gorenje+

ДОКЛАДНА ІНСТРУКЦІЯ
З ЕКСПЛУАТАЦІЇ КОМБІНОВАНОЇ
ПАРОВОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

Дякуємо за вашу довіру та придбання нашої продукції.

Ці докладні інструкції розроблено, щоб пришвидшити вивчення принципів роботи нового приладу.

Переконайтеся, що придбаний вами прилад не пошкоджено.
Якщо виявлено будь-які пошкодження, що виникли під час транспортування, зверніться до продавця товару або регіонального складу компанії, у якій ви придбали товар.
Відповідний номер телефону зазначено в рахунку-фактурі або накладній.

Інструкції зі встановлення та підключення наведені на окремому аркуші.

Інструкції з експлуатації також доступні на нашому веб-сайті

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

Важлива інформація
Порада, примітка

ЗМІСТ

4 ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ 6 Перед підключенням приладу	ПОПЕРЕДЖЕННЯ
7 КОМБІНОВАНА ПАРОВА ДУХОВА ШАФА 11 Характеристики приладу — паспортна табличка 12 Блок керування	ВСТУП
14 ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ 14 Приготування на парі 15 Наповнення резервуара для води **16 ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ** 17 Перевірка жорсткості води	ПІДГОТОВКА ПРИЛАДУ ДО ПЕРШОГО ВИКОРИСТАННЯ
18 ВИБІР ГОЛОВНИХ МЕНЮ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ 19 A) Випікання за типом страви 21 B) Випікання за режимом нагрівання 28 C) Приготування на парі (Пара — швидкий доступ до парових програм) 31 D) Збереження власної програми (мій режим) **32 ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ВИПІКАННЯ** **32 ЗАВЕРШЕННЯ ВИПІКАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ** **33 ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ** **35 ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ** **37 ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ**	НАЛАШТУВАННЯ ТА ВИПІКАННЯ
57 ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ 58 Звичайне чищення духовки 59 Програма парового очищення 60 Чищення системи обробки парою 61 Очищення фільтра 62 Зняття та чищення дротяних і телескопічних напрямних 63 Зняття та встановлення дверцят духовки 66 Зняття та встановлення скла дверцят духовки (залежить від моделі) 67 Заміна лампочки	ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ
68 ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ **69 УТИЛІЗАЦІЯ**	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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

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

ПОПЕРЕДЖЕННЯ. Відкриті для доступу деталі можуть сильно нагріватися під час використання. Не підпускайте 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 вимкнуто, 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 пароочищувач або очищувач 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.

Безпечна та правильна експлуатація парової духовки

Перш ніж підключати прилад до електромережі, залиште його при кімнатній температурі на деякий час, щоб усі компоненти адаптувалися до кімнатної температури. Якщо духовка розташована в приміщенні, температура в якому близька до точки замерзання або навіть нижче, існує ризик пошкодження деяких компонентів, особливо насосів.

Прилад необхідно встановлювати в приміщеннях із температурою не нижче 5 °C. Якщо температура буде нижчою, прилад може працювати неправильно. Якщо використовувати прилад за таких умов, це може призвести до пошкодження насоса.

Якщо в роботі приладу спостерігаються несправності, від'єднайте його від мережі живлення.

Не зберігайте сторонні предмети в духовці. Це може призвести до виникнення небезпеки під час увімкнення духовки.

Не використовуйте дистильовану воду, яка не призначена для споживання (наприклад, дистильовану воду для акумуляторів, до складу якої входить кислота).

Під час приготування на пару або після його завершення дверцята духової шафи (з паровою системою) потрібно відкривати повністю, інакше пара з камери духовки може негативно позначитися на роботі панелі керування.

Після завершення приготування в духовці залишається пара. Обережно відкрийте дверцята духовки, щоб уникнути опіків парою. Очистьте духовку, коли вона охолоне до кімнатної температури.

Після закінчення процесу приготування вода, що залишилася в паровій системі, відкачується назад у резервуар для води. Тому вода там може бути гарячою. Будьте обережними, спорожняючи резервуар для води.

Щоб запобігти утворенню вапняного нальоту, після закінчення приготування залиште дверцята духовки відкритими, щоб духовка охолола до кімнатної температури.

Не рекомендується відкривати дверцята під час готування на парі, оскільки це збільшує споживання електроенергії та призводить до утворення конденсату.

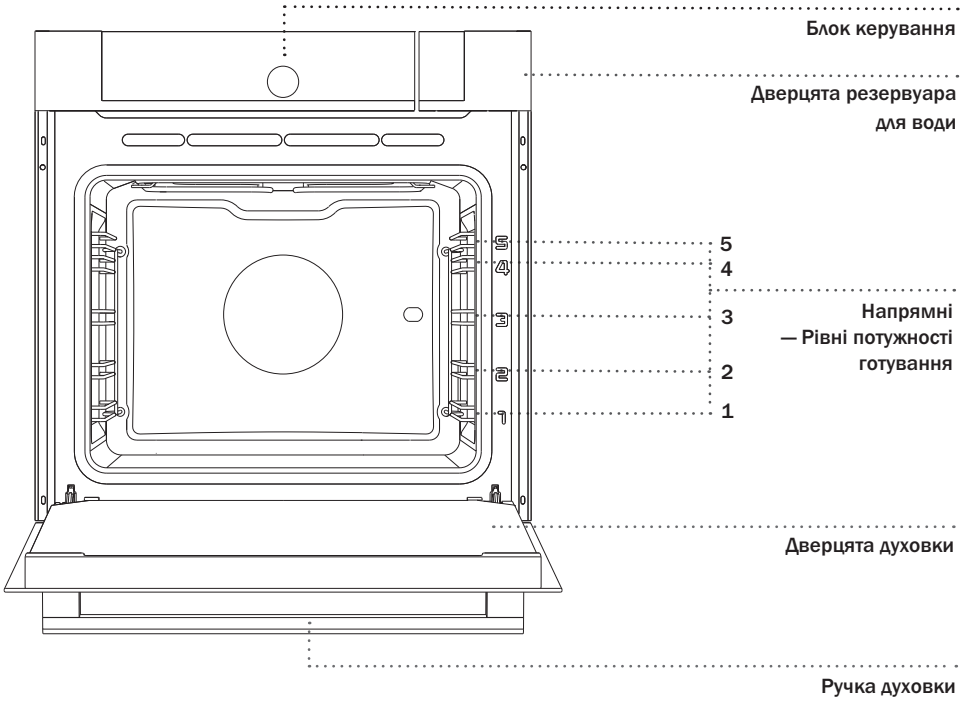
ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПРИЛАДУ:

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.

КОМБІНОВАНА ПАРОВА ДУХОВА ШАФА

(ОПИС ДУХОВКИ Й ОБЛАДНАННЯ (ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)

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



ДРОТЯНІ НАПРЯМНІ

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

ТЕЛЕСКОПІЧНІ ВИСУВНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні напрямні можна встановити на другому, третьому або четвертому рівні. Телескопічні висувні напрямні можуть висуватися частково або повністю.

ВИМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ДУХОВОЇ ШАФИ

Якщо відчинити дверцята духової шафи, коли вона працює, нагрівачі, вентилятор і парогенератор вимкнуться. Якщо зачинити дверцята, нагрівання й подавання пари відновиться.

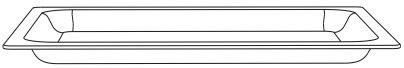
ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

Прилад обладнаний вентилятором, що охолоджує корпус і панель керування приладу.

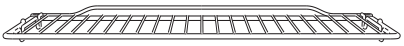
ПРОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ОХОЛОДЖЕННЯ

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

ОБЛАДНАННЯ Й АКСЕСУАРИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)

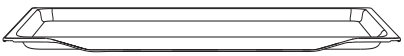


СКЛЯНЕ ДЕКО використовується для готування в усіх режимах. Його також можна використовувати як піднос для сервірування.

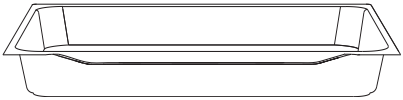


РЕШІТКА використовується для готування на грилі або як підставка для сковороди, дека для випікання або дека з їжею.

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



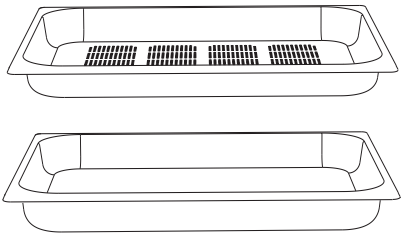
НИЗЬКЕ ДЕКО використовується лише для випікання здобної випічки та тістечок.



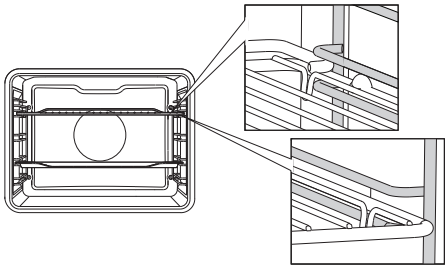
ГЛИБОКЕ ДЕКО використовується для смаження м'яса та приготування вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон для збирання жиру та соків

Забороняється класти глибоке деко на перший рівень напрямних під час приготування, окрім випадків, коли ви готуєте страви на грилі або рожні та використовуєте глибоке деко як піддон.

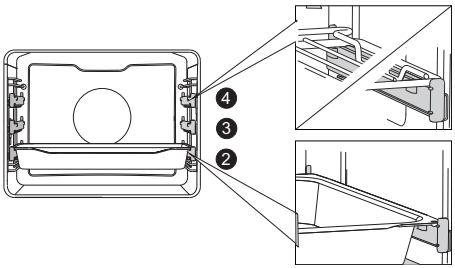
Під час нагрівання форма аксесуарів для запікання може змінюватися. Це не впливає на їхню функціональність. Після охолодження їхня початкова форма відновиться.



ПАРОВИЙ НАБІР (З НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ) призначено для приготування на парі. Розмістіть деко з отворами на середній рівень, а піддон — на рівень нижче.

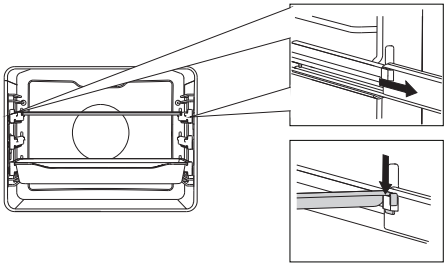


Завжди вставляйте решітку або піддон у паз між двома дротяними профілями.

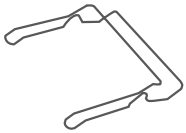


Перш ніж установити решітку або деко для випічки, витягніть телескопічні напрямні потрібного рівня. Далі повністю засуньте напрямні.

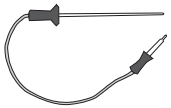
Зачиніть дверцята духовки, коли телескопічні напрямні будуть повністю всередині.



ПАНЕЛЬ СИНХРОНІЗАЦІЇ
Панель можна встановити на телескопічні напрямні (повністю висувні) або зняти її з них. Спершу зніміть усі напрямні з одного рівня. Помістіть панель на два виступи на напрямних і відсуньте напрямні руками назад до кінця.



ТРИМАЧ ДЕКА ДЛЯ ВИПІКАННЯ забезпечує легше виймання гарячих дек із духовки після приготування.



