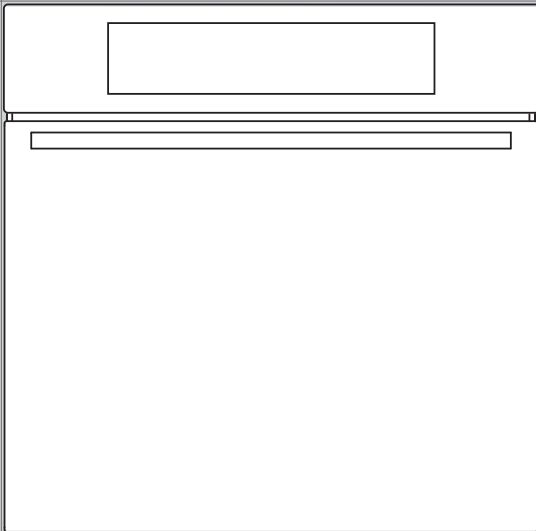


UA

ДЕТАЛЬНА ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ЕЛЕКТРИЧНОЇ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

gorenje



Ми дякуємо Вам за довіру і
покупку нашої продукції.

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

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

Інструкція з монтажу та підключення
додається окремо.

Інструкції із експлуатації також доступні на
нашому сайті:

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



Важлива інформація



Примітка, підказка

ЗМІСТ

| | |
|--|--|
| 4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ | ВСТУП |
| 5 Перед підключенням приладу | |
| | |
| 6 ЕЛЕКТРИЧНА ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА | |
| 9 Технічні дані | |
| 10 Панель управління | |
| | |
| 12 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ | ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ |
| | |
| 13 ПЕРШЕ ВВИМКНЕННЯ ПРИЛАДУ | |
| 13 Налаштування часу | |
| | |
| 14 ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-7) | ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ |
| 14 Крок 1: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ | |
| 18 Крок 2: ТАЙМЕР: ТРИВАЛІСТЬ | |
| 19 Крок 3: ЗБЕРІГАННЯ ПРОГРАМ | |
| 20 Крок 4: ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ | |
| 20 Крок 5: ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ І ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ | |
| 21 Крок 6: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ | |
| 22 Крок 7: ВИБІР ПАРАМЕТРІВ | |
| | |
| 24 ОПИС СИСТЕМ (РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ) І ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ | |
| | |
| 41 ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД | ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ |
| 42 Стандартне очищення робочої камери | |
| 42 Очищення духової шафи з функцією aquaclean | |
| 43 Зняття та очищення знімних та телескопічних спрямовувачів | |
| 44 Встановлення панелей easyclean | |
| 45 Очищення стелі духової шафи | |
| 46 Зняття та встановлення дверцят духової шафи | |
| 49 Зняття та встановлення скла дверцят | |
| 50 Заміна лампочки освітлення | |
| | |
| 51 ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ | УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ |
| | |
| 52 УТИЛІЗАЦІЯ | |

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



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

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

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

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

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

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

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

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

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

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

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

Прилад не можна закривати декоративними дверцятами, щоб уникнути перегрівання.

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

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

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

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

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

У разі перенавантаження петлі дверцят духовки можуть пошкодитися. Не встановлюйте важкі сковороди на відчинені дверцята та не обпирайтеся на них під час чищення внутрішньої поверхні духовки. Не ставайте та не сідайте на відкриті дверцята духовки (особливо це стосується дітей!).

Не піднімайте прилад, тримаючи його за дверну ручку.

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

У жодному разі не накривайте та не перекривайте вентиляційні отвори.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ:

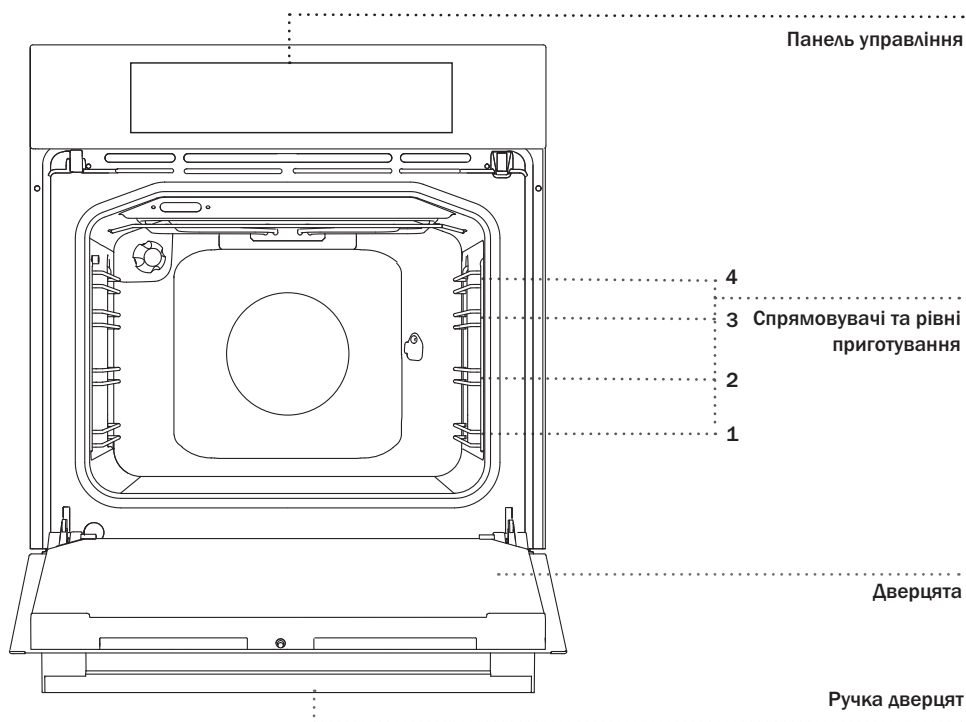


Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

ЕЛЕКТРИЧНА ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА

(ОПИС ПРИЛАДУ І ОБЛАДНАННЯ — ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

На рисунку наведено одну з моделей вбудованих духових шаф. Інструкція розроблена для різних моделей, тому може містити функції та обладнання, яких немає у вашому приладі.



ЗНІМНІ СПРЯМОВУВАЧІ

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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ СПРЯМОВУВАЧІ

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

ВБУДОВАНІ ВИМИКАЧІ

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

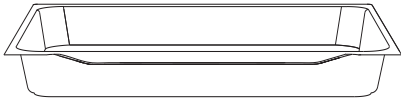
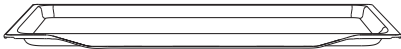
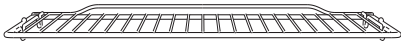
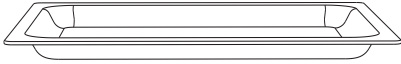
ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

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

ПОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ОХОЛОДЖЕННЯ


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

ОБЛАДНАННЯ (ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)




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


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

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

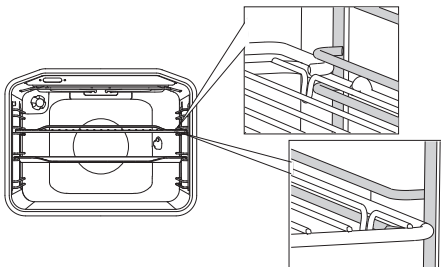
МІЛКЕ ДЕКО призначене для приготування випічки.

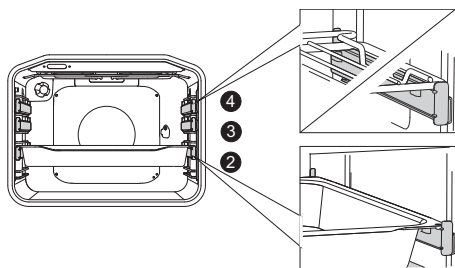
ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для запікання м'яса та приготування соковитої випічки. Також може використовуватися для збору жиру і м'ясного соку.

