

UA

**ДОКЛАДНІ ІНСТРУКЦІЇ
З ВИКОРИСТАННЯ
ЕЛЕКТРИЧНОЇ ДУХОВКИ З
ПІРОЛІТИЧНИМ ОЧИЩЕННЯМ**

gorenje
BY
ora'ito

Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете навчитися роботі з новим приладом якомога швидше.

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

Інструкції з установаження та підключення наведені на окремому аркуші.

Інструкція з експлуатації також доступна на нашому веб-сайті:

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



Важлива інформація



Підказка, примітка

ЗМІСТ

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 7 Перед підключенням приладу 8 ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВКА З ПІРОЛІТИЧНИМ ОЧИЩЕННЯМ 11 Технічні характеристики 12 Блок керування	ВСТУП
14 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ	ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
15 ЕТАПИ ГОТУВАННЯ ЇЖИ (1–6) 15 Крок 1. УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ 16 Крок 2. ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ 18 Крок 3. ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ 21 Крок 4. ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ 23 Крок 5. ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ 23 Крок 6. ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ 24 ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ	ЕТАПИ ГОТУВАННЯ
40 ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ) 41 Звичайне чищення духовки 42 Автоматичне очищення духовки за допомогою піролізу 44 Зняття та очищення дровових напрямних 45 Чищення стелі камери духовки 46 Зняття та встановлення дверцят духовки 49 Зняття та встановлення скла дверцят духовки (залежно від моделі) 50 Заміна лампочки	ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ
51 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ 52 УТИЛІЗАЦІЯ	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

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 або з нестачею досвіду та знань, якщо вони перебувають під наглядом або отримали вказівки стосовно безпечного використання приладу та розуміють небезпеку, пов'язану з цим. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення приладу 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 можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте дітей близько до приладу, щоб уникнути опіків.

Під час використання прилад нагрівається. Слід проявляти обережність і не торкатися нагрівальних елементів, розташованих усередині духової шафи.

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Перед заміною лампи переконайтеся, що прилад вимкнено, щоб уникнути удару електричним струмом.

Не використовуйте для чищення скляних дверцят духовки або скла навісних кришок варильної поверхні (якщо потрібно) абразивні миючі засоби або гострі металеві скребки, оскільки вони можуть подряпати поверхню, що, у свою чергу, може призвести до розколювання скла.

Не використовуйте пароочишувач або очишувач високого тиску для чищення приладу, оскільки це може призвести до ураження електричним струмом.

Засоби відключення мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил підключення електропроводки.

Якщо шнур живлення пошкоджено, він підлягає заміні виробником, його сервісним агентом або іншими кваліфікованими спеціалістами, щоб запобігти виникненню небезпеки (тільки для приладів зі з'єднувальним проводом).

Прилад не можна закривати декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.

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

Прилад має підключати до електромережі лише уповноважений спеціаліст з обслуговування або фахівець. Непрофесійне втручання або спроби некваліфікованих осіб полагодити прилад можуть призвести до серйозних травм чи пошкодження приладу.

Якщо шнури живлення інших розташованих поряд приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть бути пошкоджені, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на певній відстані від плити.

Не кривайте 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 встановлено 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 обпірайтеся на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки. Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

Не піднімайте прилад, тримаючи його за дверну ручку.

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

У жодному разі не накривайте та не перекривайте вентиляційні отвори.

Можлива невідповідність відтінків різних приладів або компонентів у межах одного модельного ряду може бути спричинена різними факторами, як-от кутом, під яким ми дивимося на прилад, різними кольорами фону, матеріалами та освітленням приміщення.

Безпечне використання духової шафи під час піролітичного очищення

Перш ніж активувати автоматичне очищення, вийміть усі аксесуари з духовки: гриль, набір для смаження на рожні, дека, датчик готовності м'яса, дотові та висувні напрямні, а також посуд, який не входить до складу аксесуарів для духовки.

Перед очищенням необхідно видалити всю проливу рідину та вийняти всі знімні деталі всередині духовки.

Під час автоматичного очищення духовка дуже нагрівається ззовні. Існує загроза отримання опіків! Не підпускайте до неї дітей!

Перш ніж активувати автоматичне очищення, уважно прочитайте та виконайте інструкції з розділу «Чищення й обслуговування», де описано правильне й безпечне використання цієї функції.

Не розташовуйте жодних предметів на нижній панелі духовки.

Частинки їжі, жиру та сік, виділений під час смаження, можуть зайнятися під час автоматичного піролітичного очищення.

Існує ризик виникнення пожежі! Видаляйте з духовки харчові та інші залишки значного розміру щоразу перед автоматичним очищенням.

Не намагайтеся відчиняти дверцята під час автоматичного піролітичного очищення.

Переконайтеся, що отвір замка дверцят не закупорено брудом, оскільки це може завадити автоматичному блокуванню дверцят під час автоматичного піролітичного очищення духовки.

У разі відключення електроенергії під час піролітичного очищення програма через дві хвилини завершується, а дверцята залишаються заблокованими. Вони розблокуються приблизно через 30 хвилин після відновлення живлення незалежно від того, чи охолов прилад за цей час.

Не торкайтеся жодних металевих деталей приладу під час автоматичного очищення!

Піролітичне чищення передбачає дуже високу температуру, що може спричинити появу диму від залишків їжі. Під час піролітичного чищення рекомендуємо забезпечити достатню вентиляцію кухонного приміщення. Невеликі тварини дуже чутливі до диму, що з'являється під час такого чищення духовок. Рекомендуємо в цей час забрати їх із кухні, а після завершення піролітичного чищення — добре провітрити приміщення.

У результаті автоматичного чищення обладнання та камера духовки можуть дещо втратити колір і блиск.



Обережно! Поверхня гаряча під час піролітичного чищення.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ:

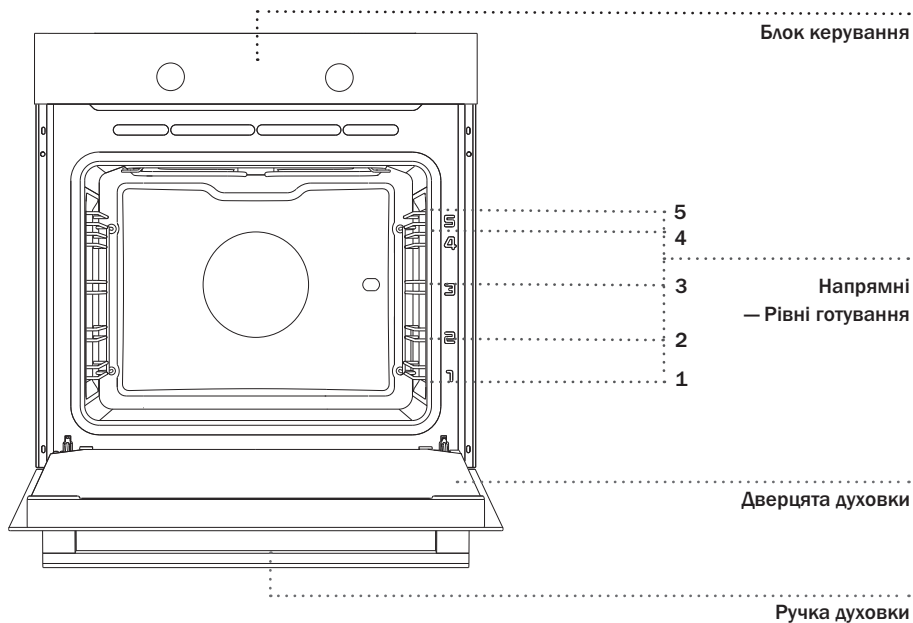


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

ЕЛЕКТРИЧНА ДУХОВКА З ПІРОЛІТИЧНИМ ОЧИЩЕННЯМ

(ОПИС ДУХОВКИ ТА ПРИЛАДДЯ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

На малюнку представлена одна з вбудованих моделей приладу. Оскільки прилади, для яких складена ця інструкція, можуть відрізнятися обладнанням, деякі описані функції або приладдя можуть бути відсутніми у вашому приладі.



ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Дротові напрямні дають змогу готувати їжу на чотирьох рівнях (рівні або напрямні рахуються знизу). Напрямні 4 та 5 призначені для готування на грилі.

ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні напрямні можна встановити на другому, третьому або четвертому рівні. Існує кілька конструкцій висувних напрямних (залежно від моделі): три частково розсувні, одна повністю розсувна та дві частково розсувні, а також три повністю розсувні напрямні.

ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

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

ВЕНТИЛЯТОР

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування.

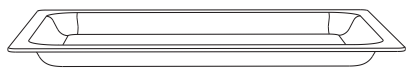
ПРОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

Після вимкнення духовки вентилятор продовжує ще деякий час працювати для охолодження приладу. (Продовжена робота вентилятора залежить від температури в центрі духовки).

ПРИЛАДДЯ Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ



Перед піролітичним чищенням вийміть із духовки все обладнання, включно з телескопічними напрямними.



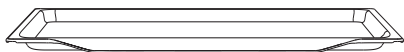
СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для готування в усіх типах духовок. Його також можна використовувати як піднос для сервірування.



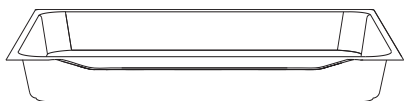
РЕШІТКА використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випічки або дека з їжею.



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

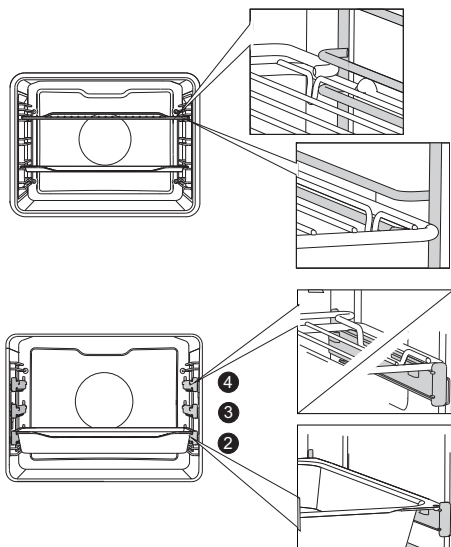


При приготуванні глибоке деко не можна встановлювати на 1-й рівень, крім випадків використання глибокого дека для збирання жиру і м'ясного соку при приготуванні на грилі або рожні.



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 дротовими профілями.



Перш ніж установити решітку або деко для випічки, витягніть телескопічні напрямні потрібного рівня. Після цього повністю засуньте напрямні назад.



Зачиніть дверцята духовки, коли телескопічні напрямні будуть повністю всередині.



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

ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

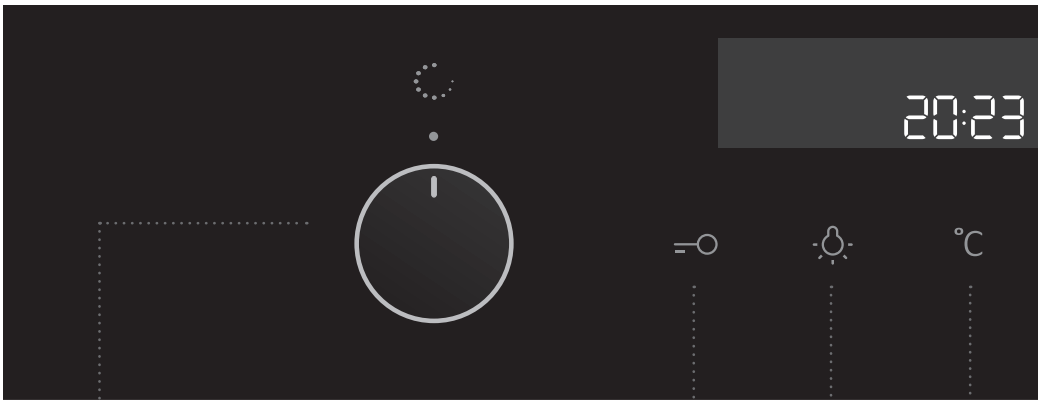
(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n\max}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

БЛОК КЕРУВАННЯ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



1 РЕЖИМ
ПЕРЕМИКАЧ
(залежно від моделі)

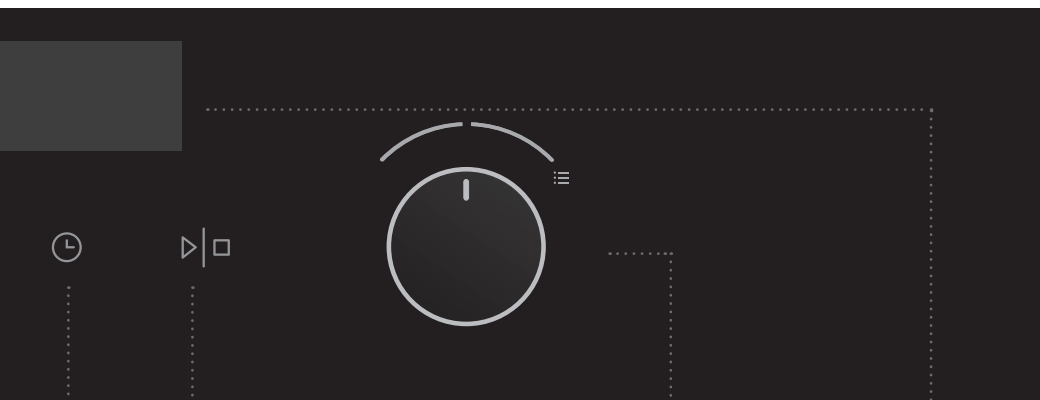
2 КЛАВІША ЗАМКА
ВІД ДІТЕЙ

3 КЛАВІША
ВВІМКНЕННЯ
ТА ВИМКНЕННЯ
ОСВІТЛЕННЯ ПЕЧІ

4 КНОПКА
ТЕМПЕРАТУРА

ПРИМІТКА.

