

**UA**

## **Інструкції з експлуатації, монтажу та підключення**



**Комбінована плита**

## 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.

Дані інструкції дійсні тільки для країн, символи яких зазначені на приладі. Якщо на приладі немає символу країни, технічні інструкції треба переглянути для того, щоб вони відповідали повністю вимогам і нормам для користування у вашій країні.

Спочатку необхідно перевірити, чи не має ваш апарат пошкоджень. Якщо ви виявили будь-які пошкодження, що виникли під час транспортування, зверніться до торговельного 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.

|                                                                             |           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Важливо! - Перед використанням приладу прочитайте ці інструкції.....</b> | <b>3</b>  |
| <b>Опис апарату .....</b>                                                   | <b>6</b>  |
| <b>Варильна поверхня .....</b>                                              | <b>8</b>  |
| <b>Управління конфорками .....</b>                                          | <b>11</b> |
| <b>Управління конфорками .....</b>                                          | <b>12</b> |
| <b>Духовка .....</b>                                                        | <b>14</b> |
| <b>Приготування їжі .....</b>                                               | <b>26</b> |
| <b>Чищення та догляд .....</b>                                              | <b>36</b> |
| <b>Попередження та повідомлення про .....</b>                               | <b>47</b> |
| <b>Помилки .....</b>                                                        | <b>47</b> |
| <b>Інструкції з монтажу та підключення .....</b>                            | <b>49</b> |
| <b>Таблиця форсунок .....</b>                                               | <b>57</b> |
| <b>Технічні дані .....</b>                                                  | <b>58</b> |

# 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.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Ризик виникнення пожежі: не зберігайте предмети на варильних поверхнях.
- **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Готування без нагляду на варильній поверхні із застосуванням жиру чи олії може бути небезпечним і призвести до пожежі. У жодному разі не гасіть вогонь водою. Вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або вологою тканиною.
- 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.
- Перш ніж відкривати кришку, перевірте, чи вона чиста й на ній немає залишків рідини. Кришку плити покрито лаком або виготовлено зі скла; її слід закривати лише після повного охолодження зон готування. Символ на виробі або його упаковці

вказує, що скляні кришки можуть тріснути в разі нагрівання. Перед закриванням кришки вимкніть усі конфорки та дочекайтеся, поки варильна поверхня охолоне.

- Цей прилад не призначений для керування за допомогою зовнішніх таймерів або спеціальних систем керування.

## Попередження

- Підключати прилад може лише фахівець, уповноважений компанією газопостачання, або авторизований сервісний центр. Потрібно дотримуватися чинного законодавства й технічних умов місцевої компанії газопостачання щодо підключення до газової мережі. Важливі примітки щодо підключення наведено в розділі «Інструкції з підключення».
- Несанкціоноване обслуговування та спроби ремонту можуть призвести до ризику вибуху, ураження електричним струмом або короткого замикання, а також травмування та пошкодження приладу. Такі роботи слід доручати лише вповноваженому фахівцеві.
- Перед встановленням і підключенням приладу перевірте, чи сумісні із системою приладу місцеві умови підключення та характеристики (тип і тиск газу).
- Відомості про систему приладу наведено на паспортній табличці.
- Прилад не підключається до витяжної труби або вентиляційного отвору. Прилад слід встановлювати та підключати відповідно до чинних правил підключення. Під час використання кухонного приладу у приміщенні, де його встановлено, виділяється тепло, волога та побічні продукти згоряння. Забезпечте належну вентиляцію кухні, особливо під час використання приладу. Відкрийте всі отвори природної вентиляції або встановіть пристрій штучної вентиляції (механічну кухонну витяжку).
- Цей прилад належить до класу 2/14. Прилад може з обох боків торкатися суміжних шаф, установлених в один ряд. З одного боку можна розмістити шафу, вищу за прилад, на відстані щонайменше 10 см від приладу. З іншого боку можна розташувати шафу однієї висоти із приладом.
- Відстань по вертикалі між приладом і кухонною витяжкою має становити щонайменше 650 мм або не менше відстані, зазначеної в інструкції зі встановлення кухонної витяжки.
- 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.
- Простежте, щоб деталі конфорки були встановлені правильно.
- Якщо у приміщенні чути запах газу, негайно закрийте головний впускний клапан на газовому балоні або трубі, загасіть вогонь (сигарети також), провітріть приміщення, не вмикайте жодні електричні пристрої та викличте фахівця із природного газу.
- Якщо ви не плануєте користуватися конфорками впродовж тривалого періоду (наприклад, під час відпустки), також закрийте головний впускний клапан.
- 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.
- Під час роботи дверцята духової шафи сильно нагріваються. Для додаткового захисту та зменшення температури зовнішньої поверхні встановлено третє скло (лише в деяких моделях).
- Не зберігайте займисті, вибухонебезпечні, леткі або термочутливі предмети (наприклад, папір, ганчірки для посуду, поліетиленові пакети, засоби для миття або чищення та розбризкувачі) в шухляді для зберігання, розташованій у духовій шафі, оскільки вони можуть зайнятися під час роботи духової шафи та призвести до пожежі. Використовуйте шухляду лише для зберігання обладнання (дек, піддону тощо).
- 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).
- У разі тривалого користування чавунним посудом ділянка посуду та край зони готування можуть знебарвитися. Дія гарантії не поширюється на сервісне обслуговування в таких випадках.
- Прилад потрібно встановлювати безпосередньо на підлогу — не на опори чи плінтус.



**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, Видопомогає 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 магазину, 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.

**Якщо Ви помітили несправності у газовому шлангу, або відчули запах газу у приміщенні:**

- негайно відключіть постачання газу або закрийте газовий балон.
- Загасіть будь-яке полум'я, у тому числі сигарети або інші тютюнові вироби.
- Не вникайте будь-які електричні прилади (у тому числі, світло).
- Ретельно провітріть приміщення – відкрийте вікна!
- Негайно зверніться до сервісного центру або спеціалізованої газової компанії.

## 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 Кришка плити (тільки у деяких моделях)
- 2 Отвір для виходу пари
- 3 Склокерамічна варильна поверхня
- 4 Панель управління
- 5 Ручка дверцят духовки
- 6 Дверцята духовки
- 7 Шухляда для посуду
- 8 Додаткова підставка (тільки у деяких моделях)
- 9 Ніжки, висота яких регулюється; доступні, коли шухляда для посуду витягнута (тільки у деяких моделях).



1. Ручка конфорки, задня ліва, електричний нагрівач / газовий пальник
2. Ручка конфорки, передня ліва, електричний нагрівач / газовий пальник
3. Ручка вмикання/вимикання і вибору режиму роботи
4. Таймер, що програмується (тільки у деяких моделях)
5. Ручка вибору температури духовки
6. Ручка конфорки, передня права, газовий пальник
7. Ручка конфорки, задня права, газовий пальник

### **Електропідпал**

(тільки у деяких моделях)

Газові конфорки можуть підпалюватися за допомогою свічки електропідпалу, яка вбудована у кожну конфорку.

Електропідпал буде працювати лише тоді, коли шнур живлення підключений до електромережі.

Якщо електропідпал не працює через несправність у електромережі або якщо свічка електропідпалу намокла, ви можете підпалити конфорку за допомогою сірника або запальнички для газу. Конфорку духовки можна підпалити у такий самий спосіб.

### **(тільки у деяких моделях)**

#### **Кришка плити**



Перед тим, як відкрити кришку, переконайтеся, що вона чиста і на ній нема будь-яких залишків рідини.

Наклейка на приладі або на його упаковці показує, що скляна кришка може розколотися, якщо буде нагріта. Вимкніть конфорки перед тим, як закрити кришку.

#### **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.

## Перед початком роботи (залежно від моделі)

## Важливі застереження

### А) Електричні конфорки

- Увімкніть кожну **конфорку**, не розміщуючи на ній посуд, на максимальний рівень потужності на три – п'ять хвилин. Під час першого нагрівання захисний шар варильної поверхні може відчуватися запах згару. Таким чином захисний шар досягає своєї максимальної витривалості.
- **Склокерамічну поверхню** слід чистити вологою ганчіркою із засобом для миття вручну. Не використовуйте агресивні засоби чищення та мочалки, які можуть залишити подряпини або смуги.
- Не вмикайте конфорки, якщо на них нема посуду, і не користуйтеся приладом для нагріву приміщення!
- Переконайтеся, що конфорки і дно посуду цілком чисті та сухі; це забезпечить належне передавання тепла та дозволить уникнути пошкодження конфорок.
- Під час готування нагрітий жир або олія можуть потрапити на варильну поверхню і спалахнути. Отже, будьте уважні при використанні жиру або олії (напр., під час готування смаженої картоплі) і постійно наглядайте за процесом готування.
- Не кладіть вологі кришки від каструль на конфорки. Волога шкідлива для конфорок.
- Не залишайте посуд на конфорках для охолодження, волога, яка накопичується під ним, може спричинити корозію.

### Важливі застереження, що стосуються склокерамічної поверхні

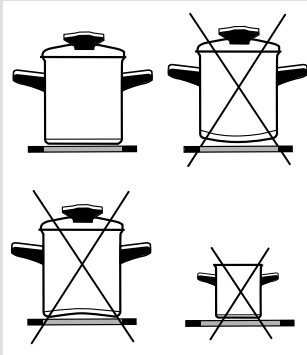
- Конфорка досягає установленного рівня потужності і температури дуже швидко, однак, простір навколо конфорки лишається відносно прохолодним.
- Поверхня стійка до змін температури.
- Поверхня також стійка до механічного впливу. Посуд можна ставити на поверхню доволі різко, без загрози пошкодити плиту.
- Склокерамічну поверхню неможна використовувати як звичайну робочу поверхню. Горсті предмети можуть залишити подряпини.
- На конфорках не можна готувати їжу у алюмінієвій фользі або пластикових контейнерах. Не кладіть будь-які предмети з пластмаси або алюмінієву фольгу на склокерамічну поверхню.
- Ніколи не користуйтеся склокерамічною варильною поверхню, якщо вона тріснула або зламалася. Якщо на



склокерамічну поверхню вдав гострий предмет, поверхня або її панель може вийти з ладу. Наслідки можна побачити одразу або через деякий час. Якщо ви побачили будь-які тріщини, негайно вимкніть прилад з електромережі. Зверніться до сервісного центру.

- Негайно протріть склокерамічну поверхню, якщо на неї потрапив цукор, або сироп.

