

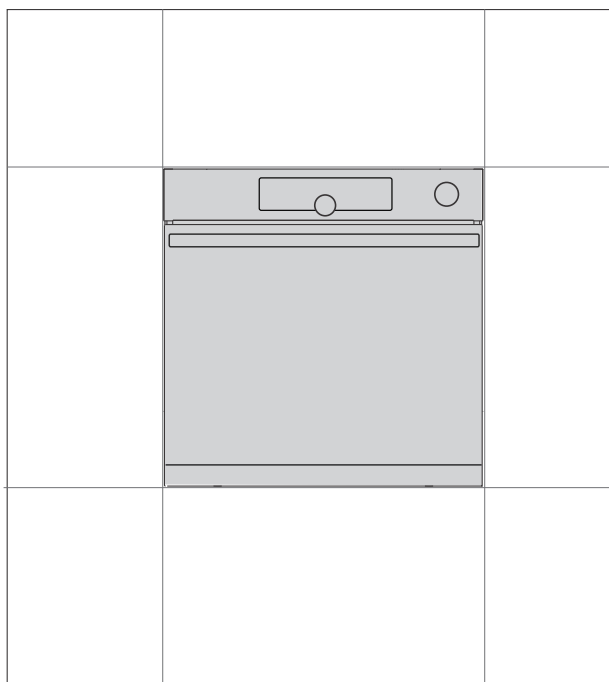
**Hisense**

life reimagined

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.

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         |
| <b>Оснащення приладу</b> .....  | <b>10</b> |
| Світлові індикатори .....   | 10        |
| Напрямні .....  | 10        |
| Вимикач дверцят духовки .....   | 11        |
| Вентилятор .....  | 11        |
| Приладдя й аксесуари для духовки .....  | 11        |
| <b>Підготовка до першого використання</b> .....                                     | <b>14</b> |
| <b>Перше ввімкнення</b> .....   | <b>15</b> |
| Перевірка жорсткості води .....   | 15        |
| <b>Вибір налаштувань</b> .....  | <b>16</b> |
| Професійний режим випікання (pro bake) .....  | 16        |
| АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ВИПІКАННЯ (auto bake) .....                                      | 24        |
| ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ ВИПІКАННЯ (extra bake) .....                               | 27        |
| Блокування від дітей .....  | 28        |
| <b>Початок процесу готування</b> .....  | <b>29</b> |
| <b>Завершення приготування та вимкнення духовки</b> .....                           | <b>30</b> |
| <b>Вибір загальних налаштувань</b> .....  | <b>31</b> |
| <b>Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки</b> .....              | <b>34</b> |
| <b>Таблиця приготування</b> .....   | <b>35</b> |
| <b>Готування за допомогою температурного датчика</b> .....                          | <b>39</b> |
| Рекомендовані рівні готовності для різних видів м'яса .....                         | 41        |
| <b>Чищення й обслуговування</b> .....   | <b>42</b> |
| Використання програми вологого чищення (Steam Clean) для чищення духової шафи ..... | 43        |
| Чищення піддона для випаровування .....   | 44        |
| Чищення парової системи .....   | 45        |
| Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних .....                           | 45        |
| Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей .....                          | 46        |
| Заміна лампочки .....   | 47        |
| <b>Таблиця усунення несправностей і помилок</b> .....                               | <b>48</b> |
| Спеціальні попередження та повідомлення про несправності .....                      | 48        |
| <b>Утилізація</b> .....   | <b>49</b> |
| <b>Тест приготування їжі</b> .....  | <b>50</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.

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

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 лийте 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 кривайте 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 ошпарювання.

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 лийте воду на дно духовки. Перепади температур можуть призвести до пошкодження емалевого покриття.

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

Перш ніж підключати прилад до електромережі, залиште його при кімнатній температурі на деякий час, щоб усі компоненти адаптувалися до кімнатної температури. Якщо духова шафа зберігалася при температурі, близькій до точки замерзання або нижчій, це може бути небезпечним для деяких компонентів, особливо для насоса.

Не використовуйте прилад при температурі нижче 5 °С. Якщо застосовувати його за таких умов, це може призвести до пошкодження насоса.

Не використовуйте дистильовану воду, воду з-під крана з високою концентрацією хлору або подібні рідини.

Коли використовується випікання з подаванням пари, завжди повністю відчиняйте дверцята духової шафи після завершення процесу. Якщо цього не зробити, пара, що виходить із камери духової шафи, може вплинути на роботу блока керування.

Виймайте та замінійте піддон для випаровування, тільки коли духова шафа повністю охолоне.



**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.**

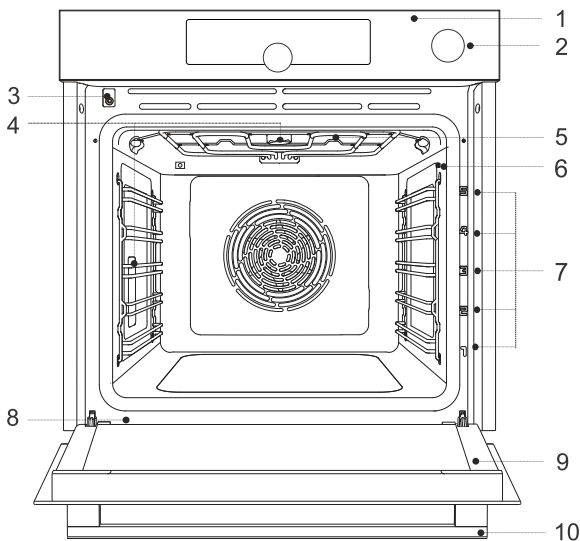
# Опис приладу



## ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

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



1 Блок керування

2 Регулятор резервуара для води

3 Замок дверцят

4 Освітлення

5 Піддон для випаровування

6 Гніздо для датчика температури

7 Напрямні для готування на різних рівнях

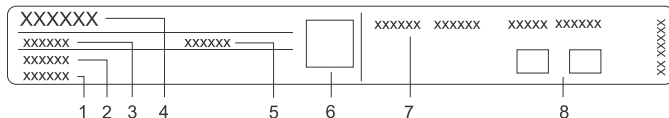
8 Паспортна табличка

9 Дверцята духовки

10 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)

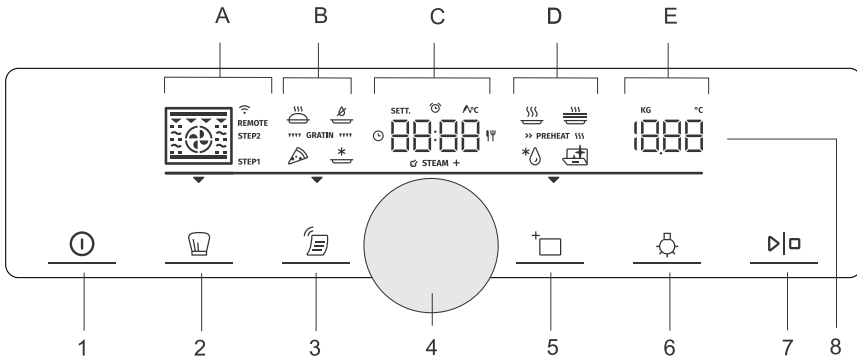
7 Технічна інформація

8 Показники або символи відповідності



# Блок керування

(залежать від моделі)



1. Кнопка ввімкнення та вимкнення (on | off)
2. Кнопка професійного режиму випікання (pro bake)
3. Кнопка автоматичного режиму випікання (auto bake)
4. Регулятор вибору та підтвердження налаштувань:
  - поверніть регулятор, щоб вибрати налаштування;
  - натисніть регулятор, щоб підтвердити налаштування.
5. Кнопка додаткових функцій випікання та загальних налаштувань приладу (extra bake)
6. Кнопка ввімкнення та вимкнення освітлення духової шафи (light)
7. Кнопка для запуску або зупинення роботи, а також для підтвердження налаштувань (start/stop)
8. Дисплей
  - A. Режими випікання, покроковий режим (STEP)
  - B. Спеціальні режими випікання, автоматичні програми, запіканки
  - C. Годинник, функції таймера, температурний датчик, тривалість випікання
  - D. Спеціальні програми, попереднє розігрівання
  - E. Температура, вага

## ІНФОРМАЦІЯ!

Для кращої реакції кнопок торкайтеся їх великою площею кінчика пальця. Кожне натискання підтверджується коротким звуковим сигналом (якщо функція доступна).

