UA

Інструкції з експлуатації, монтажу та підключення

Електрична духовка

Електрична духовка

Шановні покупці!

Щиро дякуємо вам за покупку. Ми сподіваємося, що ви самі переконаєтеся у надійності нашої продукції. Для того, щоб зробити користування приладом більш простим, ми надаємо ці докладні інструкції.
Дані інструкції з експлуатації допоможуть вам як найшвидше ознайомитися з вашим новим приладом. Будь ласка, уважно прочитайте інструкції перед початком роботи.

Спочатку необхідно перевірити, чи не має ваш апарат пошкоджень. Якщо ви виявили будь-які пошкодження, що виникли під час транспортування, зверніться до торгівельного представника або до регіонального складу, з якого прилад було доставлено. Номер телефону зазначений на рахунку або у бланку замовлення. Ми бажаємо вам із задоволенням користуватися вашим новим побутовим приладом.

Інструкції з підключення

Підключення має бути виконано згідно інструкцій, наданих у розділі «Підключення до джерела енергопостачання», та відповідати вимогам діючих стандартів. Підключення має здійснювати тільки кваліфікований спеціаліст.

Фірмова табличка

Табличка з основними даними прикріплена до краю духовки, і її можна побачити, якщо відкрити дверцята духовки.

Важливо! - Перед використанням приладу 3
прочитайте ці інструкції.....3
Опис апарату 5
Духовка.....7
Приготування їжі 14
Чищення та догляд 27
Попередження та повідомлення про 35
Помилки.....35
Інструкції з монтажу та підключення 36
Технічні дані.....39

Важливо! - Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції

Техніка безпеки

- Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими можливостями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та усвідомлюють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям гратись із приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Прилад і доступні елементи можуть нагріватися під час використання. Уникайте торкання нагрівальних елементів. Діти віком до 8 років можуть знаходитися біля приладу лише за умови постійного нагляду.
- Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духової шафи.
- ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Щоб уникнути ризику ураження електричним струмом, обов'язково вимикайте прилад перед заміною лампочки.
- Не використовуйте жорсткі абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки для чищення скла дверцят духової шафи, оскільки так можна подряпати поверхню, унаслідок чого скло може тріснути.
- Не використовуйте пароочисник або очисник високого тиску для очищення варильної поверхні, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.
- Цей прилад не призначений для керування за допомогою зовнішніх таймерів або спеціальних систем керування.

Попередження

- Прилад повинен підключати до електромережі лише вповноважений спеціаліст з обслуговування або кваліфікований фахівець.
- Втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть призвести до ризику серйозного травмування або пошкодження виробу. Будь-який ремонт має виконувати лише вповноважений спеціаліст із обслуговування або кваліфікований фахівець.

258142

- Якщо шнури живлення інших приладів, розташованих поблизу, затиснуться дверцятами духової шафи, вони можуть пошкодитися, що, у свою чергу, може призвести до короткого замикання. Тому шнури живлення інших приладів потрібно тримати на безпечній відстані від духової шафи.
- Прилад призначено виключно для приготування їжі. Не використовуйте його для будь-яких інших цілей, наприклад обігрівання приміщення. Не ставте пустий посуд на зони готування.
- Під час готування їжі в духовій шафі будьте особливо обережні. Через високу температуру деки, решітка та внутрішні стінки духової шафи можуть сильно нагрітися. Завжди користуйтеся кухонними рукавицями.
- Не обкладайте стінки духової шафи алюмінієвою фольгою та не кладіть деки чи інший кухонний посуд на дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря в духовій шафі, заважаючи процесу приготування, а також може пошкодити емальоване покриття.
- Безпечне користування пристроєм можливе як за умови використання спрямовувачів для деко, так і без них.
- Під час роботи дверцята духової шафи сильно нагріваються. Для додаткового захисту та зменшення температури зовнішньої поверхні встановлено третє скло (лише в деяких моделях).
- У разі перенавантаження петлі дверцят духової шафи можуть пошкодитися. Не ставте на відчинені дверцята духової шафи важкий кухонний посуд і не спирайтеся на них під час чищення духової шафи. Перед чищенням духової шафи зніміть дверцята (див. розділ «Знімання та встановлення дверцят духової шафи»). Не ставайте та не сідайте на відчинені дверцята духової шафи (особливо це стосується дітей).

Цей символ на виробі або на його упаковці позначає, що з ним не можна поводитися, як із побутовим сміттям. Замість цього його необхідно повернути до відповідного пункту збору для переробки електричного та електронного обладнання. Забезпечуючи належну переробку цього виробу, Видопомагаєте попередити потенційні негативні наслідки для навколишнього середовища та здоров'я людини, які могли би виникнути за умов неналежного позбавлення від цього виробу. Щоб отримати детальнішу інформацію стосовно переробки цього виробу, зверніться до свого місцевого офісу, Вашої служби утилізації або до магазина, де Ви придбали цей виріб.

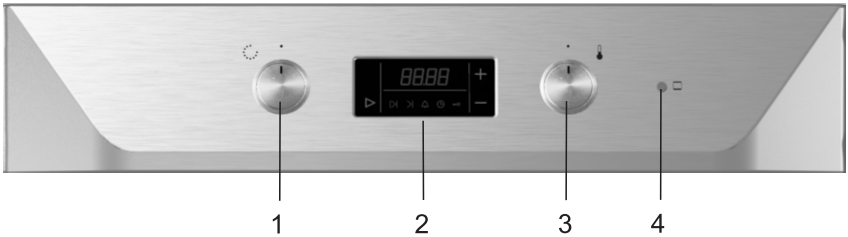
Призначення

Електрична духовка призначена для приготування їжі у домашніх умовах, вона не може бути використана для інших цілей! Детальний опис можливостей користування духовкою наданий у даних інструкціях.

Опис апарату

На фото представлена одна з моделей приладу. Оскільки група приладів, до якої розроблені дані інструкції, мають різні характерні особливості, у інструкціях може бути наданий опис функцій та обладнання, яких нема у вашому приладі.

1. Панель управління
2. Ручка духовки
3. Двері духовки



1 Ручка on/off та ручка вибору режиму роботи духовки

2 Таймер програм (тільки у деяких моделях)

3 Ручка вибору температури

4 Контрольна лампа духовки. Ця лампа світиться. Коли духовка нагрівається; коли духовка нагрілася до установленої температури, вона вимикається (нею оснащені тільки деякі моделі).

258142

(тільки у деяких моделях)

Вимикач у дверях духовки

Вимикач відключає нагрівання духовки та вентилятор, коли дверцята відкриваються під час роботи духовки; коли дверцята знову зачиняються, нагрівання продовжується.

Охолоджуючий вентилятор

Прилад має вбудований охолоджуючий вентилятор, що охолоджує корпус та панель управління апарату.

Продовження роботи охолоджуючого вентилятора

Після відключення духовки охолоджуючий вентилятор продовжує роботу ще деякий час, для додаткового охолодження приладу.

Висувні ручки

- По-перше, злегка натисніть на ручку, щоб вона вийшла з панелі управління. Потім оберіть режим роботи, температуру або рівень потужності конфорки.
- Коли духовка або хоча б одна з конфорок увімкнена, шкала ручки підсвічується (тільки в моделях із шкалою на ручках).
- Після кожного користування поверніть ручку назад у положення OFF і натисніть на неї так, щоб вона занурилася усередину панелі управління, злившись з її поверхнею.

⚠ **Висувна ручка може сховатися тільки, якщо вона установлена у положення OFF(тільки моделі із кнопками, що світяться).**

Контрольні лампи

Жовта лампа
Лампа світиться, якщо функції приладу активовані.

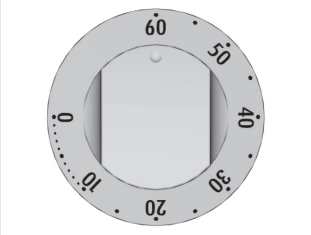
Червона лампа
Червона лампа світиться, коли працюють нагрівачі усередині духовки; коли духовка нагрілася до установленої температури, лампа згасає.

Ручки із шкалою, що підсвічується
(тільки у деяких моделях)
Шкала активованої ручки підсвічується, коли функція обрана. Прилади з цією особливістю не мають жовтої контрольної лампи.

Таймер програм

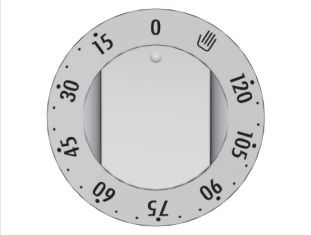
Установіть реальний час так, як описується у окремих інструкціях щодо таймеру програм, які надаються разом із вашим приладом. Установлення реального часу необхідне для користування приладом. Користуватися духовкою можна лише після того, як реальний час буде установлено.

Механічний таймер для відрахування хвилин



Максимально установлений час дорівнює 60 хвилинам. Після того, як установлений час сплине, лунає звуковий сигнал, який триває приблизно 5 секунд. Оберіть необхідний проміжок часу, різко повернувши ручку у напрямку руху стрілки годинника; а потім повертайте її у зворотному напрямку (проти руху стрілки годинника) до необхідної позначки.

Таймер вимкнення – 120 хвилин (вимикач таймера)



Таймер вимкнення забезпечує установки в межах від 0 до 120 хвилин.

- Повертайте шкалу за рухом стрілки годинника, поки бажаний час не буде обрано. Після того, як установлений час сплине, обрана операція/ режим нагрівання буде вимкнено.
- Якщо ви не вважаєте за необхідне користуватися таймером вимкнення, або, якщо час готування страви коротший, ніж 15 хвилин (попереднє нагрівання, приготування піци, тощо) або довший, ніж 120 хвилин (для страв, що вимагають тривалого готування), ми рекомендуємо установити час в ручному режимі.
- Для того, щоб установити час в ручному режимі, поверніть ручку ліворуч (проти руху стрілки годинника) до символу ✋ (рука). У положенні «0» духовка не працює.