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

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

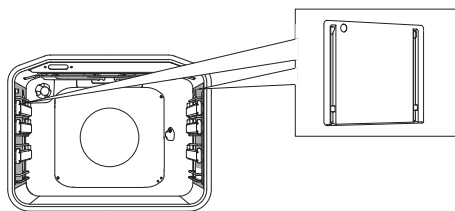
При знімних спрямовувачах решітку і дека вставляйте точно між двох дротиків одного рівня.





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

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



КАТАЛІТИЧНІ ЕЛЕМЕНТИ запобігають розбризкуванню жиру, що збирається на бокових поверхнях камери духовки.

1 ЩО ТАКЕ КАТАЛІЗ?

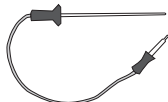
Каталітичне очищення — це хімічний процес, при якому каталізатори повністю руйнують частинки жиру під час приготування їжі. У разі нормального використання термін служби каталітичних елементів дорівнює строку служби приладу. Якщо вони вийдуть з ладу раніше, замінити їх можна в сервісних центрах Gorenje.

2 ЯК ОЧИЩУВАТИ КАТАЛІТИЧНІ ЕЛЕМЕНТИ?

Каталітичні елементи очищуються автоматично при температурі 85 °C або більше. У разі появи невеликих плям каталітичні елементи можна легко вийняти та очистити змоченою у воді м'якою тканиною. Забороняється використовувати агресивні миючі засоби або мити каталітичні елементи в посудомийній машині. Смужки на каталітичних елементах не впливають на їхню ефективність.



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



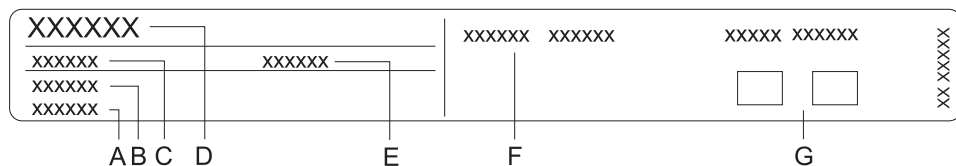
ЗОНД призначений для запікання великих шматків м'яса.



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

ТЕХНИЧНІ ДАНІ

(ЗАЛЕЖНО ВІД МОДЕЛІ)

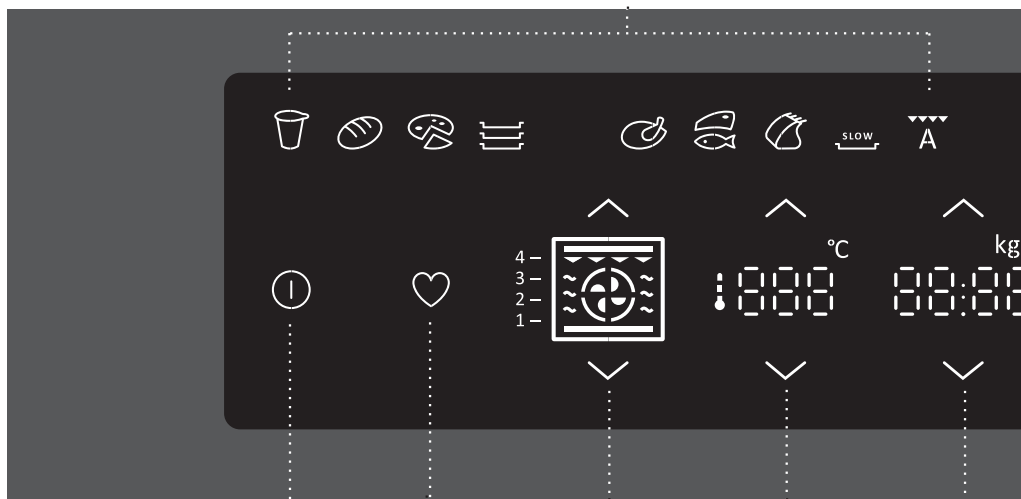


- A Серійний номер
- B Код
- C Модель
- D Тип
- E Торгова марка
- F Технічна інформація
- G Відповідні позначки / символи

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

ПАНЕЛЬ УПРАВЛІННЯ

ВИБІР СТРАВ



УВІМК./ВИМК.

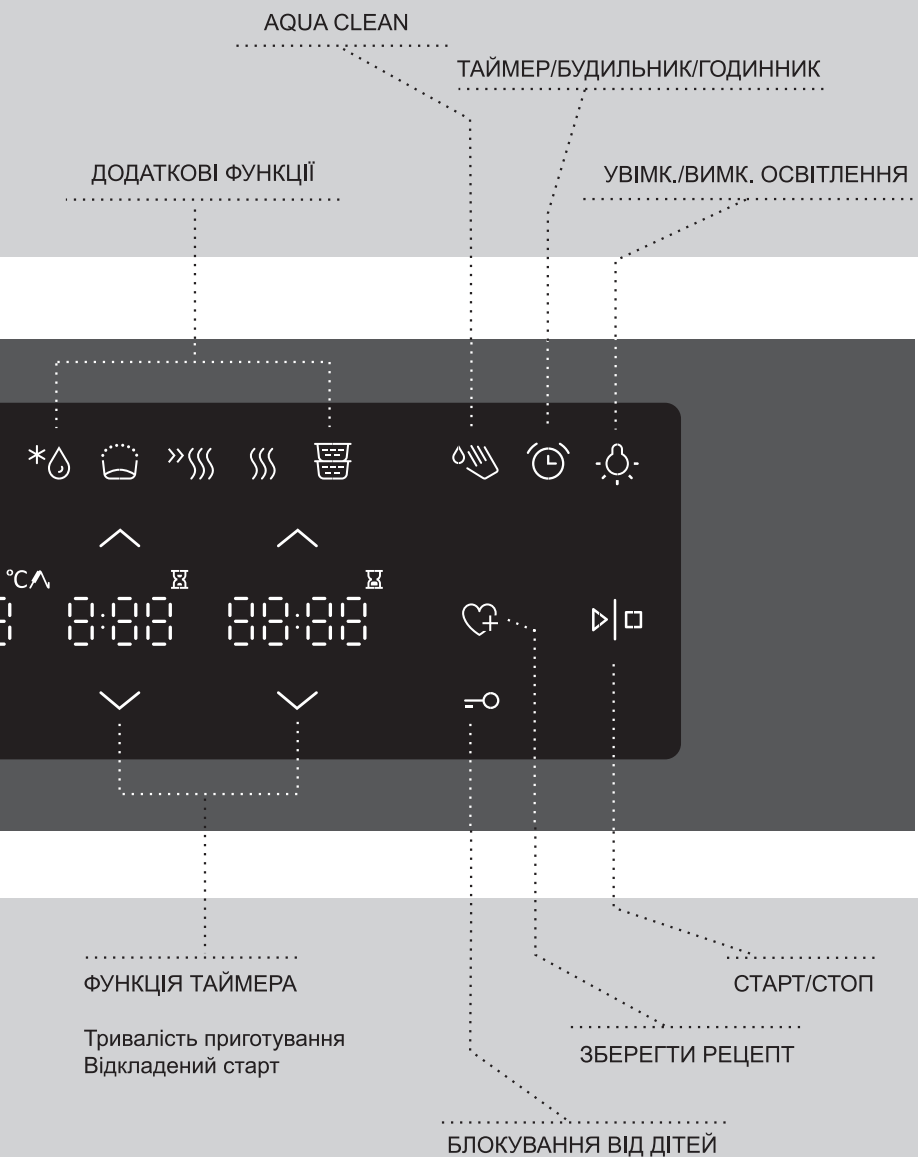
МОЇ РЕЦЕПТИ

РЕЖИМ НАГРІВУ

ТЕМПЕРАТУРА

ГОДИННИК, ВАГА, ЗОНД

- ∧ Збільшити значення
- ∨ Зменшити значення



ПРИМІТКА

Щоб сенсори краще реагували на натискання пальцем, площа натискання повинна бути якомога більшою. Кожне натискання на сенсор підтверджується звуковим сигналом.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Вийміть з приладу усе обладнання і транспортний захист. Помийте обладнання теплою водою і засобом для ручного миття посуду.

