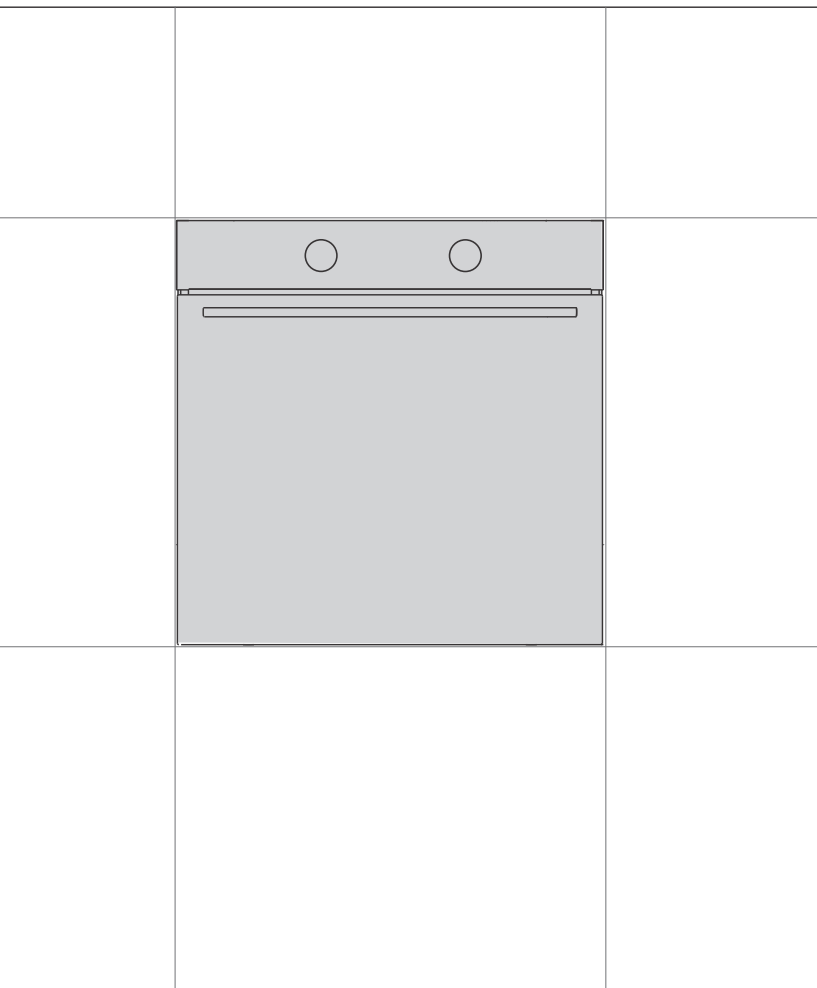


**gorenje**

UK

UA

**ІНСТРУКЦІЇ З  
ВИКОРИСТАННЯ  
ВБУДОВАНОЇ ДУХОВКИ**



Дякуємо за Вашу довіру та придбання нашого побутового приладу.

Ця докладна інструкція з експлуатації покликана полегшити процес користування приладом. З її допомогою Ви зможете швидко навчитися користуватися новим приладом.

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

Інструкції із встановлення та підключення наведені на окремому аркуші.

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

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

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



**ІНФОРМАЦІЯ!**

Інформація, порада, підказка або рекомендація



**УВАГА!**

Попередження: небезпека



Уважно прочитайте інструкції. Це важливо.

# Зміст

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Правила техніки безпеки</b> .....  | <b>4</b>  |
| Безпечне та належне використання духової шафи під час піролітичного чищення ..... | 6         |
| <b>Інші важливі застереження щодо безпеки</b> .....                               | <b>6</b>  |
| <b>Опис приладу</b> .....   | <b>9</b>  |
| Паспортна табличка: інформація про виріб .....                                    | 9         |
| Блок керування .....  | 10        |
| Поворотно-натискні регулятори .....   | 10        |
| <b>Оснащення приладу</b> .....  | <b>11</b> |
| Напрямні .....  | 11        |
| Вимикач дверцят духовки .....   | 12        |
| Вентилятор .....  | 12        |
| Приладдя й аксесуари для духовки .....  | 12        |
| <b>Підготовка до першого використання</b> .....                                   | <b>14</b> |
| <b>Перше ввімкнення</b> .....   | <b>14</b> |
| <b>Вибір налаштувань</b> .....  | <b>15</b> |
| ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ .....  | 15        |
| ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТУВАННЯ .....  | 17        |
| ТАЙМЕР .....  | 18        |
| <b>Початок процесу готування</b> .....  | <b>21</b> |
| <b>Завершення приготування та вимкнення духовки</b> .....                         | <b>22</b> |
| <b>Вибір загальних налаштувань</b> .....  | <b>23</b> |
| <b>Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки</b> .....            | <b>25</b> |
| <b>Таблиця приготування</b> .....   | <b>26</b> |
| <b>Готування за допомогою температурного датчика</b> .....                        | <b>30</b> |
| Рекомендовані рівні готовності для різних видів м'яса .....                       | 32        |
| <b>Чищення й обслуговування</b> .....   | <b>33</b> |
| Автоматичне чищення духової шафи за допомогою піролізу .....                      | 33        |
| Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних .....                         | 36        |
| Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей .....                        | 36        |
| Заміна лампочки .....   | 38        |
| <b>Таблиця усунення несправностей і помилок</b> .....                             | <b>39</b> |
| Спеціальні попередження та повідомлення про несправності .....                    | 39        |
| <b>Утилізація</b> .....   | <b>40</b> |
| <b>Тест приготування їжі</b> .....  | <b>41</b> |

# Правила техніки безпеки



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

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

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

Задля недопущення перегріву прилад не можна закривати декоративними дверцятами.

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

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

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

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

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

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

Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки.

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

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

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

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

### **Безпечне та належне використання духової шафи під час піролітичного чищення**

Перш ніж активувати процес автоматичного чищення, вийміть усе приладдя з духової шафи: дротяну решітку, комплект для смаження, дека, термозонд, дротяні та телескопічні напрямні, а також будь-який інший посуд, що не входить до складу приладдя для духової шафи.

Перш ніж починати процес чищення, протріть усі залишки пролитої рідини в камері духової шафи та вийміть усі рухомі компоненти з неї.

Під час автоматичного чищення духової шафа нагрівається до дуже високої температури; ззовні вона також дуже гаряча. Існує загроза отримання опіків! Не підпускайте до неї дітей!

### **Інші важливі застереження щодо безпеки**

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

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

Не піднімайте прилад, тримаючи його за ручку дверцят.

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

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

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

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

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

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

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

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

Приступайте до чищення духовки, коли вона повністю охолоне.