Термозонд для м'яса

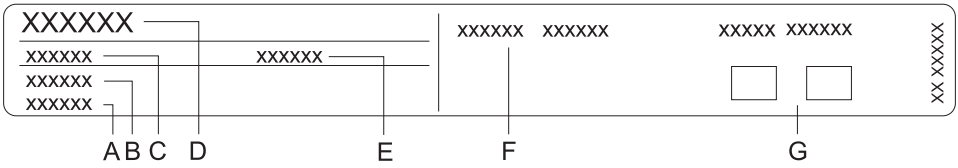
ЗАСІБ ДЛЯ ВИДАЛЕННЯ НАКИПУ або очищення парової системи.

КОНТРОЛЬНА ПАПЕРОВА СМУЖКА для перевірки жорсткості води.

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

ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРИЛАДУ — ПАСПОРТНА ТАБЛИЧКА

(ЗАЛЕЖИТЬ ВІД МОДЕЛІ)

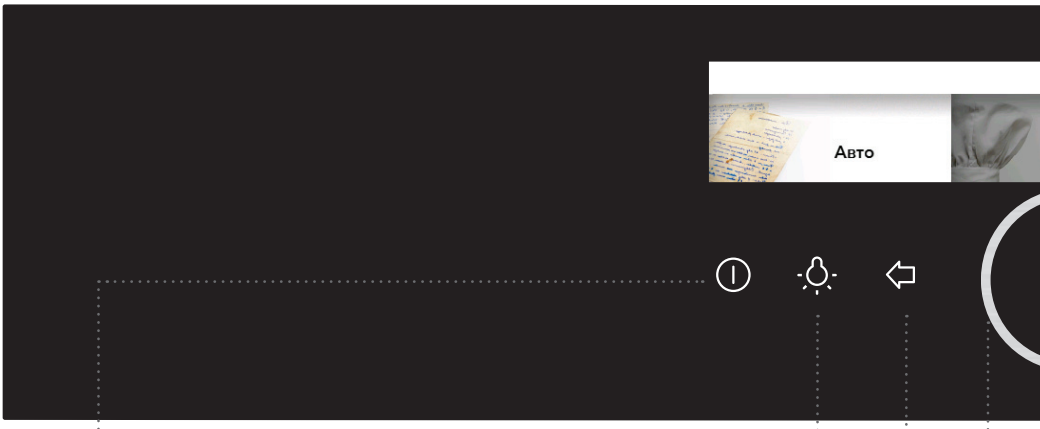


A Серійний номер
B Код
C Тип
D Бренд
E Модель
F Технічні дані
G Символи відповідності

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

БЛОК КЕРУВАННЯ

(залежить від моделі)



1 **КНОПКА «УВІМК./ ВИМК.» КНОПКА**

2 **ВВІМКНЕННЯ/ ВИМКНЕННЯ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВКИ**

3 **КНОПКА «НАЗАД»**

Коротке торкання — повернення до попереднього меню.

Довге торкання — повернення до головного меню

4 **РЕГУЛЯТОР вибору й ПІДТВЕРДЖЕННЯ**

Вибір налаштувань повертанням регулятора.

Підтвердження вибору натисканням регулятора.

866104

5 **ОТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ/СИГНАЛ**

6 **КНОПКА БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ**

7 **КНОПКА «ПУСК/СТОП»**

Довге торкання — ПУСК

Довге торкання під час роботи — СТОП

8 **ДИСПЛЕЙ** — відображення всіх налаштувань

ПРИМІТКА.
Що більшої площі торкається палець, то краще сенсорні кнопки реагують на натискання. Кожне торкання підтверджується коротким звуковим сигналом.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Перед першим використанням від'єднайте від плити всі деталі, включно з будь-яким транспортним обладнанням. Очистьте всі аксесуари та начиння теплою водою з додаванням звичайного мийного засобу. Не використовуйте абразивні засоби для чищення.

Перш ніж почати використовувати духовку, прогрівайте її без їжі в режимі «верхній і нижній нагрів» при температурі 200 °C приблизно протягом години. З'явиться характерний запах «нового приладу». Ретельно провітріть приміщення під час експлуатації духовки вперше.

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ

Здоровий і натуральний спосіб обробки, що зберігає справжній смак їжі. Цей спосіб готування зберігає аромати.

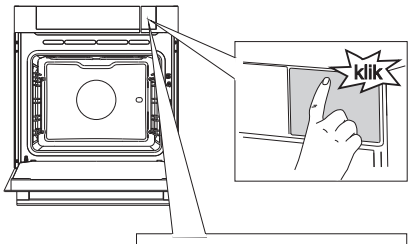
Переваги приготування на парі.
Приготування (смаження, тушкування) починається до того, як температура в духовці досягне 100 °C.
Повільне приготування (смаження, тушкування) можливе також при низькій температурі.
Готування на парі корисне для здоров'я: вітаміни та мінерали добре зберігаються, оскільки майже не розчиняються в конденсованій воді, що стикається з продуктами.
Їжу можна готувати взагалі без жиру. Пара зберігає смак продуктів. Вона не додає ні запахів, ні смаку гриля або сковорідки. До того ж, продукти зберігають усі свої властивості, оскільки не розчиняються у воді.
Пара не дає запахам і смакам поширюватися, тому м'ясо й рибу можна готувати з овочами.
Пара також підходить для бланшування, розморожування, розігрівання й зберігання страв теплими.

НАПОВНЕННЯ РЕЗЕРВУАРА ДЛЯ ВОДИ

РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДИ слугує незалежним джерелом водопостачання парової духовки. Він уміщає до приблизно 1,3 літрів води (максимальний рівень води зазначено на маркуванні). Цієї кількості води достатньо, щоб готувати на парі приблизно 3 години з найдовшим циклом обробки (гаряче повітря з парою за використання «високої» системи).

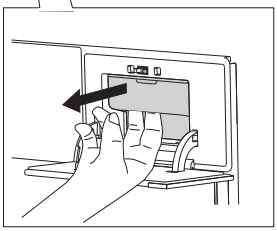
Очистьте резервуар для води перед першим використанням.

Наповнюйте резервуар для води тільки чистою холодною водою через трубопровід. Можна використовувати пляшкову воду без домішок або дистильовану столову воду. У резервуар можна заливати воду температурою 20 °C (+/– 10 °C).

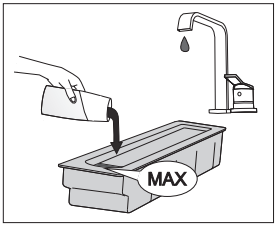


1 Натисніть на точку з наклейкою, щоб відкрити дверцята резервуара.

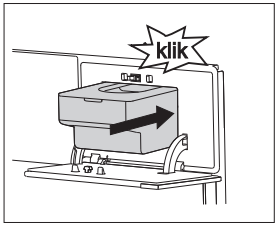
Пізніше наклейку можна зняти.



2 Вийміть резервуар із корпусу, потягнувши за його вбудовану частину.



3 Відкрийте кришку. Промийте резервуар водою. Зберіть резервуар. Налийте чисту воду до максимальної позначки на резервуарі, перш ніж його використовувати.



4 Вставте резервуар назад у корпус до кінця (доки не почуєте коротке клацання). А потім притисніть дверцята резервуара, щоб їх зачинити.

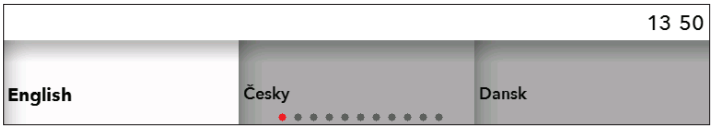
Після закінчення процесу приготування вода, що залишилася в паровій системі, відкачується назад у резервуар для води. Кришку й резервуар для води можна мити звичайними неабразивними рідкими мийними засобами або очищувати в посудомийній машині.

ПЕРШЕ ВИКОРИСТАННЯ

ВИБІР МОВИ

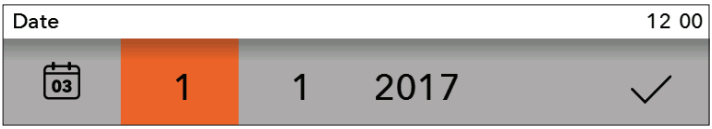
Під час першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення потрібно налаштувати мову. За замовчуванням установлюється англійська мова.

Підтверджуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть потрібну мову. Підтвердьте вибір.

НАЛАШТУВАННЯ ДАТИ



Натиснувши РЕГУЛЯТОР, установіть ДЕНЬ, МІСЯЦЬ і РІК. Поверніть регулятор і підтвердьте вибір, торкнувшись позначки.

НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Поверніть РЕГУЛЯТОР і налаштуйте ГОДИННИК. Торкніться позначки, щоб підтвердити вибір.

Духовка також працює, якщо час не встановлено, однак у такому разі неможливо встановити функції таймера (див. розділ «ВИБІР ФУНКЦІЙ ТАЙМЕРА»).

Якщо прилад не використовується протягом кількох хвилин, він переходить у режим очікування.

ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ ГОДИННИКА

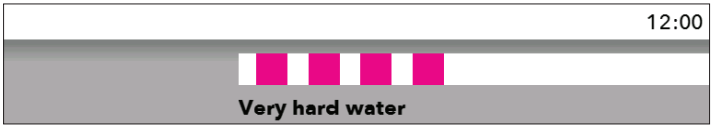
Змінити час можна тоді, коли не активовано таймер (див. розділ «ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ»).

ПЕРЕВІРКА ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Перед першим використанням потрібно виконати перевірку жорсткості води.

На дисплеї з'явиться смужка з написом «**Дуже жорстка вода**».

Максимальний рівень жорсткості води встановлено за замовчуванням.



	4 зелені смуги	М'яка
	1 червона смуга	Дещо жорстка
	2 червоні смуги	Середньої жорсткості
	3 червоні смуги	Жорстка
	4 червоні смуги	Дуже жорстка

Опустіть контрольну паперову смужку (постачається разом із приладом) у воду на одну (1) секунду. Зачекайте одну хвилину, потім перевірте кількість смуг на папері. Введіть інформацію про кількість смуг у систему приладу. Повертайте РЕГУЛЯТОР.

ЩОБ ЗМІНИТИ РІВЕНЬ ЖОРСТКОСТІ ВОДИ

Жорсткість води можна також встановити в меню «ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ».

Неправильно встановлений рівень жорсткості води може призвести до некоректної роботи приладу та скорочення терміну його служби.

ВИБІР ГОЛОВНИХ МЕНЮ ДЛЯ ВИПІКАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ НАЛАШТУВАНЬ

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть назву меню. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР. Зверху відобразиться НАЗВА вибраного меню.

Підтверджуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.

A) Авто

У цьому режимі спочатку виберіть категорію продуктів, а потім страву з автоматичними параметрами її розміру, рівня готовності та часу завершення приготування.
Програма пропонує безліч попередньо встановлених рецептів, перевірених шеф-кухарями й експертами з харчування.

B) Проф режим

У цьому режимі доступні на вибір страви з попередньо заданими значеннями, які можна змінювати.

C) Пара

Натуральний спосіб приготування, який зберігає весь смак їжі.

D) Мій режим

Цей режим дає змогу готувати страви на власний смак, щоразу застосовуючи однакові кроки та налаштування. Вибрані налаштування можна зберегти в пам'яті духовки й відновити їх наступного разу, коли виникне потреба.