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



5 КНОПКА ТАЙМЕРА

Тривалість готування

Завершення

готування Сигнал

Годинник

6 КНОПКА «ПУСК/СТОП»

За допомогою цієї кнопки можна запускати або зупиняти програми.

7 РЕГУЛЯТОР НАЛАШТУВАНЬ

(-/+)

Використовуйте цей регулятор для встановлення часу й температури.

8 ІНФОРМАЦІЯ ПРО ГОТУВАННЯ ТА ДИСПЛЕЙ ГОДИННИКА

ПРИМІТКА.

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

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

Після отримання вийміть із приладу усе обладнання, включно з будь-яким транспортним захистом. Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного мюючого засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

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

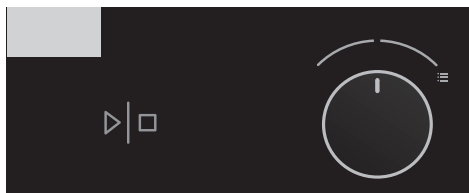
ЕТАПИ ГОТУВАННЯ ЇЖИ (1–6)

КРОК 1. УВІМКНЕННЯ ТА НАЛАШТУВАННЯ

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

Установіть поточний час.

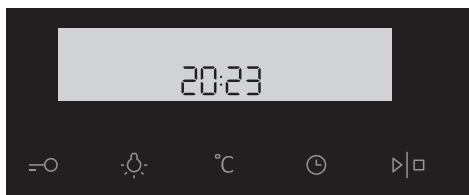
НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА



1 Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+) і налаштуйте спочатку хвилини. Потім курсор перейде до годин. Через три секунди налаштування буде збережено.



Щоб параметри змінювалися швидше, поверніть перемикач трохи далі праворуч або ліворуч.



2 Підтвердьте, натиснувши кнопку «ПУСК/СТОП». Якщо протягом трьох секунд жодну кнопку не буде натиснуто, параметр збережеться автоматично.




Духовка працюватиме, навіть якщо годинник не налаштовано. Утім, у такому випадку функція таймера буде недоступна (див. розділ «Крок 3. «НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ ТАЙМЕРА»»).

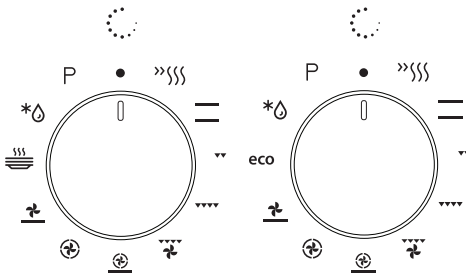
Якщо прилад не використовуватиметься протягом кількох хвилин, він перейде в режим очікування.

ЗМІНЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ ГОДИННИКА


Параметри годинника можна змінювати, коли функцію таймера не активовано.







Натисніть кнопку , щоб установити поточний час. Підтвердьте, натиснувши кнопку «ПУСК/СТОП».





КРОК 2. ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ



Повертайте регулятор (уліво та вправо), щоб вибрати РЕЖИМ ГОТУВАННЯ (див. таблицю програм).
Вибраний елемент відобразиться на дисплеї.

 Параметри також можна змінювати під час роботи приладу.

РЕЖИМ	РЕЖИМ	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ		
	МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти духовку до потрібної температури. Ця функція не підходить для приготування страв. Коли духовка розігріється до потрібної температури, процес буде завершено.	160
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ Нагрівачі в нижній і верхній частині камери духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти..	200
	ГРИЛЬ Працює тільки нагрівач грилю — частина великого грилю. Цей режим підходить для готування гарячих бутербродів, сосисок до пива або скибочок хліба.	230
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установлений у верхній частині духовки. Щоб покращити ефективність нагрівання, додатково вмикається верхній нагрівач. Цей режим використовується для смаження на грилі невеликих бутербродів, шматків м'яса або сосисок до пива, а також для приготування тостів.	230
	ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ Працюють нагрівач для гриля й вентилятор. Цей режим призначений для смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.	170
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ У цьому режимі працюють нижній нагрівач, круговий нагрівач і вентилятор для обдування гарячим повітрям. Режим використовується для випікання піци, вологої випічки, фруктових тортів, дріжджового й пісочного тіста одночасно на кількох рівнях.	200

РЕЖИМ	РЕЖИМ	РЕКОМЕНДОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленного в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки одночасно на кількох рівнях.	180
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Використовується для випікання виробів із тонкого дріжджового тіста та консервації фруктів і овочів.	180
	ПРОГРІВАННЯ ПОСУДУ За допомогою цієї функції можна підігріти посуд (тарілки, чашки), перш ніж подавати в ньому їжу, щоб страви на столі довше лишалися теплими.	60
eco	ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ ¹⁾ Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	180
	РОЗМОРОЖУВАННЯ Повітря циркулює без активації нагрівачів. Працює лише вентилятор. Цей режим використовується для повільного танення заморожених продуктів.	-
P	ПІРОЛІТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ Ця функція дає змогу виконувати автоматичне чищення внутрішньої поверхні духовки, застосовуючи високу температуру, яка призводить до згорання залишків жиру й інших забруднень, перетворюючи їх на попіл.	-

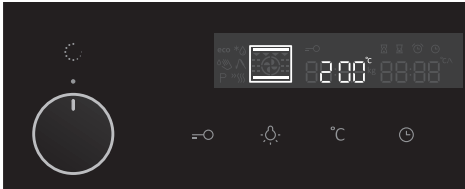
¹⁾ Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1. У цьому режимі поточна температура всередині духової шафи не відображається, оскільки застосовується спеціальний алгоритм роботи обладнання та використовується залишкове тепло.

КРОК 3. ВИБІР НАЛАШТУВАНЬ

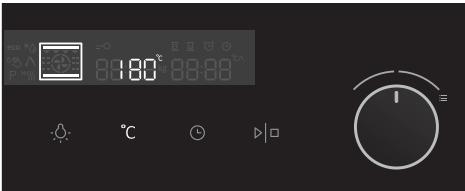
Кожен режим готування має основні налаштування й налаштування за замовчуванням, які можна регулювати.

Відредагуйте параметри, натиснувши відповідну кнопку (перш ніж натискати кнопку «СТАРТ/СТОП»). Деякі налаштування недоступні для певних програм; у таких випадках лунатиме звуковий сигнал.

ЗМІНА ТЕМПЕРАТУРИ ГОТУВАННЯ



1 Виберіть РЕЖИМ ГОТУВАННЯ. Вибраний елемент відобразиться на дисплеї, і почне блимати ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА.



2 Торкніться КНОПКИ ТЕМПЕРАТУРИ. Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+) і вкажіть потрібну температуру.



У деяких режимах максимальна температура обмежена.