Духовка

Перед першим користуванням

- Заберіть усі частини обладнання з духовки та помийте їх теплою водою та звичайним засобом для чищення. Не користуйтесь грубими засобами для чищення.
- При першому нагріванні духовки з'являється характерний запах «нового приладу», тому необхідно забезпечити належне провітрювання приміщення під час нагрівання духовки.

Важливі застереження

- Намагайтеся користуватися темними, чорними силіконовими або емальованими деко, які здатні добре проводити тепло.
- Попередньо розігрівайте духовку тільки у тих випадках, коли це зазначено у рецепті або у таблицях даних інструкцій.
- Під час розігріву порожньої духовки витрачається велика кількість електроенергії; тому під час послідовного приготування великої кількості випічки або піци заощаджується електроенергія, тому що духовка вже розігріта.
- При тривалому готуванні ви можете відключити духовку приблизно за 10 хвилин до завершення приготування. Таким чином ви зможете заощадити електроенергію, використовуючи залишкове тепло.

258142

- Увага. Після завершення готування охолоджувальний вентилятор припинить працювати. Якщо залишити страву в духовці, з неї може випаровуватися пара, призводячи до утворення конденсату на передній панелі та дверцятах духовки. Щоб попередити утворення конденсату, установіть перемикач програм у положення «низька інтенсивність». У результаті охолоджувальний вентилятор продовжить працювати та охолоджуватиме духовку, попереджаючи конденсацію.

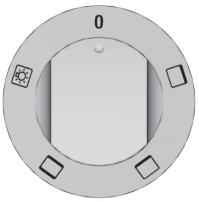
Управління духовкою

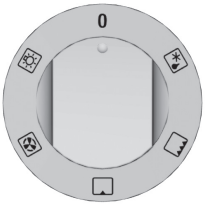
Управління духовкою здійснюється за допомогою ручки вимкнення та вибору режиму роботи, а також ручкою/шкалою для установлення температури.

Ручка/шкала для установлення температури.

Зауваження: При користуванні режимом роботи Великий гриль ▭ або Гриль ▭, установіть ручку вибору температури у положення, зазначене позначками , , , яке прийнятне для цих двох режимів.

Ручка вимкнення та управління режимами роботи.



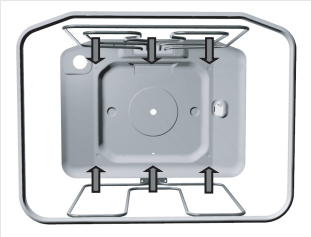


258142

Управління духовкою можна здійснювати наступним чином

Освітлення духовки

Деякі моделі усередині оснащені двома лампами: одна у верхній частині задньої стінки, а інша (додаткова лампа) у середині правої стінки. Лампами можна користуватися окремо, без вибору будь-якої іншої функції. При інших режимах роботи освітлення духовки вмикається автоматично, коли режим роботи обрано.



Верхній + нижній нагрівач

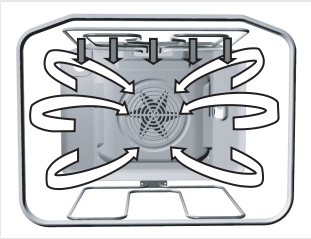
Нагрівачі у верхній та нижній частині духовки рівномірно розповсюджують тепло по усій внутрішній частині духовки. Готування виробів з борошна або м’яса можливо тільки на одному рівні.

Великий гриль

При такому режимі роботи верхній нагрівач та інфранагрівач активуються одночасно. Інфранагрівач, установлений на стелі внутрішньої частини, розповсюджує тепло спрямовано. Для посилення ефекту нагрівання, а також для оптимального використання усього простору решітки духовки, верхній нагрівач також активовано. Цей режим роботи прийнятний для приготування маленьких шматочків м’яса, наприклад, стейків, печені, битків, ребер, тощо.

Гриль

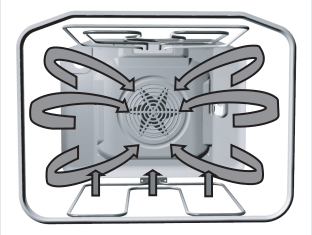
Активовано тільки інфранагрівач (який також працює разом із верхнім нагрівачем у режимі «Великий гриль»). Цей режим прийнятний для готування на грилі невеликої кількості бутербродів з тостів, сосисок або просто для приготування тостів.



Гриль + вентилятор

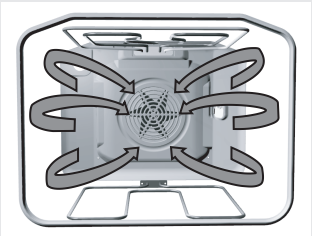
При цьому режимі інфранагрівач та вентилятор працюють одночасно. Цей режим призначений для запікання м’яса на грилі та приготування великих шматків м’яса або птиці на одному рівні духовки. Прийнятний також для приготування страв із хрусткою скоринкою.

258142



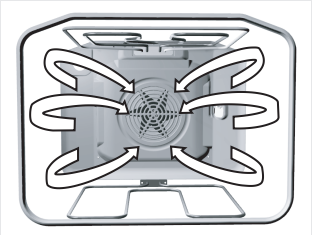
Гаряче повітря та нижній нагрівач

У такому режимі одночасно працюють нижній нагрівач та нагрівач вентилятора. Цей режим найбільш вдалий для приготування піци. Він також ідеальний для приготування соковитої перепічки, фруктових тортів з дріжджового або пісочного тіста, запіканок з сиру.



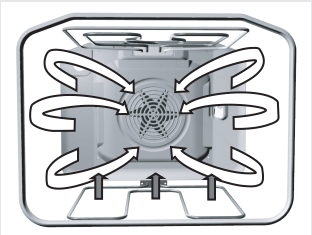
Гаряче повітря

У цьому режимі круглий нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Вентилятор на задній стінці духовки забезпечує постійну циркуляцію гарячого повітря навколо страв, що готуються. Цей режим прийнятний для запікання м’яса та виробів з борошна на кількох рівнях одночасно. Рівень установленої температури має бути нижчим, ніж при звичайних режимах роботи.



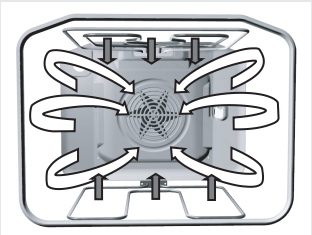
Розморожування

У цьому режимі повітря циркулює без вмикання нагрівачів. Працює тільки вентилятор. Цей режим використовується для повільного розморожування продуктів.



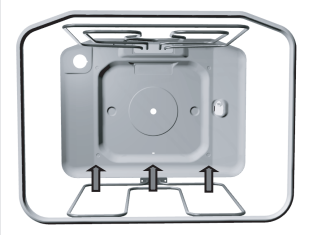
Нижній нагрівач та вентилятор

В такому режимі нижній нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Використовується, в основному, для приготування випічки із дріжджового тіста та консервування овочів та фруктів. Користуйтеся першою поличкою знизу. Мілке деко більш доречне ніж глибоке. Тому що воно забезпечує належну циркуляцію теплого повітря навколо верхньої частини страви.



Верхній та нижній нагрівач + вентилятор

Верхній та нижній нагрівач працюють одночасно. Вентилятор забезпечує постійну циркуляцію гарячого повітря у духовці. Система прийнятна для приготування різноманітної випічки. Для розморожування продуктів та висушування овочів та фруктів. Перед тим, як помістити продукти у попередньо розігріту духовку, почекайте поки сигнальна лампа (лампа управління нагрівачем) не згасне. Для одержання найкращих результатів готуйте тільки на одному рівні; при одночасному готуванні на двох рівнях результат може бути не настільки якісним. Духовка має бути попередньо розігріта. Користуйтеся другим або четвертим рівнем (від низу). Рівень установленої температури має бути нижчим, ніж при звичайних режимах роботи.



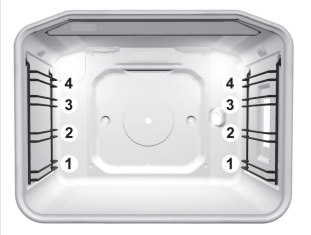
❑ Нижній нагрівач / Aqua Clean

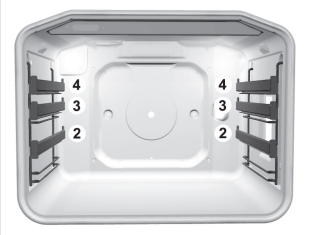
Тепло розповсюджується лише нагрівачем, який розташований у нижній частині духовки. Цим режимом користуйтеся у тому випадку, якщо вам треба запекти страву знизу (напр., випічка із соковитою фруктовою начинкою). Для регулювання температури користуйтеся ручкою / шкалою. Нижній нагрівач можна використовувати також під час чищення духовки. Детальніше про це читайте у розділі «Догляд та обслуговування».

❑ Верхній нагрівач

Тепло розповсюджується лише нагрівачем, який розташований у верхній частині духовки. Цей режим прийнятний, якщо вам необхідно запекти страву зверху (напр., для того, щоб отримати золотаву скоринку).

Рівні поличок (залежно від моделі)

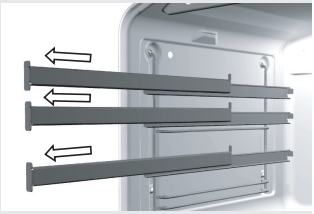




- Аксесуари (решітка, мілке та глибоке деко) можна установити у духовці на чотирьох рівнях.
- Будь ласка, зверніть увагу на те, що відлік рівнів поличок здійснюється від низу (окремі рівні поличок детально описані у таблицях приготування страв, які подані нижче).
- Напрямні можуть бути рельєфні, дротяні або телескопічні (залежно від моделі приладу). Телескопічні (висувні або такі, що можуть утягнутися) напрямні установлені на другому, третьому та четвертому рівнях. Якщо духовка обладнана дротяними напрямними, решітка та деко завжди мають бути розміщені у жолобі, який сформований суміжними дротяними профілями.