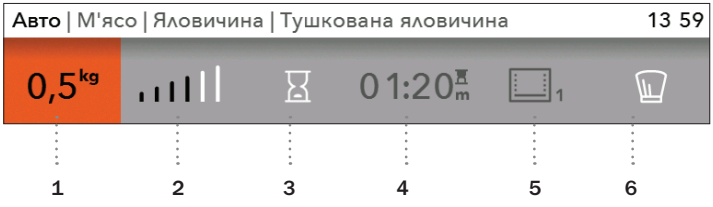
А) ВИПІКАННЯ ЗА ТИПОМ СТРАВИ

(автоматичний (авто) режим)

Підтверджуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть **«Авто».** Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Виберіть категорію продуктів і страву. Підтвердьте вибір.



Відображаються попередньо встановлені значення. Можна змінити розмір страви, рівень готовності та відкладений запуск (завершення випікання).

1 **Розмір**
2 **Рівень готовності**
3 **Відкладений запуск**
4 **Тривалість випікання**
5 **Режим випікання та рекомендований рівень**
6 **Професійний режим (проф режим)**

Якщо в автоматичному режимі вибрано символ , програма перемикається на професійний режим (проф режим) (див. розділ «ВИПІКАННЯ ЗА РЕЖИМОМ НАГРІВАННЯ»).

Щоб розпочати процес приготування, торкніться кнопки **«ПУСК/СТОП»**.
На дисплеї відображатимуться вибрані налаштування.

ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ

Для деяких страв в автоматичному режимі передбачена функція попереднього розігрівання .
Після вибору страви на дисплеї відобразиться попередження **«Обрана програма містить функцію попереднього розігрівання»**. (Підтвердьте вибір за допомогою РЕГУЛЯТОРА.) **«Підігрів увімкнено»**.
Після цього ще не розміщуйте їжу в духовці. На дисплеї почергово відображатиметься значення поточної та заданої температури.
Коли досягнуто встановленої температури, процес попереднього нагрівання припиняється та лунає звуковий сигнал. На дисплеї відображається попередження **«Підігрів завершено»**. Відчиніть дверцята та помістіть страву. Програма продовжить приготування відповідно до вибраних параметрів.

Якщо ввімкнено функцію попереднього нагрівання, неможливо скористатися функцією відкладеного запуску.

B) ВИПІКАННЯ ЗА РЕЖИМОМ НАГРІВАННЯ

(Професійний режим і режим приготування на парі)

Підтверджуйте кожне налаштування, натискаючи РЕГУЛЯТОР.

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть **«Проф режим»**. Підтвердьте вибір.

Виберіть власні основні налаштування.

ОСНОВНІ НАЛАШТУВАННЯ

1 Попереднє розігрівання
2 Режим (див. таблицю «РЕЖИМИ ДУХОВКИ»)
3 Температура в духовці

ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ

4 Тривалість випікання (див. розділ «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА — ТРИВАЛІСТЬ»)
5 Багатофазне приготування (див. розділ «Багатофазне приготування»)
6 (подавання пари) (див. розділ «ПОДАВАННЯ ПАРИ»)

ПОПЕРЕДНЄ РОЗІГРІВАННЯ

Використовується для того, щоб якнайшвидше розігріти духовку до потрібної температури. Якщо натиснути цей символ увімкнеться функція попереднього нагрівання та відобразиться попередження **«Підігрів увімкнено».** Після цього ще не розміщуйте їжу в духовці. На дисплеї почергово відображатиметься значення поточної та заданої температури.
Коли досягнуто встановленої температури, процес попереднього нагрівання припиняється та лунає звуковий сигнал.
На дисплеї відображається попередження **«Підігрів завершено».** Відчиніть дверцята та помістіть страву. Програма продовжить приготування відповідно до вибраних параметрів.

Якщо ввімкнено функцію попереднього нагрівання, неможливо скористатися функцією відкладеного запуску.

РЕЖИМИ ДУХОВКИ (залежить від моделі)

РЕЖИМ	ОПИС	ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МІН. – МАКС. ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	РЕЖИМИ ДУХОВКИ		
	ОСНОВНИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ Нагрівачі в нижній і верхній частині духовки рівномірно випромінюють тепло в її внутрішню камеру. Здобну випічку та м'ясо можна пекти або смажити лише на одному рівні висоти.	200	30 – 230
	ОСНОВНИЙ НАГРІВ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у верхній панелі камери духовки. Режим використовується, щоб підрум'янити страву зверху.	150	30 – 230
	НИЖНІЙ НАГРІВ Тепло випромінює тільки нагрівач, розташований у нижній частині духовки. Режим використовується, щоб підрум'янити страву знизу.	160	30 – 230
	МАЛИЙ ГРИЛЬR Працює тільки нагрівач грилю — частина великого грилю. За допомогою цього нагрівача можна підсмажити невеликі бутерброди, сосиски до пива, а також приготувати тости.	230	30 – 230
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ Працюють верхній нагрівач і нагрівач для гриля. Тепло випромінює нагрівач для гриля, установлений у верхній частині духовки. Щоб покращити ефективність нагрівання, додатково вмикається верхній нагрівач. Цей режим використовується для смаження на грилі невеликих бутербродів, шматків м'яса або сосисок до пива, а також для приготування тостів.	230	30 – 230
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОРR Одночасно працюють нагрівач для гриля та вентилятор. Режим призначений для приготування м'яса на грилі та смаження великих шматків м'яса та птиці на одному рівні висоти. Він також підходить для приготування запіканок і підсмажування страв до хрусткої скоринки.	170	30 – 230
	КРУГОВИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ Одночасно працюють нижній і круговий нагрівачі, а також вентилятор. Цей режим використовується для випікання піци, вологої випічки, кексів, дріжджового й пісочного тіста одночасно на кількох рівнях.	200	30 – 230
	КРУГОВИЙ НАГРІВ У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса або випічки. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки одночасно на кількох рівнях.	180	30 – 230
	КРУГОВИЙ НАГРІВ ECO [1)] Під час готування в цьому режимі оптимізується енергоспоживання. Цей режим використовується для смаження м'яса та приготування випічки.	180	120- 230
	НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР Цей режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що не піднімаються високо, а також для консервації фруктів і овочів.	180	30 – 230

РЕЖИМ	ОПИС	ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МІН. – МАКС. ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	РЕЖИМИ ДУХОВКИ		
	СМАЖЕННЯ У режимі автосмаження верхній нагрівач працює в поєднанні з круговим та інфрачервоним (гриль) нагрівачами. Цей режим використовується для смаження всіх видів м'яса.	180	30–230

[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.

РЕЖИМ	ОПИС	ЗАПРОГРАМОВАНА ТЕМПЕРАТУРА (°C)	МІН. – МАКС. ТЕМПЕРАТУРА (°C)
	КОНВЕКЦІЙНЕ НАГРІВАННЯ З ПАРОЮ Цей режим використовується для приготування та розморожування. Він дає змогу готувати страви швидше й ефективніше, не змінюючи при цьому колір і форму продуктів. У цьому режимі доступні три рівні потужності:	160	
	ВИСОКИЙ: приготування ескалопів, стейків і невеликих шматків м'яса		30–230
	СЕРЕДНІЙ: розігрівання охолоджених або заморожених продуктів, приготування рибного філе та овочевих запіканок		30–230
	НИЗЬКИЙ: приготування великих шматків м'яса (печеня, ціла курка), випікання виробів із дріжджового тіста (хліб і булочки), приготування лазаньї тощо.		30–230
	ПАРА Використовуйте цей режим для приготування всіх видів м'яса, тушкованих страв, овочів, пирогів, тортів, хліба й запіканок (тобто страв, готування яких потребує більше часу).	100	–
	SOUS VIDE — це процес повільного приготування їжі у вакуумному упакуванні на чітко встановленому рівні незмінної температури. Цей режим використовується для приготування м'яса, риби й усіх видів фруктів і овочів. Приготована таким чином їжа виходить соковитою й зберігає свій насичений смак.	50	30-95

Щоб розпочати процес приготування, торкніться кнопки «**ПУСК/СТОП**». На дисплеї відображатимуться вибрані налаштування.

На дисплеї блиматиме символ «°C», доки не буде досягнуто встановленої температури. Пролунає звуковий сигнал. Під час приготування міняти режими випікання неможливо.

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА — ТРИВАЛІСТЬ

Під час використання основного професійного режиму можна ввімкнути таймер. Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Тривалість роботи духовки

Відкладений запуск

Налаштування тривалості приготування

У цьому режимі можна визначити тривалість роботи духовки. Установіть потрібну тривалість приготування та підтвердьте вибір (макс. тривалість приготування — 10 годин). Відобразиться відповідний час завершення приготування. Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати приготування. На дисплеї відображатимуться вибрані налаштування. Вимкніть усі функції таймера, установивши час на «0».

Налаштування відкладеного запуску

Функція відкладеного ввімкнення недоступна в таких системах: малий гриль, великий гриль і гриль із конвекцією.

У цьому режимі можна зазначити тривалість процесу готування (тривалість готування), а також час, коли потрібно завершити готування (час завершення) (відкласти запуск можна на 24 години).
Переконайтеся, що годинник правильно показує поточний час.

Приклад.
Поточний час: 12:00
Тривалість готування: 2 години
Завершення готування: 18:00

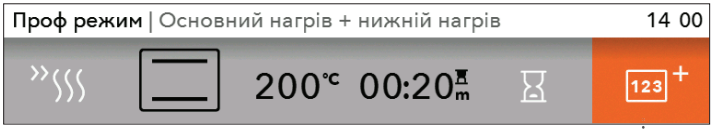
Спочатку встановіть ТРИВАЛІСТЬ ГОТУВАННЯ (2 години). Автоматично відобразиться сума поточного часу й тривалості готування (14:00). Потім виберіть ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ та встановіть таймер (18:00).
Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати готування. Таймер не запускатиметься, доки не почнеться процес готування. На дисплеї відобразиться повідомлення **«Відкладений запуск. Приготування почнеться о 16:00».**
Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу.

Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу (завершення готування). Прозвучить короткий звуковий сигнал, і відобразиться меню «Завершено».

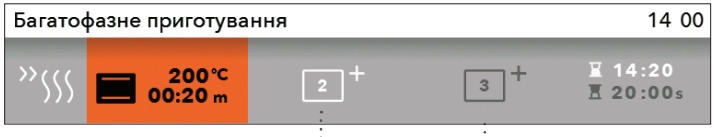
Якщо прилад не використовується протягом кількох хвилин, він переходить у режим очікування.

БАГАТОФАЗНЕ ПРИГОТУВАННЯ

За допомогою цього режиму під час одного процесу випікання можна поєднувати три різних послідовних способи приготування їжі.
Вибираючи різні налаштування, можна приготувати страви на будь-який смак.



Під час використання основного професійного режиму (проф режиму), можна вибрати **«Багатофазне» приготування.** Підтвердьте вибір, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Виберіть: крок 1, крок 2, крок 3. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Якщо попередньо ввімкнуто функції таймера, крок 1 вже буде вибрано.

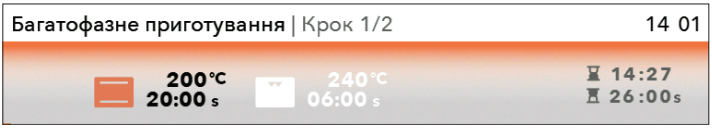
Установіть режим, температуру та тривалість. Підтвердьте вибір, торкнувшись галочки й натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Час завершення процесу

Тривалість поточного кроку

Температура й тривалість вибраного кроку

Якщо торкнутися кнопки «ПУСК», духовка почне працювати відповідно до кроку 1. (Індикатор виконання в нижній частині дисплея показує поточний крок процесу випікання.) Коли певний час минає, запускається крок 2, а потім і крок 3, якщо його було вибрано.



