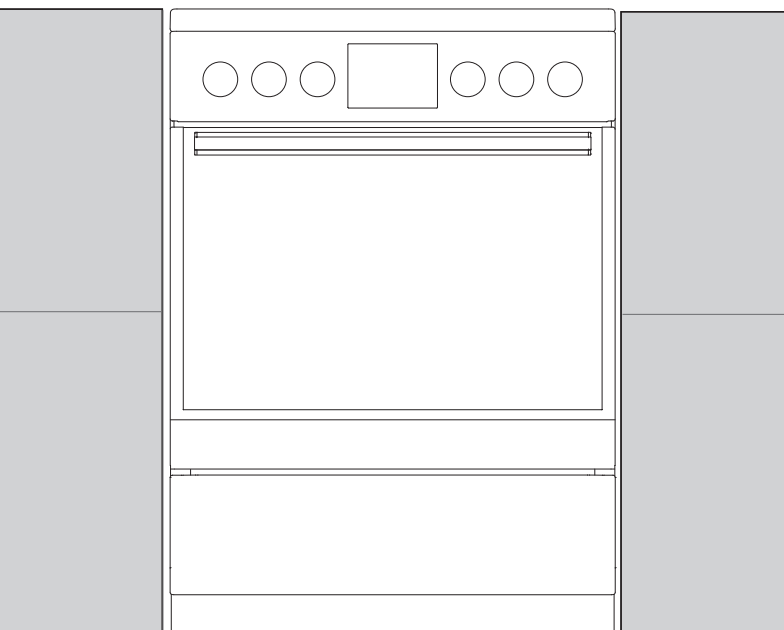
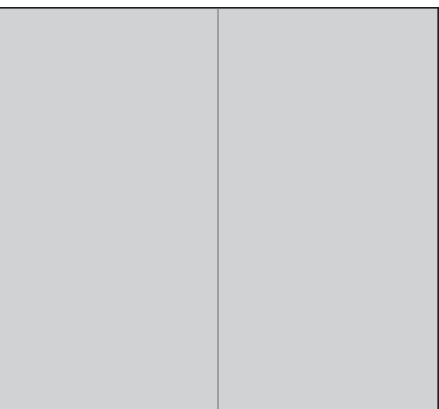


UA

# ДЕТАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧ- НОЇ ПЛИТИ

**gorenje**



Ми дякуємо Вам за довіру і  
покупку нашої продукції.

Ця детальна інструкція була розроблена,  
щоб полегшити користування приладом.  
Вона допоможе Вам ознайомитися із  
новою духовою шафою якомога швидше.

Переконайтеся, що Ви отримали прилад  
без ушкоджень. При виявленні пошкоджень  
зверніться до торговельної організації, де  
Ви придбали прилад.

Інструкція з монтажу та підключення  
додається окремо.

Інструкції із експлуатації також доступні на  
нашому сайті:

[www.gorenje.ua](http://www.gorenje.ua) / < <http://www.gorenje.ua> />



Важлива інформація



Примітка, підказка

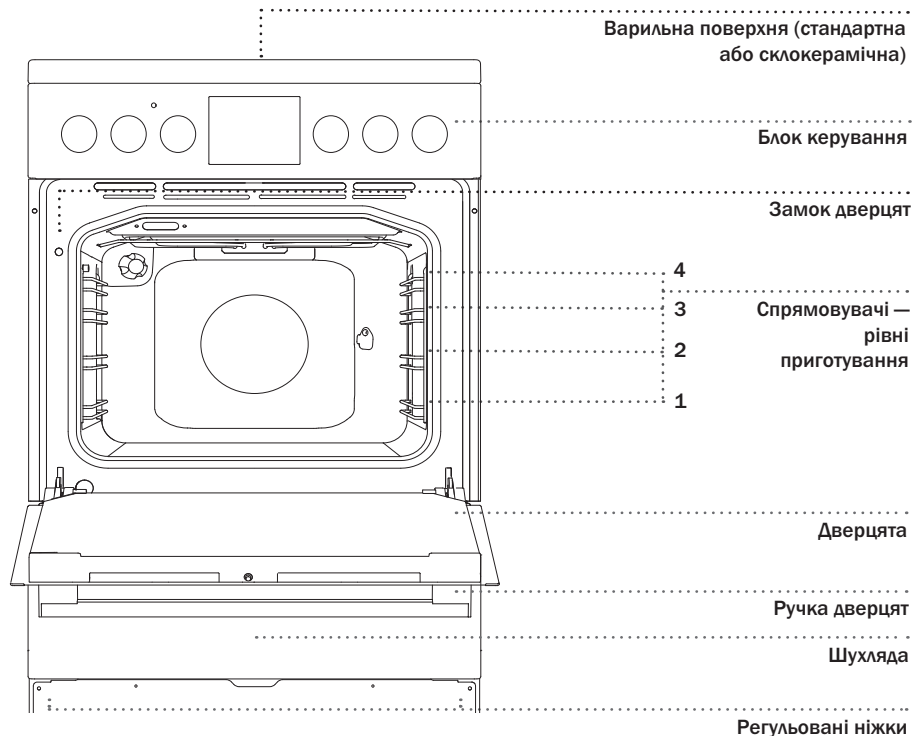
# ЗМІСТ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|
| <b>4 ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТИ</b><br>8 Панель управління<br>10 Технічні дані<br><br><b>11 ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ</b><br>13 Перед підключенням приладу:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>ВСТУП</b>                                      |
| <b>14 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ</b><br><br><b>15 ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ</b> |
| <b>18 ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-6)</b><br>18 Крок 1: УВІМКНЕННЯ І НАЛАШТУВАННЯ<br>19 Крок 2: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ<br>21 Крок 3: ВИБІР ПАРАМЕТРІВ<br>24 Крок 4: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ<br>26 Крок 5: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ<br>26 Крок 6: ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ<br><br><b>27 ОПИС РЕЖИМІВ НАГРІВУ І ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ</b>                                                                                                                                 | <b>ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ</b>                     |
| <b>43 ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД</b><br>44 Очищення варильної поверхні<br>44 Очищення склокерамічної поверхні<br>46 Стандартне очищення робочої камери<br>47 Очищення духової шафи з функцією<br>47 Aquaclean<br>48 Зняття та очищення знімних та телескопічних спрямовувачів<br>49 Встановлення панелей easyclean<br>50 Очищення стелі духової шафи<br>51 Зняття та встановлення дверцят духової шафи<br>54 Зняття та встановлення скла дверцят<br>55 Заміна лампочки освітлення | <b>ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ</b>                         |
| <b>56 ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ</b><br><br><b>57 УТИЛІЗАЦІЯ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | <b>УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b>                     |
| <b>58 КОНТРОЛЬНІ СТРАВИ</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <b>ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ</b>                       |

# ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТИ

## (ОПИС ПРИЛАДУ І ОБЛАДНАННЯ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

На малюнку представлена одна з моделей вбудованого приладу. Прилади, для яких було створено ці інструкції, можуть мати різну комплектацію, тож у посібнику можуть бути описані деякі функції або обладнання, відсутні на вашому приладі.



## КРИШКА ПРИЛАДУ

Перед тим, як підняти кришку, переконайтеся, що вона чиста, і на неї не потрапила рідина. Кришка може бути лакованою або скляною. Її можна закрити лише коли конфорки повністю охолонуть.

## ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ



Не зберігайте займисті, вибухові, леткі або термочутливі предмети (такі, як папір, серветки, пластикові пакети, засоби для чищення або спреї) у шухляді для зберігання, адже вони можуть зайнятися під час роботи духовки та призвести до виникнення пожежі.

## ВТОПЛЮВАНІ ПЕРЕМИКАЧІ

Натисніть на перемикач, щоб він вийшов з гнізда, потім, повертаючи, встановіть перемикач в необхідне положення.



Натисніть на перемикач, щоб він вийшов з гнізда, потім, повертаючи, встановіть перемикач в необхідне положення.

## ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ

### Жовтий індикатор

Жовтий індикатор світитиметься в разі активації будь-якої функції приладу.

## ЗНІМНІ СПРЯМОВУВАЧІ

Знімні спрямовувачі дозволяють готувати страви на п'яти рівнях (відлік рівнів проводиться знизу вгору). Рівні 3 і 4 використовуються для приготування на грилі.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ СПРЯМОВУВАЧІ

Телескопічні спрямовувачі можуть бути встановлені на 2-му, 3-му і 4-му рівні. Телескопічні спрямовувачі можуть висуватися частково або повністю.

## ВБУДОВАНІ ВИМИКАЧІ

При відкриванні дверцят приладу, що працює, вбудовані вимикачі відключають вентилятор і нагрівальні елементи і знову включають їх після закривання дверцят.

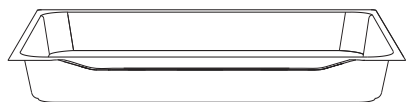
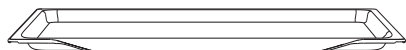
## ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

Прилад обладнано вентилятором охолодження, який охолоджує корпус та панель управління приладу.

## ПОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ОХОЛОДЖЕННЯ

Для додаткового охолодження вентилятор продовжує працювати ще деякий час після виключення приладу.

## ОБЛАДНАННЯ



**СКЛЯНЕ ДЕКО** використовується для приготування на всіх режимах нагріву, а також може служити як таця для подачі на стіл.

**РЕШІТКА** використовується для приготування продуктів під грилем, також на неї можна ставити посуд із стравами.



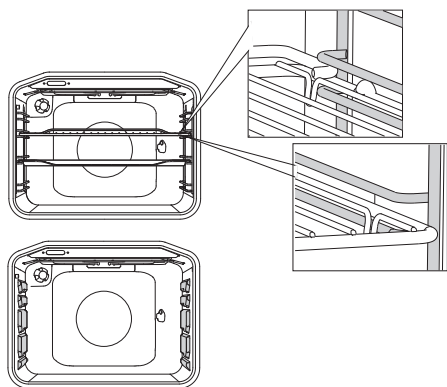
На решітці є обмежувальний виступ, тому при витяганні трохи піднімайте решітку спереду.

**МІЛКЕ ДЕКО** призначене для приготування випічки.

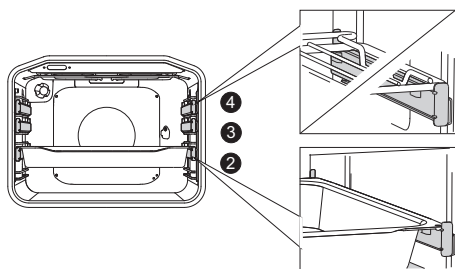
**ГЛИБОКЕ ДЕКО** використовується для запікання м'яса та приготування соковитої випічки. Також може використовуватися для збору жиру і м'ясного соку.



При приготуванні глибоке деко не можна встановлювати на 1-й рівень, крім випадків використання глибокого дека для збирання жиру і м'ясного соку при приготуванні на грилі або рожні.

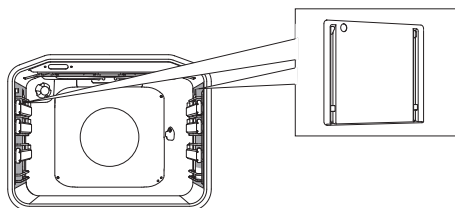


При знімних спрямовувачах решітку і деко вставляйте точно між двох дросиків одного рівня.