## Посуд



### Поради щодо використання посуду

- Користуйтеся високоякісним посудом із плоским та стійким дном.
- Тепло найкраще передається, якщо діаметр дна посуду ідентичний діаметру конфорки, і якщо посуд розміщений точно в центрі конфорки.
- При користуванні посудом із термостійкого скла (Pyrex) або керамічного посуду виконуйте настанови виробника посуду.
- При користуванні скороварками не залишайте посуд без нагляду доки бажаний тиск не установиться. Конфорку необхідно установити на максимальний рівень потужності; після того як тиск підвищиться, за допомогою сенсорів знизьте рівень потужності відповідно до настанов виробника скороварки. Стежте, щоб у скороварці завжди було достатньо води, оскільки при недостатній кількості води під час нагрівання посуду може пошкодитися і посуд, і конфорка.
- Посуд з термостійкого скла можна використовувати тільки в тому випадку, якщо діаметр дна відповідає діаметру конфорки. Посуд, діаметр дна якого більший за діаметр конфорки, може тріснути в наслідок утворення теплової напруги.
- При використанні спеціального посуду завжди враховуйте інструкції з експлуатації виробника посуду.
- Якщо користуватися посудом з високим рівнем відбиття тепла (металеві поверхні), або посудом з товстим дном для готування на склокерамічній поверхні, час готування має бути подовжено на кілька хвилин (до 10 хвилин). Якщо вам треба зварити велику кількість продуктів, ми рекомендуємо користуватися посудом із плоским темним дном.
- Не користуйтеся глиняним посудом, тому що він може залишити подряпини на склокерамічній поверхні.
- Діаметр дна посуду має відповідати діаметру конфорки. Якщо посуд надто малий, відбувається втрата тепла; більше того, користування надто малим посудом може пошкодити конфорку.
- По можливості накривайте посуд відповідними кришками.
- Розмір посуду повинен відповідати кількості продуктів,

## Заощадження електроенергії

що готуються. Під час готування у великому, але частково заповненому посуді, витрачається більше енергії.

- Страви, які вимагають тривалого готування, треба готувати у скороварці.
- Різноманітні овочі, картоплю, тощо, можна готувати у невеликій кількості води, при цьому треба накрити посуд кришкою. Коли вода починає кипіти, зменшіть потужність до рівня, який відповідає температурі кипіння.

## В) Газові конфорки

### Перед початком роботи

Перше користування газовою плитою не вимагає жодних особливих заходів або процедур.

### Важливі застереження

- Якщо вам подобається їжа з хрумкою скоринкою, спочатку встановіть вогонь на максимальну потужність, а потім зменшіть його до мінімуму.
- Конфорки мають термоелектричний захист. Якщо випадково згасне вогонь конфорки (напр., перекипіла страва, протяг, тощо), подача газу автоматично припиняється, таким чином зупиняється проникнення газу у приміщення.
- Коли ж конфорки не мають термоелектричного захисту, то газ потрапить у приміщення, якщо вогонь випадково згасне!
- Кришка конфорки повинна бути правильно встановлена на корону. Стежте, щоб отвори на короні конфорки завжди були чистими.



**1** Кришка конфорки

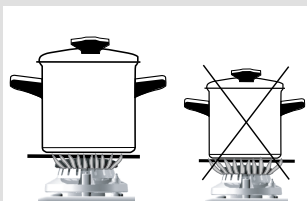
**2** Корона конфорки з опорою для кришки конфорки

**3** Термоелемент (лише у деяких моделях)

**4** Електропідпал

**5** Форсунка

## Посуд



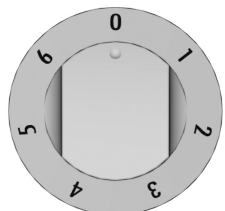
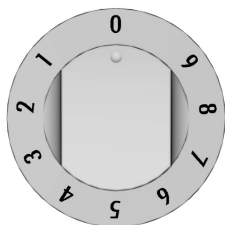
- Правильний вибір посуду забезпечить оптимальний час приготування та витрачання газу. Велику роль має діаметр посуду.
- Вогонь, що огортає посуд з маленьким діаметром, може пошкодити посуд; при цьому значно збільшується витрата газу.
- Для згоряння газу необхідне повітря. Якщо посуд надто великий, до конфорки не потрапляє достатньо повітря; в результаті зменшується ефект згоряння.

### Решітка (лише в деяких моделях)

Решітка застосовується при користуванні посудом з маленьким діаметром. Помістіть решітку на корону маленької конфорки.

| Тип конфорки                 | Діаметр посуду |
|------------------------------|----------------|
| <b>Збільшена (3.0 кВт)</b>   | 220-260 мм     |
| <b>Стандартна (1.9 кВт)</b>  | 180-220 мм     |
| <b>Маленька (1.0 кВт)</b>    | 120-180 мм     |
| <b>Триконтурна (3.5 кВт)</b> | 220-260 мм     |

## Управління конфорками



- Увімкніть конфорку за допомогою ручки. Що розташована на панелі управління.
- Символи, біля ручок, вказують на розміщення конфорок.
- Потужність нагрівання конфорок регулюється безперервно (1-9) або ступінчасто (1-6).
- Ручки можна повертати у обох напрямках. При безперервному регулюванні рівень потужності зростає, якщо ви повертаєте ручку у напрямку руху стрілки годинника, і зменшується, якщо ви повертаєте її у зворотному напрямку.
- За 3-5 хвилин до завершення приготування рекомендується вимкнути конфорку та скористатися залишковим теплом (наступна таблиця містить кілька прикладів користування окремими ступенями потужності).

| E   | S |                                                                                              |
|-----|---|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| 0   | 0 | Конфорка вимкнена; використання залишкового тепла                                            |
| 1-2 | 1 | Підтримування температури підігрівання невеликої кількості продуктів (мінімальна потужність) |
| 3   | 2 | Тривале приготування                                                                         |
| 4-5 | 3 | Тривале приготування великої кількості продуктів, тривале смаження великих шматків           |
| 6   | 4 | Смаження, приготування соусів для страв                                                      |
| 7-8 | 5 | Ретельне смаження                                                                            |
| 9   | 6 | Закипання, запікання. Обсмажування                                                           |

**Швидкі конфорки** (лише у деяких моделях) відрізняються від звичайних конфорок своєю максимальною потужністю, яка дозволяє їм нагріватися швидше.

**Ці конфорки мають червоне коло у середині; з часом через тривале користування та чищення, це коло може зникнути.**

## Конфорки HI-Light

Конфорки Hi-Light відрізняються від звичайних конфорок швидким нагріванням; отже, процес готування розпочинається значно швидше.

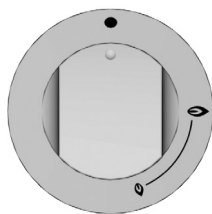


### Індикатор залишкового тепла

Кожна конфорка має сигнальну лампу, яка світиться коли конфорка гаряча. Коли конфорка охолоджується, лампа згасає. Індикатор залишкового тепла може світитися, якщо на конфорку поставили гарячий посуд, навіть якщо конфоркою деякий час не користувалися.

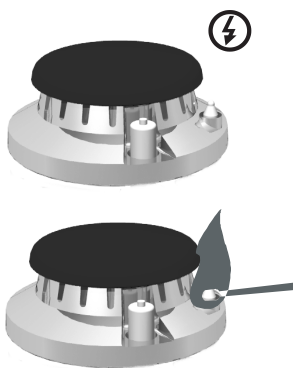
## Управління конфорками

### Ручка управління



|   |                         |
|---|-------------------------|
| • | Газовий клапан закритий |
| 🔥 | максимальна потужність  |
| 🔥 | мінімальна потужність   |

## Підпалювання та управління конфорками (залежно від моделі)



- Управляйте газовими конфорками за допомогою ручок на варильній поверхні. Рівень потужності зазначено на ручках: символи маленького и великого полум'я (дивіться розділ «Опис приладу»)
- Поверніть ручку мимо символу великого полум'я (☹) у напрямку символу маленького полум'я (☹) і назад. Інтервал управління розташований між цими двома символами.
- Газові конфорки можна запалити за допомогою електропідпалу, який вмонтовано у кожну конфорку (лише в деяких моделях).

**⚠ Перед тим, як повернути ручку, на неї треба натиснути.**

### Запалювання однією рукою

- Для запалювання відповідної конфорки натисніть відповідну ручку конфорки та поверніть її до максимального положення. Електрична іскра спалахує та передає вогонь на газ, що виходить.
- Якщо немає електроенергії або свіча запалювання намокла, ви можете запалити конфорку за допомогою сірників або запальнички для газу.

### Запалювання двома руками

- Для запалювання відповідної конфорки натисніть відповідну ручку конфорки та поверніть її до максимального положення. Тепер натисніть кнопку електропідпалювання. Електрична іскра спалахує та передає вогонь на газ, що виходить.
- Якщо немає електроенергії або свіча запалювання намокла, ви можете запалити конфорки за допомогою сірників або запальнички для газу. Після того, як газ запалено, продовжуйте тримати ручку управління у зануреному положенні протягом десяти секунд, поки полум'я не стабілізується.
- Після того, як газ запалено, тримайте ручку управління у зануреному положенні протягом десяти секунд, поки полум'я не стабілізується.
- Рівень вогню може бути установлений між максимальним і мінімальним рівнем. Не рекомендовано встановлювати рівень вогню між символами (☹) та (●), оскільки вогонь у цьому положенні нестабільний і може згаснути.

 Якщо ви не можете запалити конфорку після того, як тримали ручку у натиснутому положенні протягом 15 секунд, закрийте конфорку та почекайте не менше, ніж одну хвилину. Потім спробуйте запалити її знову.

 Якщо полум'я згасло (з будь-яких причин), закрийте конфорку та почекайте не менше, ніж одну хвилину перед тим, як запалити її знову.

- Запам'ятайте: Коли ви запалюєте конфорки (стосується триконтурних та двоконтурних конфорок та пальників Mini Wok), посуд має бути установлений на решітці над конфоркою.
- Щоб вимкнути конфорку та перекрити постачання газу, поверніть ручку управління праворуч у положення OFF (●).

## Духовка

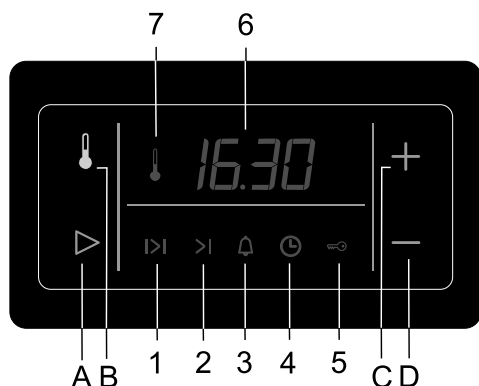
### Перед першим користуванням

- Заберіть усі частини обладнання з духовки та помийте їх теплою водою та звичайним засобом для чищення. Не користуйтеся 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.