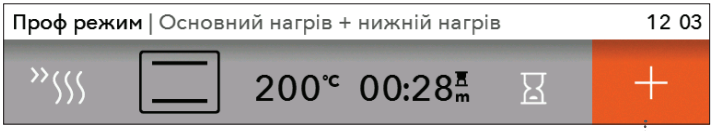
Якщо під час роботи потрібно скасувати будь-який із кроків, поверніть РЕГУЛЯТОР, виберіть крок і скасуйте його, торкнувшись ПОЗНАЧКИ. Такі дії можна виконати тільки для кроків, які ще не почалися.

ПОДАВАННЯ ПАРИ

Рекомендовано скористатися функцією подавання пари для приготування:
- **м'яса** (наприкінці процесу приготування) — воно стане соковитішим і м'якшим без поливання, зокрема яловичини, телятини, свинини, оленини, птиці, ягнятини, риби, сосисок;
- **хліба й булочок** (протягом останніх 5–10 хвилини випікання), скоринка стане хрусткою та рум'яною;
- **овочевого й фруктового суфле**, лазаньї, крохмалистих страв, пудингів;
- **овочів**, особливо картоплі, цвітної капусти, броколі, моркви, кабачків і баклажанів.

Подавання пари можливе в **професійному режимі** під час вибору тривалості приготування. Тривалість приготування має бути достатньою, щоб виконати подавання пари.

Загальна тривалість приготування має становити принаймні 10 хвилин.



Для подавання пари виберіть **позначку +**. Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть позначку.
– Багатофазне приготування (Див. розділ «БАГАТОФАЗНЕ ПРИГОТУВАННЯ».)
– Інтенсивність подавання пари на трьох рівнях

A) ПОКРОКОВЕ ПОДАВАННЯ ПАРИ

Налаштуйте кроки (див. розділ «БАГАТОФАЗНЕ ПРИГОТУВАННЯ»). Для подавання пари виберіть позначку +. Система автоматично вирахує потрібну кількість пари відповідно до загального часу приготування. Натисніть кнопку «ПУСК/СТОП», щоб запустити духовку.

B) ПРЯМЕ ПОДАВАННЯ ПАРИ

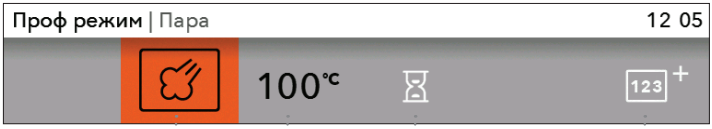
Пряме подавання пари відбувається під час приготування. Виберіть позначку . З'явиться попередження: **«Впустити пар?»** Позначка блиматиме, доки процес не завершиться. Пряме подавання пари можна повторити в три кроки; після цього позначка пари зникне.

866104

C) ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ (Пара — швидкий доступ до парових програм)

Підтвердьте кожне налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть режим «Пара». Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.



Виберіть власні основні параметри.

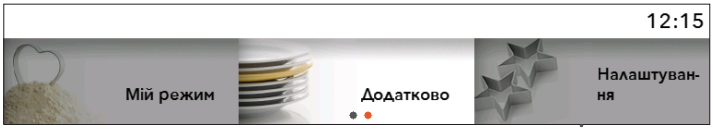
1 **Система**
2 **Температура духовки**
3 **Тривалість приготування**
4 **Багатофазне приготування (див. розділ «БАГАТОФАЗНЕ ПРИГОТУВАННЯ»)**

Використовується для того, щоб якомога швидше розігріти духовку до потрібної температури.

Наповніть **резервуар** чистою водою до максимальної позначки. ПАРОВИЙ НАБІР призначений для приготування овочів, риби, м'яса й картоплі без соусу. Помістіть паровий набір на 2 рівень напрямних.

SOUS VIDE (ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ)

Приправляйте їжу й кладіть її в пластиковий пакет, придатний для герметичного впакування й приготування у вакуумі. Кладіть пластиковий пакет із їжею на деко з отворами, а його ставте на середню полицю духовки.



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть у головному меню пункт «**Додатково**». Підтвердьте вибір. Відобразяться відповідні функції.

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть режим **Sous Vide.**

Виберіть тривалість і температуру приготування. Готуйте їжу протягом тривалого часу при низькій температурі (див. таблицю готування).

Коли приготування завершиться, вийміть їжу з пакета. Щоб смак страви був насиченішим, її можна швидко підсмажити в гарячій олії.

Страва	Товщина (см)	Значок температури (°C)	Час готування (хв)
М'ЯСО			
Стейк із яловичини, середньопросмажений	3	60	150–180
Стейк із яловичини, добре просмажений	3	70	140–170
Стейк зі свинини, середньопросмажений	3	65	70–100
Стейк зі свинини, добре просмажений	3	70	70–100
Стейк із ягнятини, середньопросмажений	2	60	90–120
Стейк із ягнятини, добре просмажений	2	70	70–100
Стейк із телятини, добре просмажений	3	70	70–100
Куряча грудка (філе)	3	65	90–120
Качина грудка (філе)	3	65	120–150
Індича грудка (філе)	5	65	180–210
Філе риби	1	55	40–60
Рибний стейк	2	55	40–60
Креветки	/	60	30–40
Восьминіг (щупальця)	/	85	180–240
Гребінці	/	60	40–60
Морква (шматочками)	1	85	90–120
Картопля (кубиками)	2	85	100–130
Спаржа	/	85	50–70
Баклажани	1	85	50–70
Фрукти (шматочками)	/	70	90–120

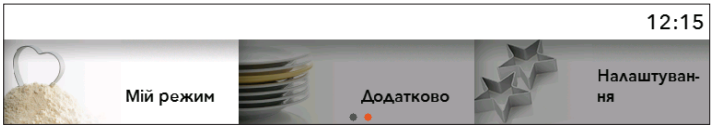
D) ЗБЕРЕЖЕННЯ ВЛАСНОЇ ПРОГРАМИ (МІЙ РЕЖИМ)

Коли процес приготування завершено, відображається меню «Завершено». Щоб зберегти власні налаштування в пам'яті духовки, виберіть символ ♡+.

Виберіть поле із зірочками, у якому буде введено назву нового рецепта.

У пам'яті можна зберегти до 12 рецептів.

Поверніть РЕГУЛЯТОР і підтвердьте відповідні літери, щоб ввести назву. Якщо потрібно видалити знак, виберіть стрілку. Збережіть назву, торкнувшись позначки.



Улюблені рецепти можна використати, вибравши пункт «Мої рецепти» в головному меню. Підтвердьте вибір за допомогою РЕГУЛЯТОРА.

Відображаються попередньо встановлені значення, які, якщо потрібно, можна змінити.

Коли програму завершено, відображається меню «Завершено». Якщо вносилися певні зміни, їх можна зберегти, вибравши символ ♡+. Виберіть рецепт із такою ж назвою. На дисплеї відобразиться повідомлення «**Режим буде перезаписано**».

– Щоб зберегти рецепт під цією або новою назвою, підтвердьте вибір.

– Також можна скасувати свій вибір. Відобразиться дисплей, на якому можна вибрати ново поле та зберегти новий рецепт.

ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ВИПІКАННЯ

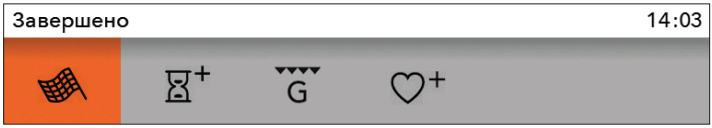
Перед початком випікання блимає кнопка «ПУСК/СТОП».

Один раз торкніться кнопки «ПУСК/СТОП», щоб почати процес випікання.
Якщо поточні налаштування потрібно змінити під час випікання, поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть налаштування або значення. Підтвердьте вибір.

Якщо під час випікання відчинено дверцята, випікання припиняється й буде продовжено, щойно дверцята зачиняться. Це потрібно зробити протягом 3 хвилин, інакше випікання завершиться, а на дисплеї відобразиться повідомлення «Завершено».

ЗАВЕРШЕННЯ ВИПІКАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ДУХОВКИ

Щоб завершити випікання, торкніться кнопки «ПУСК/СТОП».



Поверніть РЕГУЛЯТОР. Відобразиться меню **«Завершено»**, а також показані піктограми.

«Завершено»

Виберіть цю піктограму, щоб завершити процес готування. На дисплеї відобразиться головне меню.

Збільшити тривалість

Вибравши цю піктограму, можна збільшити тривалість випікання.
Можна визначити новий час завершення випікання (див. розділ «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА — ТРИВАЛІСТЬ»).

Запіканка

Виберіть цю піктограму, щоб підрум'янити страву зверху, коли вона готова.

Додати до улюбленого

Вибрані налаштування можна зберегти в пам'яті духовки й використати їх наступного разу.

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

ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ

Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть пункт «**Додатково**» в головному меню. Підтвердьте вибір. Відобразиться Меню додаткових функцій.

Деякі функції недоступні для певних режимів. У такому разі лунатиме звуковий сигнал.

Парове очищення

Виконання цієї програми полегшує видалення плям усередині духовки. (Див. розділ «ОЧИЩЕННЯ Й ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ».)

Розморожування

У цьому режимі в духовці циркулює повітря, але нагрівачі не вмикаються. Працює лише вентилятор.
Режим використовується для повільного розморожування продуктів (тортів, здобної випічки, хліба, булочок і сильно заморожених фруктів).
Вибравши цей символ, установіть категорію та вагу продукту, час початку й завершення розморожування.
Коли спливе половина часу розморожування, шматочки слід перевернути, перемішати й роз'єднати, якщо вони примерзли один до одного.

Підігрівання

Використовуйте цю функцію, щоб підтримувати температуру приготованих страв на потрібному рівні.
Вибравши цей символ, установіть температуру та час початку й завершення підігрівання.

Підігрівання посуду

Використовуйте цю функцію для попереднього підігрівання посуду (тарілок, чашок) перед подаванням їжі, щоб страви на столі довше залишалися теплими. Вибравши цей символ, установіть температуру та час початку й завершення підігрівання.

Розморожування

Цим режимом можна скористатися, щоб розігріти приготовані раніше страви. Їжа розігрівається парою, а тому не втрачає своїх властивостей. Смак і текстура страв залишаються такими, наче їх щойно приготовано. Одночасно можна розігріти кілька страв.

- Скориставшись цією функцією, можна вибрати початок і кінець розігрівання.

Швидке попереднє нагрівання

Використовуйте цю функцію, щоб якнайшвидше розігріти духовку до потрібної температури. Не підходить для приготування страв. Щойно духовка розігрівається до заданої температури, функція нагрівання вимикається, а духовка готова до роботи у вибраному режимі.

Шабат

У цьому режимі можна встановити температуру 85–180 °C і таймер (до 74 годин) для справ у день шабату. Натисніть кнопку «ПУСК», щоб розпочати зворотний відлік. У духовці горітиме світло. Усі звуки й роботу буде вимкнуто. Активною буде тільки кнопка «УВІМК./ВИМК.». Після завершення можна зберегти встановлені параметри.

