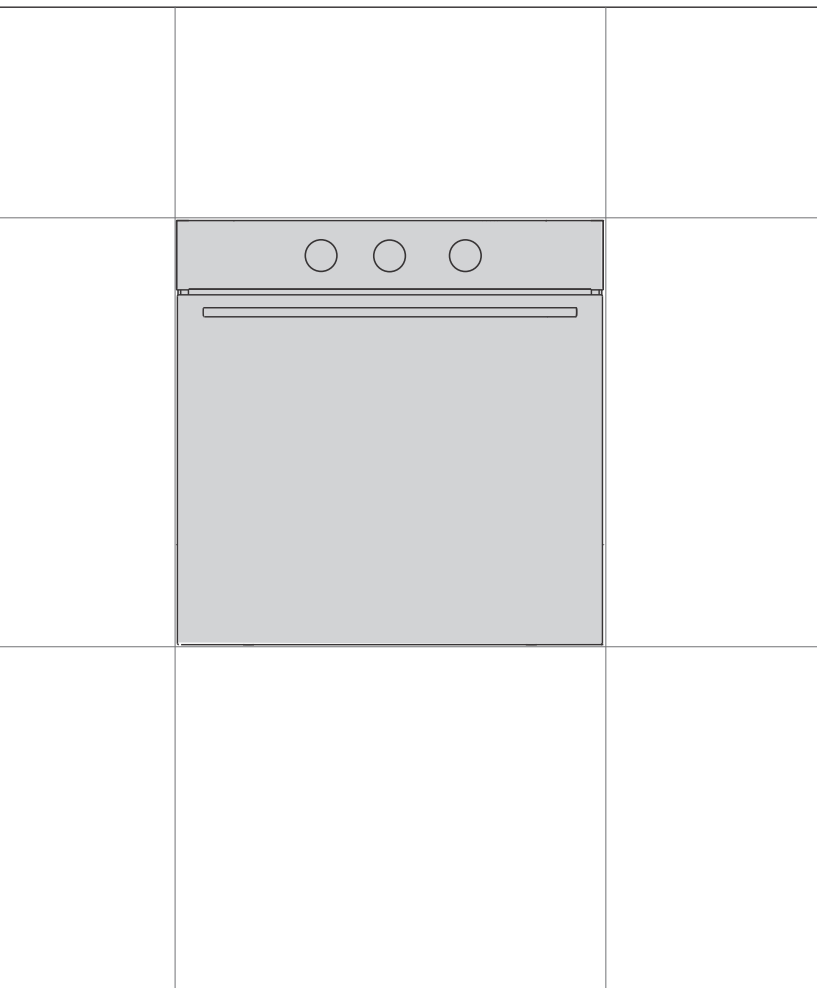


**gorenje**

UK

UA

**ІНСТРУКЦІЇ З  
ВИКОРИСТАННЯ  
ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ**



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.

Інструкції із встановлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Крім того, інструкції з експлуатації, встановлення та підключення доступні на нашому вебсайті:

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

У цьому посібнику використовуються вказані нижче позначки, які мають відповідні значення:

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

Інформація, порада, підказка або рекомендація



**УВАГА!**

Попередження: небезпека



Уважно прочитайте інструкції. Це важливо.

# Зміст

<b>Правила техніки безпеки</b> .....	<b>4</b>
<b>Інші важливі застереження щодо безпеки</b> .....	<b>6</b>
<b>Опис приладу</b> .....	<b>8</b>
Паспортна табличка: інформація про виріб .....	8
Блок керування .....	9
Поворотно-натискні регулятори .....	9
<b>Оснащення приладу</b> .....	<b>10</b>
Світлові індикатори .....	10
Напрявні .....	10
Вимикач дверцят духовки .....	11
Вентилятор .....	11
Приладдя й аксесуари для духовки .....	11
<b>Підготовка до першого використання</b> .....	<b>13</b>
<b>Вибір налаштувань</b> .....	<b>13</b>
ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ .....	13
ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТУВАННЯ .....	16
ТАЙМЕР .....	16
<b>Початок процесу готування</b> .....	<b>17</b>
<b>Завершення приготування та вимкнення духовки</b> .....	<b>17</b>
<b>Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки</b> .....	<b>18</b>
<b>Таблиця приготування</b> .....	<b>19</b>
<b>Чищення й обслуговування</b> .....	<b>23</b>
Використання програми вологого чищення (Aqua Clean) для чищення духової шафи .....	24
Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних .....	25
Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей .....	26
Заміна лампочки .....	27
<b>Таблиця усунення несправностей і помилок</b> .....	<b>28</b>
Спеціальні попередження та повідомлення про несправності .....	28
<b>Утилізація</b> .....	<b>29</b>
<b>Тест приготування їжі</b> .....	<b>30</b>

# Правила техніки безпеки



## **ВАЖЛИВІ ПРАВИЛА ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ – УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЇХ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.**

Прилад має бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштувати згідно з відповідними нормами.

Засоби роз'єднання мають входити до стаціонарної електропроводки відповідно до правил її підключення.

Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

Якщо шнур живлення пошкоджено, слід замінити його у виробника, уповноваженого ним спеціаліста з обслуговування або іншого фахівця з належним рівнем кваліфікації, щоб уникнути небезпеки (лише для приладів, які постачаються зі з'єднувальним проводом).

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

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 щодо безпечного використання приладу та розуміють пов'язану з цим небезпеку. Не дозволяйте дітям грати з приладом. Чищення приладу й догляд за ним не слід доручати дітям без нагляду.

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

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

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

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

Не використовуйте для чищення пристрою пароочищувачі й очищувачі високого тиску, оскільки це може спричинити ураження електричним струмом.

