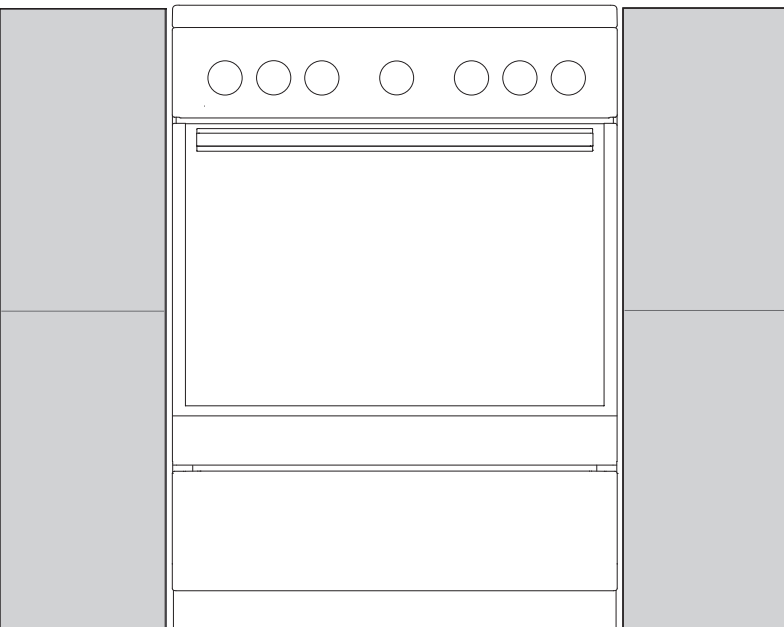


UA

ДЕТАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ З  
ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ  
ПЛИТИ

**gorenje**



FC6A  
FR6A

Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете швидко навчитися користуватися новим приладом.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено. Якщо Ви виявили пошкодження, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, відповідального за доставку. Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

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



Важлива інформація



Порада або примітка

# ЗМІСТ

<b>4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ</b> 7 Перед підключенням приладу .....	<b>ВСТУП</b>
<b>8 ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТИ</b> 12 Блок керування 13 Характеристики приладу – паспортна табличка	
<b>14 ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ</b> 14 Перед першим використанням приладу 14 Варильна поверхня (залежить від моделі) 18 Духовка 20 Вибір налаштувань 20 Початок процесу готування 20 Вимкнення духовки 21 Описи режимів готування й таблиці готування	<b>ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ</b>
<b>37 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ</b> 38 Звичайне чищення духовки 38 Чищення варильних поверхонь 39 Чищення склокерамічної поверхні 41 Використання функції вологого чищення (aqua clean) 42 Зняття та чищення дротових і телескопічних напрямних 43 Очищення й установлення каталітичних елементів 44 Зняття та встановлення дверцят духовки 47 Зняття та встановлення скла дверцят духовки 49 Заміна лампочки	<b>ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ</b>
<b>50 СПЕЦІАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО НЕСПРАВНОСТІ</b> .....	<b>УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b>
<b>51 ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ</b>	
<b>54 УТИЛІЗАЦІЯ</b>	<b>ІНШЕ</b>

# ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



## УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ

Цей прилад можна використовувати дітям віком від 8 років і старше, а також особам з обмеженими фізичними, тактильними або розумовими здібностями чи з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення пристрою й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Прилад і його відкриті для доступу частини нагріваються під час використання. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів. Не підпускайте до приладу дітей віком до 8 років без постійного нагляду.

**ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Відкриті для доступу деталі пристрою можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте дітей до духовки!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



- УВАГА! Існує ризик перекидання.



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

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

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

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

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

Цей прилад призначено для побутового використання. Не використовуйте прилад для будь-яких інших цілей, як-от опалення приміщень, сушіння домашніх або інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або виникнення пожежі.

Підключення газової плити повинен проводити лише сервісний центр або вповноважений фахівець. Установлення має проводитися згідно з дійсними нормами та технічними характеристиками місцевого газопостачання.

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

Технічні характеристики приладу зазначені в таблиці основних даних.

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

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

У разі перенавантаження петлі дверцят духовки можуть пошкодитися. Не встановлюйте важкі

сковороди на відчинені дверцята та не обпирайтеся на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки. Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

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

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

Не вкривайте стінки духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або інший посуд на її дно. Алюмінієва фольга перешкоджатиме циркуляції повітря й таким чином заважатиме процесу приготування їжі, а також може спричинити пошкодження емалевого покриття.

Дверцята духовки можуть сильно нагріватися під час роботи. Для додаткового захисту встановлене третє скло, що зменшує температуру зовнішньої поверхні дверцят духовки (лише в деяких моделях).

У разі перенавантаження петлі дверцят духовки можуть пошкодитися. Не встановлюйте важкі сковороди на відчинені дверцята та не обпирайтеся на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки.

Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

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

Прилад важкий. Для його перенесення потрібно принаймні 2 особи.

## ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ

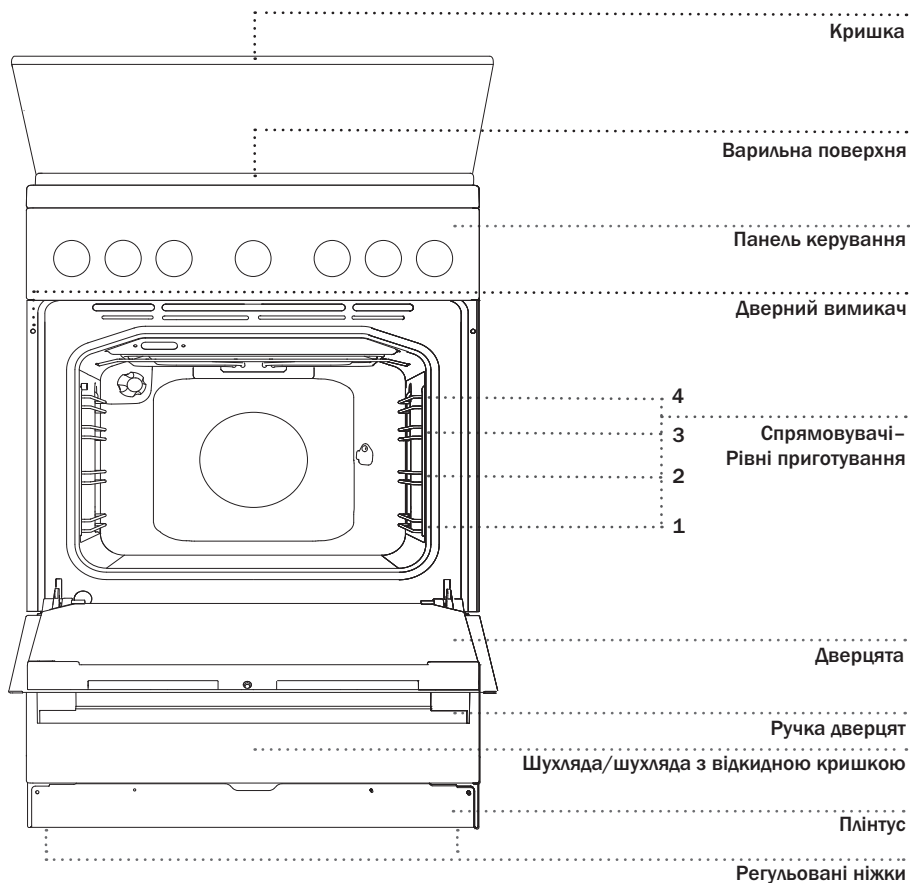


**Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.**

# ЕЛЕКТРИЧНОЇ ПЛИТИ

## ОПИС ПРИСТРОЮ Й ОБЛАДНАННЯ (залежно від моделі)

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



## КРИШКА ПРИЛАДУ

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



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



## ШУХЛЯДА ПРИЛАДУ



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

## ПОВОРОТНО-НАТИСКНИЙ РЕГУЛЯТОР

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



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

## ЖОВТИЙ ІНДИКАТОР

Коли духовка ввімкнена, світиться жовта лампа.

Жовтий індикатор світиться в разі активації будь-якої функції приладу (лише деякі моделі).

Коли вмикаються нагрівачі духовки, світиться червоний індикатор. Після досягнення встановленої температури червоний індикатор вимикається.

Коли вибрано певну функцію, дисковий регулятор підсвічується.

Освітлення духової шафи вмикається автоматично, коли обирається режим готування.

## ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

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

Напрямні 3 та 4 призначені для готування на грилі.

## ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

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

Телескопічні висувні напрямні можуть бути частково чи повністю розсувними.

## ТИСНЕННЯ

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

## ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

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

## ВЕНТИЛЯТОР

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.

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

## ОБЛАДНАННЯ Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)



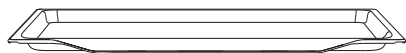
**СКЛЯНЕ ДЕКО** використовується для готування в усіх типах духовок. Його також можна використовувати як піднос для сервірування.



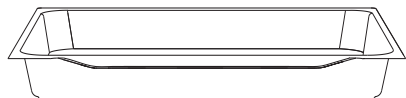
**РЕШІТКА** використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випічки або дека з їжею.



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



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



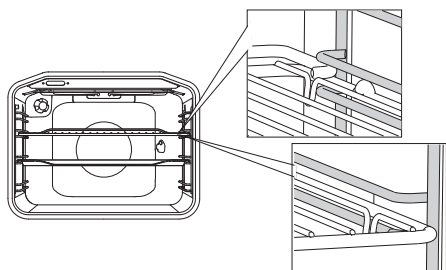
**ГЛИБОКЕ ДЕКО** використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон.



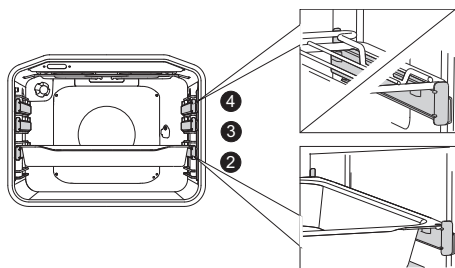
Забороняється розміщувати глибоке деко на першому рівні напрямних під час приготування, окрім випадків, коли ви готуєте страви на грилі або рожні та використовуєте глибоке деко як піддон.



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



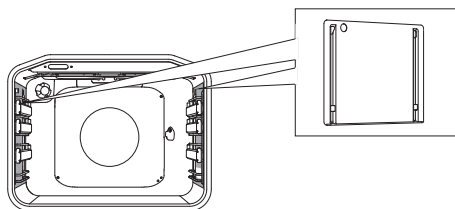
Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дровотвими профілями.



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



Закрийте дверцята духовки, коли телескопічні напрямні будуть повністю всередині.



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



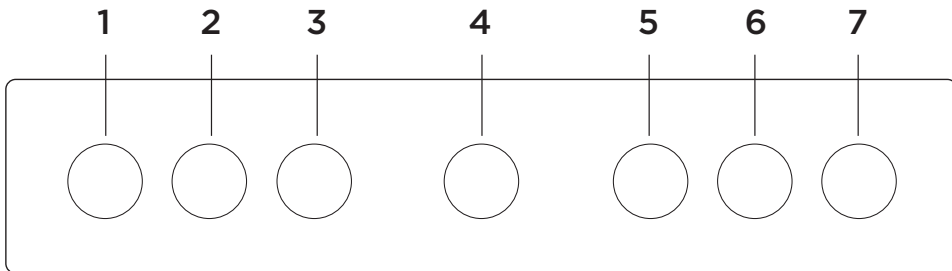
**РОЖЕН** (шампур) використовується для смаження м'яса. До набору входять: тримач рожня, рожен із гвинтами та знімна ручка.



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

# БЛОК КЕРУВАННЯ

(залежить від моделі)



- 1 РЕГУЛЯТОР ПЕРЕДНЬОЇ ЛІВОЇ КОНФОРКИ
- 2 РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОЇ ЛІВОЇ КОНФОРКИ
- 3 ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ
- 4 ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ ТАЙМЕР ПРИГОТУВАННЯ (залежить від моделі)
- 5 РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ
- 6 РЕГУЛЯТОР ЗАДНЬОЇ ПРАВОЇ КОНФОРКИ
- 7 РЕГУЛЯТОР ПЕРЕДНЬОЇ ПРАВОЇ КОНФОРКИ

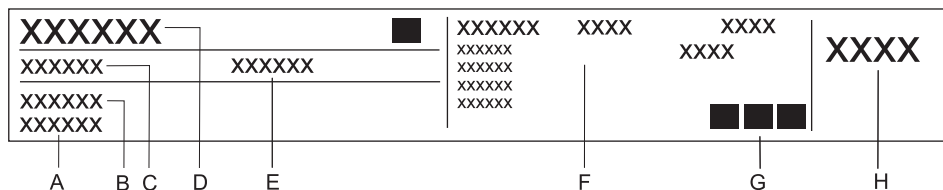
## ПРИМІТКА.