У разі відключення електроенергії режим «Шабат» буде скасовано, а духовка повернеться до початкового стану.

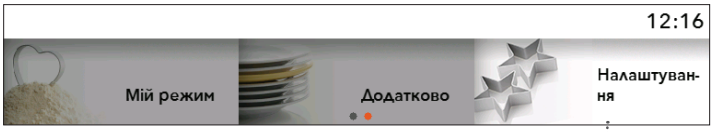
Попередження. Виробник не несе відповідальності за некоректне використання режиму «Шабат».

Sous Vide

Режим призначено для повільного приготування у вакуумному пакеті за допомогою пари. Готуйте герметично впаковану їжу при низькій температурі. Так вона збереже свій насичений смак, а також вітаміни й мінерали.

Щоб відобразилося меню «Завершено» та піктограми, поверніть РЕГУЛЯТОР.

ВИБІР ЗАГАЛЬНИХ НАЛАШТУВАНЬ



Поверніть РЕГУЛЯТОР і виберіть «**Налаштування**» в головному меню. Підтвердьте вибір.

Повертаючи РЕГУЛЯТОР, можна переміщуватися по меню. Щоразу підтверджуйте вибір, натискаючи РЕГУЛЯТОР.

«Загальне»

«**Мова**» — вибір мови, на якій відображатиметься текст.
«**Дата**» — дату потрібно встановлювати під час першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення приладу (понад тиждень) від живлення. Установіть день, місяць і рік.
«**Час**» — час доби потрібно встановлювати під час першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення приладу (понад тиждень) від живлення. Налаштуйте ГОДИННИК. У полі «Час» також можна вибрати спосіб відображення годинника — цифровий або аналоговий.
«**Звук**» — гучність звукового сигналу можна встановити, тільки якщо не ввімкнуто жодної функції часу (відображається лише час доби).
«Гучність» — доступні три рівні гучності. «Звук кнопок» — можна ввімкнути або вимкнути.
«Звук під час пуску та зупинки» — можна ввімкнути або вимкнути.

«Дисплей»

У цьому меню можна вибрати зазначені далі параметри.
«**Яскравість**» — доступні три різні рівні.
«**Нічний режим**» — встановлення часового інтервалу, у якому яскравість дисплея буде приглушено.
«**Пристрій у режимі очікування**» — дисплей автоматично вимикається через 1 год.

Налаштування приготування

Видалення накипу
Жорсткість води

«Система»

«Інформація про пристрій»

«Заводські налаштування»

«Освітлення духовки впродовж роботи» —якщо під час випікання відчинити дверцята, підсвічування вимикається.

«Підсвічування духовки» — підсвічування вмикається автоматично, якщо відчинити дверцята або ввімкнути духовку. Коли процес випікання завершено, світло світиться ще приблизно 1 хвилину. Увімкнути або вимкнути освітлення можна, натиснувши кнопку ввімкнення освітлення.

БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Ця функція активується, якщо торкнутися кнопки «БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ». Відобразиться
повідомлення **«Захист від дітей увімкнено»**. Щоб вимкнути цю функцію, повторно торкніться кнопки.

Якщо ввімкнути блокування, коли не задіяно жодної функції таймера (відображається лише поточний час), духовка не працюватиме. Якщо ввімкнути блокування після встановлення функції таймера, духовка працюватиме в нормальному режимі, проте змінити її налаштування буде неможливо. Коли блокування від дітей активовано, неможливо змінити режими або додаткові функції. Можна лише завершити процес готування. Блокування від дітей залишається активним навіть після вимкнення духовки. Щоб вибрати новий режим, спочатку потрібно вимкнути блокування.

ТАЙМЕР ЗВОРОТНОГО ВІДЛІКУ

Таймер зворотного відліку можна використовувати незалежно від роботи духовки. Він вмикається натисканням відповідної кнопки. Максимальний можливий час — 10 годин. Після завершення встановленого часу лунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку, або він вимкнеться автоматично приблизно через одну хвилину.

Після відключення від джерела живлення або вимкнення приладу всі додаткові налаштування зберігатимуться.

ОПИСИ РЕЖИМІВ ГОТУВАННЯ Й ТАБЛИЦІ ГОТУВАННЯ

Якщо в таблиці готування немає потрібної страви, скористайтесь інформацією для схожої. Дані в таблиці стосуються готування на одному рівні.
У таблиці вказано інтервал рекомендованих температур. Почніть із найнижчої температури та збільште її, якщо страва видасться вам недостатньо обсмаженою.

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

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

Якщо використовується пергаментний папір, переконайтеся, що він жаростійкий.

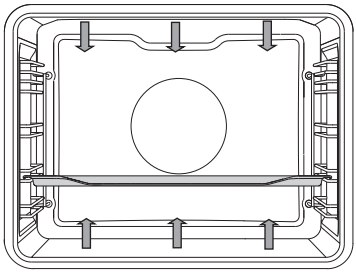
Під час приготування великих шматків м'яса або випічки всередині духовки накопичується багато пари, яка може конденсуватися на дверцятах. Це нормальне явище, що не впливає на роботу приладу. Після завершення приготування страви насухо витріть дверцята та скло.

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

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

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

ОСНОВНИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ



2

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

Смаження м'яса

Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, оскільки вони сильно відбивають тепло. Під час смаження потрібно забезпечити достатнє зволоження духовки, щоб м'ясо не пригоріло. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо накрити, воно буде соковитішим.

Тип продукту	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Запечена свинина	1500	2	180 – 200	90 – 120
Свиняча лопатка	1500	2	180 – 200	110 – 140
Рулет зі свинини	1500	2	180 – 200	90 – 110
Запечена яловичина	1500	2	170 – 190	120 – 150
Рулет із телятини	1500	2	180 – 200	80 – 100
Спинка ягняти	1500	2	180 – 200	60 – 80
Кроляче філе	1000	2	180 – 200	50 – 70
Нога косулі	1500	2	180 – 200	90 – 120
РИБА				
Тушкована риба, 1 кг	1000 г/шматок	2	190 – 210	40 – 50

Випікання здобної випічки

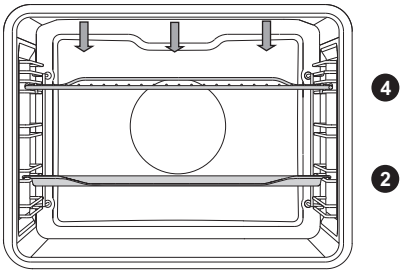
Використовуйте тільки однорівневі дека або піддони темних кольорів. У деках або піддонах світлих кольорів скоринка у випічці буде утворюватися гірше, адже такий посуд відбиває тепло. Дека завжди розміщуйте на решітці. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти. Час готування буде коротшим, якщо духовку попередньо розігріти.

Тип продукту	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
ЗДОБНА ВИПІЧКА			
Овочеве суфле	2	190 – 210	35 – 45
Солодке суфле	2	170 – 190	40 – 50
Булочки*	3	190 – 210	20 – 30
Пшеничний хліб, 1 кг *	3	220	10 – 15
		180 – 190	30 – 40
Гречаний хліб, 1 кг *	3	180 – 190	50 – 60
Пшеничний хліб із цільного зерна, 1 кг *	3	180 – 190	50 – 60
Житній хліб, 1 кг *	3	180 – 190	50 – 60
Житньо-пшеничний хліб, 1 кг *	3	180 – 190	50 – 60
Горіховий торт	2	170 – 180	50 – 60
Бісквіт*	2	160 – 170	30 – 40
Дрібна випічка з дріжджового тіста	3	200 – 210	20 – 30
Пиріжки з капустою *	3	190 – 200	25 – 35
Кекс	2	130 – 150	80 – 100
Печиво безе	3	80 – 90	110 – 130
Булочки з солодкою начинкою	3	170 – 180	30 – 40

Порада	Дії
Готовність торта	• Проткніть торт зверху дерев'яною зубочисткою або рожном. Якщо на зубочистці або рожні не залишилося слідів, торт готовий.
Торт сів.	• Звіртеся з рецептом. • Наступного разу використовуйте менше рідини. • Якщо ви користуєтеся невеликими міксерами, блендерами тощо, пильнуйте за тривалістю вимішування.
Торт знизу занадто світлий.	• Використовуйте піддони або дека темних кольорів. • Установіть деко на один рівень нижче та ввімкніть нижній нагрівач незадовго до кінця готування.
Торт із соковитою начинкою не пропікся.	• Збільште температуру та продовжте час випікання.

Не ставте глибокі дека на перший рівень.

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, МАЛИЙ ГРИЛЬ



Під час готування на великому грилі працюють верхній нагрівач та інфрачервоний нагрівач (гриль), розташований у верхній панелі камери духовки.

Під час готування на грилі працюють верхній нагрівач та інфрачервоний нагрівач (гриль), розташований у верхній панелі камери духовки.

Максимально дозволена температура: 240 °C.

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

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо не пригоріло до решітки, і встановіть її на четвертий рівень. На першому або другому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків.

Під час готування на грилі забезпечте достатню вологу в духовці, щоб м'ясо не пригоріло. У процесі готування на грилі перевертайте м'ясо.

Після використання грилю щоразу ретельно вимивайте духовку та всі її аксесуари.

Настільний гриль — маленький гриль

Тип продукту	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Біфштекс, непросмажений із кров'ю	180 г/шматок	4	240	20 – 25
Філе зі свинячого ошийка	150 г/шматок	4	240	25 – 30
Відбивні або котлети	280 г/шматок	4	240	30 – 35
Сосиски для готування на грилі	70 г/шматок	4	240	20 – 25
ТОСТИ				
Тост	/	4	240	5 – 10
Гарячі бутерброди	/	4	240	5 – 10

Настільний гриль — великий гриль

Тип продукту	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Біфштекс, непросмажений із кров'ю	180 г/шматок	4	240	10 – 15
Біфштекс глибокого просмажування	180 г/шматок	4	240	15 – 20
Філе зі свинячого ошийка	150 г/шматок	4	240	15 – 20
Відбивні або котлети	280 г/шматок	4	240	20 – 25
Телячий ескалоп	140 г/шматок	4	240	15 – 20
Сосиски для готування на грилі	70 г/шматок	4	240	10 – 20
Ковбасний фарш (леберкезе)	150 г/шматок	4	240	15 – 20
РИБА				
Стейки з лосося/філе	200 г/шматок	4	240	15 – 20
ТОСТИ				
6 шматочків хліба	/	4	240	1 – 4
Гарячі бутерброди	/	4	240	2 – 5

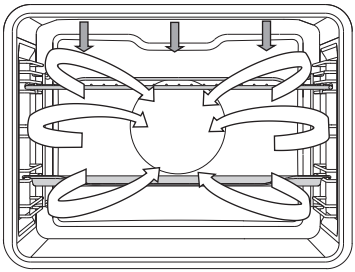
При приготуванні м'яса необхідно додавати рідину, щоб жир і м'ясний сік не пригорали. Під час приготування переверніть м'ясо.

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

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

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

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ + ВЕНТИЛЯТОР

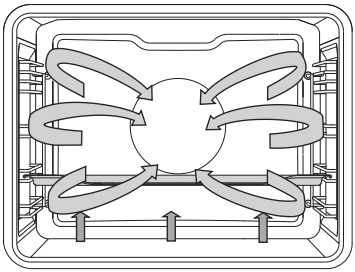


У цьому режимі нижній нагрівач і вентилятор працюють одночасно. Підходить для готування на грилі м'яса, риби та овочів.