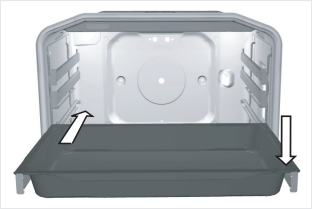
258142

Телескопічні висувні напрямні (залежно від моделі)



Телескопічні (висувні або такі, що можуть утягнутися) напрямні установлені на другому, третьому та четвертому рівнях. Вони установлені праворуч та ліворуч на бокових стінках внутрішньої частини духовки і мають три рівні.

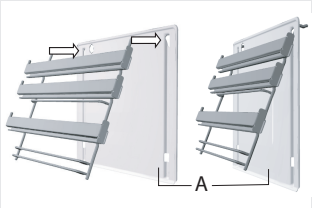
Висувні рівні складаються з (залежно від моделі):
- трьох напрямних, які можуть висуватися частково,
- однієї напрямної, яка може бути висунута повністю та двох, що можуть бути висунуті частково, або
- трьох напрямних, які можуть бути висунуті повністю.



⚠ **Телескопічні висувні напрямні та інші аксесуари духовки нагріваються! Користуйтеся кухонними рукавичками або подібними засобами захисту, коли торкаєтеся них.**

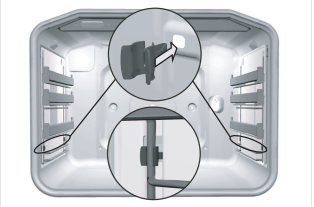
- Щоб установити решітку, деко, або лоток для жиру, по-перше, витягніть телескопічні напрямні необхідного рівня.
- Розташуйте решітку або мілке чи глибоке деко на висувних напрямних та засуньте її рукою усередину духовки. Закрийте дверцята тільки після того, як телескопічні напрямні повністю утягнуться.

Вкладені для легкого чищення (залежно від моделі)



Вкладені для легкого чищення призначені для захисту стінок від жиру, що бризкає.

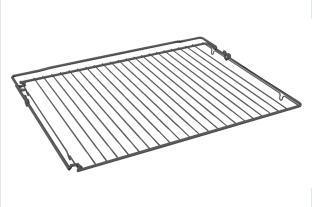
Вкладені для легкого чищення можна установити наступним чином:
- Зніміть дротяні або телескопічні напрямні (дивіться розділ Зняття телескопічних та дротяних напрямних).
- Приєднайте спрямовувачі(дротяні або телескопічні) до щита, який просто очищувати (A). Після цього підвісьте їх разом, вставивши два гачки у відповідні отвори та потягнувши зібрану деталь донизу.



При установленні телескопічних напрямних, здатних утягуватись, (які можна повністю витягнути) та вкладенів для легкого чищення, помістіть затискачі, що є у комплекті, у нижні отвори на внутрішніх стінках духовки, та помістіть напрямні у ці затискачі. Затискачі призначені для напрямних, що здатні утягуватись.

Аксесуари духовки (залежно від моделі)

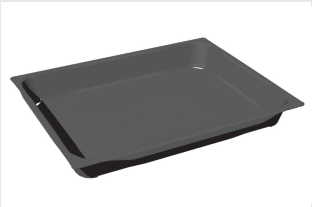
Скляне деко призначене для випікання, або ним можна користуватися, як тацею для сервірування.



Решітка, на якій можна розташувати посуд або безпосередньо помістити продукти, які готуватимуться.

⚠ **На решітці та направляючих встановлено запобіжні обмежувачі. Щоб витягти решітку, злегка підніміть її, коли вона упреться в обмежувач.**

Мілке емальоване деко в основному використовується як лоток для жиру, що стікає під час готування (розташовуйте його на нижньому, тобто на 1-му або 2-му спрямовувачі)



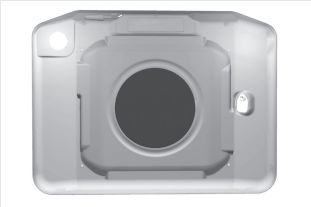
Глибоке деко призначене для запікання м’яса та приготування соковитої випічки. Ним також можна користуватись для накопичення жиру, що стікає.

⚠ **Якщо Ви не користуєтеся грилем, або глибоке деко використовується лише для накопичення жиру, що стікає, глибоке деко не можна ставити на перший рівень напрямних.**

На задню стінку внутрішньої частини духовки нанесено каталітичне покриття, яке можна зняти або замінити тільки за допомогою спеціаліста із авторизованого сервісного центру.

258142

Жировий фільтр (залежно від моделі)



Установлений у задній частині жировий фільтр захищає вентилятор, нагрівальний елемент та внутрішню поверхню духовки від забруднення жиром. Під час готування м'яса ми рекомендуємо користуватися жировим фільтром. При випіканні тістечок завжди знімайте фільтр! Установлений жировий фільтр може викликати небажані результати при випіканні деяких видів виробів з борошна.

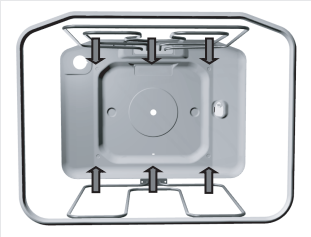
Приготування їжі

Приготування виробів з борошна

- Для приготування виробів з борошна користуйтеся режимами ☐, ⊞ або ⊞.(Робота духовки з обраним режимом або системою залежить від моделі приладу.)
- Обов'язково витягніть жировий фільтр з духовки під час приготування випічки!

Керівництво

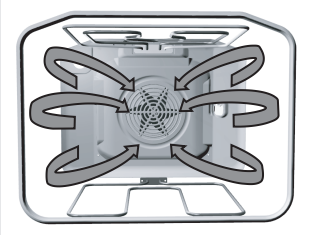
- Під час приготування виробів з борошна необхідно дотримуватися рівня, температури та часу, що зазначені у таблиці приготування випічки, не покладайтеся на власний досвід користування іншими духовками. Значення, надані у таблиці, розраховані та перевірені спеціально для даного апарату.
- Якщо у таблиці не зазначений певний вид випічки, знайдіть інформацію про схожі страви.



☐ Випічка при режимі верхній+нижній нагрівач

•Користуйтесь тільки одним рівнем під час випікання.

- Режим верхній /нижній нагрівач особливо доречний для приготування випічки, хліба, бісквіту.
- Користуйтеся темними формами для випікання. У світлих формах продукт випікається гірше (Ваша випічка не матиме «золотавого» відтінку), тому що вони відбивають тепло. Форму для випікання установлюйте на решітку. Якщо ви користуєтеся деко, яке входить до комплекту, заберіть решітку.
- Попереднє розігрів духовки скорочує час приготування. Ставте випічку у духовку після того, як установлена температура досягнута, тобто, коли сигнальна лампа(лампа роботи нагрівача) вперше згасне.



Випічка з гарячим повітрям

Випічка тістечок з гарячим повітрям особливо доречна, коли Ви бажаєте випікати одночасно на кількох поличках / рівнях, особливо, коли Ви готуєте маленькі тістечка у мілкому деко. Ми рекомендуємо попередньо нагріти духовку та випікати печиво на другому і третьому рівнях. Цей режим також прийнятний для соковитої випічки та фруктових тортів (у такому випадку, готуйте тільки на одному рівні).

- Температура, як правило, нижче, ніж при випіканні з верхнім та нижнім нагрівачем (див. також Таблицю приготування випічки).
- Можна випікати вироби різних типів разом, якщо температури їх приготування приблизно однакова.
- Час випікання може бути різним, навіть при однакових деко. При одночасному встановленні кількох деко – на двох або навіть трьох рівнях, час готування для кожного окремого деко може бути різним. Можливо вам необхідно буде забрати один лист раніше, ніж інший (лист, що на рівень вище).
- Якщо це можливо, намагайтеся готувати маленьке печиво однакової товщини та розміру. Печиво різне за розміром буде випікатися по-різному!
- При одночасному випіканні кількох видів випічки , у духовці утворюватиметься певна кількість випару, який накопичуватиметься у вигляді конденсату на дверцятах духовки.

Поради щодо випікання

Чи готова випічка?

Скористуйтеся дерев’яною паличкою,щоб проштрикнути випічку у самому високому місці. Якщо на паличці не лишилося тісто, випічка готова. Вимкніть духовку та використайте залишкове тепло.

Випічка сіла

Перевірте рецепт. Наступного разу покладіть менше рідини. Пильнуйте за тривалістю вимішування, особливо, якщо ви користуєтеся кухонним комбайном.

Унизу випічка надто світла

Наступного разу використовуйте темну форму для випікання, установіть страву на рівень нижче, або наприкінці приготування увімкніть нижній нагрівач.

Випічка із соковитою начинкою (напр., торт із м’якого сиру) не пропеклась.

Наступного разу спробуйте зменшити температуру на подовжити час приготування.

258142

Примітки до таблиці приготування виробів з тіста:

- Для температурного режиму вказано два значення, нижній та верхній. Спочатку установіть менше значення температури; якщо випічка не підгнітилася, наступного разу треба збільшити температуру.
- Час приготування зазначено приблизно, отже, він може змінюватися залежно від конкретних умов.
- Значення у таблиці температур, що виділені жирним шрифтом, мають найліпший режим нагрівання для даного виробу.
- Позначка «зірочка» означає, що духовку необхідно попередньо нагріти.
- Якщо Ви користуєтеся папером для випікання, переконайтеся, що він стійкий до високих температур.