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

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

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

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

Під час автоматичного чищення не кладіть нічого на дно духової шафи.

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

Не відкривайте дверцята духової шафи під час чищення.

Переконайтеся, що в отвір замка дверцят не потрапили сторонні предмети, оскільки це може завадити автоматичному блокуванню дверцят під час чищення духової шафи.

Не торкайтеся жодних металевих поверхонь або деталей приладу під час автоматичного чищення!

У разі відключення електроенергії під час автоматичного чищення програма через дві хвилини завершується, а дверцята залишаються заблокованими. Дверцята розблоковуються, коли температура в центрі камери духової шафи падає нижче 150 °C.

Після самоочищення внутрішня поверхня духової шафи та її аксесуари можуть знебарвитися і втратити свій блиск. Це не впливає на їхню функціональність.



Увага! Гаряча поверхня під час піролітичного чищення!



**УВАГА!**

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



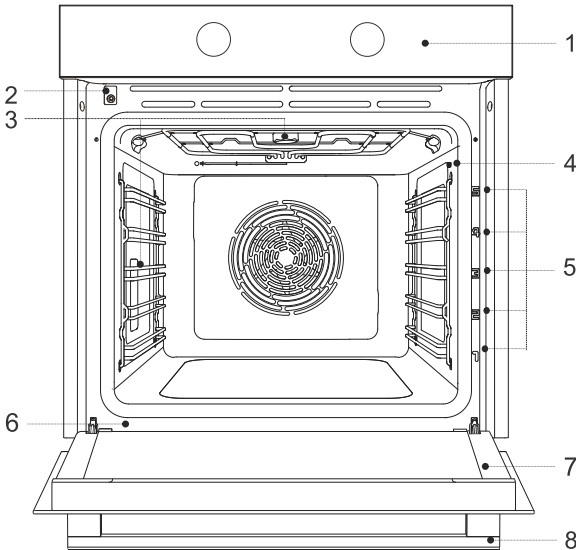
# Опис приладу



## ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

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



1 Блок керування

2 Замок дверцят із перемикачем

3 Освітлення

4 ґніздо для датчика температури

5 Напрявні для готування на різних рівнях

6 Паспортна табличка

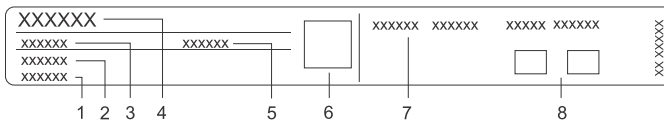
7 Дверцята духовки

8 Ручка дверцят

## Паспортна табличка: інформація про виріб

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

Крім того, точні відомості про тип і модель приладу наведено в гарантійному талоні.



1 Серійний номер

2 Модель

3 Тип

4 Бренд

5 Код / ідентифікатор виробу

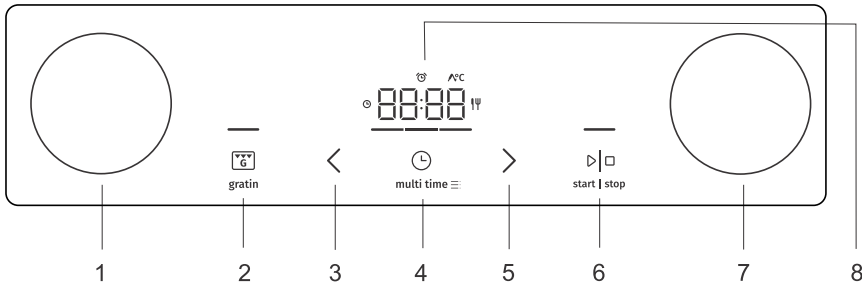
6 QR-код (залежить від моделі)

7 Технічна інформація

8 Показники або символи відповідності

# Блок керування

(залежать від моделі)



1. ручка вибору системи
2. Кнопка запікання, скасування чи переходу назад
3. Кнопка зменшення значення
4. Кнопка таймера та налаштувань
5. Кнопка збільшення значення
6. Кнопка start | stop для підтвердження, запуску чи зупинки/паузи
7. Регулятор налаштування температури
8. Дисплей

## ІНФОРМАЦІЯ!

Для кращої реакції кнопок торкайтеся їх більшою площею кінчика пальця. Кожне натискання підтверджується коротким звуковим сигналом.

# Поворотно-натискні регулятори

(залежать від моделі)

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

## УВАГА!

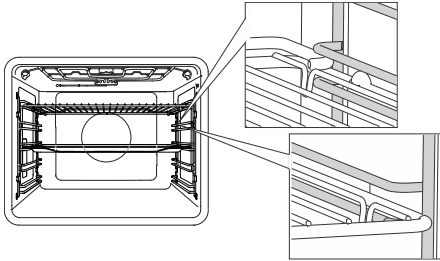
Після кожного використання повертайте регулятор у положення «вимк.» та натискайте його до кінця. Поворотно-натискний регулятор можна натиснути до кінця лише в положенні «вимк.».

# Оснащення приладу

## Напрявні

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

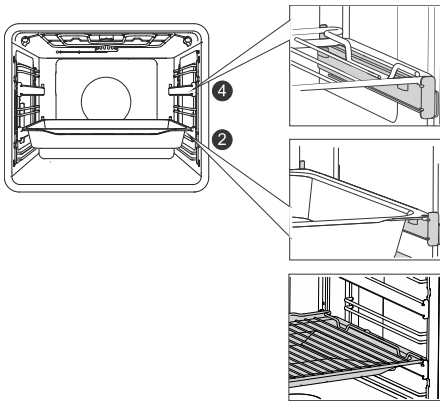
## Дротові напрямні



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

## Фіксовані напрямні

(залежать від моделі)

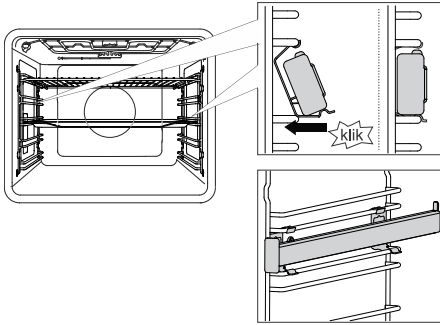


Висувні напрямні можна встановлювати на другому й четвертому рівнях.

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

## Вставні напрямні

(залежать від моделі)



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

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

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

## 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

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

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

## Вимикач дверцят духовки

(залежать від моделі)

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

## ⚠ УВАГА!

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

## Вентилятор

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

## Приладдя й аксесуари для духовки

(залежать від моделі)

## ⚠ УВАГА!

**Перед піролітичним чищенням дочекайтеся, доки духова шафа охолоне, і видаліть із неї все приладдя й аксесуари, у тому числі напрямні (залежно від моделі).**

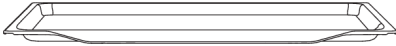


**ДРОТЯНА РЕШІТКА** використовується для готування на грилі / смаження або як підставка для сковороди, дека для випікання або іншого посуду з їжею.