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

У жодному разі не лейте воду просто на нижню панель духовки. Перепади температур можуть призвести до пошкодження емалевого покриття.

## **Інші важливі застереження щодо безпеки**

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 бути підключено до стаціонарної електромережі, що обладнано засобами відключення. Стаціонарну проводку необхідно облаштовувати згідно з відповідними нормами.

Не піднімайте прилад, тримаючи його за ручку дверцят.

У разі перенавантаження можливе пошкодження петель дверцят духовки. Не стійте й не сидіть на відкритих дверцятах духовки, а також не притуляйтеся до них. Крім того, не слід класти на них важкі предмети.

Якщо шнури живлення розташованих поряд інших приладів потраплять у дверцята духовки, вони можуть пошкодитися, що у свою чергу може спричинити коротке замикання. Саме тому необхідно тримати шнури живлення інших приладів на безпечній відстані від духовки.

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).

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

Не вкривайте стінки внутрішньої камери духовки алюмінієвою фольгою й не ставте дека або посуд на її дно. Це перешкоджає циркуляції повітря в духовці, уповільнює процес випікання та руйнує емалеве покриття.

Рекомендуємо не відкривати дверцята духовки під час випікання, оскільки це збільшує споживання енергії та утворення конденсату.

У кінці випікання та під час самого процесу відкривайте дверцята духовки з обережністю, оскільки є небезпека ошпарування.

Для запобігання накопиченню вапняних відкладень залишайте дверцята відкритими після випікання або використання духовки, щоб охолодити її внутрішню камеру до кімнатної температури.

Приступайте до чищення духовки, коли вона повністю охолоне.

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

У жодному разі не лейте воду на дно духовки. Перепади температур можуть призвести до пошкодження емалевого покриття.

Не використовуйте пристрій за наявності видимих пошкоджень. Зателефонуйте до авторизованого сервісного центру.



**УВАГА!**

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.

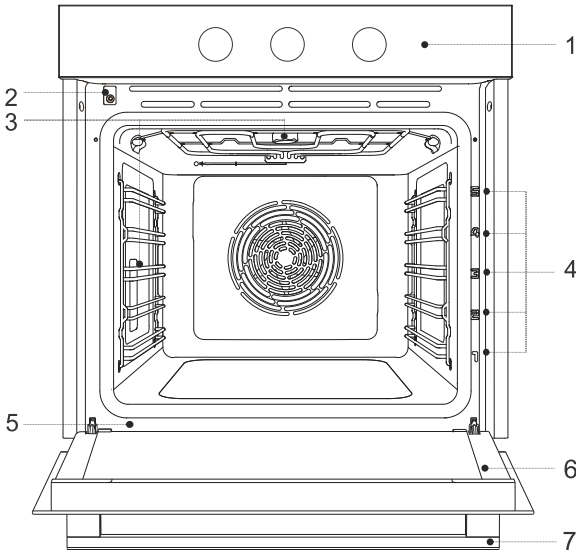
# Опис приладу



## ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

Базова комплектація приладу включає дротяні напрямні, низьке деко для випікання та решітку.



1 Блок керування

2 Замок дверцят

3 Освітлення

4 Нап'ямні для готування на різних рівнях

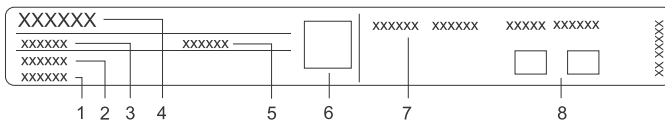
5 Паспортна табличка

6 Дверцята духовки

7 Ручка дверцят

## Паспортна табличка: інформація про виріб

Паспортну табличку, що містить основну інформацію про прилад, прикріплено до краю духовки.



1 Серійний номер

2 Модель

3 Тип

4 Бренд

5 Код / ідентифікатор виробу

6 QR-код (залежить від моделі)

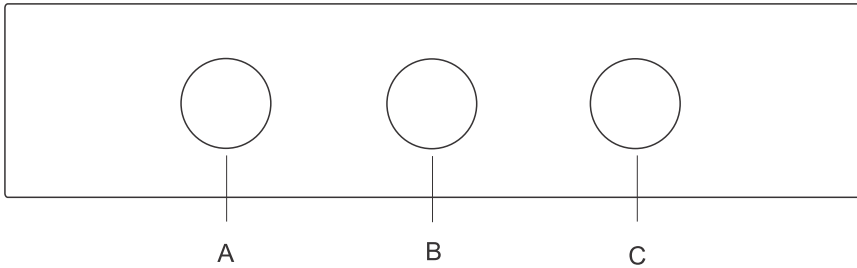
7 Технічна інформація

8 Показники або символи відповідності



## Блок керування

(залежать від моделі)



- A. ручка вибору системи
- B. Таймер вимкнення (залежно від моделі)
- C. Регулятор налаштування температури

## Поворотно-натискні регулятори

(залежать від моделі)

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



### **УВАГА!**

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

# Оснащення приладу

## Світлові індикатори

(залежать від моделі)

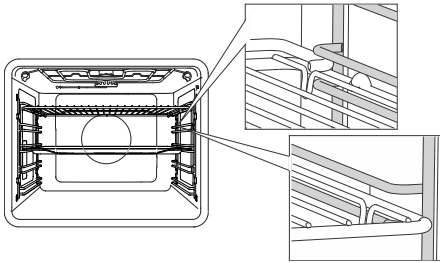
**Індикатор:**показує, що нагрівач працює. Коли нагрівачі працюють, світлові індикатори вмикаються (на приладі без таймера вимкнення)

**Індикатор температури:**цей індикатор вмикається, коли нагрівачі печі працюють, і вимикається, коли досягається потрібна температура.