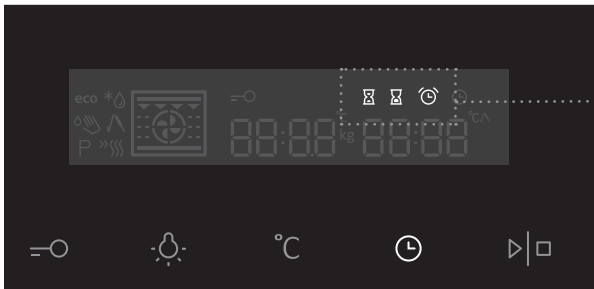
Після ввімкнення приладу за допомогою кнопки «ПУСК», позначка « °C » блиматиме на дисплеї, поки не буде досягнута потрібна температура.

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА

Спершу поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ, а потім установіть температуру. Торкніться кнопки «Таймер» (TIMER) кілька разів, щоб вибрати символ.

Значок вибраної функції таймера загориться, а на дисплеї почне блимати час початку або завершення процесу готування, який можна змінити. Інші значки будуть злегка підсвічуватися.

Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати приготування. При цьому на дисплеї буде показано ЧАС ПРИГОТУВАННЯ, ЩО МИНУВ.



Дисплей функцій таймера



Вибір тривалості готування

У цьому режимі можна визначити тривалість роботи духовки (час готування). Установіть потрібну тривалість готування, указавши спочатку хвилини, а потім години. На дисплеї відобразяться значок і час готування.



Налаштування відкладеного запуску

У цьому режимі можна зазначити тривалість процесу готування (тривалість готування), а також час, коли потрібно завершити готування (час завершення). Переконайтеся, що на годиннику встановлено правильний поточний час.

Приклад.

Поточний час: 12:00 Тривалість готування: 2 години Час завершення готування: 18:00

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

Встановіть час закінчення випічки (18:00).

Натисніть кнопку «СТАРТ», щоб розпочати процес готування. Таймер чекатиме відповідного часу, щоб розпочати готування, а позначка при цьому світитиметься. Духовка ввімкнеться автоматично (о 16:00) і завершить готування у вибраний час (о 18:00).



Налаштування таймера зворотного відліку

Таймер зворотного відліку можна використати незалежно від роботи духовки. Максимальний можливий час готування – 24 години. Остання хвилина роботи таймера зворотного відліку відобразиться в секундах.

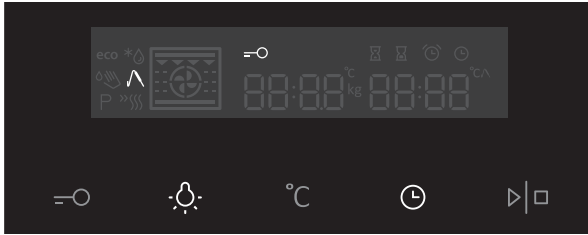


Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу (завершення готування). Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.


Щоб скасувати будь-яку функцію таймера, потрібно встановити час на «0».

Якщо прилад не використовуватиметься протягом кількох хвилин, він перейде в режим очікування.

КРОК 4. ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ



Вмикайте або вимикайте функції, натискаючи потрібні кнопки або комбінації кнопок.

 Деякі функції недоступні для певних режимів. У таких випадках лунатиме звуковий сигнал.

ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ

Активуйте його, торкнувшись кнопки «ЗАМОК ВІД ДІТЕЙ» (CHILD LOCK). На дисплеї відобразиться значок замка. Щоб вимкнути цю функцію, натисніть відповідну кнопку ще раз. Значок замка на дисплеї зникне.

Якщо замок від дітей увімкнено без застосування функції таймера (відображається лише годинник), духовка не працюватиме.

Якщо ввімкнути замок від дітей після встановлення функції таймера, духовка працюватиме в нормальному режимі, хоча її налаштування не можна буде змінити.

Коли замок від дітей активовано, не можна змінювати режими готування й додаткові функції. Можна лише завершити процес готування, повернувши перемикач на «0». Замок від дітей залишається активним навіть після вимкнення духовки. Щоб вибрати новий режим, спочатку слід вимкнути замок від дітей.

ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ

Освітлення духовки вмикається автоматично, коли відчиняються дверцята або вмикається духовка.

Після завершення процесу готування їжі освітлення залишається ввімкненим ще протягом хвилини.

Освітлення всередині духовки можна ввімкнути або вимкнути, натиснувши кнопку «ОСВІТЛЕННЯ».

5sek °C ЗВУКОВИЙ СИГНАЛ

Гучність звукового сигналу можна налаштувати лише за умови відсутності налаштування таймера (при цьому на дисплеї відображається лише поточний час).

Натисніть кнопку «ТЕМПЕРАТУРА/ПОТУЖНІСТЬ» (TEMPERATURE/POWER) і утримуйте її протягом 5 секунд. На дисплеї відобразяться дві яскраво підсвічені планки індикатора. Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+), щоб вибрати один із трьох рівнів гучності (одна, дві або три планки). Через три хвилини параметри буде збережено автоматично й на дисплеї відобразиться поточний час.

5sek ЗМЕНШЕННЯ КОНТРАСТНОСТІ ДИСПЛЕЯ

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

Натисніть кнопку «ОСВІТЛЕННЯ» (LIGHT) й утримуйте її протягом 5 секунд. На дисплеї відобразяться дві яскраво підсвічені планки індикатора. Поверніть РЕГУЛЯТОР (-/+), щоб налаштувати світлорегулятор дисплея (одна, дві або три планки). Через три секунди налаштування буде збережено автоматично.

+ ОЧІКУВАННЯ

Освітлення дисплея може вимикатись автоматично, якщо він не використовується протягом 10 хвилин.

Щоб вимкнути дисплей, натисніть комбінацію кнопок «КЛЮЧ» (KEY) + «ТАЙМЕР» (TIMER). Якщо активовано функцію таймера, на дисплеї з'являться позначки «ВИМК.» (OFF) і «ТАЙМЕР» (TIMER), щоб повідомити, що активовано цю функцію.



РПісля відключення від джерела живлення або вимкнення приладу параметри додаткових функцій зберігатимуться лише протягом кількох хвилин. Потім усі параметри, окрім звукового сигналу й замка від дітей, буде скинуто до заводських значень за замовчуванням.

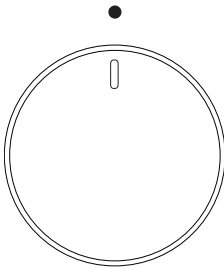
КРОК 5. ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ГОТУВАННЯ

Запустіть духовку, натиснувши кнопку «ПУСК/СТОП» і втримуючи її деякий час.



КРОК 6. ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «0».



Після завершення процесу готування, а також після вимикання духовки на дисплеї відобразиться зменшення температури до 50 °С.

Усі налаштування таймера також буде призупинено й скасовано. На дисплеї відобразиться поточний час (годинник). Якщо прилад не використовуватиметься протягом кількох хвилин, він перейде в режим очікування.



Після використання духовки в каналі конденсації (під дверцятами) може залишитися трохи води. Витріть канал губкою або тканиною.

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.

Символ «*» означає, що духовку слід попередньо нагріти у вибраному режимі готування.



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.