## Електронний цифровий таймер, що програмується та дисплей температур



### Сенсорні кнопки

- A** Кнопка вибору установки та підтвердження
- B** Кнопка установки температури
- C** Кнопка зменшення значення (мінус)
- D** Кнопка збільшення значення (плюс)

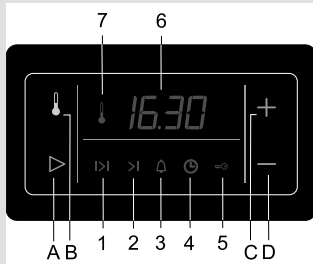
### Дисплей

- 1** Тривалість роботи духовки
- 2** Час завершення роботи духовки
- 3** Будильник, що відлічує час
- 4** Поточний час
- 5** Замок від дітей
- 6** Дисплей годинника
- 7** Символ роботи нагрівача

- Після підключення приладу до електромережі, або після тимчасового відключення електроенергії, на дисплеї спочатку з'являється слово META або GLAS; потім дисплей деякий час блимає. Для того, щоб духовка могла працювати, скористуйтеся сенсорними кнопками (C) або (D), щоб встановити поточний час.
- Кожне натискання сенсорної кнопки супроводжується звуковим сигналом.
- Вибір установки, яка вам потрібна, можна зробити натиснувши сенсорну кнопку (A). На дисплеї негайно з'явиться символ обраної вам установки, показуючи функцію, яку ви можете обрати чи змінити. Через п'ять секунд символ починає блимати повільніше і з'являється установка часу. Ви обираєте символи, які висвічуються, але не ті, що показані у русі (6). На дисплеї демонструються установки, які зроблені останніми.
- Якщо однієї з сенсорних кнопок, (C) або (D), торкнулися і деякий час не відпускали, показчик установки, якої стосуються зміни, почне збільшуватися.
- У разі тимчасового відключення електроенергії, яке тривало не більше двох хвилин, усі установки зберігаються.



**Для того, щоб сенсорні кнопки спрацювали максимально ефективно, торкайтеся них усією поверхню подушечки пальця.**



- Температуру та інші установки також можна зробити за допомогою спеціальної ручки замість сенсорних клавіш таймера.

### Установка поточного часу (годинник)

- Встановіть на годиннику поточний час, натискаючи сенсорну кнопку вибору установок (A). Потім оберіть символ (4).
- За допомогою кнопок (C) і (D) встановіть точний час.
- Щоб підтвердити установку, повторно натисніть кнопку (A), якщо кнопку (A) не натиснути, установка буде автоматично підтверджена через кілька секунд.

### Встановлення функцій таймера

Крім встановлення температури, електронним таймером також можна користуватися для встановлення функцій таймера.

Обидві установки демонструються на одному дисплеї. Щоб одержати необхідну інформацію, треба натиснути відповідну сенсорну кнопку (A) або (B).

Існує три способи користуватися таймером для програмування роботи духовки:

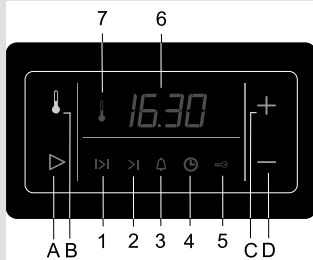
- **Встановлення тривалості роботи духовки**, тобто часу готування - негайний початок роботи духовки; після завершення встановленого відрізка часу духовка вимкнеться автоматично.
- **Встановлення часу завершення роботи духовки** - встановлення часу, коли робота духовки завершиться.
- **Встановлення відкладеного старту** - автоматичний початок та завершення роботи духовки у час, який ви встановили.

### Встановлення тривалості роботи духовки

За допомогою цього режиму ви можете встановити тривалість роботи духовки (час готування). Максимальна установка складає 10 годин.

- Натисніть сенсор (A), щоб обрати символ (1). За допомогою сенсорів (C) та (D) встановіть час готування.
- Увімкніть духовку (встановіть ручку селектора та температуру готування). Після завершення встановленого часу духовка автоматично вимкнеться (завершення часу готування), і лунатиме звуковий сигнал, який можна зупинити, якщо натиснути будь-яку кнопку. Якщо жодна кнопка не натиснута, звуковий сигнал вщухне через одну хвилину.
- Символ (1) та час готування «0.00» на дисплеї почнуть блимати. Якщо вам треба поновити процес готування, натисніть сенсор (A) та встановіть новий інтервал часу.





### Встановлення часу завершення роботи духовки

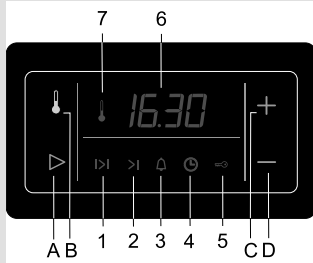
За допомогою цього режиму ви можете встановити час, коли духовка має вимкнутися. Максимальна установка складає 10 годин відповідно до поточного часу.

- Переконайтеся, що поточний час встановлено правильно.
- За допомогою сенсора (A) оберіть символ (2). Поточний час відображено на дисплеї. За допомогою сенсорів (C) та (D) встановіть час завершення процесу готування.
- Увімкніть духовку (встановіть ручку селектора та температуру готування). Духовка негайно розпочне роботу і вимкнеться у встановлений час. Лунатиме звуковий сигнал, який можна зупинити, якщо натиснути будь-яку кнопку. Якщо жодна кнопка не натиснута, звуковий сигнал вщухне через одну хвилину.
- Символ (1) і знак ( \_ : \_ ) почнуть світитися. Якщо вам треба поновити процес готування, натисніть сенсор (A) та встановіть новий інтервал часу.

### Встановлення відкладеного старту роботи духовки

Для роботи духовки у цьому режимі треба зробити дві установки: тривалість роботи духовки (тривалість готування), і час завершення роботи духовки (час, коли духовка має вимкнутися). Час завершення роботи духовки можна відкласти максимум на 24 години відповідно до поточного часу.

- Переконайтеся, що поточний час встановлено правильно.
- По-перше, встановіть час готування: натисніть сенсор (A) та оберіть символ (1). За допомогою сенсорів (C) та (D) встановіть тривалість процесу готування.
- Потім встановіть час завершення готування: За допомогою сенсора (A) оберіть символ (2). (Сумарне значення поточного часу та часу роботи духовки відображено на дисплеї.) За допомогою сенсорів (C) та (D) встановіть час завершення процесу готування.
- Таймер чекатиме на початок процесу готування – світяться обидва символи (1) і (2).
- Увімкніть духовку (встановіть ручку селектора та температуру готування). У відповідний час духовка автоматично розпочне роботу (символ (2) зникне, коли духовка почне працювати) і вимкнеться, коли встановлений час готування сплине. Лунатиме звуковий сигнал, який можна зупинити, якщо натиснути будь-яку кнопку. Якщо жодна кнопка не натиснута, звуковий сигнал вщухне через одну хвилину.
- Символ (1) та час готування «0.00» на дисплеї почнуть блимати. Якщо вам треба поновити процес готування, натисніть сенсор (A) та встановіть новий інтервал часу.



### Встановлення будильника

Годинником також можна користуватися незалежно від роботи духовки, як будильником, який надсилає звуковий сигнал після того, як встановлений час сплине.

- Натисніть сенсор (A) та оберіть символ (3). Потім за допомогою сенсорів (C) та (D) встановіть час будильника. Максимальна установка складає 10 годин.
- Коли встановлений час сплине, лунатиме звуковий сигнал, який можна зупинити, якщо натиснути будь-яку кнопку. Якщо жодна кнопка не натиснута, звуковий сигнал вщухне через одну хвилину. Символ (3) зникне.



**Остання хвилина зворотного відліку часу з'являється з інтервалом у одну секунду.**



**3 міркувань безпеки духовка автоматично вимикається через певний час:**

- Через 10 годин, якщо температура готування перевищує 120°C;
- Через 24 години, якщо температура нижче 120°C.

### Встановлення гучності звукового сигналу

Гучність звукового сигналу може бути встановлена, коли жодна з функцій таймеру не активована (демонструється тільки поточний час).

- Натисніть сенсор (D) і утримуйте його приблизно три секунди: з'явиться індикатор гучності, і лунатиме відповідний приклад звуку. «ooo» означає максимальну гучність, а «o» означає мінімальну гучність. За допомогою сенсора (D) оберіть найбільш прийнятний рівень гучності серед можливих чотирьох.
- Щоб підтвердити рівень гучності натисніть сенсор (A). Якщо ви не натиснули на сенсор (A), установку буде підтверджено та збережено автоматично через кілька секунд.

### Встановлення блокування від дітей

**Активация:** Натисніть сенсор (A) та оберіть символ (5). За допомогою сенсорів (B) і (C) активуйте блокування від дітей; дисплей повідомить "ON". Щоб підтвердити установку натисніть сенсор (A).

**Деактивация:** щоб відключити блокування від дітей натисніть сенсор (C) або (D); дисплей повідомить "OFF".

Установку треба підтвердити натиснувши сенсор (A).

- Таймер вимкнено, коли не встановлена жодна з функцій таймера (демонструється лише поточний час), духовка не буде працювати, неможливо зробити будь-які зміни стосовно установок.
- Якщо таймер вимкнено після того, як була встановлена одна з його функцій, духовка буде працювати у звичайному

режимі, однак зробити будь-які зміни стосовно установок буде неможливо.

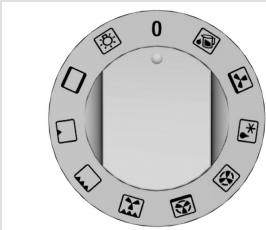
### Освітлення дисплею

Через хвилину після того, як прилад вимкнеться, дисплей погасне.

### Скасування установок таймеру

- Усі установки буде скасована у будь-який час, якщо синхронно натиснути сенсори (C) та (D) та утримувати їх протягом трьох секунд. Встановлення програм автоматично переривається і таймер демонструє тільки поточний час.
- Будь-яку установку таймеру також можна скасувати наступним чином: оберіть її за допомогою сенсора (A), потім синхронно натисніть сенсори (C) і (D). Інший спосіб скасувати установку, встановити таймер на значенні «0.00».

### Управління духовкою

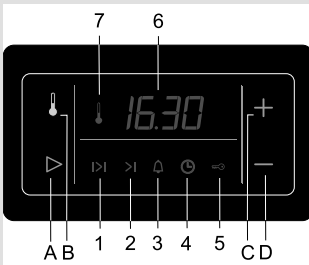


Духовка управляється ручкою вибору режимів роботи та вмикання/вимикання і ручкою встановлення температури.

Духовка управляється ручкою вибору режимів роботи та вмикання/вимикання і електронним таймером з температурним дисплеєм.

Ручка вибору режимів роботи та вмикання/вимикання. Поверніть ручку у положення, що відповідає бажаному режиму роботи.