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

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

# ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ — ПАСПОРТНА ТАБЛИЧКА

(залежить від моделі)



- A Серійний номер
- B Модель
- C Тип
- D Торгова марка
- E Код
- F Технічна інформація
- G Показники або символи відповідності
- H Заводські налаштування під тип газу

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

# ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

## ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

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

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

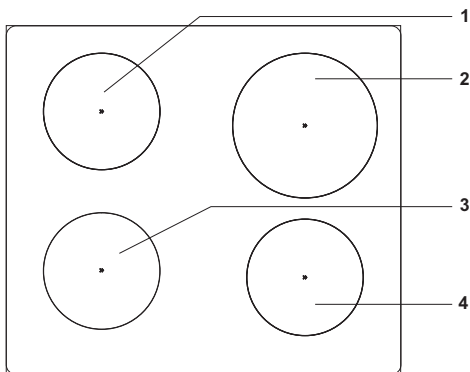
Коли духовка вперше нагріється, з'явиться характерний запах нової речі. Ретельно провітруйте приміщення під час першого використання.

Після отримання приладу протріть усю варильну поверхню, зокрема конфорки, вологою тканиною.

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

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

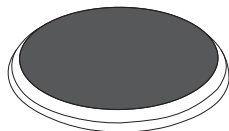
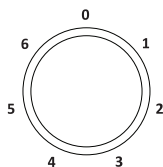
## ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ (залежить від моделі)



- 1 Задня ліва конфорка
- 2 Задня права конфорка
- 3 Передня ліва конфорка
- 4 Передня права конфорка

## ЗВИЧАЙНІ КОНФОРКИ

- Стежте, щоб конфорка та дно посуду були чистими й сухими. Це поліпшує теплопровідність і запобігає пошкодженню поверхні нагрівання.
- Перегріті жир та олія на конфорці можуть зайнятися. Тому будьте обережні, готуючи їжу з використанням жиру або олії, і завжди контролюйте процес її приготування.
- Не ставте на конфорку вологий посуд і не кладіть на неї покриті паром кришки. Волога може пошкодити конфорки.
- Не охолоджуйте гарячий посуд, кладучи його на конфорки, що не використовуються, адже конденсат, який виникне під дном посуду, може спричинити корозію.



Поверніть ручку регулятора, щоб увімкнути конфорку. Регулювання потужності нагрівання конфорки здійснюється поетапно від 1 до 6 або одним рухом від 1 до 4.



Вимкніть конфорку за 3–5 хвилин до завершення 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, тобто вони нагріваються швидше.

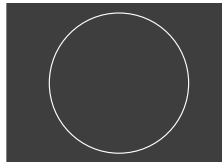
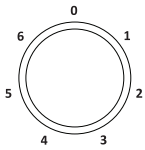
Такі конфорки позначені червоною крапкою посередині. Після тривалого користування та чищення ця крапка може зникнути.



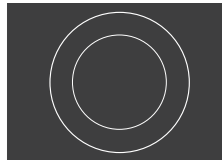
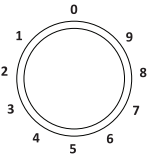
**У разі тривалого використання чавунних пластин їх поверхня та краї конфорки можуть знебарвитися. На виправлення цього дефекту гарантія не поширюється.**

## СКЛОКЕРАМІЧНА ВАРИЛЬНА ПОВЕРХНЯ

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

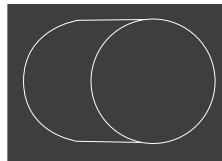
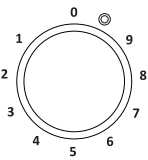


### КЕРУВАННЯ ПЛИТОЮ З ОДНІЄЮ КОНФОРКОЮ



### КЕРУВАННЯ ДВОКІЛЬЦЕВОЮ КОНФОРКОЮ.

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



### ІНДИКАТОР ЗАЛИШКОВОГО ТЕПЛА

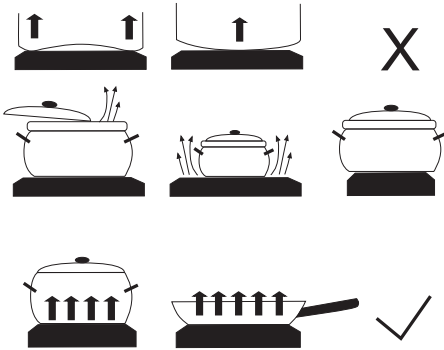
Кожній конфорці відповідає індикатор, який вмикається, коли температура конфорки підвищується.

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





## ПОРАДИ ЩОДО ВИБОРУ ПОСУДУ



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

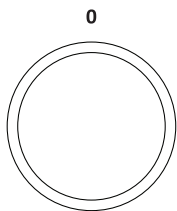
- Під час використання каструлі-скороварки слідкуйте за нею, доки не буде досягнуто потрібного тиску. Спочатку встановіть максимальний рівень потужності конфорки, а потім, згідно вказівок виробника скороварки, за допомогою відповідної сенсорної кнопки зменшіть потужність нагрівання, коли це потрібно.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

## ПОРАДИ ЩОДО ЕКОНОМІЇ ЕНЕРГІЇ

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

# ДУХОВКА

## ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ (залежить від моделі)



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



РЕЖИМ НАГРІВУ можна поміняти під час роботи духовки.

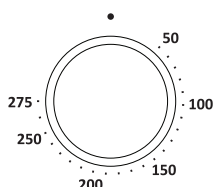
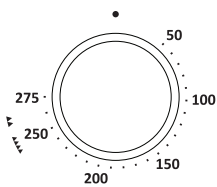
РЕЖИМ	ОПИС	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
<b>РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ</b>		
	<b>МИТЄВЕ НАГРІВАННЯ</b> Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти духовку до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли духовка розігріється до потрібної температури, процес буде завершено.	160
	<b>ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ</b> Нагрівачі в нижній і верхній частині духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти.	200
	<b>ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ</b> Тепло на їжу випромінює тільки нагрівач, розташований на стелі духовки. Використовуйте цей режим, щоб підрум'янити страву зверху (кінцеве смаження).	180
	<b>НИЖНІЙ НАГРІВАЧ</b> Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований на нижній панелі духовки. Режим використовується, щоб підсмажити страву знизу.	180
	<b>ГРИЛЬ</b> Працює тільки нагрівач грилю – частина великого грилю. Цей режим підходить для готування гарячих бутербродів, сосисок до пива або скибочок хліба. Максимально дозволена температура: 230 °C.	220
	<b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ</b> Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установлений у верхній частині духовки. Щоб покращити ефективність нагрівання, додатково вмикається верхній нагрівач. Цей режим використовується для смаження на грилі невеликих бутербродів, шматків м'яса або сосисок до пива, а також для приготування тостів. Максимально дозволена температура: 230 °C.	220
	<b>ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЮ</b> Працюють нагрівач для гриля й вентилятор. Цей режим призначений для смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.	170