**ІНФОРМАЦІЯ!**

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

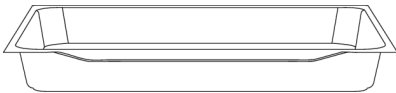


**НИЗЬКЕ ДЕКО** використовується для приготування невеликої плоскої випічки. Його також можна використовувати як піддон для збирання жиру та соків.



**УВАГА!**

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



**УНІВЕРСАЛЬНЕ ГЛИБОКЕ ДЕКО**

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



**ІНФОРМАЦІЯ!**

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



Температурний **ДАТЧИК (BAKESENSOR)**.



**УВАГА!**

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

# Підготовка до першого використання

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

## Перше ввімкнення

Після підключення приладу до електромережі або тривалого відключення його від джерела живлення на дисплеї відобразиться індикація «12:00».

Спочатку виберіть і підтвердьте основні налаштування.

### ІНФОРМАЦІЯ!

Щоб їх змінити, натисніть кнопку < або > . Підтвердьте бажане налаштування, натиснувши кнопку **multi time** або **start | stop**. Наступне налаштування можна відрегулювати після встановлення та підтвердження попереднього.

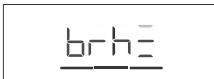


#### 1. НАЛАШТУВАННЯ ГОДИННИКА

Використовуйте кнопку < та > для налаштування годинника (поточного часу). Спочатку налаштуйте та підтвердьте хвилини, потім налаштуйте та підтвердьте години. Якщо натиснути та утримувати кнопку налаштування значення, швидкість зміни значення збільшиться.

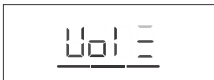
### ІНФОРМАЦІЯ!

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



#### 2. ЗМЕНШЕННЯ ЯСКРАВOSTІ ДИСПЛЕЯ

За умовчанням налаштовано високу яскравість. Значок **brh** і налаштоване значення яскравості дисплея з'являться на дисплеї. Торкніться кнопки < або > , щоб вибрати потрібний рівень, потім підтвердьте. Щоб збільшити чи зменшити яскравість, скористайтеся кнопками налаштування значення.



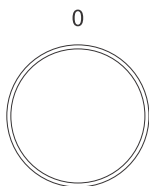
#### 3. ГУЧНІСТЬ ЗВУКОВОГО СИГНАЛУ

За умовчанням налаштовано середню гучність. Значок **Vol** і налаштоване значення гучності звукового сигналу з'являться на дисплеї. Торкніться кнопки < або > , щоб вибрати потрібний рівень, потім підтвердьте. Звукові сигнали також можна вимкнути.

Після підтвердження вибраних налаштувань на дисплеї з'являться годинник (якщо РУЧКА вибору режиму системи в положенні 0).

# Вибір налаштувань

## ВИБІР РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ









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





### ІНФОРМАЦІЯ!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.

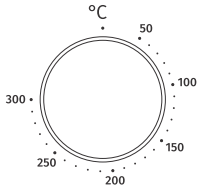
| З'явиться позначка | Використання  |
|--------------------|---|
|                    | <b>ШВИДКЕ ПОПЕРЕДНЄ НАГРІВАННЯ</b><br>Як найшвидше нагріти піч до вибраної температури. Коли піч нагрівається до вибраної температури, <b>Prnt</b> з'явиться на дисплеї та пролунає звуковий сигнал. Після цього активується налаштування, вибране для приготування їжі. Ця функція не підходить для приготування їжі.  |
|                    | <b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ</b> <sup>1)</sup><br>Для рівномірного запікання їжі на одній решітці, а також для приготування суфле.   |
|                    | <b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ ІЗ КОНВЕКЦІЄЮ</b> <sup>1)</sup><br>Для смаження птиці та великих шматків м'яса на відкритому вогні.  |
|                    | <b>ІНТЕНСИВНЕ ЗАПІКАННЯ (ПРОЖАРЮВАННЯ ПОВІТРЯ)</b> <sup>1) 2)</sup><br>Цей спосіб приготування дає змогу досягти хрусткої скоринки без додавання жирів. Це здоровий варіант смаження, притаманного їжі швидкого приготування, з меншою кількістю калорій у приготованій їжі. Підходить для малих шматків м'яса, риби, овочів і заморожених продуктів для смаження (картопля фрі, курячі нагетси). Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки. |
|                    | <b>КРУГОВЕ НАГРІВАННЯ</b> <sup>1) 2)</sup><br>Функція кругового нагрівання забезпечує кращу циркуляцію гарячого повітря навколо їжі. У такий спосіб поверхня висушується й утворюється товстіша скоринка. Цей режим використовується для приготування м'яса, кондитерських виробів і овочів, а також для сушіння їжі на одному або кількох рівнях одночасно. Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.                                      |
|                    | <b>ВЕРХНЄ Й НИЖНЄ НАГРІВАННЯ</b> <sup>1) 2)</sup><br>Цей режим використовується для звичайного випікання на одному рівні, приготування суфле та випікання за низьких температур (повільне приготування). Вприскування пари поліпшує просмажування й утворення хрусткої скоринки.  |
|                    |   |

