

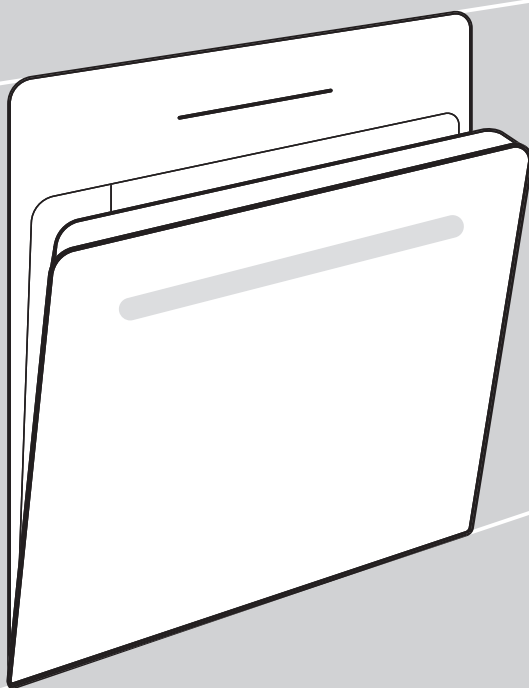
gorenje

UK

UA

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

ВБУДОВАНА ДУХОВА ШАФА



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.

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.



Докладніші інструкції та поради можна знайти на сайті <http://www.gorenje.com>. Або просто відскануйте QR-код на паспортній табличці.

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

 ІНФОРМАЦІЯ!

Інформація, порада, підказка або рекомендація

 УВАГА!

Попередження: небезпека

Зміст

1. Правила техніки безпеки	5
2. Інші важливі застереження щодо безпеки	6
3. Опис приладу	8
3.1 Оснащення приладу	8
3.2 Панель керування	10
4. Підготовка до першого використання	11
4.1 Перше ввімкнення	11
5. Використання печі. Вибір налаштувань випікання	13
5.1 Головне меню. Ручний режим	14
5.2 Таймер. Функції таймера	17
5.3 Покрокове приготування (+ меню)	19
5.4 Подавання пари під час процесу випікання	20
5.5 Наповнення резервуара для води	21
5.6 Автоматичне меню	22
5.7 Додатково	22
6. Початок процесу готування	24
7. Завершення приготування та вимкнення духовки	24
7.1 Гратен (+ меню)	25
7.2 Хрустка нижня частина	26
7.3 Обране. Збереження власних налаштувань	27
8. Вибір загальних налаштувань	28
8.1 Блокування дисплея (+ меню)	29
9. Підключення приладу до програми ConnectLife	30
10. Керування Wi-Fi	30
10.1 Використання Wi-Fi	30
10.2 Керування пультом дистанційного керування піччю	31
11. Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки	33
11.1 Таблиця приготування	34
11.2 Готування за допомогою температурного датчика	39
12. Чищення й обслуговування	42
12.1 Очистити паром	42
12.2 Очищення водного бака та фільтра	43
12.3 Чищення парової системи	44
12.4 Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних	46
12.5 Знімання й заміна дверцят духовки та скляних панелей	46
12.6 Заміна лампочки	47
13. Пошук і усунення несправностей	49
13.1 Таблиця усунення несправностей і помилок	49
13.2 Етикетка – інформація про прилад	50
14. Інформація про відповідність	50
15. Захист довкілля	51

1. 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 облаштовувати 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.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Пошкоджений шнур живлення має замінювати лише виробник або уповноважений сервісний центр чи інша кваліфікована особа, щоб запобігти небезпеці.

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.

ОБЕРЕЖНО! Прилад і його доступні частини нагріваються під час роботи. Уникайте контакту з нагрівальними елементами. Діти віком до 8 років повинні триматися якомога далі від приладу та перебувати під постійним наглядом.

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 подрпати 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.

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

2. 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.

Переносити та встановлювати прилад рекомендується щонайменше двом особам (через вагу приладу).

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 інших приладів, розташованих поблизу духовки, заплутаються у дверцятах духовки, вони можуть пошкодитися, що може призвести до короткого замикання. Тому перевіряйте, чи шнури живлення інших приладів знаходяться на безпечній відстані.

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

Не вистилайте стінки духовки алюмінієвою фольгою і не ставте на дно духовки деко або інші ємності. Це зменшить циркуляцію повітря в духовці, ускладнить і сповільнить процес випікання та зруйнує емальоване покриття.

Ми рекомендуємо не відчиняти дверцята духовки під час випікання, оскільки це збільшує споживання електроенергії та накопичення конденсату.

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

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.

Не використовуйте пристрій за наявності видимих пошкоджень. Від'єднайте прилад від електромережі та зателефонуйте до авторизованого сервісного центру.

Духову шафу можна безпечно використовувати з напрямними для деко чи без них.

Не зберігайте в духовій шафі предмети, що можуть стати причиною виникнення небезпечної ситуації, коли духову шафу ввімкнено.

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

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

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

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

Після встановлення приладу в шафу зніміть клейку стрічку з панелі керування. Якщо цього не зробити, бак може вийти з ладу.



УВАГА!

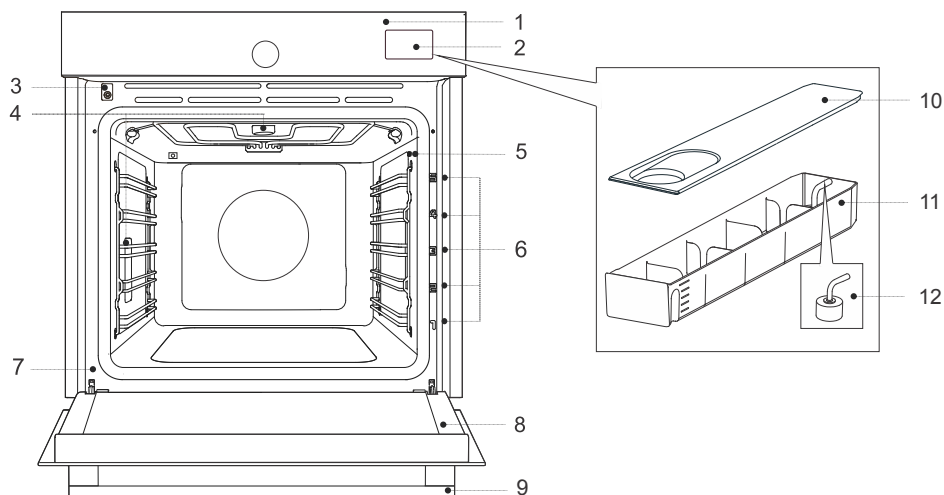
Уважно прочитайте інструкції, перш ніж підключати прилад. Несправності, викликані неправильним підключенням або неналежним використанням приладу, не підлягають гарантійному ремонту або будь-якому іншому гарантійному обслуговуванню.

3. Опис приладу



УВАГА!

Функції та оснащення приладу залежать від моделі.



- 1. Блок керування
- 2. Водний бак
- 3. Вимикач дверцят
- 4. Освітлення
- 5. Гніздо для термошупа
- 6. Напрямні — рівні полиць
- 7. Табличка
- 8. Дверцята
- 9. Ручка дверцят

- 10. Кришка контейнера
- 11. Контейнер для рідини
- 12. Фільтр

3.1 Оснащення приладу

Вимикач дверцят духовки

Вимикач вимикає роботу нагрівачів і вентиляцію в робочій камері, коли дверцята печі відчиняються під час роботи.

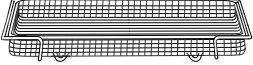
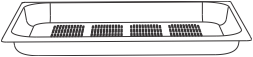
Напрямні

Дротяні напрямні - вставляйте решітку та деко тільки в напрямні.

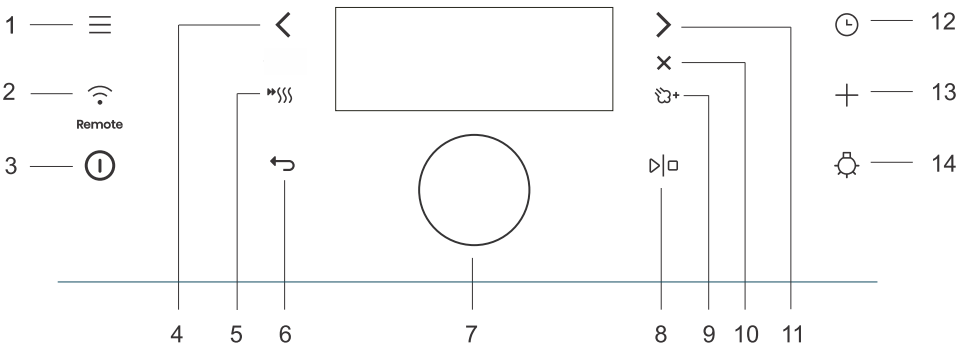
Фіксовані висувні напрямні - встановлюйте обладнання на напрямну. На одній напрямній можна розмістити решітку разом з піддоном для збору крапель.

ПРИМІТКА: Напрямні – рівні відраховуються знизу вгору.

Приладдя й аксесуари для духовки

	Дротяна решітка - використовується для смаження на грилі або як опора для сковорідки, дека або форми для випікання. ПРИМІТКА: Вставляючи решітку в напрямну, обов'язково перевіряйте, чи її піднята частина знаходиться ззаду і зверху. На решітці є запобіжна засувка. Тому під час виймання решітки з духовки її потрібно злегка підняти спереду.
	Неглибоке деко - використовується для випікання плоских і невеликих тортів. Його також можна використовувати як піддон для крапель. ПРИМІТКА: Неглибоке деко може деформуватися при нагріванні в духовці. Після охолодження воно повертається до свого початкового стану. Деформація не впливає на його функціональність.
	Деко з решіткою для смаження на повітрі - (деко з отворами) використовується для приготування в системах з подачею пари та для смаження на повітрі. Отвори забезпечують кращу циркуляцію повітря навколо продуктів і сприяють утворенню хрусткої скоринки.
	Глибоке деко - використовується для запікання овочів і вологої випічки. Його також можна використовувати як піддон для крапель. ПРИМІТКА: Під час випікання забороняється вставляти глибоке універсальне деко в першу напрямну.
	Термощуп - (BAKESENSOR)
	Перфороване неглибоке деко (НЕРЖАВІЮЧА СТАЛЬ) - (деко з отворами) призначене для приготування овочів, риби та м'яса на парі або при використанні функції су-від. Забезпечує рівномірну циркуляцію пари та оптимальні результати приготування.
ПРИМІТКА: Додаткове обладнання можна придбати в авторизованому сервісному центрі.	