# Оснащення приладу

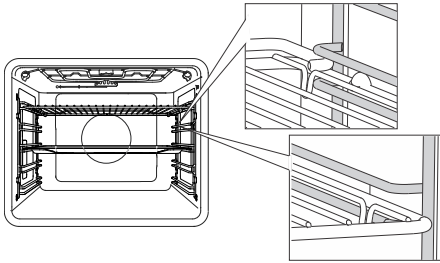
## Світлові індикатори

**Освітлення духової шафи:** вмикається, коли відкриваються або закриваються дверцята приладу, коли духова шафа вмикається, наприкінці процесу випікання, а також під час дотику до кнопки освітлення духової шафи на блоці керування.

## 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.

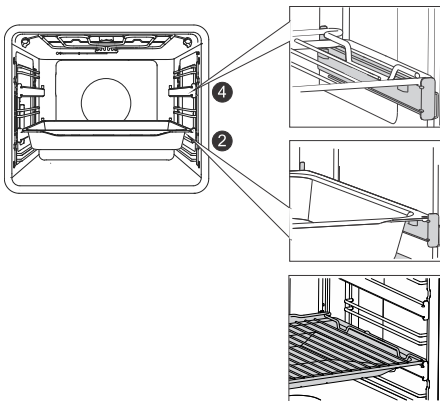
## Дротові напрямні



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)

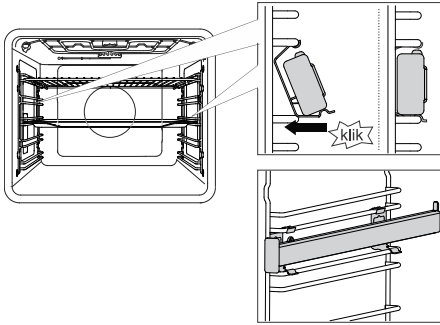


Висувні напрямні можна встановлювати на другому й четвертому рівнях.

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 соку.

## 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.** Напрявні 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 дверцят.

## 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.



### УВАГА!

**Не можна використовувати духову шафу з відкритими дверцятами та активованим вимикачем (закритим). Духова шафа подасть сигнал про помилку, і налаштування доведеться скинути.**

## 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

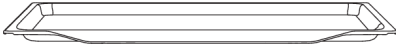
(залежать від моделі)




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

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

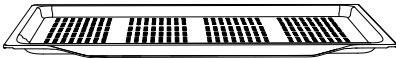
На решітці є запобіжний фіксатор. Тому, виймаючи решітку з печі, слід трохи підняти її спереду.



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

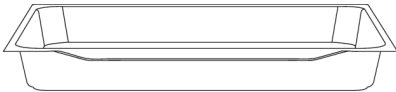
 **УВАГА!**

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



**НИЗЬКЕ ДЕКО З ОТВОРАМИ**

використовується для режимів готування, коли застосовується подавання пари та прожарювання повітря. Перфорація покращує циркуляцію повітря навколо їжі та забезпечує отримання хрусткішої скоринки. Під час приготування страв із високим вмістом рідини (води, жиру) ставте низьке деко або універсальне глибоке деко на один рівень нижче, щоб воно слугувало піддоном для збирання жиру та соків.



**УНІВЕРСАЛЬНЕ ГЛИБОКЕ ДЕКО**

використовується для смаження овочів та приготування вологої 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.



Температурний **ДАТЧИК (BAKESENSOR)**.



**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.

# Перше ввімкнення

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

Спочатку виберіть і підтвердьте зазначені далі основні налаштування.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Змінійте їх, повертаючи РЕГУЛЯТОР. Щоб підтвердити потрібне налаштування, натисніть РЕГУЛЯТОР або торкніться кнопки  $\triangleright$  (старт/стоп).



### 1. НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Налаштуйте годинник і встановіть час доби. Спочатку встановіть і підтвердьте хвилини, а потім години.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Щоб налаштувати годинник або відрегулювати його показання пізніше, див. розділ «Додаткові функції».



### 2. ГУЧНІСТЬ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

За замовчуванням встановлено середню гучність. На дисплеї відобразиться позначка **VoL** і поточне значення гучності звукового сигналу. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб збільшити або зменшити гучність роботи кнопок.



### 3. СВІТЛОРЕГУЛЯТОР ДИСПЛЕЯ

За замовчуванням встановлено середню інтенсивність світіння. На дисплеї відобразиться позначка **brht** і поточне значення інтенсивності світіння. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб збільшити або зменшити інтенсивність світіння.

Після підтвердження вибраних налаштувань на дисплеї відобразиться годинник. Прилад перебуває в режимі очікування.

## Перевірка жорсткості води

Чищення системи подавання пари залежить від частоти використання запікання з подаванням пари та жорсткості води.

Опустіть контрольну паперову смужку (постачається разом із приладом) у воду на одну (1) секунду. Зачекайте одну хвилину, потім перевірте кількість смуг на папері.

Встановлення рівня жорсткості (кількість кольорових поділок на смузі):




- 4 зелені смуги: жрст 1;
- 1 червона смуга: жрст 2;
- 2 червоні смуги: жрст 3;
- 3 червоні смуги: жрст 4;
- 4 червоні смуги: жрст 5.

# Вибір налаштувань

За допомогою інтерфейсу можна вибрати кілька режимів роботи:

- професійний режим випікання (pro bake);
- автоматичний режим випікання (auto bake);
- додаткові функції випікання (extra bake);
- покрокова програма (STEP) у професійному режимі випікання (pro bake);
- автоматичні програми в автоматичному режимі випікання (auto bake).

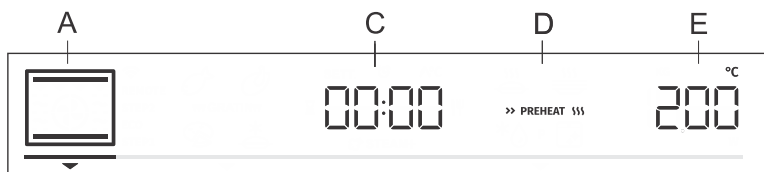
## ІНФОРМАЦІЯ!

- Повертайте РЕГУЛЯТОР, щоб прокручувати налаштування.
  - Спочатку підтвердьте вибране налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР; а потім змініть налаштування.
  - Підтвердьте кожне налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.
  - Лінія та стрілка показує розташування параметра, який потрібно встановити.
  - Натисніть кнопку , щоб запустити програму.
  - Як працює кнопка :
    - короткочасний дотик: увімкнення чи вимкнення печі, зупинка процесу випікання чи функції.
    - тривалий дотик: перехід печі в режим низького енергоспоживання (енергозбереження).
- Жодна кнопка чи РУЧКА не є активною за винятком кнопки . Аби ввімкнути піч, утримуйте цю кнопку.

## Професійний режим випікання (pro bake)

За допомогою цієї функції користувач може налаштовувати параметри випікання за власними потребами: режим випікання, температуру, миттєве попереднє розігрівання та тривалість випікання.

Натисніть кнопку професійного режиму випікання  і встановіть зазначені далі параметри.



- A. Режим випікання
- C. Тривалість програми
- D. Попереднє розігрівання
- E. Температура

Додатково можна встановити такі параметри:

- функції таймера (див. розділ «Функції таймера»);
- покроковий режим випікання (STEP) (див. розділ «Покрокова програма»);
- запіканка (GRATIN) (див. розділ «Початок процесу готування»);
- вприскування пари (STEAM+) (див. розділ «Початок процесу готування»).



## Миттєве нагрівання

Використовуйте цю функцію, щоб якомога швидше розігріти духову шафу до потрібної температури.

Щоб активувати миттєве попереднє розігрівання, поверніть РЕГУЛЯТОР у положення >> PREHEAT <<<< (див. позначку D на зображенні). Підтвердьте вибір. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення позначки, яка повністю підсвічується, і підтвердьте вибір. Тепер функція активована.

По досягненні встановленої температури процес попереднього розігрівання припиняється та лунає звуковий сигнал. На дисплеї відобразиться напис **door**. Відкрийте дверцята та помістіть страву. Випікання автоматично продовжиться в програмі з вибраними налаштуваннями.





### ІНФОРМАЦІЯ!








Якщо активовано функцію миттєвого попереднього розігрівання, скористатися функцією відкладеного запуску неможливо.

## ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ

### ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.


| З'явиться позначка  | Використання  |
|---|---|
|                | <b>КРУГОВЕ НАГРІВАННЯ</b><br>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.   |
|                | <b>ПРИГОТУВАННЯ ПІЦИ</b><br>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.   |
| <br>☑ STEAM + | <b>ПРОЖАРЮВАННЯ ПОВІТРЯ<sup>1)</sup></b><br>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).<br>Додавання пари сприяє утворенню інтенсивного рум'янцю та хрусткішої скоринки. |
|              | <b>ГРИЛЬ ІЗ КРУГОВИМ НАГРІВАННЯМ</b><br>Функція кругового нагрівання забезпечує кращу циркуляцію гарячого повітря навколо їжі. Так поверхня страви підсушується. У поєднанні з нагрівачем для гриля або рашпером гриля забезпечується насиченіший колір.<br>Використовується для швидшого запікання м'яса й овочів.   |
|              | <b>ВИПІКАННЯ В ТУРБОРЕЖИМІ</b><br>Використовується для страв, у яких потрібна рівномірна хрустка скоринка з усіх боків. Крім того, цей режим можна використовувати як перший крок у покроковому режимі випікання, оскільки він дає змогу швидко підсмажити скоринку на першому етапі та повільно запікати страву на другому. М'ясо виходить соковитим, добре підсмаженим і з хрусткою скоринкою.  |

| З'явиться позначка   | Використання  |
|--|---|
|                   | <p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ</b><br/>Цей режим використовується для смаження на грилі великих об'ємів плоских страв, як-от тости, відкриті бутерброди, ковбаски, стейки, риба, шашлик тощо, а також для приготування запіканок і підсмажування до скоринки. Нагрівачі, розташовані у верхній частині камери духової шафи, рівномірно прогрівають усю поверхню.<br/>Максимально допустима температура складає 240 °С.</p> |
|                   | <p><b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b><br/>Цей режим використовується для звичайного випікання на одному рівні, приготування суфле та випікання за низьких температур (повільне приготування).</p>   |
|                   | <p><b>ДЕЛИКАТНЕ ВИПІКАННЯ</b><br/>Використовується для делікатного та контрольованого повільного приготування ніжних страв (м'які шматки м'яса) і випічки з хрусткою скоринкою.</p>   |
|  <p>☑ STEAM +</p> | <p><b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ<sup>1)</sup></b><br/>Цей режим використовується для рівномірного випікання на одному рівні та приготування суфле.<br/>Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.</p>  |
|  <p>☑ STEAM +</p> | <p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ<sup>1)</sup></b><br/>Підходить для запікання птиці та великих шматків м'яса на грилі.<br/>Додавання пари сприяє утворенню інтенсивного рум'янцю та хрусткішої скоринки.</p>   |
|                   | <p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ І НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b><br/>Використовується для швидшого випікання на одному рівні та підсмажування випічки до хрусткої скоринки.</p>   |
|                   | <p><b>ГРИЛЬ ІЗ НИЖНІМ НАГРІВАННЯМ І КОНВЕКЦІЄЮ</b><br/>Використовується для оптимального випікання дріжджового тіста, усіх видів хліба, а також для консервування.</p>  |

<sup>1)</sup> У цих режимах також можливе подавання пари під час випікання (див. розділ «Початок процесу готування»).

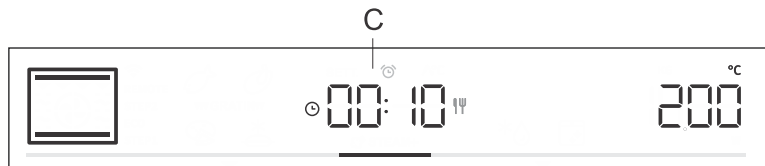
## ІНФОРМАЦІЯ!

У цих режимах можна використовувати функцію запікання (див. розділ «Початок процесу готування»).

Натисніть кнопку  , щоб розпочати процес готування. Вибрані налаштування відобразяться на дисплеї.

## ТАЙМЕР

Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати функції таймера.



### Тривалість готування

У цьому режимі можна вказати тривалість роботи духової шафи (тривалість готування).

На дисплеї відобразиться символ тривалості готування ☉ . Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб установити потрібну тривалість готування. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Натисніть кнопку ▷|□ , щоб почати випікання.



### Використання відкладеного запуску



#### ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо активовано функцію попереднього розігрівання, відкладений запуск недоступний.

Скористайтеся цією функцією, якщо хочете почати процес приготування їжі в духовці через певний час. Помістіть продукти в духовку, а потім установіть режим і температуру. Після цього встановіть тривалість програми й бажаний час готовності їжі.

Приклад.

Поточний час: 12:00

Тривалість готування: 2 години

Закінчення готування: о 18:00

На дисплеї відобразиться символ тривалості готування ☉ . Виберіть значення та підтвердьте його, натиснувши РЕГУЛЯТОР (у цьому випадку 2:00). Натисніть РЕГУЛЯТОР знову та поверніть його, щоб вибрати символ 🍴 . Підтвердьте й установіть потрібний час готовності страви (у наведеному прикладі це 18:00). На дисплеї відобразиться потрібний час завершення приготування (18:00). Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Натисніть кнопку ▷|□ , щоб почати випікання.

Під час очікування на ввімкнення духової шафи переходить у частковий режим очікування (дисплей гасне). Духова шафа ввімкнеться з вибраними налаштуваннями автоматично (у нашому прикладі о 16:00). Вимкнення приладу відбудеться в призначений час (у нашому прикладі о 18:00).



#### ІНФОРМАЦІЯ!

Дисплей почергово відобразитиме час завершення приготування та годинник.

Коли встановлений час мине, духовна шафа автоматично припинить роботу. Дисплей по чергово відобразатиме позначки **End** (Кінець) і **00.00**. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину він вимкнеться автоматично.



#### **УВАГА!**


**Ця функція не підходить для їжі, яка потребує миттєвого попереднього розігрівання.**

**Швидкопсувні продукти не можна тримати в духовій шафі впродовж тривалого часу. Перед використанням цього режиму перевірте точність налаштування годинника на приладі.**



#### **Налаштування таймера зворотного відліку**

Таймер зворотного відліку можна використовувати незалежно від роботи приладу. Максимальний можливий час приготування становить 24 години. Остання хвилина роботи таймера зворотного відліку відобразатиметься в секундах.

Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати символ  і підтвердьте налаштування. Поверніть регулятор і встановіть час для таймера зворотного відліку. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



#### **ІНФОРМАЦІЯ!**


Вибрану функцію таймера можна скинути до значення 00:00, натиснувши й утримуючи РЕГУЛЯТОР.

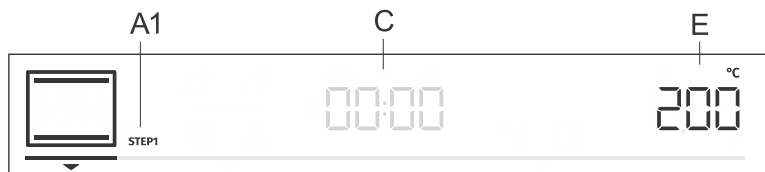


#### **ІНФОРМАЦІЯ!**

Останні використовувані значення для таймера можна зберегти й вибрати наступного разу як попередньо встановлені. За замовчуванням функція вимкнена, але її можна активувати (див. розділи «Вибір додаткових функцій» і «Адаптивна функція»).

## ПОКРОКОВА ПРОГРАМА

За допомогою цієї функції можна випікати у два етапи (два послідовні етапи випікання об'єднано в один процес приготування). Функцію можна налаштувати в професійному режимі випікання **pro bake** .




A1. Перший етап приготування STEP1, (STEP2)

C. Тривалість і кінець програми (див. розділ «Функції таймера»)

E. Температура


Крок: STEP1

Перебуваючи в режимі , задайте режим випікання й температуру. Можна також вибрати функцію миттєвого попереднього розігрівання. Після цього встановіть тривалість випікання для STEP1 (див. розділ «Функції таймера»). Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.


### ІНФОРМАЦІЯ!

На кроці STEP1 можна встановити відкладений запуск; утім, якщо це зробити, активувати миттєве попереднє розігрівання вже не вийде.


Крок: STEP2

Натисніть і утримуйте кнопку . На дисплеї з'явиться напис STEP2 (другий етап готування, перший уже завершений). Установіть режим випікання, температуру та тривалість. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Крім того, за бажанням кроки STEP1 і STEP2 можна змінити перед запуском.

Натисніть кнопку  і виберіть STEP1. Тепер можна змінити налаштування. Після цього повторіть усю процедуру для STEP2.


Щоб видалити крок, натисніть і утримуйте кнопку .

Натисніть кнопку , щоб почати випікання. Спочатку духова шафа працює з налаштуваннями, установленими для етапу 1 (STEP1). Коли етап 1 (STEP1) завершується, активується етап 2 (STEP2).


## ПОДАВАННЯ ПАРИ ПІД ЧАС ВИПІКАННЯ

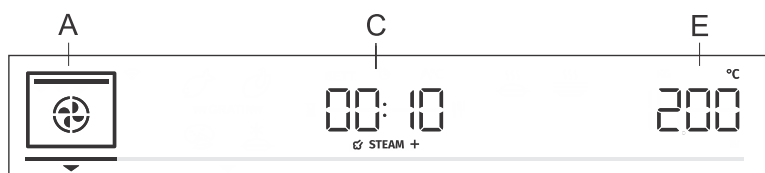
Подавання пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.