| З'явиться позначка  | Використання  |
|---|---|
|    | <p><b>ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ<sup>1)</sup></b><br/>Цей режим використовується для смаження на грилі великих об'ємів плоских страв, як-от тости, відкриті бутерброди, ковбаски, риба, шашлик тощо, а також для приготування запіканок і підсмажування до скоринки. Нагрівачі, розташовані у верхній частині камери духовки, рівномірно прогрівають усю поверхню. Максимально допустима температура складає 240 °С.</p>             |
|    | <p><b>ПОВІЛЬНЕ ВИПІКАННЯ<sup>3)</sup></b><br/>Підходить для рівномірного приготування м'яса, риби й випічки на одному рівні. Цей спосіб приготування залишає у м'ясі більше води, роблячи його соковитішим і ніжнішим, а випічка рівномірно рум'яниться та пропікається. Ця програма застосовується в діапазоні температур від 140 до 220 °С.</p>   |
|    | <p><b>ПРИГОТУВАННЯ ПИЦЦІ<sup>1)</sup></b><br/>Ця програма оптимально підходить для приготування піци й випічки із високим вмістом води. Застосовуйте для випікання на одному рівні, якщо хочете, щоб їжа приготувалася швидше й була хрусткою.</p>  |
|    | <p><b>ПРИГОТУВАННЯ ЗАМОРОЖЕНИХ ПРОДУКТІВ<sup>1)</sup></b><br/>У такий спосіб можна приготувати заморожену їжу за короткий проміжок часу без попереднього нагрівання. Оптимальне рішення для заморожених напівфабрикатів (випічка, круасани, лазанья, картопля фрі, курячі нагетси), м'яса й овочів.</p>   |
|    | <p><b>РОЗМОРОЖУВАННЯ</b><br/>Використовується для контрольованого розморожування заморожених продуктів (тістечок, випічки, хлібобулочних виробів і глибоко заморожених фруктів). Протягом розморожування перевертайте шматочки продуктів, помішуйте, розділяйте шматки, що змерзлися. Щоб не сприяти росту шкідливих бактерій, м'ясо й інші делікатні продукти рекомендовано повільно розморожувати в холодильнику.</p> |
|   | <p><b>ПІРОЛІЗ</b><br/>Ця функція дає змогу автоматично очищати внутрішню поверхню духової шафи за допомогою високої температури, яка призводить до згорання залишків жиру й інших забруднень, перетворюючи їх на попіл.</p>   |
|  | <p><b>ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ</b><br/>Освітлення духової шафи вмикається під час вибору режиму (крім піролітичного чищення) або повороту перемикача в положення освітлення.</p>   |

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



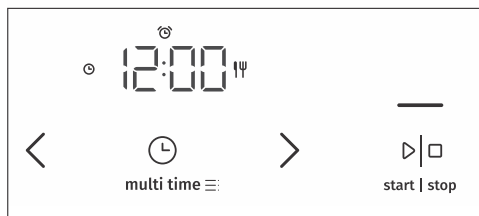
# ВСТАНОВЛЕННЯ ТЕМПЕРАТУРИ ГОТУВАННЯ



Повертайте регулятор, щоб установити потрібну ТЕМПЕРАТУРУ.

# ТАЙМЕР

Повертайте РУЧКУ, щоб вибрати потрібну СИСТЕМУ та ТЕМПЕРАТУРУ. Торкніться кнопки **multi time** , щоб налаштувати таймер.



## ІНФОРМАЦІЯ!

Протягом останніх 10 хвилин до закінчення налаштованого часу залишок часу відображується з інтервалом в одну секунду.



### Приготування за часом

У цьому режимі можна вказати тривалість роботи печі (тривалість готування).

Торкніться кнопки **multi time**. Символ  з'явиться на дисплеї.

Торкніться кнопки **<** або **>** , щоб налаштувати потрібний час роботи. Спочатку налаштуйте та підтвердьте хвилини, потім налаштуйте та підтвердьте години. Торкніться кнопки **start | stop** , щоб підтвердити налаштування.

Аби розпочати роботу печі, торкніться кнопки **start | stop** .



### Використання відкладеного запуску



#### ІНФОРМАЦІЯ!

Для режимів гриля та гриля з конвекцією не можна встановити відкладений запуск.


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

Приклад.

Поточний час: 12:00

Тривалість приготування: 2 години

Завершення приготування: 18:00

Торкніться кнопки **multi time**. На дисплеї з'явиться символ тривалості приготування. Торкніться кнопки < або > , щоб налаштувати тривалість програми (приготування)  (у нашому випадку це 2:00). Спочатку налаштуйте та підтвердьте хвилини, потім налаштуйте та підтвердьте години. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку **start | stop**. Знову двічі торкніться **multi time**, щоб налаштувати час завершення приготування їжі (в нашому випадку це 18:00 або 6:00 р.т.). Підтвердьте вибір. Бажаний час завершення приготування з'явиться на дисплеї (18:00). Торкніться кнопки **start | stop**, щоб підтвердити налаштування.

Торкніться кнопки **start | stop**, щоб запустити роботу печі.

До початку роботи духовка перебуватиме в неповному режимі очікування. Дисплей буде затемнений, а режим конвекції й освітлення постійно ввімкненими. Духовка ввімкнеться з обраними налаштуваннями автоматично (у нашому прикладі о 16:00). Вимкнення духовки відбудеться в назначений час (у нашому прикладі о 18:00).



#### ІНФОРМАЦІЯ!

Дисплей почергово відобразить час завершення приготування та годинник.

Коли встановлений час мине, духовка автоматично припинить роботу. Дисплей почергово відобразить позначки **End** і 00:00. Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути, торкнувшись будь-якої кнопки. Через одну хвилину він вимкнеться автоматично.



#### УВАГА!

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

**Швидкопсувні продукти не можна тримати в духовій шафі впродовж тривалого часу.**

**Перед використанням цього режиму перевірте, чи правильно налаштовано годинник на приладі.**



#### Налаштування таймера

Таймер можна використовувати незалежно від роботи печі. Найдовший час зворотного відліку таймера 24 години. Торкніться кнопки **multi time** двічі (подвійний дотик), щоб символ з'явився на дисплеї. Торкніться кнопки < або > , щоб налаштувати таймер. Спочатку налаштуйте та підтвердьте хвилини, потім налаштуйте та підтвердьте години.

Коли налаштований час завершиться, буде подано звуковий сигнал, який можна вимкнути, натиснувши будь-яку кнопку. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.



#### ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо встановлено відкладений запуск, можна налаштувати таймер зворотного відліку, тричі натиснувши кнопку **multi time**.

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

Установлюючи функцію таймера, значення можна скинути одночасним натисненням кнопок < i > . Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку **start | stop**.

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

Останні використовувані значення для таймера будуть збережені й запропоновані наступного разу як попередньо встановлені. Крім того, ці налаштування можна деактивувати (див. розділи «Вибір додаткових функцій» і «Адаптивна функція»).

# Початок процесу готування



start | stop

Риска понад кнопкою **start | stop** частково світиться. Натисніть цю кнопку, щоб запустити налаштовану програму.

Під час роботи програми риска понад кнопкою буде світитися яскравіше (з максимальною яскравістю).

При досягненні налаштованої температури °C з'явиться на дисплеї протягом кількох секунд, а також пролунає звуковий сигнал.

## ІНФОРМАЦІЯ!

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

## ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо функцію таймера не вибрано, на дисплеї відобразиться тривалість приготування та час, що пройшов від початку приготування.



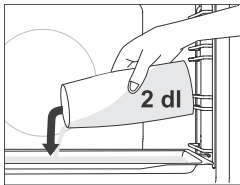
gratin

### Додаткове запікання

Функцію можна ввімкнути тільки після 10 хвилин роботи духовки (риска над кнопкою gratin світлитиметься частково/неяскраво). Якщо підтвердити функцію, на дисплеї відобразиться час приготування 10 хвилин (10:00). Торкайтеся кнопок < i >, щоб задати тривалість додаткового запікання.