3.2 Панель керування



Кнопка		Використання
1.		Вибір основних меню
2.		Налаштування з'єднання Wi-Fi та дистанційного керування
3.		Увімкнення та вимкнення духовки
4.		Ліва селекторна кнопка
5.		Увімкнення та вимкнення швидкого розігрівання
6.		Вийти з поточного режиму без збереження
7.		Кнопка вибору й підтвердження налаштувань
8.		Запуск і зупинка роботи
9.		Додавання пари
10.		Скасування поточного налаштування, видалення функції
11.		Права селекторна кнопка
12.		Вибір функцій часу
13.		Розширені налаштування
14.		Увімкнення та вимкнення освітлення духовки
ПРИМІТКА: На панелі керування підсвічуються (повністю або частково) лише ті кнопки, які увімкнені у поточному меню.		

Кнопка швидкого вибору:			
			
Коротке натискання – вибір основних функцій	Довге натискання – 5 сек – додаткові налаштування або швидке збільшення налаштувань	Оберніть , щоб змінити налаштування.	Натисніть кнопку , щоб підтвердити вибір.
 ІНФОРМАЦІЯ! Налаштуваннями керують за допомогою кнопок і регулятора. Для кращої чутливості кнопок торкайтеся їх великою площею кінчика пальця. Кожного разу, коли натискаєте кнопку, лунає звуковий сигнал (якщо така функція передбачена).			

			
Перший крок	Проміжний крок	Очікування / Виконання	Додатковий крок

4. Підготовка до першого використання

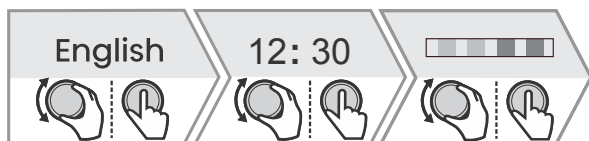
1.	Вийміть з духовки посуд і будь-яку упаковку (картон, пінополістирол, пластик).
2.	Протріть посуд, внутрішню частину духової шафи та бак вологою ганчіркою. Не використовуйте грубі ганчірки або мийні засоби.
3.	Увімкніть духову шафу (див. розділ 4.1 <i>Перше ввімкнення</i>).
4.	Розігрівайте духову шафу за допомогою системи верхнього та нижнього нагрівачів приблизно одну годину  при температурі 230 °C (див. розділ «Ручний режим приготування»).
ПРИМІТКА: Під час нагрівання виділяється характерний «новий запах», тому в цей час ретельно провітрюйте приміщення.	

4.1 Перше ввімкнення

Після першого підключення приладу до електромережі або після тривалого відключення електроенергії необхідно встановити мову, час і жорсткість води.

ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо не хочете вмикати цю функцію, натисніть ① . Налаштування за замовчуванням буде збережено. Ви можете змінити налаштування в будь-який час (див. розділ 8. *Вибір загальних налаштувань*).



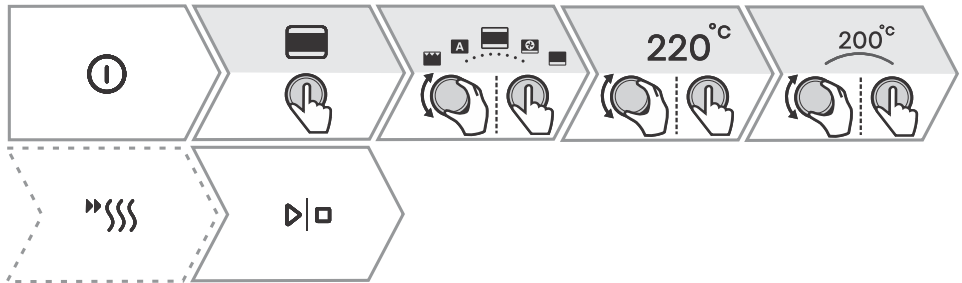
1.	Налаштування мови: За замовчуванням інформація на індикаторі відображається англійською мовою. Щоб змінити мову, обертайте РЕГУЛЯТОР. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
2.	Встановлення точного часу: Щоб встановити точний час, обертайте РЕГУЛЯТОР. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
3.	Налаштування жорсткості води: Поверніть РУЧКУ, щоб налаштувати жорсткість води. Підтвердіть вибір, натиснувши на РУЧКУ.
Усі початкові налаштування встановлено, і прилад переходить у режим очікування.	

5. Використання печі. Вибір налаштувань випікання

Головне меню вибору	
Увімкніть прилад ① і виберіть  . Поворотом РЕГУЛЯТОРА можна вибрати один з пунктів меню:	
Посібник	Дозволяє довільно встановити параметри режиму приготування з готового набору налаштувань, які можна змінювати (див. розділ 5.1 <i>Головне меню. Ручний режим</i>).
Мої режими	Надає великий вибір попередньо встановлених програм залежно від обраної страви (див. розділ 5.6 <i>Автоматичне меню</i>).
Вибране	Цей режим дає змогу вибирати власні програми, які ви раніше зберегли (див. розділ 7.3 <i>Обране. Збереження власних налаштувань</i>).
Додатково	Вибір додаткових програм (див. розділ 5.7 <i>Додатково</i>).
Очищення	Програми очищення духової шафи.
Налаштування	Загальні налаштування духової шафи (див. розділ 8. <i>Вибір загальних налаштувань</i>).

+ меню - додаткові налаштування	
Ця функція надає додаткові можливості налаштування. Зміст меню змінюється залежно від наявних на той момент опцій керування. Щоб вибрати додаткові налаштування, натисніть  .	
Крок випікання	Налаштування приготування за три кроки з різними параметрами (див. розділ 5.3 <i>Покрокове приготування (+ меню)</i>). Режим можна вибрати після налаштування тривалості приготування.
Інформація	Детальна інформація про програми та функції систем духової шафи.
Гратинувати	Використовується для страв, до яких ви додасте заправку/приправу або хочете додатково запекти їхню поверхню в кінці приготування. Функцію можна вибрати через 10 хвилин готування або наприкінці готування (див. розділ 6. <i>Початок процесу готування</i>).
Вибране	Збереження вибраних користувацьких налаштувань (див. розділ 7.3 <i>Обране. Збереження власних налаштувань</i>).
Блокування дисплея	Увімкнення/вимкнення блокування клавіш безпеки для захисту духової шафи від випадкового ввімкнення (див. розділ 8.1 <i>Блокування дисплея (+ меню)</i>).

5.1 Головне меню. Ручний режим



1.	Увімкніть прилад  .
2.	Щоб вибрати систему приготування, оберніть РЕГУЛЯТОР (див. таблицю «Вибір систем приготування»). Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
3.	Щоб встановити температуру, поверніть РЕГУЛЯТОР і натисніть на нього, щоб підтвердити вибір.
4.	Увімкніть режим швидкого нагрівання, щоб якнайшвидше нагріти духову шафу до потрібної температури. Натиснувши  символ засвітиться повністю. Коли задана температура буде досягнута, пролунає звуковий сигнал. На індикаторі з'явиться повідомлення Розмістіть страву . Відкрийте дверцята та поставте всередину посуд. Програма автоматично відновить приготування з вибраними налаштуваннями.
5.	Додатково можна налаштувати: - Таймер (див. розділ 5.2 <i>Таймер. Функції таймера</i>) - Покрокове приготування (див. розділ 5.3 <i>Покрокове приготування (+ меню)</i>) - Впорскування пари під час приготування (див. розділ 5.4 <i>Подавання пари під час процесу випікання</i>)
6.	Щоб розпочати приготування, натисніть  .

Вибір режиму приготування

З'явиться позначка	Використання
 	Нижній + верхній нагрівачі + Пара Для звичайного приготування на одній решітці, приготування суфле і приготування на низьких температурах (повільне приготування). Використовуйте подачу пари, якщо ви хочете, щоб поверхня продуктів була більше просмажена та утворилася хрустка скоринка.
 	Гаряче повітря + Пара Коли повітря гаряче, воно краще циркулює навколо страви. Це дозволяє краще підсушити поверхню, утворивши таким чином товстішу скоринку. Для запікання м'яса, випічки тортів, приготування овочів і сушіння продуктів одночасно на одній або декількох решітках. Використовуйте подачу пари, якщо ви хочете, щоб поверхня продуктів була більше просмажена та утворилася хрустка скоринка.