### Встановлення температури духовки



Користуйтеся електронним таймер для того, щоб встановити температуру духовки та функції таймера:

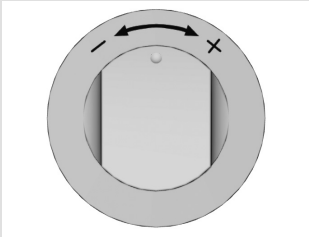
- Торкніться сенсора (B). Дисплей покаже попередньо встановлену температуру 180°C, а символ «°C» блиматиме протягом кількох секунд. Духовка починає працювати.
- У той час, поки символ «°C» блимає, можна скористатися сенсорами (C) і (D), щоб встановити необхідну температуру від 30 до 275°C, із кроком у 5°C. При кожному натисканні сенсора температура змінюється на 5°C. Якщо безперервно тиснути сенсор певний час, зміни прискорюються – установка змінюється з більшим кроком.
- Підвищення температури духовки демонструється на дисплеї із кроком у 5°C. Поки температура духовки нижче, ніж 30°C, на дисплеї буде повідомлення «-°C». Також на дисплеї демонструється символ (7), який вказує, що нагрівачі працюють.
- Коли температура піднялася до попередньо встановленого рівня, символ (7) зникне, і пролунає короткий звуковий сигнал.
- Під час готування температура підтримується за допомогою тимчасової роботи нагрівачів; кожного разу, коли нагрівачі

працюють, з'являється символ (7).

- Температуру готування можна змінити у будь-який час, якщо торкнутися сенсора (B) і змінити значення за допомогою сенсорів (C) та (D).

#### ВАЖЛИВО:

Якщо за допомогою ручки управління ви обрали лише режим освітлення внутрішньої частини духовки, світло горітиме, якщо торкнутися сенсора (B).

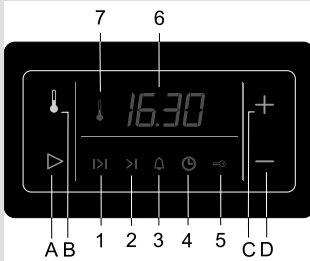


#### Встановлення температури за допомогою спеціальної ручки (тільки у деяких моделях)

Температуру і інші установки також можна регулювати за допомогою спеціальної ручки, замість того, щоб торкнутися сенсорів таймеру.

- Поверніть ручку вибору температури праворуч або ліворуч (за рухом стрілки годинника, або у зворотному напрямку). Поточна температура демонструється на дисплеї, символ «°C» блиматиме.
- Повертаючи ручку або утримуючи її праворуч чи ліворуч, ви змінюєте температуру з кроком у 5°C.
- Температуру, а також усі установки таймера, можна скасувати за допомогою ручки температур: треба знизити температуру до 30°C, а потім знову повернути ручку ліворуч.

#### Управління духовкою можна здійснювати у таких режимах



#### Освітлення духовки

Внутрішня частина духовки у деяких моделях обладнана двома лампами освітлення: одна розташована у верхній частині задньої стінки, а інша, додаткова лампа, розташована посередині правої бокової стінки.

Спочатку поверніть ручку управління у положення освітлення, потім активуйте освітлення, коротко натиснувши кнопку (-+) (або натиснувши клавішу температури (B)).

При користуванні усіма іншими режимами роботи, освітлення духовки вмикається автоматично після вибору режиму роботи.

#### ☐ 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.





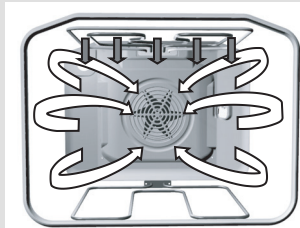
### **Великий гриль**

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 активований. Цей режим роботи прийнятний для приготування маленьких шматочків м'яса, наприклад, стейків, печені, битків, ребер, тощо.



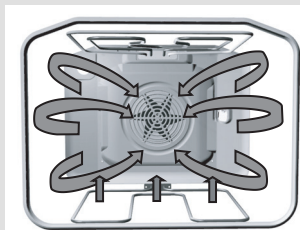
### **Гриль**

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.



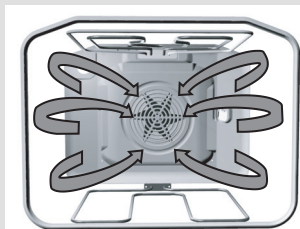
### **Гриль + вентилятор**

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.



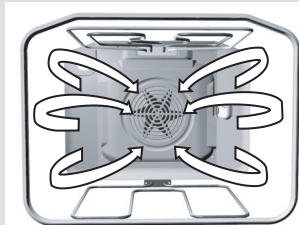
### **Гаряче повітря та нижній нагрівач**

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**

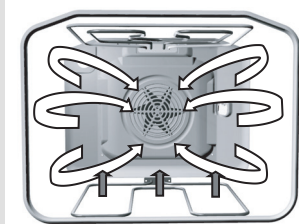
У цьому режимі круглий нагрівач та вентилятор працюють одночасно. Вентилятор на задній стінці духовки забезпечує постійну циркуляцію гарячого повітря навколо страв, що готуються. Цей режим прийнятний для запікання м'яса та виробів з борошна на кількох рівнях одночасно. Рівень установленної температури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



### Розморожування

В цьому режимі повітря циркулює без ввімкнення нагрівачів. Працює тільки вентилятор. Даний режим використовується для повільного розморожування продуктів.

Спочатку встановіть ручку управління у положення розморожування, потім активуйте режим розморожування, коротко натиснувши кнопку (-+) (або натиснувши клавішу температури (B)).



### 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 полицкою знизу. Мілке деко більш доречне ніж глибоке. Тому що воно забезпечує належну циркуляцію теплого повітря навколо верхньої частини страви.



### ☐ Нижній нагрівач / Aqua Clean

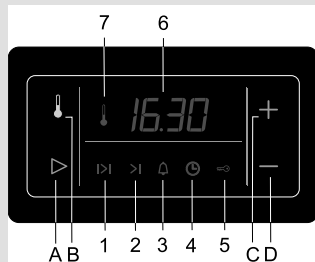
Тепло розповсюджується лише нагрівачем, який розташований у нижній частині духовки. Цим режимом користуйтеся у тому випадку, якщо вам треба запекти страву знизу (напр., випічка із соковитою фруктововою начинкою). Для регулювання температури користуйтеся ручкою / шкалою. Нижній нагрівач можна використовувати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



### ☐ Верхній нагрівач

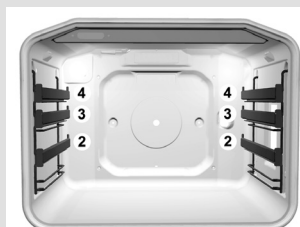
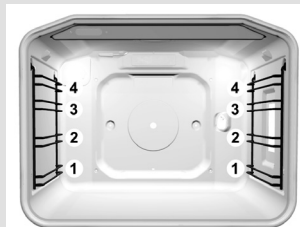
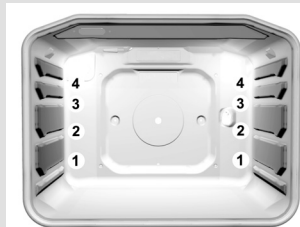
Тепло розповсюджується лише нагрівачем, який розташований у верхній частині духовки. Цей режим прийнятний, якщо вам необхідно запекти страву зверху (напр., для того, щоб отримати золотаву скоринку).

## Вимкнення духовки



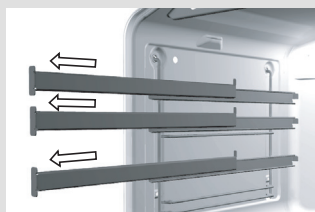
Після завершення процесу приготування поверніть перемикач у положення «0». Для безпечності, оберіть температуру таймера 0°, після чого, одночасно натисніть на сенсорні кнопки (C) та (D) та утримуйте їх впродовж 3 секунд. Дана операція відключить усі функції таймера ( див. розділ «Програмування таймера»); таймер почне працювати у режимі звичайного годинника/на дисплеї висвітиться поточний час. Усі функції також можуть бути вимкненні при зменшенні температури до 30° та натисканні на сенсорну кнопку (D).

## Рівні полицок (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 полицок здійснюється від низу (окремі рівні полицок детально описані у таблицях приготування страв, які подані нижче).
- Напрявні 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.

## 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.

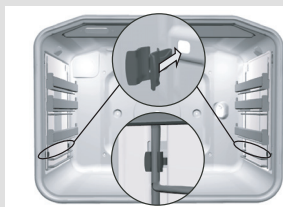
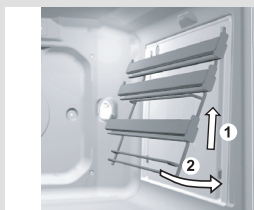
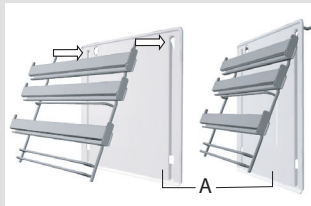


**Телескопічні висувні напрямні та інші аксесуари духовки нагріваються! Користуйтеся кухонними рукавичками або подібними засобами захисту, коли торкаєтеся них.**

- 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 (А). 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.

### Акcesуари духовки (залежно від моделі)



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

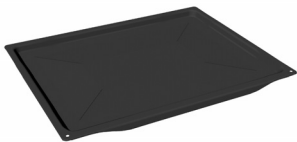




**Решітка**, на якій можна розташувати посуд або безпосередньо помістити продукти, які готуватимуться.



**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 користуєтесь грилем, або глибоке деко використовується лише для накопичення жиру, що стікає, глибоке деко не можна ставити на перший рівень нагрівних.**



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

### **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 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.

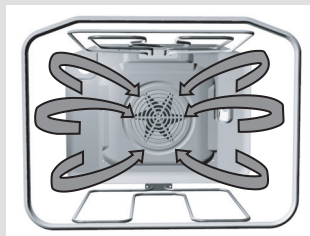
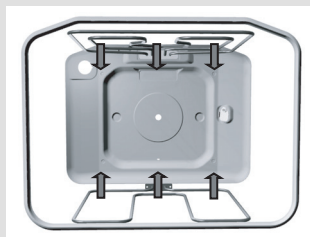
#### Випічка при режимі верхній+нижній нагрівач

- Користуйтеся 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 полицях / 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 лишилися 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 продовжити час приготування.

#### **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<br> | Рівень напрямних (знизу) | Температура °C<br> | Час гот.,хв. |
|-------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>Солодка випічка</b>                          |                          |                                                                                                     |                          |                                                                                                     |              |
| 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 торта                         | 1                        | 160-170                                                                                             | 2                        | 150-160                                                                                             | 45-60        |
| Сирний пиріг у формі для торта                  | 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 обсіпкою                                | 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        |
| <b>Пікантна випічка</b>                         |                          |                                                                                                     |                          |                                                                                                     |              |
| 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        |
| <b>Дрібна випічка</b>                           |                          |                                                                                                     |                          |                                                                                                     |              |
| 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 слоногого тіста                      | 2                        | 190-200                                                                                             | 2                        | 170-180                                                                                             | 20-30        |
| Тістечка із збитими вершками/ тістечка з кремом | 2                        | 180-190                                                                                             | 2                        | 180-190                                                                                             | 25-45        |
| <b>Суфле</b>                                    |                          |                                                                                                     |                          |                                                                                                     |              |
| Суфле з рису                                    | 1                        | 190-200                                                                                             | 2                        | 180-190                                                                                             | 35-50        |
| Суфле із сиру                                   | 1                        | 190-200                                                                                             | 2                        | 180-190                                                                                             | 40-50        |
| <b>Випічка із заморожених напівфабрикатів</b>   |                          |                                                                                                     |                          |                                                                                                     |              |
| 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.