Таблиця приготування виробів з тіста при режимі роботи «верхній + нижній нагрівач» або гарячого повітря - під час приготування лише на одному рівні

Вид випічки	Рівень напрямних (знизу)	Температура *C	Рівень напрямних (знизу	Температура *C	Час гот.,хв.
Солодка випічка					
Мармурний пиріг, баба	**1**	**160-170**	1	150-160	50-70
Пиріг на прямокутному листі	**1**	**160-170**	1	150-160	55-70
Пиріг у формі для торту	1	160-170	2	**150-160**	45-60
Сирний пиріг у формі для торту	**1**	**170-180**	2	150-160	65-85
Пиріг з пісочного тіста з фруктами	1	180-190	2	**160-170**	50-70
Фруктовий пиріг з просоченням	1	170-180	2	**160-170**	60-70
Бісквітний торт*	**1**	**170-180**	2	150-160	30-40
Пиріг з обсипкою	2	180-190	**2**	**160-170**	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	2	170-180	**2**	**150-160**	45-65
Вишневий пиріг	2	180-200	**2**	**150-160**	35-60
Бісквітний рулет*	2	180-190	**2**	**160-170**	15-25
Пиріг із дріжджового тіста	2	160-170	**2**	**150-160**	25-35
Плетінка із дріжджового тіста	2	180-200	**2**	**160-170**	35-50
Різдвяний пиріг	2	170-180	**2**	**150-160**	45-70
Яблучний пиріг	2	180-200	**2**	**170-180**	40-60
Пишні булочки з начинкою	1	170-180	**2**	**150-160**	40-55
Пікантна випічка					
Киш Лорен	1	190-210	**2**	**170-180**	50-65
Піца*	2	210-230	**2**	**190-210**	25-45
Хліб	**2**	**190-210**	2	170-180	50-60
Булочки*	**2**	**200-220**	2	180-190	30-40
Дрібна випічка					
Пісочне печиво	2	160-170	**2**	**150-160**	15-25
Дрібне печиво*	2	160-170	**2**	**150-160**	15-28
Дрібна дріжджова випічка	2	180-190	**2**	**170-180**	20-35
Випічка із слойоного тіста	2	190-200	**2**	**170-180**	20-30
Тістечка із збитими вершками/ тістечка з кремом	2	180-190	**2**	**180-190**	25-45
Суфле					
Суфле з рису	**1**	**190-200**	2	180-190	35-50
Суфле із сиру	**1**	**190-200**	2	180-190	40-50
Випічка із заморожених напівфабрикатів					
Яблучний, сирний рулет	2	180-200	**2**	**170-180**	50-70
Сирний торт	2	180-190	**2**	**160-170**	65-85
Піца	2	200-220	**2**	**170-180**	20-30
Картопля для запікання у духовці	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35
Крокети для духовки	2	200-220	**2**	**170-180**	20-35

Примітка: Рівень напрямних стосується решітки, на якій Ви розміщуєте маленькі форми для випікання, або мілкого деко. Глибоке деко слід розташувати на першому рівні напрямних.

258142

Таблиця установок для приготування виробів з тіста за допомогою гарячого повітря та нижнього нагрівача

Вид випічки	Рівень напрямних (знизу)	Температура *C	Час гот.,хв.
Чізкейк (750 г сиру) – пісочне тісто	2	150-160	65-80
Піца* - дріжджове тісто	2	200-210	15-20
Киш Лорен – пісочне крихке тісто	2	180-200	35-40
Яблучний пиріг з обсипкою – дріжджове тісто	2	150-160	35-40
Фруктовий торт – здобне тісто	2	150-160	45-55
Яблучний пиріг – слойоне тісто	2	170-180	45-65

Таблиця приготування виробів з тіста при режимі роботи «верхній + нижній нагрівач + вентилятор»

Вид випічки	Рівень напрямних (знизу)	Температура *C	Час гот.,хв.
Солодка випічка			
Мармурний пиріг, баба	1	150-160	50-60
Пиріг на прямокутному листі	1	150-160	55-65
Пиріг у формі для торту	1	150-160	45-55
Сирний пиріг у формі для торту	1	150-160	65-75
Пиріг з пісочного тіста з фруктами	1	160-170	45-65
Фруктовий пиріг з просоченням	1	160-170	55-65
Бісквітний торт*	1	150-160	25-35
Пиріг з обсипкою	2	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	2	150-160	45-60
Вишневий пиріг	2	150-160	30-40
Бісквітний рулет*	2	160-170	15-23
Пиріг із дріжджового тіста	2	150-160	25-35
Плетінка із дріжджового тіста	2	160-170	35-45
Різдвяний пиріг	2	150-160	45-65
Яблучний пиріг	2	160-170	50-60
Пишні булочки з начинкою	1	150-160	35-45
Пікантна випічка			
Киш Лорен	1	170-180	45-55
Піца*	2	190-200	20-25
Хліб	2	170-180	50-60
Булочки*	2	180-190	15-20
Дрібна випічка			
Пісочне печиво	2	150-160	15-25
Дрібне печиво*	2	150-160	15-25
Дрібна дріжджова випічка	2	160-170	18-23
Випічка із слойоного тіста	2	170-180	20-30
Тістечка із збитими вершками/ тістечка з кремом	2	170-180	20-30
Випічка із заморожених напівфабрикатів			
Яблучний, сирний рулет	2	170-180	50-70
Сирний торт	2	160-170	65-85
Піца	2	170-180	20-30

Примітка: Рівень напрямних стосується решітки, на якій Ви розміщуєте маленькі форми для випікання.

258142

Приготування/ тушкування м’яса

- Для приготування м’яса користуйтеся режимами роботи ❑ та ✇.
- Інформація, надана у виділеним шрифтом, вказує найбільш прийнятний режим роботи для певного типу м’яса.
- Під час приготування м’яса ми рекомендуємо користуватися жировим фільтром (залежно від моделі).

Поради щодо вибору посуду

- М’ясо можна готувати у емальованому посуді, посуді з гартованого скла (Pyrex), глиняному або мідному посуді.
- Посуд із нержавіючої сталі менш доречний, тому що він відбиває тепло.
- Якщо Ви готуєте м’ясо під кришкою, воно лишається більш соковитим, а духовка не забрудниться.
- У відкритому посуді м’ясо швидше вкриється золотавою скоринкою.

Кілька зауважень щодо приготування м’яса

- У таблиці приготування м’ясних страв зазначені дані про температуру, рівень установлення деко та час приготування. Оскільки час приготування залежить від типу, ваги та кількості м’яса, він може не співпадати із часом, що указаний у таблиці.
- З метою економії ми рекомендуємо готувати м’ясо, птицю або рибу вагою не менш, ніж 1 кг.
- Під час приготування м’яса додавайте достатню кількість рідини, щоб Ваша страва не пригоріла. Це означає, що при тривалому готуванні, необхідно постійно наглядати за процесом та додавати необхідну кількість рідини.
- Після завершення приблизно половини часу приготування страви, перегорніть м’ясо, особливо, якщо готуєте його на деко. Для одержання кращого результату, почніть готувати м’ясо із верхньої сторони, а потім перегорніть його на нижню.
- При готуванні великих шматків м’яса на дверцятах духовки може утворитися конденсат. Це цілком природно і жодним чином не впливає на роботу приладу. Після завершення процесу готування протріть скло дверцят духовки насухо.
- Для того, щоб уникнути утворення конденсату, не залишайте готову страву для охолодження у духовці.

Таблиця приготування м’ясних страв при режимі роботи «верхній + нижній нагрівач» або гарячого повітря - під час приготування лише на одному рівні

Тип м’яса	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура (*C)	Рівень напрямних (знизу)	Температура (*C)	Час гот. (хв.)
Яловичина						
Тушкована яловичина	1000	**2**	**190-210**	2	180-190	100-120
Тушкована яловичина	1500	**2**	**190-210**	2	170-180	120-150
Ростбіф, соковитий	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	30-50
Ростбіф, добре просмажений	1000	**2**	**200-210**	2	180-200	40-60
Свинина						
Тушкована свинина із шкірою	1500	2	180-190	**2**	**170-180**	140-160
Свиняча почеревина	1500	2	190-200	**2**	**170-180**	120-150
Свиняча почеревина	2000	2	180-200	**2**	**160-170**	150-180
Лопатка	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Свиняча качалка	1500	**2**	**190-200**	2	160-170	120-140
Котлети	1500	**2**	**180-200**	2	160-170	100-120
Тушкований свинячий фарш (м’ясний рулет)	1500	**2**	**200-210**	2	170-180	60-70
Телятина						
Теляча качалка	1500	**2**	**180-200**	2	170-190	90-120
Теляча лопатка	1700	**2**	**180-200**	2	170-180	120-130
Баранина						
Філе ягня	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Бараняча лопатка	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	120-130
Дичина						
Філе кролика	1500	**2**	**190-200**	2	180-190	100-120
Філе оленя	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Лопатка дикого кабана	1500	**2**	**190-200**	2	170-180	100-120
Птиця						
Курка, ціла	1200	2	190-200	**2**	**180-190**	60-80
Курка	1500	2	190-200	**2**	**180-190**	70-90
Вутка	1700	2	180-190	**2**	**160-170**	120-150
Гусак	4000	2	160-170	**2**	**150-160**	180-200
Індичка	5000	2	150-160	**2**	**140-150**	180-240
Риба						
Ціла риба	1000	2	190-200	**2**	**170-180**	50-60
Рибне суфле	1500	2	180-200	**2**	**150-170**	50-70

Примітка: Рівень напрямних стосується глибокого деко, менші за розміром треба розміщати на решітці на першому або другому рівнях (не розміщуйте глибоке деко на першому рівні).