З'явиться позначка	Використання
	Гаряче повітря + нижній нагрівач Ідеально підходить для приготування піци та випічки з високим вмістом води. Для приготування на одному рівні, коли ви хочете, щоб страви приготувалися і стали хрусткими якомога швидше.
	Нижній + Верхній нагрівач + вентилятор Для рівномірного приготування страв на одному рівні та приготування суфле.
	Великий гриль Для приготування великої кількості плоских закусок, таких як тости, канапе, сосиски-гриль, стейки, риба, шашлик, а також для запікання у фритюрі з утворенням гарної хрусткої скоринки. Нагрівачі, встановлені у верхній частині духової шафи, рівномірно нагрівають всю поверхню. Низький рівень - підходить для приготування рибного філе, цілої риби, смаження сиру. Середній рівень - підходить для приготування невеликих шматків м'яса, рибних котлет, овочів, канапе, шашликів. Високий рівень - підходить для приготування стейків, бургерів, ковбасок на грилі, тостів, а також для запікання у фритюрі.
 	Великий гриль + вентилятор + Пара Для запікання птиці та приготування на грилі великих шматків м'яса. Використовуйте подачу пари, якщо ви хочете, щоб поверхня продуктів була більше просмажена та утворилася хрустка скоринка.
	Гаряче повітря + верхній нагрівач Цей спосіб приготування надає їжі хрустку скоринку без додавання жиру. Це здорова версія фаст-фуду з нижчим вмістом калорій. Підходить для дрібно нарізаного м'яса, риби, овочів і попередньо приготованих заморожених продуктів (картопля фрі, курячі медальйони).
	Більше програм готування Підтвердьте свій вибір, натиснувши ОК . З'являться додаткові системи.
	Великий гриль + нижній нагрівач Для швидшого приготування страв на одному рівні та хрусткої скоринки.
	Нижній нагрівач + гриль Для дбайливого та контрольованого повільного приготування делікатних страв (м'які шматки м'яса) та випікання випічки з хрусткою скоринкою.
	Нижній нагрівач + гриль + вентилятор Для оптимального приготування дріжджової випічки та всіх видів хліба, а також для консервації.
	Великий гриль + нижній нагрівач + гаряче повітря Для страв, де бажана рівномірна хрустка скоринка з усіх боків. Функція також підходить для першого етапу багатоступеневого смаження м'яса, оскільки дозволяє швидко обсмажити поверхню на початковій фазі та повільно обсмажити на другій фазі. М'ясо буде соковитим, а скоринка гарно підрум'яниться.
	Гаряче повітря + гриль Гаряче повітря забезпечує кращу циркуляцію повітря навколо страви. Завдяки цьому поверхня краще просушується. У поєднанні з нагрівачем гриля це також надасть інтенсивніший колір. Для швидшого приготування м'яса та овочів.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

З'явиться позначка	Використання
	Гаряче повітря ECO ¹⁾ Для дбайливого, повільного та рівномірного приготування м'яса, риби та випічки на одному рівні. Цей спосіб приготування зберігає більшу частку води в м'ясі, що робить його соковитішим і м'якшим, а випічку - рівномірно підрум'яненою/пропеченою. Діапазон використовуваних температур - від 140 °C до 220 °C.
	Авто Я клік швидкого доступу до Меню автоматичного приготування (див. розділ «Меню автоматичного приготування»)

¹⁾ Ця функція використовується для визначення класу енергоефективності згідно з EN 60350-1.

5.2 Таймер. Функції таймера

Щоб вибрати функції таймера, натисніть . Натиснувши < або > ви можете вибрати функцію часу, яку хочете встановити.

ІНФОРМАЦІЯ!
Годинник необхідно встановити на денний час.

ІНФОРМАЦІЯ!
Ви можете скинути вибрану функцію часу, натиснувши **0:00** .

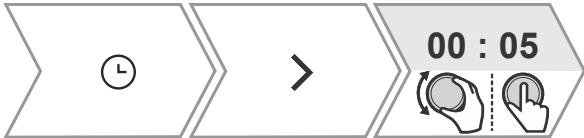
Опис / функція часу	Використання
Тривалість	У цьому режимі можна налаштувати тривалість роботи печі.
Таймер готування яєць	Таймер зворотного відліку працює незалежно від самої печі. Після спливання налаштованого часу прилад не вмикається й не вимикається автоматично.
Завершити випікання о	Використовуйте цей режим, коли потрібно почати готування їжі в печі із затримкою. Введіть тривалість готування й потрібний час завершення приготування. Прилад запускається автоматично й завершує роботу в потрібний час.

Налаштування часу випікання



- | | |
|----|--|
| 1. | Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб встановити бажану тривалість приготування. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. На індикаторі відобразиться вибраний час роботи духової шафи. |
| 2. | Щоб розпочати приготування, натисніть . |

Налаштування таймера



- | | |
|---|---|
| 1. | Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб налаштувати таймер. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. |
| Максимально можливе налаштування - 24 години.
ПРИМІТКА: Якщо прилад вимкнено, таймер залишається активним. | |

Встановлення кінцевого випікання на



1.	Спочатку встановіть час приготування. Поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб встановити бажану тривалість приготування. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. На індикаторі відобразиться вибраний час роботи духової шафи. <i>Приклад: час приготування - 2 години</i>
2.	Ви можете вибрати відкладену операцію, натиснувши а потім двічі натиснувши на . Якщо повертати РЕГУЛЯТОР, можна встановити час, коли страва буде готова. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. На індикаторі з'явиться бажаний час закінчення приготування. <i>Приклад: приготування закінчується о 18:00 </i>
3.	Щоб розпочати приготування, натисніть . Духова шафа переходить у режим часткового очікування в очікуванні увімкнення. Вибрані налаштування автоматично вмикаються та вимикаються у вибраний час. <i>Приклад: приготування починається о 16:00, закінчується о 18:00</i>
Після закінчення встановленого часу духова шафа автоматично вимикається. Пролунає короткий звуковий сигнал.	

УВАГА!

Ця функція не підходить для їжі, яка вимагає швидкого попереднього нагрівання. Швидкопсувні продукти не можна тримати в духовій шафі впродовж тривалого часу. Перед використанням цього режиму перевірте, чи правильно налаштовано годинник на приладі.

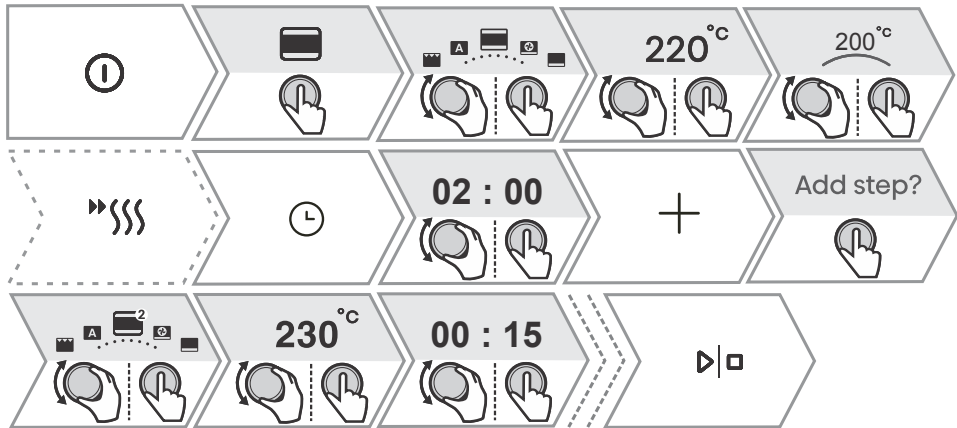
5.3 Покрокове приготування (+ меню)

Ця функція дозволяє налаштувати приготування в три кроки (об'єднати три послідовні кроки приготування в один процес).



ІНФОРМАЦІЯ!

Функцію можна налаштувати в «Головному меню. Ручний режим приготування» (див. розділ 5.1 Головне меню. Ручний режим).

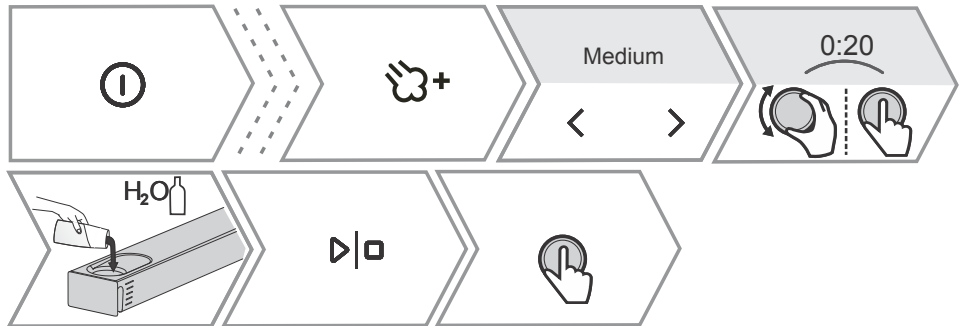


1.	Увімкніть прилад ① .
2.	Крок 1 На першому етапі обертанням РЕГУЛЯТОРА можна вибрати систему приготування, температуру та тривалість. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. Також можна вибрати режим швидкого розігрівання.
3.	Виберіть додаткові налаштування. Натисніть + . На індикаторі з'явиться повідомлення Додати крок . Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
4.	Крок 2 На другому етапі конкретизуйте налаштування (див. налаштування в пункті 2). Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. ПРИМІТКА: Виконайте такі ж самі дії, щоб налаштувати Крок 3 .
5.	Ви також можете змінити всі три кроки перед початком готування. Натиснувши < або > можна вибрати крок, який потрібно змінити.
6.	Щоб розпочати приготування, натисніть ▷ □ . Спочатку духова шафа починає працювати з налаштуваннями для першого кроку.
ПРИМІТКА: Ви можете видалити окремий крок, натиснувши × .	

5.4 Подавання пари під час процесу випікання

Додавання пари сприяє кращому підсмажуванню поверхні страви та створенню більш хрусткої скоринки.

Правильно підібрана кількість пари, що утворюється під час цього процесу, краще прожарює поверхню продуктів і покращує їхню хрустку скоринку, тоді як всередині вони залишаються м'якими та пухкими. Рекомендується використовувати систему подачі пари при випіканні хліба, свіжих булочок, бісквітних рулетів і тортів, а також при приготуванні невеликих шматків птиці та овочів.



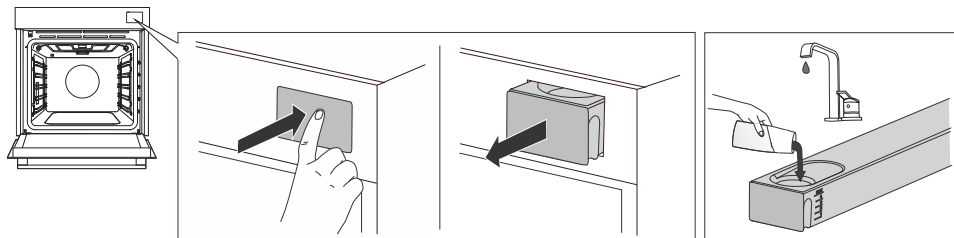
1.	Увімкніть прилад ① .
2.	Щоб вибрати систему, обертайте РЕГУЛЯТОР. Верхній нагрівач + нижній нагрівач Гаряче повітря Великий гриль + вентилятор
3.	Натисніть щоб додати пару під час готування. Додавання пари можливе лише з трьома вищезгаданими системами.
4.	Натиснувши < або > ви обираєте рівень інтенсивності пари та тривалість подачі пари – для цього поверніть РЕГУЛЯТОР. Низький рівень - підходить для приготування великих шматків м'яса, підняття тіста, риби. Середній рівень - підходить для випікання свіжих булочок, бісквітів, суфле та приготування птиці. Високий рівень - підходить для випікання хліба. Для приготування риби, випікання хліба та тістечок, а також для приготування курки ми рекомендуємо додавати пару на початковому етапі приготування, тобто впродовж перших 10–15 хвилин. Встановіть тривалість додавання пари (макс. 30 хв) Підтвердіть вибір, натиснувши на РУЧКУ. Символ загоряється повністю, що означає, що додавання пари увімкнено.
5.	Наповніть водний бак (див. розділ «Наповнення водного бака» нижче).
6.	Щоб розпочати приготування, натисніть .