## Напрявні

- Напрявні дають змогу готувати й випікати на 5 рівнях.
- Рівні висоти напрямних, в які можна вставити дека, підраховуються знизу вгору.
- Напрявні 4-го й 5-го рівнів призначені для готування на грилі та смаження.
- Вставляючи приладдя, його слід обертати належним чином.

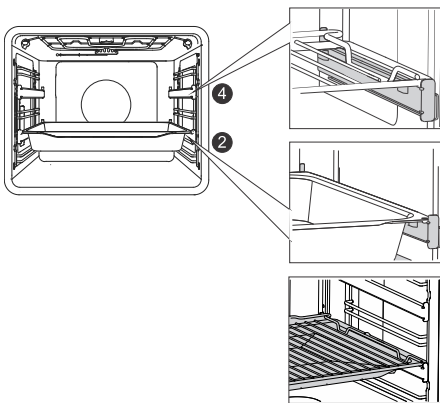
## Дротові напрямні



Якщо встановлено дротяні напрямні, завжди вставляйте дротяну решітку (сітку) і дека в отвір між верхньою та нижньою частиною напрямної на кожному рівні.

## Фіксовані напрямні

(залежать від моделі)

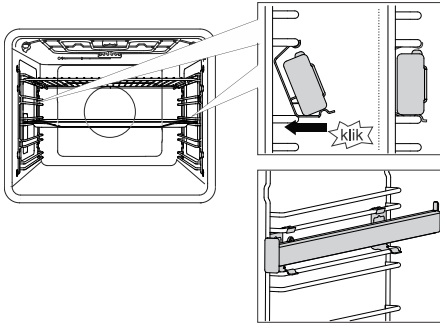


Висувні напрямні можна встановлювати на другому й четвертому рівнях.

Якщо встановлено фіксовані висувні напрямні, розташуйте дротяну решітку й деки для випікання на напрямних. Можна поставити решітку просто над деком (мілким або глибоким універсальним) і розмістити їх на тій самій напрямній; у цьому випадку деко виконуватиме функцію піддону для збирання жиру й соків.

## Вставні напрямні

(залежать від моделі)



Вставні напрямні можна встановлювати в будь-який простір між двома дротяними напрямними.

Розташуйте напрямну симетрично на дротяних напрямних з лівого та правого боків камери духовки. Спочатку виконайте зачеплення верхнього фіксатора напрямної під дротяною напрямною. Потім тисніть на нижній фіксатор, щоб вставити його в потрібне положення, доки не почуєте **КЛАЦАННЯ**.

**ПРИМІТКА.** Направні можна прикріпити за будь-якої висоти між двома рівнями дротяних напрямних.

## 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Вставні напрямні не можна встановлювати на напрямні з фіксованим частковим розширенням на два рівні. Утім, їх можна встановлювати на напрямні з фіксованим частковим однорівневим розширенням між рівнями 3–4 й 4–5.

Переконайтеся, що напрямна правильно повернута й розширюється в зовнішній бік, тобто в напрямку дверця.

## Вимикач дверцят духовки

(залежать від моделі)

Якщо відкрити дверцята духовки під час роботи приладу, перемикач вимкне нагрівальні елементи й вентилятор у внутрішній камері. Коли дверцята зачиняються, нагрівання поновлюється.

## Вентилятор

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і блок керування. Після вимкнення духовки вентилятор іще деякий час продовжує працювати для охолодження приладу.

## Приладдя й аксесуари для духовки

(залежать від моделі)



**ДРЮТЯНА РЕШІТКА** використовується для готування на грилі / смаження або як підставка для сковороди, дека для випікання або іншого посуду з їжею.

## 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

На решітці є запобіжний фіксатор. Тому, виймаючи решітку з печі, слід трохи підняти її спереду.

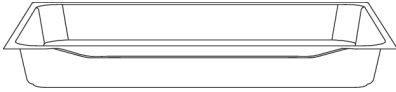


**НИЗЬКЕ ДЕКО** використовується для приготування невеликої плоскої випічки. Його також можна використовувати як піддон для збирання жиру та соків.



**УВАГА!**

**Низьке деко може деформуватися внаслідок нагрівання в духовці. Воно відновить початкову форму, щойно охолоне. Така деформація не впливає на його функціональні характеристики.**



**УНІВЕРСАЛЬНЕ ГЛИБОКЕ ДЕКО**

використовується для смаження овочів та приготування вологій випічки. Його також можна використовувати як піддон для збирання жиру та соків.



**ІНФОРМАЦІЯ!**

Не вставляйте багатоцільове (універсальне) глибоке деко в першу напрямну під час випікання.



**УВАГА!**

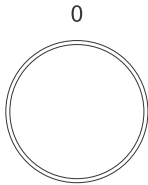
Під час готування прилад і деякі відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися.

# Підготовка до першого використання

- Вийміть із духовки аксесуари та пакувальні матеріали (картон, пінополістирол).
- Протріть аксесуари та внутрішні стінки камери вологою ганчіркою. Не використовуйте абразивні/агресивні мийні засоби та грубі тканини.
- Прогрійте порожню духовку впродовж однієї години за допомогою верхнього й нижнього нагрівальних елементів за температури 250 °С. Нова духовка продукуватиме специфічний запах; тому під час нагрівання ретельно провітрюйте приміщення.

## Вибір налаштувань

### ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ



Повертайте РЕГУЛЯТОР (вліво або вправо), щоб вибрати РЕЖИМ ГОТУВАННЯ (див. таблицю програм).