Вода з резервуара контрольованим чином подається на деко поруч із верхніми нагрівальними елементами. Так утворюється ідеальна кількість пари, що поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки, а м'якуш і серцевина залишаються пружними та пухкими. Ми рекомендуємо використовувати функцію подавання пари під час випікання хліба, свіжих булочок, бісквітних рулетів, пирогів, а також запікання невеликих шматків птиці та овочів.

Подавання пари під час випікання доступне за використання звичайної системи випікання з вентилятором, великого гриля з вентилятором і аерофритюрниці. На дисплеї, крім вибраної системи випікання, також з'явиться символ  STEAM + .



### ІНФОРМАЦІЯ!


Якщо вибрано температуру вищу за 150 °С, на дисплеї відобразиться символ подавання пари  STEAM + .



 STEAM +


### Увімкнення подавання пари

Щоб активувати впроскування пари під час процесу випікання, за допомогою РУЧКИ виберіть меню C (див. зображення) та підтвердіть вибір. Повертаючи РУЧКУ, виберіть значок  STEAM + . Підтвердіть вибір. Поверніть РУЧКУ знову й виберіть значок із максимальною яскравістю  STEAM + та підтвердіть вибір. Тепер функцію активовано. (Якщо не вибрати значок із максимальною яскравістю, функція не буде активна).


Щоб почати випікання, натисніть кнопку  .

На дисплеї відобразиться напис **Fill**. Наповніть резервуар для води (див. розділ «Наповнення резервуара для води» нижче), потім поверніть РЕГУЛЯТОР і підтвердьте вибір.

### ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо вже пройшло 10 хвилин, по досягненні температури 150 °С на дисплеї відобразиться символ  STEAM + і розпочнеться процес подавання пари.

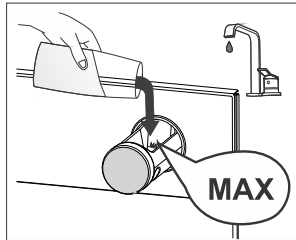
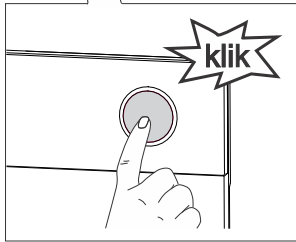
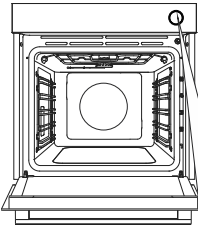
### ІНФОРМАЦІЯ!

Крім того, цю функцію можна вимкнути під час її виконання. Виберіть налаштування  STEAM + за допомогою РЕГУЛЯТОРА й натисніть його, щоб підтвердити вибір. Виберіть затемнену позначку та підтвердьте свій вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

## Наповнення резервуара для води

Резервуар для води слугує незалежним джерелом водопостачання парової духової шафи. Місткість резервуара для води становить приблизно 130 мл.

Завжди наливайте в бак чисту водопровідну або бутельовану воду без домішок. У резервуар можна заливати воду кімнатної температури приблизно 20 °C (+/- 10 °C).



**1** Вийміть резервуар для води з корпусу, натиснувши на ручку. Після цього висунеться резервуар.

**2** Налийте воду до позначки **MAX** (МАКС.) на резервуарі для води.

**3** Штовхніть резервуар для води назад у корпус до упору (коли він стане на місце, пролунає клацання).

Після використання приладу вода, що залишилася, зливається в піддон для випаровування, установлений під верхньою стінкою камери духової шафи та прикріплений до нагрівача та нагрівача/рашпера гриля (інфрачервоного). (Відомості про чищення див. в розділі «Зняття та чищення піддона для випаровування».)



### ІНФОРМАЦІЯ!

Резервуар для води не знімається з приладу.



### УВАГА!

Якщо рівень води перевищить позначку **MAX** на бачку для води (в бачку забагато води), вона може витікати через щілину між кришкою та бачком і крапати на підлогу.

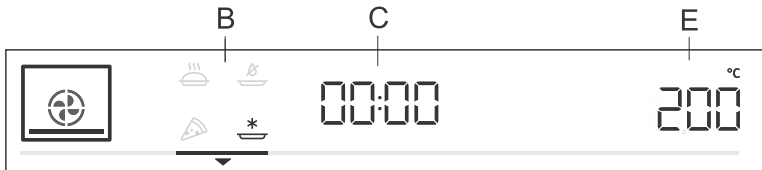
Не використовуйте дистильовану воду, воду з-під крана з високою концентрацією хлору або подібні рідини. Використовуйте тільки свіжу водопровідну воду, пом'якшену або негазовану мінеральну воду.

## АВТОМАТИЧНИЙ РЕЖИМ ВИПІКАННЯ (auto bake)

У цьому режимі можна вибирати між спеціальними режимами випікання або автоматичними програмами (попередньо встановлені програми для певних типів продуктів).

### Спеціальні режими випікання

Натисніть кнопку автоматичного режиму випікання  і встановіть зазначені далі параметри.







B. Спеціальні режими випікання

C. Тривалість програми (див. розділ «Функції таймера»)

E. Температура

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть налаштування. На дисплеї відобразяться запрограмовані значення. Змінити можна температуру та тривалість програми.

| З'явиться позначка  | Використання   |
|---|--|
|    | <b>ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ<sup>1)</sup></b><br>У такий спосіб можна приготувати заморожену їжу за короткий проміжок часу без попереднього розігрівання. Оптимальне рішення для заморожених напівфабрикатів (випічка, круасани, лазанья, картопля фрі, курячі нагетси), м'яса й овочів.  |
|    | <b>ПРИГОТУВАННЯ ПІЦІ<sup>1)</sup></b><br>Ця програма оптимально підходить для приготування піци й випічки із високим вмістом води. Застосовуйте для випікання на одному рівні, якщо хочете, щоб їжа приготувалася швидше й була хрусткою.  |
|  | <b>ПОВІЛЬНЕ ВИПІКАННЯ<sup>2)</sup></b><br>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'яниться та пропікається. Ця програма застосовується в діапазоні температур від 140 до 220 °C.                              |
|  | <b>ПРОЖАРЮВАННЯ ПОВІТРЯ<sup>1)</sup></b><br>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). |

<sup>1)</sup> У цих режимах можна використовувати функцію запікання (див. розділ «Початок процесу готування»).

<sup>2)</sup> Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1.



## Миттєве нагрівання


Для деяких страв в автоматичному режимі випікання передбачена функція миттєвого попереднього розігрівання. Значок повністю підсвічується. По досягненні встановленої температури процес попереднього розігрівання припиниться та пролунає звуковий сигнал. На дисплеї відобразиться напис **door**. Відкрийте дверцята та помістіть страву. Випікання автоматично продовжиться в програмі з вибраними налаштуваннями.


### ІНФОРМАЦІЯ!

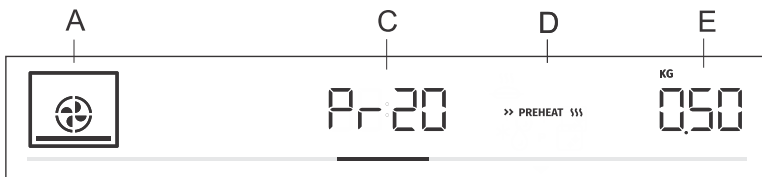
Якщо активовано функцію миттєвого попереднього розігрівання, скористатися функцією відкладеного запуску неможливо.

## Автоматичні програми

В автоматичному режимі випікання (auto bake) можна вибирати між численними автоматичними програмами (прилад порекомендує оптимальний спосіб приготування, температуру та тривалість готування залежно від типу зазначеного продукту).

**Натисніть і утримуйте** кнопку  , щоб відобразити автоматичні програми на дисплеї (див. таблицю). Можна задати масу продуктів, якщо це доступно.

Підтвердьте налаштування, натиснувши на РЕГУЛЯТОР. Натисніть кнопку  , щоб почати випікання. На дисплеї відобразяться запрограмовані значення.