РЕЖИМ	ОПИС	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	<b>ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР</b> Працюють верхній нагрівач і вентилятор. Використовуйте цей режим для смаження великих шматків м'яса чи птиці. Він також підходить для приготування страв у паніруванні.	170
	<b>ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ</b> У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Режим використовується для випікання піци, вологої випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста.	200
	<b>ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ</b> У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	180
	<b>НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР</b> Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів.	180
	<b>ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР</b> Працюють обидва нагрівачі та вентилятор. Вентилятор забезпечує рівномірну циркуляцію гарячого повітря в духовці. Режим використовується для приготування кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів.	180
	<b>ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ</b> За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.	60
	<b>GENTLEBAKE <sup>4)</sup></b> Ця функція забезпечує повільне та рівномірне випікання. Страви виходять ніжними та соковитими. Цей режим підходить для запікання м'яса, приготування риби та випічки на одному рівні. Налаштуйте температуру між 140 и 220 °C.	180
	<b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b> Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного танення заморожених продуктів.	-
	<b>ВОЛОГЕ ЧИЩЕННЯ</b> Тепло випромінюється лише нижнім нагрівачем. Використовуйте цю функцію, щоб видалити плями й залишки їжі з духовки. Процес триває 30 хвилин.	70

<sup>4)</sup> Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

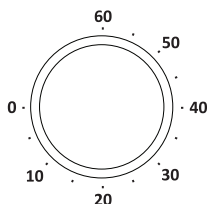
# ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ

## РЕГУЛЮВАННЯ РОБОЧОЇ ТЕМПЕРАТУРИ



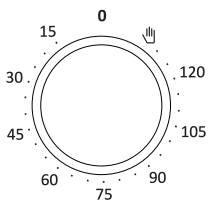
Установіть регулятор температури в це положення, коли використовуєте режим «Великий гриль і гриль».

## НАСТРОЮВАННЯ ГОДИННИКА



### ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Встановіть час, повертаючи регулятор за годинниковою стрілкою. Після цього відрегулюйте та зафіксуйте настройку, повертаючи регулятор у зворотному напрямку. Максимальний можливий час відліку — 60 хвилин. Коли вказаний час мине, ви почуєте звуковий сигнал, що лунатиме приблизно протягом п'яти секунд.



### ТАЙМЕР ВИМКНЕННЯ

Спочатку виберіть режим приготування та температуру. Установіть час, повертаючи регулятор за годинниковою стрілкою. Коли вказаний час мине, використовуваний режим нагрівання буде вимкнено.



Якщо таймер вам не потрібен або час приготування становить менше 15 хвилин чи перевищує 120, рекомендовано користуватися настроюванням вручну. Поверніть регулятор ліво, щоб вибрати відповідну позначку (зображення руки). Якщо він вказуватиме на позначку «0», духовна шафа не працюватиме.

## ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

Задайте потрібні режим і температуру готування, після цього починайте приготування страви.

## ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

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



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

# ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ

Якщо в таблиці готування немає потрібної страви, скористайтесь інформацією для схожої. Дані в таблиці стосуються готування на одному рівні.

У таблиці вказано інтервал рекомендованих температур. Почніть із найнижчої температури та збільште її, якщо страва видається вам недостатньо обсмаженою.

Наведений час готування лише приблизний і може різнитися залежно від обставин.

Попередньо розігрівайте духовку, лише якщо це необхідно за рецептом страви, наведеним у таблицях цього посібника з експлуатації. Нагрівання порожньої духовки потребує великих енерговитрат. Таким чином, випікання кількох типів кондитерських виробів або кількох піц поспіль збереже багато електроенергії, оскільки духовка вже буде попередньо розігріта.

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

За використання пергаментного паперу переконайтеся, що він жаростійкий.

Під час приготування великих шматків м'яса або випічки всередині духовки накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, що не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята та скло.

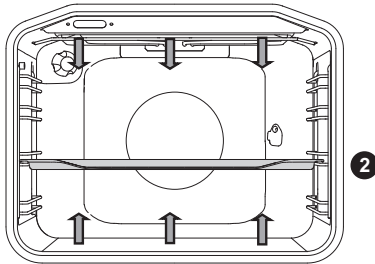
Вимкніть духовку приблизно за 10 хвилин до завершення випікання, щоб заощадити електроенергію; у такому разі буде використано накопичене тепло.

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

## Стандартні рівні готовності й рекомендована заключна задана температура для різних типів м'яса

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

## ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ



Нагрівачі в нижній і верхній частині духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру.

### Смаження м'яса:

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

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

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

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

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

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

### Готування кондитерських виробів:

Використовуйте тільки однорівневі дека або піддони темних кольорів. У деках або піддонах світлих кольорів скоринка у випічці буде утворюватися гірше, адже такий посуд відбиває тепло. Дека завжди розміщуйте на решітці.

Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти.

Час готування буде коротшим, якщо духовку попередньо розігріти.

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

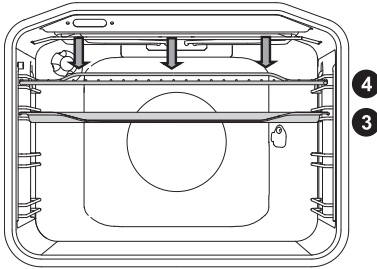
Знак зірочка \* означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.



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



## ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



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

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

Максимально допустима температура: 230 °С

Попередньо розігрійте інфрачервоний нагрівач (гриль) протягом п'яти хвилин. Постійно контролюйте процес готування. Через високу температуру м'ясо може швидко підгоріти. Режим гриля підходить для смаження хрустких і нежирних ковбасок, шматків м'яса й риби (стейк, ескалоп, лосось, філе тощо) або для приготування тостів.

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

У процесі готування перевертайте м'ясо.

Після готування на грилі очистіть духовку, приладдя й посуд.

### Приготування з МАЛИМ ГРИЛЕМ

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

## Приготування з ВЕЛИКИМ ГРИЛЕМ

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

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

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



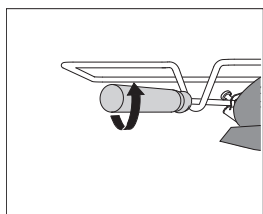
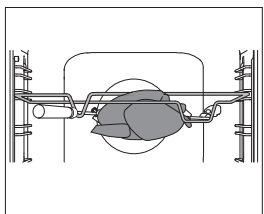
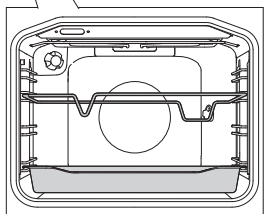
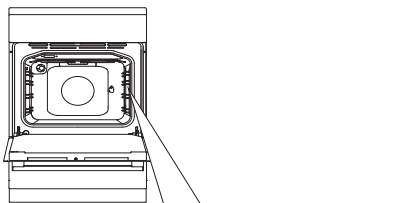
Під час користування інфрачервоним нагрівачем (грилем) завжди зачиняйте дверцята духовки.