#### ІНФОРМАЦІЯ!


Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

З'явиться позначка	Використання
>>)))	<b>ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ ДУХОВКИ</b> Дає змогу досягти заданої температури в найкоротші терміни. Коли вона розігріється, процес буде завершено. Далі духовка працюватиме в режимі, вибраному для приготування страви. Ця функція не підходить для приготування страв.
	<b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ<sup>1)</sup></b> Цей режим використовується для звичайного випікання на одному рівні, приготування суфле та випікання за низьких температур (повільне приготування). Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.
	<b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ</b> Використовується для смаження птиці та великих шматків м'яса на відкритому вогні.
	<b>ІНТЕНСИВНЕ ЗАПІКАННЯ (ПРОЖАРЮВАННЯ ПОВІТРЯ)<sup>1)</sup></b> Цей спосіб приготування дає змогу досягти хрусткої скоринки без додавання жирів. Це здоровий варіант смаження, притаманного їжі швидкого приготування, з меншою кількістю калорій у приготованій їжі. Підходить для малих шматків м'яса, риби, овочів і заморожених продуктів для смаження (картопля фрі, курячі нагетси). Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.

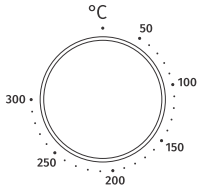
З'явиться позначка	Використання
	<b>КРУГОВЕ НАГРІВАННЯ</b> <sup>1)</sup> Функція кругового нагрівання забезпечує кращу циркуляцію гарячого повітря навколо їжі. У такий спосіб поверхня висушується й утворюється товстіша скоринка. Цей режим використовується для приготування м'яса, кондитерських виробів і овочів, а також для сушіння їжі на одному або кількох рівнях одночасно. Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.
	
	<b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b> <sup>1)</sup> Цей режим використовується для звичайного випікання на одному рівні, приготування суфле та випікання за низьких температур (повільне приготування). Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.
	
	<b>НИЖНІЙ НАГРІВ</b> Цей режим використовується наприкінці процесу приготування, щоб придати страві рум'яного кольору низу. Режим також можна використовувати для приготування на водяній бані.
	
	<b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ</b> Цей режим використовується для смаження на грилі великих об'ємів плоских страв, як-от тости, відкриті бутерброди, ковбаски, риба, шашлик тощо, а також для приготування запіканок і підсмажування до скоринки. Нагрівачі, розташовані у верхній частині камери духової шафи, рівномірно прогрівають усю поверхню. Максимально допустима температура складає 240 °С.
	<b>ПОВІЛЬНЕ ВИПІКАННЯ</b> <sup>2)</sup> Підходить для рівномірного приготування м'яса, риби й випічки на одному рівні. Цей спосіб приготування залишає в м'ясі більше води, роблячи його соковитішим і ніжнішим, а випічка рівномірно рум'яніється та пропікається. Ця програма застосовується в діапазоні температур від 140 до 220 °С.
	<b>ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ</b> Ця програма оптимально підходить для приготування піци й випічки з високим вмістом води. Застосовуйте для випікання на одному рівні, якщо хочете, щоб їжа приготувалася швидше й була хрусткою.
	<b>ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ</b> У такий спосіб можна приготувати заморожену їжу за короткий проміжок часу без попереднього нагрівання. Оптимальне рішення для заморожених напівфабрикатів (випічка, круасани, лазанья, картопля фрі, курячі нагетси), м'яса й овочів.
	<b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b> Використовується для контрольованого розморожування заморожених продуктів (тістечок, випічки, хлібобулочних виробів і глибоко заморожених фруктів). Протягом розморожування перевертайте шматочки продуктів, помішуйте, розділяйте шматки, що змерзлися. Щоб не сприяти росту шкідливих бактерій, м'ясо й інші делікатні продукти рекомендовано повільно розморожувати в холодильнику.
	
	
	
	
	
	
	
	
	
	<b>AQUA CLEAN</b> Виконання цієї програми полегшує видалення плям усередині духовки.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

З'явиться позначка	Використання
	<b>ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ</b> Освітлення духової шафи вмикається, коли вибрано режим або коли регулятор повернуто в положення освітлення.

- 1)  У цих режимах під час випікання можна скористатися парюю. У разі вибору режиму спрацьовує основна функція. Якщо використовується деко з водою, функція змінюється на випікання з парюю (див. розділ «Початок роботи»).
- 2) Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.

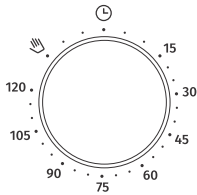
## ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТУВАННЯ



Повертайте регулятор, щоб установити потрібну ТЕМПЕРАТУРУ.

## ТАЙМЕР


(залежать від моделі)



**ТАЙМЕР ВИМКНЕННЯ** (перемикач таймера): спершу виберіть режим і температуру готування. Установіть час, повертаючи регулятор проти годинникової стрілки. Коли встановлений час спливе, вибраний режим вимкнеться.

## 💡 ІНФОРМАЦІЯ!


Якщо ви не хочете користуватися перемикачем таймера або вказаний термін коротший за 15 хвилин чи довший за 120 хвилин, установіть час вручну. Поверніть регулятор ліворуч до

символу . Якщо регулятор у положенні «0», духовна шафа не працюватиме.



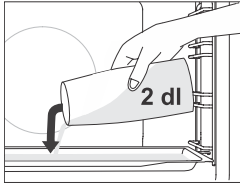
# Початок процесу готування

Піч почне працювати через 10 секунд після налаштування системи, температури й таймера.