A Режим випікання

C Індикація автоматичної програми або тривалості програми

D Миттєве попереднє розігрівання

E Вибрана кількість

| Індикація | Назва програми                     | Приладдя               | Рівень | Попереднє розігрівання | Перевіряння |
|-----------|------------------------------------|------------------------|--------|------------------------|-------------|
| Pr01      | фігурне печиво                     | Мілке деко             | 3      | Так                    | Ні          |
| Pr02      | кекси                              | Мілке деко             | 3      | Так                    | Ні          |
| Pr03      | Бісквітний пиріг                   | Деко / деко на решітці | 2      | Так                    | Ні          |
| Pr04      | дрібна випічка з дріжджового тіста | Мілке деко             | 2      | Так                    | Ні          |
| Pr05      | випічка з листового тіста          | Мілке деко             | 2      | Так                    | Ні          |
| Pr06      | Яблучний пиріг                     | Деко / деко на решітці | 2      | Ні                     | Ні          |
| Pr07      | Яблучний струдель                  | Мілке деко             | 2      | Ні                     | Ні          |
| Pr08      | Шоколадне суфле                    | Деко / деко на решітці | 3      | Так                    | Ні          |
| Pr09      | підймання й відстоювання           | Мілке деко             | 2      | Ні                     | Ні          |
| Pr10      | хліб                               | Мілке деко             | 2      | Так                    | Ні          |


Продовження таблиці з попередньої сторінки

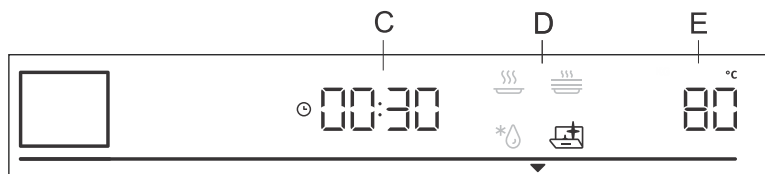
| Індикація | Назва програми                                  | Приладдя                                     | Рівень | Попереднє розігрівання | Перевертання                 |
|-----------|---|--|--------|------------------------|------------------------------|
| Pr11      | Печеня зі свинини                               | Невелика форма для випікання на решітці      | 2      | Ні                     | Ні                           |
| Pr12      | Запечена яловичина                              | Невелика форма для випікання на решітці      | 2      | Ні                     | Ні                           |
| Pr13      | Птиця, ціла                                     | Решітка з піддоном для збирання жиру й соків | 2      | Ні                     | Коли мине 2/3 часу готування |
| Pr14      | Птиця, малими шматками                          | Решітка з піддоном для збирання жиру й соків | 3      | Ні                     | Коли мине 2/3 часу готування |
| Pr15      | м'ясний рулет                                   | Деко / деко на решітці                       | 2      | Ні                     | Ні                           |
| Pr16      | Стейк із яловичини для запікання в духовій шафі | Решітка з піддоном для збирання жиру й соків | 4      | Ні                     | Коли мине 2/3 часу готування |
| Pr17      | М'ясо, повільне готування                       | Невелика форма для випікання на решітці      | 2      | Так                    | Ні                           |
| Pr18      | Запечена риба або риба на грилі                 | Решітка з піддоном для збирання жиру й соків | 4      | Ні                     | Коли мине 2/3 часу готування |
| Pr19      | Печена картопля, скибки                         | Універсальне глибоке деко                    | 3      | Ні                     | Ні                           |
| Pr20      | Овочева запіканка                               | Деко / деко на решітці                       | 2      | Ні                     | Ні                           |
| Pr21      | лазанья   | Деко / деко на решітці                       | 2      | Ні                     | Ні                           |
| Pr22      | піца  | Мілке деко                                   | 1      | Так                    | Ні                           |

### ІНФОРМАЦІЯ!

Функцію запікання можна використовувати з деякими автоматичними програмами (див. розділ «Початок процесу готування»).

## ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ ВИПІКАННЯ (extra bake)

Натисніть кнопку додаткових функцій випікання   , щоб відобразити додаткові функції з відповідними запрограмованими значеннями на дисплеї.



- C. Тривалість готування
- D. Програма
- E. Попередньо задана температура

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть програму. На дисплеї відобразяться запрограмовані значення. Для деяких програм можна встановлювати температуру й тривалість готування.

### ІНФОРМАЦІЯ!

Повертайте РЕГУЛЯТОР, щоб прокрутити програми. Підтвердьте кожне налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



#### **Очищення паром**

За допомогою цієї програми можна легко видалити плями з духової шафи (див. розділ «Чищення й обслуговування»).



#### **Розморожування**

Використовується для повільного розморожування продуктів (тістечок, випічки, хлібобулочних виробів і глибоко заморожених фруктів).

Попередньо задані значення програми можна змінювати (зокрема, температуру, тривалість готування).

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



#### **Розігрівання**

Ця функція використовується для зберігання готових страв теплими. Можна задати температуру та час початку й завершення розігрівання.




#### **Підігрівання посуду**

Використовується для підігрівання посуду (тарілок, чашок) перед подаванням їжі, щоб страви на столі довше лишалися теплими. Можна задати температуру та час початку й завершення розігрівання.





## Блокування від дітей

Щоб увімкнути блокування від дітей, натисніть і утримуйте протягом 5 секунд кнопку освітлення

 . На дисплеї відобразиться напис **Loc**. Повторне тривале утримування кнопки скасує блокування.

- Якщо блокування від дітей увімкнено без застосування функції таймера (відображається лише годинник), духовка шафа не працюватиме.
- Якщо ввімкнути блокування після встановлення функції таймера, духовка шафа працюватиме в нормальному режимі, проте змінити її налаштування буде неможливо.
- Коли блокування від дітей активовано, неможливо змінити режими готування й випікання та додаткові функції. Можна лише зупинити процес приготування або вимкнути прилад.
- Замок від дітей залишається активним навіть після вимкнення духовки. Щоб вибрати новий режим, спочатку слід вимкнути замок від дітей.

# Початок процесу готування

  Щоб розпочати процес приготування, натисніть кнопку   . Доки не буде вперше досягнуто заданої температури, на дисплеї відобразиться поточна та задана температура. Спочатку блимає символ температури. Коли досягнуто потрібної температури, він гасне.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо функцію таймера не вибрано, на дисплеї відобразиться час приготування. Коли духовка досягне заданої температури, пролунає короткий звуковий сигнал.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### **Додаткове запікання**

Цю функцію можна активувати лише через 10 хвилин після початку процесу приготування (значок \*\*\* GRATIN \*\*\* з'явиться на дисплеї). Натисніть на РУЧКУ, щоб відкрити налаштування. Повертаючи РУЧКУ, виберіть значок \*\*\* GRATIN \*\*\* і підтвердіть вибір. Поверніть РУЧКУ знову й виберіть значок із максимальною яскравістю. Підтвердіть вибір. Тепер функцію активовано. На дисплеї з'явиться час приготування 10 хвилин (10:00).

Аби змінити тривалість, двічі натисніть на РУЧКУ та повертайте її, щоб налаштувати час (макс. 30 хв). Підтвердіть вибір. Функція використовується на останньому етапі процесу приготування, коли ви додаєте на їжу соус (рідкі приправи) чи сухі приправи чи щоб додатково підсмажити скоринку. Під час запікання на страві утворюється золотисто-коричнева скоринка. Це запобігає висиханню їжі та надає їй приємнішого вигляду та аромату.


## ІНФОРМАЦІЯ!


Крім того, цю функцію можна вимкнути під час її виконання. Виберіть \*\*\* GRATIN \*\*\* за допомогою РЕГУЛЯТОРА. Виберіть затемнену позначку та підтвердьте свій вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

 STEAM +


### **Подання пари під час процесу випікання**

## ІНФОРМАЦІЯ!

Ця функція буде активна, якщо ви вибрали систему із впорскуванням пари під час процесу випікання. Якщо ви не налаштували цю функцію, її можна активувати під час роботи. Натисніть на РУЧКУ, щоб відкрити налаштування. Повертаючи РУЧКУ, виберіть значок  STEAM + щоб він став максимально яскравий, і підтвердіть (див. розділ про вибір налаштувань, професійний режим, впорскування пари під час процесу випікання).


Крім того, цю функцію можна вимкнути під час її виконання. Виберіть налаштування  STEAM + за допомогою РЕГУЛЯТОРА й натисніть його, щоб підтвердити вибір. Виберіть затемнену позначку та підтвердьте свій вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

# Завершення приготування та вимкнення духовки

Щоб почати приготування, натисніть кнопку . На дисплеї з'явиться напис **End** і пролунає звуковий сигнал.



## Подавання пари під час процесу випікання STEAM +

Якщо ви використовуєте подавання пари під час процесу випікання  STEAM +, після того, як духовка охолоне, на дисплеї відобразиться позначка **UnFil**, а користувач повинен вибрати, чи потрібно спорожнити резервуар для води. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення No (Hi) або YES (Tak).

Вийміть страву з духовки.

— Якщо вибрати YES (Tak), резервуар для води негайно спорожниться.

Поставте універсальне глибоке деко на 5-й рівень. Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть YES (Tak). Розпочнеться процес спорожнення резервуара для води. Після завершення процесу вийміть деко з водою з духової шафи та насухо протріть прилад.