ІНФОРМАЦІЯ!

Додавання пари можна вмикати або вимикати під час приготування.

5.5 Наповнення резервуара для води

З резервуару для води можна самостійно подавати воду в духову шафу.



1.	Вийміть водний бак з корпусу, натиснувши на дверцята.
2.	Відкрийте кришку. Промийте бак водою. Зберіть бак і залийте свіжу воду.
3.	Вставте бак назад у корпус до кінцевого положення.
ПРИМІТКА: Після приготування залишки води в паровій системі перекачуються в водний бак. Кришку і водний бак можна чистити звичайними рідкими мийними засобами, що не містять абразивів.	

У таблиці нижче наведено рівні, позначені на резервуарі для води, та приблизну витрату води за один цикл для різних варіантів систем з додаванням пари. Якщо вода у резервуарі для води закінчується, долийте її.

Рівень	30 хв
Мін.	Рівень 1
Сер.	Рівень 2
Вис.	Рівень 2



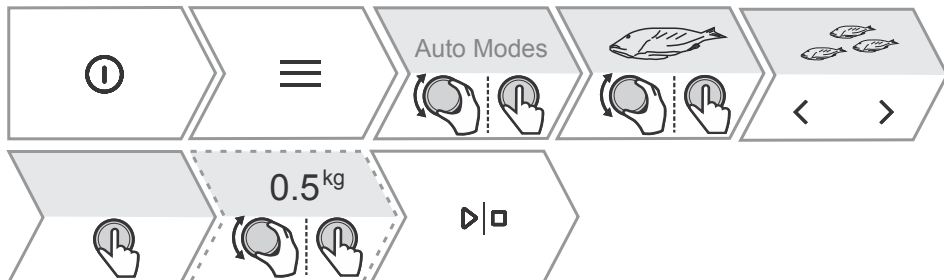
УВАГА!

Якщо ви перевищуєте значення індикатора MAX і наливаєте в бак занадто багато води, надлишок води може вилитися на долівку через щілину між кришкою і баком.

Вода, яка заливається в бак, має бути кімнатної температури, близько 20 °C (+/- 10 °C). Не використовуйте дистильовану воду, водопровідну воду з високим вмістом хлору або інші подібні рідини. Використовуйте лише свіжу водопровідну, пом'якшену або негазовану мінеральну воду.

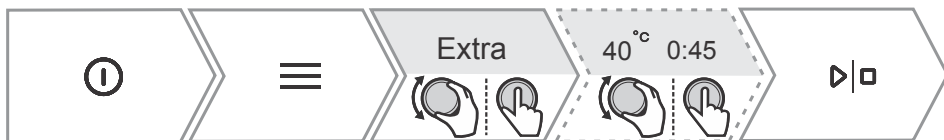
5.6 Автоматичне меню

Програма пропонує вам великий вибір попередньо встановлених рецептів, які були схвалені шеф-кухарями та дієтологами.



1.	Увімкніть прилад і виберіть . Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Авто . Щоб увійти у підменю, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
2.	Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати потрібну категорію; щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. Натиснувши або , оберіть підкатегорію, поверніть РЕГУЛЯТОР, що вказати тип страви; щоб підтвердити вибір, знову натисніть на РЕГУЛЯТОР. Рецепти мають заздалегідь визначену систему, температуру та час приготування. ПРИМІТКА: Для деяких страв можна змінювати вагу та ступінь приготування.
3.	Щоб розпочати приготування, натисніть .
4.	Деякі страви також мають функцію швидкого розігрівання. Після досягнення заданої температури пролунає звуковий сигнал. На індикаторі з'явиться повідомлення Розмістіть страву . Відкрийте дверцята та поставте всередину посуд. Програма автоматично відновить приготування з вибраними налаштуваннями.
ПРИМІТКА: Натиснувши можна переглянути детальний опис поточного вибору.	

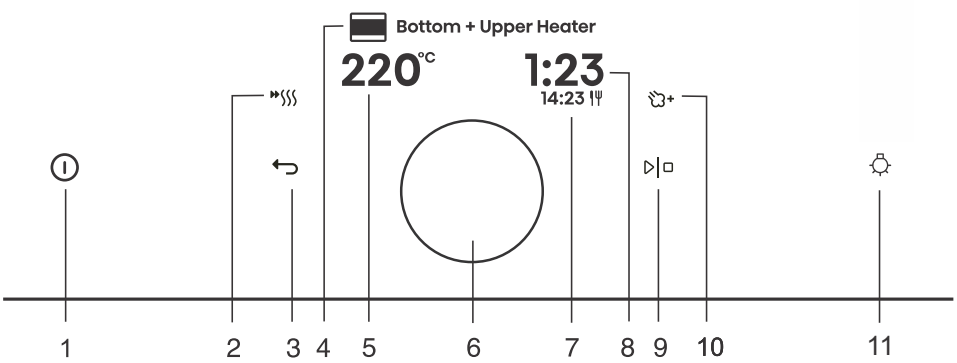
5.7 Додатково



1.	Увімкніть прилад і виберіть . Натиснувши на РЕГУЛЯТОР, виберіть Додатково . Увійдіть до підменю, підтвердіть вибір, повторно натиснувши на РЕГУЛЯТОР.
2.	Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати режим (див. таблицю нижче). Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. Відображаються попередньо встановлені значення. Деякі функції дозволяють встановлювати температуру та тривалість приготування.
3.	Щоб розпочати приготування, натисніть .

Програма	Використання
Мультипіч	Смаження продуктів за допомогою гарячого повітря без додавання жиру. Швидша та корисніша версія фаст-фуду. Цей спосіб приготування надає їжі хрустку скоринку без додавання жиру. Це здорова версія фаст-фуду з нижчим вмістом калорій.
Перевірка	Тісто підніметься швидше і рівномірніше, без пересушування поверхні. Поки тісто піднімається, не відчиняйте дверцята.
Висушування	За допомогою повітря ви зменшите кількість вологи в продуктах і таким чином подовжите термін їх зберігання.
Розморожування	Використовується для повільного розморожування заморожених продуктів (тортів, тістечок, хліба та булочок, а також глибоко заморожених фруктів). Через половину часу розморожування переверніть шматочки продуктів і розділіть їх, якщо вони були заморожені один на одному.
Розігрівання парою	Цей режим дає змогу дбайливо розігрівати готові страви гарячим повітрям і паром. Пара запобігає висиханню їжі, зберігаючи її соковитість, смак і текстуру.
Підтримування температури	Використовується для підтримання вже готових страв у теплому стані. Не відчиняйте дверцята під час роботи.
Підігрівання посуду	Корисна функція, якщо ви хочете попередньо підігріти тарілки або чашки, щоб їжа залишалася теплою протягом тривалого часу. Можна налаштувати температуру.
Консервування	Процес, за допомогою якого ми подовжуємо термін придатності їжі. Використовуйте банки з гумовим ущільнювальним кільцем і кришкою. Не використовуйте банки з нарізною або металевими кришками, а також металеві банки. У глибоке деко налейте 1 літр гарячої води (приблизно 70 °C) і поставте 6 однакових банок. Поставте деко в духовку на другу напрямну.
Стерилізація пляшок	Підходить для стерилізації всіх типів пляшок. Стерилізація - це процес, який знищує всі види мікроорганізмів.
Режим «Шабат»	Функція «Шабат» дозволяє тримати їжу в духовці теплою без необхідності вмикати та вимикати духову шафу. Встановіть тривалість роботи (від 24 до 72 годин) і температуру. Натиснувши  починається зворотний відлік часу. Усі звуки та операції вимикаються, окрім кнопки  . ПРИМІТКА: У разі відключення електроенергії режим «Шабат» буде вимкнено, і духовка повернеться до початкового стану.

6. Початок процесу готування



Кнопка		Використання
1.		Увімкнення та вимкнення духовки
2.		Увімкнення та вимкнення швидкого розігрівання
3.		Вийти з поточного режиму без збереження
4.		Обрана система готування
5.	220°C	Вибір температури
6.		Кнопка вибору й підтвердження налаштувань
7.	14:23	Час завершення
8.	1:23	Час приготування, що минув
9.		Запуск і зупинка роботи
10.		Додавання пари
11.		Увімкнення та вимкнення освітлення духовки

ПРИМІТКА: На панелі керування підсвічуються (повністю або частково) лише ті кнопки, які увімкнені у поточному меню.

ІНФОРМАЦІЯ!
Під час приготування можна змінювати систему, температуру та функції таймера.

7. Завершення приготування та вимкнення духовки

Після завершення приготування на індикаторі з'являється повідомлення **Випікання завершено**.

Роботу можна також зупинити, якщо натиснути на **Випікання завершено**.



Поворотом РЕГУЛЯТОРА можна встановити нове налаштування. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.

Зміст меню змінюється залежно від наявних на той момент опцій керування.

Випікання завершено	Щоб завершити приготування, натисніть «Кінець». На дисплеї з'явиться головне меню.
Додати час	Вибравши цю функцію, ви продовжуєте готування з тими самими налаштуваннями системи та температури. ПРИМІТКА: Якщо було встановлено тривалість готування, час відраховується вперед від місця, де його було зупинено.
Гратинувати	Виберіть, щоб ще більше підрум'янити верхню частину страви (див. розділ 7.1 <i>Гратен (+ меню)</i>).
Хрусткий низ	Виберіть, щоб ще більше підрум'янити нижню частину страви (див. розділ 7.2 <i>Хрустка нижня частина</i>).
Додати у вибране?	Цей режим дає змогу зберегти вибрані налаштування, як обрані, і використовувати їх пізніше (7.3 <i>Обране. Збереження власних налаштувань</i>).