Щоб вимкнути цю функцію, натисніть кнопку **gratin**.

Функція використовується на останньому етапі процесу приготування, коли ви додасте на їжу соус (вологі приправи) чи сухі приправи чи за бажанням додатково підсмажити скоринку. Під час запікання на страві утворюється золотисто-коричнева скоринка. Це запобігає висиханню їжі та надає їй приємнішого вигляду та аромату.



### Запікання з додаванням пари

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

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

## ІНФОРМАЦІЯ!

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

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

# Завершення приготування та вимкнення духовки

Щоб призупинити процес приготування, натисніть кнопку **start | stop**. На дисплеї з'явиться індикація **End** і пролунає звуковий сигнал.

Поверніть ручку ВИБОРУ СИСТЕМИ ГОТУВАННЯ в положення «0».

## ІНФОРМАЦІЯ!

Після завершення процесу готування всі налаштування таймера, крім зворотного відліку, також буде зупинено й видалено. На дисплеї відобразиться поточний час доби (годинник).

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

# Вибір загальних налаштувань

Поверніть ручку ВИБОРУ СИСТЕМИ ГОТУВАННЯ в положення «0».

Щоб активувати функцію, натисніть і утримуйте протягом трьох секунд кнопку **multi time**. На дисплеї на кілька секунд з'явиться позначка **SEtt**. Потім відобразиться меню додаткових функцій.



## ☛ ІНФОРМАЦІЯ!

Для перегляду пунктів меню використовуйте кнопки < і > . Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку **start | stop** або **multi time**. Щоб вийти з меню додаткових функцій, натисніть кнопку **gratin**.



### 1. Відображення годинника

Щоб налаштувати годинник, використовуйте кнопки < та > . На дисплеї відобразиться позначка **CLoc**. Після підтвердження налаштувань ви зможете вибирати між 12- й 24-годинним форматами відображення. Підтвердьте, а потім налаштуйте годинник і встановіть час доби. Спочатку встановіть і підтвердьте хвилини, а потім години.



### 2. Гучність звукового сигналу

Можна вибрати один із трьох рівнів гучності. Виберіть налаштування **Vol**. Торкніться кнопки < або > , щоб вибрати потрібний рівень, і підтвердьте вибір. Звукові сигнали також можна вимкнути.



### 3. Підсвічування дисплея

Можна вибрати один із трьох рівнів інтенсивності світіння. Виберіть налаштування **brh**. Натисніть кнопку < або > , щоб вибрати потрібний рівень, і підтвердьте вибір. Використовуйте кнопки налаштування значень для збільшення або зменшення інтенсивності.



### 4. Нічний режим дисплея

За допомогою цієї функції можна автоматично затемнювати дисплей (перемикає з високого рівня світіння до найнижчого) у нічний час (з 20:00 до 6:00). Виберіть налаштування **nGht**. Торкніться кнопки < або > , щоб вибрати потрібний рівень нічного підсвічування, і підтвердьте вибір.

The logo consists of the letters 'hidE' in a stylized, blocky font. The letters 'h', 'i', and 'd' are lowercase, while 'E' is uppercase. The letters are arranged horizontally and are underlined.

### 5. Режим очікування

Ця функція автоматично вмикає й вимикає відображення годинника. Виберіть налаштування **hidE**. Натисніть кнопку < або >, щоб вибрати варіант on або off, і підтвердьте свій вибір.

The logo consists of the letters 'AdPt' in a stylized, blocky font. The letters 'A', 'd', and 'P' are uppercase, while 't' is lowercase. The letters are arranged horizontally and are underlined.

### 6. Адаптивна функція

Ця функція дає змогу регулювати встановлену тривалість готування. За замовчуванням функція вимкнута, але за потреби її можна активувати.

Коли функція увімкнена, відображаються останні налаштування тривалості приготування. Використовуватимуться значення останнього приготування їжі.

На дисплеї з'явиться символ **AdPt**. Щоб вимкнути цю функцію, торкайтеся кнопки < або > для вибору пункту off. Щоб увімкнути функцію знову, виконайте ту саму процедуру. Виберіть on на дисплеї.

The logo consists of the letters 'FAct' in a stylized, blocky font. The letters 'F', 'A', and 'c' are uppercase, while 't' is lowercase. The letters are arranged horizontally and are underlined.

### 7. Заводські налаштування

Ця функція дає змогу скинути налаштування приладу до заводських.

На дисплеї відобразиться позначка **FAct**. За допомогою кнопок < та > виберіть варіант rES, щоб обрати заводські налаштування.

Підтвердьте свій вибір, натиснувши й утримуючи кнопку **start | stop**. Утримуйте кнопку, доки не згаснуть усі риси.

### УВАГА!

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



# Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки

























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

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

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

# Таблиця приготування













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

| Страва   |  |                    |  °C |  min |
|--|---|---|--|---|
| <b>КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ Й ВИПІЧКА</b>                 |   |   |  |   |
| <b>Випічка/тістечка у формах</b>                     |   |   |  |   |
| Бісквітний пиріг                                     | 3   |                    | 200  | 60-70   |
| пиріг із начинкою                                    | 2   |                    | 180  | 60-70   |
| мармуровий кекс                                      | 2   |                    | 170-180  | 50-60   |
| пиріг на заквасці, бабка (ромова баба, круглий кекс) | 2   |                    | 170-180  | 45-55   |
| відкритий пиріг, тарт                                | 3   |                    | 170-180  | 35-45   |
| брауні   | 2   |                    | 170-180  | 30-35   |
| <b>випічка на деках</b>                              |   |   |  |   |
| штрудель   | 2   |                    | 180-190  | 60-70   |
| заморожений штрудель                                 | 2   |                    | 200-210  | 34-45   |
| бісквітний рулет                                     | 3   | <br>+ деко з водою | 170-180 *  | 13-18   |
| бухти  | 2   |                    | 180-190  | 30-40   |
| <b>печиво й коржики</b>                              |   |   |  |   |
| кекси  | 3   |                    | 160 *  | 25-30   |
| кекси, 2 рівні                                       | 2, 4  |                   | 155-165 *  | 30-40   |
| дрібна випічка з дріжджового тіста                   | 2   |                  | 180 *  | 17-22   |
| дрібна випічка з дріжджового тіста, 2 рівні          | 2, 4  |                  | 160 *  | 18-25   |
| випічка з листового тіста                            | 3   |                  | 200  | 30-45   |
| випічка з листового тіста, 2 рівні                   | 2, 4  |                  | 170 *  | 25-30   |
| <b>печиво</b>  |   |   |  |   |
| фігурне печиво                                       | 3   |                  | 150 *  | 30-40   |
| фігурне печиво, 2 рівні                              | 2, 4  |                  | 150 *  | 30-40   |
| фігурне печиво, 3 рівні                              | 1, 3, 5   |                  | 145 *  | 40-50   |
| печиво   | 3   |                  | 160  | 40-50   |



