— Якщо вибрати No (Hi), процес спорожнення резервуара для води буде відкладено (див. розділ «Вибір загальних налаштувань»).

### ІНФОРМАЦІЯ!

— Якщо не вибрати «YES» (Tak) після того, як на дисплеї з'явиться позначка **UnFil**, підказка знову відобразиться наступного разу під час користування духовкою.

### ІНФОРМАЦІЯ!

Після користування очистьте піддон для випаровування та систему подавання пари (див. розділи «Чищення піддона для випаровування» й «Чищення парової системи»).

### ІНФОРМАЦІЯ!

Після завершення процесу всі налаштування таймера, крім зворотного відліку, також буде зупинено й видалено. На дисплеї відобразиться поточний час доби (годинник). Охолоджувальний вентилятор працюватиме ще протягом певного часу.

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

# Вибір загальних налаштувань

Натисніть і утримуйте кнопку додаткових функцій випікання  $\square$ . На дисплеї на кілька секунд з'явиться позначка **SEtt**. Потім відобразиться меню загальних налаштувань.

## ІНФОРМАЦІЯ!

Повертайте РЕГУЛЯТОР, щоб прокрутити налаштування. Підтвердьте кожне налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР або кнопку  $\triangleright|\square$ .



### Відображення годинника

Щоб налаштувати годинник, поверніть РЕГУЛЯТОР. На дисплеї відобразиться напис **CLoc**. Після підтвердження можна вибрати 12-годинний або 24-годинний формат відображення годинника. Підтвердьте, а потім налаштуйте годинник і встановіть час доби. Спочатку встановіть хвилини. Підтвердьте, а потім встановіть години та ще раз підтвердьте.



### Гучність звукового сигналу

Можна вибрати один із трьох рівнів гучності. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати налаштування **Vol**. Підтвердьте налаштування та встановіть гучність. Доступно чотири рівні гучності: без поділок — ВИМК., одна, дві або три поділки.



### Підсвічування дисплея

Можна вибрати один із трьох рівнів інтенсивності світіння. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати налаштування **brht**. Підтвердьте вибір і встановіть нижчу або вищу інтенсивність. Доступно три рівні підсвічування: одна, дві або три поділки.



### Нічний режим дисплея

За допомогою цієї функції можна автоматично затемнювати дисплей (перемикає з високого рівня світіння на низький) у нічний час (з 20:00 до 6:00). Виберіть налаштування **nGht**. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення **On** (Увімк.) або **OFF** (Вимк.).



### Режим очікування

Ця функція вмикає й вимикає відображення годинника. Виберіть параметр **hidE**. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення **On** (Увімк.) або **OFF** (ВИМК.).

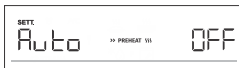


### Адаптивна функція

Ця функція дає змогу регулювати встановлену температуру та тривалість готування. За замовчуванням ця функція вимкнена, але її можна увімкнути.

Коли функція увімкнута, відображається остання тривалість приготування. Враховуються налаштування останнього процесу приготування тривалістю принаймні 1 хвилина.

На дисплеї відобразиться напис **AdPt**. Щоб вимкнути функцію, поверніть РЕГУЛЯТОР у положення OFF (Вимк.). Щоб увімкнути функцію, виконайте ту саму процедуру. Виберіть на дисплеї варіант On (Увімк.).



### Миттєве автоматичне попереднє розігрівання

За допомогою цієї функції можна автоматично застосовувати миттєве попереднє розігрівання в режимах випікання, де це доступно.


Виберіть налаштування **Auto** поворотом РЕГУЛЯТОРА. Виберіть On (Увімк.) або OFF (Вимк.).





### Шабат

За допомогою функції «Шабат» (Sabbath) можна зберегти страви в духовій шафі теплими без необхідності вмикати або вимикати прилад. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати напис **SAbb**. Виберіть On (Увімк.) або OFF (Вимк.).

Установіть тривалість (від 24 до 72 годин) і температуру. Підтвердьте кожне налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Якщо ви хочете, щоб освітлення духової шафи не вимикалося, увімкніть його, натиснувши значок .

Натисніть кнопку , щоб почати зворотний відлік. На дисплеї відобразиться напис **SAbb**.

Усі звуки й роботу буде вимкнено. Активною буде тільки кнопка  (Увімк./Вимк.).


### ІНФОРМАЦІЯ!

У разі відключення електроенергії режим «Шабат» вимикається, а прилад повертається в початковий стан.



### Заводські налаштування

Ця функція дає змогу скинути налаштування приладу до заводських.

На дисплеї відобразиться напис **FAct**. Виберіть rES поворотом РЕГУЛЯТОРА. Утримуйте кнопку  (Пуск/Стоп) до завершення анімації, щоб підтвердити вибір.



### Жорсткість води

Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати один із п'яти рівнів жорсткості води. За замовчуванням встановлено рівень 5.

**Whr 1** — це найнижчий рівень жорсткості води.

**Whr 5** — це найвищий рівень жорсткості води.





### Спорожнення резервуара для води

Ця функція дає змогу спорожнити резервуар для води після використання подавання пари під час процесу випікання. На дисплеї відобразиться напис **UnFil**. Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення позначки No (Ні), щоб підтвердити вибір і вийти з налаштувань. Вийміть страву з духовки перш ніж спорожнити резервуар для води. Поставте універсальне глибоке деко на 5-й рівень. Виберіть YES (Так) на дисплеї та підтвердьте вибір. Розпочнеться процес спорожнення резервуара для води. Після завершення процесу вийміть деко з водою з духової шафи та насухо протріть прилад.



### Очищення від накипу

Функцію видалення накипу можна активувати самостійно, крім того, духовка шафа сама пропонує її після певної кількості циклів використання функції пари (на дисплеї відображається напис **dEeL**). Щоб активувати функцію, поверніть РЕГУЛЯТОР у положення YES; щоб вимкнути її, — у положення OFF (Вимк.).



### УВАГА!

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

# 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 ніжних 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.

**SlowBake:** 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 SlowBake підходить для приготування ніжних 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   |    | 200-220   | 60-70   |
| пиріг із начинкою                                    | 2   |    | 180       | 60-70   |
| 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   |    | 170-180*  | 13-18   |
| бухти  | 2   |    | 180-190   | 30-40   |
| <b>печиво й коржики</b>                              |   |   |           |         |
| кекси  | 3   |    | 160 *     | 25-35   |
| кекси, 2 рівні                                       | 2, 4  |    | 155-165 * | 30-40   |
| 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   |  | 200-220   | 30-45   |
| випічка з листового тіста, 2 рівні                   | 2, 4  |  | 170 *     | 25-30   |
| <b>печиво</b>  |   |   |           |         |
| фігурне печиво                                       | 3   |  | 150 *     | 30-40   |
| фігурне печиво, 2 рівні                              | 2, 4  |  | 150 *     | 30-40   |
| фігурне печиво, 3 рівні                              | 1, 3, 5   |  | 145 *     | 40-50   |
| печиво   | 3   |  | 160-180   | 40-50   |
| печиво, 2 рівні                                      | 2, 4  |  | 150-160 * | 20-25   |
| безе   | 3   |  | 80-100 *  | 120-150 |

Продовження таблиці з попередньої сторінки

| Страва  |      |               | °C        | min     |
|---|------|---------------|-----------|---------|
| 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    | <br>☑ STEAM + | 190-200   | 40-55   |
| хліб на деку, 2 рівні                                   | 2, 4 |               | 190-200 * | 40-55   |
| хліб у формі  | 3    |               | 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    |               | 180-200   | 20-30   |
| свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку), 2 рівні | 2, 4 |               | 200-210 * | 15-20   |
| тости   | 5    |               | 240       | 4-6     |
| відкриті бутерброди                                     | 5    |               | 240       | 3-5     |
| <b>піца й інші страви</b>                               |      |               |           |         |
| піца  | 1    |               | 300 *     | 4-10    |
| піца, 2 рівні   | 2, 4 |               | 210-220 * | 25-30   |
| заморожена піца   | 2    |               | 200-220   | 10-20   |
| 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 |
| 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   |

Продовження таблиці з попередньої сторінки

| Страва                                  |   |               | °C        | min     |
|---|---|---------------|-----------|---------|
| 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 |               | 200-220   | 70-90   |
| смажена свинина, передній окіст, 1,5 кг | 3 |               | 180-190   | 90-120  |
| 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 | <br>☑ STEAM + | 200-220   | 60-80   |
| птиця з начинкою, 1,5 кг                | 2 |               | 170-180   | 70-90   |
| птиця, грудка                           | 2 |               | 170-180   | 45-60   |
| курячі стегна                           | 3 | <br>☑ STEAM + | 210-220   | 25-40   |
| курячі крильця                          | 4 |               | 210-220   | 25-40   |
| 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 | <br>☑ STEAM + | 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 | <br>☑ STEAM + | 210-220 * | 30-40   |