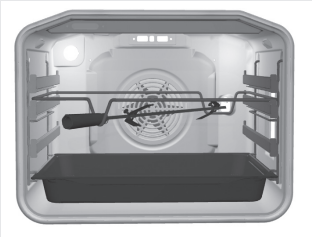
258142

Готування на грилі

- Будьте особливо уважні під час готування м’яса на грилі. Через високу температуру решітка та інші частини духовки дуже сильно нагріваються, тому користуйтеся захисними рукавичками та спеціальними щипці для м’яса!
- Під час розрізання м’яса може бризнути гарячий жир (напр., з ковбасок). Щоб уникнути опіків при потраплянні жиру на шкіру або в очі користуйтеся щипцями для м’яса.
- Необхідно постійно наглядати за процесом приготування страви на грилі. Через високу температуру м’ясо може пригоріти!
- Не дозволяйте дітям наближатися до гриля!
- Режим інфранагрівання прийнятний для приготування хрустких та нежирних ковбасок, шматків м’яса або риби (стейк, шніцель, лосось, тощо), для випікання хліба та под..

Поради щодо приготування м’ясних страв з використанням гриля

- Під час користування грилем дверцята духовки повинні бути закритими.
- Таблиця приготування з використанням грилю містить дані про температуру, рівень розташування деко та час приготування. Через те, що час приготування залежить від сорту, ваги та кількості м’яса, можливі відступи від таблиці.
- Під час готування м’яса ми рекомендуємо користуватися жировим фільтром (залежно від моделі).
- Інфранагрівач (режими роботи Великий гриль та Гриль)необхідно попередньо розігріти приблизно протягом 5 хвилин.
- Якщо ви запікаєте страву на решітці, змастіть її жиром, щоб м’ясо не пригоріло.
- Тонкі шматки м’яса покладіть на решітку та установіть її на четвертий рівень.
- Під решіткою розмістіть лист для жиру та соку, що стікають, на першому або другому рівні.
- Після завершення першої половини часу приготування м’яса на грилі, його треба перегорнути. На першій стороні м’ясо треба готувати довше, ніж на другій.
- Коли Ви готуєте великі шматки м’яса на решітці (курка, риба), розташуйте решітку на другому рівні, а під решіткою розмістіть лист для жиру та соку, що стікають, на першому рівні.
- Більш тонкі шматки перегорніть лише один раз, а товщі – кілька разів. При цьому користуйтеся щипцями для м’яса, щоб не витікало надто багато соку.
- Темні види м’яса швидше та сильніше підгнічуються, ніж світлі свинина та телятина.
- Кожного разу після користування грилем очистіть духовку та приладдя, щоб наступного разу бруд, що лишився на них, не пригорів.



Смаження на вертелі

(тільки у деяких моделях)

- Вертел складається з вертелу, що обертається, ручки, що знімається, та двох вилок із гвинтами для того, щоб закріпити шматок м’яса на вертелі.
- При використанні вертела спочатку треба установити на спеціальну раму, що додається, на третій рівень напрямних знизу. Надіньте шматок м’яса, приправленого спеціями, та затисніть його двома вилками з обох боків. Потім закрутіть гвинти на вилках.
- Прикріпіть ручку на передню частину вертела. Уставте гострий кінець вертела у отвір на правій стороні задньої частини духовки,який має захисну заслінку. Помістіть передню частину вертела у заглиблення на рамі.
- Розташуйте глибоке деко, яке виконуватиме роль накопичувача жиру, що стікатиме з м’яса, на один рівень нижче.
- Активуйте функцію вертела, обравши режим «Великий гриль» .
- Перед тим, як закрити дверцята духовки, зніміть ручку з вертела.
- Робота інфранагрівача контролюється термостатом; він працює тільки при закритих дверцятах.

258142

Таблиця приготування – Великий гриль

Вид продукту	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Темпера-тура *C	Темпера-тура *C	Час гот.,хв.
М’ясо та ковбаси					
4 шніцеля з філе яловичини, з кров’ю	180гр./один	4	Рівень	-	14-16
4 шніцеля з філе яловичини, середньо просмажені	“	4		-	16-20
4 шніцеля з філе яловичини, добре просмажені	“	4		-	18-21
4 шніцеля із свинячої шийки	“	4		-	19-23
4 котлети	“	4		-	20-24
4 стейка з телятини	“	4		-	19-22
6 котлет з ягня	100гр./один	4		-	15-19
8 ковбасок для гриля	100гр./один	4		-	11-14
3 шматки м’ясного рулета	200гр./один	4		-	9-15
1/2 курча	600гр.	2	-	180-190	25 (1-а сторона) 20 (2-га сторона)
Риба					
Тонкі шматочки лосося	600	3		-	19-22
4 форелі	200гр./один	2	-	170-180	45-50
Тости					
6 скибочок білого хліба	/	4		-	1,5-3
4 скибочки хліба із змішаного борошна	/	4		-	2-3
Гарячий бутерброд	/	4		-	3,5-7
М’ясо / птиця*					
Качка*	2000	2	210	150-170	80-100
Курка*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Тушкована свинина	1500	2	-	150-160	90-120
Свиняча лопатка	1500	2	-	150-160	120-160
Свиняча нога	1000	2	-	150-160	120-140
Ростбіф/ філе яловичини	1500	2	-	170-180	40-80
Овочі					
Кольорова капуста	750	2	-	210-230	15-25
Спаржа	750	2	-	210-230	15-25

Примітка: Рівень напрямних стосується решітки на яку ви кладете м’ясо; у розділі м’ясо/птиця рівень напрямних стосується глибокого деко, а при готуванні курки мається на увазі решітка. Під час готування м’яса у деко, переконайтеся, що Ви додали необхідну кількість рідини, щоб м’ясо не пригоріло; після завершення першої половини часу приготування, перегорніть м’ясо. Якщо Ви готуєте м’ясо на решітці, установіть глибоке деко, яке виконуватиме роль накопичувача жиру. Що стікає, на першому рівні напрямних (дивіться поради щодо готування м’яса на грилі).

Рекомендації: Висушіть форель паперовим рушником. Покладіть трохи петрушки, солі та часнику усередину риби, намастіть її жиром та покладіть на решітку. Під час смаження на решітці не перегортайте рибу.

* Такий вид м’яса також можна готувати на вертелі (дивіться інструкції для готування на вертелі).

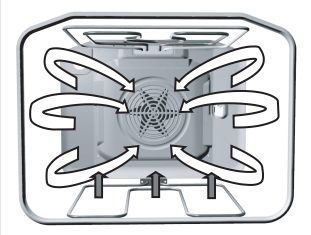
** Спочатку овочі треба злегка відварити, намастити соусом bechamel і натертим сиром. Покладіть овочі у менше за розміром скляне деко та поставте його на решітку.

258142

Таблиця приготування – Гриль

Вид продукту	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура *C	Температура *C	Час гот.,хв.
М'ясо та ковбаси					
2 стейка з яловичини. Добре просмажені	180гр./один.	4	Рівень ◂	-	18-21
2 котлети		4	◂	-	20-22
2 стейка з свинячого ошийка	180гр./один.	4	◂		18-22
4 ковбаски-гриль	100гр./один.	4	◂	-	11-14
4 смажених бутерброда		4	◂	-	5-7
Смаження тостів		4	◂		3-4
3 форелі - на решітці	200гр./один.	2	-	160-170	40-50
Курка – на решітці	1500гр.	2	-	160-170	60-80
Свиняча лопатка – глибоке деко	1500гр.	2	-	150-160	120-160

Консервування



Для консервування користуйтеся режимом нижній нагрівач+вентилятор

Продукти для консервування та банки підготуйте як завжди. Користуйтеся звичайними банками з гумовими щільниками та скляними кришками. Не користуйтеся банками з кришками, що закручуються, металевими кришками або металевими банками. Банки мають бути по-можливості однакові за розміром, наповнені однаковими продуктами и добре закриті. У духовку можна помістити одночасно до 6 літрових банок.

- Для консервування використовуйте лише свіжі продукти.
- У глибокий лист налийте приблизно 1 літр гарячої води (прибл. 70°C), щоб забезпечити у духовці необхідний рівень вологи. Розташуйте банки у духовці так, щоб вони не торкалися стінок (див. схему). Перед використанням гумові щільники кришок треба зволожити.
- Глибокий лист із банками установіть на 2 рівень знизу. Під час процесу консервування спостерігайте за продуктами, поки рідина у банках не почне кипіти – у першій банці Ви побачите бульки. Дотримуйтесь зазначеного у таблиці часу консервування.

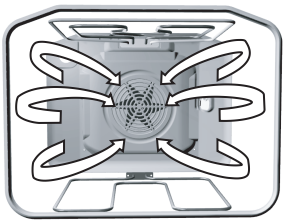
258142

Таблиця консервування

Продукти для консервування	Кількість	T=170-180*C, до початку кипіння (хв.)	Після закипання	Залишити у духовці (хв.)
Фрукти				
Суниці	6x1 л	прибл. 40-55 хв.	Відключити	25
Фрукти з кісточкою	6x1 л	прибл. 40-55 хв.	Відключити	30
Яблучне пюре	6x1 л	прибл. 40-55 хв.	Відключити	35
Овочі				
Мариновані огірки	6x1 л	прибл. 40-55 хв.	Відключити	30
Квасоля, морква	6x1 л	прибл. 40-55 хв.	Залишити на 120*C 60 хв.	30

Уточнення: дані, наведені у таблиці приблизні. Реальний час може змінюватися залежно від температури приміщення, кількості банок, кількості та температури фруктів / овочів, які Ви консервуєте, тощо. Перед тим, як вимкнути духовку (для фруктів) або установити нижчу температуру (для деяких видів овочів), переконайтеся, що у банках дійсно з'явилися бульки. Важливо: Помітьте, коли у першій банці з'являться бульки.

Розморожування



- Час розморожування заморожених продуктів можна скоротити за рахунок циркуляції повітря у духовці. У такому разі треба установити режим «Розморожування».