Щоб встановити решітку, мілке або глибоке деко на телескопічні спрямовувачі, висуньте пару спрямовувачів необхідного рівня. Встановіть деко чи решітку на телескопічні спрямовувачі і засуньте їх в духовку до кінця.

 Переконайтеся, що спрямовувачі засунуті в духовку до кінця, і закрийте дверцята.



**ПАНЕЛІ EASYCLEAN** рзпобігають осідання жиру на бічних стінках духовки.



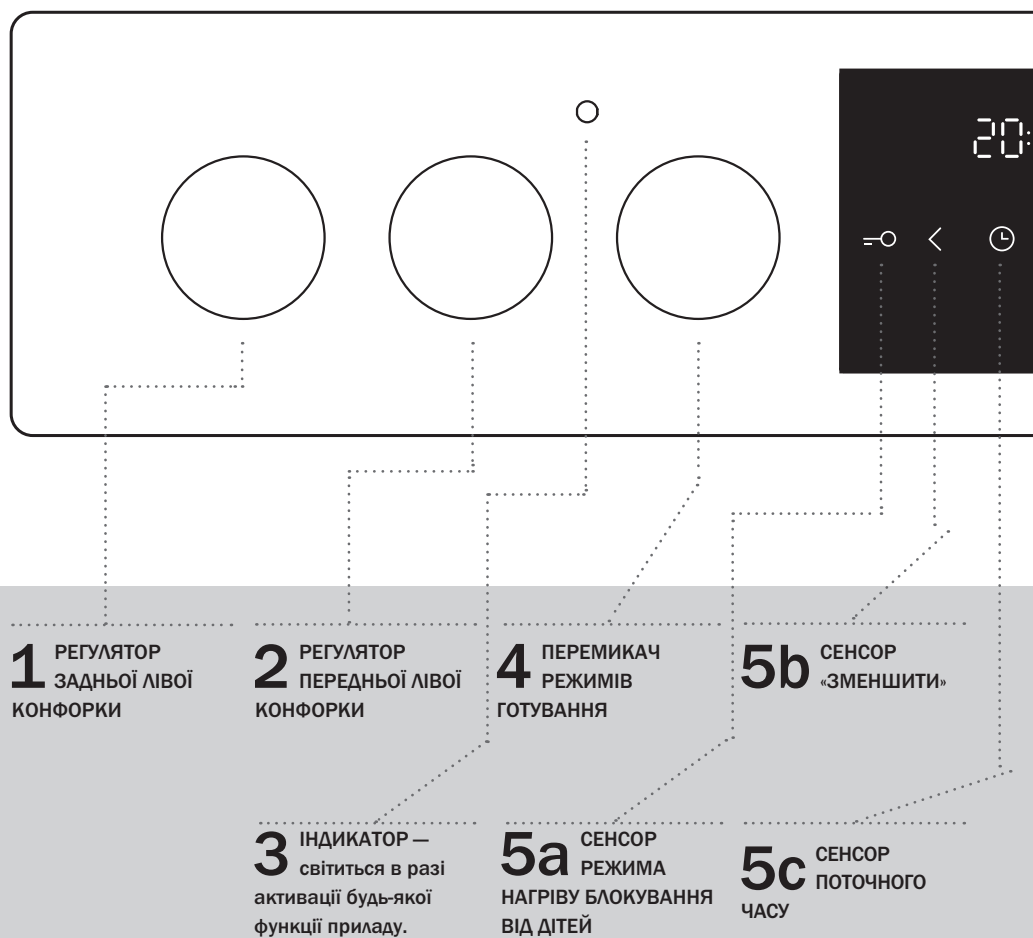
**РОЖЕН** призначений для запікання круглих шматків м'яса и птиці. У комплект рожна входять рамка, рожен з виделкою і гвинтами, знімна ручка.



Протягом роботи прилад і його доступні частини сильно нагріваються. Використовуйте кухонні рукавиці або прихватки!

# ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

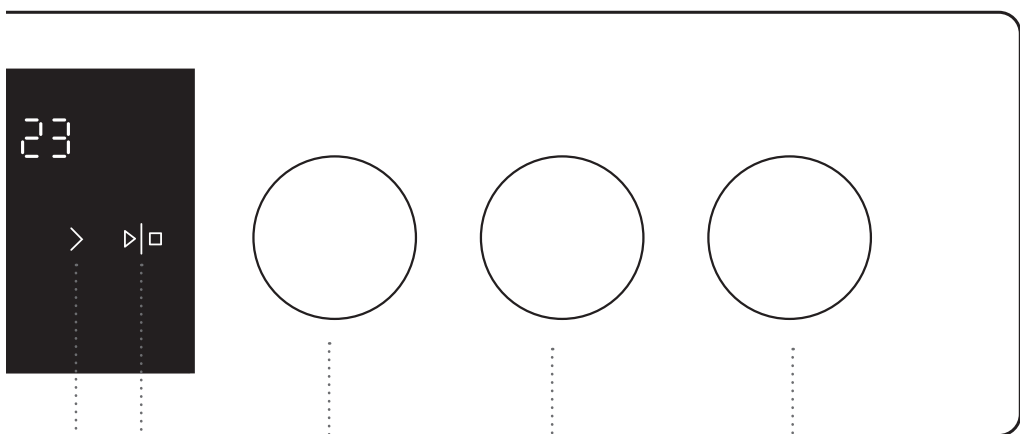
(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



## ПРИМІТКА:

Символи режиму готування можуть бути розташовані на перемикачі або на передній панелі (залежно від моделі приладу).





**5d** «ЗБІЛЬШИТИ»

**6** РЕГУЛЯТОР  
ТЕМПЕРАТУРИ

**7** РЕГУЛЯТОР  
ПЕРЕДНЬОЇ ПРАВОЇ  
КОНФОРКИ

**8** РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОЇ  
ПРАВОЇ КОНФОРКИ

**5e** СЕНСОР СТАРТ/  
СТОП

**ПРИМІТКА:**

Кнопки реагуватимуть краще при повному натисканні пальцем. За кожного натискання кнопки лунатиме короткий звуковий сигнал.

# ТЕХНИЧНІ ДАНІ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

|                  |                    |                            |          |
|------------------|--------------------|----------------------------|----------|
| XXXXXX           | 220-240V ~         | P <sub>nmax</sub> : 3.5 kW | TN XXXXX |
| TIP: XXXXXXX     | 220V-240V, 50/60Hz |                            |          |
| ART. Nr:         |                    |                            |          |
| SER. Nr: XXXXXXX |                    |                            |          |

Заводська табличка з основними даними приладу знаходиться на рамці духової камери і помітна при відкритих дверцятах.



# ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

---

## **УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ІНСТРУКЦІЄЮ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇЇ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ!**

Допускається використання приладу дітьми старше восьми років і людьми з обмеженими фізичними, руховими і психічними здібностями, а також людьми, що не мають достатнього досвіду чи знань для його використання, тільки під наглядом або якщо вони були навчені користуванню приладом і усвідомлюють можливу небезпеку, пов'язану з неправильною експлуатацією приладу. Не дозволяйте дітям гратися з приладом! Діти можуть очищати і здійснювати догляд за приладом тільки під наглядом!

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Протягом роботи прилад і його доступні частини сильно нагріваються. Будьте обережні, не торкайтеся до гарячих деталей. Діти молодше восьми років повинні постійно перебувати під наглядом!

Під час роботи прилад сильно нагрівається. Не торкайтеся до нагрівальних елементів.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ!** Під час роботи доступні частини приладу можуть сильно нагріватися. Слідкуйте, щоб діти не знаходилися поблизу приладу!

**УВАГА!** Ризик виникнення пожежі: не зберігайте речі на варильних поверхнях.

**УВАГА!** Небезпечно залишати варильну поверхню без нагляду під час готування на жиру або олії. Це може призвести до виникнення пожежі. Ніколи не намагайтеся загасити полум'я водою. Натомість вимкніть прилад і накрийте полум'я кришкою або вологою серветкою.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Якщо поверхня тріснула, вимкніть прилад, щоб уникнути ураження електричним струмом. Вимкніть усі зони готування за допомогою відповідних елементів керування та видаліть запобіжник або вимкніть головний автоматичний вимикач, щоб повністю ізолювати прилад від електромережі.

**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, внаслідок чого скло може тріснути.

Для очистки приладу не використовуйте очисники високого тиску і пароструменеві очищувачі, бо це може викликати коротке замикання і призвести до удару електричним струмом.

Прилад не призначений для підключення до зовнішнього таймера і зовнішнього блоку дистанційного управління.

Прилад призначено для використання у домашньому господарстві. Не використовуйте його в інших цілях, наприклад, для обігріву приміщень, сушки тварин, паперу, текстилю та трав, бо це може стати причиною пошкоджень і займання.

Прилад призначено для розміщення безпосередньо на підлозі без кріплень і плінтусів.

Підключення приладу може здійснювати тільки фахівець сервісного центру. Некваліфіковане підключення і ремонт можуть спричинити серйозні травми і пошкодження приладу.

Слідкуйте, щоб кабелі сусідніх електроприладів не випадково не затиснулися гарячими дверцятами приладу. Небезпека короткого замикання! Тому кабелі інших електроприладів повинні знаходитися на безпечній відстані від приладу.

Щоб уникнути небезпечних ситуацій, заміну приєднувального кабелю може здійснювати тільки сервісний центр або кваліфікований фахівець!

Не вистилайте робочу камеру алюмінієвою фольгою, не ставте деко та інший посуд на дно камери, бо це перешкоджає циркуляції повітря, належному готуванню їжі і може пошкодити емаль всередині камери.

Під час роботи дверцята приладу сильно нагріваються. Для додаткового захисту дверцята обладнано третім склом, яке знижує температуру поверхні зовнішнього скла дверцят (в деяких моделях).

Шарнір дверцят при навантаженні може пошкодитися. Не ставте важкий посуд на відкриті дверцята. Не спирайтеся на дверцята при очищенні приладу. Не наступайте на відкриті дверцята і не дозволяйте дітям сидіти на них.

Безпечне користування пристроєм можливе як за умови використання спрямовувачів для деко, так і без них.

Не закривайте і не перекривайте вентиляційні отвори!

## ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ:



Перед підключенням приладу уважно прочитайте інструкцію з експлуатації. Гарантія на несправності, пов'язані з неправильним монтажем, підключенням і використанням приладу, не поширюється.

# ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

---

Якщо ваша варильна поверхня устаткована стандартними конфорками, увімкніть їх на максимальну потужність на 3–5 хвилин і не ставте на них посуд. Під час нагрівання конфорок на поверхні плити може утворитися дим. Таким чином конфорка досягає свого максимального опору.

Якщо ваша плита устаткована склокерамічною поверхнею, протріть її вологою серветкою з додаванням невеликої кількості миючої рідини. Не використовуйте агресивні миючі засоби, як-от абразивні миючі засоби, які можуть залишити подряпини, абразивні губки для миття посуду або засоби для видалення плям.