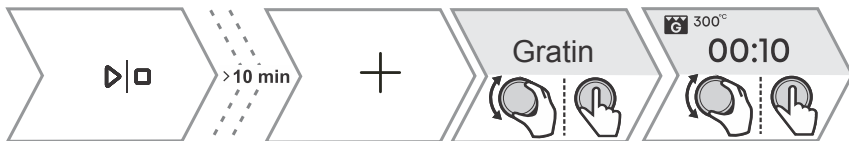
ІНФОРМАЦІЯ!

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

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

7.1 Гратен (+ меню)

Ця функція використовується на останньому етапі приготування, коли до страви додається заправка/начинка або поверхню їжі потрібно зробити хрусткою. Функція запікання утворює хрустку золотисто-жовту скоринку, яка захищає їжу від висихання, надає страві приємнішого вигляду й покращує смак.

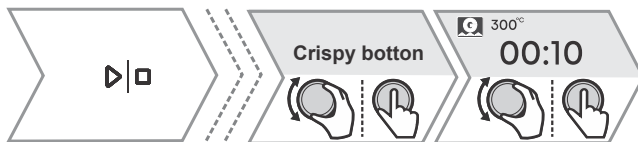


1. Натисніть **+**, обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати **У паніруванні**. Режим активується через 10 хвилин роботи.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

2.	На дисплеї відображається попередньо встановлена система (велика решітка) і температура 300 °С. Встановіть час роботи (макс. 10 хв) і підтвердіть вибір, натиснувши ▷ □ .
3.	Функцію також можна вимкнути під час роботи. Вимкніть готування, натиснувши ▷ □ .
УВАГА! Керування процесом готування. Під час використання функції запікання в паніруванні духови шафа досягає високих температур. Функція запікання працює максимум 10 хвилин, після чого духови шафа автоматично вимикається.	

7.2 Хрустка нижня частина



Ця функція доступна лише наприкінці готування і може бути активована на 10 хвилин.	
1.	В кінцевому меню поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Хрусткий низ . Підтвердьте вибір, натиснувши ▷ □ .
2.	Вимкніть готування, натиснувши ▷ □ .

7.3 Обране. Збереження власних налаштувань

«Додати до обраного» – це функція, яка дозволяє зберігати улюблені та найчастіше використовувані налаштування і використовувати їх у майбутньому. Можна зберегти до 12 рецептів.



1.	Збереження рецептів у налаштуваннях. Натисніть , обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Додати у вибране?. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
2.	Збереження налаштувань після завершення приготування. В кінцевому меню поверніть РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Додати у вибране?. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
Ви також можете змінити назву збереженого налаштування. Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати останнє; натисніть на РЕГУЛЯТОР, щоб підтвердити. Якщо потрібно, видаліть символ кнопкою . Підтвердьте, натиснувши , щоб зберегти свій улюблений рецепт.	
3.	Відображення вже збережених рецептів. Натисніть . Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Мої режими. Щоб увійти у підменю, натисніть на РЕГУЛЯТОР. Відобразяться збережені рецепти. ПРИМІТКА: Ви також можете змінити попередньо встановлені значення для вже збережених рецептів і зберегти їх під новим ім'ям після приготування.
4.	Видалення вже збережених рецептів Увімкніть прилад і виберіть . Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Мої режими. Щоб переглянути збережені рецепти, натисніть на РЕГУЛЯТОР. Виберіть рецепт, видаліть його, натиснувши .

8. Вибір загальних налаштувань



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.

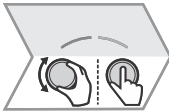
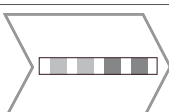


Натисніть . Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати **Налаштування**. Щоб увійти у підменю, натисніть на РЕГУЛЯТОР.

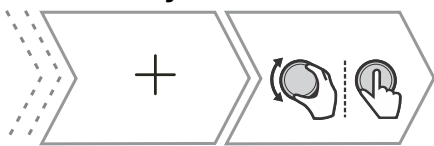
Щоб редагувати окремі налаштування, обертайте РЕГУЛЯТОР. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.

1.		Годинник Вкажіть годину та хвилини. Ви можете вибрати 12-годинний або 24-годинний дисплей, натиснувши .
2.		Гучність Ви можете вибрати один з чотирьох рівнів гучності (без звуку, низький, середній, високий).
3.		Звук дотику Увімкнення або вимкнення звуку кнопок.
4.		Нічний режим Ця функція автоматично зменшує яскравість дисплея з 19:00 до 7:00 і вимикає відображення годинника, а також звукові сигнали. Щоб увімкнути нічний режим, вкажіть час початку та закінчення роботи. Вимкнути нічний режим можна, натиснувши .
5.		Дисплей Функція дозволяє увімкнути або вимкнути денний дисплей. За замовчуванням вимкнено (OFF). Якщо функція увімкнена (ON), споживання електроенергії може збільшитися.
6.		Бързо предварително загріване Ця функція активує автоматичне розігрівання для систем приготування, які це дозволяють. Увімкніть (ON) або вимкніть (OFF).

Продовження таблиці з попередньої сторінки

7.		Системи нагрівання Функція вмикає відображення всіх систем приготування на індикаторі. Увімкніть (ON) або вимкніть (OFF).
8.		Скинути? – Заводські налаштування Відновлення приладу до заводських налаштувань. На дисплеї з'явиться повідомлення Скиньте , що підтверджується тривалим натисканням кнопки ▷ ◻.
9.		Мова За замовчуванням інформація на індикаторі відображається англійською мовою. Якщо мова, якою відображаються тексти на індикаторі, вас не влаштовує, виберіть іншу мову.
10.		Жорсткість води Ви можете вибрати один з п'яти рівнів жорсткості води. За замовчуванням встановлено рівень 3 - вода середньої жорсткості. Очищення парової системи залежить як від частоти випікання з подачею пари, так і від жорсткості використовуваної води. Перед першим використанням необхідно відрегулювати жорсткість води. Якщо вода м'якша або жорсткіша, ніж за замовчуванням, ви можете змінити встановлений рівень жорсткості.
Щоб вийти з меню загальних налаштувань, торкніться ≡ або ↶		

8.1 Блокування дисплея (+ меню)



1.	Натисніть + , обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Дисплей заблоковано . Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. Екран заблоковано. Щоб розблокувати екран, торкніться + .
----	---

- Якщо блокування від дітей увімкнено без застосування функції таймера (відображається лише годинник), духова шафа не працюватиме.
- Якщо блокування активується після встановлення функції таймера, духова шафа працюватиме у звичайному режимі, проте змінити налаштування буде неможливо.
- Коли кнопки заблоковані, ви не можете змінювати системи приготування або додаткові функції. Можна лише вимкнути приготування їжі.
- Кнопки залишаються заблокованими навіть після вимкнення духовки. Щоб вибрати нову систему, необхідно деактивувати блокування.

9. Підключення приладу до програми

ConnectLife

ConnectLife — це платформа для розумного дому, яка об'єднує людей, пристрої та послуги. Функції **ConnectLife** надаються передові цифрові сервіси й прості рішення, що дозволяють користувачам керувати приладами, отримувати сповіщення у смартфоні та оновлювати програмне забезпечення (підтримувані функції можуть відрізнятися залежно від вашого приладу й вашого регіону/країни).

Аби підключити розумний пристрій, потрібна домашня мережа Wi-Fi (підтримуються тільки мережі 2,4 ГГц) і смартфон з установленим додатком **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Аби завантажити додаток **ConnectLife**, програму, відскануйте QR-код або знайдіть **ConnectLife** у вашому магазині додатків.

1. Встановіть **ConnectLife** і створіть обліковий запис.
2. У додатку **ConnectLife** перейдіть у меню Add device (Додати пристрій) і виберіть потрібний тип пристрою. Потім відскануйте QR-код (його можна знайти на табличці приладу; ви також можете ввести номер AUID/MV вручну).
3. Потім програма виконає весь процес підключення пристрою до смартфона.
4. Після успішного підключення ви можете керувати приладом дистанційно за допомогою мобільного застосунку.

10. Керування Wi-Fi



ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо це налаштування недоступне, ваша духовна шафа не обладнана модулем Wi-Fi і не підтримує підключення до Інтернету.

Якщо модуль Wi-Fi увімкнено, а з'єднання успішно налаштовано та синхронізовано, духовкою можна керувати за допомогою мобільного пристрою, а також за допомогою програми **ConnectLife**.

З'єднання Wi-Fi працює в тому ж частотному діапазоні, що й деякі інші пристрої (наприклад, мікрохвильові печі та іграшки з дистанційним керуванням). У зв'язку з цим можливі тимчасові або постійні переривання з'єднання. У таких випадках робота пропонованих функцій не може гарантуватися.

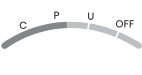
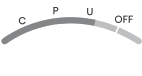
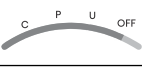
Забезпечення якості пропонованих функцій значною мірою залежить від рівня сигналу. Якщо роутер знаходиться далеко від приладу, можуть виникнути проблеми з надійністю з'єднання.

10.1 Використання Wi-Fi

Увімкніть прилад  , потім натисніть кнопку  щоб активувати налаштування функції Wi-Fi.

Щоб увійти до різних налаштувань модуля Wi-Fi, натисніть .

Якщо ви торкнулися  ненавмисно, налаштування можна скасувати повторним довгим натисканням (протягом 18 секунд) .