Продовження таблиці з попередньої сторінки

| Страва  |      |                    | °C        | min     |
|---|------|--------------------|-----------|---------|
| печиво, 2 рівні   | 2, 4 |                    | 150-160 * | 20-25   |
| безе  | 3    |                    | 80-100 *  | 120-150 |
| безе, 2 рівні   | 2, 4 |                    | 80-100 *  | 120-150 |
| макарони  | 3    |                    | 130-140 * | 15-20   |
| макарони, 2 рівні                                       | 2, 4 |                    | 130-140 * | 15-20   |
| <b>хліб</b>   |      |                    |           |         |
| підймання й відстоювання                                | 2    |                    | 40-45     | 30-45   |
| хліб на деку  | 2    | <br>+ деко з водою | 190-200   | 40-55   |
| хліб на деку, 2 рівні                                   | 2, 4 |                    | 190-200 * | 40-55   |
| хліб у формі  | 2    |                    | 190-200   | 30-45   |
| хліб у формі, 2 рівні                                   | 2, 4 |                    | 200-210   | 30-45   |
| плоскі борошняні вироби (фокача)                        | 2    |                    | 270       | 15-25   |
| свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку)          | 3    | <br>+ деко з водою | 200-210   | 10-15   |
| свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку), 2 рівні | 2, 4 |                    | 200-210 * | 15-20   |
| тости   | 5    |                    | 240       | 4-6     |
| відкриті бутерброди                                     | 5    |                    | 240       | 3-5     |
| <b>піца й інші страви</b>                               |      |                    |           |         |
| піца  | 1    |                    | 300 *     | 4-7     |
| піца, 2 рівні   | 2, 4 |                    | 210-220 * | 25-30   |
| заморожена піца   | 2    |                    | 200-220   | 10-20   |
| заморожена піца, 2 рівні                                | 2, 4 |                    | 200-220   | 10-20   |
| відкриті пироги з начинкою, кіш                         | 2    |                    | 190-200   | 50-60   |
| буреки  | 2    |                    | 180-190   | 40-50   |
| <b>М'ЯСО</b>  |      |                    |           |         |
| <b>яловичина й телятина</b>                             |      |                    |           |         |
| смажена яловичина (корейка, огузок), 1,5 кг             | 2    |                    | 160-170   | 130-160 |

Продовження таблиці з попередньої сторінки

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

Продовження таблиці з попередньої сторінки

| Страва  |  |                    | °C        | min   |
|---|---|---|-----------|-------|
| печена картопля, половинки                    | 3   | <br>+ деко з водою | 200-210 * | 40-50 |
| фарширована картопля (картопля в мундірі)     | 3   |                    | 190-200   | 30-40 |
| картоплі фрі, саморобна                       | 4   |                    | 210-220*  | 20-30 |
| овочева суміш, скибки                         | 3   | <br>+ деко з водою | 190-200   | 30-40 |
| фаршировані овочі                             | 3   |                    | 190-200   | 30-40 |
| <b>ПОШИРЕНІ ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ</b>           |   |   |           |       |
| картоплі фрі                                  | 3   |                    | 210-220   | 20-25 |
| картоплі фрі, 2 рівні                         | 2, 4  |                    | 190-210   | 30-40 |
| курячі медальйони                             | 4   |                    | 210-220 * | 12-17 |
| рибні палички                                 | 2   |                    | 210-220   | 15-20 |
| лазанья, 400 г                                | 2   |                    | 200-210   | 30-40 |
| овочі, покриті кубиками                       | 2   |                    | 190-200   | 20-30 |
| круасани                                      | 3   |                    | 170-180   | 18-23 |
| <b>ПУДИНГИ, СУФЛЕ ТА СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ</b> |   |   |           |       |
| мусака з картоплею                            | 2   |                    | 180-190   | 35-45 |
| лазанья                                       | 2   |                    | 180-190   | 35-45 |
| солодкий запечений пудинг                     | 2   |                    | 160-180   | 40-60 |
| солодке суфле                                 | 2   |                  | 160-180 * | 35-45 |
| СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ                          | 3   |                  | 170-190   | 30-45 |
| тортильї з начинкою, гострі пироги            | 2   |                  | 180-200   | 20-35 |
| сир для гриля                                 | 4   |                  | 240**     | 6-9   |
| <b>ІНШІ</b>                                   |   |   |           |       |
| консервування                                 | 2   |                  | 180       | 30    |
| стерилізація                                  | 3   |                  | 125       | 30    |
| приготування на водяній бані (у пароварці)    | 2   |                  | 150-170 * | /     |
| розігрівання                                  | 3   |                  | 60-95     | /     |
| підігрівання посуду                           | 2   |                  | 75        | 15    |

# Готування за допомогою температурного датчика (ΛBAKESENSOR)

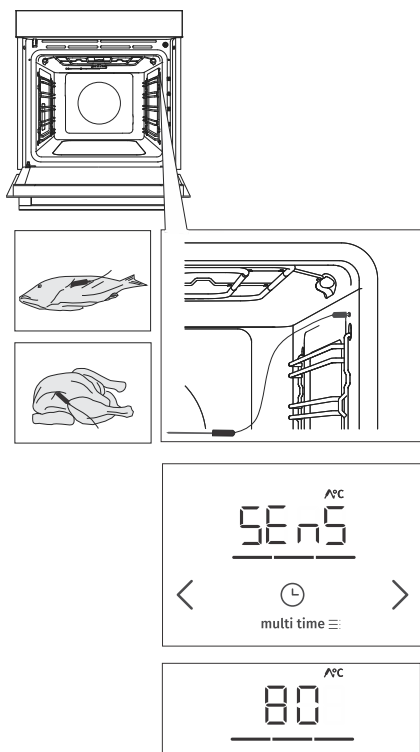
(залежать від моделі)

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



**УВАГА!**

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



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

**2** Вставте штекер датчика в гніздо, розташоване в правому верхньому кутку на передній панелі духової камери (див. зображення). На дисплеї відобразиться позначка **SEnS**.


ПРИМІТКА. Якщо вставити датчик у гніздо, попередньо встановлені функції духовки будуть видалені.