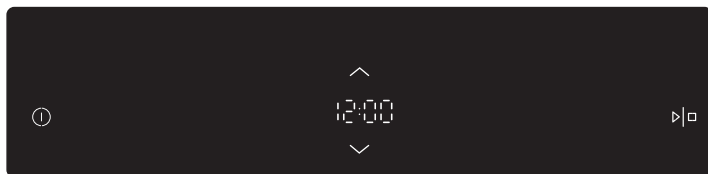
Не використовуйте абразивні мийні засоби і губки.

Перед першим використанням духовки прогрійте її за допомогою верхнього та нижнього нагрівального елементів протягом приблизно однієї години при температурі 200 °С. З'явиться характерний запах нової техніки. Переконайтеся, що приміщення добре вентилується.

ПЕРШЕ ВВІМКНЕННЯ ПРИЛАДУ

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ

Після першого підключення приладу до електромережі й у разі тривалого відключення електроенергії на дисплеї блимає час 12:00.



Спочатку сенсорами (∧) і (∨) налаштуйте поточний час. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку СТАРТ/СТОП.



Якщо на сенсорі утримувати палець, значення буде змінюватися швидше.



Прилад може працювати без установки поточного часу, але при цьому буде неможливо програмувати час роботи приладу (див. розділ «КРОК 3: УСТАНОВКА ПАРАМЕТРІВ / ПРОГРАМУВАННЯ ЧАСУ РОБОТИ ДУХОВОЇ ШАФИ»). Якщо кілька хвилин не обирати жодних налаштувань, прилад перейде у режим очікування.

ЗМІНА ЧАСУ

Поточний час можна змінити, якщо не запрограмовано час роботи духової шафи (див. розділ ВИБІР ПАРАМЕТРІВ).

ПРИГОТУВАННЯ ПО КРОКАХ (1-7)

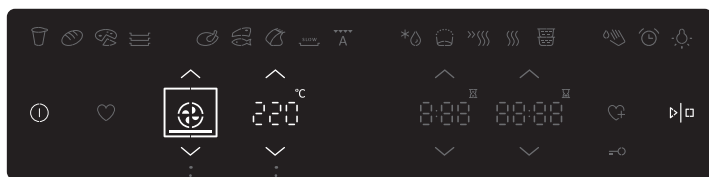
КРОК 1: ВИБІР РЕЖИМУ ПРИГОТУВАННЯ

Процес приготування страви у вашій духовій шафі можна контролювати кількома способами:

А) ПРИГОТУВАННЯ ШЛЯХОМ ВИБОРУ РЕЖИМУ НАГРІВУ

(Професійний режим)

Цей режим підходить для приготування будь-якої кількості будь-яких страв. Усі налаштування обирає користувач.



Сенсорами (∧) і (∨) оберіть режим/систему нагріву і температуру духовки.

РЕЖИМ НАГРІВУ

ТЕМПЕРАТУРА ДУХОВКИ

Можна обрати також і наступні додаткові функції:

швидкий нагрів

тривалість приготування

відкладений старт

Натисніть сенсор СТАРТ.

Під час нагрівання на дисплеї відобразиться поточна температура \updownarrow , доки не буде досягнуто вибраної температури. Під час роботи не можна змінювати режим або систему готування їжі, проте температуру можна регулювати.

ПОПЕРЕДНІЙ НАГРІВ

Використовуйте функцію попереднього нагріву, якщо потрібно якомога швидше розігріти духовку до потрібної температури.

Використовуйте символ щоб активувати функцію попереднього нагріву. Символ почне блимати. Їжу ще не можна класти в духовку.











Коли духовка нагріється до вибраної температури, пролунає звуковий сигнал.

Відчиніть дверцята або натисніть кнопку СТАРТ/СТОП. Символ зникне.

Програма відновить процес приготування з вибраними параметрами.

Коли увімкнено функцію швидкого нагріву, функція відкладеного старту недоступна.

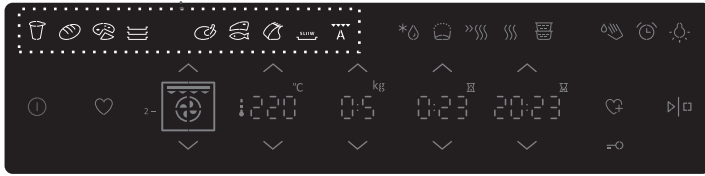
РЕЖИМИ НАГРІВУ (залежно від моделі)

| РЕЖИМ | ОПИС | ПЕРЕДВСТАН. ТЕМ-РА, (°C) |
|---|--|-----------------------------|
| РЕЖИМИ РОБОТИ | | |
|  | КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ) Верхній і нижній нагрівальні елементи рівномірно випромінюють тепло всередину духовки. Приготування випічки і м'яса можливо тільки на одному рівні спрямовувачів. | 200 |
|  | НАГРІВ ЗВЕРХУ У цьому режимі працює тільки верхній нагрівальний елемент. Цей режим підходить для додаткового запікання страви зверху. | 150 |
|  | НАГРІВ ЗНИЗУ У цьому режимі працює тільки нижній нагрівальний елемент. Використовуйте цей режим, якщо необхідно запекти страву знизу. | 160 |
|  | ГРИЛЬ Працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля. Цей режим підходить для підсмажування невеликих порцій бутербродів, тостів, пивних ковбасок. | 240 |
|  | ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ У даному режимі вмикаються верхній нагрівальний елемент і інфранагрівач. Основне тепло випромінює інфранагрівач, розташований під стелею духовки. Верхній нагрівальний елемент сприяє ефективному пропиканню страви по всій поверхні дека / решітки. Підходить для приготування невеликих шматків м'яса, наприклад, стейків, шніцелів, ковбасок, а також для запікання бутербродів і тостів. | 240 |
|  | ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, інфранагрівач і вентилятор. Призначений для запікання м'яса на грилі та приготування великих шматків м'яса і птиці на одному рівні спрямовувачів. Він підходить також для запікання страв до хрусткої скоринки. | 170 |
|  | НАГРІВ ЗВЕРХУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент і вентилятор. Призначений для приготування великих шматків м'яса і птиці. Він також підходить для запікання страв під сиром. | 200 |
|  | 360° ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо страви, що готується. Цей режим підходить для приготування м'яса та випічки на декількох рівнях. | 160 |
|  | ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ ¹⁾ Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки. | 160 |
|  | НАГРІВ ЗНИЗУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА Цей режим підходить для приготування випічки, що низько піднімається, і консервування овочів та фруктів. | 180 |

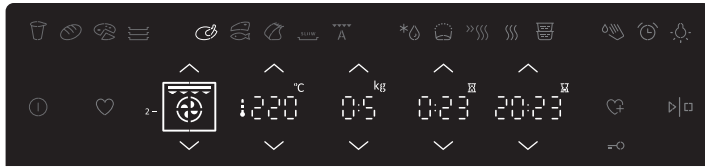
¹⁾ Використовується для визначення класу енергоефективності згідно зі стандартом EN 60350-1. У цьому режимі поточна температура всередині духової шафи не відображається, оскільки застосовується спеціальний алгоритм роботи обладнання та використовується залишкове тепло.

Для кожної вибраної системи відображається номер рекомендованого рівня всередині духовки.

Б) ПРИГОТУВАННЯ ШЛЯХОМ ВИБОРУ ТИПУ СТРАВИ (Автоматичний режим)





















Натисніть відповідний сенсор, щоб вибрати тип страви. Обраний символ підсвітиться.