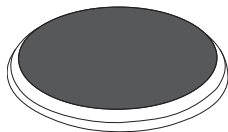
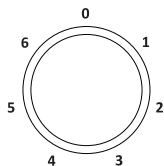
Після доставки приладу видаліть із духовки все приладдя, у тому числі будь-яке транспортне обладнання. Очистьте все приладдя теплою водою з додаванням звичайного миючого засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

Коли духовка шафа вперше нагріється, з'явиться характерний запах нового приладу. Забезпечте ретельну вентиляцію приміщення під час першої експлуатації духової шафи.

# ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

## СТАНДАРТНІ ВАРИЛЬНІ ПОВЕРХНІ

- Переконайтеся, що конфорка та дно посуду чисті та сухі. Це забезпечить кращу теплопровідність і завадить ушкодженню нагрівальної поверхні.
- Розжарений жир або олія на конфорках можуть займатися. Тому будьте обережні під час готування на жиру або олії й завжди контролюйте процес готування.
- Не ставте вологий посуд і не кладіть покриті парою кришки на конфорки. Волога може пошкодити конфорки.
- Не охолоджуйте гарячий посуд, переставляючи його на холодні конфорки. Конденсат, який утворюється під посудом, може призвести до корозії.



Поверніть ручку, щоб увімкнути конфорку. Потужність нагрівання конфорки може бути встановлена на рівнях від 1 до 6 або постійно від 1 до 4.



Вимкніть конфорку за 3–5 хвилин до закінчення процесу приготування, щоб використати залишкове тепло й заощадити електроенергію.



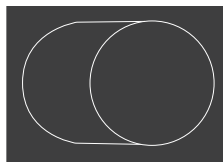
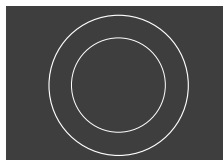
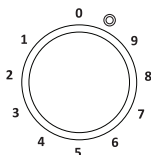
**Конфорки швидкого готування** (наявні лише в деяких моделях) можуть працювати з більшою потужністю, ніж звичайні конфорки. Отже, вони можуть швидше нагріватись. Такі конфорки позначені посередині червоною точкою. Після постійного нагрівання та чищення ці точки можуть зникнути.



У разі тривалого використання чавунних пластин їх поверхня та краї конфорки можуть знебарвитись. У такому разі гарантія не поширюється на виправлення дефекту.

## СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

- Зона нагрівання швидко досягає встановленої потужності або температури, при цьому поверхня навколо гарячих конфорок залишається холодною.
- Конфорка стійка до температурних коливань.
- Поверхня також ударостійка. Навіть якщо поставити посуд необережно, варильна поверхня не пошкодиться.
- Використання склокерамічної плити як місця для зберігання може призвести до появи подряпин або завдати іншої шкоди.
- Не ставте алюмінієвий і пластиковий посуд на гарячі конфорки. Не кладіть на склокерамічну варильну поверхню предмети з пластику або алюмінієву фольгу.
- Не користуйтеся склокерамічною варильною поверхнею з тріщинами або пошкодженнями. Якщо впустити гострий предмет на варильну поверхню, вона може пошкодитись. Наслідки такого випадку можуть бути помітні одразу або проявитися згодом. Якщо будь-яка помітна тріщина з'явиться на варильній поверхні, негайно від'єднайте прилад від електромережі.



### КЕРУВАННЯ ДВОКІЛЬЦЕВОЮ КОНФОРКОЮ:

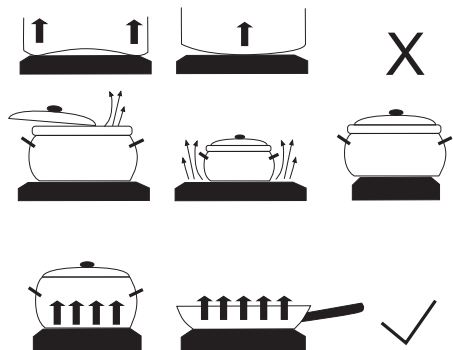
Поверхня двокільцевої конфорки може адаптуватися до розміру та форми вашого посуду. Для активації більшої конфорки повністю поверніть ручку конфорки (пролунає клацання) і встановіть бажаний рівень потужності.

### ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

Кожній конфорці відповідає індикатор, який вмикається, коли температура конфорки підвищується. Коли конфорка холодне, індикатор гасне. Індикатор залишкового тепла також вмикається, якщо на холодну поверхню конфорки поставити гарячий посуд.



## ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ



- Використовуйте посуд належної якості з плоским стійким дном.
- Діаметр дна ємності має відповідати розміру конфорки.
- Посуд із загартованого скла зі спеціальним матовим дном можна використовувати тільки якщо його діаметр відповідає розміру конфорки. Посуд більшого діаметру може тріснути через температурне навантаження.
- Переконайтеся, що каструля або сковорода стоять посередині конфорки.
- Під час використання сковарки стежте за нею до досягнення потрібного рівня тиску.

Спочатку встановіть для конфорки максимальну потужність. Потім, дотримуючись інструкцій із використання сковарки від виробника, натисніть відповідну сенсорну кнопку для зниження потужності в потрібний момент.

- Переконайтеся, що у сковарці або будь-якій іншій ємності достатньо рідини. Якщо залишити пусту каструлю на конфорці, через перегрівання може пошкодитись і ємність, і конфорка.
- Під час використання спеціального посуду дотримуйтесь інструкцій виробника.

## ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

- Діаметр дна каструлі або сковорода має відповідати діаметру конфорки. Якщо каструля або сковорода замала, частина тепла втрачається, що може призвести до пошкодження варильної поверхні.
- Якщо процес готування дозволяє, використовуйте кришку.
- Розмір посуду повинен відповідати об'єму інгредієнтів для приготування. Якщо готувати невелику кількість продуктів у великій ємності, втрачається більше енергії.
- Якщо для приготування страви потрібно багато часу, користуйтеся сковаркою.
- Овочі, картоплю тощо можна готувати в невеликій кількості води. Їжа добре приготується, якщо ємність щільно закрити кришкою. Після закипання води знизьте потужність нагрівання до рівня, достатнього для повільного кипіння.

# ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-6)

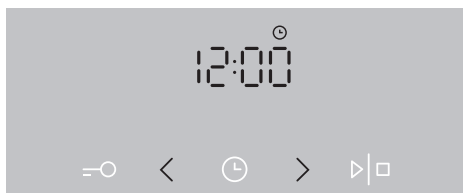
---

## КРОК 1: УВІМКНЕННЯ І НАЛАШТУВАННЯ

Після першого підключення приладу до електромережі й у разі тривалого відключення електроенергії на дисплеї блимає час 12:00 і горить символ програма тора ☹.

Встановіть поточний час.

### НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ



**1** Спочатку сенсорами < i> > налаштуйте поточний час.



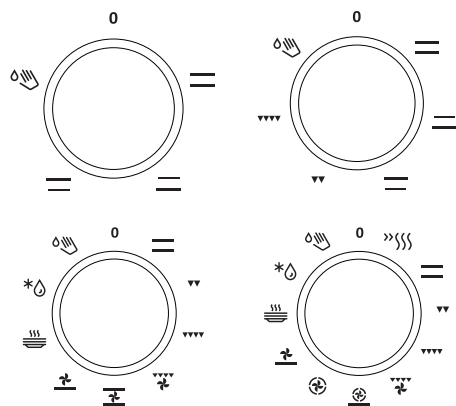
Якщо на сенсорі утримувати палець, значення буде змінюватися швидше.

### ЗМІНА ЧАСУ

Поточний час можна змінити, якщо не запрограмовано час роботи духової шафи. Натисніть на сенсор

☹ і налаштуйте поточний час.

# КРОК 2: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ



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

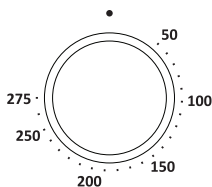
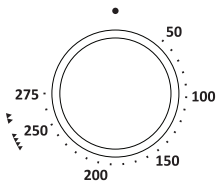
 РЕЖИМ НАГРІВУ можна поміняти під час роботи духовки.

| РЕЖИМ         | ОПИС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ПЕРЕДВСТАН. ТЕМ-РА, °С |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
| РЕЖИМИ РОБОТИ |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                        |
| >>sss         | <b>ШВИДКИЙ НАГРІВ</b><br>Використовується для швидкого нагрівання духової шафи до певної температури і не призначений для приготування. Після досягнення заданої температури режим вимикається.                                                                                                                                                                                                                        | 160                    |
| ==            | <b>КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ)</b><br>Верхній і нижній нагрівальні елементи рівномірно випромінюють тепло всередину духовки. Приготування випічки і м'яса можливо тільки на одному рівні спрямовувачів.                                                                                                                                                                                                          | 200                    |
| ==            | <b>НАГРІВ ЗВЕРХУ</b><br>У цьому режимі працює тільки верхній нагрівальний елемент. Цей режим підходить для додаткового запікання страви зверху.                                                                                                                                                                                                                                                                        | 180                    |
| ==            | <b>НАГРІВ ЗНИЗУ</b><br>У цьому режимі працює тільки нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, якщо необхідно запекти страву знизу.                                                                                                                                                                                                                                                                        | 180                    |
| vv            | <b>ГРИЛЬ</b><br>Працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля. Цей режим підходить для підсмажування невеликих порцій бутербродів, тостів, пивних ковбасок.                                                                                                                                                                                                                                                     | 240                    |
| vvvv          | <b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ</b><br>У даному режимі вмикаються верхній нагрівальний елемент і інфранагрівач. Основне тепло випромінює інфранагрівач, розташований під стеєю духовки. Верхній нагрівальний елемент сприяє ефективному пропикання страви по всій поверхні дека / решітки.<br>Підходить для приготування невеликих шматків м'яса, наприклад, стейків, шніцелів, ковбасок, а також для запікання бутербродів і тостів. | 240                    |

| РЕЖИМ                                                                               | ОПИС                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ПЕРЕДВСТАН. ТЕМ-РА, °С |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|
|    | <b>ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, інфранагрівач і вентилятор.<br>Призначений для запікання м'яса на грилі та приготування великих шматків м'яса і птиці на одному рівні спрямовувачів. Він підходить також для запікання страв до хрусткої скоринки.                  | 170                    |
|    | <b>НАГРІВ ЗВЕРХУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор.<br>Призначений для приготування великих шматків м'яса і птиці. Він також підходить для запікання страв під сиром.                                                                                              | 170                    |
|    | <b>НАГРІВ ЗНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ</b><br>Одночасно працюють нижній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Найкраще цей режим підходить для приготування піци, а також соковитою випічки, фруктових тортів з дріжджового або пісочного тіста і сирних тортів.                   | 200                    |
|    | <b>ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ</b><br>Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страви, що готується. Цей режим підходить для приготування м'яса та випічки на декількох рівнях.                                                       | 180                    |
|    | <b>НАГРІВ ЗНИЗУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Цей режим підходить для приготування випічки, що низько піднімається, і консервування овочів та фруктів.                                                                                                                                                                      | 180                    |
|    | <b>КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ)+ РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА</b><br>Одночасно працюють верхній, нижній нагрівальні елементи і вентилятор.<br>Вентилятор забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря в духовці. Цей режим використовується для приготування випічки, розморожування продуктів, сушіння овочів і фруктів. | 180                    |
|    | <b>ПІДІГРІВ ПОСУДУ</b><br>Призначений для підігріву посуду, щоб після подачі страви і напої залишалися гарячими довше.                                                                                                                                                                                                    | 60                     |
|   | <b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b><br>Повітря циркулює без увімкнення нагрівальних елементів. Працює тільки вентилятор. Цей режим використовується для поступового розморожування продуктів.                                                                                                                                           | -                      |
|  | <b>ОЧИЩЕННЯ AQUACLEAN</b><br>У цьому режимі працює тільки нижній нагрівальний елемент.<br>Використовується для усунення плям і залишків їжі з внутрішніх стінок духовки. Тривалість програми 30 хвилин.                                                                                                                   | -                      |

## КРОК 3: ВИБІР ПАРАМЕТРІВ

### ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ НАГРІВУ



При готуванні в режимах «Великий гриль» і «Гриль» встановіть температурний перемикач в позицію



Повертаючи перемикач температури вправо або вліво, встановіть необхідну температуру.