Продовження таблиці з попередньої сторінки

| Страва  |      |               | °C        | min   |
|---|------|---------------|-----------|-------|
| печена картопля, половинки                    | 3    | <br>☑ STEAM + | 200-210 * | 40-50 |
| фарширована картопля (картопля в мундирі)     | 3    |               | 190-200   | 30-40 |
| картоплі фрі, саморобна                       | 4    |               | 210-220 * | 20-30 |
| овочева суміш, скибки                         | 3    | <br>☑ STEAM + | 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 |
| <b>СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ</b>                   |      |               |           |       |
| тортильї з начинкою, гострі пироги            | 2    |               | 180-200   | 20-35 |
| сир для гриля                                 | 4    |               | 240 **    | 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    |

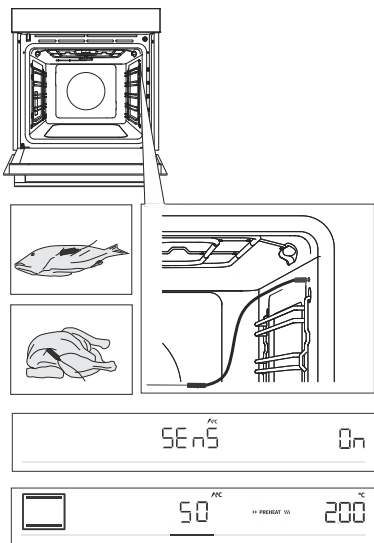
# Готування за допомогою температурного датчика (ΛBAKESENSOR)

(залежать від моделі)

Датчик температури дає змогу точно контролювати температуру всередині страви під час готування.

## ⚠ УВАГА!

Датчик температури не повинен перебувати в безпосередній близькості від нагрівальних елементів.



**1** Встроміть металевий кінець датчика в найтовстішу частину страви.

**2** Вставте штекер датчика в гніздо, розташоване в правому верхньому кутку на передній панелі духової камери (див. зображення). На дисплеї відобразиться напис **SEnS**. Щоб увімкнути функцію, поверніть РЕГУЛЯТОР у положення On (Увімк.). Щоб вимкнути функцію, виконайте ту саму процедуру. Виберіть на дисплеї варіант OFF (ВИМК.).


ПРИМІТКА. Щоб увійти в меню **SEnS**, зупиніть поточний процес приготування та вставте датчик у гніздо. Якщо вставити датчик у гніздо, попередньо вибрані або встановлені функції духовки будуть видалені.

**3** Виберіть потрібний режим і температуру приготування (у діапазоні до 230 °C). На дисплеї відобразиться символ роботи датчика й задана температура. Щоб змінити температуру, повертайте РЕГУЛЯТОР. Виберіть потрібну кінцеву температуру всередині страви (у діапазоні від 30 до 99 °C).

ПРИМІТКА. За використання датчика встановити час приготування неможливо.

**4** Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку  $\triangleright| \square$  (старт/стоп).

**5** Після досягнення заданої внутрішньої температури духовка вимкнеться. На дисплеї відобразиться позначка **End**. Пролунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути будь-якою кнопкою. Через одну хвилину він вимкнеться автоматично.

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

У процесі приготування на дисплеї по чергові відображатимуться задана температура всередині страви та її поточне значення. Під час приготування можна змінити температуру приготування або бажану температуру всередині страви.

**Належне використання датчика за типом продуктів:**

- птиця: встроміть датчик у найтовстішу ділянку грудки;
- червоне м'ясо: встроміть датчик у чисту ділянку, де немає жирових прошарків;
- маленькі шматки з кісткою: встроміть їх уздовж кістки;
- риба: встроміть датчик за головою в напрямку хребта.

 **УВАГА!**

Після використання обережно вийміть датчик зі страви, від'єднайте його від гнізда в камері духовки та почистьте.

Якщо на дисплеї з'являється напис «SEnS», коли датчик температури не підключений, очистьте гніздо. Спробуйте підключити та від'єднати датчик температури кілька разів поспіль.

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

Якщо ви не збираєтеся використовувати датчик, приборіть його з духовки.



## Рекомендовані рівні готовності для різних видів м'яса

| Тип продукту                 | первинне промаження (сире) | слабке промаження | середнє промаження | добре промаження | повне промаження |
|------------------------------|----------------------------|-------------------|--------------------|------------------|------------------|
| <b>ЯЛОВИЧИНА</b>             |                            |                   |                    |                  |                  |
| яловичина, смажена           | 46-48                      | 48-52             | 53-58              | 59-65            | 68-73            |
| яловичина, вирізка           | 45-48                      | 49-53             | 54-57              | 58-62            | 63-66            |
| смажена яловичина / ромштекс | 45-48                      | 49-53             | 54-57              | 58-62            | 63-66            |
| м'ясо для бургера            | 49-52                      | 54-57             | 60-63              | 66-68            | 71-74            |
| <b>ТЕЛЯТИНА</b>              |                            |                   |                    |                  |                  |
| телятина, вирізка            | 45-48                      | 49-53             | 54-57              | 58-62            | 63-66            |
| телятина, огузок             | 45-48                      | 49-53             | 54-57              | 58-62            | 63-66            |
| <b>СВИНИНА</b>               |                            |                   |                    |                  |                  |
| печеня, ошийок               | /                          | /                 | /                  | 65-70            | 75-85            |
| свинина, корейка             | /                          | /                 | /                  | 60-69            | /                |
| м'ясний рулет                | /                          | /                 | /                  | /                | 80-85            |
| <b>ЯГНЯТИНА</b>              |                            |                   |                    |                  |                  |
| ягнятина                     | /                          | 60-65             | 66-71              | 72-76            | 77-80            |
| <b>БАРАНИНА</b>              |                            |                   |                    |                  |                  |
| баранина                     | /                          | 60-65             | 66-71              | 72-76            | 77-80            |
| <b>КОЗЯЧЕ М'ЯСО</b>          |                            |                   |                    |                  |                  |
| козлятина                    | /                          | 60-65             | 66-71              | 72-76            | 77-80            |
| <b>ПТИЦЯ</b>                 |                            |                   |                    |                  |                  |
| птиця, ціла                  | /                          | /                 | /                  | /                | 82-90            |
| птиця, грудка                | /                          | /                 | /                  | /                | 62-65            |
| <b>РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ</b>   |                            |                   |                    |                  |                  |
| форель                       | /                          | /                 | /                  | 62-65            | /                |
| тунець                       | /                          | /                 | /                  | 55-60            | /                |
| лосось                       | /                          | /                 | /                  | 52-55            | /                |

# 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.

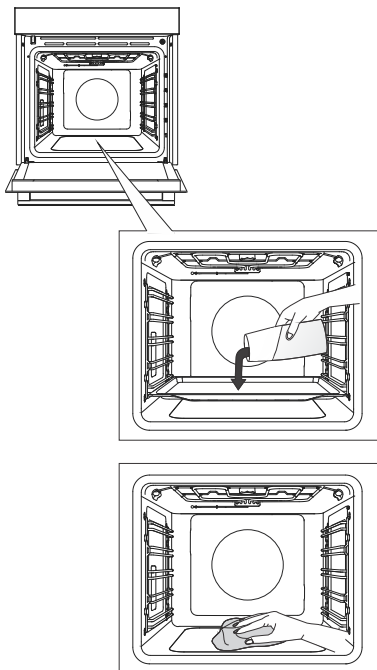
Залишки їжі (жир, цукор, білок) можуть спалахнути під час використання приладу. Тому перед кожним використанням видаляйте великі частки бруду із внутрішньої частини духовки й аксесуарів.

## Використання програми вологого чищення (Steam 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** Щоб відобразити додаткові функції на дисплеї, натисніть кнопку додаткових функцій випікання  . Поверніть РЕГУЛЯТОР у положення символу  . На дисплеї відобразяться запрограмовані значення.

**3** Програма працює впродовж 30 хвилин. Коли виконання програми завершено, на дисплеї відобразиться напис **End** (Кінець).

**4** Після її завершення обережно вийміть деко, використовуючи кухонні рукавиці (на деку 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!