⚠ **Якщо Ви раптово активували кнопку установлення температури, сигнальна лампа духовки почне світитися, але нагрівачі не будуть працювати.**

- Можна розморожувати торти з вершками та масляним кремом, пироги та випічку, хліб та булочки, а також глибоко заморожені фрукти.
- М'ясо та птицю не рекомендовано розморожувати у духовці, виходячи суто з гігієнічних міркувань. По-можливості кілька разів перегортайте та перемішуйте продукти, щоб процес розморожування відбувався рівномірно.

Чищення та догляд

Неможна чистити плиту пристроєм для чищення гарячою парою або приладом для чищення парою під великим тиском. Перед процесом чищення відключіть плиту і дайте їй охолонути.

Передня сторона корпусу
Для чищення цих поверхонь користуйтеся рідкими неабразивними засобами для чищення для гладких поверхонь, та м’яку ганчірку. Нанесіть засіб на ганчірку та протріть забруднену поверхню; потім змийте засіб для чищення водою. Неможна наносити засіб для чищення безпосередньо на поверхню. Не користуйтеся грубими та агресивними засобами для чищення, гострими предметами або губки для посуду, які можуть залишити на поверхні подряпини.

Поверхні з алюмінієвим покриттям
Для чищення таких поверхонь користуйтеся рідкими неабразивними засобами для чищення, що призначені для чищення саме таких поверхонь, та м’яку ганчірку. Нанесіть засіб на вологу ганчірку та протріть поверхню; потім змийте засіб для чищення водою. Неможна наносити засіб для чищення безпосередньо на поверхню з алюмінієвим покриттям. Не користуйтеся абразивними засобами для чищення та абразивними губками. Аерозолі для чищення внутрішньої поверхні духовки не повинні потрапити на поверхню з алюмінієвим покриттям.

Передні панелі з нержавіючої сталі
(тільки у деяких моделях)
Такі поверхні можна чистити м’якими засобами для чищення (мильною піною) та м’якою губкою, які не подряпають поверхню. Не використовуйте абразивні та засоби, що містять розчинники. Якщо не дотримуватися цих рекомендацій, поверхня може бути пошкоджена.

Лаковані та пластикові поверхні
(тільки у деяких моделях)
Кнопки та ручки можна чистити рідким засобом для чищення, який призначений для гладких лакованих поверхонь, за допомогою м’якої ганчірки. Ви можете також користуватися засобами, які призначені саме для цього типу поверхонь; при цьому дотримуйтесь інструкцій виробника засобів для чищення.

УВАГА: Для чищення зазначених поверхонь неможна користуватися аерозолями-очисниками для духовок, тому що вони можуть серйозно пошкодити алюмінієві поверхні!

Духовка

- Ви можете чистити духовку звичайними засобами (засобами для чищення, аерозолями для духовок), але ми рекомендуємо робити це тільки, якщо вам необхідно позбавитися важких забруднень.
- Для регулярного чищення духовки (після кожного користування) ми рекомендуємо зробити наступне: поверніть ручку вибору режимів у положення ⊛. Установіть ручку вибору температури на 70*C. У скляне або мілке деко налийте 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень. Через 30 хвилин продукти, що залишилися на емалі, пом'якшають, і їх можна протерти вологою ганчіркою.

При важких забрудненнях скористайтеся наступними порадами:

Духовка перед кожним чищенням повинна бути охолодженою.

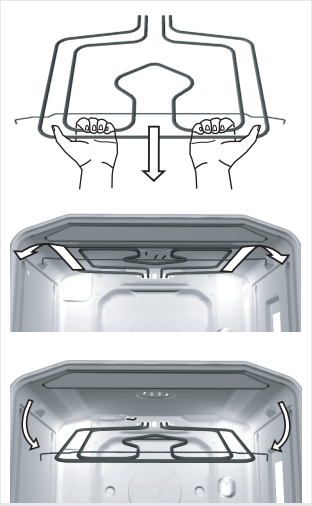
- Духовку та приладдя треба чистити після кожного користування, щоб забруднення не підгорали.
- Жир легше за усе видалити теплою мильною водою, поки духовка ще тепла.
- При наявності дуже сильних забруднень використовуйте звичайні засоби чищення для духовок. Духовку ретельно промийте водою та протріть, щоб видалити залишки засобу для чищення.
- Ніколи не користуйтеся агресивними засобами для чищення, наприклад, такі, як грубі засоби для чищення, грубі губки для посуду, засоби для видалення іржі, засоби для видалення плям, тощо.
- Лаковані, поверхні з нержавіючої сталі та оцинковані поверхні або алюмінієві частини не повинні контактувати із аерозолями для чищення духовок. Тому що такі засоби можуть пошкодити або змінити колір даних поверхонь. Це ж стосується і датчика термостату (якщо духовка обладнана таймером із температурним зондом) і доступних верхніх нагрівачів.
- Коли ви купуєте та використовуєте засоби для чищення, пам'ятайте про навколишнє середовище, беріть до уваги інструкції виробників подібних засобів.

Каталітичний шар (тільки у деяких моделях)

- Каталітична емаль м'яка та чутлива до механічних впливів; Отже, ми не рекомендуємо користуватися абразивними засобами для чищення та гострими предметами.
- Шершавість каталітичної емалі збільшується під впливом жиру та інших типів забруднення. Невеликі плями, які залишаються після готування, зазвичай зникають до

наступного користування. В основному плями зникають при температурі вище 220*C, а при нижчий температурі вони зникають лише частково.
- Здатність до самоочищення каталітичних частин з часом зменшується. Ми рекомендуємо поновляти цей шар через кілька років постійного користування.

Корисна порада
- При запіканні великих жирних шматків м’яса ми рекомендуємо загортати їх у алюмінієву фольгу або пакет для запікання, щоб жир у духовці не розбризкувався.
- Під час готування на грилі ставте під решітку із м’ясом лист для накопичення жиру, що стікає.



Чищення стелі внутрішньої частини духовки (тільки у деяких моделях)
- Для того, щоб спростити чищення верхньої стінки духовки деякі прилади оснащені верхнім інфранагрівачем, який можна нахилити.
- Перед тим, як нахилити нагрівач, треба відключити прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач.
- Нагрівач має бути холодним; у іншому випадку Ви можете отримати опіки!
- Не користуйтеся нагрівачем, коли він нахилений!

Перед чищенням духовки заберіть з неї деко, решітку та напрямні. Потім витягніть горизонтальний нагрівач на себе. Тягніть нагрівач, поки бугель не звільниться від опорних стійок з правої та лівої сторони духовки (дивіться схему). Після чищення повторіть цю процедуру у зворотному порядку; бугель треба установити на обидві опорні стійки.

Приладдя
Приладдя духовки, листи, решітка, тощо, мийте гарячою водою із миючим засобом.

Жировий фільтр (тільки у деяких моделях)
Ми рекомендуємо після кожного використання мити жировий фільтр за допомогою м’якої щітки в гарячій воді із додаванням мийного засобу або у посудомийній машині.

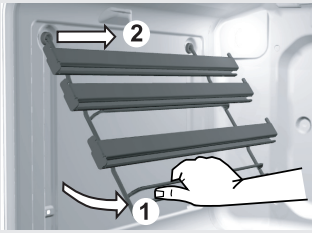
Вкладні для легкого чищення (тільки у деяких моделях)
Ми рекомендуємо після кожного використання мити вкладні за допомогою м’якої щітки у воді із додаванням мийного засобу або у посудомийній машині.

258142

Догляд (залежно від моделі)

Спеціальна емаль

Духовка, внутрішня сторона дверцят духовки, листи вкриті спеціальною емаллю, що має гладку та стійку поверхню. Цей спеціальний шар полегшує чищення при кімнатній температурі.



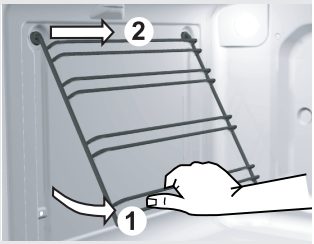
Як знімати телескопічні висувні напрямні

Для спрощення процесу очищення стінок духовки ви можете зняти телескопічні напрямні.

- Напрямні трохи підніміть знизу, підштовхніть усередину та витягніть їх з отворів зверху.
- Бокові решітки з телескопічними напрямними треба чистити тільки звичайними мийними засобами.
- Телескопічні напрямні не призначені для миття у посудомийній машині.

⚠ **Телескопічні напрямні неможна змащувати.**

Щоб повернути телескопічні напрямні на місце після чищення просто повторіть процедуру у зворотному порядку.



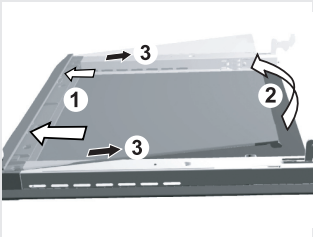
Як знімати дротяні бокові решітки

Для спрощення процесу очищення стінок духовки ви можете зняти бокові решітки.

- Напрямні трохи підніміть знизу, підштовхніть усередину та витягніть їх з отворів зверху.
- Бокові решітки треба чистити тільки звичайними мийними засобами.
- Після чищення вставте решітки у отвори та потягніть униз.

ЗНЯТТЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА З ДВЕРЦЯТ – ДЛЯ ПОВНІСТЮ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ ПРЕМІУМ КЛАСУ (тип A та B)

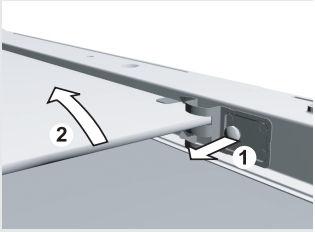
Скло дверцят також легко мити і зсередини. Однак спочатку треба зняти дверцята (див. розділ про зняття та встановлення дверцят).



ілюстрація 1

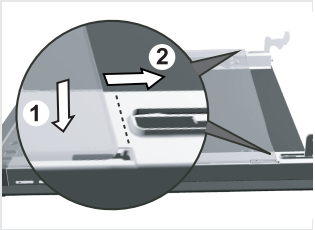
a)

- Тримайте скло дверцят за нижній край. Обережно потягніть його на себе і трохи підніміть – але не надто високо – максимум на 10 мм, доки клин, що утримує скло, не вийде із жолоба (ілюстрація 1).
- Зніміть скло (у напрямку стрілки 3).