Натисніть на сенсор СТАРТ / СТОП, щоб прилад почав роботу. На дисплеї горить температурний індикатор.



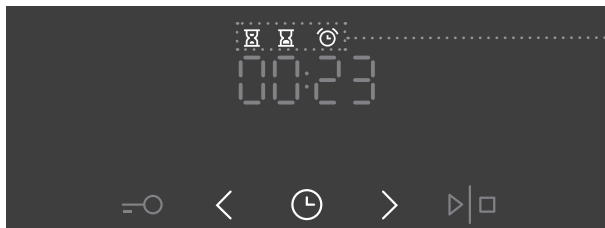
Для запуску роботи сенсор СТАРТ / СТОП необхідно утримувати приблизно 1 хвилину.

## ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ РОБОТИ ДУХОВКИ

Спочатку встановіть РЕЖИМ НАГРІВУ, потім ТЕМПЕРАТУРУ.

Натискаючи на СЕНСОР ГОДИННИКА і ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА, виберіть потрібний символ. На дисплеї горить символ вибраної функції і блимає час початку / кінця приготування, який вам потрібно встановити.

Натисніть на сенсор СТАРТ / СТОП, щоб прилад почав роботу. На дисплей виводиться час ТРИВАЛОСТІ ПРИГОТОВЛЕННЯ.



індикація функцій, що  
програмує час роботи  
духовки



### Тривалість приготування

Ця функція дозволяє запрограмувати, як довго працюватиме духовка.

Встановіть необхідну тривалість роботи. Спочатку встановлюються хвилини, потім години. На дисплеї горить символ функції і тривалість роботи.



### Відкладення старту

Ця функція дозволяє запрограмувати, як довго працюватиме духовка (тривалість приготування), і час її відключення (кінець приготування).

#### ПРИКЛАД

Поточний час: 12:00

Тривалість приготування: 2 години

Кінець приготування: о 18:00

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

Встановіть час закінчення випічки (18:00).

Натисніть на сенсор СТАРТ/СТОП, щоб прилад почав роботу. Духовка автоматично увімкнеться у певний час (о 16:00) і вимкнеться у визначений час (о 18:00).



## Таймер

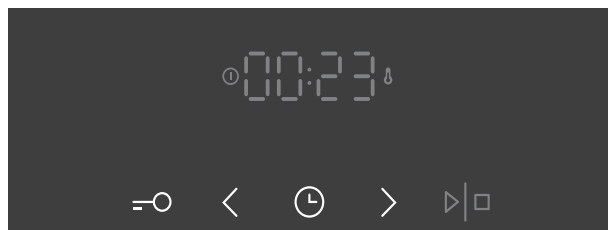
Таймер можна використовувати незалежно від роботи духової шафи. Таймер не відключає духовку. Максимальний час функції становить 24 години. При завершенні встановленого часу таймера остання хвилина виводиться в форматі «хвилини: секунди».



Після закінчення встановленого часу прилад автоматично вимкнеться. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути натисненням на будь-який сенсор, або через 1 хвилину сигнал вимкнеться автоматично.

Щоб вимкнути будь-яку функцію, що програмує час роботи духової шафи, і таймер встановіть час функції на 0 або натисніть і одночасно утримуйте кілька секунд сенсори  $\lt$  і  $\gt$ .

## КРОК 4: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ



Щоб увімкнути / вимкнути функцію, натисніть на відповідний сенсор або комбінацію сенсорів.

---

### **БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**

Вмикається натисканням на СЕНСОР БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ.

На дисплеї на 5 секунд загоряється напис Los. При повторному натисканні на сенсор блокування вимикається.

Якщо увімкнути блокування при вимкнених функціях, що програмують час роботи духової шафи (на дисплеї горить тільки поточний час), прилад не працюватиме.

Якщо включити блокування після установки функції, що програмує час роботи духовки, прилад буде працювати, але буде неможливо змінювати налаштування.

Коли активовано блокування, можна міняти режим нагріву і неможливо додаткові функції. Можна вимкнути приготування, повернувши ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ НАГРІВУ в положення 0.

Блокування від дітей залишається увімкненим після відключення приладу.

Щоб налаштувати новий режим нагріву, необхідно вимкнути блокування.



### **ВНУТРІШНЄ ОСВІТЛЕННЯ**

Освітлення вмикається автоматично при виборі режиму нагріву.



## 5sek < ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

Щоб налаштувати гучність звукового сигналу, мають бути вимкнені всі функції, що програмують час роботи духової шафи (на дисплеї горить тільки поточний час).

Натисніть і утримуйте 5 секунд сенсор <. На дисплеї спочатку загориться напис Vol, потім з'являться дві повністю підсвічені рисочки. Сенсорами < і > встановіть один з трьох рівнів гучності (одна, дві або три рисочки). Через три секунди встановлений рівень збережеться в пам'яті приладу, і на дисплеї загориться поточний час.

## 5sek > ЯСКРАВІСТЬ ДИСПЛЕЯ

Перемикач режиму нагріву повинен бути в положенні 0.

Натисніть і утримуйте 5 секунд сенсор >. На дисплеї спочатку загориться напис brі, потім з'являться дві повністю підсвічені рисочки.

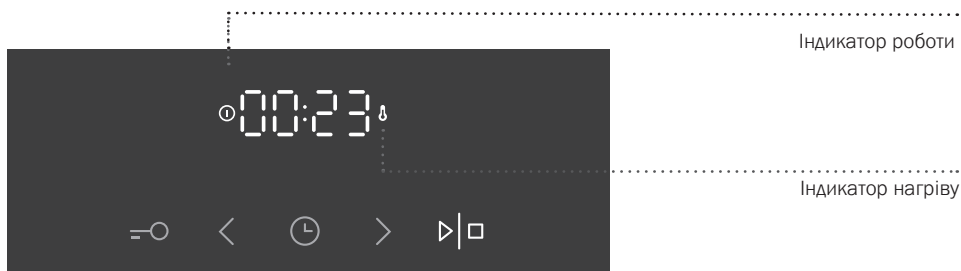
Сенсорами < і > відрегулюйте яскравість дисплея; є три рівні яскравості (одна, дві або три рисочки). Через три секунди встановлений рівень збережеться в пам'яті приладу.



При відключенні електроенергії або вимкненні приладу додаткові функції зберігаються кілька хвилин. Після закінчення цього часу всі налаштування, крім гучності звукового сигналу і блокування від дітей, відмінюються.

## КРОК 5: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

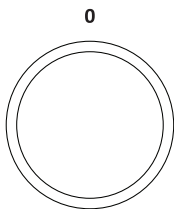
Щоб почати приготування після установки всіх параметрів, натисніть і утримуйте сенсор СТАРТ / СТОП. Горять індикатори роботи і нагріву. Якщо не увімкнено жодна з функцій, що програмують час роботи духової шафи, на дисплеї буде відображатися тривалість приготування.



У той час коли духовка нагрівається, символ температури буде блимати. Коли духовка досягне заданої температури, символ загориться і прозвучить короткий звуковий сигнал.

## КРОК 6: ВИМКНЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб перервати приготування, натисніть і утримуйте сенсор СТАРТ / СТОП. Поверніть ПЕРЕМІКАЧІ РЕЖИМУ НАГРІВУ і ТЕМПЕРАТУРИ в положення 0.



Після завершення приготування всі функції програматора, крім таймера, перериваються і обнуляються. На дисплеї загорається поточний час. Після завершення приготування вентилятор охолодження продовжує працювати.

# ОПИС РЕЖИМІВ НАГРІВУ І ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ

---

Якщо в таблицях приготування ви не знайшли необхідну страву, орієнтуйтеся на дані схожої страви.

Дані наведені для приготування на одному рівні.

У таблиці температура вказана в діапазоні від мінімального до максимального значення. У перший раз встановіть мінімальну температуру, і якщо страва не достатньо приготується, наступного разу збільшіть температуру.

Час приготування зазначено орієнтовно, і він може змінюватися залежно від умов приготування.

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

Попередній нагрів духової шафи необхідний, якщо це зазначено в рецепті або в таблиці приготування в даній інструкції. На нагрівання порожньої духової шафи витрачається багато електроенергії, тому ви можете заощадити електроенергію, якщо будете випікати дрібну випічку і піцу одне деко за одним, адже духовка вже розігріта.

Використовуйте темні емальовані або вкриті силіконом дека, бо вони добре проводять тепло.

При використанні паперу для випічки, переконайтеся, що він стійкий до високих температур.

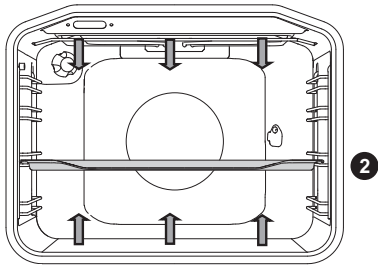
При одночасному готуванні великої кількості випічки або запіканні великого шматка м'яса в духовій шафі утворюється велика кількість пари, яка може конденсуватися на дверцятах духовки. Це нормально і не впливає на роботу приладу. Після закінчення приготування насухо протріть дверцята та скло дверця.

Ви можете вимкнути духову шафу за 10 хвилин до закінчення приготування, щоб використовувати тепло, що утворилося, і заощадити електроенергію.

Не охолоджуйте страви в духовій шафі, щоб уникнути утворення конденсату.

# РЕЖИМИ ДУХОВОЇ ШАФИ

## КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ)



Верхній і нижній нагрівальні елементи рівномірно випромінюють тепло всередину духової шафи.

### ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Ви можете використовувати емальований посуд, посуд з вогнетривкого скла, глиняний та чавунний посуд. Не використовуйте посуд з нержавіючої сталі, бо він відбиває тепло.

При готуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться більш соковитим.

| Тип продукту                  | Вага,<br>г | Рівень<br>(знизу) | Тем-ра,<br>°C | Час приготув.,<br>хв. |
|-------------------------------|------------|-------------------|---------------|-----------------------|
| <b>М'ЯСО</b>                  |            |                   |               |                       |
| Печеня зі свинини             | 1500       | 2                 | 190-200       | 120-130               |
| Свиняча лопатка               | 1500       | 2                 | 190-200       | 120-140               |
| Рулет із свинини              | 1500       | 2                 | 190-200       | 120-140               |
| Печеня з фаршу                | 1500       | 2                 | 200-210       | 60-70                 |
| Печеня із яловичини           | 1500       | 2                 | 190-210       | 120-140               |
| Ростбіф, добре<br>просмажений | 1000       | 2                 | 200-210       | 40-60                 |
| Рулет із телятини             | 1500       | 2                 | 180-200       | 90-120                |
| Спинка ягнятка                | 1500       | 2                 | 190-200       | 100-120               |
| Спинка зайця                  | 1500       | 2                 | 190-200       | 100-120               |
| Нога косулі                   | 1500       | 2                 | 190-200       | 100-120               |
| Піца                          | /          | 2                 | 220           | 25                    |
| Курча                         | 1500       | 2                 | 200           | 80                    |
| <b>РИБА</b>                   |            |                   |               |                       |
| Тушкована риба                | 1000       | 2                 | 210           | 50-60                 |

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

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

## ВИПІКАННЯ

Використовуйте тільки один рівень спрямовувачів і темні дека. У деках світлого кольору випічка пропікається гірше, бо тепло відбивається від світлих стінок.

Форми для випікання ставте на решітку. Вийміть решітку, якщо ви використовуєте деко, що додається в комплекті до духовки. Попередній розігрів духовки зменшує час приготування.

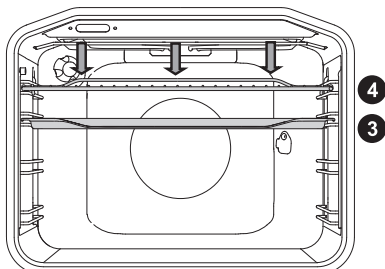
| Тип продукту                       | Рівень<br>(знизу) | Тем-ра,<br>°C | Час приготув.,<br>хв. |
|------------------------------------|-------------------|---------------|-----------------------|
| <b>ВИПІЧКА</b>                     |                   |               |                       |
| Овочева запіканка                  | 2                 | 190-200       | 30-35                 |
| Солодка запіканка                  | 2                 | 190-200       | 30-35                 |
| Булочки*                           | 2                 | 200-220       | 30-40                 |
| Хліб*                              | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Білий хліб*                        | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Гречаний хліб*                     | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Цільнозерновий хліб *              | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Житній хліб *                      | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Спельтовий хліб *                  | 2                 | 180-190       | 50-60                 |
| Потиця (горіховий рулет)           | 2                 | 180           | 55-60                 |
| Бісквітний торт*                   | 2                 | 160-170       | 25-30                 |
| Чизкейк                            | 2                 | 170-180       | 65-75                 |
| Кекси, капкейки                    | 2                 | 170-180       | 25-30                 |
| Дрібна випічка із листкового тіста | 2                 | 200-210       | 25-30                 |
| Пиріжки з капустою                 | 2                 | 185-195       | 25-40                 |
| Фруктовий пиріг                    | 2                 | 150-160       | 40-50                 |
| Безе                               | 2                 | 90            | 120                   |
| Пишні булочки з начинкою           | 2                 | 170-180       | 30-35                 |

| ПОРАДА                                          | ЗАСТОСУВАННЯ                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Як дізнатися, що випічка пропеклась?            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Проткніть випічку в самому високому місці дерев'яної паличкою. Якщо на паличці немає сирого тіста, випічка готова.</li> <li>• Можна вимкнути духовку і використовувати залишкове тепло.</li> </ul> |
| Випічка осіла?                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Перевірте рецепт.</li> <li>• Наступного разу додайте менше рідини.</li> <li>• Дотримуйтесь часу замішування тіста, особливо при використанні кухонних приладів.</li> </ul>                         |
| Випічка знизу занадто світла?                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Наступного разу використовуйте темну форму.</li> <li>• Поставте випічку на один рівень нижче або в кінці приготування увімкніть нижній нагрівальний елемент.</li> </ul>                            |
| Випічка із соковитою начинкою не зовсім готова? | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Необхідно зменшити температуру та збільшити час приготування.</li> </ul>                                                                                                                           |



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

## ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



При великому грилі включаються верхній нагрівальний елемент і інфранагрівач, що розташовані під стелею духовки.

При грилі працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля.

Інфранагрівач необхідно попередньо прогріти протягом 5 хвилин.

Постійно стежте за приготуванням в режимі гриля, бо через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти!

Гриль підходить для приготування нежирних ковбасок, шматків м'яса і риби (стейк, шніцель, лосось і т. Д.), Для запікання бутербродів і тостів.

При приготуванні м'яса на решітці змастіть грати рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало, і встановіть на 4-й рівень. Під грешітку на 1-й або 2-й рівень встановіть деко для збору жиру.

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

Щоразу після приготування на грилі очищайте духовку та приладдя.

### Приготування з МАЛИМ ГРИЛЕМ

| Тип продукту                        | Вага, г   | Рівень (знизу) | Тем-ра, °C | Час приготув., хв. |
|-------------------------------------|-----------|----------------|------------|--------------------|
| <b>М'ЯСО</b>                        |           |                |            |                    |
| Відбивні з яловичого філе, з кров'ю | 180 г/шт. | 3              | 220        | 18-21              |
| Шніцелі зі свинячої шийки           | 180 г/шт. | 3              | 220        | 18-22              |
| Відбивні на кісточці                | 180 г/шт. | 3              | 220        | 20-22              |
| Ковбаски для гриля                  | 100 г/шт. | 3              | 220        | 11-14              |
| <b>ТОСТИ</b>                        |           |                |            |                    |
| Тости                               | /         | 4              | 220        | 3-4                |
| Гарячі бутерброди                   | /         | 4              | 220        | 5-7                |

## Приготування з ВЕЛИКИМ ГРИЛЕМ

| Тип продукту                           | Вага, г   | Рівень (знизу) | Тем-ра, °C | Час приготув., хв. |
|----------------------------------------|-----------|----------------|------------|--------------------|
| <b>М'ЯСО</b>                           |           |                |            |                    |
| Відбивні з яловичого філе, з кров'ю    | 180 г/шт. | 3              | 220        | 14-16              |
| Відбивні з яловичого філе, просмажені  | 180 г/шт. | 3              | 220        | 18-21              |
| Шніцелі зі свинячої шийки              | 180 г/шт. | 3              | 220        | 19-23              |
| Відбивні на кісточці                   | 180 г/шт. | 3              | 220        | 20-24              |
| Шніцелі з телятини                     | 180 г/шт. | 3              | 220        | 19-22              |
| Ковбаски для гриля                     | 100 г/шт. | 3              | 220        | 11-14              |
| М'ясний хліб                           | 200 г/шт. | 3              | 220        | 9-15               |
| <b>РИБА</b>                            |           |                |            |                    |
| Стейки з лосося                        | 600       | 3              | 220        | 19-22              |
| <b>ТОСТИ</b>                           |           |                |            |                    |
| 6 шматків білого хліба                 | /         | 4              | 220        | 1.5-3              |
| 4 шматка хліба з різних сортів борошна | /         | 4              | 220        | 2-3                |
| Гарячі бутерброди                      | /         | 4              | 220        | 3.5-7              |

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

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



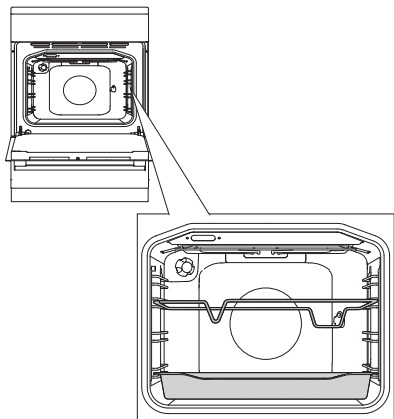
**Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятах духовки.**

Через високу температуру нагрівальні елементи, решітка та інші аксесуари і частини духовки сильно нагріваються, тому використовуйте кухонні рукавиці або прихватки і спеціальні щипці для м'яса!

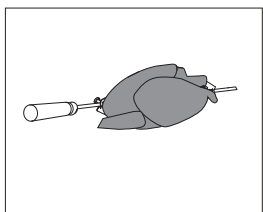


## Приготування на рожні (в деяких моделях)

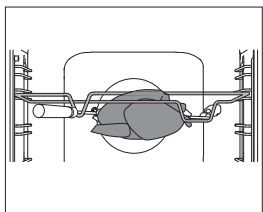
Максимально допустима температура для приготування на рожні 220°C.



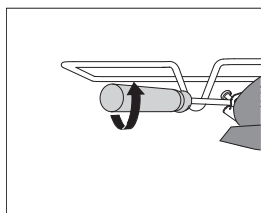
**1** Встановіть рамку рожня на 3-й рівень знизу, а на 1-й рівень вставте глибоке деко для збору жиру.



**2** Підготовлене м'ясо насадіть на рожен і з двох сторін закріпіть його фіксаторами. Закрутіть гвинти на фіксаторах



**3** Прикрутіть ручку до рожня. Гострий кінець рожня вставте в муфту мотора (отвір на задній стінці духовки праворуч), що закрита кришкою. Передню частину рожня встановіть в виїмку в передній частині рамки.



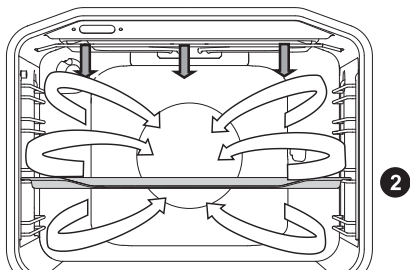
**4** Перш ніж закрити дверцята духовки, відкрутіть ручку рожня.

Ввімкніть режим «Великий гриль».



Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятах духовки.

## ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

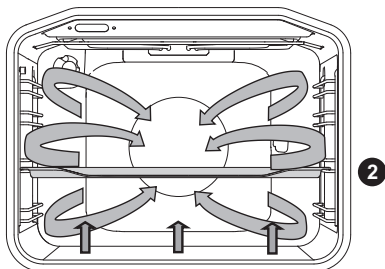


Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, інфранегрівач і вентилятор. Призначений для приготування м'яса, риби, овочів.

Див. Опис та поради для ГРИЛЯ.

| Тип продукту      | Вага, г   | Рівень (знизу) | Тем-ра, °C | Час приготув., хв.                     |
|-------------------|-----------|----------------|------------|----------------------------------------|
| <b>М'ЯСО</b>      |           |                |            |                                        |
| Качка *           | 2000      | 2              | 150-170    | 80-100                                 |
| Печеня зі свинини | 1500      | 2              | 160-170    | 60-85                                  |
| Свиняча лопатка   | 1500      | 2              | 150-160    | 120-160                                |
| Свиняча рулька    | 1000      | 2              | 150-160    | 120-140                                |
| Половина курчати  | 600       | 2              | 180-190    | 25 (с одн. стор.),<br>20 (с др. стор.) |
| Курча             | 1500      | 2              | 190        | 30 (с одн. стор.),<br>20 (с др. стор.) |
| <b>РИБА</b>       |           |                |            |                                        |
| Форель*           | 200 g/ком | 2              | 170-180    | 45-50                                  |

## НАГРІВ ЗНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



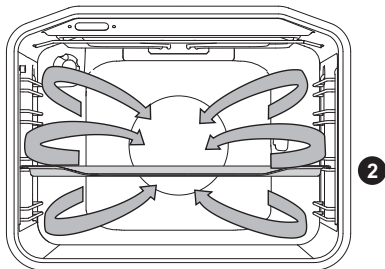
Одночасно працюють нижній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор.