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

Тип продукту	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Качка	2000	2	180 – 200	90 – 110
Запечена свинина	1500	2	170 – 190	90 – 120
Свиняча лопатка	1500	2	160 – 180	100 – 130
Половина курки	700	2	190 – 210	50 – 60
Курка, 1,5 кг	1500	2	200 – 220	60 – 80
М'ясний рулет	1500	2	160 – 180	70 – 90
РИБА				
Форель	200 г/шматок	2	200 – 220	20 – 30

КРУГОВИЙ НАГРІВ + НИЖНІЙ НАГРІВ



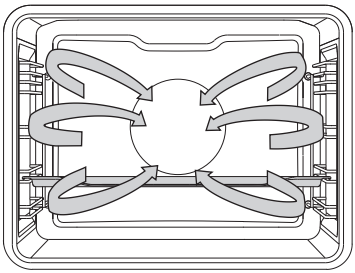
2

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

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

Тип продукту	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
ЗДОБНА ВИПІЧКА			
Чизкейк, пісочне тісто	2	150 – 160	60 – 70
Піца*	3	210 – 220	10 – 15
Кіш-лорен, пісочне тісто	2	190 – 200	50 – 60
Яблучний штрудель, листкове тісто	2	170 – 180	50 – 60

КРУГОВИЙ НАГРІВ



2

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

Смаження м'яса.
Використовуйте емальований посуд, посуд із вогнетривкого скла, глиняні форми або ємності чи дека з чавуну. Не використовуйте дека з нержавіючої сталі, оскільки вони сильно відбивають тепло.

Під час смаження забезпечте в духовці достатньо вологи, щоб м'ясо не пригоріло. У процесі смаження перевертайте м'ясо. Якщо м'ясо накрити, воно буде соковитішим.

Тип продукту	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО				
Смажена свинина зі шкірочкою	1500	2	160 – 180	90 – 120
Ціла курка	1500	2	170 – 190	70 – 90
Качка	2000	2	160 – 180	120 – 150
Гуска	4000	2	150 – 170	170 – 200
Індичка	5000	2	150 – 170	180 – 210
Куряча грудка	1000	3	180 – 200	50 – 60
Фарширована курка	1500	2	180 – 200	110 – 130

Випікання здобної випічки

Рекомендується попередньо розігріти духовку.

Дрібну випічку можна готувати в низьких деках на кількох рівнях (другому та третьому). Тривалість випікання може бути різною (залежно від типу дека). Вам може знадобитися витягти верхнє деко раніше за нижнє.

Завжди ставте форму для випікання на решітку. Якщо використовується деко з комплекту духовки, решітку слід витягти.

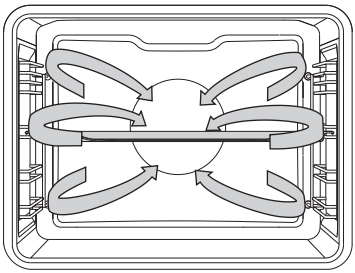
Щоб дрібна випічка зарум'янилася рівномірно, вона має бути однакової товщини.

Тип продукту	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
ЗДОБНА ВИПІЧКА			
Бісквіт	2	150 – 160	30 – 40
Пиріг із посипкою	3	160 – 170	25 – 35
Сливовий пиріг	2	150 – 160	30 – 40
Бісквітний рулет*	3	160 – 170	15 – 25
Фруктовий пиріг, пісочне тісто	2	160 – 170	50 – 70
Хала (плетені дріжджові булочки)	2	160 – 170	35 – 50
Яблучний штрудель	3	170 – 180	50 – 60
Піца*	3	200 – 210	15 – 20
Печиво, пісочне тісто *	3	150 – 160	15 – 25
Пресоване печиво *	3	140 – 150	20 – 30
Маленькі тістечка *	3	140 – 150	20 – 30
Печиво з дріжджового тіста	3	170 – 180	20 – 35
Печиво з листкового тіста	3	170 – 180	20 – 30
Випічка з кремовою начинкою	3	180 – 190	25 – 45
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Яблучний, сирний штрудель	3	170 – 180	55 – 70
Піца	3	180 – 190	20 – 35
Картопля для смаження в духовці	3	200 – 210	25 – 40
Крокети для запікання в печі	3	200 – 210	20 – 35

Не ставте глибокі дека на перший рівень.

КРУГОВИЙ НАГРІВ ECO

eco



3

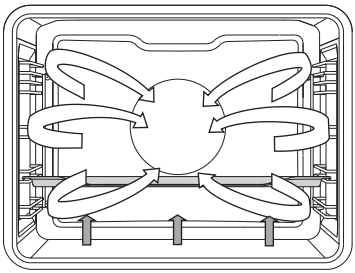
У цьому режимі працюють круговий нагрівач і вентилятор. За допомогою вентилятора, установленого в задній частині духовки, гаряче повітря постійно циркулює навколо м'яса, овочів або випічки.

Тип продукту	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)
М'ЯСО			
Смажена свинина, 1 кг	2	190 – 200	110 – 130
Смажена свинина, 2 кг	2	190 – 200	130 – 150
Смажена яловичина, 1 кг	2	200 – 210	100 – 120
РИБА			
Ціла риба, 200 г/шматок	3	190 – 200	40 – 50
Філе риби, 100 г/шматок	3	200 – 210	25 – 35
ЗДОБНА ВИПІЧКА			
Пресоване печиво	3	170 – 180	15 – 25
Маленькі кекси	3	180 – 190	30 – 35
Бісквітний рулет	3	190 – 200	15 – 25
Фруктовий пиріг, пісочне тісто	2	180 – 190	55 – 65
ЗАПІКАНКИ			
Картопляна запіканка	2	180 – 190	40 – 50
Лазанья	2	190 – 200	45 – 55
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Картопля фрі, 1 кг	3	220 – 230	35 – 45
Медальйони з курятини, 0,7 кг	3	210 – 220	30 – 40
Рибні палички, 0,6 кг	3	210 – 220	30 – 40

Не ставте глибокі дека на перший рівень.

866104

НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР



2

Цей режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що не піднімаються високо, а також для консервації фруктів і овочів. Використовуйте другий рівень знизу й відносно низьке деко для випікання, щоб гаряче повітря могло вільно обдувати страву зверху.

КОНСЕРВУВАННЯ

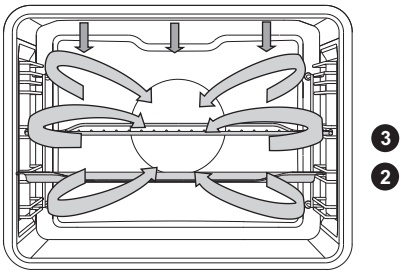
Приготуйте банки та продукти для консервування, як зазвичай. Використовуйте банки з гумовим ущільненням і скляною кришкою. Не використовуйте банки з металевими кришками або такими, що закручуються, а також металеві бляшанки. Переконайтеся, що банки однакового розміру, наповнені однаковими продуктами та щільно закриті.

У глибоке деко налийте 1 літр гарячої води (прибл. 70 °C) і помістіть у деко 6 літрових банок. Поставте деко з банками в духовку на другий рівень.

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

Тип продукту	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)	Температура на початку кипіння	Витримування у вимкненій духовці (хв)
ФРУКТИ					
Полуниці (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	вимкнути	20 – 30
Плоди з кісточкою (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	вимкнути	20 – 30
Фруктове пюре (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	вимкнути	20 – 30
ОВОЧІ					
Мариновані огірки (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	вимкнути	20 – 30
Боби/морква (6 × 1 л)	2	180	40 – 60	120 °C, 60 хв	20 – 30

СМАЖЕННЯ



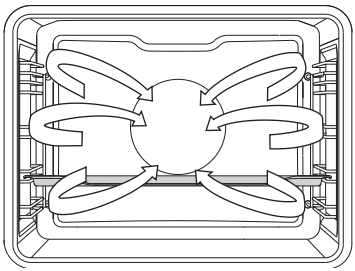
У режимі автосмаження верхній нагрівач працює в поєднанні з круговим та інфрачервоним (гриль) нагрівачами. Цей режим використовується для смаження всіх видів м'яса.

Якщо страви смажаться безпосередньо на решітці, змастіть її олією, щоб м'ясо до неї не пригоріло, і встановіть решітку на третій рівень. На другому або третьому рівні розмістіть піддон для збирання жиру та соків. Якщо ви смажите м'ясо на деку, поставте його на другий рівень.
Установіть режим приготування й температуру, а також кінцеву температуру страви.

Тип продукту	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв)	Температура всередині (°C)
М'ЯСО					
Яловича вирізка	1000	2	160 – 180	60 – 80	55 – 75*
Ціла курка	1500	2	170 – 190	65 – 85	85 – 90
Індичка	4000	2	160 – 180	150 – 180	85 – 90
Запечена свинина	1500	2	160 – 180	100 – 120	70 – 85
М'ясний рулет	1000	2	160 – 180	50 – 65	80 – 85
Телятина	1000	2	160 – 180	70 – 90	75 – 85
Ягнятина	1000	2	170 – 190	50 – 70	75 – 85
Дичина	1000	2	170 – 190	60 – 90	75 – 85
Ціла риба	1000	3	160 – 180	40 – 50	75 – 85

* з кров'ю = 55–60 °C; середньопросмажене = 65–70 °C; добре просмажене = 70–75 °C

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРОЮ



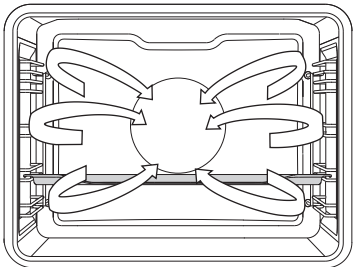
2

Вода з парогенератора потрапляє у верхню частину духовки у формі пари. Окрім цього, працюють круговий нагрівач з вентилятором, що забезпечує постійно циркуляцію гарячого повітря та пари.

Наповніть резервуар для води свіжою водою.

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)	Čas pečenja (minute)
Яловичина (нога)	1000	2	1	160–180	80–110
Яловичина (вирізка)	1000	2	2	170–190	50–70
Телятина (нога)	1000	2	1	170–190	80–110
Ягнятина	1000	2	1	170–190	60–90
Ціла птиця	1500	2	1	170–190	65–85
Птиця (грудка)	1000	3	3	170–190	50–60
Свинина (філе)	1000	2	2	170–190	50–70
Риба	200 г/шматок	3	2	180–200	25–35
Картопля	1000	3	1	180–200	45–60
Картопля з броколі	1000	3	2	170-190	35-50

ПАРА



2

Вода з парогенератора потрапляє у верхню частину духовки у формі пари.

Наповніть резервуар для води свіжою водою.