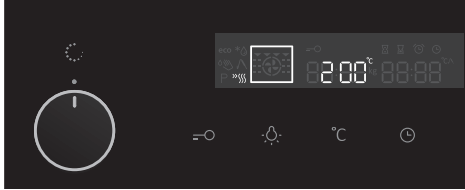
Щоб запобігти утворенню конденсату (запотіванню), не охолоджуйте їжу в закритій духовці.

РЕЖИМИ ГОТУВАННЯ

МИТТЄВЕ НАГРІВАННЯ



Використовуйте цю функцію, щоб швидко розігріти духовку до потрібної температури. Цей режим не підходить для приготування страв.



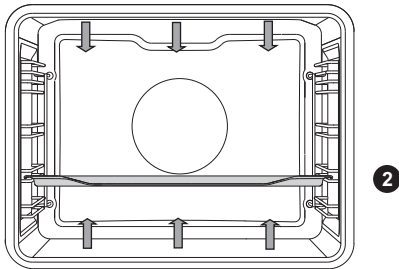
Поверніть ПЕРЕКЛАЧАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ на миттєве нагрівання.

На дисплеї відобразиться ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА. Ці температурні налаштування можна змінювати.



Коли ввімкнеться цей значок, духовка почне нагріватися. На дисплеї блиматиме символ «°C». Коли буде досягнуто встановленої температури, нагрівання завершиться й спрацює звуковий сигнал. Звуковий сигнал можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку. Через одну хвилину він вимкнеться автоматично.

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.

Продукт	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Час готування (хв)
М'ЯСО				
Смажена свинина	1500	2	190-200	120-130
Свиняча лопатка	1500	2	190-200	120-140
Рулет зі свинини	1500	2	190-200	120-140
М'ясний рулет	1500	2	200-210	60-70
Ростбіф	1500	2	190-210	120-140
Ростбіф, добре просмажений	1000	2	200-210	40-60
Рулет із телятини	1500	2	180-200	90-120
Спинка ягняти	1500	2	190-200	100-120
Кроляче філе	1500	2	190-200	100-120
Нога косулі	1500	2	190-200	100-120
РИБА				
Тушкована риба	1000	2	210	50-60

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.

Продукт	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°С)	Час готування (хв)
ВИПІЧКА			
Овочева суфле	2	190-200	30-35
Солодке суфле	2	190-200	30-35
Булочки*	2	200-220	30-40
Хліб*	2	180-190	50-60
Пшеничний хліб*	3	180-190	45-55
Гречаний хліб*	3	180-190	45-55
Пшеничний хліб із цільного зерна*	3	180-190	45-55
Житній хліб*	3	180-190	45-55
Хліб із пшениці спельта*	3	180-190	45-55
Горіховий торт	2	180	55-60
Бісквіт*	3	160-170	25-30
Чизкейк	2	170-180	65-75
Капкейки (порційні кекси)	3	170-180	25-30
Невеликі пиріжки з дріжджового тіста	3	200-210	25-30
Пиріжки з капустою	3	185-195	25-35
Фруктовий пиріг	3	140-150	85-95
Меренги	3	90	120-130
Булочки з солодкою начинкою	2	170-180	30-35

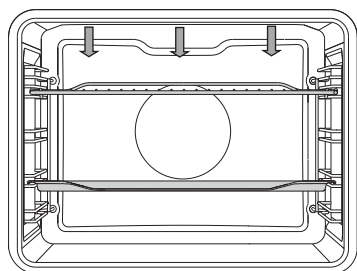
Порада	Використання
Готовність пирога	<ul style="list-style-type: none"> • Проколить пиріг зверху дерев'яною паличкою. Якщо на паличці не залишилося слідів, пиріг готовий.
Пиріг сів	<ul style="list-style-type: none"> • Звіртеся з рецептом. • Наступного разу використовуйте менше рідини. • Якщо ви користуєтеся невеликими міксерами, блендерами тощо, пильнуйте за тривалістю вимішування.
Пиріг знизу занадто світлий	<ul style="list-style-type: none"> • Використовуйте піддони або дека темних кольорів. • Установіть деко на один рівень нижче та ввімкніть нижній нагрівач незадовго до кінця готування.
Пиріг із соковитою начинкою не пропікся	<ul style="list-style-type: none"> • Збільште температуру та продовжте час випікання.



Не ставте глибокі дека на перший рівень.



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 працює нагрівач грилю, що знаходиться у верхній панелі камери духовки.

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 очистьте духовку, приладдя й посуд.

Приготування з грилем — маленький гриль

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Час готування (хв)
М'ЯСО				
Біфштекс, непросмажений із кров'ю	180г/шматок	4	230	18-21
Філе зі свинячого ошийка	180г/шматок	4	230	18-22
Відбивні або котлети	180г/шматок	4	230	20-22
Сосиски для готування на грилі	100г/шматок	4	230	11-14
ТОСТИ				
Тост	/	4	230	3-4
Гарячі бутерброди	/	4	230	5-7

Приготування з грилем — великий гриль

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Час готування (хв)
М'ЯСО				
Біфштекс, непросмажений із кров'ю	180г/шматок	4	230	14-16
Біфштекс, добре просмажений	180 г/шматок	4	230	18-21
Філе зі свинячого ошийка	180 г/шматок	4	230	19-23
Відбивні або котлети	180 г/шматок	4	230	20-24
Телячий ескалоп	180 г/шматок	4	230	19-22
Сосиски для готування на грилі	100 г/шматок	4	230	11-14
Ковбасний фарш (леберкезе)	200 г/шматок	4	230	9-15
РИБА				
Стейки/філе лосося	600	3	230	19-22
ТОСТИ				
6 скибочок білого хліба	/	4	230	1.5-3
4 скибки пшенично-житнього хліба	/	4	230	2-3
Гарячі бутерброди	/	4	230	3.5-7

Під час смаження на деку стежте за достатньою кількістю рідини в ньому, щоб запобігти пригорянню. У процесі готування перевертайте м'ясо.

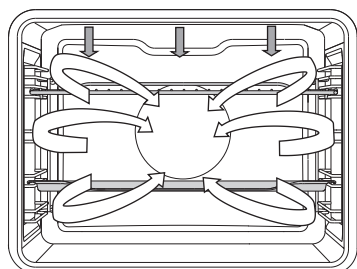
Готуючи форель, витріть її насухо паперовим рушником. Посипте спеціями зсередини, змастіть олією ззовні та помістіть на решітку. Під час готування на грилі не перевертайте рибу.



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.

ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ



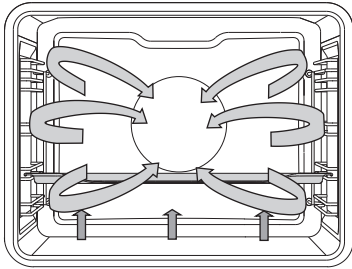
У цьому режимі експлуатації нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Режим підходить для смаження м'яса, риби й овочів.