На дисплеї з'являться передвстановлені значення, які ви можете відрегулювати:

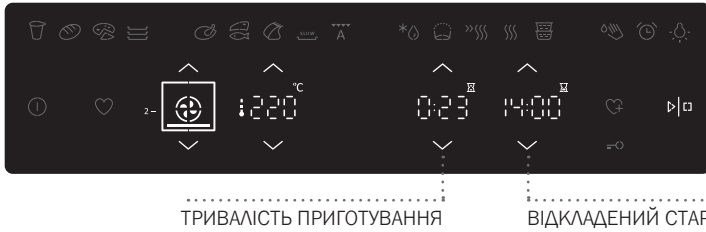
- кількість
- температура приготування
- відкладений старт
- тривалість приготування

Натисніть сенсор СТАРТ. Обрані значення з'являться на дисплеї.

| СИМВОЛ | ТИП СТРАВИ/ФУНКЦІЯ | ПЕРЕДВСТАН. ТЕМПЕРАТУРА (°C) | МАХ. МОЖЛИВА ТЕМПЕРАТУРА (°C) | ПЕРЕДВСТАН. ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ (ХВ) | КІЛЬКІСТЬ (КГ) | СПРЯМОВУВАЧІ (ЗНИЗУ ВГОРУ) | ОПИС | РЕЖИМ НАГРІВУ |
|--|--|---------------------------------|----------------------------------|---|----------------|-------------------------------|---|--|
|  | Йогурт | 40 | 40 | 3:00 | - | 2,3 | Поставте чашечки із йогуртом на решітку. (Функція ефективна лише за використання відповідного обладнання). |  |
|  | Хліб | 190 | 275 | 0:50 | 1 | 2 | Випікання у мілкому деці. |  |
|  | Піца * | 200 | 275 | 0:20 | 1x0,5 | 2,3 | Випікання у мілкому деці. |  |
|  | Печиво* | 160 | 275 | 0:20 | 2x0.2 | 2,3 | Випікання у мілких деках на двох рівнях одночасно. |  |
|  | Курка | 200 | 275 | 0:50 | 0.5 | 2 | Запікання курки на решітці на другому рівні. На першому рівні – глибоке деко для збору соку і жиру. Готувати на решітці на другому рівні. |  |
|  | Котлети/рублене м'ясо, риба* | 240 | 275 | 0:18 | 4:0,50 | 3 3* | На першому рівні – глибоке деко для збору соку і жиру. Переверніть м'ясо, коли спливе половина тривалості приготування. |  |
|  | Смажене м'ясо | 180 | 275 | 1:25 | 0,50 | 2 | Поставте мале деко чи інший посуд для випікання на решітку |  |
|  | Тушкування | 100 | 130 | 4:00 | - | 2 | Тушкування м'яса (свинина, яловичина, телятина). Покладіть м'ясо у закритий посуд для випікання і додайте овочів, спецій і трав. |  |
|  | Автоматичне приготування м'яса – Режим Авто смаження | 180 | 275 | 1:00 | - | 2 | Приготування різних страв із м'яса (стейки, рублене м'ясо), риби. |  |

Зірочка (*) поряд із типом страви означає, що необхідний швидкий нагрів. У передньовстановленій тривалості приготування не враховано тривалість швидкого нагріву.

КРОК 2: ТАЙМЕР: ТРИВАЛІСТЬ



Сенсорами (∧) і (∨) виберіть тривалість приготування.



Налаштування тривалості приготування.

Ця функція дозволяє запрограмувати, як довго працюватиме духовка. Встановіть необхідну тривалість роботи і підтвердіть налаштування. Час закінчення приготування буде відповідно відрегульовано.

Натисніть на сенсор СТАРТ, щоб прилад почав роботу. Усі обрані параметри відображаються на дисплеї.

Щоб вимкнути будь-яку функцію, що програмує час роботи духової шафи, встановіть час функції на «0».



Налаштування відкладеного старту.

Ця функція дозволяє запрограмувати, як довго працюватиме духовка (тривалість приготування), і час її відключення (кінець приготування). Переконайтеся, що на годиннику духовки правильно налаштовано поточний час.

Приклад:

Поточний час: 12:00

Тривалість приготування: 2 години

Час закінчення приготування: 18:00

Спочатку налаштуйте ТРИВАЛІСТЬ ПРИГОТУВАННЯ (2 години). На дисплеї висвітлиться сума поточного часу і тривалості приготування (14:00).

Тепер налаштуйте КІНЕЦЬ ПРИГОТУВАННЯ (18:00). Натисніть на сенсор СТАРТ, щоб прилад почав роботу. Духова шафа увімкнеться о 16:00 і вимкнеться о 18:00.



Коли заданий час міне, духовка автоматично припинить роботу (завершення приготування). Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши кнопку СИГНАЛ. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.

Якщо кілька хвилин не обирати жодних налаштувань, прилад перейде у режим очікування. На дисплеї з'явиться поточний час.

КРОК 3: ЗБЕРІГАННЯ ПРОГРАМ



А) ЗБЕРЕЖЕННЯ ПРОГРАМ, НАЛАШТОВАНИХ СПОЖИВАЧЕМ (МОЇ РЕЦЕПТИ)



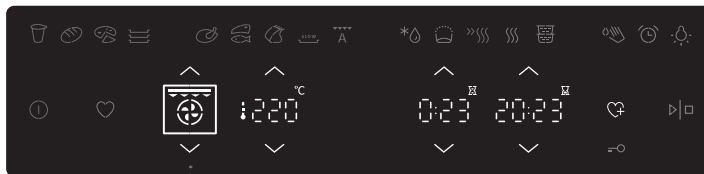
Натисніть відповідний сенсор, щоб вибрати тип страви і виберіть власні налаштування:

- температури приготування
- (кількості)
- тривалості приготування
- відкладеного старку

Натисніть кнопку  і утримуйте її три секунди, щоб зберегти ваші налаштування. Символ вибраного типу їжі блимне двічі.


 Улюблені рецепти, які ви уже зберегли у пам'яті пристрою, можна легко знайти і використовувати у будь-який час. Натисніть сенсор . На дисплеї підсвітяться усі ваші збережені програми.

В) ЗБЕРЕЖЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ РЕЖИМІВ НАГРІВУ



Оберіть режим нагріву. На дисплеї з'являться попередньовстановлені налаштування, які ви можете змінити і зберегти:

- температура приготування
- тривалість приготування
- відкладений старт

Натисніть сенсор  і утримайте протягом 3 секунд, щоб зберегти обрані параметри (вони двічі блимнуть).

КРОК 4: ПОЧАТОК ГОТУВАННЯ

Щоб почати приготування після установки всіх параметрів, натисніть і утримуйте сенсор СТАРТ / СТОП. Якщо не увімкнено жодна з функцій, що програмують час роботи духової шафи, на дисплеї з'являється значення температури і режиму роботи.



КРОК 5: ЗАВЕРШЕННЯ ГОТУВАННЯ І ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Після завершення приготування всі функції, що програмують час роботи духовки, перериваються і скасовуються. На дисплеї з'явиться поточний час. Якщо кілька хвилин не обирати жодних налаштувань, прилад перейде у режим очікування.

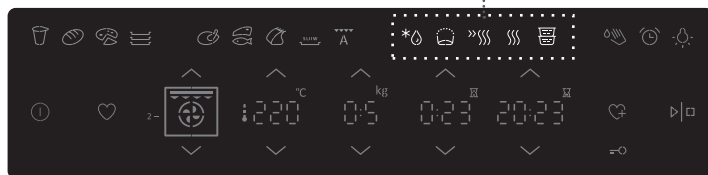


Після завершення приготування всі функції, що програмують час роботи духовки, крім таймера, перериваються і скасовуються. На дисплеї загоряється поточний час. Після завершення приготування вентилятор охолодження продовжує працювати.



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

КРОК 6: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ



Щоб обрати функцію, натисніть на відповідний сенсор



РОЗМОРОЖУВАННЯ

В цьому режимі повітря циркулює без включення нагрівальних елементів. Цей режим підходить для поступового розморожування тортів з вершками і масляним кремом, пирогів і випічки, хліба і булочок, а також фруктів глибокого заморожування.