1.	 >3 s 	Увімкнення модуля Wi-Fi: Після тривалого натискання (до 3 секунд)  на індикаторі з'явиться напис Wi-Fi увімкнено , що означає, що модуль увімкнено. Символ Wi-Fi увімкнено почне блимати.
2.	 >3 s < 6 s 	Підключення пристрою: Після тривалого натискання (від 3 до 6 секунд)  на індикаторі з'явиться напис Налаштування з'єднання . ПРИМІТКА: Для подальших налаштувань дотримуйтесь інструкцій у застосунку ConnectLife app..
3.	 >6 s < 9 s 	Підключення додаткових користувачів: Після тривалого натискання (від 6 до 9 секунд)  на індикаторі з'явиться напис Встановлення з'єднання . Використовуйте це налаштування, щоб підключити додаткових користувачів до пристрою за допомогою застосунку ConnectLife app.. ПРИМІТКА: Для подальших налаштувань дотримуйтесь інструкцій у застосунку ConnectLife app..
4.	 >9 s < 12 s 	Видалення всіх підключених користувачів: Після тривалого натискання (від 9 до 12 секунд)  на індикаторі з'явиться напис Від'єднати всі . Використовуйте цей параметр, щоб видалити всіх підключених користувачів з програми ConnectLife app..
5.	 >15 s < 18 s 	Вимкнення модуля Wi-Fi: Вимкніть з'єднання Wi-Fi довгим натисканням (від 15 до 18 секунд)  . На індикаторі з'явиться повідомлення Wi-Fi вимкнено .

10.2 Керування пультом дистанційного керування піччю

УВАГА!

Функція дистанційного моніторингу за допомогою мобільного пристрою не здатна повністю замінити безпосередній особистий контроль процесу приготування їжі. Завжди особисто перевіряйте, що відбувається в духовій шафі.

Натисніть . На дисплеї відобразиться **Remote**, що вказує на можливість дистанційного керування за допомогою застосунку ConnectLife app.,



ІНФОРМАЦІЯ!

З міркувань безпеки дистанційне виконання деяких функцій вимкнено.

- Якщо піч перебуває в режимі очікування і ви відкриваєте дверцята, опцію дистанційного керування потрібно ввімкнути знову.
- Якщо відкрити дверцята духової шафи під час процесу випікання, функцію дистанційного керування буде вимкнено.
- Будь-яка взаємодія з блоком керування призводить до автоматичного вимкнення функції дистанційного керування духовою шафою.
- Скасування або завершення програми або процесу випікання - це єдина функція, яка працює незалежно від того, увімкнено дистанційне керування чи ні.
- Під час використання мікрохвильової системи дистанційне керування вимкнено (не стосується комбінованих мікрохвильових систем).
-



УВАГА!

Завжди переконайтесь у правильності використання духової шафи та його відповідності інструкціям, особливо за дистанційного керування. Не запускайте духову шафу дистанційно, якщо не впевнені, що саме перебуває всередині.

Стан Wi-Fi	Символ Wi-Fi на дисплеї
Wi-Fi вимкнено.	Символ Wi-Fi постійно світиться тьмяним світлом.
З'єднання Wi-Fi встановлено й успішно підключено до сервера.	Символ Wi-Fi постійно світиться яскравим світлом.
Wi-Fi увімкнено, і: • встановлюється з'єднання з сервером, • перебуває у стані налаштування або встановлення з'єднання (Establishing connection), • з'єднання з сервером відсутнє.	Символ Wi-Fi світиться на повну потужність і блимає.
Дистанційне керування духовою шафою не ввімкнено.	Символ «REMOTE» на дисплеї не світиться.
Дистанційне керування духовою шафою ввімкнено.	Позначка REMOTE на дисплеї світиться на повну потужність.

11. Загальні поради та рекомендації щодо приготування випічки

Обладнання:

- 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 розташовуйте форми для випікання й дека в її центрі.
- 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.
- Завжди ставте дека на решітку для гриля.
- Якщо ви готуєте на кількох рівнях одночасно, вставте глибоке універсальне деко на нижній рівень.
- Перед використанням пергаментного паперу переконайтеся, що він жаростійкий. Завжди обрізайте його належним чином. Пергаментний папір запобігає прилипанню страв до дека й полегшує їх виймання.
- У разі випікання безпосередньо на решітці ставте універсальне глибоке деко рівнем нижче, щоб воно слугувало піддоном для збирання жиру й соків.

Приготування їжі:

- 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.
- 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.
- 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.

Ефективне використання енергії

- Розігрівайте духову шафу лише тоді, коли це зазначено в рецепті або в таблицях цієї інструкції з експлуатації. Якщо ви використовуєте швидке розігрівання, не ставте продукти в духовку, доки вона повністю не розігріється, якщо немає інших рекомендацій. Під час нагрівання порожньої духовки витрачається багато енергії, тому, якщо можливо, рекомендуємо готувати кілька страв підряд або кілька страв одночасно.
- На час випікання виймайте з духовки все непотрібне приладдя.
- Не відкривайте дверцята духовки під час випікання, якщо в цьому немає гострої потреби.
- За виконання триваліших програм можна вимикати духовку приблизно за 10 хвилин до завершення приготування, щоб використати накопичене тепло.

11.1 Таблиця приготування

ПРИМІТКА: Страви, для приготування яких потрібна повністю розігріта духовна шафа, позначені в таблиці однією зірочкою. * Страви, які потребують лише 5-хвилинного попереднього розігрівання духовки, позначені двома зірочками. **. У цьому випадку не використовуйте режим швидкого розігрівання.

Страва			 °C	 min
КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ Й ВИПІЧКА				
Випічка/тістечка у формах				
Бісквітний пиріг	3		170	30-45
пиріг із начинкою	2		180	60-70
мрамуровий 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
випічка на деках				
штрудель	2		180-190	60-70
заморожений штрудель	2		200-210	34-45
бісквітний рулет	3		170-180*	13-18
бухти	2		180-190	30-40
печиво й коржики				
кекси	3		160 *	25-35
кекси, 2 рівні	2, 4		155-165 *	30-40
дрібна випічка з дріжджового тіста	2		180 *	17-22
дрібна випічка з дріжджового тіста, 2 рівні	2, 4		160 *	18-25
випічка з листкового тіста	3		200-220	30-45
випічка з листкового тіста, 2 рівні	2, 4		170 *	25-30
печиво				
фігурне печиво	3		150 *	30-40

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			 °C	 min
фігурне печиво, 2 рівні	2, 4		150 *	30-40
фігурне печиво, 3 рівні	1, 3, 5		145 *	40-50
печиво	3		160-180	40-50
печиво, 2 рівні	2, 4		150-160 *	20-25
безе	3		80-100 *	120-150
безе, 2 рівні	2, 4		80-100 *	120-150
макарони	3		130-140 *	15-20
макарони, 2 рівні	2, 4		130-140 *	15-20
хліб				
підймання й відстоювання	2		40-45	30-45
хліб на деку	2		190-200	40-55
хліб на деку, 2 рівні	2, 4		190-200 *	40-55
хліб у формі	3		190-200	30-45
хліб у формі, 2 рівні	2, 4		200-210	30-45
плоскі борошняні вироби (фокача)	2		270	15-25
свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку)	3		180-200	20-30
свіжі булочки (кайзерки / булочки до сніданку), 2 рівні	2, 4		200-210 *	15-20
тости	5		Вис.	4-6
відкриті бутерброди	5		Середнє просмаження	5-9
піца й інші страви				
піца	1		320 *	4-10
піца, 2 рівні	2, 4		210-220 *	25-30
заморожена піца	2		200-220	10-20
заморожена піца, 2 рівні	2, 4		200-220	10-25

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
відкриті пироги з начинкою, кіш	2		190-200	50-60
буреки	2		180-190	40-50
М'ЯСО				
яловичина й телятина				
смажена яловичина (корейка, огузок), 1,5 кг	2		160-170	130-160
варена яловичина, 1,5 кг	2		200-210	90-120
вирізка, середнього просмаження, 1 кг	2		170-190 *	40-60
смажена яловичина, томлена	2		120-140 *	250-300
стейк із яловичини, добре просмажений, товщина 4 см	4		Вис.	25-30
бургерне м'ясо, товщина 3 см	4		Вис.	25-35
смажена телятина, 1,5 кг	2		160-170	120-150
СВИНИНА				
смажена свинина, огузок, 1,5 кг	3		200-220	100-200
смажена свинина, передній окіст, 1,5 кг	3		180-190	90-120
свиняча корейка, 400 г	2		80-100 *	80-100
смажена свинина, томлена	2		100-120 *	200-230
свинячі реберця, томлені	2		120-140 *	210-240
свинячі битки, товщина 3 см	4		Середнє просмаження	20-25
ПТИЦЯ				
птиця, 1,2-2,0 кг	2		200-220	60-80
птиця з начинкою, 1,5 кг	2		170-180	70-90
птиця, грудка	2		170-180	45-60
курячі стегна	3		210-220	25-40
курячі крильця	4		210-220	25-40

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Страва			°C	min
птиця, грудка, томлена	3		100-120 *	60-90
М'ЯСНІ СТРАВИ				
м'ясний рулет, 1 кг	2		170-180	60-70
ковбаски для гриля, братвурст	4		Вис.	8-15
РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ				
ціла рибина, 350 г	4		230-240	12-20
рибне філе, товщина 1 см	4		Коротка	8-12
рибний стейк, товщина 2 см	4		Середнє просмаження	10-15
гребінці	4		230 *	5-10
креветки	4		Коротка	3-10
ОВОЧІ				
печена картопля, скибки	3		180-200	30-40
печена картопля, половинки	3		200-210 *	40-50
фарширована картопля (картопля в мундирі)	3		190-200	30-40
картоплі фрі, саморобна	4		210-220 *	20-30
овочева суміш, скибки	3		190-200	30-40
фаршировані овочі	3		190-200	30-40
ПОШИРЕНІ ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ				
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