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

Продукт	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура	Час готування (хв)
М'ЯСО				
Качка*	2000	2	150-170	80-100
Смажена свинина	1500	2	160-170	60-85
Свиняча лопатка	1500	2	150-160	120-160
Свиняча рулька	1000	2	150-160	120-140
Половина курки	600	2	180-190	25 (з одного боку) 20 (з іншого боку)
Курка	1500	2	210	60-65
РИБА				
Форель*	200 г/шматок	2	170-180	45-50



ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ



2

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

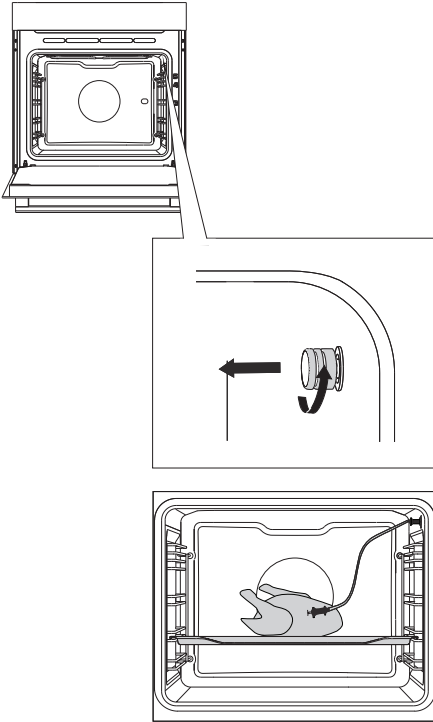
(Див. описи та поради для режиму «ВЕРХНІЙ і НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ»).

Продукт	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Час готування (хв)
Чизкейк, 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, листкове тісто	2	170-180	45-65

Смаження та використання датчика готовності м'яса

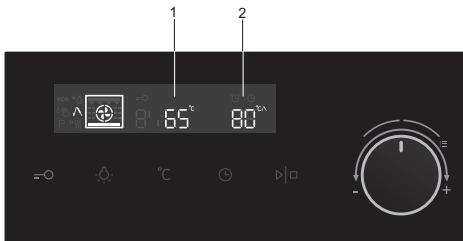


У цьому режимі необхідно встановити бажану температуру всередині страви. Духовка працюватиме, доки температура всередині страви не досягне встановленого рівня. Температура страви вимірюється датчиком температури.



1 Зніміть металевий ковпачок (гніздо розташоване в передньому верхньому куті правої стінки печі).

2 Приєднайте штекер датчика готовності м'яса до роз'єму та вставте датчик у страву. (Якщо активовано таймер, його буде скасовано.)



3 Поверніть ПЕРЕКИЧАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ (гаряче повітря та нижній нагрівач). На дисплеї відобразиться позначка температури, встановленої для камери духовки й датчика готовності м'яса. Натисніть кнопку «ПУСК».

- 1 температура камери духовки
- 2 температура датчика готовності м'яса



Під час використання відображатимуться актуальна температура камери духовки й датчика готовності м'яса. У процесі готування температуру можна регулювати.

Після досягнення заданої температури процес готування буде зупинено.

Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично. На дисплеї відобразиться годинник.

Коли готування буде завершено, знову встановіть захисний ковпачок у гніздо датчика готовності м'яса.

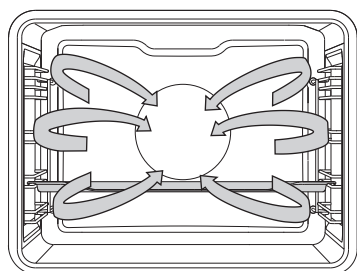


Під час готування використовуйте тільки такий датчик, що призначений для використання з вашою духовкою.

Стежте за тим, щоб датчик не торкався нагрівача під час готування.

Після завершення процесу готування датчик може бути гарячим. Будьте обережні, щоб не обпектись.

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ



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

Смаження м'яса.

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

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

Продукт	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Час готування (хв)
М'ЯСО				
Смажена свинина зі шкірочкою	1500	2	170-180	140-160
Свиняча грудинка	1500	2	170-180	120-150
Ціла курка	1200	2	180-190	60-80
Качка	1700	2	160-170	120-150
Гуска	4000	2	150-160	180-200
Індичка	5000	2	150-170	180-220
Куряча грудинка без кістки	1000	2	180-190	70-85
Фарширована курка	1500	2	170-180	100-120

Готування кондитерських виробів

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

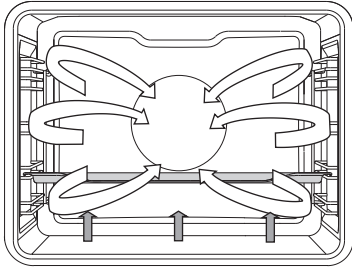
Печиво й коржики можна випікати в низьких деках на кількох рівнях (другому та третьому). Пам'ятайте, що навіть якщо ви користуєтеся однаковими деками, час випікання може відрізнятись. Печиво у верхньому деку може приготуватися швидше, ніж у нижньому. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти. Для рівномірного випікання важливо, щоб печиво було однакової товщини.

Продукт	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Час готування (хв)
ВИПІЧКА			
Пиріг	2	150-160	45-60
Бісквіт	2	150-160	25-35
Крамбл	2	160-170	25-35
Фруктовий бісквіт	2	150-160	45-65
Сливовий пиріг	2	150-160	35-60
Бісквітний рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	160-170	50-70
Хала (плетені дріжджові булочки)	2	160-170	35-50
Яблучний штрудель	2	170-180	40-60
Булочки з солодкою начинкою	2	170-180	30-35
Піца*	2	190-210	25-45
Печиво з пісочного тіста	3	150-160	15-25
Пресоване печиво	3	150-160	15-28
Печиво з дріжджового тіста	3	170-180	20-35
Печиво з листового тіста	3	170-180	20-30
Випічка з кремовою начинкою	3	180-190	25-45
ЗАМОРОЖЕНА ВИПІЧКА			
Яблучний, сирний штрудель	3	170-180	50-70
Чизкейк	3	160-170	65-85
Піца	3	170-180	20-30
Картопля для смаження в духовці	3	170-180	20-35
Крокети для запікання в духовці	3	170-180	20-35
Йогурт	3	40	240



Не ставте глибокі дека на перший рівень.

НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР



2

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

КОНСЕРВУВАННЯ

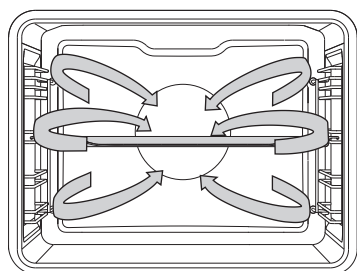
Приготуйте продукти, які будете консервувати, і банки, як звичайно. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або кришками з різьбою чи металеві бляшанки. Переконайтеся, що банки однакового розміру з однаковим продуктом і надійно закриті.

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

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

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°С)	Тривалість готування (хв.)	Поява бульбашок (температура/ час)	Час перебування в духовці (хв)
ФРУКТИ					
Полуниця (6×1 л)	2	180	40-60	у вимкненому стані	20-30
Кістянки (6×1 л)	2	180	40-60	у вимкненому стані	20-30
Фруктове пюре (6×1 л)	2	180	40-60	у вимкненому стані	20-30
ОВОЧІ					
Мариновані корнішони (6×1 л)	2	180	40-60	у вимкненому стані	20-30
Боби, морква (6×1 л)	2	180	40-60	120 °С, 60 хв	20-30

ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ



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.