У моделях із функцією таймера виберіть час готування або поверніть таймер вимкнення в ручне положення  .

## ІНФОРМАЦІЯ!

Під час приготування можна змінити СИСТЕМУ, ТЕМПЕРАТУРУ та ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА.



## **Запікання з додаванням пари**

При впорскуванні пари скоринка на страві отримує приємніший колір і стає хрусткішою.

У системах з додаванням або впорскуванням парипомістіть неглибоке деко в напрямній першого рівня, поки піч іще холодна. Налийте в деко макс. 200 мл води. Помістіть їжу для приготування на другому рівні та запустіть систему.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Глибоке деко слід поставити на рівень вище, ніж зазначено в таблиці рекомендованих налаштувань.

Щоб забезпечити оптимальну роботу функції, не відчиняйте дверцята духовки й не доливайте воду під час приготування.

# Завершення приготування та вимкнення духовки

Поверніть РУЧКУ ВИБОРУ СИСТЕМИ та РУЧКУ НАЛАШТУВАННЯ ТЕМПЕРАТУРИ в положення «0». Також подається звуковий сигнал.

## ІНФОРМАЦІЯ!

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

# Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки

























- На час випікання виймайте з духовки все непотрібне приладдя.
- Використовуйте приладдя, виготовлене з термостійких невідбивних матеріалів (дека з комплекту, лотки, посуд, кухонний посуд з емалевим покриттям, приладдя із загартованого скла). Яскраві матеріали (нержавіюча сталь або алюміній) відбивають тепло. Унаслідок цього термічна обробка їжі в них відбувається з меншою ефективністю.
- Завжди вставляйте дека з кінців напрямних. Під час випікання на решітці розташуйте форми для випікання й дека в її центрі.
- Для оптимального приготування їжі рекомендуємо дотримуватися вказівок, зазначених у таблиці приготування страв. Виберіть найнижчу температуру й найкоротший час приготування. Коли цей час закінчиться, перевірте результати, а потім відрегулюйте параметри за необхідності.
- Не відкривайте дверцята духовки під час випікання, якщо в цьому немає гострої потреби.
- Не кладіть дека для випікання безпосередньо на дно духовки.
- Не використовуйте універсальне глибоке деко для випікання на 1-му рівні під час роботи приладу.
- Не закривайте дно камери духовки або решітку алюмінієвою фольгою.
- За виконання триваліших програм можна вимикати духовку приблизно за 10 хвилин до завершення приготування, щоб використати накопичене тепло.
- Завжди ставте дека на решітку для гриля.
- Для випікання на декількох рівнях одночасно розташуйте універсальне глибоке деко на нижньому рівні.
- Готуючи страви за рецептами зі старих кулінарних книг, вмикайте режим нижнього й верхнього нагрівання (як у звичайних духовках) і встановлюйте температуру, на 10 °C нижчу від зазначеної в рецепті.
- Перед використанням пергаментного паперу переконайтеся, що він жаростійкий. Завжди обрізайте його належним чином. Пергаментний папір запобігає прилипанню страв до дека й полегшує їх виймання.
- Під час приготування великих шматків м'яса або випічки зі значним вмістом води всередині духовки накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, яке не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята та скло.
- У разі випікання безпосередньо на решітці ставте універсальне глибоке деко рівнем нижче, щоб воно слугувало піддоном для збирання жиру й соків.

**Миттєве попереднє розігрівання духової шафи.** користуйтеся цією функцією, тільки якщо це необхідно за рецептом страви, наведеним у таблиці рецептів цього посібника з експлуатації. Якщо ви ввімкнули функцію миттєвого попереднього розігрівання, не кладіть усередину духової шафи їжу, доки камера повністю не нагріється. Температура істотно впливає на кінцевий результат. Миттєве попереднє розігрівання рекомендується для нижніх шматочків м'яса (вирізки), а також для дріжджового та бісквітного тіста, приготування яких потребує менше часу. Нагрівання пустої духової шафи потребує значних витрат енергії. Тому рекомендуємо готувати кілька страв поспіль або одночасно, якщо це можливо.

**GentleBake:** дає змогу повільно готувати за низької температури й контролювати процес. М'ясні соки розподіляються рівномірно, а саме м'ясо залишається соковитим і ніжним. Режим томління GentleBake підходить для приготування нижніх шматочків м'яса без кісток. Перед томлінням ретельно обсмажте м'ясо з усіх боків на сковорідці.

# Таблиця приготування













ПРИМІТКА. Страви, для яких потрібна повністю розігріта духовка, у таблиці позначені однією зірочкою \* . Страви, для яких достатньо 5-хвилинного розігрівання, позначені двома зірочками \*\* . У такому разі не використовуйте режим миттєвого попереднього нагрівання.

Страва			 °C	 min
<b>КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ Й ВИПІЧКА</b>				
<b>Випічка/тістечка у формах</b>				
Бісквітний пиріг	3		150	30-40
пиріг із начинкою	1		170	90-120
мармуровий кекс	2		170-180	50-60
пиріг на заквасці, бабка (ромова баба, круглий кекс)	2		170-180	45-55
відкритий пиріг, тарт	3		170-180	35-45
брауні	2		170-180	30-35
<b>випічка на деках</b>				
штрудель	2		180-190	60-70
заморожений штрудель	2		200-210	34-45
бісквітний рулет	3	 + деко з водою	170-180 *	13-18
бухти	2		180-190	30-40
<b>печиво й коржики</b>				
кекси	3		160 *	20-30
кекси, 2 рівні	2, 4		145	40-50
дрібна випічка з дріжджового тіста	2		180 *	17-22
дрібна випічка з дріжджового тіста, 2 рівні	2, 4		160 *	18-25
випічка з листового тіста	3		170	30-40
випічка з листового тіста, 2 рівні	2, 4		170 *	25-30
<b>печиво</b>				
фігурне печиво	3		140	30-40
фігурне печиво, 2 рівні	2, 4		140	45-55
фігурне печиво, 3 рівні	1, 4, 5		145 *	50-60
печиво	3		140	20-30



























Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
печиво, 2 рівні	2, 4		150-160 *	20-25
безе	3		80-100 *	120-150
безе, 2 рівні	2, 4		80-100 *	120-150
макарони	3		130-140 *	15-20
макарони, 2 рівні	2, 4		130-140 *	15-20
<b>хліб</b>				
підймання й відстоювання	2		40-45	30-45
хліб на деку	2	 + деко з водою	190-200	40-55
хліб на деку, 2 рівні	2, 4		190-200 *	40-55
хліб у формі	2		190-200	30-45
хліб у формі, 2 рівні	2, 4		200-210	30-45
плоскі борошняні вироби (фокача)	2		270	15-25
свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку)	3	 + деко з водою	200-210	10-15
свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку), 2 рівні	2, 4		200-210 *	15-20
тости	5		230	4-7
відкриті бутерброди	5		230	3-5
<b>піца й інші страви</b>				
піца	1		300 *	4-7
піца, 2 рівні	2, 4		210-220 *	25-30
заморожена піца	2		200-220 *	10-25
заморожена піца, 2 рівні	2, 4		200-220 *	10-25
відкриті пироги з начинкою, кіш	2		190-200	50-60
буреки	2		180-190	40-50
<b>М'ЯСО</b>				
<b>яловичина й телятина</b>				
смажена яловичина (корейка, огузок), 1,5 кг	2		160-170	130-160

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
варена яловичина, 1,5 кг	2	==	200-210	90-120
вирізка, середнього просмаження, 1 кг	2	==	170-190 *	40-60
смажена яловичина, томлена	2	==	120-140 *	250-300
стейк із яловичини, добре просмажений, товщина 4 см	4	****	220-230	25-30
бургерне м'ясо, товщина 3 см	4	****	220-230	25-35
смажена телятина, 1,5 кг	2	==	160-170	120-150
<b>СВИНИНА</b>				
смажена свинина, огузок, 1,5 кг	3		170-180	90-110
смажена свинина, передній окіст, 1,5 кг	3	==	180-190	120-150
свиняча корейка, 400 г	2	==	80-100 *	80-100
смажена свинина, томлена	2	==	100-120 *	200-230
свинячі реберця, томлені	2	==	120-140 *	210-240
свинячі битки, товщина 3 см	4	****	220-230	20-25
<b>ПТИЦЯ</b>				
птиця, 1,2–2,0 кг	2		200-220	60-80
птиця з начинкою, 1,5 кг	2		170-180	80-100
птиця, грудка	2		170-180	45-60
курячі стегна	3		210-220	30-45
курячі крильця	4		210-220	30-45
птиця, грудка, томлена	3	==	100-120 *	60-90
<b>М'ясні страви</b>				
м'ясний рулет, 1 кг	2		170-180	60-70
ковбаски для гриля, братвурст	4	****	230 **	8-15
<b>РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ</b>				
ціла рибина, 350 г	4		230-240	12-20
рибне філе, товщина 1 см	4	****	220-230	8-12
рибний стейк, товщина 2 см	4	****	220-230	10-15
гребінці	4		230 *	5-10
креветки	4	****	230 *	3-10
<b>ОВОЧІ</b>				
печена картопля, скибки	3		210-220 *	30-40

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
печена картопля, половинки	3	 + деко з водою	200-210 *	40-50
фарширована картопля (картопля в мундірі)	3		190-200	30-40
картоплі фрі, саморобна	4		210-220*	20-30
овочева суміш, скибки	3	 + деко з водою	190-200	30-40
фаршировані овочі	3		190-200	30-40
<b>ПОШИРЕНІ ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</b>				
картоплі фрі	3		210-220	20-25
картоплі фрі, 2 рівні	2, 4		190-210	30-40
курячі медальйони	4		210-220 *	12-17
рибні палички	2		210-220	15-20
лазанья, 400 г	2		200-210	30-40
овочі, покриті кубиками	2		190-200	20-30
круасани	3		170-180	18-23
<b>ПУДИНГИ, СУФЛЕ ТА СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ</b>				
мусака з картоплею	2		180-190	35-45
лазанья	2		180-190	35-45
солодкий запечений пудинг	2		160-180	40-60
солодке суфле	2		160-180 *	35-45
СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ	3		170-190	30-45
тортильї з начинкою, гострі пироги	2		180-200	20-35
сир для гриля	4		230 **	6-9
<b>ІНШІ</b>				
консервування	2		180	30
стерилізація	3		125	30
приготування на водяній бані (у пароварці)	2		150-170 *	/
розігрівання	3		60-95	/
підігрівання посуду	2		75	15

# Чищення й обслуговування



## УВАГА!

Перед чищенням від'єднайте прилад від мережі живлення й дайте йому охолонути.

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду!

Для зручності чищення камеру духовки й дека покрито спеціальною емаллю, щоб забезпечити гладеньку та стійку поверхню.

Регулярно чистьте прилад із використанням теплої води й засобу для ручного миття посуду, видаляючи великі включення та вапняний наліт. Користуйтеся чистою м'якою тканиною або губкою.

**Зовні приладу:** усувайте забруднення за допомогою гарячої мильної води та м'якої тканини, а потім протирайте поверхні насухо.