Використання програми вологого чищення (Steam Clean) для чищення духової шафи

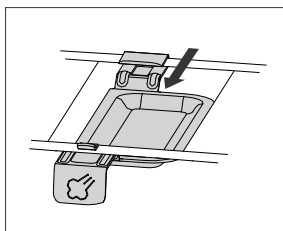
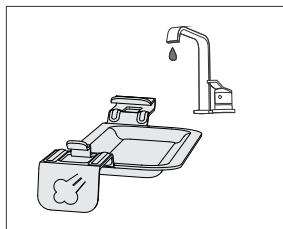
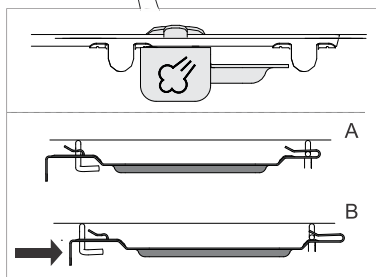
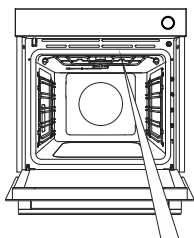
## Чищення піддона для випаровування



### УВАГА!

Після використання піддон для випаровування може бути гарячим і в ньому може залишатися вода. Щоб уникнути опіків, зачекайте, доки духова шафа повністю охолоне.

Вийміть піддон і вимийте його з використанням мийного засобу вручну або в посудомийній машині. Якщо на піддоні утворилися вапняні відкладення, змочіть його засобом для видалення накипу (використовуйте засіб для видалення вапняних відкладень відповідно до інструкцій виробника) або спиртовим оцтом. Перш ніж ставити піддон на місце після його чищення, ретельно обполосніть його.



**1** Піддон для випаровування кріпиться праворуч між верхніми нагрівачами.

**2** Злегка посуньте важіль піддона для випаровування назад (приблизно на 2 см), щоб звільнити піддон.

**3** Очистьте піддон для випаровування за допомогою води з мийним засобом.

**4** Перед повторним використанням духової шафи замініть піддон для випаровування. Прикріпіть піддон до зігнутих частин або дротів нагрівача та потягніть на себе, доки він не стане на місце (відчується сильніший опір).

**ПРИМІТКА.** Якщо не замінити деко, то під час випікання з подаванням пари на страви капатиме вода.



### ІНФОРМАЦІЯ!

Через близьке розташування до нагрівачів піддон для випаровування може втратити колір. Це не впливає на його функції або можливість використання.

## Чищення парової системи

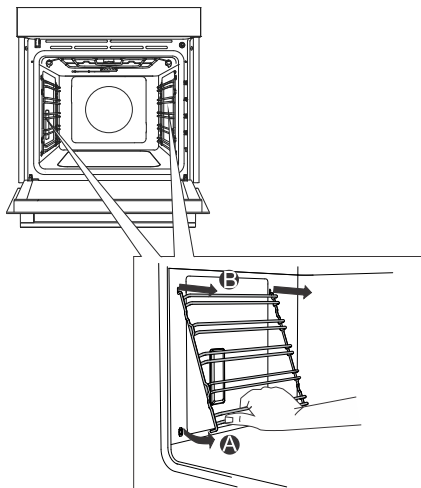
Чищення залежить від частоти використання функції подавання пари та від жорсткості води.

1. Вставте універсальне глибоке деко на 5-й (верхній) рівень напрямних, щоб у нього стікала вода.
2. У меню додаткових функцій виберіть параметр видалення накипу (**dECL**). Підтвердіть вибір, натиснувши на РУЧКУ. Потім повертайте ручку, поки на дисплеї не з'явиться **Yes**. Знову підтвердіть вибір, натиснувши на РУЧКУ. Процес видалення накипу розпочато. Припинити чи скасувати його неможливо.
3. **Fill** з'явиться на дисплеї. Додайте засіб для видалення накипу в бачок для води. Підтвердіть вибір, утримуючи РУЧКУ натиснутою.
4. Триває видалення накипу.
5. Коли процес завершено, значок **Fill** знову з'явиться на дисплеї. Налийте в бачок для води прісну воду, щоб промити його. Підтвердіть вибір, утримуючи РУЧКУ натиснутою.
6. Після закінчення обполіскування на дисплеї відобразиться напис **End** (Кінець).
7. Вийміть деко з водою з духової шафи та за потреби протріть прилад насухо.

### 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо не потрібно здійснювати чищення парової системи, коли духова шафа це пропонує, пропозицію можна скасувати, натиснувши OFF (ВИМК.). Програму видалення накипу можна скасувати тричі. Після цього духова шафа вимкне функцію подавання пари.

## Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних



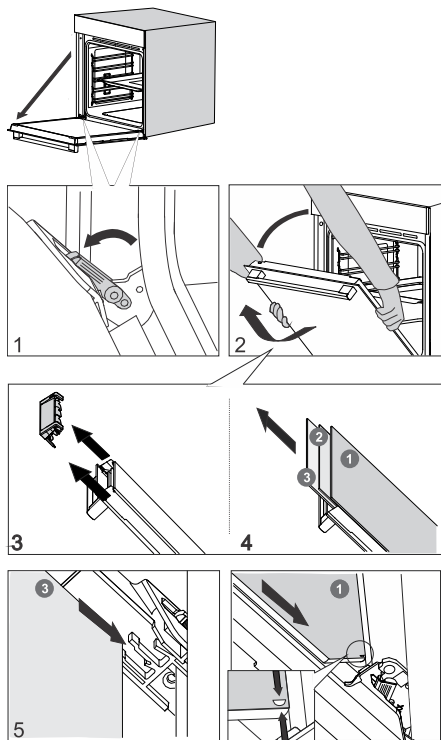
**A** Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

**B** 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.

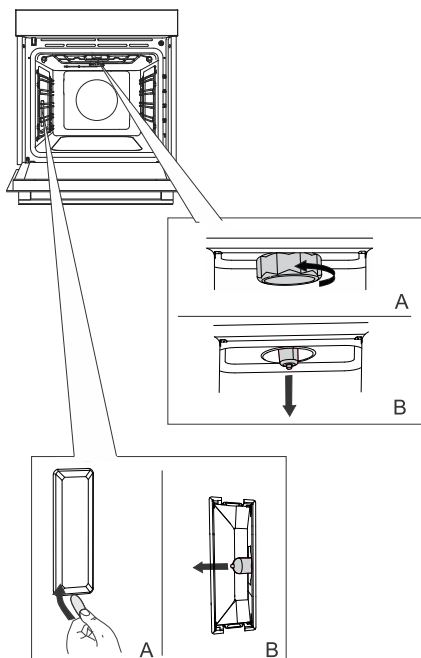
## ⚠️ УВАГА!

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».   |
| <b>Блок керування не реагує, екран видає статичне зображення.</b>   | Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.       |
| <b>Відображається код помилки E<sub>rr</sub>X.<br/>У разі двозначного коду помилки відобразиться код E<sub>g</sub>XX.</b> | Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин.<br>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, 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 органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

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

# 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   | 150        | 25-40  |    |
| Печиво — одна полицка               | Мілке деко   |   | 3   | 135 **     | 35-50  |    |
| печиво — два рівні                  | Мілке деко   |   | 2, 4  | 140 **     | 25-40  |    |
| печиво — три полицки/рівні          | Мілке деко   |   | 1, 4, 5   | 135        | 45-60  |    |
| кекси — одна полицка                | Мілке деко   |   | 3   | 160-170 ** | 20-30  |    |
| кекси — одна полицка                | Мілке деко   |   | 3   | 155 **     | 20-30  |    |
| кекси — два рівні                   | Мілке деко   |   | 1,5   | 140 **     | 30-45  |    |
| кекси — три полицки/рівні           | Мілке деко   |   | 1, 3, 5   | 140-150    | 30-50  |    |
| Бісквітний пиріг                    | кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка   |   | 2   | 150        | 45-55  |  |
| Бісквітний пиріг                    | кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка   |   | 2   | 160        | 45-55  |  |
| бісквітний корж — дві полицки/рівні | 2 круглі металеві форми, діаметр 26 см/дротяна полицка |  | 2, 4  | 170 *      | 45-55  |  |
| Яблучний пиріг                      | 2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка |  | 2   | 160 **     | 70-120 |  |

Продовження таблиці з попередньої сторінки

| ВИПІКАННЯ      |  |   |   |     |        |  |
|----------------|--|---|---|-----|--------|--|
| Яблучний пиріг | 2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полочка |  | 2 | 160 | 70-120 |  |

| ЗАСМАЖУВАННЯ                  |   |                                  |   |  |   |  |
|-------------------------------|---|----------------------------------|---|--|---|--|
| Страва                        | Приладдя  | Розташування форми для випікання |  |  °C |  min |  |
| тости                         | дротяна полочка                                   |                                  | 5   | макс.  | 4-7   |  |
| плескавиця (котлетка з фаршу) | дротяна полочка + неглибоке деко для збору рідини |                                  | 5   | 230  | 25-40 ***   |  |

**Hisense**  
life reimagined



870847-a9