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

| Вид випічки                                 | Рівень напрямних (знизу) | Температура *С<br> | 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 обсіпкою - 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        |

## Приготування/ тушкування м'яса

- Для приготування м'яса користуйтеся режимами роботи ☐ та .
- Інформація, надана у виділенім 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.**

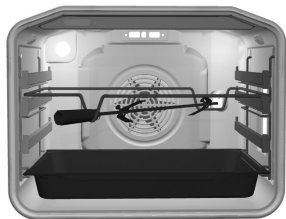
| Тип м'яса                                | Вага (г) | Рівень напрямних (знизу) | Температура (°C)<br> | Рівень напрямних (знизу) | Температура (°C)<br> | Час гот. (хв.) |
|------------------------------------------|----------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----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

- 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 потрапленні 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 інфранегрівання 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).
- Інфранегрівач (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 з 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.



## Таблиця приготування – Великий гриль

| Вид продукту                                    | Вага (г)    | Рівень напрямних (знизу) | Температура *C  | Температура *C  | Час гот.,хв.                          |
|-------------------------------------------------|-------------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>М'ясо та ковбаси</b>                         |             |                          |                                                                                                  |                                                                                                  |                                       |
| 4 шніцеля з філе яловичини, з кров'ю            | 180гр./один | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 14-16                                 |
| 4 шніцеля з філе яловичини, середньо просмажені | "           | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 16-20                                 |
| 4 шніцеля з філе яловичини, добре просмажені    | "           | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 18-21                                 |
| 4 шніцеля із свинячої шийки                     | "           | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 19-23                                 |
| 4 котлети                                       | "           | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 20-24                                 |
| 4 стейка з телятини                             | "           | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 19-22                                 |
| 6 котлет з ягня                                 | 100гр./один | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 15-19                                 |
| 8 ковбасок для гриля                            | 100гр./один | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 11-14                                 |
| 3 шматки м'ясного рулета                        | 200гр./один | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 9-15                                  |
| 1/2 курча                                       | 600гр.      | 2                        | -                                                                                                | 180-190                                                                                          | 25 (1-а сторона)<br>20 (2-га сторона) |
| <b>Риба</b>                                     |             |                          |                                                                                                  |                                                                                                  |                                       |
| Тонкі шматочки лосося                           | 600         | 3                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 19-22                                 |
| 4 форелі                                        | 200гр./один | 2                        | -                                                                                                | 170-180                                                                                          | 45-50                                 |
| <b>Тости</b>                                    |             |                          |                                                                                                  |                                                                                                  |                                       |
| 6 скибочок білого хліба                         | /           | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 1,5-3                                 |
| 4 скибочки хліба із змішаного борошна           | /           | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 2-3                                   |
| Гарячий бутерброд                               | /           | 4                        | 240                                                                                              | -                                                                                                | 3,5-7                                 |
| <b>М'ясо / птиця*</b>                           |             |                          |                                                                                                  |                                                                                                  |                                       |
| 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                                 |
| <b>Овочі</b>                                    |             |                          |                                                                                                  |                                                                                                  |                                       |
| 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.

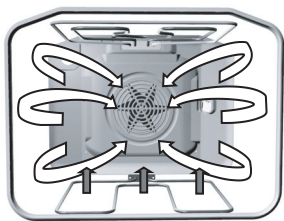
\* Такий вид м'яса також можна готувати на вертелі (дивіться інструкції для готування на вертелі).

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

## Таблиця приготування – Гриль

| Вид продукту                           | Вага (г)     | Рівень напрямних (знизу) | Температура *°C<br> | Температура *°C<br> | Час гот.,хв. |
|----------------------------------------|--------------|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| <b>М'ясо та ковбаси</b>                |              |                          |                                                                                                      |                                                                                                      |              |
| 2 стейка з яловичини. Добре просмажені | 180гр./один. | 4                        | 240                                                                                                  | -                                                                                                    | 18-21        |
| 2 котлети                              |              | 4                        | 240                                                                                                  | -                                                                                                    | 20-22        |
| 2 стейка з свинячого ошийка            | 180гр./один. | 4                        | 240                                                                                                  |                                                                                                      | 18-22        |
| 4 ковбаски-гриль                       | 100гр./один. | 4                        | 240                                                                                                  | -                                                                                                    | 11-14        |
| 4 смажених бутерброда                  |              | 4                        | 240                                                                                                  | -                                                                                                    | 5-7          |
| Смаження тостів                        |              | 4                        | 240                                                                                                  |                                                                                                      | 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 налейте приблизно 1 літр гарячої води (прибл. 70°C), щоб забезпечити у духовці необхідний рівень вологості. 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.

## Таблиця консервування

| Продукти для консервування | Кількість | <br>T=170-180°C, до початку кипіння (хв.) | Після закипання          | Залишити у духовці (хв.) |
|----------------------------|-----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <b>Фрукти</b>              |           |                                                                                                                            |                          |                          |
| Суниці                     | 6х1 л     | прибл. 40-55 хв.                                                                                                           | Відключити               | 25                       |
| Фрукти з кісточкою         | 6х1 л     | прибл. 40-55 хв.                                                                                                           | Відключити               | 30                       |
| Яблучне пюре               | 6х1 л     | прибл. 40-55 хв.                                                                                                           | Відключити               | 35                       |
| <b>Овочі</b>               |           |                                                                                                                            |                          |                          |
| Мариновані огірки          | 6х1 л     | прибл. 40-55 хв.                                                                                                           | Відключити               | 30                       |
| Квасоля, морква            | 6х1 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 дотримуйтеся інструкцій виробника засобів для чищення.

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

## Чищення

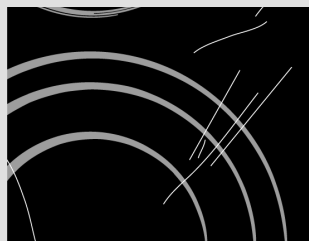


схема 1

### Склокерамічна поверхня

Після кожного користування, почекайте поки **склокерамічна варильна поверхня** охолоне, а потім почистіть її. Якщо ви цього не зробите, найменші часточки їжі, що залишилися на поверхні, при наступному використанні пригорять і пристануть до поверхні.

**Для регулярного догляду і чищення склокерамічної поверхні використовуйте спеціальні засоби**, які створюють на ній захисний шар від бруду. Перед кожним користування протріть поверхню від пилу, а також протріть дно посуду, щоб захистити поверхню від подряпин (схема 1).



схема 2



схема 3

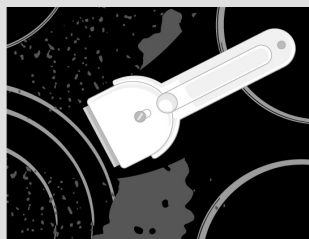


схема 4

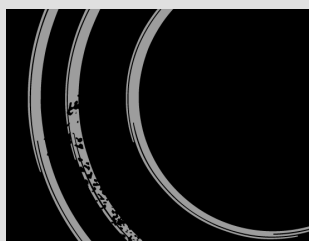
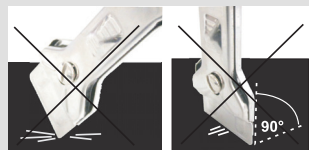


схема 5

**Увага:** сталеві та грубі мочалки, а також абразивні засоби для чищення можуть подряпати поверхню. Склокерамічну варильну поверхню також можна пошкодити, якщо використовувати агресивні аерозолі, і неприйнятні або не збалансовані рідкі засоби для чищення (схема 1 та 2).

**Символи та позначення, нанесені за допомогою трафаретного друку,** можуть стиратися в разі використання агресивних або абразивних миючих засобів чи посуду з пошкодженим дном (рис. 2).

**Легкі плями** можна видалити за допомогою вологої ганчірки, потім треба протерти поверхню насухо (схема 3).

**Плями від води** можна видалити за допомогою м'якого розчину оцту, але не користуйтеся цим розчином для чищення рамки (тільки у деяких моделях), бо вона може втратити блиск. Не користуйтеся агресивними аерозолями та засобами для видалення вапна (схема 3).

Видаляйте застарілі та пригорілі залишки скребком (рис. 4). Щоб не травмуватися, будьте обережні під час використання скребка.

**⚠ 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°). Для видалення бруд в області символів і позначень переміщуйте скребок, обережно натискаючи на скло. Слідкуйте, щоб пластикова ручка скребка (у деяких моделях) не стикалася з гарячою конфоркою.

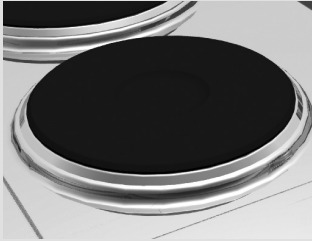
**⚠ Не натискайте на скло скребком, встановивши його перпендикулярно відносно скла, і не дряпайте варильну поверхню його кінчиком або лезом.**

**Стежте, щоб будь-які залишки засобу для чищення були ретельно видалені з поверхні, при нагріванні вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню (схема 5).**

**Пригорілі плями** можна видалити за допомогою скребка, стежте, щоб пластикова частина скребка не торкалася гарячої поверхні конфорки. Будьте обережні, не поріжтеся скребком! Плями від цукру або сиропу можуть пошкодити склокерамічну поверхню (схема 5), отже, їх треба видалити як можна скоріше, при цьому конфорки можуть залишатися гарячими. **Будь-які зміни кольору склокерамічної поверхні не впливають**

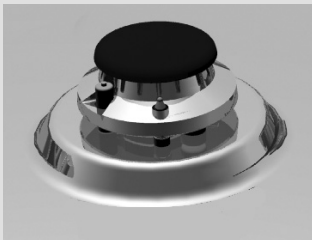
на її функціональність. Втрата кольору зазвичай виникає внаслідок пригорання часток їжі або через використання посуду, виготовленого з таких матеріалів як мідь та алюміній, таких плям важко позбутися.

**Застереження:** усі пошкодження, зазначені вище, впливають лише на зовнішній вигляд приладу і жодним чином не впливають на його функціональність, тому гарантія на них не поширюється.