**Всередині приладу:** використовуйте звичайні мийні засоби для духовок, щоб усунути стійкі забруднення та жир. Після чищення ретельно протирайте прилад вологою тканиною, щоб видалити залишки мийного засобу.

**Аксесуари й напрямні:** очищуйте за допомогою гарячої мильної води й тканини. Для усунення стійких забруднень і жиру рекомендуємо попереднє замочування й використання щітки.

Якщо очищення не дає задовільних результатів, повторіть процедуру.



## ІНФОРМАЦІЯ!

Не використовуйте агресивні або абразивні очищувачі й аксесуари (абразивні губки та мийні засоби, засоби для виведення плям та іржі, скребки для склокерамічних тарілок).

Приладдя духовки можна мити в посудомийній машині.

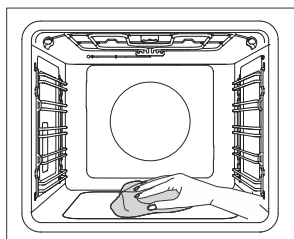
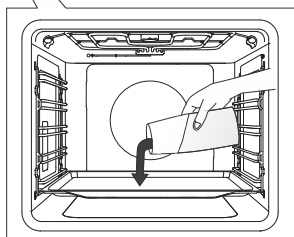
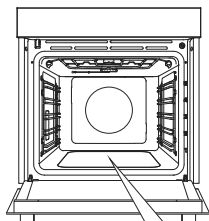
Залишки їжі (жир, цукор, білок) можуть спалахнути під час використання приладу. Тому перед кожним використанням видаляйте великі частки бруду із внутрішньої частини духовки й аксесуарів.

## Використання програми вологого чищення (Aqua Clean) для чищення духової шафи


За допомогою цієї програми з внутрішньої поверхні духової шафи можна легко видалити будь-які забруднення.

Ця функція дає найефективніші результати, коли запускається регулярно після кожного використання приладу.

Перш ніж запускати програму чищення, приберіть усі видимі великі частки бруду й залишки їжі з камери духової шафи.



**1** Вставте мілке деко на перший рівень напрямних і налейте в нього 0,4 літра гарячої води.

**2** Поверніть РУЧКУ ВИБОРУ СИСТЕМИ в положення Aqua Clean  . РЕГУЛЯТОР ТЕМПЕРАТУРИ встановіть на 80 °С.

**3** Нехай програма попрацює пів години.

**4** Після її завершення обережно вийміть деко, використовуючи кухонні рукавиці (на деко може залишитися трохи води). Витріть плями тканиною, змоченою в гарячій мильній воді. Ретельно протріть прилад вологою тканиною, щоб видалити залишки мийного засобу.

### ІНФОРМАЦІЯ!

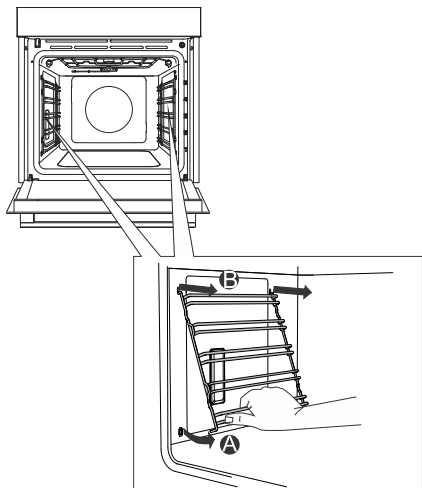
Якщо результат очищення вас не задовольняє (якщо забруднення було особливо стійким), повторіть процедуру.

### УВАГА!

Перед використанням режиму вологого чищення (Aqua Clean) духовка шафа має повністю охолонути.




## Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних

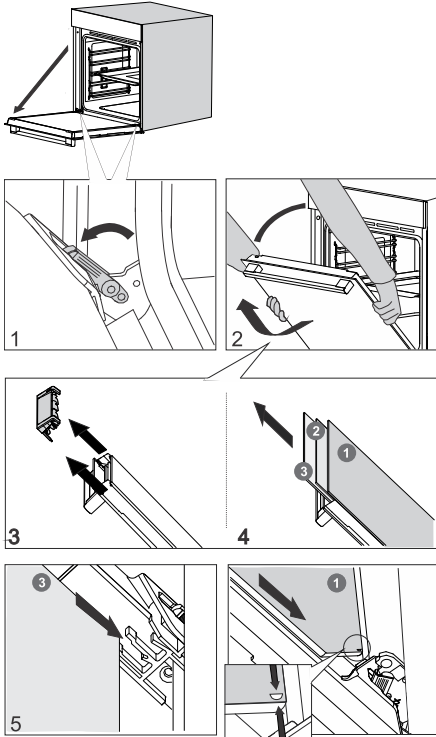


**А** Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

**В** Вийміть їх з отворів зверху.

 **ІНФОРМАЦІЯ!**  
Знімайте напрямні з обережністю, щоб не пошкодити емалеве покриття.

# Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей



**1** Спочатку повністю відкрийте дверцята.

**2** Дверцята духовки кріпляться до петель за допомогою спеціальних упорів, з'єднаних із важелями безпеки. Поверніть важелі безпеки до дверцят на 90°. Повільно закрийте дверцята під кутом 45° (відносно положення повністю закритих дверцят), а потім підніміть їх і повністю вийміть.

**Скло** також можна чистити зсередини. Однак спочатку його треба вийняти з дверцят приладу. Спочатку виконайте дії, описані в пункті 2, але не виймайте скло.

**3** Зніміть напрямну потоку повітря. Притримайте її руками зліва й справа від дверцят. Зніміть її, трохи потягнувши на себе.