Тип харчових продуктів	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
М'ЯСО			
Смажена свинина, 1 кг	3	190	140-160
Смажена свинина, 2 кг	3	190	150-180
Смажена яловичина, 1,5 кг	3	200	120-140
РИБА			
Ціла риба, 200 г/шматок	3	190	40-50
Філе риби, 100 г/шматок	3	200	25-35
ВИПІЧКА			
Пресоване печиво*	3	170	20-25
Маленькі кекси	3	180	25-30
Бісквітний рулет	3	180	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	3	180	55-65
ОВОЧІ			
Картопляна запіканка	3	180	40-50
Лазанья	3	190	40-50
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Картопля фри, 1 кг	3	210	25-40
Курячі медальйони, 0,7 кг	3	210	25-35
Рибні палички, 0,6 кг	3	210	20-30



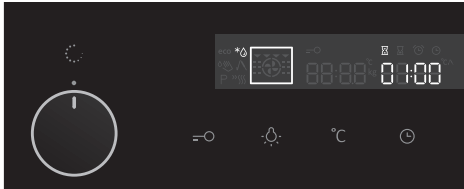
Не ставте глибокі дека на перший рівень.

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.



Поверніть ПЕРЕКЛАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в режим розморожування. Відобразиться ЧАС. Налаштування часу можна змінювати. Натисніть кнопку «ПУСК».

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.

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ЧИЩЕННЯ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)



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

(залежно 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.

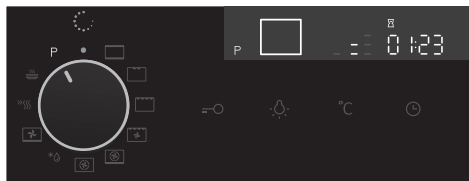
АВТОМАТИЧНЕ ОЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ ЗА ДОПОМОГОЮ ПІРОЛІЗУ

Ця функція дає змогу виконувати автоматичне чищення внутрішньої поверхні духовки, глибокого та низького дек, застосовуючи високу температуру, яка призводить до згорання залишків жиру й інших забруднень, перетворюючи їх на попіл.

Їжа та залишки жиру можуть зайнятися під час піролітичного процесу. Тому витріть увесь видимий бруд і залишки їжі зі стінок духовки, перш ніж починати програму піролізу.

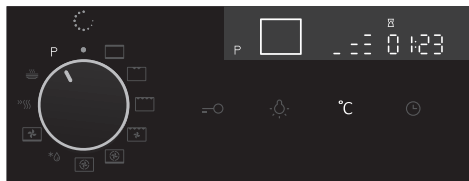


Перед піролітичним чищенням вийміть із духовки все обладнання, включно з телескопічними напрямними.



1 Поверніть ПЕРЕКИПАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення «Р».

Відобразяться рівень інтенсивності та час очищення.



2 Виберіть потрібну інтенсивність очищення. Торкніться кнопки ТЕМПЕРАТУРИ та повертайте регулятор (-/+).



3 Через певний час дверцята духовки буде заблоковано задля вашої безпеки. На дисплеї з'явиться символ ключа.



Під час очищення духовки може з'явитися неприємний запах. Після піролітичного чищення на дні камери духовки буде попіл, а з країв – залишки плям. Коли духовка охолоне, очистьте всі залишки вологою ганчіркою та неабразивною губкою. Витріть дверцята духовки та суміжні поверхні поблизу ущільнювача. Не тріть сам ущільнювач.

Під час чищення прилад дуже сильно нагрівається ззовні. У жодному разі не вішайте легкозаймисті речі, як-от кухонні рушнички, на передній панелі приладу.



Не намагайтеся відчиняти дверцята під час автоматичного чищення. Виконання програми може зупинитися. Існує ризик отримання опіків!

Під час піролізу з приладу можуть виділятися неприємні запахи. Тому рекомендовано провітрити приміщення.

Після виконання програми піролітичного чищення та охолодження духовки витріть попіл у духовці за допомогою зволоженої ганчірки або м'якої губки.

У разі середньостатистичного використання духовки рекомендуємо запускати функцію піролітичного чищення раз на місяць.

ЧИЩЕННЯ ГЛИБОКОГО ТА НИЗЬКОГО ДЕК У ДУХОВЦІ



Перед початком піролітичного чищення використовуйте напрямні, що постачаються в комплекті (залежно від моделі).

Після використання помийте дека для випікання гарячою водою з мийним засобом, витріть тканиною та розмістіть на другому або третьому рівні напрямних (але не на першому).



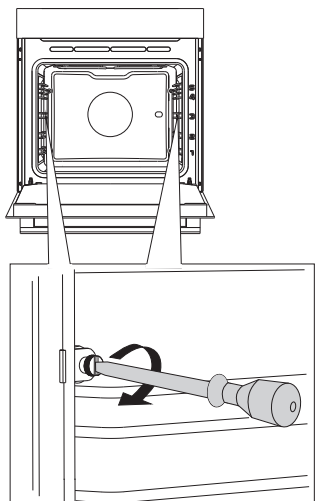
Унаслідок піролітичного чищення дека та камера духовки можуть дещо втратити колір і блиск, що не впливає на роботу приладу.



Якщо піролітичне чищення використовується для очищення дек для випікання, після завершення циклу камера духової шафи може очиститися не повністю.

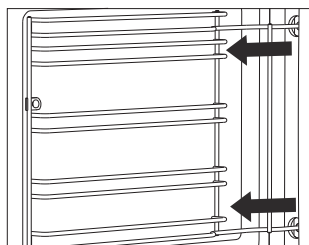
ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ДРотовИХ НАПРЯМНИХ

Для чищення напрямних використовуйте тільки звичайні миючі засоби.



1 Відкрутіть гвинт.

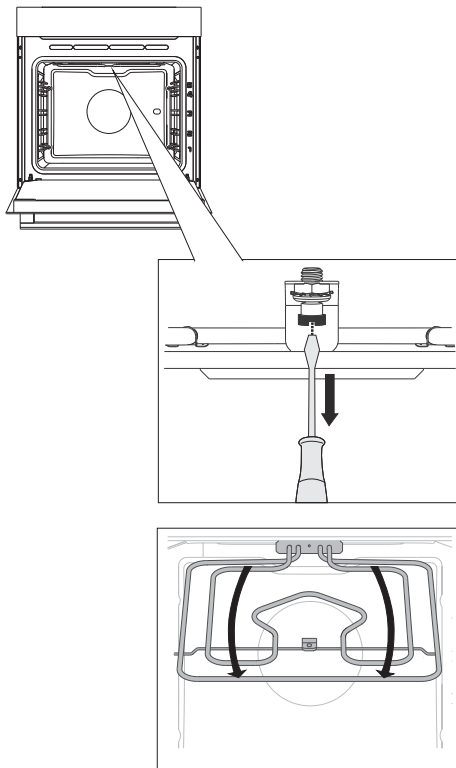
2 Витягніть напрямні з отворів у задній стіні духовки.




