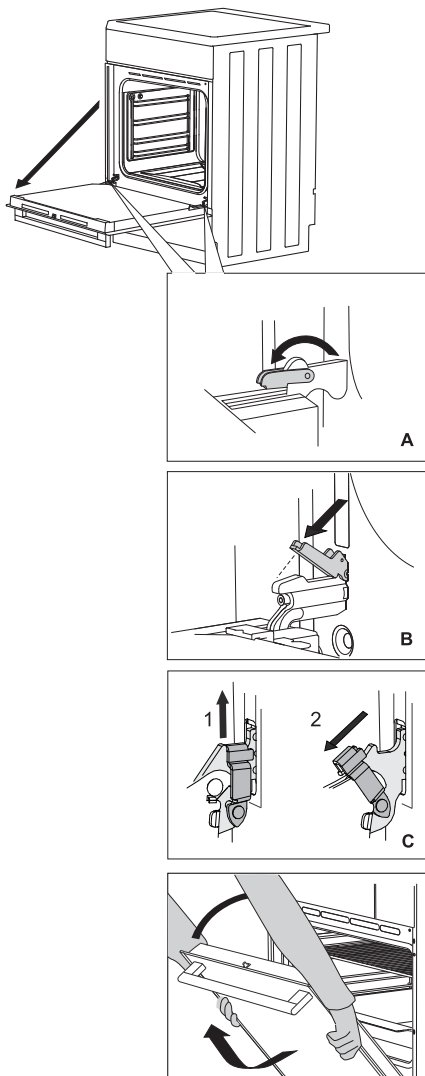
B Утисніть нижню частину напрямних у фіксатор знизу.



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.

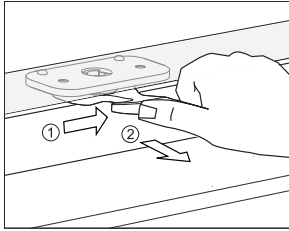


Щоб замінити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або закриваються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.



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 (залежить від моделі)



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



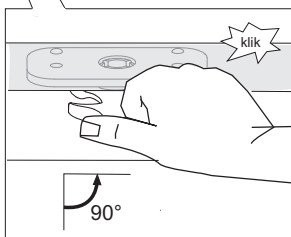
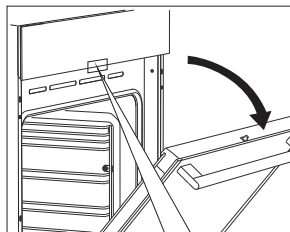
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

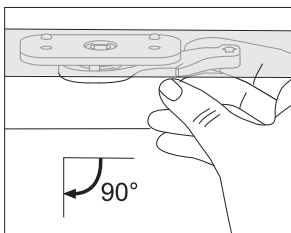


Духовка має повністю охолонути.

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



Натисніть замок дверцят великим пальцем, штовхаючи його праворуч під кутом 90°, доки не почуете 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.



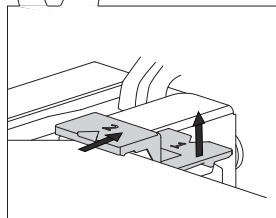
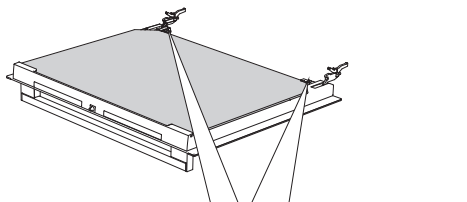
Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверця, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

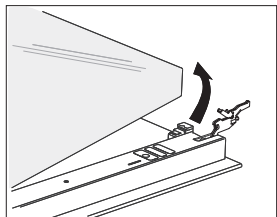
Скло дверцят також можна чистити із середини. Однак спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духовки (див. розділ «Зняття та встановлення дверцят духовки»).

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

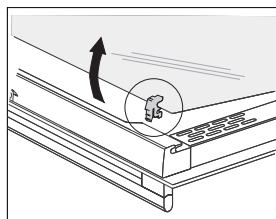
СПОСІБ 1 (залежить від моделі)



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.

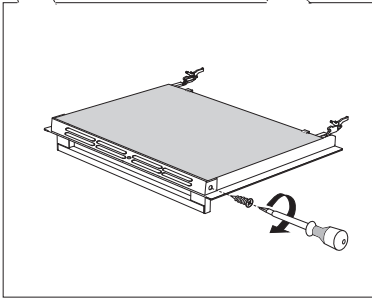
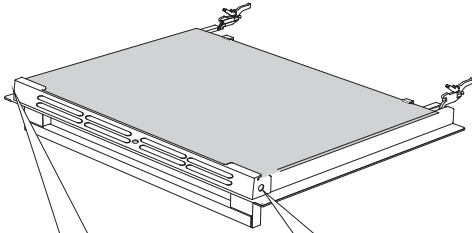


3 Щоб зняти третю скляну панель (тільки в деяких моделях), підніміть і витягніть її. Крім того, зніміть зі скляної панелі гумові ущільнювачі.

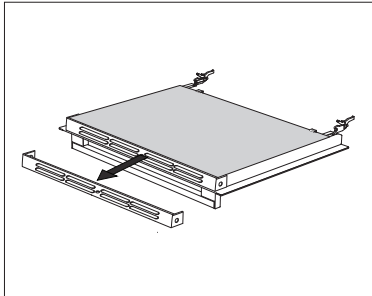


Установлюйте скляну панель, виконуючи дії у зворотному порядку. Відмітки (півкола) на дверцятах і скляній панелі мають співпасти.