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

## Готування на рожні (залежить від моделі)



Максимальна температура готування на рожні – 230 °С.



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

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

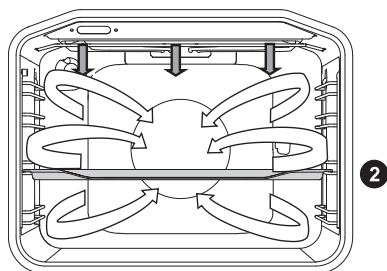
**3** Від'єднайте ручку рожна й зачиніть дверцята духовки.

Ввімкніть режим "Великий гриль"



Гриль працюватиме, тільки якщо дверцята духовки закриті.

## ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ

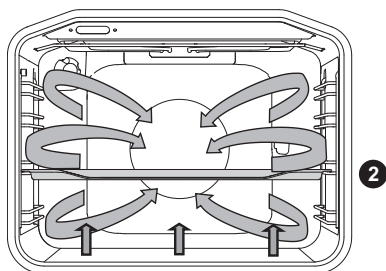


У цьому режимі експлуатації нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Режим підходить для смаження м'яса, риби й овочів.

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

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

## ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ



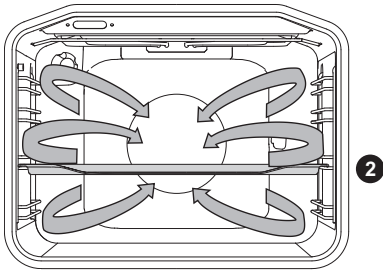
У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Він підходить для готування піци, яблучних пирогів і кексів.

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

Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °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

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

## ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ



У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, встановленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки.

### Смаження м'яса:

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

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

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

### Приготування кондитерських виробів:

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

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

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

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

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

Для рівномірного випікання важливо, щоб печиво було однакової товщини.

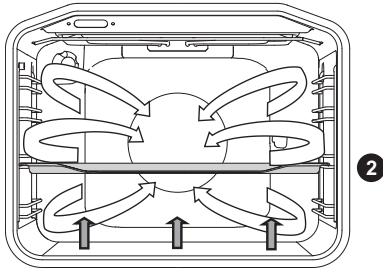
Тип продукта	Рівень (знизу)	Тем-ра, °C	Час приготув., хв.
<b>ВИПІЧКА</b>			
Пиріг із здобного тіста	2	150-160	25-35
Пиріг з обсипкою	2	160-170	25-35
Фруктовий пиріг, здобне тісто	2	150-160	45-65
Бісквітний рулет *	2	160-170	15-25
Фруктовий торт, пісочне тісто	2	160-170	50-70
Яблучний штрудель	2	170-180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

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



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

## НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР



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

### Консервування:

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

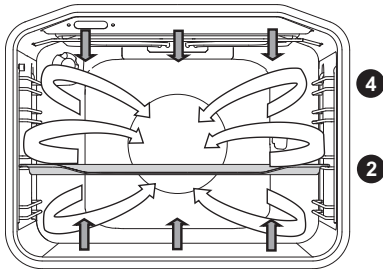
У глибоке деко налейте приблизно літр гарячої води (прибл. 70 °C) і помістіть у деко 6 літрових банок. Деко з банками поставте в духовку на другий рівень.

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

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



## ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ ТА ВЕНТИЛЯТОР

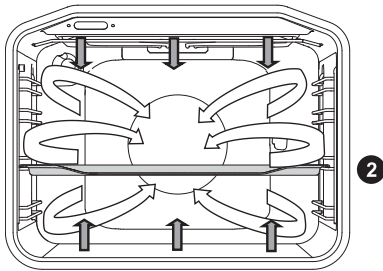


Режим використовується для приготування всіх типів кондитерських виробів, розморожування та висушування овочів і фруктів. Перш ніж поставити їжу в попередньо нагріту духовку, зачекайте, поки відповідний світловий індикатор не згасне вперше. Для кращого результату випікайте тільки на одній полиці (рівні). Духовка має бути попередньо розігріта. Використовуйте другі або четверті напрямні, якщо рахувати знизу.

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


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

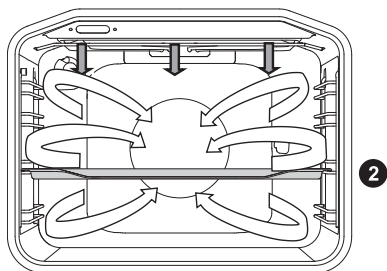
# GENTLEBAKE



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

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

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



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

## РОЗМОРОЖУВАННЯ



У цьому режимі циркулює повітря, а нагрівачі не працюють.

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

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

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

## ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ



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

## ВОЛОГЕ ЧИЩЕННЯ



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

# ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ



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

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду!

## Алюмінієве покриття

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

Не використовуйте абразивні миючі засоби або губки.

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

## Передня сторона корпусу з нержавіючої листової сталі

(залежить від моделі)

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

## Лаковані та пластикові деталі

(залежить від моделі)

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

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



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

# ЗВИЧАЙНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

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

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

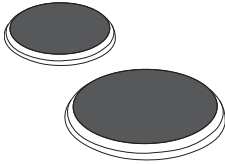
Використовуйте звичайні миючі засоби для духовок, щоб змити стійкі забруднення та жир. Потім ретельно сполосніть духовку чистою водою, щоб видалити залишки миючих засобів.

Не використовуйте абразивні або агресивні миючі засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі.

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

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

# ЧИЩЕННЯ ВАРИЛЬНИХ ПОВЕРХОНЬ



Очистьте поверхню навколо варильних зон гарячою водою з додаванням невеликої кількості миючого засобу.

Використовуйте металеві мочалки, просякнуті миючим засобом, щоб змити стійкі забруднення, а потім промийте варильну поверхню та витріть тканиною.

Рідини з вмістом солі, страви, що перелилися на поверхню зони готування, і волога можуть негативно вплинути на варильну поверхню. Завжди очищуйте варильні поверхні.

Використовуйте для цього звичайні очищувальні засоби та кондиціонери. Мийні засоби краще проникають у пори злегка розігрітої варильної поверхні.

Кільця варильної поверхні зроблено з нержавіючої сталі. Через дію тепла через певний час вони можуть набути жовтуватого відтінку. Це нормальне явище. Жовті плями можна усунути за допомогою звичайного мийного засобу для металевих поверхонь. Обідки не можна чистити агресивними мийними засобами для посуду, оскільки вони можуть подряпати їх.

# ЧИЩЕННЯ СКЛОКЕРАМІЧНОЇ ПОВЕРХНІ

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



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



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



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

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



Плями від води видаляйте слабким розчином оцту. Однак не застосовуйте цей метод для протирання рамки (наявна тільки в деяких моделях), оскільки вона може втратити свій блиск. Не використовуйте агресивні аерозолі та засоби для видалення накипу.