**3** Виберіть бажаний режим і температуру приготування (у діапазоні до 230 °C). На дисплеї відобразиться символ роботи датчика й задана температура. Щоб змінити температуру, користуйтеся кнопкою < або > . Виберіть бажану кінцеву температуру всередині страви (у діапазоні від 30 до 99 °C).

ПРИМІТКА. За використання датчика встановити час приготування неможливо.

**4** Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку **start | stop**.

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

 **ІНФОРМАЦІЯ!**


У процесі приготування на дисплеї почергово відображатимуться задана температура всередині страви та її поточне значення. Під час приготування можна змінити температуру приготування або бажану температуру всередині страви. Підтвердьте налаштування, натиснувши кнопку **start | stop**.

**Належне використання датчика за типом продуктів:**

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

 **УВАГА!**

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

 **ІНФОРМАЦІЯ!**

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

## Рекомендовані рівні готовності для різних видів м'яса

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



# Чищення й обслуговування



## УВАГА!

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

Не доручайте дітям чищення або обслуговування приладу без належного нагляду!

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

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

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

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

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

Якщо очищення не дає задовільних результатів, повторіть процедуру.



## ІНФОРМАЦІЯ!

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

Приладдя духовки можна мити в посудомийній машині.

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

## Автоматичне чищення духової шафи за допомогою піролізу



### УВАГА!

Перед піролітичним чищенням дочекайтеся, доки духовка шафа охолоне, і видаліть із неї все приладдя й аксесуари, у тому числі напрямні (залежно від моделі).

У цій функції використовується висока температура, щоб спростити очищення внутрішньої частини приладу і деякого обладнання, що входить у комплект (універсальне глибоке деко для випікання, мілке деко для випікання).

У процесі очищення залишки жиру й інші забруднення спалюються і перетворюються на попіл.

Доступні три рівня піролізу (інтенсивності чищення) з різною тривалістю процесу.

| Рівень | Інтенсивність чищення | Мета чищення             | Тривалість програми |
|--------|-----------------------|--------------------------|---------------------|
| 1      | Швидке чищення        | Для незначних забруднень | 2 години            |

Продовження таблиці з попередньої сторінки

| Рівень | Інтенсивність чищення           | Мета чищення                    | Тривалість програми |
|--------|---------------------------------|---------------------------------|---------------------|
| 2      | Чищення середньої інтенсивності | Для помітних значних забруднень | 2,5 години          |
| 3      | Інтенсивне чищення              | Для стійких (старих) забруднень | 3 години            |



### ІНФОРМАЦІЯ!

Що стійкіші забруднення, то вищий рівень слід застосовувати.

## Підготовка до піролітичного очищення

- Видаліть увесь видимий бруд та залишки їжі в камері духової шафи.
- Завжди виймайте з приладу напрямні та все непотрібне обладнання.
- Запускайте піролітичне очищення, лише коли прилад охолоне.



**1.** Поверніть ПЕРЕМИКАЧ РЕЖИМУ ГОТУВАННЯ в положення символу **P**. Спочатку на дисплеї з'явиться позначка **Pyro**.



**2.** Натисніть кнопку < або >, щоб вибрати потрібну інтенсивність/рівень чищення, і підтвердьте за допомогою кнопки **start | stop**. Почнеться зворотний відлік тривалості програми.



**3.** Через певний час дверцята духової шафи заблокуються задля вашої безпеки. На дисплеї відобразиться позначка **Loc**.

- Під час піролізу можуть виділятися неприємні запахи та дим, а також подразнюючі випари й газу. Тому забезпечте достатню вентиляцію приміщення та не залишайтеся в ньому надовго. Не підпускайте дітей і домашніх тварин до духової шафи під час цього процесу.
- Після завершення піролітичного чищення та охолодження духової шафи її дверцята розблоковуються автоматично.
- Коли камера духової шафи повністю охолоне, протріть її м'якою тканиною, змоченою в гарячій мильній воді, щоб видалити всі залишки (наприклад, попіл).
- У разі звичайного використання духової шафи рекомендуємо запускати піролітичне чищення раз на місяць.

 **УВАГА!**

Їжа та залишки жиру можуть зайнятися під час піролітичного процесу. Тому перед початком процесу видаліть із духової шафи всі забруднення.

Під час піролітичного чищення зовнішня поверхня приладу нагрівається до високої температури. Не торкайтеся до дверцят духової шафи та ніколи не вішайте на ручку дверцят горючі предмети, як-от кухонні ганчірки або рушники.

Не намагайтеся відчинити дверцята, коли вони заблоковані (під час піролітичного чищення та доки прилад остигає після процесу)! Процес чищення може перерватися, тому існує небезпека опіків!

Невеликі тварини або домашні улюбленці можуть бути особливо чутливими до будь-яких випарів. Рекомендуємо в цей час забрати їх із кімнати, а після завершення піролітичного чищення — добре провітрити приміщення.

### **Піролітичне чищення аксесуарів, що постачаються в комплекті**

- Аксесуари, що постачаються в комплекті (універсальне глибоке деко для випікання, мілке деко для випікання), можна очищати за допомогою піролізу, тільки якщо духовка шафа обладнана додатковими дротяними висувними напрямними.
- Вставте аксесуари в паз на другому або третьому рівні напрямних. Ніколи не використовуйте для цього перший рівень напрямних.
- Після піролітичного чищення почекайте, доки прилад охолоне, і протріть його тканиною, змоченою в гарячій мильній воді.

 **УВАГА!**

Якщо духовка шафа оснащена висувними напрямними, приладдя не можна очищати за допомогою піролізу.

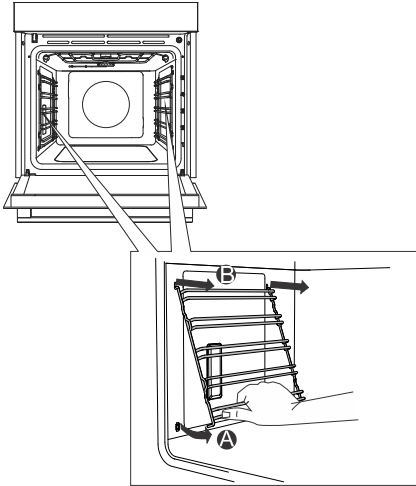
 **ІНФОРМАЦІЯ!**

Щоб досягти кращих результатів очищення, рекомендуємо чистити духовку шафу та аксесуари або приладдя окремо. Якщо піролітичне чищення використовується для очищення приладдя, після завершення циклу камера духової шафи може очиститися не повністю.

Якщо вас не влаштовують результати очищення, рекомендуємо повторити процес.

Унаслідок автоматичного піролітичного чищення внутрішня поверхня духової шафи та її аксесуари можуть знебарвитись і втратити свій блиск. Це не впливає на роботу духової шафи та її аксесуарів і приладдя.

## Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних



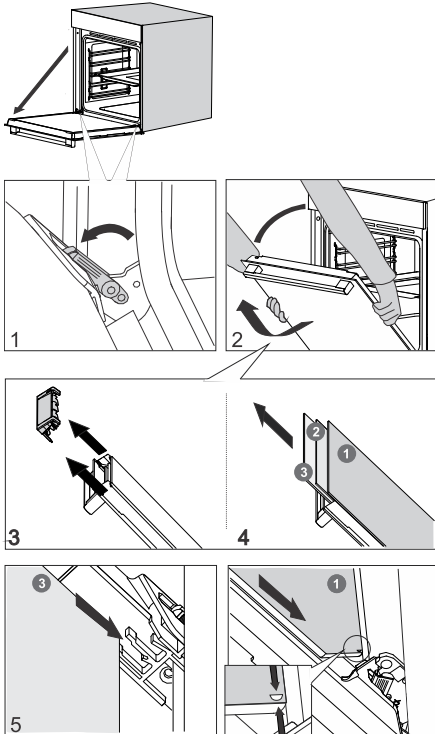
**A** Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.

**B** Вийміть їх з отворів зверху.

### 💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Знімайте напрямні з обережністю, щоб не пошкодити емалеве покриття.

## Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей



**1** Спочатку повністю відкрийте дверцята.

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

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

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

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

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



### **ІНФОРМАЦІЯ!**

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



### **УВАГА!**

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

## **М'яке закривання й відкривання дверцят**

(залежать від моделі)

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



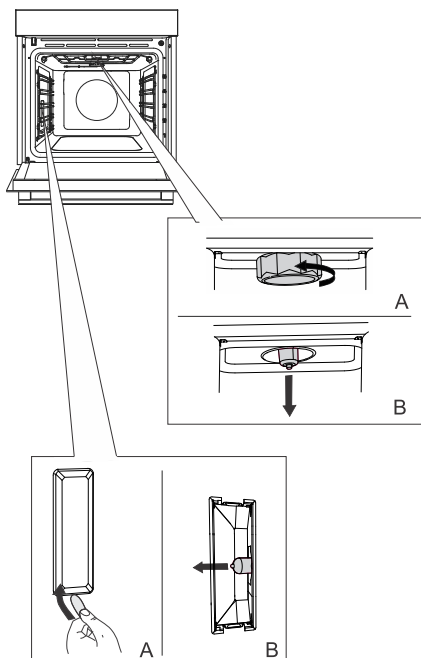
### **УВАГА!**

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

## Заміна лампочки

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

Галогенна лампочка: G9, 230 V, 25 W



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

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

**💡 ІНФОРМАЦІЯ!**  
Виявляйте обережність, щоб не пошкодити емалеве покриття. Використовуйте засоби захисту, щоб уникнути опіків.



### УВАГА!

Перед заміною лампочки обов'язково відключіть пристрій від електромережі.

# Таблиця усунення несправностей і помилок

## Спеціальні попередження та повідомлення про несправності

**Під час гарантійного терміну будь-які ремонтні роботи можуть виконувати лише спеціалісти сервісних центрів, уповноважених виробником.**

Перед виконанням будь-яких ремонтних робіт переконайтеся, що прилад відключено від електромережі (видалено плавкий запобіжник або витягнуто штепсель із розетки)

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

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

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

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

Нижче наводяться поради щодо усунення деяких найбільш поширених проблем.

| Проблема/помилка  | Причина   |
|---|---|
| <b>Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.</b>  | Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.  |
| <b>Не працює освітлення печі.</b>   | Процедуру заміни лампочки в духовці наведено в розділі «Заміна лампочки».   |
| <b>Блок керування не реагує, екран видає статичне зображення.</b>   | Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.       |
| <b>Відображається код помилки E<sub>rr</sub>X.<br/>У разі двозначного коду помилки відобразиться код E<sub>g</sub>XX.</b> | Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин.<br>Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування. |

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

# Утилізація



Пакування цього продукту виготовлене з безпечних для довкілля матеріалів, які можна повторно переробити, утилізувати або знищити без жодної небезпеки для навколишнього середовища. З цією метою пакувальні матеріали позначено відповідним чином.

**Цей символ** на приладі або упакуванні вказує, що техніку не можна утилізувати як звичайні побутові відходи. Передайте прилад до авторизованого центру збору електричного й електронного обладнання для подальшої переробки.

Належна утилізація **цього виробу** допоможе уникнути будь-яких негативних впливів на навколишнє середовище та здоров'я людей, які можуть виникнути у випадку його неправильної утилізації. Щоб отримати докладну інформацію про утилізацію та переробку цього виробу, зверніться до відповідного органа муніципальної влади, місцевої служби утилізації відходів або магазину, де придбано виріб.

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



# Тест приготування їжі





















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

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



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

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

\*\*\* Коли мине 2/3 часу готування.

| ВИПІКАННЯ                           |  |   |   |  |   |  |
|-------------------------------------|--|---|---|--|---|--|
| Страва                              | Приладдя   | Розташування форми для випікання  |  |  °C |  min |    |
| Печиво — одна полицка               | Мілке деко   |   | 3   | 140  | 30-40   |    |
| Печиво — одна полицка               | Мілке деко   |   | 3   | 150  | 30-40   |    |
| печиво — два рівні                  | Мілке деко   |   | 2, 4  | 140  | 45-55   |    |
| печиво — три полицки/рівні          | Мілке деко   |   | 1, 4, 5   | 135  | 50-60   |    |
| кекси — одна полицка                | Мілке деко   |   | 3   | 160 *  | 20-30   |    |
| кекси — одна полицка                | Мілке деко   |   | 3   | 160  | 30-40   |    |
| кекси — два рівні                   | Мілке деко   |   | 2, 4  | 145  | 40-50   |    |
| кекси — три полицки/рівні           | Мілке деко   |   | 1, 3, 5   | 140-150  | 30-50   |  |
| Бісквітний пиріг                    | кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка   |   | 1   | 150  | 45-55   |  |
| Бісквітний пиріг                    | кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка   |   | 3   | 160  | 45-55   |  |
| бісквітний корж — дві полицки/рівні | 2 круглі металеві форми, діаметр 26 см/дротяна полицка |  | 2, 4  | 160 **   | 45-55   |  |
| Яблучний пиріг                      | 2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка |  | 1   | 170  | 90-120  |  |
| Яблучний пиріг                      | 2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка |  | 2   | 170  | 80-110  |  |

**ЗАСМАЖУВАННЯ**

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

**gorenje**



843424-a15