Найкраще цей режим підходить для приготування піци, яблучного пирога і фруктових тортів..

Див. Опис та поради для КЛАСИЧНОГО НАГРІВУ.

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

## ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо м'яса або випічки.

## ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

Ви можете використовувати емальований посуд, посуд з вогнетривкого скла, глиняний та чавунний посуд. Не використовуйте посуд з нержавіючої сталі, бо він відбиває тепло.

При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться більш соковитим.

| Тип продукту                  | Вага,<br>г | Рівень<br>(знизу) | Тем-ра,<br>°C | Час приготув.,<br>хв. |
|-------------------------------|------------|-------------------|---------------|-----------------------|
| <b>М'ЯСО</b>                  |            |                   |               |                       |
| Печення зі свинини зі шкіркою | 1500       | 2                 | 170-180       | 140-160               |
| Свиняча грудинка              | 1500       | 2                 | 170-180       | 120-150               |
| Качка                         | 1700       | 2                 | 160-170       | 120-150               |
| Гусак                         | 4000       | 2                 | 150-160       | 180-200               |
| Індичка                       | 5000       | 2                 | 150-170       | 180-220               |
| Куряча грудинка               | 1000       | 2                 | 180-190       | 70-85                 |
| Фарширована курка             | 1500       | 2                 | 170-180       | 100-120               |

## ВИПІКАННЯ

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Випікайте дрібну випічку в мілких деках одночасно на декількох рівнях (2-й і 3-й). Час приготування може відрізнятись навіть для однакових дек. Можливо, верхнє деко доведеться витягти з духовки раніше, ніж нижнє.

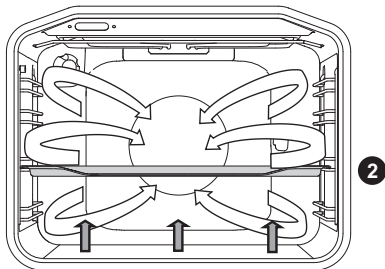
Форми для випікання розмішуйте на решітці. Вийміть решітку, якщо ви використовуєте деко, що додається в комплекті до духовки. Дрібна випічка, наприклад, пиріжки, повинна бути за можливості однакової величини. Різна за розміром випічка пропечеться нерівномірно!

| Тип продукта                                     | Рівень<br>(знизу) | Тем-ра,<br>°C | Час приготув.,<br>хв. |
|--------------------------------------------------|-------------------|---------------|-----------------------|
| <b>ВИПІЧКА</b>                                   |                   |               |                       |
| Пиріг                                            | 2                 | 150-160       | 45-60                 |
| Пиріг із здобного тіста                          | 2                 | 150-160       | 25-35                 |
| Пиріг з обсипкою                                 | 2                 | 160-170       | 25-35                 |
| Фруктовий пиріг, здобне тісто                    | 2                 | 150-160       | 45-65                 |
| Вишневий пиріг                                   | 2                 | 150-160       | 30-40                 |
| Бісквітний рулет *                               | 2                 | 160-170       | 15-25                 |
| Фруктовий торт, пісочне тісто                    | 2                 | 160-170       | 50-70                 |
| Плетінка, дріжджове тісто                        | 2                 | 160-170       | 35-50                 |
| Яблучний штрудель                                | 2                 | 170-180       | 40-60                 |
| Пісочне печиво *                                 | 2                 | 150-160       | 15-25                 |
| Відсадне печиво *                                | 2                 | 150-160       | 15-28                 |
| Дрібна випічка з дріжджового тіста               | 2                 | 170-180       | 20-35                 |
| Випічка з листового тіста                        | 2                 | 170-180       | 20-30                 |
| Йогурт                                           | 2                 | 40            | 240                   |
| <b>ВИПІЧКА З ЗАМОРОЖЕНИХ<br/>НАПІВФАБРИКАТІВ</b> |                   |               |                       |
| Яблучний, сирний штрудель                        | 2                 | 170-180       | 50-70                 |
| Піца                                             | 2                 | 170-180       | 20-30                 |
| Картопля для запікання в духовці *               | 2                 | 170-180       | 20-35                 |
| Крокети для духовки                              | 2                 | 170-180       | 20-35                 |
| Тістечка з кремом                                | 2                 | 180-190       | 25-45                 |



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

## НАГРІВ ЗНИЗУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Цей режим підходить для приготування випічки, що низько піднімається, і консервування овочів та фруктів. Використовуйте 2-й рівень спрямовувачів знизу і низькі форми для випічки, щоб нагріте повітря могло 2 безперешкодно циркулювати над стравою, що готується.

| Тип продукту        | Рівень (знизу) | Тем-ра, °C | Час приготув., хв. |
|---------------------|----------------|------------|--------------------|
| <b>ФРУКТИ</b>       |                |            |                    |
| Полуниця            | 2              | 180        | 20-30              |
| Фрукти з кісточками | 2              | 180        | 25-40              |
| Яблучне пюре        | 2              | 180        | 25-40              |
| <b>ОВОЧІ</b>        |                |            |                    |
| Мариновані огірки   | 2              | 180        | 25-40              |
| Квасоля, морква     | 2              | 180        | 25-40              |

## КОНСЕРВУВАННЯ

Банки та продукти для консервування підготуйте, як зазвичай.

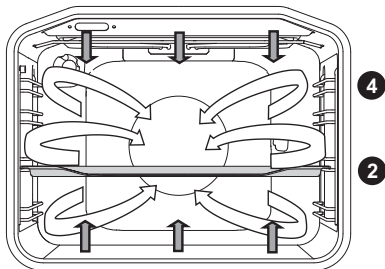
Використовуйте звичайні банки з гумовими прокладками і скляною кришкою. Не використовуйте банки що закручуються і металевими кришками, а також металеві банки. Найкраще брати банки однакового розміру, наповнені однаковими продуктами. Щільно закрийте банки.

В глибоке деко налейте 1 літр підігрітої води (прибл. 70 ° C) і поставте в нього 6 банок так, щоб вони не торкалися один одної і стінок духовки. Встановіть деко з банками на 2-й рівень знизу.

Під час консервування спостерігайте за продуктами, поки рідина в банках не закипить (з'являться бульбашки). Дотримуйтесь вказаного в таблиці часу консервування.

| Тип продукту        | Кількість, л | Т = 170-180 °С<br>до появи<br>бульбашок, хв. | Після появи<br>бульбашок                        | Час<br>витримування в<br>духовці, хв. |
|---------------------|--------------|----------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>ФРУКТИ</b>       |              |                                              |                                                 |                                       |
| Полуниця            | 6×1 л        | 40-55                                        | вимкнути                                        | 25                                    |
| Фрукти з кісточками | 6×1 л        | 40-55                                        | вимкнути                                        | 30                                    |
| Яблучне пюре        | 6×1 л        | 40-55                                        | вимкнути                                        | 35                                    |
| <b>ОВОЧІ</b>        |              |                                              |                                                 |                                       |
| Мариновані огірки   | 6×1 л        | 40-55                                        | вимкнути                                        | 30                                    |
| Квасоля, морква     | 6×1 л        | 40-55                                        | переключити на<br>120 °С, залишити<br>на 60 хв. | 30                                    |

## КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ+РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



Режим використовується для приготування випічки, розморожування продуктів, сушки овочів і фруктів. Перш ніж поставити страву в духовку, почекайте, поки лампочка-індикатор згасне. Найкращий результат досягається при 2 приготуванні на одному рівні.

Духовку необхідно попередньо нагріти.  
Використовуйте 2-й або 4-й рівень знизу.

Таблиця для випічки у класичному режимі із роботою вентилятора

| Тип продукту                      | Рівень (знизу) | Тем-ра, (v °C) | Час приготув., хв. |
|-----------------------------------|----------------|----------------|--------------------|
| Мармуровий пиріг                  | 2              | 140-150        | 45-55              |
| Пиріг в прямокутному деці         | 2              | 130-140        | 45-55              |
| Чізкейк у формі для торта         | 2              | 130-140        | 55-65              |
| Фруктовий торт, пісочне тісто     | 2              | 140-150        | 35-45              |
| Бісквітний пиріг                  | 2              | 130-140        | 20-30              |
| Пиріг з обсипкою                  | 2              | 140-150        | 25-35              |
| Фруктовий пиріг, бісквітне тісто  | 2              | 130-140        | 35-45              |
| Бісквітний рулет                  | 2              | 140-150        | 18-23              |
| Плетінка, дріжджове тісто         | 2              | 140-150        | 25-35              |
| Різдвяний пиріг                   | 2              | 130-140        | 50-60              |
| Яблучний штрудель                 | 2              | 140-150        | 45-55              |
| Пиріжки з повидлом                | 2              | 150-160        | 25-35              |
| Бабка (дріжджове здобне тісто)    | 2              | 130-140        | 40-50              |
| Пісочне печиво                    | 2              | 140-150        | 18-25              |
| Печиво із кондитерського шприца * | 2              | 130-140        | 10-15              |
| Пиріжки, листкове тісто           | 2              | 140-150        | 15-20              |
| Хліб                              | 2              | 170-180        | 45-55              |
| Піца                              | 2              | 180-190        | 13-20              |
| Кіш-лорен                         | 2              | 150-160        | 35-45              |



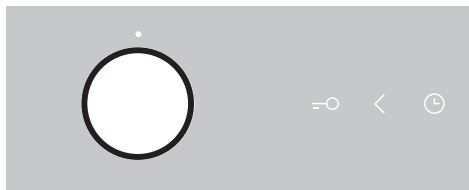
| Тип продукту              | Рівень<br>(знизу) | Тем-ра,<br>(v °C) | Час приготув.,<br>хв. |
|---------------------------|-------------------|-------------------|-----------------------|
| <b>Заморезена випічка</b> |                   |                   |                       |
| Яблучний штрудель         | 2                 | 150-160           | 40-50                 |
| Піца                      | 2                 | 160-170           | 15-23                 |
| Філо випічка              | 2                 | 150-160           | 18-25                 |

## ДРІБНА ВИПІЧКА



В цьому режимі повітря циркулює без включення нагрівальних елементів.

Цей режим підходить для розморожування тортів з вершками і масляним кремом, пирогів і випічки, хліба і булочок, а також фруктів глибокого заморожування.



Встановіть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ НАГРІВУ в положення «Розморожування».

Натисніть на сенсор СТАРТ / СТОП, щоб розпочати програму.

У більшості випадків рекомендується вийняти продукти з упаковки (обов'язково зніміть дротяні скріпки). Через половину часу переверніть продукти, перемішайте їх або розділіть шматочки, що примерзли один до одного.

# ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



Перед очищенням вимкніть прилад з електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач або вийнявши вилку з розетки, і дайте охолонути.