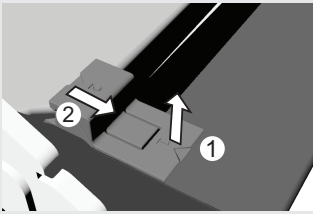
ілюстрація 2

- Внутрішнє скло (тільки у певних моделях) можна зняти, спочатку відкрутивши гвинти на утримувачах скла, а потім, піднявши його (ілюстрація 2). Зніміть утримувачі перед тим, як чистити скло.



ілюстрація 3

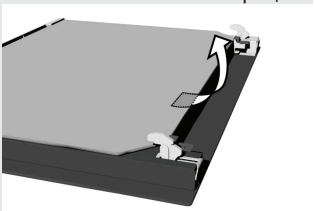
- Для того, щоб установити дверцята на місце, повторіть процедуру у зворотному порядку.
  Зауваження: Вставте скло у щілину і просуньте його вперед (ілюстрація 3).



ілюстрація 1

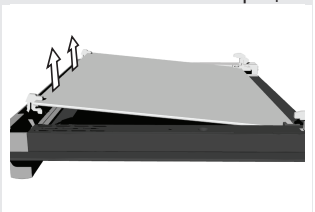
b)

- Акуратно підніміть кріплення на правій і лівій стороні дверцят (позначка 1 на кріпленнях) та потягніть їх від скла (позначка 2 на кріпленнях) (див. Рис. 1)



ілюстрація 2

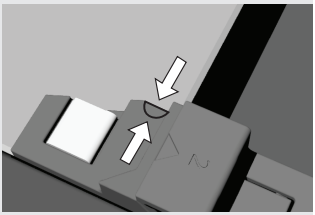
- Тримаючи скляні дверцята за нижній край, акуратно підніміть дверцята щоб зняти їх із кріплення. (Рис. 2)



ілюстрація 3

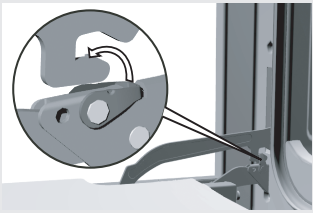
- Щоб зняти третє внутрішнє скло (лише для деяких моделей), підніміть і зніміть його. Зніміть також гумові елементи зі скла.

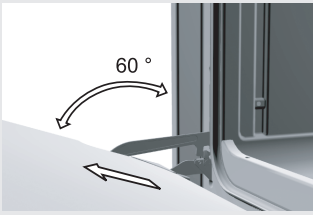
258142



ілюстрація 4

- Встановіть дверцята на місце, виконуючи дії у зворотному порядку.
  Примітка: Вставляючи двері на місце переконайтеся, що позначки (півмісяці) на склі і дверцятах співпадають.





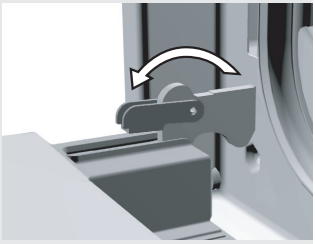
ЗНЯТТЯ ТА ПЕРЕВІШУВАННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ ІЗ КУЛАЧКОВИМ ШАРНІРОМ

- Повністю відкрийте дверцята духовки. Петлі нижніх носіїв шарнірів на обох сторонах дверцят підніміть у вертикальне положення та насадіть їх на язички верхніх носіїв шарнірів.
- Потім прикрийте дверцята духовки до половини та їх акуратно витягніть. Установіть дверцята у зворотному порядку.
- Вставте її у напіввідкритому положенні (під кутом приблизно 60°) і у процесі відкривання до упору притискайте до духовки. При цьому уважно дивіться, щоб розрізи на нижніх носіях шарнірів наскочили на нижню стінку духовки. Після того, як дверцята повністю відкриються, зніміть петлі з язичків верхніх носіїв шарнірів і поверніть їх у горизонтальне положення.

ЗНЯТТЯ ТА ЗАМІНА ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ ІЗ ШАРНІРОМ З ОДНІЄЮ ВІССЮ (залежно від моделі)

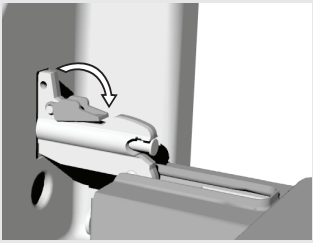
а) Звичайні дверцята
б) Система GentleClose – система поглинає силу поштовху при закритті дверцят. Таким чином дверцята закриваються легко, тихо та м’яко, без удару. Легкого поштовху (до кута 15° відносно закритих дверцят) достатньо для того, щоб дверцята автоматично легко закрилися.

⚠ **При застосування надмірної сили при закритті дверцят, ефект системи GentleClose зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.**



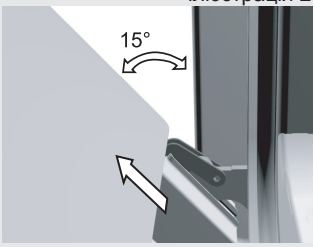
ілюстрація 1

- Повністю відкривши дверцята духовки, розверніть петлі назад(рис. 1)



ілюстрація 2

- Із системою GentleClose поверніть петлі назад на 90° (рис. 2)

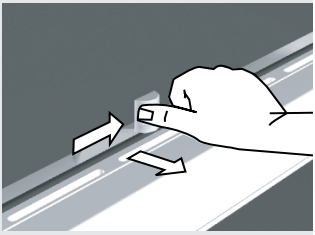


ілюстрація 3

- Повільно закривайте дверцята, поки петлі не увійдуть у шарніри. При куті приблизно 15° (у майже закритому положенні), легко потягніть дверцята угору і витягніть їх з обох носіїв шарнірів приладу (схема 3).
- Установіть дверцята на місце у зворотному порядку. Помістіть дверцята під кутом 15° у носії шарнірів на передній стороні приладу, притисніть їх униз і вперед, поки вони не стануть на своє місце.
- Потім повністю відкрийте дверцята і розверніть петлі назад, у початкове положення. Повільно закрийте дверцята і переконайтеся, що вони закриті щільно. Якщо дверцята відкриваються або закриваються неналежним чином, перевірте, чи розрізи шарнірів вірно розташовані у своєму гнізді.

Увага
Завжди переконайтеся, що петлі шарнірів надійно увійшли у носії під час установлення дверцят. Якщо це не так, основний шарнір, який відкривається за допомогою сильної пружини, може послабшати через певний час після переустановлення дверцят. Ви ризикуєте одержати травму.

Замок дверцят (тільки у деяких моделях)



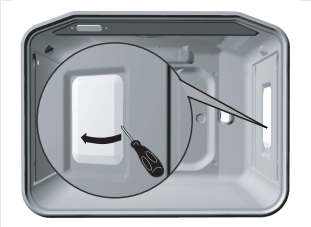
- Дверцята духовки обладнані замком, який перешкоджає відкрити дверцята у той час. Коли він замкнений. Замок дверцят духовки можна відкрити, якщо легко натиснути великим пальцем праворуч, одночасно потягнувши дверцята на себе.
- Коли дверцята духовки закриваються, замок автоматично повертається у попереднє положення.

Зауваження: Якщо прилад оснащений замком дверцят духовки, прикріпіть його під панеллю управління згідно інструкцій з установки, які надані разом із замком.

258142

Заміна частин приладу

Основа та патрон лампи знаходяться під напругою. Ви можете бути вражені електричним струмом!
Перед заміною лампи освітлення духовки відключіть прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши головний вимикач.



Лампа освітлення духовки
(тільки у деяких моделях)
Електрична лампа – це витратний матеріал, гарантія не неї не розповсюджується. Для заміни вам потрібна лампа духовки з такими параметрами: патрон E 14, 230 В, 25 Вт, 300°C.

- Викрутіть скляну кришку у напрямку протилежному руху стрілки годинника, замініть перегорілу лампу на нову та установіть кришку на місце.

У цьому приладі застосовуються спеціальні електричні лампочки, які призначенні лише для використання у побутовій техніці. Їх не можна використовувати для освітлення кімнати.

Попередження та повідомлення про Помилки

Під час гарантійного періоду будь-який ремонт може бути виконаний тільки кваліфікованим фахівцем сервісного центру.

Перед початком ремонту прилад треба відключити від електромережі, знявши запобіжник або витягнувши шнур живлення з розетки.

Непрофесійне втручання та ремонт апарату небезпечні, вони можуть викликати враження електричним струмом та коротке замикання; отже, не намагайтеся усунути несправності самотужки. Залиште цю роботу спеціалістам або представникам сервісного центру.

Якщо у роботі апарату виникли якісь незначні проблеми, перевірте за допомогою наступних інструкцій, чи здатні Ви упоратися з ними самі.

Важливо

Візит спеціаліста із авторизованого сервісного центру повинен бути оплаченим Вами, якщо буде встановлено, що прилад не працює через неналежне чи недбале використання.
Зберігайте інструкцію таким чином, щоб вона завжди була під рукою у разі потреби; якщо передаватиме прилад іншій особі, передайте також і інструкцію.

Сенсори не реагують, інформація на дисплеї не змінюється	• **На кілька хвилин вимкніть духовку з електромережі (зніміть запобіжник або вимкніть головний вимикач), потім знову підключить її до електромережі та увімкніть.**
Запобіжник побутової електропроводки постійно вимикається	• **Викликайте спеціаліста сервісної служби!**
Не працює освітлення духовки	• **Інформацію щодо заміни електричної лампи надано у розділі «Заміна частин апарату».**
Духовка не нагрівається	• Чи вірно ви установили температуру та режим нагрівання • Чи закриті дверцята духовки.
Випічка погано пропеклася	• Чи зняли ви жировий фільтр • Чи дотримувалися ви указівок та порад розділу «Приготування виробів з борошна» • **Чи точно ви дотримувались указівок таблиці приготування випічки.**
Таймер програм демонструє незрозумілі символи, безконтрольно вимикається або вмикається	• Якщо виникають помилки у роботі таймера програм, вимкніть прилад з електромережі на кілька хвилин (зніміть запобіжник або вимкніть головний вимикач) ; потім повторно підключіть його та установіть час.