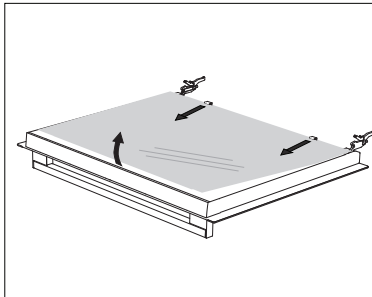
СПОСІБ 1 (залежить від моделі)



1 Викрутіть гвинти тримача з обох боків дверцят.



2 Зніміть тримач.



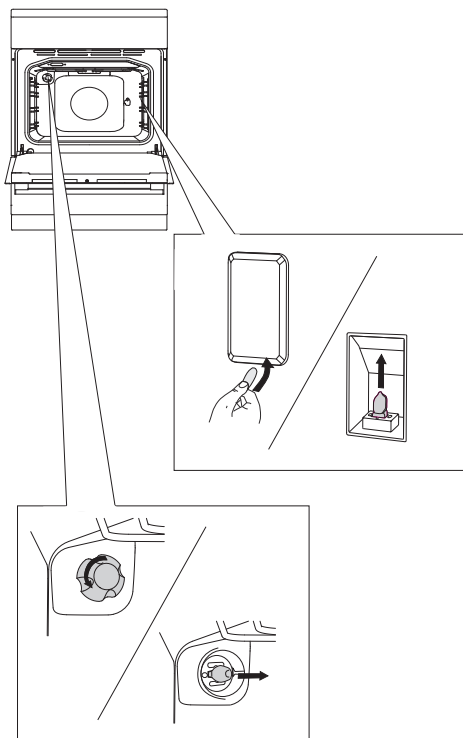
3 Трохи підніміть скло дверцят і вийміть його із зажимів у нижній частині дверцят.

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 пошкодуйте емальоване покриття.

Зніміть кришку лампочки та вийміть лампочку.

 Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.

СПЕЦІАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО НЕСПРАВНОСТІ

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

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

ДУХОВКА	
Проблема/помилка	Спосіб усунення
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Викличте спеціаліста з обслуговування.
Не працює освітлення печі.	Процес заміни лампочки описано в розділі «Обслуговування та чищення».
Випічка готова наполовину.	Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зачинені дверцята духовки?

КОНФОРКИ		
Проблема/помилка	Причина	Спосіб усунення
Після ввімкнення варильної поверхні продовжує блимати символ «U».	Посуд не підходить для індукційних плит або його діаметр замалий. Можливо посуд перегрівся або втратив свої феромагнітні властивості.	Перевірте, чи посуд має феромагнітні властивості (до його дна притягується магніт). Перевірте, чи діаметр посуду достатньо великий (звичайно > 12 см). Якщо дисплей продовжує блимати після ввімкнення та вимкнення, від'єднайте прилад від електромережі. Зачекайте 5 хвилин і підключіть його знову.
Функція швидкого нагрівання «Підсилення потужності» вимикається автоматично.	Є нормальним, якщо через певний проміжок часу функція «Підсилення потужності» вимикається автоматично, а варильна поверхня переходить на рівень потужності 9. Якщо конфорка перегріється, захисний механізм вимкне функцію додаткової потужності.	Перезапуск функції підсилення потужності. За необхідності вимкніть варильну поверхню та ввімкніть її знову. Далі перезапустіть функцію підсилення потужності. Зачекайте певний час, доки плита охолоне.
Неперервний звуковий сигнал, на дисплеї блимає «-».	На сенсорну поверхню потрапила вода або на сенсорні кнопки поставлено який-небудь предмет.	Витріть сенсорну поверхню.
Позначка «r» на дисплеї	Це означає, що ввімкнути потрібний рівень потужності неможливо, оскільки встановлено обмеження максимальної загальної потужності варильної поверхні.	
Позначка «F» на дисплеї	Це свідчить про помилку під час роботи.	
На дисплеї відображається повідомлення про помилку «C».	Плита перегрілася.	Дайте плиті охолонути.
На дисплеї відображається повідомлення про помилку «E3».	Непридатний посуд, що не має феромагнітних властивостей.	Скористайтеся іншою каструлею або сковорідкою.
Відображаються інші помилки «Er» або «E + номер».	Сталася помилка в електронному модулі.	Від'єднайте прилад від електромережі на 5 хвилин, потім підключіть знову. Якщо помилка не зникне, зверніться до спеціаліста.

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

ШУМ І ЙОГО ПРИЧИНИ ПІД ЧАС ІНДУКЦІЙНОГО ПРИГОТУВАННЯ

Шуми та звуки	Причина	Спосіб усунення
Робочий шум, викликаний індукцією	В основу індукційної технології покладено властивості певних металів під дією електромагнітного випромінювання. У результаті утворюються вихрові струми, які викликають коливання молекул. Ці коливання (вібрації) перетворюються на тепло. Залежно від типу металу це може викликати несильний шум.	Це нормально та не свідчить про несправність.
Гудіння, схоже на роботу трансформатора	Чутно, коли приготування здійснюється з високим рівнем потужності. Причина полягає в кількості енергії, яка передається від варильної поверхні до каstrулі або сковороди.	Цей шум зникне або зменшиться, якщо зменшити рівень потужності.
Вібрація та потріскування посуду	Такий шум з'являється в посуді (каstrулі або сковороді), виготовленому з різних матеріалів.	Він виникає від вібрацій уздовж суміжних поверхонь різних шарів матеріалів. Цей шум залежить від посуду. Він може змінюватися залежно від кількості та типу їжі, яка готується.
Шум вентилятора	Для правильної роботи індукційних електронних компонентів потрібне керування температурним режимом. Тому варильну поверхню оснащено вентилятором, який працює зі змінною швидкістю залежно від значення температури.	Вентилятор може працювати навіть після вимкнення варильної поверхні, якщо температура залишається надто високою.

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.

FS_7G_IL



uk (07-21)