Діти можуть чистити і доглядати прилад тільки під наглядом!

## Алюмінієві поверхні

Використовуйте рідкі неабразивні мийні засоби, призначені для таких поверхонь, та м'яку ганчірку. Нанесіть засіб на вологу ганчірку і протріть поверхню. Змийте мийні засіб водою і витріть поверхню насухо. Не наносьте мийні засіб безпосередньо на алюмінієву поверхню. Не можна використовувати абразивні мийні засоби і губки для посуду. Примітка: стежте, щоб спреї для очищення духовок не потрапляли на алюмінієву поверхню, бо це призведе до сильного пошкодження поверхні.

## Передня панель з деталями з нержавіючої сталі

(в деяких моделях)

Використовуйте м'який засіб для чищення (мильний розчин) і м'яку ганчірку, яка не дряпає поверхню. Не можна використовувати грубі мийні засоби та засоби, що містять розчинники. У випадку недотримання вказівок передня панель може пошкодитися.

## Фарбовані поверхні і пластикові деталі

(в деяких моделях)

Для очистки перемикачів, ручки дверцят, наклейок і заводської таблички не можна використовувати абразивні мийні засоби і пристосування, спирт і спиртвмісні засоби для чищення. Плями видаляйте відразу за допомогою м'якої ганчірки та води, щоб не пошкодити поверхню. Допускається використання інших засобів для чищення, призначених для догляду за такими поверхнями, при цьому дотримуйтесь вказівок виробника засобу для чищення.

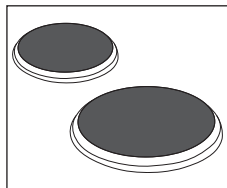
## Блок управління:

Не використовуйте для чищення поверхні абразивні засоби або грубі інструменти.



Слідкуйте, щоб спреї для очищення духовок не потрапляли на зазначені вище поверхні, бо це призведе до їх сильного пошкодження.

## ОЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНОЇ ПОВЕРХНІ



Очистьте поверхню навколо конфорок гарячою водою з додаванням миючої рідини.

Для видалення застарілого бруду використовуйте металеву мочалку, просочену розчином миючого засобу. Потім промийте варильну поверхню й витріть насухо. Рідини із вмістом солі, страви, що перелилися на поверхню, і волога можуть завдати конфоркам шкоди. Завжди очищуйте конфорки після готування.

Використовуйте звичайні засоби для чищення та доступні пом'якшувачі для догляду за конфорками. Засіб для чищення краще проникає в пори злегка розігрітої конфорки.

Кільця конфорок виготовлені з нержавіючої сталі. Через дію тепла вони можуть набути жовтуватого відтінку після певного періоду використання. Це нормальне явище. Жовтуваті плями можна видалити звичайними засобами для чищення металу.

Обідки не можна чистити агресивними миючими засобами для посуду, оскільки вони можуть подряпати їх.

## ОЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ПОВЕРХНІ

Після кожного використання очищуйте склокерамічну поверхню, давши їй охолонути. Інакше залишки забруднень пригорять до гарячої варильної поверхні за наступного використання плити.

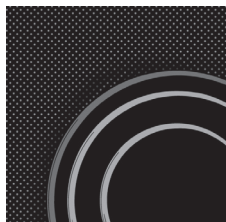
Для постійного догляду за склокерамічною варильною поверхнею використовуйте спеціальні засоби, які утворюють захисну плівку й запобігають забрудненню поверхні.



Перед кожним використанням склокерамічної поверхні витирайте з плити та дна посуду пил або інші забруднення, які можуть подряпати поверхню.



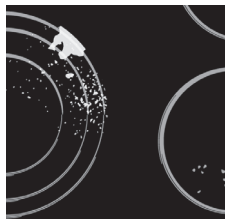
Металеві мочалки, жорсткі губки та абразивні порошки можуть подряпати поверхню. Поверхню також можна пошкодити агресивними спреями та невідповідними рідкими засобами для чищення.



Символи та позначення можуть стиратися в разі використання агресивних або абразивних миючих засобів чи посуду з пошкодженим дном.

Використовуйте м'які вологі серветки для видалення незначних забруднень. Потім насухо витріть поверхню.

Видаліть плями від води за допомогою слабкого оцтового розчину. Однак не слід використовувати цей розчин на металевих частинах (тільки в деяких моделях), щоб вони не втратили блиск. Не використовуйте агресивні спреї або засоби для видалення накипу.



Використовуйте спеціальні засоби для чищення склокерамічних поверхонь для видалення застарілого бруду. Дотримуйтесь інструкцій виробника. Ретельно видаліть усі залишки миючого засобу після чищення, оскільки вони можуть пошкодити склокерамічну поверхню під час нагрівання конфорок.

Видаляйте застарілі та пригорілі залишки скребком. Щоб уникнути травм, будьте обережні під час його використання.



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

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



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



Негайно видаляйте цукор або продукти, що містять значну його кількість, зі склокерамічної поверхні за допомогою скребка, навіть якщо поверхня ще гаряча. Цукор може завдати значної шкоди склокерамічній поверхні.



 Зміна кольору склокерамічної поверхні не позначається на її роботі чи міцності.

Подібна зміна кольору найчастіше є наслідком згорання залишків їжі на поверхні, або її можуть спричинити деякі матеріали, з яких зроблено посуду (зокрема, алюміній або мідь).

Такої зміни кольору дуже важко позбутись. Примітка. Зміна кольору та подібні дефекти впливають лише на зовнішній вигляд плити та не позначаються на її безпосередньому функціонуванні.

На усунення таких дефектів гарантія не поширюється.

# СТАНДАРТНЕ ОЧИЩЕННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ

Ви можете очищати робочу камеру класичним способом (мийними засобами, спреєм для очистки духовок), але рекомендуємо робити це тільки для очистки забруднень, що важко видаляються. Після такого очищення ретельно змийте залишки засобу для чищення.

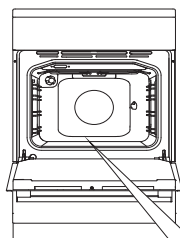
Робочу камеру та обладнання слід чистити після кожного використання, щоб забруднення не пригорали. Жир найлегше усувається теплим мильним розчином, поки піч ще тепла.

Для пригорілих і сильних забруднень використовуйте звичайні мийні засоби для духовок. Після їх використання добре очистіть камеру водою для усунення залишків засобу для чищення. Не можна використовувати агресивні мийні засоби, наприклад, грубі засоби для чищення, жорсткі губки та мочалки, засоби для усунення іржі, засоби для виведення плям та ін.

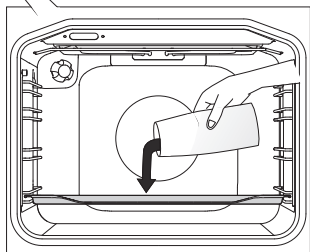
Дека, решітки і подібне обладнання мийте гарячою водою з мийним засобом.

Робоча камера, внутрішня сторона дверцят та дека вкриті спеціальною емаллю, що має гладеньку, щільну та стійку поверхню. Цей спеціальний шар дає можливість більш простого очищення вже при звичайній кімнатній температурі.

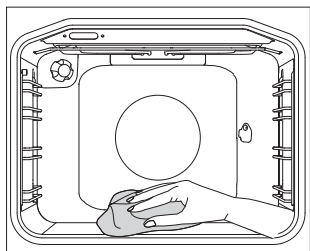
# ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ З ФУНКЦІЄЮ AQUACLEAN



**1** Поверніть ПЕРЕКЛАЧАЧ РЕЖИМУ НАГРІВУ в положення AquaClean. ПЕРЕКЛАЧАЧ ТЕМПЕРАТУРИ встановіть температуру 70°C.



**2** В скляне деко налейте 0,6 л води і вставте його на нижній рівень спрямовувачів.



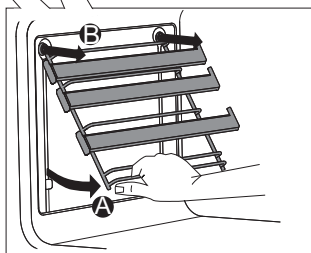
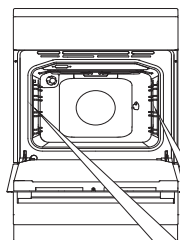
**3** Через 30 хвилин забруднення на стінках духовки розм'якнуть і їх можна буде протерти вологою ганчіркою.



Перед тим як включити програму AquaClean, повністю охолодіть духову шафу.

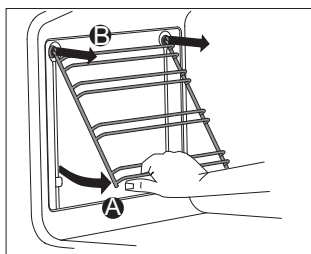
# ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ЗНІМНИХ ТА ТЕЛЕСКОПІЧНИХ СПРЯМОВУВАЧІВ

Для очищення спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



**A** Підніміть спрямовувачі знизу, відвівши їх від стінки.

**B** Витягніть спрямовувачі з гнізд.

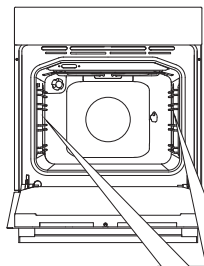


Телескопічні спрямовувачі не призначені для миття в посудомийній машині.

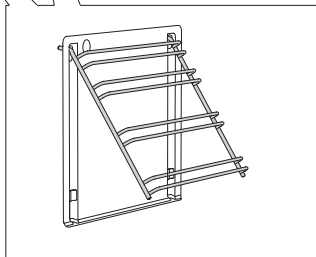


# ВСТАНОВЛЕННЯ ПАНЕЛЕЙ EASYCLEAN

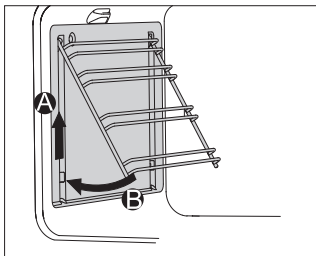
Для очищення знімних спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



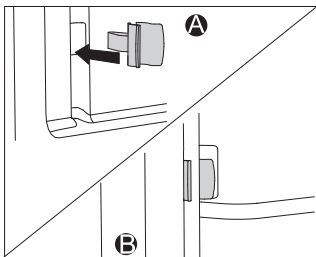
Зніміть телескопічні або знімні спрямовувачі.



**1** Надіньте панель на спрямовувачі.



**2** Повісьте спрямовувачі разом з панелями в гнізда та підштовхніть вгору.



При установці телескопічних спрямовувачів, що повністю висувуються, з панелями EasyClean встановіть фіксатори (додаються в комплекті) в отвори в нижній частині бічних стінок духовки. Заклацніть спрямовувачі в фіксаторах. Фіксатори забезпечують більш надійну установку спрямовувачів.

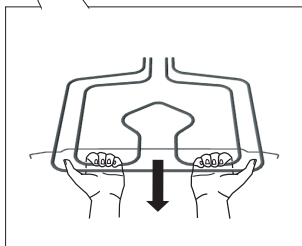
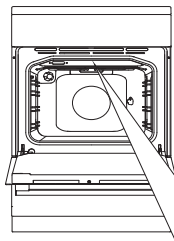


Панелі EasyClean не призначені для миття в посудомийній машині.