М’ясо

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Квашена капуста й сосиски	700	3	100	35–45
Стейк з яловичини	1000	3	100	45–55
Куряча грудинка	1000	3	100	25–35
Креветки	1000	3	100	25–35
Філе риби	500	3	80	20–25
Рибний стейк	500	3	80	25–30
Ціла риба	400	3	100	25–35
Мідії	1000	3	100	20–25
Франкфуртські сосиски	1000	3	85	15–20

Овочі

Тип продуктів харчування	Вага (г)	Співвідношення їжі до рідини	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Стручкова квасоля	500	/	3	100	50-60
Бобові зерна	500	1 : 2	3	100	80-90
Горох	500	/	3	100	20-25
Цвітна капуста (ціла)	500	/	3	100	20-30
Цвітна капуста (нарізана)	500	/	3	100	15-20
Броколі (ціла)	500	/	3	100	15-25
Броколі (нарізана)	500	/	3	100	15-20
Морква (ціла)	500	/	3	100	20-30
Морква (нарізана кубиками)	500	/	3	100	15-25
Кукурудза	500	/	3	100	20-30
Турецький горох	500	1 : 2	3	100	70-80
Фенхель	500	/	3	100	15-25
Кольрабі	500	/	3	100	20-30
Червоний буряк (цілий)	500	/	3	100	50-60
Солодкий перець	500	/	3	100	15-20
Цикорій	500	/	3	100	15-20
Брюссельська капуста	500	/	3	100	15-25
Спаржа	500	/	3	100	15-25
Шпинат	500	/	3	100	5-10
Листковий буряк	500	/	3	100	15-20
Овочева суміш	1000	/	3	100	20-30
Капуста	500	/	3	100	30-40
Китайська капуста	500	/	3	100	25-35
Баклажани	500	/	3	100	15-20
Кабачки	500	/	3	100	10-15
Картопля (ціла)	500	/	3	100	30-40
Картопля (нарізана)	500	/	3	100	25-35

Макаронні вироби/рис/злаки

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Співвідношення харчового продукту й рідини	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Білий рис	200	1 : 2	3	100	25-35
Коричневий рис	200	1 : 2	3	100	60-70
Різото	Рецепт	1 : 2	3	100	30-40
Макаронні вироби	200	1 : 2	3	100	15-25
Макаронні вироби з цільного зерна	200	1 : 2	3	100	15-25
Просо	250	1 : 1	3	100	25-35
Ньокі	500	/	3	100	15-25
Вареники	500	/	3	100	15-25
Тортеліні	500	/	3	100	20-30
Кус-кус	500	1 : 1	3	100	15-20
Равіолі	500	/	3	100	15-20

Десерти

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Співвідношення харчового продукту й рідини	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Топлений шоколад	200	/	3	50	20-30
Намочування/ розчинення желатину *	1 упаковка	/	3	50	15-20
Рисовий пудинг	Рецепт	1 : 4	3	100	30-40
Дріжджове тісто	Рецепт	/	3	40	25-35
Карамельний крем	Рецепт	/	3	100	40-50

* Накрийте контейнер фольгою

Страви з яєць

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Некруто зварені яйця	200	3	100	10-15
Круто зварені яйця	200	3	100	15-20
Яйця пашот	200	3	100	13-17
Яєчня	200	3	100	10-15
Омлет з беконом	Recept	3	100	15-20

Фрукти

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість готування (хв.)
Скибочки яблука	500	3	100	5-15
Скибочки абрикоса	500	3	100	5-15
Вишня	500	3	100	10-15
Агрус	500	3	100	5-15
Груша – шматки	500	3	100	5-15
Сливи	500	3	100	5-15
Ревінь	500	3	100	5-15
Нектарини	500	3	100	5-10

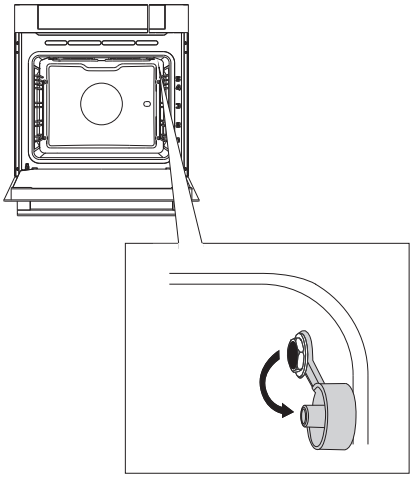
Розморожування

Тип харчових продуктів	Вага (г)	Рівень (починаючи знизу)	Температура (°C)	Тривалість розморожування (хв.)
Заморожене м'ясо	1000	2	50	45–55
Заморожена птиця	1500	2	50	55–65
Заморожена риба, 200 г / шматок	1000	3	50	40–50
Заморожені фрукти	500	3	50	15–25
Заморожені готові страви	1000	3	60	50–65

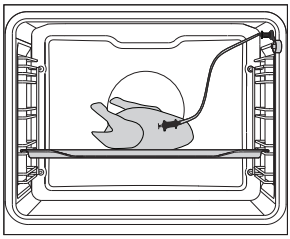
Для сушки всередині духовки встановіть гаряче повітря і нижній нагрівач на 170°C протягом 15 хвилин. Після закінчення програми залишить дверцята духовки відкритими протягом, як мінімум, двох хвилин, щоб випустити пар і дозволити внутрішньої частини приладу висохнути.

Смаження з термозондом (залежить від моделі)

Цей режим дає змогу задати бажану температуру всередині страви. Духовка працює, доки температура всередині страви не досягне заданого рівня. Цю температуру вимірює термозонд.



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



2 Приєднайте штепсель термозонда до розетки та вставте термозонд у страву. (Якщо ввімкнуто які-небудь функції таймера, їх буде скасовано.)

Виберіть режим (наприклад, круговий нагрів).

На дисплеї відобразяться задана температура та температура термозонда. Установіть режим приготування й температуру, а також кінцеву температуру страви.
Торкніться кнопки «ПУСК».

Протягом приготування дисплей показує, як змінюється температура всередині страви (задану температуру можна змінювати під час приготування).
Коли температура в центрі шматка сягне заданої, приготування припиниться.
Пролунає звуковий сигнал. Його можна вимкнути будь-якою кнопкою або ж за хвилину він вимкнеться автоматично. Годинник на дисплеї показуватиме поточний час.

Після завершення приготування закрийте гніздо термозонда ковпачком.

Ступені готовності м’яса

СОРТ М’ЯСА	Температура всередині (°C)
ЯЛОВИЧИНА	
Сира	40 – 45
З кров’ю	55 – 60
Середньопросмажена	65 – 70
Добре просмажена	75 – 80
ТЕЛЯТИНА	
Добре просмажена	75 – 85
СВИНИНА	
Середньопросмажена	65 – 70
Добре просмажена	75 – 85
ЯГНЯТИНА	
Добре просмажена	79
БАРАНИНА	
Сира	45
З кров’ю	55 – 60
Середньопросмажена	65 – 70
Добре просмажена	80
КОЗЛЯТИНА	
Середньопросмажена	70
Добре просмажена	82
ПТИЦЯ	
Добре просмажена	82
РИБА	
Добре просмажена	65 – 70

Завжди використовуйте термозонд, призначений для вашої духовки. Стежте, щоб під час готування він не торкався нагрівача. Після завершення приготування термозонд буде дуже гарячим. Будьте обережні, щоб не обпектися.

ЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

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

Дітям заборонено здійснювати чищення й обслуговування приладу без належного нагляду!

Алюмінієві поверхні

Алюмінієву поверхню слід мити спеціально призначеними для цього неабразивними рідкими мийними засобами.
Нанесіть мийний засіб на мокру ганчірку й помийте поверхню. Потім сполосніть поверхню водою. Не наносьте мийний засіб безпосередньо на поверхню приладу.
Не використовуйте абразивні мийні засоби або губки.
Примітка. Поверхня не має контактувати зі спреями для чищення духовки, оскільки ці засоби можуть пошкодити її.

Передні панелі з іржостійкої сталі

(залежить від моделі)
Очистьте поверхню приладу м'яким мийним засобом (наприклад, мильною піною) з використанням м'якої неабразивної губки. Не використовуйте абразивних мийних засобів або засобів на основі розчинника, щоб не пошкодити поверхню.

Лаковані та пластикові поверхні

(залежить від моделі)
Не використовуйте для чищення регуляторів, ручок дверцят, етикеток і паспортних табличок абразивні губки або мийні засоби, мийні засоби на основі спирту або чистий спирт.
Одразу видаляйте будь-які плями за допомогою м'якої ганчірки й рідкого мийного засобу. Ви також можете скористатися спеціальними мийними засобами, призначеними для очищення поверхонь такого типу. У такому разі дотримуйтесь інструкції виробника.

Алюмінієві поверхні не мають контактувати зі спреями для чищення духовки, оскільки ці засоби пошкодять її.

ЗВИЧАЙНЕ ЧИЩЕННЯ ДУХОВКИ

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

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

Використовуйте звичайні мийні засоби для духовок, щоб змити стійкі забруднення та жир. Потім ретельно сполосніть духовку чистою водою, щоб видалити залишки мийних засобів. Не використовуйте абразивні або агресивні мийні засоби, абразивні губки й засоби для видалення плям та іржі тощо.

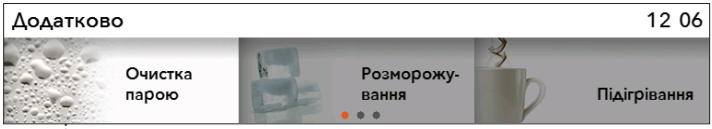
Щоб очистити аксесуари, як-от дека, піддони, решітки тощо, використовуйте гарячу воду та мийний засіб.

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

ПРОГРАМА ПАРОВОГО ОЧИЩЕННЯ

Перш ніж запускати очисну програму, приберіть усі великі частки бруду й залишки їжі з камери духовки.

Наповніть резервуар для води й налаштуйте програму парового очищення.



У головному меню виберіть пункт «Додатково», а потім «**Очищення парою**». Підтвердьте налаштування, натиснувши РЕГУЛЯТОР.

Натисніть кнопку «ПУСК».

Після завершення програми дочекайтеся, поки духовка достатньо охолоне, щоб можна було безпечно протерти її внутрішню камеру.

Після виконання програми плями на емальованих стінках духовки розм'якнуть, і їх можна буде легше очистити.
Стирайте плями вологою тканиною.

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

Перед запуском очисної програми духовка має повністю охолонути.

ЧИЩЕННЯ СИСТЕМИ ОБРОБКИ ПАРОЮ

Чищення залежить від рівня жорсткості води.

Жорсткість води	°N	Приблизна кількість використаної води у літрах, Після якої потрібне чищення	Кількість кольорових смужок на контрольній смужці
М'яка	0–3 dH	50	4 зелені смужки
Легка жорсткість	3–7 dH	40	1 червона смужка
Середня жорсткість	7–14 dH	35	2 червоні смужки
Жорстка	14–21 dH	30	3 червоні смужки
Дуже жорстка	>21 dH	25	4 червоні смужки

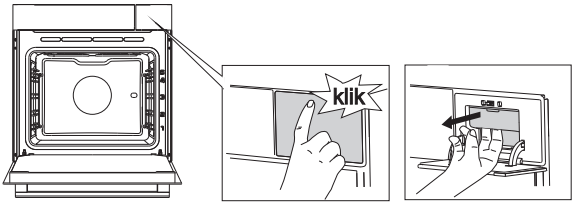
Ми рекомендуємо використовувати засіб для видалення накипу, оскільки він забезпечує належний результат під час очищення системи.

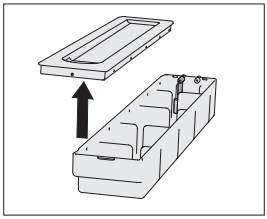
На дисплеї відобразиться повідомлення: **«Почніть процедуру видалення накипу»**. Виконайте процедуру видалення накипу, користуючись підказками на дисплеї.