Обравши відповідний символ, ви можете визначити тип страви, вагу, або час початку і закінчення розморожування.

Коли пройде половина тривалості розморожування, страву чи продукт необхідно перевернути, перемішати чи розділити, якщо шматки змерзлися.



Тісто

Використовуйте цю функцію, щоб дріжджове тісто підійшло і відстоялося перед випікання. Підтримується оптимальна температура для стимулювання дріжджів і прискорення піднімання тіста.



Швидкий нагрів

Використовується для швидкого нагрівання духової шафи до певної температури і не призначений для приготування. Після досягнення заданої температури режим вимикається, духову шафу готова для роботи в обраному раніше режимі.



Підтримання температури готової страви:

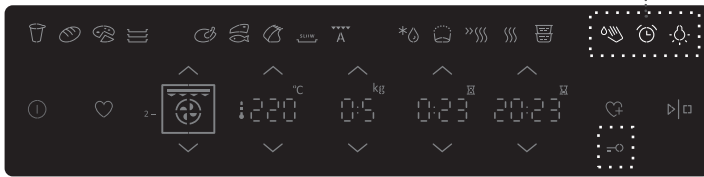
Цю функцію можна використовувати для підтримання температури вже готової страви. Виберіть символ і налаштуйте температуру, час початку і кінця роботи функції.



Парова колона

Ця функція використовується для того, щоб одночасно готувати різні страви у посуді, складеному в колону. Страви готуються за допомогою пари, що піднімається зі страв в основі колони. Страви із більшим вмістом рідини (соуси, сопи) розмістіть в у нижньому рівні; зверху поставте м'ясо, овочі і гарнір; а десерт - на третьому рівні. (Функція ефективна лише за використання відповідного обладнання).

КРОК 7: ВИБІР ПАРАМЕТРІВ



Натисніть на сенсор, щоб вибрати параметр.



Функція Aqua clean

Використовується для усунення плям. Налийте в глибоке деко 0,6 л води та встановіть його на нижній рівень спрямовувачів. Через 30 хвилин залишки їжі на емальованих стінках розм'якнуть, і їх можна буде легко зчистити за допомогою вологої тканини.



Налаштування таймера зворотного відліку

Таймер зворотного відліку може використовуватися незалежно від роботи духовки. Для його активації натисніть кнопку. Максимальний можливий час відліку – 10 годин. Коли час завершиться, пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись кнопки ТАЙМЕР. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.



Освітлення духової шафи

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

Після завершення готування або зачинення дверцят світло горить ще протягом однієї хвилини. Освітлення в духовці можна вмикати й вимикати, натискаючи кнопку ПІДСВІТКА.



БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Вмикається натисканням на СЕНСОР БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ і утриманням його протягом кількох секунд. Щоб вимкнути блокування, натисніть на символ іще раз.



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

Якщо включити блокування після установки функції, що програмує час роботи духовки, прилад буде працювати, але буде неможливо змінювати налаштування. Коли активовано блокування неможливо міняти режим нагріву і додаткові функції. Приготування/випікання/смаження можна вимкнути зупинити або вимкнути повністю.

Блокування від дітей залишається увімкненим після вимкнення приладу. Щоб налаштувати новий режим нагріву, необхідно вимкнути блокування.

ГОДИННИК

Налаштуйте поточний час після першого підключення приладу до електромережі й у разі тривалого відключення електроенергії (більше тижня). Час на годиннику можна встановлювати, коли пристрій вимкнено, натискаючи кнопку ввімкнення/вимкнення.

Виберіть налаштування, використовуючи стрілки (\wedge) і (\vee).

8sek



Налаштування контрастності та звуку, повернення до заводських налаштувань

Налаштування можна внести, коли з'явиться символ ☾ .

Натисніть символ "світло" і утримуйте протягом 8 секунд. На дисплеї з'явиться надпис "bri", разом з двома смужками.



bri

PRct

Vol

OFF

On

Виберіть налаштування з допомогою кнопок (\wedge) та (\vee).
Натисніть кнопку $\triangleright|\square$ для підтвердження.



Після відключення електроживлення або вимкнення приладу, усі додаткові налаштування користувача відновлюються.

ОПИС СИСТЕМ (РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ) І ТАБЛИЦІ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ

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

Дані наведені для приготування на одному рівні.

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

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

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

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

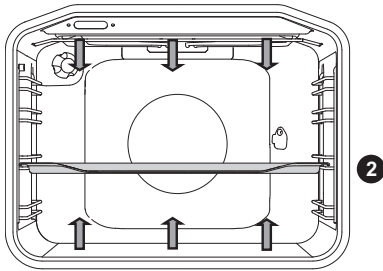
При одночасному готуванні великої кількості випічки або запіканні великого шматка м'яса в духовій шафі утворюється велика кількість пари, яка може конденсуватися на дверцятах духовки. Це нормально і не впливає на роботу приладу. Після закінчення приготування насухо протріть дверцята та скло дверцят.

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

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

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

КЛАСИЧНИЙ НАГРІВ (ЗВЕРХУ + ЗНИЗУ)



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

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

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

При готуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали.

Під час приготування переверніть м'ясо. Якщо м'ясо запікати під кришкою, воно залишиться більш соковитим.

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

Використовуйте цей режим нагріву для запікання курки, якщо ваша духовка не має режиму [★].

Використовуйте цей режим нагріву для випікання піци, якщо ваша духовка не має [★].

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

ВИПІКАННЯ

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

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

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

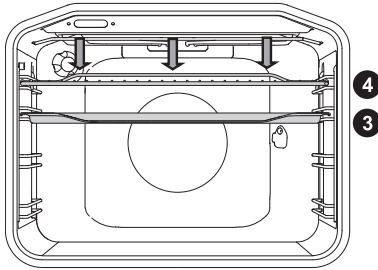
Знак зірочка * означає, що духову шафу необхідно попередньо нагріти на даному режимі нагріву.

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



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

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ



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

При грилі працює інфранагрівач, який є частиною великого гриля.

Максимально допустима температура: 240°C

Інфранагрівач необхідно попередньо прогріти протягом 5 хвилин.

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

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

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

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

Щоразу після приготування на грилі очищайте духовку та приладдя.

Приготування з МАЛИМ ГРИЛЕМ

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

Приготування з ВЕЛИКИМ ГРИЛЕМ

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

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

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

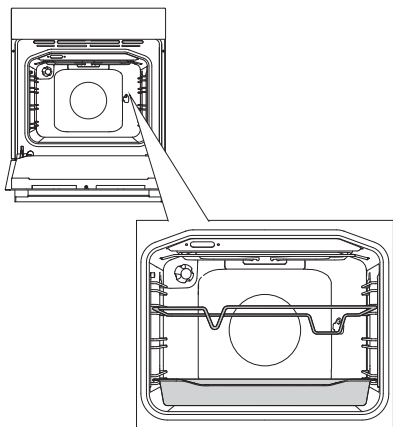


Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятах духовки.

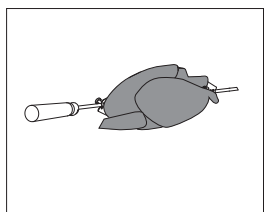
Через високу температуру нагрівальні елементи, решітка та інші аксесуари і частини духовки сильно нагріваються, тому використовуйте кухонні рукавиці або прихватки і спеціальні щипці для м'яса!

Приготування на рожні (в деяких моделях)

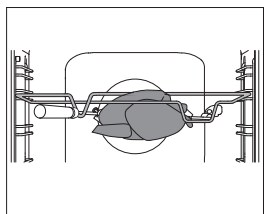
Максимально допустима температура для приготування на рожні 240°C.