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



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

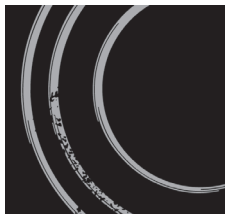


Використовуйте скребок, тільки якщо бруд не вдається видалити вологою тканиною або спеціальними миючими засобами для склокерамічних поверхонь.

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



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



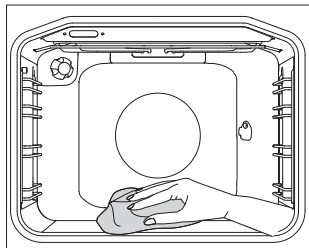
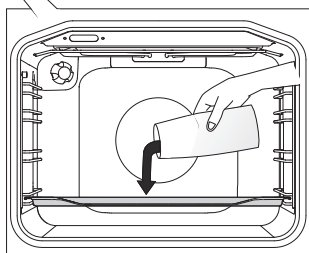
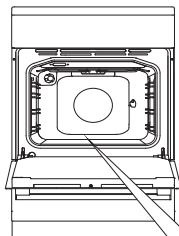
Одразу видаляйте скребком цукор і продукти харчування зі значним його вмістом, навіть якщо прилад ще гарячий, оскільки цукор може спричинити серйозні пошкодження склокерамічної поверхні.



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



# ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІ ВОЛОГОГО ЧИЩЕННЯ (AQUA CLEAN)



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

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

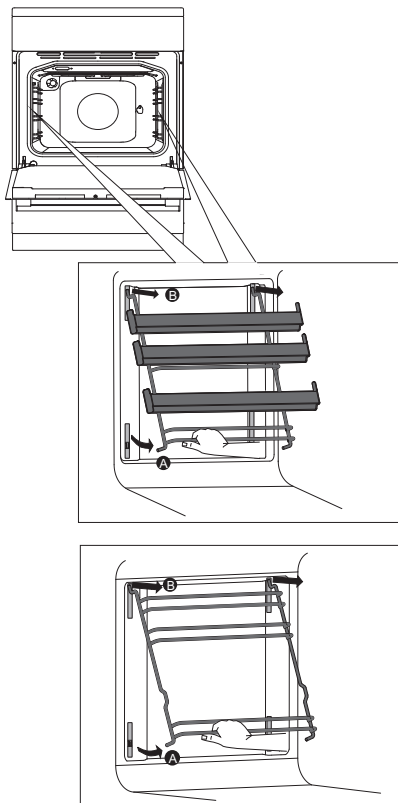
**3** Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках духовки розм'якнуть, завдяки чому їм можна легко відтерти вологою тканиною.



Перед використанням режиму Aqua Clean духовка має охолонути.

# ЗНЯТТЯ ТА ЧИЩЕННЯ ДРОТОВИХ І ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



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

**B** Вийміть їх з отворів зверху.

Щоб знову встановити напрямні, виконуйте дії у зворотному порядку.

## ПОПЕРЕДУЖЕННЯ:

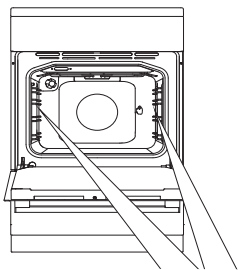
Не виймайте затискачі з духовки.



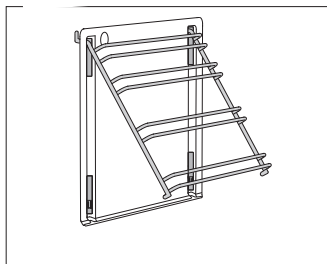
Не мийте телескопічні спрямовувачі в посудомийній машині.

# ОЧИЩЕННЯ Й УСТАНОВЛЕННЯ КАТАЛІТИЧНИХ ЕЛЕМЕНТІВ

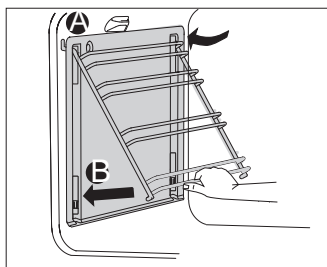
Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



Вийміть дротяні або розсувні напрямні.



**1** Установіть каталітичні елементи в напрямні.



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

**A** Уставте напрямні в отвір зверху.

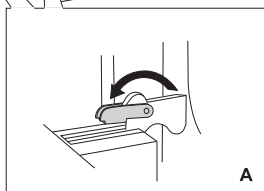
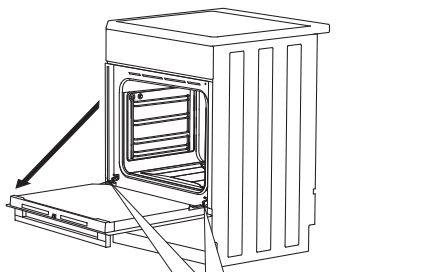
**B** Утисніть нижню частину напрямних у фіксатор знизу.



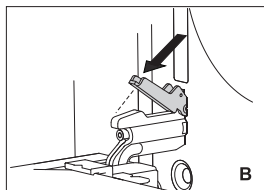
Не мийте каталітичні елементи в посудомийній машині.

# ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

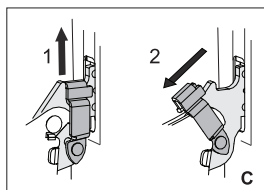
(залежить від моделі)



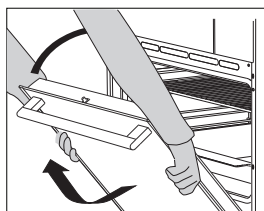
A



B



C



**1** Спочатку повністю відкрийте дверцята.

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

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

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

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

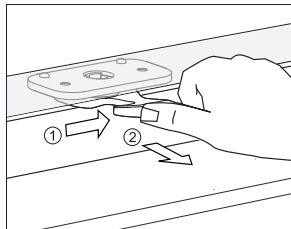


Щоб замінити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відкриваються або закриваються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.