Продовження таблиці з попередньої сторінки

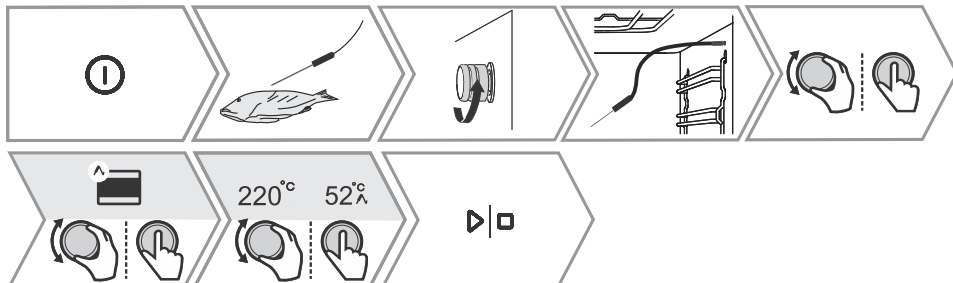
Страва			°C	min
круасани	3		170-180	18-23
ПУДИНГИ, СУФЛЕ ТА СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ				
мусака з картоплею	2		180-190	35-45
лазанья	2		180-190	35-45
солодкий запечений пудинг	2		160-180	40-60
солодке суфле	2		160-180 *	35-45
СТРАВИ ДЛЯ ЗАПІКАННЯ	3		170-190	30-45
тортильї з начинкою, гострі пироги	2		180-200	20-35
сир для гриля	4		Мін.**	10-12
ІНШІ				
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

11.2 Готування за допомогою температурного датчика (ΛBAKESENSOR)

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 щупа в найтовстішу частину продукту. ПРИМІТКА: Щоб розпочати приготування з термощупом, необхідно перервати поточний процес приготування, а потім підключити термощуп. При підключенні термощупа до гнізда попередньо встановлені функції духової шафи видаляються.
2.	Відкритіть кришку гнізда в правому передньому верхньому куті печі (див. рисунок), вставте штекер термощупа в гніздо. Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати автоматичний чи ручний режим налаштування. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
3.	- У ручному режимі поруч із системою на дисплеї з'явиться символ Λ поруч із системою, а також попередньо встановлена температура приготування (в діапазоні температур до 210 °C), яку можна змінити. Також визначте температуру всередині продукту (в діапазоні температур від 30 до 99 °C). Використання ручного режиму показано на малюнку вище. - В автоматичному режимі обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати страву. Рецепти мають заздалегідь визначену систему, температуру та час приготування. Ви можете змінити ступінь підрум'янювання ПРИМІТКА. За використання датчика встановити час приготування неможливо.
4.	Підтвердьте налаштування, натиснувши ▷ ◻ . Під час готування на дисплеї почергово відображається задана температура та поточна температура продуктів. За бажанням ви можете змінити температуру приготування або бажану температуру всередині продукту під час роботи.
5.	Після досягнення встановленої температури всередині духовка вимкнеться. На індикаторі з'явиться повідомлення Випікання завершено . Пролунає звуковий сигнал, який можна вимкнути будь-якою кнопкою. Через одну хвилину звуковий сигнал вимкнеться автоматично.

💡 ІНФОРМАЦІЯ!

Використання термощупа уможливорює автоматичний вибір режиму приготування.

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 термощуп з їжі та гнізда, почистіть його та закрутіть кришку гнізда.

Рекомендовані рівні готовності для різних видів м'яса

Тип продукту	 /  °C / 	слабке просмаження [°C]	середнє просмаження [°C]	добре просмаження [°C]	повне просмаження [°C]
ЯЛОВИЧИНА					
яловичина, смажена	 / 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
яловичина, вирізка	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
смажена яловичина / ромштекс	 / 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
м'ясо для бургера	 / Високий / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
ТЕЛЯТИНА					
телятина, вирізка	 / 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
телятина, огузок	 / 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
СВИНИНА					
печеня, ошийок	 / 170 / 3	/	/	65-70	75-85
свинина, корейка	 / 140 / 2	/	/	60-69	/
м'ясний рулет	 / 170 / 2	/	/	/	80-85
ЯГНЯТИНА					
ягнятина	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
БАРАНИНА					
баранина	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
КОЗЯЧЕ М'ЯСО					
козлятина	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
ПТИЦЯ					

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Тип продукту	 /  °C / 	слабке просмаження [°C]	середнє просмаження [°C]	добре просмаження [°C]	повне просмаження [°C]
птиця, ціла	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
птиця, грудка	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
РИБА Й МОРЕПРОДУКТИ					
форель	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
тунець	 / Середній / 4	/	/	55-60	/
лосось	 / Середній / 4	/	/	52-55	/

12. Чищення й обслуговування



УВАГА!

Перед ручним чищенням відключіть прилад від електромережі та зачекайте, поки він охолоне.

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.
- Не використовуйте агресивні або абразивні очищувачі й аксесуари (абразивні губки та мийні засоби, засоби для виведення плям та іржі, скребки для склокерамічних тарілок).
- 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.
- Обладнання духовки можна мити в посудомийній машині. Висувні напрямні не підходять для цього типу чищення.

Зовнішня частина приладу	Використовуйте гарячу мильну воду та м'яку тканину для видалення забруднень і витирання поверхонь насухо.
Внутрішня частина приладу	Для видалення стійкого бруду або нагару використовуйте звичайні засоби для чищення духовок. Після використання таких засобів ретельно протріть прилад вологою ганчіркою, щоб видалити залишки мийних засобів.
Посуд і напрямні	Чистіть гарячою мильною водою та вологою ганчіркою. У разі стійких забруднень рекомендуємо попередньо замочити і використовувати щітку.
Якщо очищення не дає задовільних результатів, повторіть процедуру.	

12.1 Очистити парою

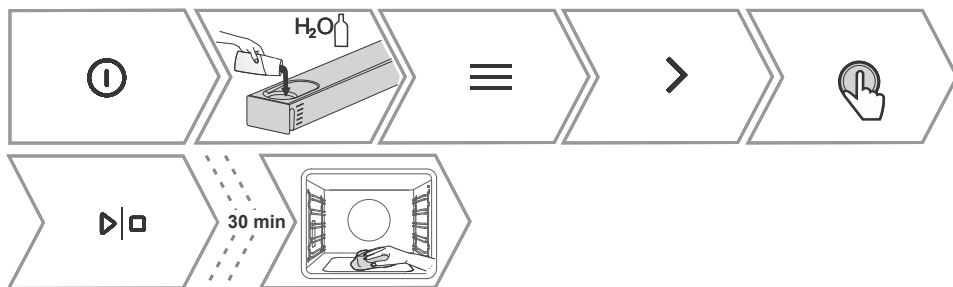
За допомогою цієї програми з внутрішньої поверхні духової шафи можна легко видалити будь-які забруднення.

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

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

**УВАГА!**

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

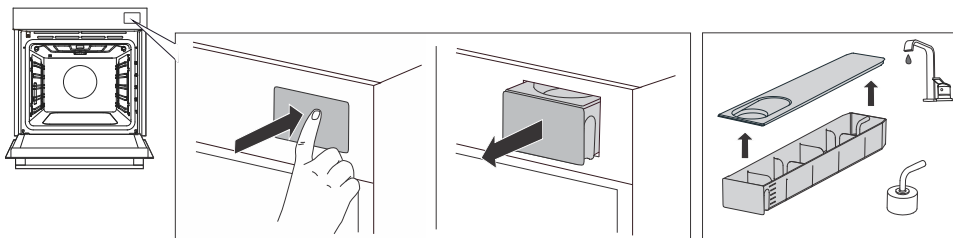


1.	Наповніть водний бак.
2.	Увімкніть прилад і виберіть . Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Очищення . Щоб увійти у підменю, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
3.	Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Очищення паром . Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
4.	Програма працює впродовж 30 хвилин. Коли виконання програми завершено, на дисплеї відобразиться напис End (Кінець).
5.	Після завершення програми протріть плями вологою ганчіркою з мильним розчином. Після очищення ретельно протріть прилад вологою ганчіркою, щоб видалити залишки мийних засобів. Якщо результат очищення вас не задовольняє (якщо забруднення було особливо стійким), повторіть процедуру.

12.2 Очищення водного бака та фільтра

**УВАГА!**

Очищайте фільтр щоразу, коли чистите водний бак та видаляєте з нього накип.



1.	Вийміть водний бак з корпусу, натиснувши на дверцята.
2.	Відкрийте кришку. Промийте бак водою.
3.	Кришку і водний бак можна чистити звичайними рідкими мийними засобами, що не містять абразивів. ОБЕРЕЖНО! Бак не можна мити в посудомийній машині.

4.	Очистіть впускну трубу з фільтром під проточною водою. Промийте фільтр так, щоб на ньому не було видимого бруду. Після очищення, посуňte резервуар назад в корпус до кінцевого положення.
----	--

12.3 Чищення парової системи

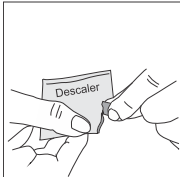
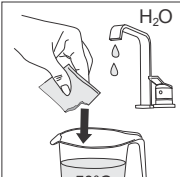
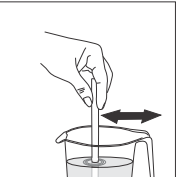
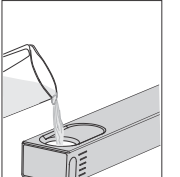
Очищення залежить як від частоти приготування з подачею пари, так і від жорсткості використовуваної води.

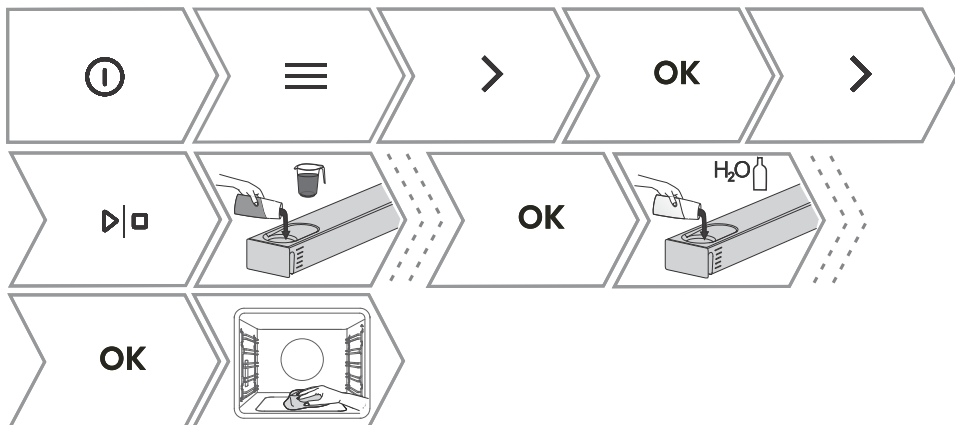
Ви можете виконати процедуру самостійно, в іншому випадку на дисплеї з'явиться відповідне попередження.