**4** Візьміться за верхній край скла дверцят і вийміть його. Виконайте те саме для другої та третьої панелей (залежно від моделі).

**5** Установіть скляну панель на місце, виконуючи дії у зворотному порядку.

## ІНФОРМАЦІЯ!

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

## УВАГА!

Петля дверцят духовки може закриватися зі значним зусиллям. Тому завжди обертайте обидва важелі безпеки до упора, коли встановлюєте або знімаєте дверцята приладу.

## М'яке закривання й відкривання дверцят

(залежать від моделі)

Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує зусилля під час закривання, починаючи з кута 75 градусів. Отже, дверцята закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15° відносно зачинених дверцят) цілком достатньо, щоб дверцята автоматично та м'яко закрилися.

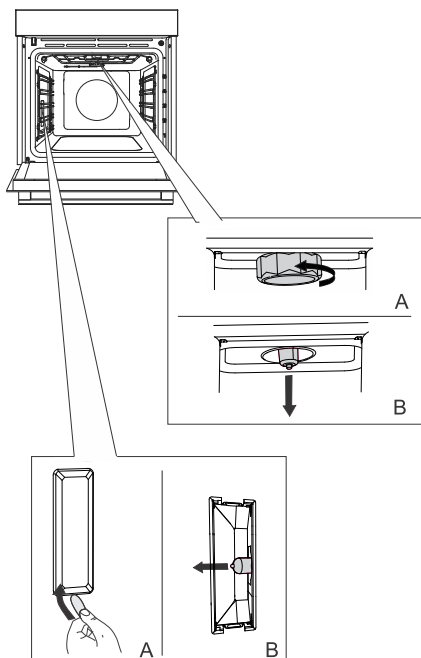
## УВАГА!

Якщо застосувати надмірну силу, зачиняючи дверцята, ефект від роботи режиму зменшиться або його не буде запущено з міркувань безпеки.

## Заміна лампочки

Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж замінити лампочку, вийміть усі аксесуари з духовки.

Галогенна лампочка: G9, 230 V, 25 W



**1** Відкрутіть і зніміть кришку (проти годинникової стрілки). Вийміть галогенну лампочку.

**2** Зніміть кришку за допомогою плоского пластикового інструмента. Вийміть галогенну лампочку.



### ІНФОРМАЦІЯ!

Виявляйте обережність, щоб не пошкодити емалеве покриття. Використовуйте засоби захисту, щоб уникнути опіків.



### УВАГА!

Перед заміною лампочки обов'язково відключіть пристрій від електромережі.

# Таблиця усунення несправностей і помилок

## 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 штепсель із розетки)

Несанкціонований ремонт приладу може призвести до ураження електричним струмом або короткого замикання, тому не намагайтеся робити це самостійно. Доручіть це спеціалісту або вповноваженому техніку.

Якщо виникли невеликі проблеми з роботою пристрою, перегляньте цей посібник. Можливо, ви зможете вирішити їх самостійно.

Якщо прилад став працювати погано або перестав працювати взагалі через неналежну експлуатацію або недбале поводження, сервісний огляд не буде безкоштовним навіть протягом гарантійного періоду.

Збережіть цей посібник для використання в майбутньому та передайте його наступним власникам або користувачам приладу.

Нижче наводяться поради щодо усунення деяких найбільш поширених проблем.

Проблема/помилка	Причина
<b>Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.</b>	Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.
<b>Не працює освітлення печі.</b>	Процедуру заміни лампочки в духовці наведено в розділі «Заміна лампочки».

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

# Утилізація



Пакування цього продукту 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 упакуванні вказує, що техніку не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Передайте прилад до авторизованого центру 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 органу 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.

# Тест приготування їжі













EN60350-1: використовуйте лише обладнання, що постачається виробником.

Деко для випічки завжди вставляйте в напрямні до кінцевого положення. Помістіть випічку для запікання у формах, як показано на зображенні.



\* Попередньо розігрійте піч до необхідної температури. Не використовуйте режим швидкого попереднього нагрівання.





\*\* Попереднє нагрівання приладу має виконуватися протягом 10 хвилин. Не використовуйте режим швидкого попереднього нагрівання.

\*\*\* Коли мине 2/3 часу готування.

ВИПІКАННЯ						
Страва	Приладдя	Розташування форми для випікання		°C	min	
Печиво — одна полицка	Мілке деко		3	140	30-40	==
Печиво — одна полицка	Мілке деко		3	150	30-40	
печиво — два рівні	Мілке деко		2, 4	140	45-55	
печиво — три полицки/рівні	Мілке деко		1, 4, 5	135	50-60	
кекси — одна полицка	Мілке деко		3	160 *	20-30	==
кекси — одна полицка	Мілке деко		3	160	30-40	
кекси — два рівні	Мілке деко		2, 4	145	40-50	
кекси — три полицки/рівні	Мілке деко		1, 3, 5	140-150	30-50	
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка		1	150	45-55	==
Бісквітний пиріг	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка		3	160	45-55	
бісквітний корж — дві полицки/рівні	2 круглі металеві форми, діаметр 26 см/дротяна полицка		2, 4	160 **	45-55	
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка		1	170	90-120	==

Продовження таблиці з попередньої сторінки

ВИПІКАННЯ						
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка		2	170	80-110	

ЗАСМАЖУВАННЯ						
Страва	Приладдя	Розташування форми для випікання		 °C	 min	
тости	дротяна полицка		5	230	4-7	▼▼▼▼
плескавиця (котлетка з фаршу)	дротяна полицка + неглибоке деко для збору рідини		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

**gorenje**



843368-a11