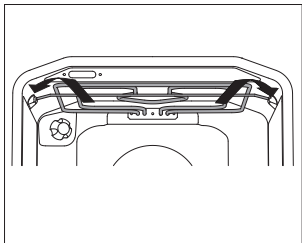
# ОЧИЩЕННЯ СТЕЛІ ДУХОВОЇ ШАФИ

(Залежно від моделі)

Для полегшення очищення стелі, духові шафи обладнані відкидними верхнім нагрівальним елементом і інфранагрівачем. Перед очищенням витягніть з духовки дека, решітку і спрямовувачі.

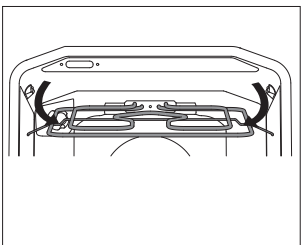


Потягніть верхні нагрівальні елементи, поки поперечний тримач не вискочить з гнізд з правого і лівого боку духовки.



Нагрівальні елементи не можна включати в опущеному положенні!

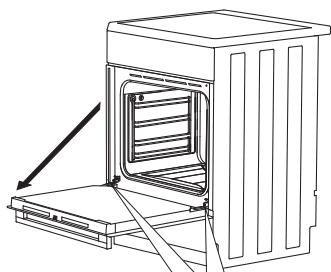
Після очищення засуньте верхні нагрівальні елементи назад, поки тримач не зафіксується в заглибленнях.



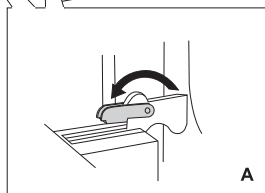
Перед очищенням вимкніть прилад з електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач або вийнявши вилок з розетки.

Нагрівальні елементи повинні попередньо охолонути. Небезпека опіку!

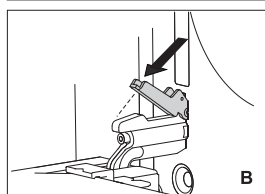
# ЗНАТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ



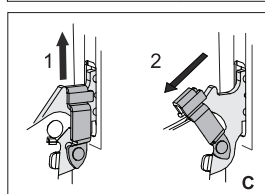
**1** Повністю відкрийте дверцята духової шафи.



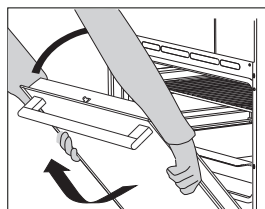
**2** **A** Відкиньте фіксатори до кінця назад (при звичайному закриванні дверцят).



**B** Якщо пристрій обладнано системою GentleClose, оберніть фіксатор дверцят назад на 90° (рис. 2).



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



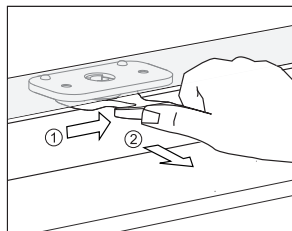
**3** Повільно закривайте дверцята, поки фіксатори не порівняються з щілинами. Незначно підніміть дверцята та витягніть їх з обох отворів для петель пристрою.

Встановлюйте дверцята у зворотному порядку. Якщо дверцята не відкриваються / закриваються правильно, перевірте, чи правильно виїмки на шарнірах розмістились в гніздах.



Слідкуйте, щоб фіксатори шарнірів після установки дверцят були надійно закриті в гніздах шарнірів, інакше основний шарнір може різко захлопнутися через натяг потужної пружини. Небезпека травм і пошкоджень!

## БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)



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



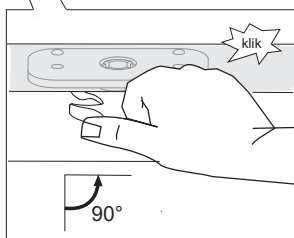
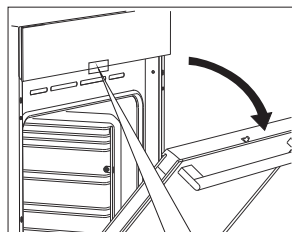
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

### ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

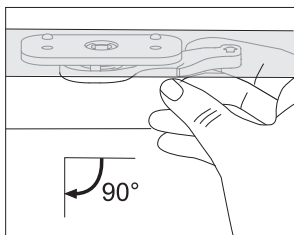


Духовка має повністю охолонути.

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



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



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

## **ПЛАВНЕ ЗАКРИТТЯ ДВЕРЦЯТ** (в деяких моделях)

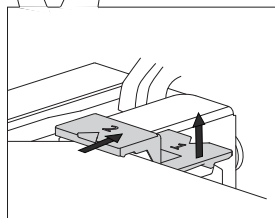
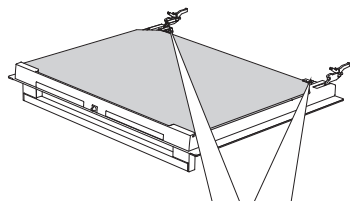
Дверцята обладнані системою плавного закриття дверцят. Досить легкого натискання (до кута 15 ° щодо відкритого положення дверцят), і дверці закриваються легко, плавно і тихо.



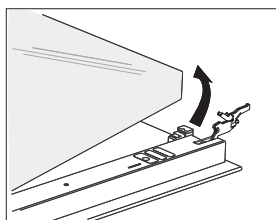
**Якщо відкривати / закривати дверцята ривком, вона відкриється / закриється звичайним способом для уникнення поломки системи.**

# ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

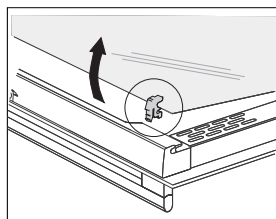
Якщо дверцята забруднені усередині між склами, ви можете зняти внутрішнє скло і очистити забруднення. Для цього необхідно зняти дверцята духовки (см. Розділ «Зняття і установка дверцят духовки»).



**1** Трохи підніміть фіксатори з лівого і правого боку дверцят (символ 1 на фіксаторі) і потягніть в сторони від скла (символ 2 на фіксаторі).



**2** Візьміть скло дверцят за нижній край, трохи підніміть, щоб воно звільнилося з фіксаторів, і зніміть.



**3** Щоб зняти внутрішнє третє скло (в деяких моделях), підніміть його і зніміть. Зніміть також ущільнювачі зі скла.

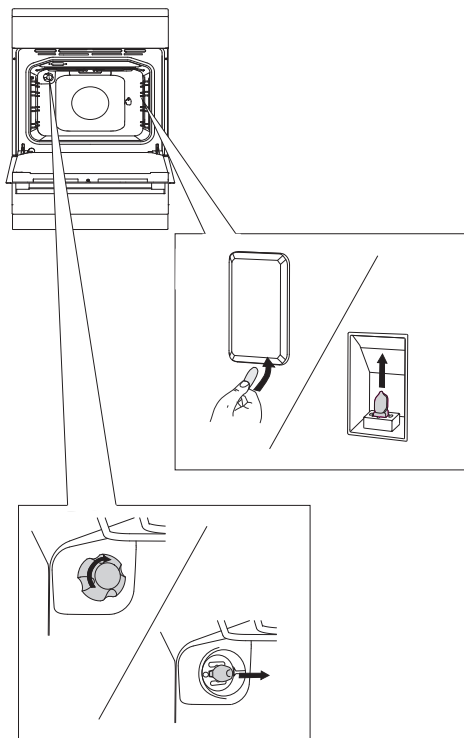


Скло встановлюється в зворотному порядку. Маркування (півкола) на дверцятах і склі повинні поєднатися.

# ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ

Електрична лампочка є витратним матеріалом, гарантія на неї не поширюється! Перед заміною вийміть з духовки дека, решітки і спрямовувачі.

Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, звичайна лампочка: E14, 25 Вт, 230 В.



За допомогою викрутки підніміть і зніміть кришку.  
Замініть лампочку.



При цьому стежте, щоб не пошкодити емаль.

Відкрутіть кришку і замініть лампочку на нову.



Використовуйте захист, щоб не обпектися.

# ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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



# УТИЛІЗАЦІЯ

---



Упаковка виготовлена з екологічно чистих матеріалів, які можна без шкоди для навколишнього середовища піддавати переробці, складувати на спеціальних полігонах для зберігання відходів і утилізувати. Пакувальні матеріали мають відповідне маркування.

Символ на виробі або його упаковці вказує, що з ним не можна поводитися як із побутовим сміттям. Виріб слід повернути до відповідного пункту прийому електронного і електрообладнання.

Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти шкоді навколишньому середовищу і здоров'ю людей, як можливому наслідку неналежного поводження з подібними відходами. За більш докладною інформацією про утилізацію виробу, зверніться до місцевої влади, в службу з вивезення та утилізації відходів або в магазин, в якому ви придбали виріб.

*Виробник залишає за собою право на внесення змін та помилки в інструкції з експлуатації.*

# КОНТРОЛЬНІ СТРАВИ

Контрольні страви згідно стандарту EN 60350-1.

## Стандартне випікання

| Страва                               | Обладнання                              | Рівень<br>(знизу) | Режим<br>нагріву                                                                    | Тем-ра,<br>°C | Час приготув.,<br>хв. |
|--------------------------------------|-----------------------------------------|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-----------------------|
| Печиво — на<br>одному рівні          | Мілке<br>емальоване<br>деко             | 3                 |    | 140-150 *     | 25-40                 |
| Печиво — на двох<br>рівнях           | Мілке<br>емальоване<br>деко             | 2, 3              |    | 140-150 *     | 30-45                 |
| Печиво — на<br>трьох рівнях          | Мілке<br>емальоване<br>деко             | 2, 3, 4           |    | 130-140 *     | 35-50                 |
| Кекси, капкейки<br>— на одному рівні | Мілке<br>емальоване<br>деко             | 3                 |    | 150-160       | 25-40                 |
| Кекси, капкейки<br>— на двох рівнях  | Мілке<br>емальоване<br>деко             | 2, 3              |    | 140-150       | 30-45                 |
| Кекси, капкейки<br>— на трьох рівнях | Мілке<br>емальоване<br>деко             | 2, 3, 4           |    | 140-150       | 35-50                 |
| Торт                                 | Кругла<br>металева<br>форма/<br>решітка | 2                 |    | 160-170       | 20-35                 |
| Яблучний пиріг                       | Кругла<br>металева<br>форма/<br>решітка | 2                 |  | 170-180       | 55-75                 |

\* Попереднє розігрівання протягом 10 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого попереднього прогрівання.

# Гриль

| Страва    | Обладнання                       | Рівень (знизу) | Режим нагріву | Тем-ра, °C | Час приготув., хв. |
|-----------|----------------------------------|----------------|---------------|------------|--------------------|
| Тости     | Решітка                          | 4              | ▼▼▼▼          | 240 *      | 1:00-5:00          |
| Біфбургер | Решітка + деко для збирання жиру | 4              | ▼▼▼▼          | 240        | 30-40 **           |

\*Попереднє розігрівання протягом 6 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого попереднього прогрівання.

\*\* Переверніть, коли спливе половина часу, відведеного на приготування.