258142

Блимає дисплей таймеру програм	• Були негаразди у системі енергопостачання, або ваша плита щойно була підключена до електромережі. Усі установки часу скасовано. • Установіть реальний час. • Після завершення роботи таймеру програм (автоматична робота), духовка вимкнеться, на дисплеї з'явиться реальний час, а звуковий сигнал нагадає про певний період часу. Заберіть страву з духовки, поверніть ручку/шкалу температур та ручку вибору режиму роботи у початкове положення. Оберіть функцію «Ручний режим», що мати змогу користуватися духовкою у звичайний спосіб (без таймера програм).
Контрольна лампа не горить…	• Чи активували Ви необхідні настройки? • Чи є основний запобіжник у електромережі Вашого помешкання? • Чи вірно установлені ручка/шкала температури та ручка вибору режиму роботи?

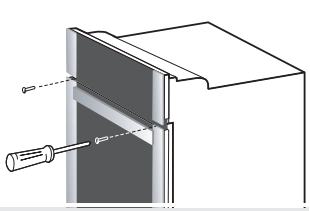
Якщо, незважаючи на виконання усіх порад, що надані вище, Ви не змогли усунути несправність, зверніться до сервісного центру. На усунення несправностей та задоволення скарг, які виникли в наслідок невірного підключення або користування приладом, гарантії не розповсюджуються. Витрати на їх усунення несе безпосередньо користувач.

Інструкції з монтажу та підключення

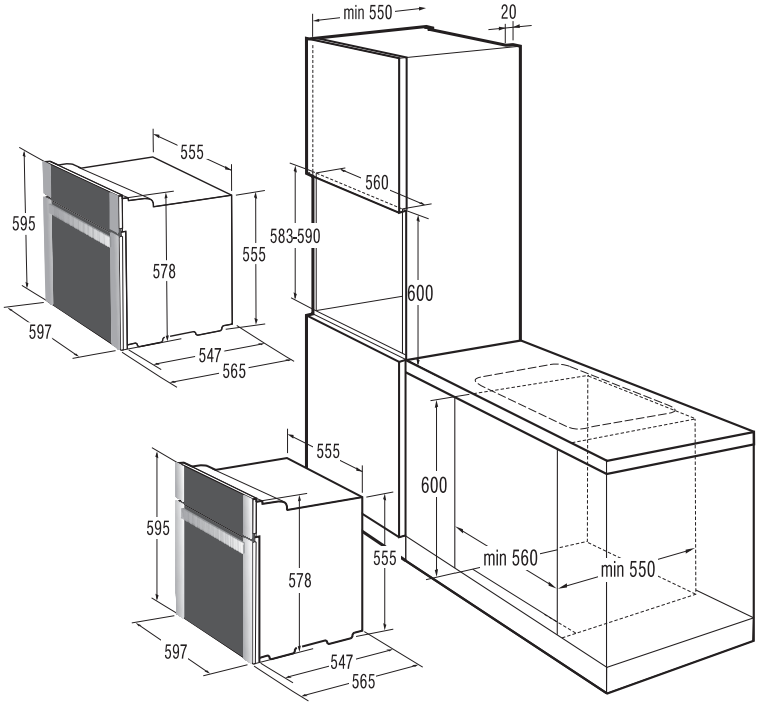
Важливі застереження

- Підключення має бути виконано тільки кваліфікованим фахівцем.
- У електромережі має бути установлене комутаційний пристрій, який на усіх полюсах відокремлює кухонний апарат від мережі, і відстані між контактами якого становить не менш, як 3 мм. Прийнятними є LS-перемикачі або запобіжники.
- Для підключення апарату використовуються приєднувальні кабелі з гумовою ізоляцією (тип HO5RR-F із зелено-жовтим захисним дротом), ПВХ ізольовані (тип HO5VV-F із зелено-жовтим захисним дротом) або інші приєднувальні кабелі, які мають подібні або кращі характеристики.
- Шпон, клеї або штучне покриття кухонних елементів, біля яких буде стояти апарат, повинні бути термостійкими (>75*C), а інакше через низьку термостійкість шпон або інше покриття можуть деформуватися.
- Сховайте у недоступне для дітей місце усі пакувальні матеріали (пластикова плівка, пінопласт, цвяхи…), тому що пакувальні матеріали дуже небезпечні для дітей. Дрібні частини дитина може проковтнути, а загорнувшись у плівку, дитина може задихнутися.

Монтаж апарату



- Шпон та інше покриття кухонного елементу, куди буде вбудовано апарат, повинні бути оброблені термостійким клеєм (100°C), бо інакше через низьку термостійкість вони можуть деформуватися.
- Перед початком монтажу апарату необхідно у місці монтажного отвору у задній частині корпусу кухонного елементу зняти задню стінку.
- Отвір для установки має відповідати розмірам, зазначеним на схемі.
- Дно елементу кухонних меблів (максимально 530 мм) має бути коротше бокових стінок для того, щоб забезпечити належний доступ повітря.
- Елемент кухонних меблів треба виставити за допомогою ватерпасу (рівня).
- Елемент кухонних меблів, у який буде вбудовано апарат, має бути стійко зафіксований, наприклад, закріплений до сусідніх елементів.
- Просуньте апарат усередину елементу кухонних меблів настільки, щоб напрямні двох гвинтів, які вставлятимуться в отвори рами духовки, спиралися на бокові стінки елементу.
- Під час закріплення дивіться, щоб гвинти не були прикручені надто щільно, тому що це може пошкодити стінки елементу меблів або емаль апарату.

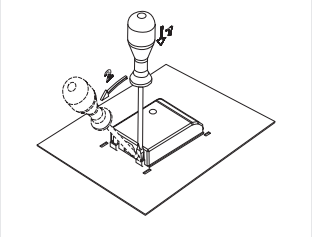


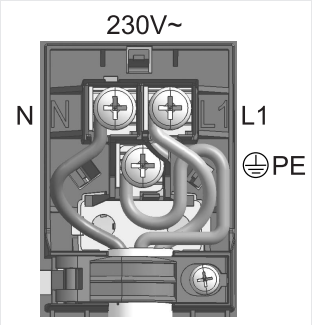
258142

Підключення до електромережі

Підключення до електромережі повинні здійснювати лише сервісні центри або кваліфікований спеціаліст-електрик! Якщо апарат буде підключений невірно, його частини можуть бути пошкоджені, а, отже, ви втрачаєте право на гарантійне обслуговування!

- За допомогою викрутки відкрийте з'єднальну клему, як показано на схемі на кришці.
- Приєднувальну напругу в мережі (230 В на N), куди підключатиметься апарат, повинен перевірити спеціаліст за допомогою вимірювального приладу!
- З'єднальні шунти мають бути розташовані відповідно до з'єднання електромережі.
- Перед підключенням необхідно перевірити, чи відповідає напруга, зазначена у фірмовій табличці, із фактичною напругою у мережі.
- Довжина приєднувального кабелю має складати 1,5 м завдовжки, щоб апарат можна було легко підключити перше, ніж ви присунете його до стіни.
- Довжина захисного дроту має бути такою, щоб при відмові пристрою розвантаження дріт заземлення завантажувався пізніше, ніж дроти під напругою.





Порядок підключення

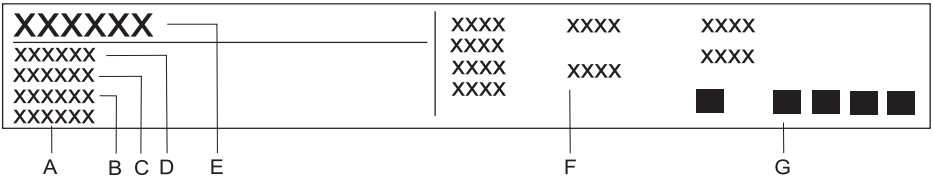
- На задній стінці апарату за допомогою викрутки відкрийте кришку клеми. При цьому за допомогою викрутки звільніть затискачі, що розташовані ліворуч та праворуч на нижній стороні клеми.
- Приєднувальний кабель має бути прокладений крізь пристрій розвантаження, який захищає кабель від виймання. Якщо пристрій розвантаження не установлений, установіть його таким чином, щоб від з одного кінця увійшов у отвір з'єднального затискача.
- Потім підключіть прилад відповідно до інструкцій, які показані на схемах. Якщо напруга у електромережі інша, з'єднувальні шунти треба зняти.
- Щільно прикрутіть пристрій розвантаження та закрийте кришку.

Кольори дротів

L1, L2, L3 = фазові дроти. Колір дроту зазвичай чорний або коричневий.
N = нейтральний дріт. Колір дроту зазвичай синій.
Зверніть увагу на правильне N-підключення!
PE = захисний дріт (заземлення). Колір дроту зелено-жовтий.

Технічні дані

Фірмова табличка



A Серійний номер
B Код
C Модель
D Тип
T Торгова марка
F Технічна інформація
G Відповідні позначки / символи

ВИРОБНИК ЗАЛИШАЄ ЗА СОБОЮ ПРАВО НА ВНЕСЕННЯ ЗМІН, ЯКІ НЕ ВПЛИВАЮТЬ НА ФУНКЦІОНАЛЬНІСТЬ АПАРАТУ.

Інструкції з користування також можна знайти на нашому сайті www.gorenje.ua / < http://www.gorenje.ua />

258142

EVP

258142

uk (07-16)