### **Варильна поверхня**

- Для того, щоб протерти поверхню навколо конфорок користуйтеся теплою водою з додаванням невеликої кількості засобу для миття посуду. Але перед цим за допомогою мочалки треба розм'якшити засохлі та важкі плями.
- Забруднені конфорки треба почистити негайно після використання. Якщо конфорка не сильно забруднена, її достатньо лише протерти вологою ганчіркою з додаванням невеликої кількості миючого засобу. Якщо поверхня конфорки дуже забруднена, скористайтесь металевою мочалкою, змоченою миючим засобом. Після чищення конфорки завжди треба протерти насухо.
- Рідина, що містить сіль, пригорілі залишки продуктів та волога можуть пошкодити конфорки. Тому завжди протирайте їх насухо після чищення.
- Для очищення конфорок ви можете використати кілька крапель машинного масла або звичайні миючі засоби, які є у продажу. Ніколи не використовуйте коров'яче масло, тваринний жир/сало і под., оскільки це може спричинити корозію. Якщо конфорки теплі, миючі засоби очищують пори набагато швидше.
- Ободки конфорок зроблено з нержавіючої сталі, тому вони можуть із часом пожовтіти через високу температуру. Це цілком природно. Частково пожовклі частини можна очистити звичайним миючим засобом для металу. Ободки не можна чистити агресивними миючими засобами, оскільки вони можуть подряпати ободки.



### **Газові конфорки**

- Решітку, поверхню та деталі конфорки протирайте теплою водою та неагресивним миючим засобом. Не мийте в посудомийній машині.
- Термоелемент та свічку електропідпалювання треба чистити м'якою щіткою. Ці частини мають бути завжди чистими, оскільки тільки так вони працюватимуть належним чином.
- Корони та кришки конфорок необхідно чистити після використання.
- Після чищення завжди протирайте усі частини насухо

і правильно установить їх на місце. Через неналежне установлення частин конфорок вам буде важко їх запалити.

**Застереження:** Кришки конфорок вкриті чорною емаллю. Через високу температуру вони можуть втратити колір, але це жодним чином не впливає на функціонування конфорок.

### **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 . Установить ручку вибору температури на 70°C. Налийте 0,5 л води у деко та вставте його у нижні напрямні. 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)

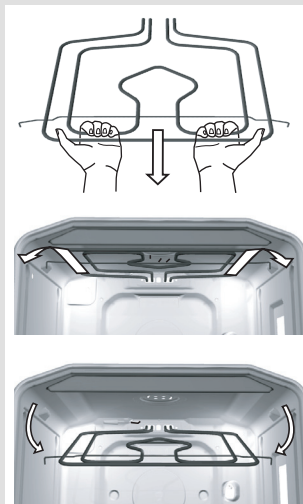
- Каталітична емаль м'яка та чутлива до механічних впливів; Отже, ми не рекомендуємо користуватися абразивними засобами для чищення та гострими предметами.
- Шершавість каталітичної емалі збільшується під впливом жиру та інших типів забруднення. Невеликі плями, які залишаються після готування, зазвичай зникають до наступного користування. В основному плями зникають при температурі вище 220°C, а при нижчій 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.



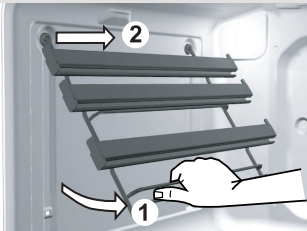
### **Вкладні для легкого чищення (тільки у деяких моделях)**

Ми рекомендуємо після кожного використання мити вкладні за допомогою м'якої щітки у воді із додаванням мийного засобу або у посудомийній машині.

### **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.

### **Догляд (залежно від моделі)**



### **Як знімати телескопічні висувні напрямні**

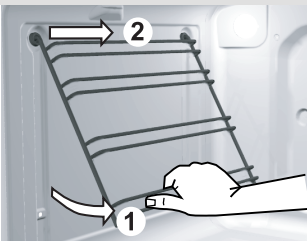
Для спрощення процесу очищення стінок духовки ви можете зняти телескопічні напрямні.

- 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.



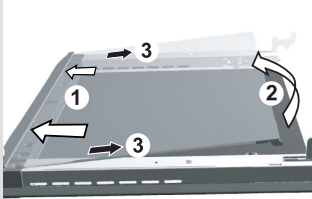
### **Як знімати дріт'яні бокові решітки**

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

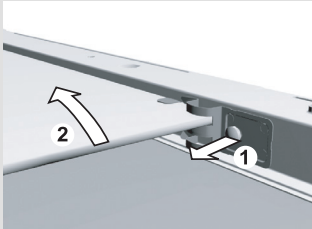
- Напрямні трохи підніміть знизу, підштовхніть усередину та витягніть їх з отворів зверху.
- Бокові решітки треба чистити тільки звичайними мийними засобами.
- Після чищення вставте решітки у отвори та потягніть униз.

### ЗНЯТТЯ ВНУТРІШНЬОГО СКЛА З ДВЕРЦЯТ – ДЛЯ ПОВНІСТЮ СКЛЯНИХ ДВЕРЦЯТ ПРЕМІУМ КЛАСУ (тип А та В)

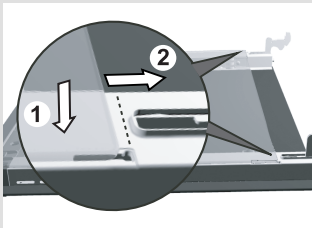
Скло дверцят також легко мити і зсередини. Однак спочатку треба зняти дверцята (див. розділ про зняття та встановлення дверцят).



ілюстрація 1



ілюстрація 2



ілюстрація 3

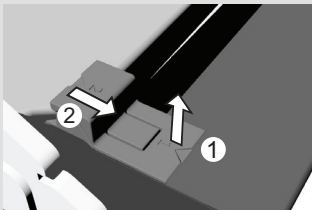
а)

- 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).

- 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 очистити скло.

- Для того, щоб установити дверцята на місце, повторіть процедуру у зворотному порядку.

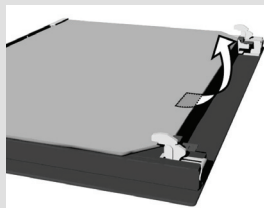
Зауваження: Вставте скло у щілину і просуньте його вперед (ілюстрація 3).



ілюстрація 1

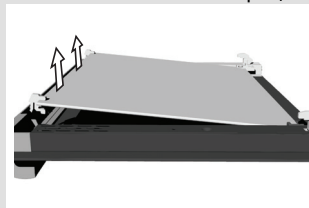
б)

- 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)



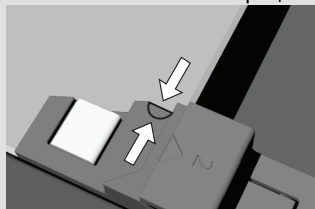
ілюстрація 2

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



ілюстрація 3

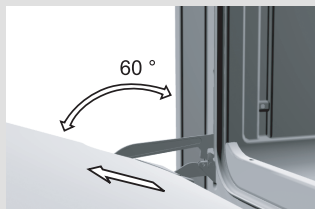
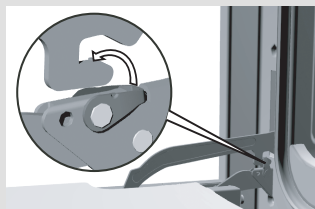
- Щоб зняти третє внутрішнє скло (лише для деяких моделей), підніміть і зніміть його. Зніміть також гумові елементи зі скла.



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.

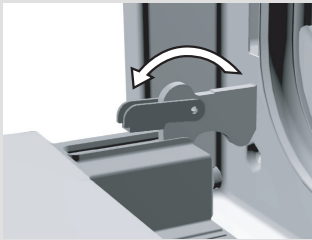
## ЗНЯТТЯ ТА ЗАМІНА ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ ІЗ ШАРНІРОМ З ОДНІЄЮ ВІССЮ (залежно від моделі)

### 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  $15^\circ$  відносно закритих дверцят) достатньо для того, щоб дверцята автоматично легко закрилися.

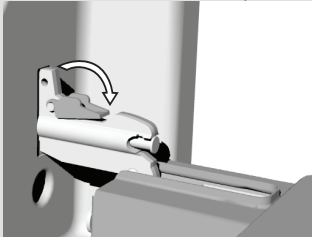


**При застосування надмірної сили при закритті дверцят, ефект системи GentleClose зменшується або система не спрацює з міркувань безпеки.**



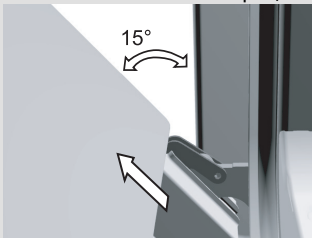
ілюстрація 1

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



ілюстрація 2

- Із системою GentleClose поверніть петлі назад на  $90^\circ$  (рис. 2)



ілюстрація 3

- Повільно закривайте дверцята, поки петлі не увійдуть у шарніри. При куті приблизно  $15^\circ$  (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  $15^\circ$  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.

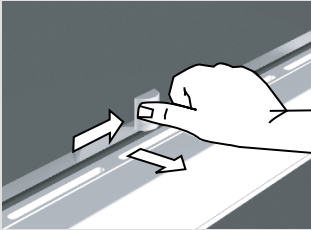
### Увага

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.

### Шухляда

- Шухляда духовки захищена від небажаного відчинення. Щоб відкрити шухляду, трохи підніміть її. Щоб витягнути її з приладу, спочатку витягніть шухляду повністю, трохи підніміть та витягніть назовні.
- Ніколи не зберігайте у шухляді вогненебезпечні та вибухові предмети.
- У деяких моделях плит необхідно задню нижню частину шухляди вставити у спрямовувачі та засунути усередину. Якщо шухляда обладнана боковими спрямовувачами на коліщатах, поставте коліщата на спрямовувачі та засуньте шухляду.

### 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.

### 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.

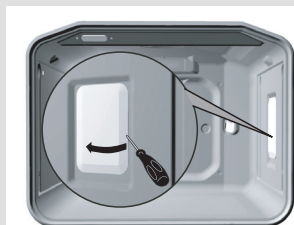


### Лампа освітлення духовки

(тільки у деяких моделях)

Електрична лампа – це витратний матеріал, гарантія не неї не розповсюджується. Для заміни вам потрібна лампа духовки з такими параметрами: патрон Е 14, 230 В, 25 Вт, 300°С.