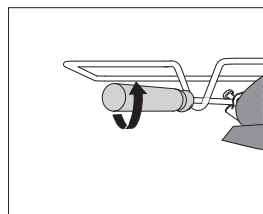
1 Встановіть рамку рожня на 3-й рівень знизу, а на 1-й рівень вставте глибоке деко для збору жиру.



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



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



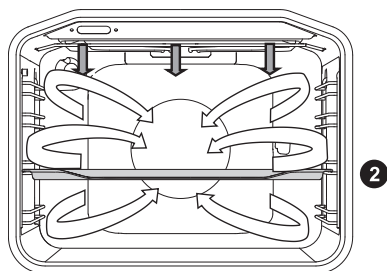
4 Перш ніж закрити дверцята духовки, відкрутіть ручку рожня.

Ввімкніть режим «Великий гриль».



Приготування на грилі проводиться при закритих дверцятах духовки.

ГРИЛЬ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА

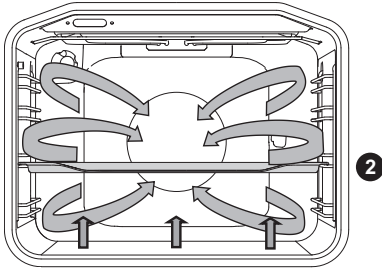


Одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, інфранагрівач і вентилятор. Призначений для приготування м'яса, риби, овочів.

Див. Опис та поради для ГРИЛЯ.

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

НАГРІВ ЗНИЗУ + ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



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

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

Див. Опис та поради для КЛАСИЧНОГО НАГРІВУ.

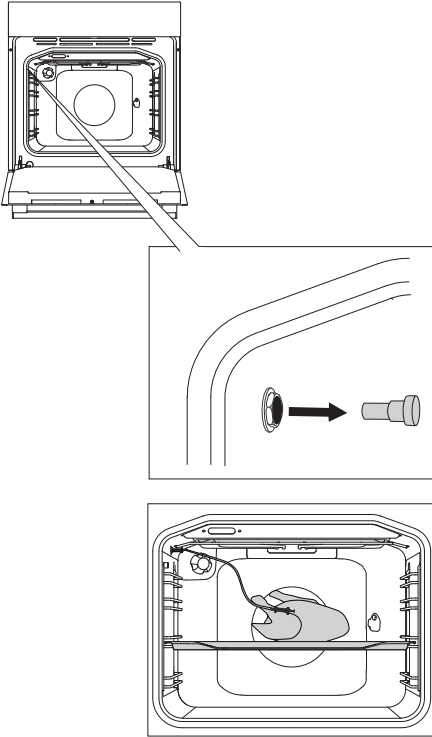
| Тип продукта | Рівень (знизу) | Тем-ра, °C | Час приготув., хв |
|----------------------------------|----------------|------------|-------------------|
| Чізкейк, пісочне тісто | 2 | 150-160 | 65-80 |
| Піца* | 2 | 200-210 | 15-20 |
| Кіш лорен, пісочне тісто | 2 | 180-200 | 35-40 |
| Яблучний пиріг,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

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

ПРИГОТУВАННЯ З ДОПОМОГОЮ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА

(в деяких моделях)

Цей режим приготування дозволяє задати бажану температуру в центрі шматка м'яса. Духовка працює, поки температура в центрі шматка м'яса не досягне заданого значення. Зонд вимірює температуру в центрі шматка м'яса.



1 Вийміть металеву заглушку (гніздо для зонда розташоване в передньому верхньому кутку на правій стінці духовки)

2 Вийміть металеву заглушку (гніздо для зонда розташоване в передньому верхньому кутку на правій стінці духовки)



Після підключення зонда, на дисплеї з'явиться напис "**Prob**". Виберіть бажану температуру. Натисніть на сенсор СТАРТ.

На дисплеї буде відображатися обрана температура і температура зонда.



Під час приготування дисплей показує, як підвищується температура в центрі шматка м'яса (температуру можна змінювати в процесі приготування від 30 до 99 °С).

Після досягнення встановленої температури в центрі шматка м'яса духовка вимкнеться.

Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути натисненням на будь-який сенсор, або через 1 хвилину сигнал вимкнеться автоматично. На дисплеї висвітлиться поточний час.)

Після завершення приготування закрийте гніздо металевої заглушкою.

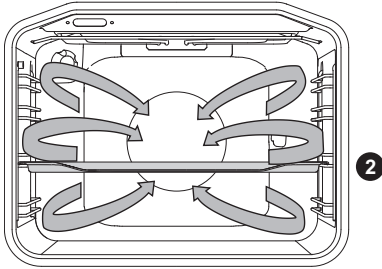
| Тип продукту | Вага, (г) | Рівень (знизу) | Тем-ра всередині шматка, (°С) |
|-----------------|--------------|-------------------|----------------------------------|
| М'ЯСО | | | |
| Яловича вирізка | 1000 | 2 | 55-75* |
| Курка, ціла | 1500 | 2 | 85-90 |
| Індичка | 4000 | 2 | 85-90 |
| Смажена свинина | 1500 | 2 | 70-85 |
| М'ясний рулет | 1000 | 2 | 80-85 |
| Телятина | 1000 | 2 | 75-85 |
| Молода баранина | 1000 | 2 | 75-85 |
| Оленина | 1000 | 2 | 75-85 |
| Риба | 1000 | 2 | 75-85 |

* з кров'ю = 55-60 °С, середнього просмаження = 65-70 °С, хорошого просмаження = 70-75 °С



**Використовуйте виключно зонд, призначений для даного приладу.
Слідкуйте, щоб під час приготування температурний зонд не торкався
нагрівальних елементів!
Після завершення приготування зонд дуже гарячий. Небезпека опіків!**

360° ВЕНТИЛЯЦІЙНИЙ НАГРІВ



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

ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА

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

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

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

ВИПІКАННЯ

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

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

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

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

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

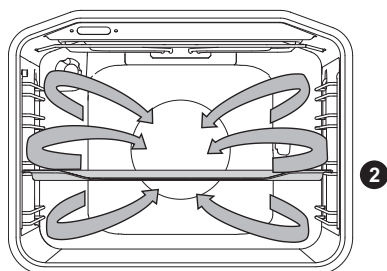


Глибоке деко при готуванні випічки не можна встановлювати на 1-й рівень спрямовувачів.



Eco

ЕКОНОМНЕ ГОТУВАННЯ



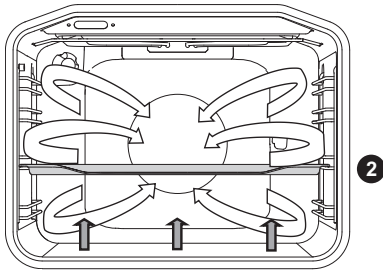
Одночасно працюють нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Вентилятор забезпечує циркуляцію гарячого повітря навколо м'яса або випічки.

| Тип харчових продуктів | Рівень (починаючи знизу) | Температура (°C) | Тривалість готування (хв.) |
|------------------------------------|--------------------------|------------------|----------------------------|
| М'ЯСО | | | |
| Смажена свинина, 1 кг | 2 | 180 | 140-160 |
| Смажена свинина, 2 кг | 2 | 180 | 150-180 |
| Смажена яловичина, 1 кг | 2 | 190 | 120-140 |
| РИБА | | | |
| Ціла риба, 200 г/шматок | 2 | 180 | 40-50 |
| Філе риби, 100 г/шматок | 2 | 190 | 25-35 |
| ВИПІЧКА | | | |
| Печиво, вкрите цукровою глазур'ю | 2 | 160 | 20-25 |
| Маленькі кекси | 2 | 170 | 25-35 |
| Бісквітний рулет | 2 | 170 | 25-30 |
| Фруктовий пиріг із пісочного тіста | 2 | 170 | 55-65 |
| ЗАПІКАНКИ | | | |
| Картопляна запіканка | 2 | 170 | 40-50 |
| Лазанья | 2 | 180 | 40-50 |
| ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ | | | |
| Картопля фрі, 1 кг | 2 | 200 | 25-40 |
| Курачі нагетети, 0,7 кг | 2 | 200 | 25-35 |
| Рибні палички, 0,6 кг | 2 | 200 | 20-30 |



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

НАГРІВ ЗНИЗУ + РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА



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

КОНСЕРВУВАННЯ

Банки та продукти для консервування підготуйте, як зазвичай.