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

## БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)



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



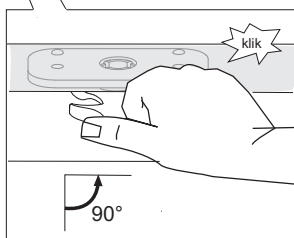
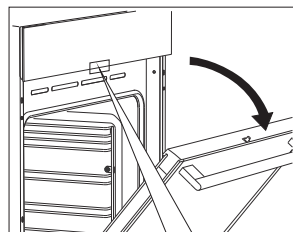
**Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.**

## ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

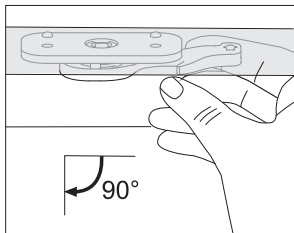


**Духовка має повністю охолонути.**

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



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



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

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

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



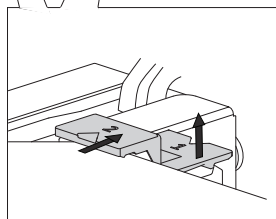
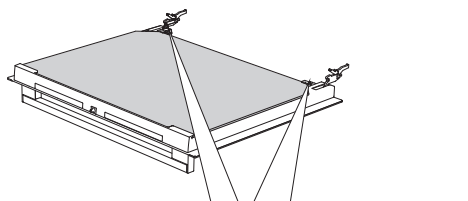
**Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверця, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.**

# ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

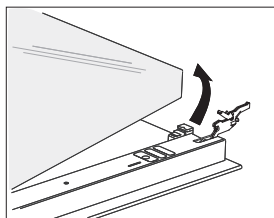
Скло дверцят також можна чистити із середини. Однак спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духовки (див. розділ «Зняття та встановлення дверцят духовки»).

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

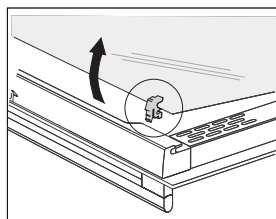
## СПОСІБ 1 (залежить від моделі)



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



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

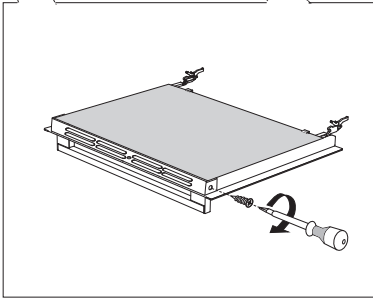
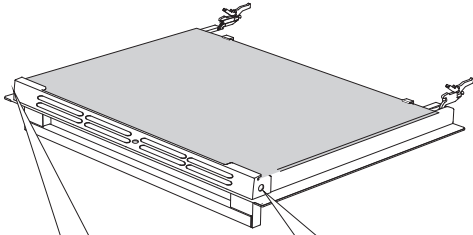


**3** Щоб зняти третю скляну панель (тільки в деяких моделях), підніміть і витягніть її. Крім того, зніміть зі скляної панелі гумові ущільнювачі.

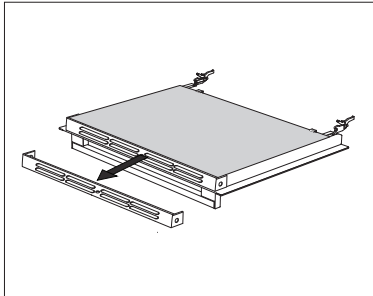


Установлюйте скляну панель, виконуючи дії у зворотному порядку. Відмітки (півкола) на дверцятах і скляній панелі мають співпасти.

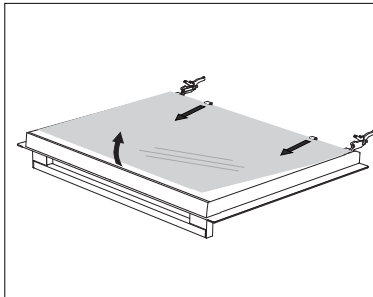
## СПОСІБ 1 (залежить від моделі)



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



**2** Зніміть тримач.



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

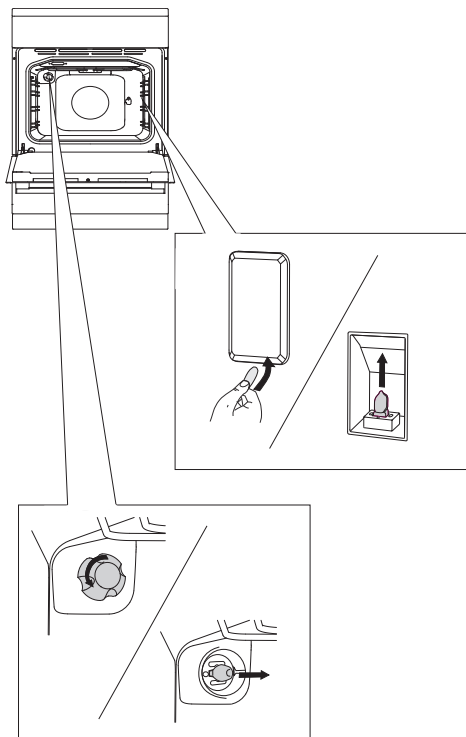
Установіть скло у дверцят, виконуючи дії у зворотному порядку.




# ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

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


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



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

 Будьте обережні й не пошкодьте емальоване покриття.

Зніміть кришку лампочки та вийміть лампочку.

 Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.

# СПЕЦІАЛЬНІ ПОПЕРЕДЖЕННЯ ТА ПОВІДОМЛЕННЯ ПРО НЕСПРАВНОСТІ

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

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

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

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

## ВАЖЛИВО

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

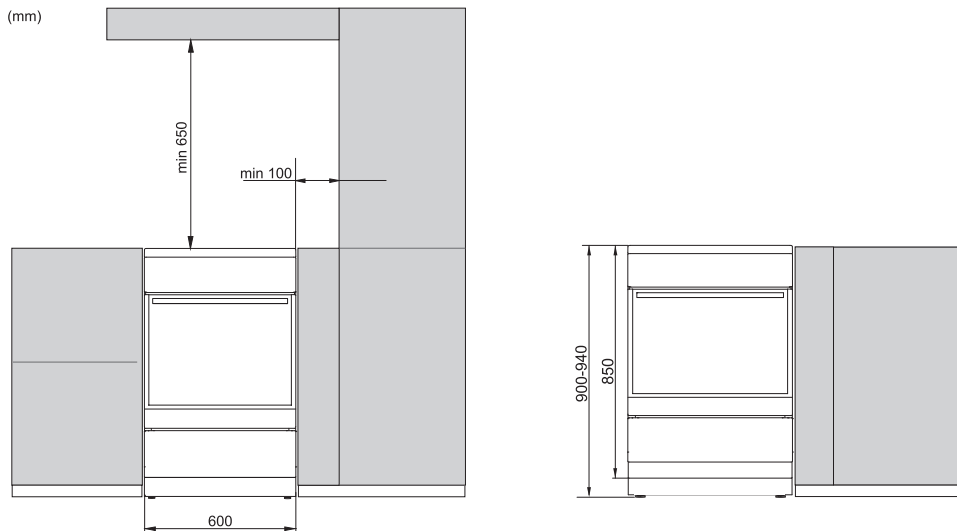
Далі наведені деякі поради з усунення найпоширеніших проблем експлуатації.