- Вкрутіть 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                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>На кілька хвилин вимкніть духовку з електромережі (зніміть запобіжник або вимкніть головний вимикач), потім знову підключить її до електромережі та увімкніть.</b></li></ul>                                    |
| Запобіжник побутової електропроводки постійно вимикається                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Викликайте спеціаліста сервісної служби!</b></li></ul>                                                                                                                                                          |
| Не працює освітлення духовки                                                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Інформацію щодо заміни електричної лампи надано у розділі «Заміна частин апарату».</b></li></ul>                                                                                                                |
| Духовка не нагрівається                                                                | <ul style="list-style-type: none"><li>• Чи вірно ви установили температуру та режим нагрівання</li><li>• Чи закриті дверцята духовки.</li></ul>                                                                                                            |
| Випічка погано пропеклася                                                              | <ul style="list-style-type: none"><li>• Чи зняли ви жировий фільтр</li><li>• Чи дотримувалися ви указівок та порад розділу «Приготування виробів з борошна»</li><li>• <b>Чи точно ви дотримувались указівок таблиці приготування випічки.</b></li></ul>    |
| Таймер програм демонструє незрозумілі символи, неконтрольно вимикається або вмикається | <ul style="list-style-type: none"><li>• Якщо виникають помилки у роботі таймера програм, вимкніть прилад з електромережі на кілька хвилин (зніміть запобіжник або вимкніть головний вимикач) ; потім повторно підключить його та установіть час.</li></ul> |

|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Блимає дисплей таймеру програм             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Були негаразди у системі енергопостачання, або ваша плита щойно була підключена до електромережі. Усі установки часу скасовано.</li> <li>• Установіть реальний час.</li> <li>• Після звершення роботи, духовка вимикається, а годинник блимає. Заберіть страву з духовки та вимкніть годинник.</li> </ul> |
| Контрольна лампа не горить...              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Чи активували Ви необхідні настройки?</li> <li>• Чи є основний запобіжник у електромережі Вашого помешкання?</li> <li>• Чи вірно установлені ручка/шкала температури та ручка вибору режиму роботи?</li> </ul>                                                                                            |
| Полум'я нестабільне...                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Фахівець повинен перевірити подачу газу!</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Вогонь конфорки горить нерівномірно...     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно складіть частини конфорки.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Вогонь гасне одразу ж після запалювання... | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Довше утримуйте кнопку натиснутою.</li> <li>• Сильніше натисніть кнопку перед тим, як її відпустити.</li> </ul>                                                                                                                                                                                           |
| Змінився колір решітки конфорки?           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Почистіть решітку засобом для чищення металу.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Не працює електропідпал конфорок?          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірте запобіжник і замініть його, якщо він перегорів.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                      |

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 невірної підключення або користування приладом, гарантії не розповсюджуються. Витрати на їх усунення несе безпосередньо користувач.

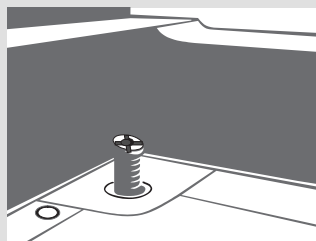
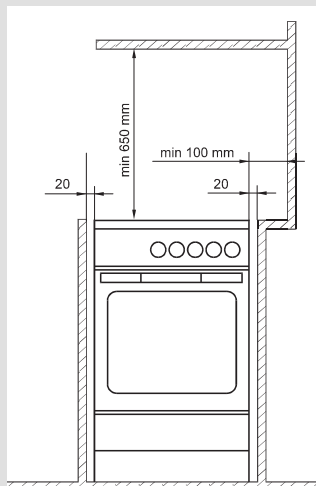


# Інструкції з монтажу та підключення

## Важливі застереження

- Підключення повинен проводити тільки кваліфікований фахівець, уповноважений газовою компанією або будь-якого авторизованого сервісного центру.
- Необхідно забезпечити належну циркуляцію повітря у приміщенні, де знаходиться прилад.
- Тип газу, до якого пристосований даний прилад, вказаний у фірмовій табличці.
- Перед підключенням газу перевірте, чи відповідають місцеві технічні характеристики (тиск та тип газу) даному приладу.
- Цей прилад не можна приєднувати до установок для відводу продуктів згоряння (напр., димоходів/витяжок). Прилад необхідно установити та підключити згідно діючих норм та стандартів по монтажу та підключенню. Особливу увагу треба звернути на циркуляцію повітря.
- Відстань між варильною поверхнею та витяжкою не повинна бути меншою, ніж зазначено в інструкції з монтажу витяжки.
- Цей прилад можна установити між двома елементами кухонних меблів (клас 2/1). З одного боку приладу може бути розташований фрагмент кухонних меблів, що вище, ніж прилад, якщо відстань між цим фрагментом меблів і приладом становить не менш, ніж 10 см. У такому разі з іншого боку приладу може бути розташований тільки такий фрагмент меблів, висота якого не перевищує висоти плити. Навісні кухонні елементи повинні бути розташовані на такій висоті, щоб вони не заважали нормальному функціонуванню приладу. Найменша вертикальна відстань між приладом та витяжкою має складати не менше, ніж 650 мм.
- Якщо технічні характеристики газу у вашому помешканні не відповідають вашій плиті, зверніться у сервісний центр або у газову службу. Фахівець відрегулює прилад для роботи з місцевим типом газу.
- Усі роботи з заміни повинен проводити тільки фахівець сервісного центру.
- Ви можете самостійно замінити лише ті частини, які можна зняти без інструментів.
- Стіни та елементи меблів, що розташовані у безпосередній близькості від приладу, мають бути термостійкими, тобто здатними витримати температуру до 90°C.
- Шнур живлення, що знаходиться позаду приладу, не повинен торкатися задньої стінки плити, оскільки вона нагрівається під час роботи.

## Встановлення приладу



Прилад належить до 1 класу та 1 підкласу 2 класу. Його необхідно встановлювати так, щоб до суміжних елементів залишалася відстань щонайменше 20 мм. Прилад можна розмістити однією стороною біля вищого елемента. У такому разі відстань від приладу до нього має становити щонайменше 100 мм. Елемент, розташований із протилежної сторони, не має бути вищим, ніж прилад.

Між приладом і витяжкою необхідно залишити відстань, зазначену в інструкції зі встановлення витяжки. Відстань по вертикалі між приладом і підвісною кухонною шафою має бути щонайменше 650 мм.

Суміжні стіни або стінки кухонних шаф (підлога, сусідні стіни) мають бути виготовлені з термостійких матеріалів, розрахованих на температуру принаймні 100 °С.

## Вирівнювання приладу та додаткова підставка

Висота плити з підставкою становить 90 см, а без неї – 85 см. Позаду, з правої та лівої сторони, підставка має коліщата, що забезпечують легке пересування плити. На фронтальній панелі з обох сторін підставки є два регулюючих гвинта, за допомогою яких ви можете вирівняти плиту горизонтально, а її верхній край вирівняти відповідно до меблів, що розташовані поруч.

Регулюючі ніжки доступні при витягнутій шухляді плити. Регулюйте рівень плити, повертаючи ніжки праворуч чи ліворуч, поки ви не вирівняєте плиту абсолютно горизонтально. Ніжки легше повертати, якщо плиту трохи нахилити. Додаткову підставку можна зняти, викрутивши чотири гвинти в нижній частині плити. За допомогою цих гвинтів підставка кріпиться до бокових стінок плити. В такому випадку зніміть регулюючі гвинти з підставки та помістіть їх на обидві сторони нижньої частини плити. Вирівняйте плиту горизонтально, як зазначено вище. Деякі плити обладнані чотирма гвинтами у нижній частині (два – спереду, і два – позаду). Вони призначені для регулювання рівня плити на нерівній підлозі або для вирівнювання верхнього краю плити відповідно до меблів, що розташовані поруч.

## Запобігання перекиданню приладу

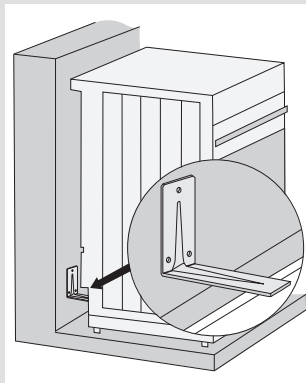


рис. 1

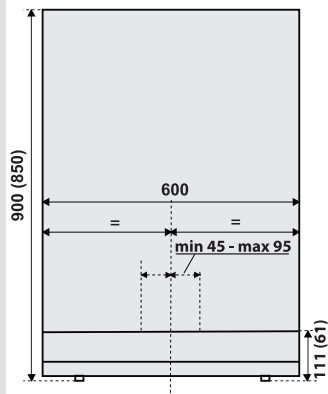
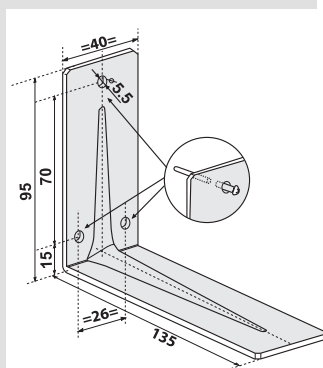


рис. 2



Запобігти перекиданню приладу можна за допомогою кутового кронштейна, що входить в комплект.

Перед установкою ми рекомендуємо розмістити прилад і вирівняти його відповідно до ваших вимог за допомогою регульованих ніжок (див. розділ Встановлення рівня приладу та додаткова підтримка).

Будь ласка, зверніться до рис. 2, що ілюструє розміри вбудованого приладу зі встановленим кутовим кронштейном і повністю втягнутими регульованими ніжками.

Переконайтеся, що кутовий кронштейн розташований в межах визначеної зони.

- Виберіть початкове положення для установки та повністю присуньте прилад до стіни.
- Витягніть ящик із приладу.
- Олівцем позначте середину приладу на стіні через отвір в нижній частині приладу. Потім зробіть ще одну позначку на відстані від 45 до 95 міліметрів правіше від середини (рис. 2).
- Розмістіть короткий кінець куточка відповідно до позначки на стіні. Довший кінець кронштейна повинен торкатися верхньої поверхні профілю в задній частині приладу (рис. 1).
- Через отвори в нижній частині приладу, позначте центри трьох отворів діаметром 5,5 мм. Це отвори, розташовані на короткому кінці кутового кронштейна притиснутого до стіни (рис. 3).
- Витягніть пристрій з вихідного положення. Просвердліть три отвори в позначених місцях і вставте пластикові дюбелі, що входять в комплект.
- Прикріпіть кронштейн до стіни за допомогою гвинтів.
- Вставте пристрій у вибране вихідне положення і вставте ящик.

### ПРИМІТКИ:

- Розміри в дужках – це розміри для встановлення кутового кронштейна без додаткової підтримки.
- Якщо гвинти та дюбелі, що входять у комплект, я не дозволяють прикріпити запобіжний кронштейн, що входить в комплект, щільно до стіни, використовуйте інші кріплення для кутового кронштейна, щоб запобігти його витягненню зі стіни.