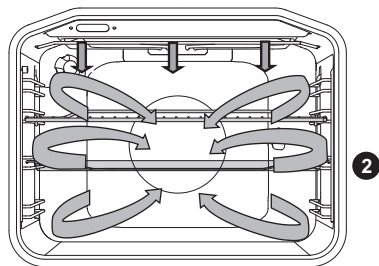
Використовуйте звичайні банки з гумовими прокладками і скляною кришкою. Не використовуйте банки що закручуються і металевими кришками, а також металеві банки. Найкраще брати банки однакового розміру, наповнені однаковими продуктами. Щільно закрийте банки.

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

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

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

САВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА – РЕЖИМ АВТО СМАЖЕННЯ



В режимі автоматичного приготування м'яса (Авто Смаження) одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Від підходить для запікання/смаження усіх типів м'яса.

В режимі автоматичного приготування м'яса (Авто Смаження) одночасно працюють верхній нагрівальний елемент, нагрівальний елемент навколо вентилятора і вентилятор. Від підходить для запікання/смаження усіх типів м'яса.

При приготуванні м'яса на решітці змастіть ґрати рослинною олією, щоб м'ясо не пригорало, і встановіть на 3-й рівень. Під решітку на 2-й рівень встановіть деко для збору жиру. При готування у деці, встановіть його на 2-ий рівень спрямовувачів.

| Тип продукту | Вага, (г) | Рівень (знизу) | Тем-ра, (°C) | Час приготув., хв. | Тем-ра всередині шматка, (°C) |
|-----------------|-----------|----------------|--------------|--------------------|-------------------------------|
| М'ЯСО | | | | | |
| Яловича вирізка | 1000 | 2 | 190-210 | 45-55 | 55-75* |
| Курка, ціла | 1500 | 2 | 170-190 | 60-70 | 85-90 |
| Індичка | 4000 | 2 | 160-180 | 150-180 | 85-90 |
| Смажена свинина | 1500 | 2 | 150-170 | 100-120 | 70-85 |
| М'ясний рулет | 1000 | 2 | 160-180 | 70-80 | 80-85 |
| Телятина | 1000 | 2 | 170-190 | 100-120 | 75-85 |
| Молода баранина | 1000 | 2 | 170-190 | 50-60 | 75-85 |
| Оленина | 1000 | 2 | 170-190 | 55-65 | 75-85 |
| Риба | 1000 | 2 | 160-180 | 35-55 | 75-85 |

* з кров'ю = 55-60 °C, середнього просмаження = 65-70 °C, хорошого просмаження = 70-75 °C

ОЧИЩЕННЯ ТА ДОГЛЯД



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

Діти можуть чистити і доглядати прилад тільки під наглядом!

Алюмінієві поверхні

Використовуйте рідкі неабразивні мийні засоби, призначені для таких поверхонь, та м'яку ганчірку. Нанесіть засіб на вологу ганчірку і протріть поверхню. Змийте мийні засіб водою і витріть поверхню насухо. Не наносьте мийні засіб безпосередньо на алюмінієву поверхню.

Не можна використовувати абразивні мийні засоби і губки для посуду.

Примітка: стежте, щоб спреї для очищення духовок не потрапляли на алюмінієву поверхню, бо це призведе до сильного пошкодження поверхні.

Передня панель з деталями з нержавіючої сталі

(в деяких моделях)

Використовуйте м'який засіб для чищення (мильний розчин) і м'яку ганчірку, яка не дряпає поверхню.

Не можна використовувати грубі мийні засоби та засоби, що містять розчинники. У випадку недотримання вказівок передня панель може пошкодитися.

Фарбовані поверхні і пластикові деталі

(в деяких моделях)

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



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

СТАНДАРТНЕ ОЧИЩЕННЯ РОБОЧОЇ КАМЕРИ

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

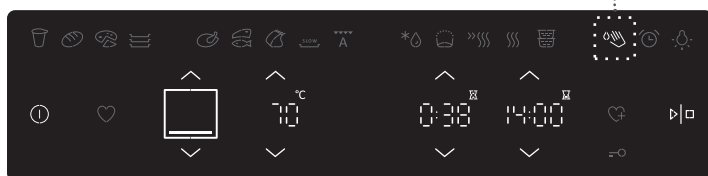
Робочу камеру та обладнання слід чистити після кожного використання, щоб забруднення не пригорали. Жир найлегше усувається теплим мильним розчином, поки піч ще тепла.

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

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

ОЧИЩЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ З ФУНКЦІЄЮ AQUACLEAN

В стекляний или мелкий противень налейте 0,6 литров воды и вставьте его на нижний уровень направляющих.



Натисніть сенсор Aqua Clean і встановіть температуру 70 °C.

Натисніть на сенсор СТАРТ. По завершенні очищення пролунає звуковий сигнал.

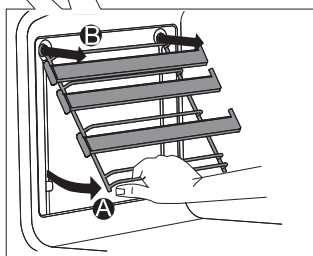
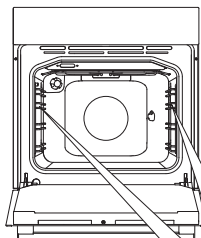
Через 30 хвилин забруднення на стінках духовки розм'якнуть і їх можна буде протерти вологою ганчіркою.



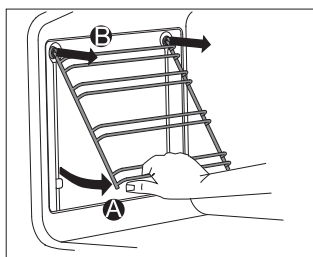
Перед тим як включити програму AquaClean, повністю охолодіть духову шафу.

ЗНЯТТЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ЗНІМНИХ ТА ТЕЛЕСКОПІЧНИХ СПРЯМОВУВАЧІВ

Для очищення спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.



A Підніміть спрямовувачі знизу, відвівши їх від стінки.



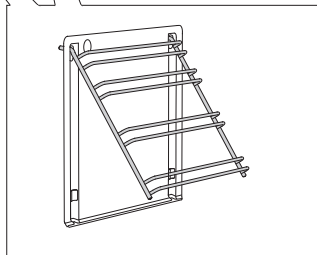
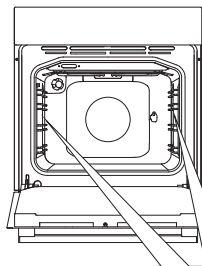
B Витягніть спрямовувачі з гнізд.



Телескопічні спрямовувачі не призначенні для миття в посудомийній машині.

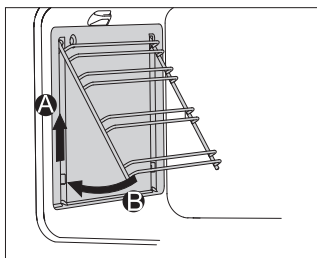
ВСТАНОВЛЕННЯ ПАНЕЛЕЙ EASYCLEAN

Для очищення знімних спрямовувачів використовуйте тільки звичайні мийні засоби.

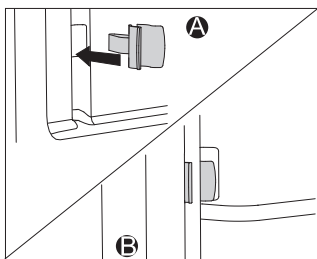


Зніміть телескопічні або знімні спрямовувачі.

1 Надіньте панель на спрямовувачі.