1. Додайте засіб для видалення накипу в бак для води.
2. Триває видалення накипу.
3. Видалення накипу завершено. Видаліть рідину, промийте бак для води і додайте в нього свіжої води після промивання.
4. Промивання завершено. Очистьте бак і витріть духовку.
   Крім того, почистьте пінний фільтр (див. розділ ОЧИЩЕННЯ ПІННОГО ФІЛЬТРА).

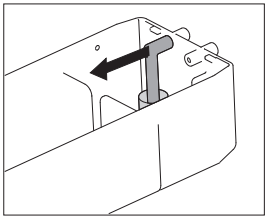
ОЧИЩЕННЯ ФІЛЬТРА

Щоразу, коли ви чистите бак для води або видаляєте накип із приладу, чистьте також і пінний фільтр.

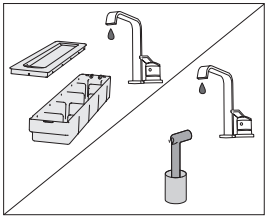




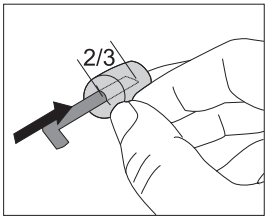
1 Відкрийте кришку бака для води.



2 Зніміть впускну трубку з кріплення для труб.



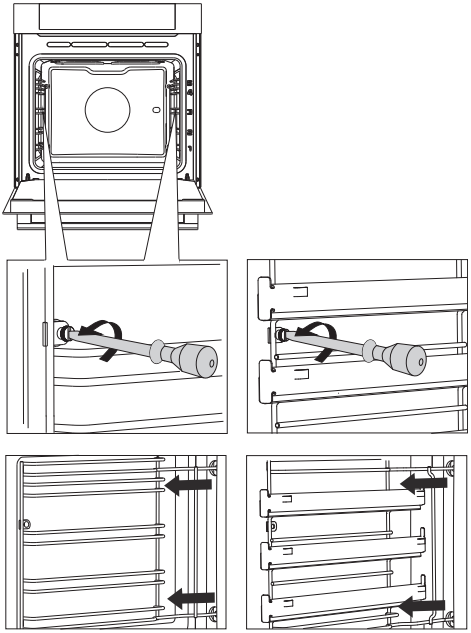
3 Очистьте впускну трубку з пінним фільтром під проточною водою. Очистьте піну так, щоб не залишилось забруднень. Таким чином, ви будете впевнені, що прилад працює правильно і зберігає свіжий смак і запах їжі.



Якщо пінний фільтр від'єднається від впускної трубки, поставте його на місце, вставивши трубку на дві третіх загальної глибини пінного фільтра.

ЗНЯТТЯ ТА ЧИЩЕННЯ ДРОТЯНИХ І ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Щоб чистити напрямні, використовуйте тільки звичайні мийні засоби.

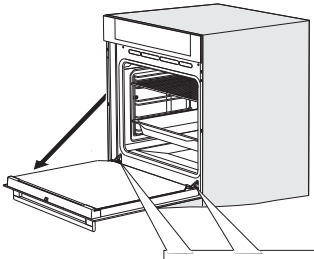


1 Відкрутіть гвинти.

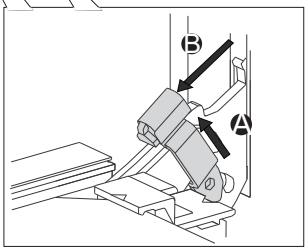
2 Витягніть напрямні з отворів у задній стінці духовки.

Після чищення заново затягніть гвинти на напрямних за допомогою викрутки.

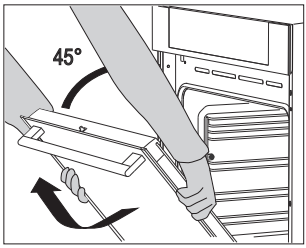
ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ



1 Спочатку повністю відчиніть дверцята.



2 Трошки підніміть два фіксатора та потягніть на себе.

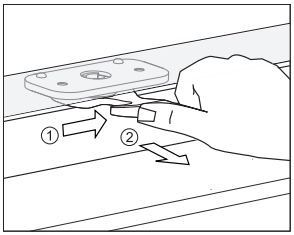


3 Повільно зачиніть дверцята та залиште в положенні під кутом 45 градусів (відносно до положення повністю зачинених дверцят), а потім підніміть їх і повністю вийміть.

Щоб вставити дверцята, виконуйте дії у зворотному порядку. Якщо дверцята нормально не відчиняються або не зачиняються, перевірте, чи правильно розташовані зубці петель у своїх гніздах.

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

БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежить від моделі)

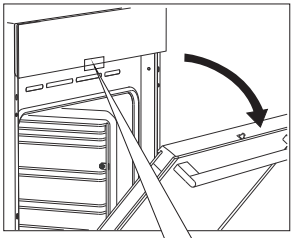


Щоб відчинити дверцята, злегка натисніть замок великим пальцем, штовхаючи його праворуч, і одночасно потягніть дверцята до себе.

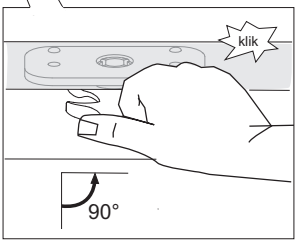
Коли дверцята духовки зачиняються, дверний замок автоматично повертається у вихідне положення.

ВИМКНЕННЯ ТА ВВІМКНЕННЯ БЛОКУВАННЯ ДВЕРЦЯТ

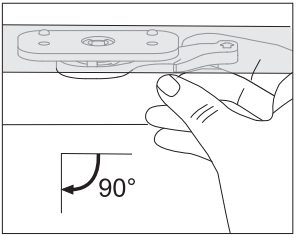
Духовка має повністю охолонути.



Спочатку відчиніть дверцята духовки.



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



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

ПЛАВНЕ ВІДКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежить від моделі)

Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує силу під час відкривання, починаючи з кута 75 градусів.

ПЛАВНЕ ЗАКРИВАННЯ ДВЕРЦЯТ (залежить від моделі)

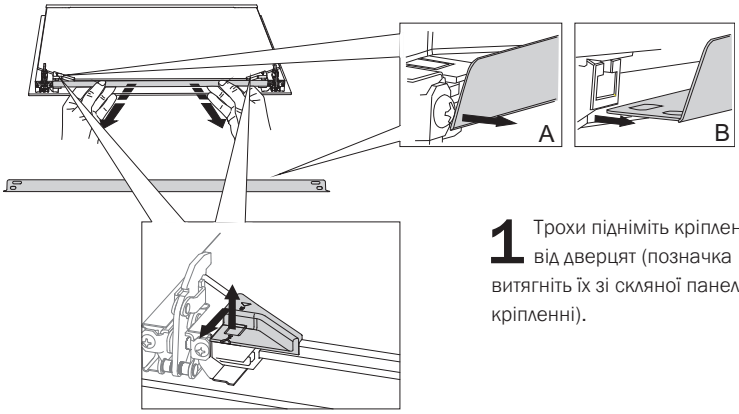
Дверцята духовки обладнані системою, яка стримує силу під час закривання, починаючи з кута 75 градусів. Таким чином дверцята закриваються легко, тихо та м'яко. Легкого поштовху (до кута 15 градусів відносно зачинених дверцят) достатньо для того, щоб дверцята автоматично легко зачинилися.

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

ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛА ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ

(залежить від моделі)

Скло дверцят також можна чистити із середини. Однак спочатку його треба зняти наступним чином. Зніміть дверцята духовки (див. розділ «ЗНЯТТЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ДУХОВКИ»).



1 Трохи підніміть кріплення ліворуч і праворуч від дверцят (позначка 1 на кріпленні) і витягніть їх зі скляної панелі (позначка 2 на кріпленні).

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

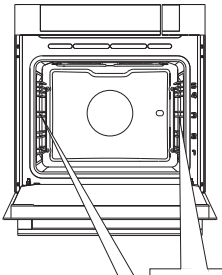
3 Щоб зняти третю скляну панель (тільки в деяких моделях), підніміть і витягніть її. Також потрібно зняти зі скляної панелі гумові ущільнення.

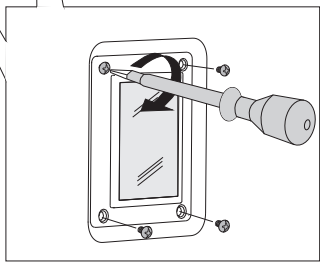
Установлюйте скляну панель, виконуючи дії у зворотному порядку. Позначки (півкола) на дверцятах і скляній панелі мають збігатися.

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ

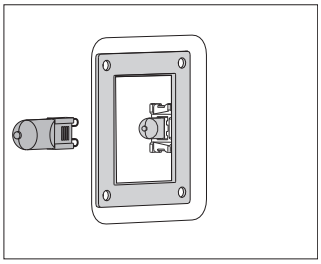
Лампочка є витратним матеріалом, тому на неї не поширюється гарантія. Перш ніж почати мити піч, витягніть із неї дека, решітку та напрямні.

Використовуйте хрестову викрутку (Phillips).
(Галогенна лампочка: G9, 230 В, 25 Вт)



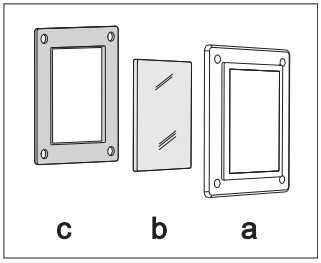


1 Відкрутіть чотири гвинти на кришці. Зніміть кришку та скло.



2 Зніміть галогенну лампочку та замініть її новою.

Використовуйте захисні засоби, щоб уникнути опіків.



На кришці розташована прокладка, яку не можна знімати. Не відділяйте прокладку від кришки. Прокладка повинна щільно торкатися стінки печі.

ТАБЛИЦЯ УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Проблема/помилка	Спосіб усунення
Датчики або дисплей не реагують.	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Викличте спеціаліста з обслуговування.
Не працює освітлення духовки.	Інформацію про заміну електричної лампочки надано в розділі «Чищення та обслуговування».
Випічка готова наполовину.	Чи вибрали ви правильну температуру й режим нагріву? Чи зачинені дверцята духовки?
Відображається код помилки: ERRXX ... * XX означає номер або код помилки.	Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Потім знову підключіть його та встановіть час доби. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування.
У паровій системі немає води...	Перевірте рівень води в резервуарі. У резервуарі недостатньо води. Переконайтеся, що отвори та труби позаду резервуара для води не засмічені.

Якщо проблему не вдається вирішити, попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте вповноваженого спеціаліста з обслуговування. На несправності, спричинені неправильним підключенням або неналежним використанням пристрою, не поширюється гарантія. У такому разі користувач сплачує вартість ремонту самостійно.

Перед початком ремонту потрібно вимкнути прилад із джерела живлення, видаливши запобіжник або витягнувши штепсель із розетки.

УТИЛІЗАЦІЯ

Упакування 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 упаковці вказує, що прилад не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Його необхідно передати в авторизований центр збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація приладу допоможе уникнути будь-якого негативного впливу на навколишнє середовище та здоров'я людей, що може виникнути в разі неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органу муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

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

gorenje+

866104