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.

# ІНСТРУКЦІЇ ЗІ ВСТАНОВЛЕННЯ ТА ПІДКЛЮЧЕННЯ

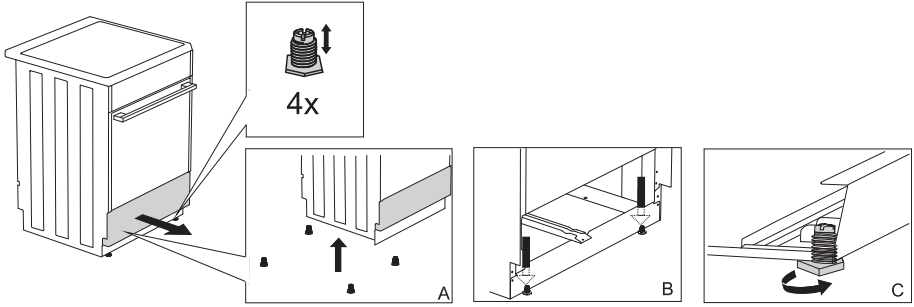
## РОЗМІЩЕННЯ ПРИЛАДУ (залежить від моделі)



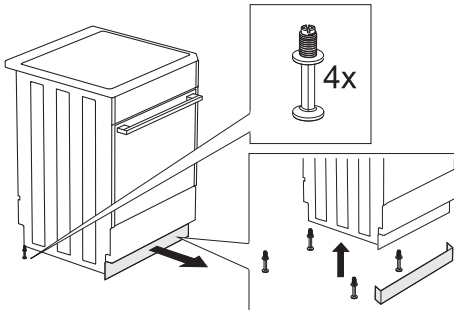
Стіни або кухонні меблі, суміжні з приладом (підлога, задня стіна кухні, бокові стінки) мають бути термостійкими й витримувати температуру принаймні 90 °С.

# ВИРІВНЮВАННЯ ПРИЛАДУ ТА ДОДАТКОВА ПІДСТАВКА

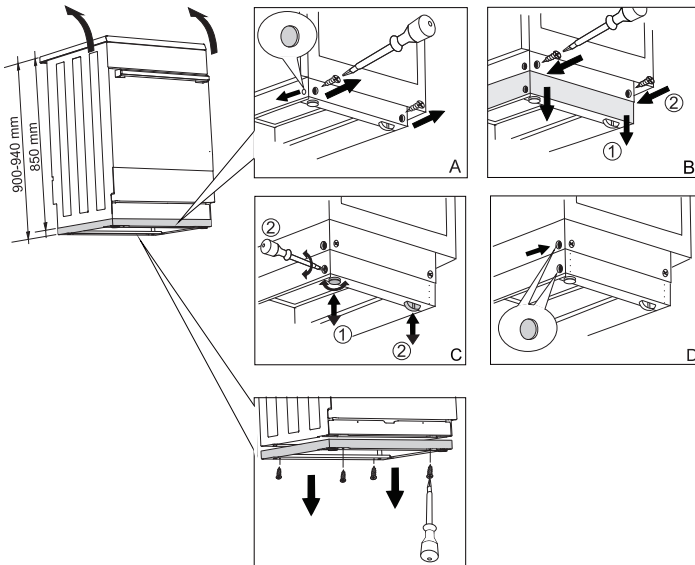
A)



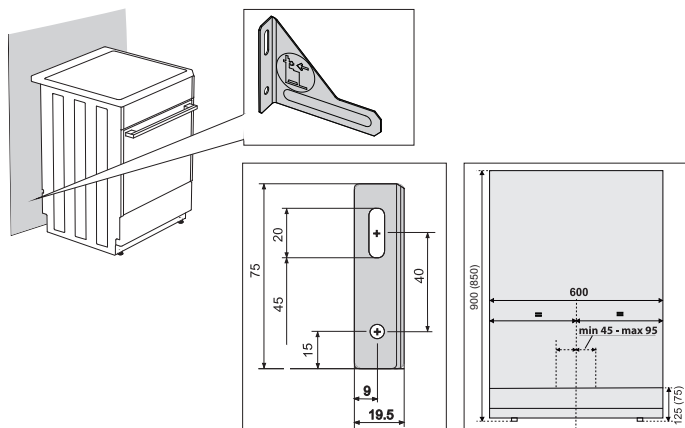
B)



C)

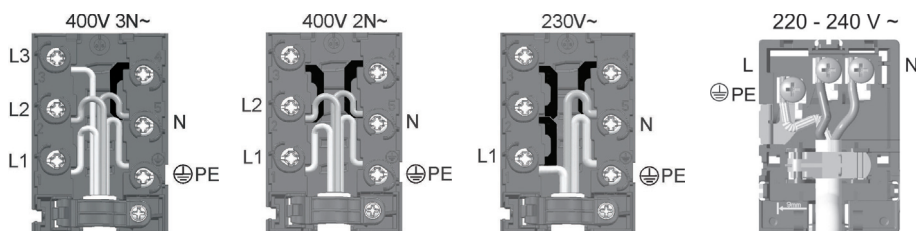
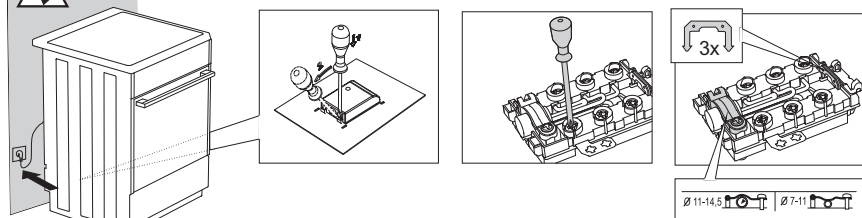


## ЗАХИСТ ВІД ПЕРЕВЕРТАННЯ



Цифри в дужках позначають фіксовані розміри опорного кронштейну без додаткової підтримки. Якщо неможливо убезпечити прилад від перевертання за допомогою елемента захисту, що входить до комплекту разом із гвинтами та дюбелями, скористуйтеся іншими засобами та міцно прикріпіть кронштейн до стіни.

## ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ



Ковпачок із комплекту постачання потрібно встановити на клемі підключення.

# УТИЛІЗАЦІЯ

---



Пакування виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначено відповідним чином.

Цей символ на виробі або його пакуванні вказує, що виріб не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його необхідно передати в авторизований центр збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація цього виробу допоможе уникнути будь-яких негативних впливів на навколишнє середовище та здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку його неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

*Ми зберігаємо за собою право на будь-які зміни та помилки в інструкціях із використання.*



E\_GUS\_SVK



uk (03-22)