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



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

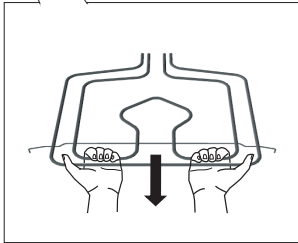
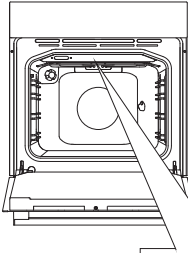


Панелі EasyClean не призначені для миття в посудомийній машині.

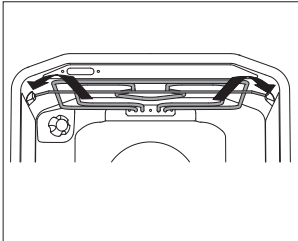
ОЧИЩЕННЯ СТЕЛІ ДУХОВОЇ ШАФИ

(Залежно від моделі)

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

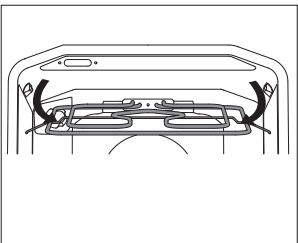


Потягніть верхні нагрівальні елементи, поки поперечний тримач не вискочить з гнізд з правого і лівого боку духовки.



Нагрівальні елементи не можна включати в опущеному положенні!

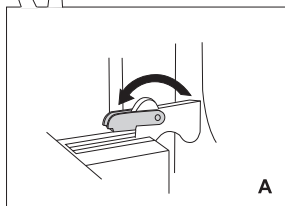
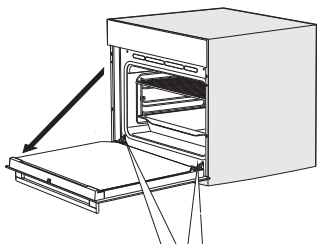
Після очищення засуньте верхні нагрівальні елементи назад, поки тримач не зафіксується в заглибленнях.



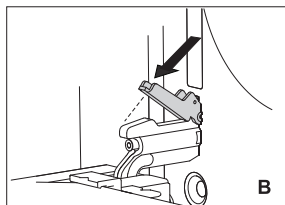
Перед очищенням вимкніть прилад з електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач або вийнявши вилку з розетки.

Нагрівальні елементи повинні попередньо охолонути. Небезпека опіку!

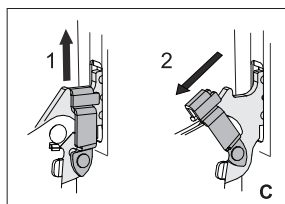
ЗНАТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ



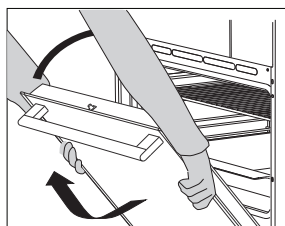
A



B



C



1 Повністю відкрийте дверцята духової шафи.

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

B Якщо пристрій обладнано системою GentleClose, оберніть фіксатор дверцят назад на 90°.

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

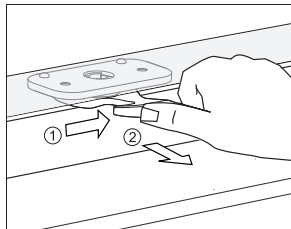
3 Повільно закривайте дверцята, поки фіксатори не порівнюються з щілинами. Незначно підніміть дверцята та витягніть їх з обох отворів для петель пристрою.

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



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

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)



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



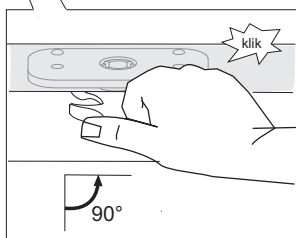
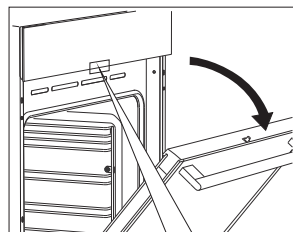
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

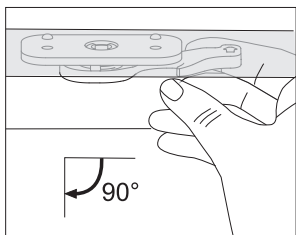


Духовка має повністю охолонути.

Спочатку відчиніть дверцята духовки.



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



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

ПЛАВНЕ ЗАКРИТТЯ ДВЕРЦЯТ (в деяких моделях)

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



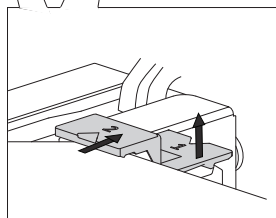
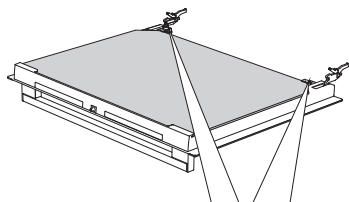
Якщо відкривати / закривати дверцята ривком, вона відкриється / закриється звичайним способом для уникнення поломки системи.



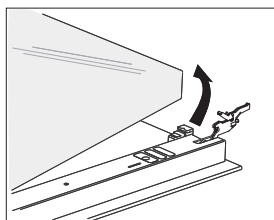
Слідкуйте, щоб фіксатори шарнірів після установки дверцят були надійно закриті в гніздах шарнірів, інакше основний шарнір може різко захопнутися через натяг потужної пружини. Небезпека травм і пошкоджень!

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ

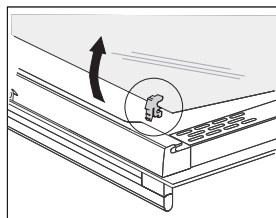
Якщо дверцята забруднені усередині між склами, ви можете зняти внутрішнє скло і очистити забруднення. Для цього необхідно зняти дверцята духовки (см. Розділ «Зняття і установка дверцят духовки»).



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



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



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



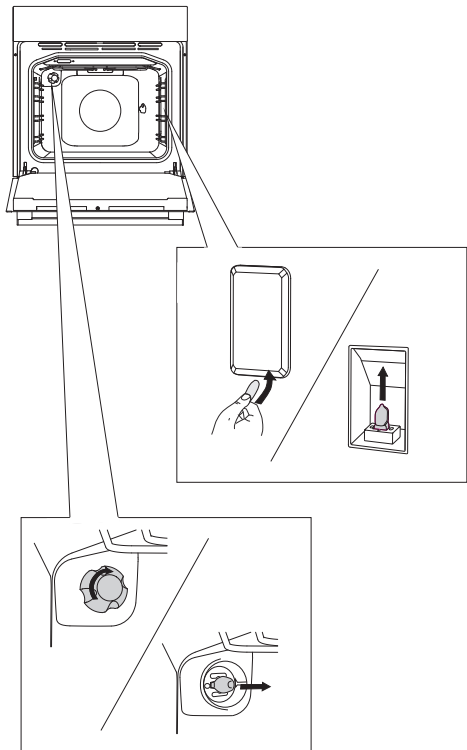
Скло встановлюється в зворотному порядку. Маркування (півкола) на дверцятах і склі повинні поєднатися.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ

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

Для заміни вам буде потрібно шліцева викрутка.

(Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт, звичайна лампочка: E14, 230V, 25W).



За допомогою викрутки підніть і зніміть кришку.
Замініть лампочку.

💡 При цьому стежте, щоб не пошкодити емаль.

Відкрутіть кришку і замініть лампочку на нову.

💡 Використовуйте захист, щоб не обпектися.

ТАБЛИЦЯ ПОМИЛОК І НЕСПРАВНОСТЕЙ

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

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



Перед ремонтом відключіть прилад від електромережі, знявши запобіжник або вимкнувши основний вимикач або вийнявши вилку з розетки.

УТИЛІЗАЦІЯ



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

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

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

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

EVP_EPM1.2



uk (09-19)