Також заново затягніть гвинти на напрямних за допомогою викрутки.

ЧИЩЕННЯ СТЕЛІ КАМЕРИ ДУХОВКИ

Верхній нагрівач грилю складається, а отже стелю духовки можна легко відчистити. Перш ніж почати мити духовку, витягніть із неї дека, решітку та напрямні.



G Щоб зняти нагрівач, викрутіть гвинт у передній частині верхньої стінки камери духовки.

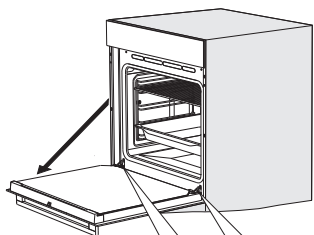
 Ніколи не використовуйте складений або опущений нагрівач.



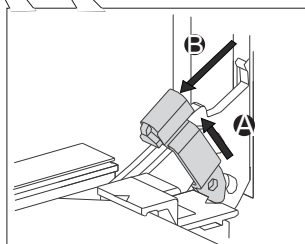
Від'єднайте прилад від електромережі.

Нагрівач має бути холодним, інакше є ризик отримати опіки.

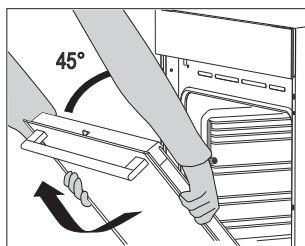
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ




1 Спочатку повністю відкрийте дверцята.



2 Трішки підніміть язички фіксаторів і потягніть дверцята в себе.



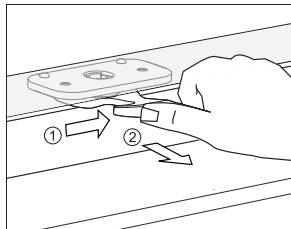
3 Повільно закривайте дверцята й залиште в положенні під кутом 45 градусів (відносно до положення повністю закритих дверцят), а потім підніміть їх і повністю вийміть.

 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 з основною пружиною. Ви ризикуєте одержати травму, якщо основна пружина спрацює.

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежить від моделі)



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



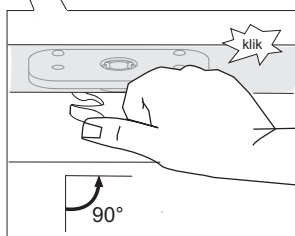
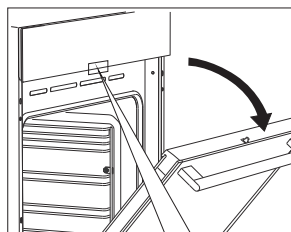
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

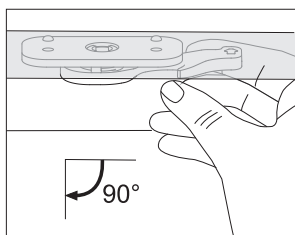


Духовка має повністю охолонути.

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



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



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

ПЛАВНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)

Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує силу при відкриванні, починаючи з кута 75 градусів.

МПЛАВНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)

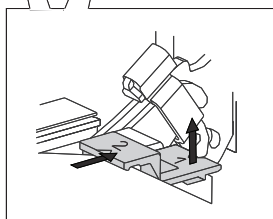
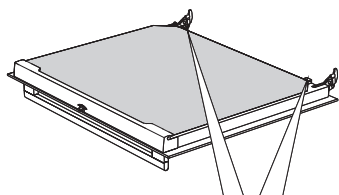
Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує силу при закриванні, починаючи з кута 75 градусів. Таким чином дверцята закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15 градусів відносно закритих дверцят) достатньо для того, щоб дверцята автоматично легко зачинилися.



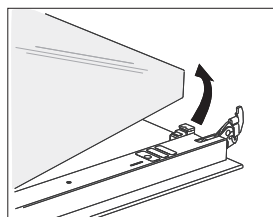
Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверцята, ефект системи зменшується або система не спрацьовує з міркувань безпеки.

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

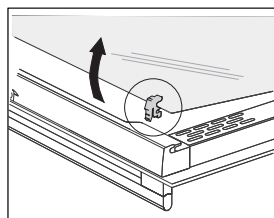
Скло дверцят також можна чистити із середини. Однак спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духовки (див. розділ «Зняття та встановлення дверцят духовки»).




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 внутрішнє третє скло (тільки в деяких моделях), підніміть його і зніміть. Зніміть також ущільнювач зі скла.

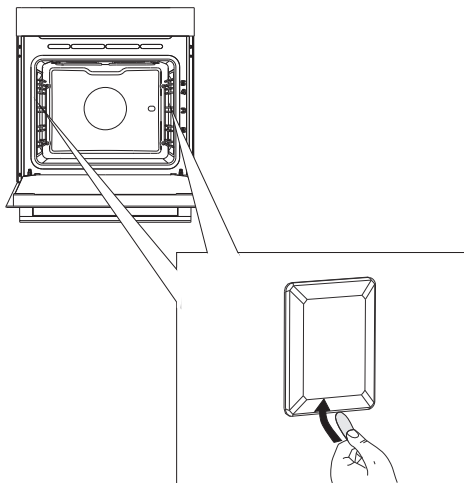
 Скло слід встановлювати, виконуючи дії у зворотному порядку. Відмітки (півкола) на дверцятах і скляній панелі мають збігатися.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перед заміною вийміть з духовки дека, решітки і спрямовувачі.

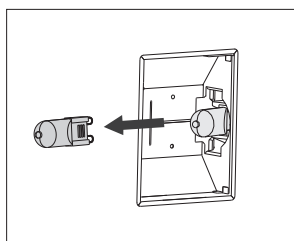
Використовуйте хрестову викрутку (Phillips).

(Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт)



1 За допомогою пласкої викрутки підчепіть кришку лампочки та зніміть її.

ПРИМІТКА. Будьте обережні й не пошкодьте емальоване покриття.



2 Зніміть галогенну лампу.



Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Несправність/помилка	Причина
Датчики або дисплей не реагують.	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
Головний запобіжник часто спрацьовує у Вашій оселі.	Викличте спеціаліста з обслуговування.
Не працює освітлення духовки.	Інформацію щодо заміни електричної лампи надано в розділі «Чищення та обслуговування».
Випічка готова наполовину.	Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зачинені дверцята духовки?
Відображається код помилки: ERRXX... * «XX» означає номер або код помилки.	Помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Потім знову підключіть його та встановіть час доби. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування.

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



Перед початком ремонту необхідно відключити прилад від джерела живлення, видаливши запобіжник або витягнувши штепсельну вилку з мережевої розетки.

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 приладі або пакуванні вказує, що техніку не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його необхідно передати в авторизований центр збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація приладу допоможе уникнути будь-якого негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, що може виникнути у випадку 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.

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

MULTI_IL_PIROLIZA_60_ORAITO2



uk (09-20)