### Заводські установки

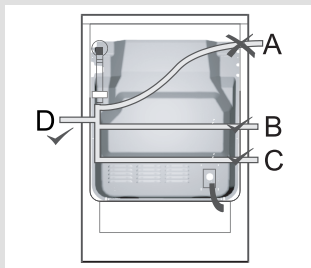
- Газові прилади протестовані і мають символ CE.
- Газові прилади постачаються у запломбованому виді і відрегульовані до природного газу Н або Е (20 мбар), або до зрідженого газу (50 або 30 мбар). Технічні дані зазначені у фірмовій табличці, що знаходиться усередині духовки; її видно при відчинених дверцятах.
- Навантаження та витрати газу окремих конфорок зазначені у таблиці даних інструкцій.
- У разі зміни типу газу необхідно замінити форсунки (дивіться розділ «Таблиця форсунок»).
- У випадку пошкодження пломби необхідно протестувати функціональні частини приладу та знову запломбувати згідно інструкцій для установки. Функціональні частини це: фіксуюча форсунка для великого вогню та регулюючий клапан для невеликого вогню.

### Підключення газу

- Підключенні приладу до газової мережі або балона має відповідати діючим нормам та стандартам місцевої газової компанії.
- Газова плита з правої сторони обладнана підводом для газу з зовнішньою різьбою EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.).
- Також у комплект надано адаптер для зрідженого газу та неметалевий ущільнювач.
- При підключенні необхідно притримувати підвід R 1/2, щоб він не перевертався.
- Для з'єднання вузлів використовуйте неметалеві ущільнювачі.
- Ущільнювачі можуть підключатися тільки один раз. При використанні неметалевого ущільнювача деформація не повинна перевищувати 25%.
- При підключенні приладу до газової мережі користуйтеся тільки протестованим гнучким шлангом. Шланг не повинен торкатися задньої частини приладу або верхньої частини духовки.



**Після підключення газової плити необхідно перевірити щільність з'єднань.**

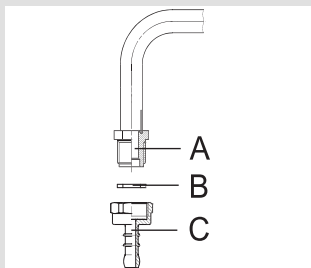


### Підключення за допомогою гнучкого шлангу

- Підключайте прилад за допомогою гнучкого шлангу так, як показано на схемі А.
- Якщо шланг для підключення металевий – варіант А також можливий.

### Початок роботи

Перед початком роботи уважно прочитайте інструкції. Запаліть усі конфорки та перевірте стабільність вогню при високому та низькому рівнях горіння. Вогонь має бути синьо-зеленим у центрі.



### Підключення до патрубку

- A** Патрубок EN ISO 10226-1 / -2 або EN ISO 228-1 (В залежності від регіональних умов переключення.)
- B** Неметалевий ущільнювач 2мм завтовшки
- C** Патрубок для зрідженого газу (В залежності від регіональних умов переключення.)

Після підключення перевірте роботу конфорок. Полум'я має бути чітко видимим, синьо-зеленим у центрі. Якщо полум'я нестабільне, збільшіть його мінімальну потужність. Поясніть користувачу, як користуватися конфорками, та прочитайте інструкції з користування разом.

### Підключення до іншого типу газу

- Процедура підключення плити до іншого типу газу не вимагає приладу з робочої поверхні.
- Перед підключенням вимкніть прилад з електромережі та перекрийте вентиль подання газу.
- Замініть форсунки на такі, що відповідають характеристикам нового типу газу (дивіться таблицю).
- При підключенні приладу до зрідженого газу, відрегулюйте клапан так, щоб було мінімальне теплове навантаження.
- При підключенні приладу до природного газу, звільніть клапан мінімального теплового навантаження, але не викручуйте його більше ніж на 1,5 обороту.

**Після того, як прилад був підключений** до іншого типу газу, переклейте стару етикетку(на фірмову табличку), замінивши її на нову з відповідними змінами і перевірте функціональність та герметичність приладу. Переконайтеся, що електричні дроти, капілярні термостати і термоелементи не знаходяться у безпосередній близькості від виходу газу.

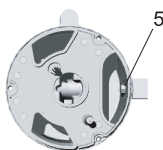
## Установка елементів

- Елементи для регулювання конфорок доступні, коли знята панель управління.
- Зніміть решітку, кришки та коронки конфорок.
- Зніміть ручки управління.



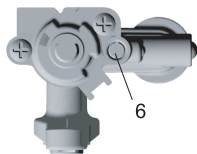
### Конфорка (схема 1)

- 1 Кришка корони конфорок
- 2 Корона з утримувачем кришки конфорок
- 3 Свічка запалювання
- 4 Термoeлемент (тільки у захищених конфороках у деяких моделях)
- 5 Форсунка



### Потрійна конфорка (схема 2)

- 5 Форсунка



### Захисний газовий кран (схема 3)

- 6 Форсунка



### Незахисний газовий кран (схема 4)

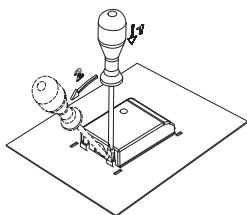
- 6 Регулюючий гвинт для мінімального теплового навантаження

| Конфорка                                | Номер схеми/<br>малюнку | Позначення<br>лементів |
|-----------------------------------------|-------------------------|------------------------|
| Номінальне<br>термальне<br>навантаження | 1,2                     | 5                      |
| Мінімальне<br>термальне<br>навантаження | 3,4                     | 6                      |

## Електричне підключення

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.

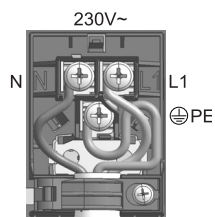
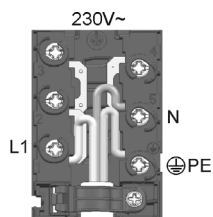
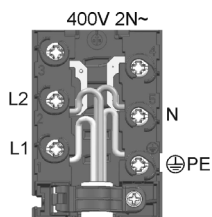
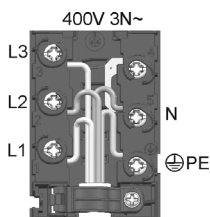


### Порядок підключення

- 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.



**Запам'ятайте:** З'єднувальні шунти вже зберігаються у спеціальних прорізах з'єднувальної втулки З'єднувальні гвинти вже відкриті і не потребують додаткового вивільнення. При закручуванні Ви почуєте легке клацання – це означає, що гвинти повністю закручені.



### 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.



# Таблиця форсунок

| тип газу, тиск                                                                                                                                                                    |                             | Маленька конфорка |      |             |      | Стандартна конфорка |      | Збільшена конфорка |      | Триконтурна конфорка |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|-------------------|------|-------------|------|---------------------|------|--------------------|------|----------------------|-------|
| Показчик W <sub>0</sub>                                                                                                                                                           |                             | стандарт          |      | прискорений |      |                     |      |                    |      |                      |       |
|                                                                                                                                                                                   |                             | max               | min  | max         | min  | max                 | min  | max                | min  | max                  | min   |
| Природний газ Н<br>W <sub>0</sub> =45,7+<br>54,7 MJ/ m <sup>3</sup> ,<br>Природний газ Е,<br>Природний газ Е+<br>W <sub>0</sub> =40,9+54,7 MJ/m <sup>3</sup><br>G20,<br>p=20 мбар | Номінальна потужність (кВт) | 1                 | 0,36 | 1           | 0,36 | 1,90                | 0,46 | 3                  | 0,76 | 3,5                  | 1,56  |
|                                                                                                                                                                                   | Витрати (л/год)             | 95,21             | 34,4 | 95,21       | 34,4 | 180,9               | 43,8 | 285,64             | 72,4 | 333,2                | 148,5 |
|                                                                                                                                                                                   | Тип форсунок (1/100 мм)     | 77                | -    | 78          | -    | 104                 | -    | 129                | -    | 140                  | •     |
|                                                                                                                                                                                   | Код форсунок                | 162081            |      | 162082      |      | 162083              |      | 162084             |      | 162085               |       |
| Зріджений газ 3+, В/Р<br>W <sub>0</sub> =72,9+87,3MJ/m <sup>3</sup><br>G30<br>p=30 мбар                                                                                           | Номінальна потужність (кВт) | 1                 | 0,36 | 1           | 0,36 | 1,90                | 0,46 | 3                  | 0,76 | 3,5                  | 1,56  |
|                                                                                                                                                                                   | Витрати (л/год)             | 71,7              | 26,2 | 71,7        | 26,2 | 138,1               | 33,4 | 215,0              | 55,3 | 254,5                | 113,4 |
|                                                                                                                                                                                   | Тип форсунок (1/100 мм)     | 50                | 24   | 50          | 24   | 69                  | 26   | 87                 | 33   | 93                   | 57    |
|                                                                                                                                                                                   | Код форсунок                | 162162            |      | 162162      |      | 162164              |      | 162165             |      | 162166               |       |
| Природний газ Н<br>W <sub>0</sub> =45,7+54,7 MJ/m <sup>3</sup> ,<br>G20,<br>p=13mbar                                                                                              | Номінальна потужність (кВт) | 1                 | 0,36 | 1           | 0,36 | 1,90                | 0,46 | 3                  | 0,76 | 3,5                  | 1,56  |
|                                                                                                                                                                                   | Витрати (л/год)             | 95,21             | 34,4 | 95,21       | 34,4 | 180,9               | 43,8 | 285,64             | 72,4 | 333,2                | 148,5 |
|                                                                                                                                                                                   | Тип форсунок (1/100 мм)     | 87                |      | 85          |      | 115                 |      | 145                | -    | 157                  | •     |
|                                                                                                                                                                                   | Код форсунок                | 162165            |      | w=+0,5      |      | 162171              |      | 162172             |      | 162173               |       |

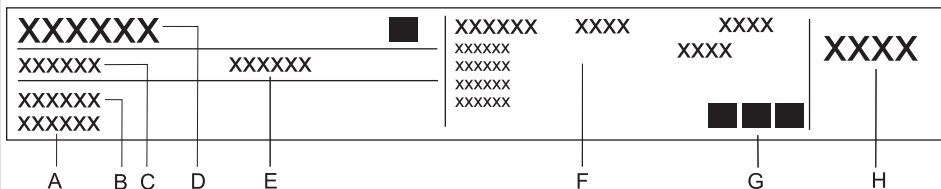
- Клапани, що були установлені на заводі, призначені для зрідженого газу, однак, клапани пристосовані для роботи з типом газу, для якого прилад був підготовлений на заводі.
- При підключенні приладу до іншого типу газу, клапан може бути затиснений або звільнений відповідно до потоку газу (однак клапан не може бути звільнений більш ніж на 1,5 обороту від положення, коли він повністю закручений).

Потужність конфорки вказана з урахуванням високих термічних величин H<sub>s</sub>.

**Застереження: такі роботи можуть бути виконані тільки фахівцем уповноваженим газовою компанією або авторизованим сервісним центром!**

# Технічні дані

## Фірмова табличка



- A** Серійний номер
- B** Модель
- C** Тип
- D** Торгова марка
- E** Код
- F** Технічна інформація
- G** Відповідні позначки / символи
- H** Заводські установки для типу газу

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

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