Абсолютно необхідно регулярно видаляти накип, інакше прилад може перестати працювати; крім того, це подовжує термін служби приладу і покращує результати приготування.

ІНФОРМАЦІЯ!

Якщо ви не бажаєте виконувати очищення парової системи, коли духова шафа пропонує це зробити, ви можете перервати його, торкнувшись кнопки . Очищення можна скасувати до трьох разів, після чого духова шафа вимкне функцію приготування на пару до завершення процедури.

	Засіб для видалення накипу Приготуйте його, змішавши комплектний засіб для видалення накипу з 0,5 л теплої води (приблизно 50 °C).			
	Перемішуючи, розчиніть засіб для видалення накипу у воді. Залийте приготований засіб для видалення накипу в бак.			
	 1x Descaler	 0,5 l	 3 min	
 H ₂ O	Прісна вода			



1.	Увімкніть прилад і виберіть . Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Очищення . Щоб увійти у підменю, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
2.	Обертайте РЕГУЛЯТОР, щоб вибрати Видалення накипу . Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР.
3.	Залийте в резервуар 0,5 л засобу для видалення накипу. Щоб підтвердити вибір, натисніть на РЕГУЛЯТОР. Триває видалення накипу.
4.	Після завершення процесу видалення накипу слід обов'язково виконати ополіскування. Після завершення процесу видалення накипу слід обов'язково виконати ополіскування. Щоб сполокати систему, спорожніть ємність із засобом для видалення накипу та обов'язково залийте свіжу воду.
5.	Після завершення ополіскування на дисплеї 'явиться повідомлення про завершення процесу ополіскування. Тепер ви можете почистити водний бак та духовку.



УВАГА!

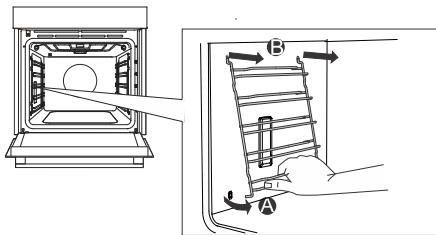
Щоб забезпечити оптимальну ефективність та тривалий термін служби приладу використовуйте лише засіб для видалення накипу, що входить до комплекту постачання. Одного пакетика вистачає для одного процесу очищення. Ви можете придбати його у відділі обслуговування або в інтернет-магазині maintainlife.com. Використання інших засобів не гарантує повного очищення, що може негативно вплинути на функцію подачі пари та скоротити термін служби приладу.

12.4 Знімання дротяних і фіксованих (висувних) напрямних



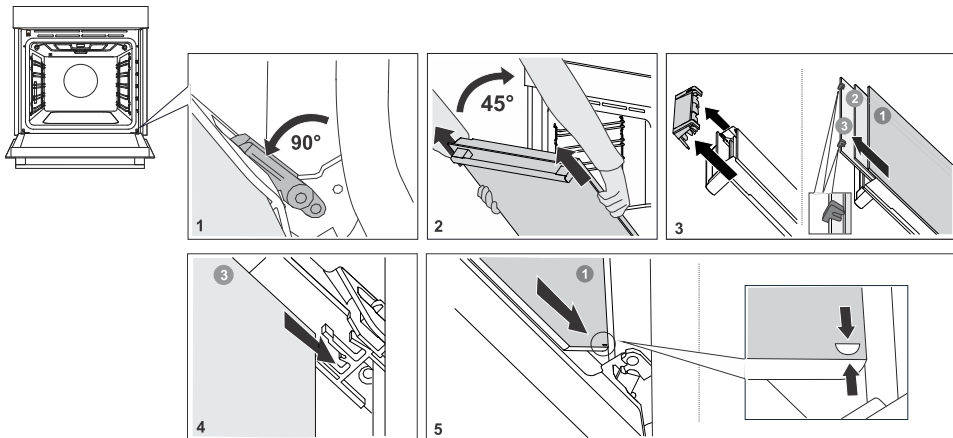
ІНФОРМАЦІЯ!

Знімайте напрямні з обережністю, щоб не пошкодити емалеве покриття.



1.	Утримуйте напрямні знизу та посувайте їх до центру духовки.
2.	Вийміть їх з отворів зверху.

12.5 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 дверцят духовки можна чистити зсередини, але спочатку його потрібно зняти з дверцят приладу. Спочатку виконайте дії, описані в пункті 2, але не знімайте його.
3.	Зніміть напрямну потоку повітря. Притримайте її руками зліва й справа від дверцят. Зніміть її, трохи потягнувши на себе.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

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.

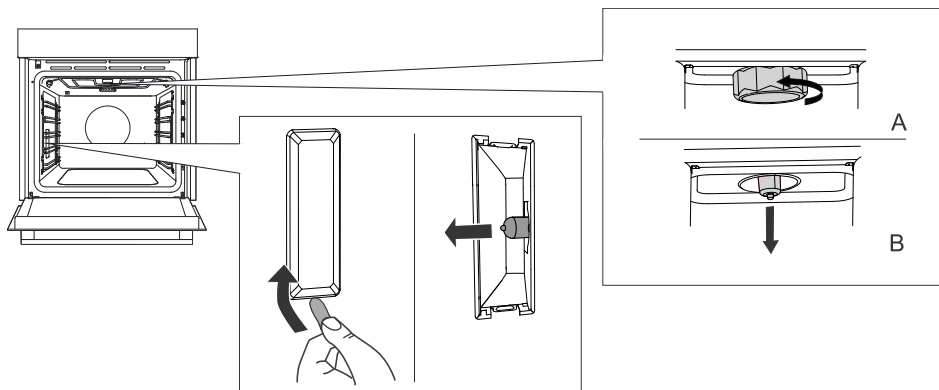
12.6 Заміна лампочки

Лампочка є витратним матеріалом і на неї не поширюється гарантія. Перед заміною лампочки вийміть з духовки будь-який посуд.

Галогенна лампа: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

**УВАГА!**

Замінійте лампочку тільки тоді, коли прилад відключений від електромережі. Будьте обережні, щоб не пошкодити емаль. Використовуйте захист, щоб уникнути опіків.



1.	Відкрутіть і зніміть кришку (проти годинникової стрілки). Вийміть галогенну лампочку.
2.	Зніміть кришку за допомогою плоского пластикового інструмента. Вийміть галогенну лампочку.

13. Пошук і усунення несправностей

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.

13.1 Таблиця усунення несправностей і помилок

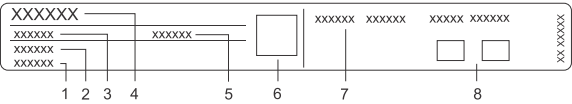
Проблема/помилка	Причина
Головний запобіжник часто спрацьовує у вашій оселі.	Зв'яжіться зі спеціалістом з обслуговування.
Не працює освітлення печі.	Процедуру заміни лампочки в духовці наведено в розділі «Заміна лампочки».
Блок керування не реагує, екран видає статичне зображення.	Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин (вимкніть запобіжник або вимикач електромережі), потім знову підключіть його до електромережі й увімкніть вимикач.
На дисплеї з'явиться повідомлення про помилку Err X. У разі двозначного коду помилки на дисплеї з'являється напис Err XX.	Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від електромережі на кілька хвилин. Якщо проблему не вирішено, зверніться до спеціаліста з обслуговування.
На індикаторі відображається режим «Приготування з термошупом для м'яса», але термошуп не під'єднано.	Очистьте роз'єм. Спробуйте під'єднати й від'єднати датчик температури кілька разів поспіль.
Через дверцята духовки витікає пара.	Перевірте, чи правильно встановлений ущільнювач дверцят у пазу дверцят. Якщо це не так, встановіть його належним чином.
Недостатнє прожарювання з нижнього боку.	Перевірте, чи вибрано правильну програму приготування.
Під час відкривання дверцят на індикаторі з'являється пара.	Повністю відчиніть дверцята печі, не залишайте їх напівзачиненими.
Велика кількість пари під час приготування.	Деякі продукти містять багато води, тому велика кількість пари є нормальним явищем.

Продовження таблиці з попередньої сторінки

Проблема/помилка	Причина
На екрані з'являється символ термощупа для м'яса, хоча він не використовується.	Причиною помилки можуть бути краплі або бруд у контактному гнізді термощупа для м'яса. Рекоменуємо кілька разів вставити і вийняти термощуп для м'яса, щоб очистити гніздо.
Якщо проблему не вдається вирішити попри виконання наведених вище рекомендацій, викличте повноваженого 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.	

13.2 Етикетка – інформація про прилад

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

7. Технічна інформація

8. Показники або символи відповідності

14. Інформація про відповідність

Тип радіоапаратури:	Вбудований модуль WiFi/BLE
Індикатор Wi-Fi	
Діапазон робочих частот:	2412 ~ 2472 MHz
Максимальна вихідна потужність:	19.99 dBm EIRP
Максимальне посилення антени:	3.26 dBi
Bluetooth-індикатор	
Частотний діапазон:	2402 ~ 2480 МГц
Потужність несучої частоти:	10,00 дБм
Тип випромінювання:	F1D



ІНФОРМАЦІЯ!

Використовується графічна бібліотека LVGL як графічний інтерфейс користувача.

15. Захист довкілля



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.

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

Продовження таблиці з попередньої сторінки

ВИПІКАННЯ						
Яблучний пиріг	2 круглі металеві форми, діаметр 20 см/дротяна полицка	 	2	160	70-120	
ЗАСМАЖУВАННЯ						
тости	дротяна полицка		5	Вис.	4-7	
плескавиця (котлетка з фаршу)	дротяна полицка + неглибоке деко для збору рідини		5	Вис.	25-40	

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ					
Страва	Приладдя		 °C	 min	
тістечко	кругла металева форма, діаметр 26 см/дротяна полицка	2	170	30-40	 + (Низький)
булочки	Мілке деко	3	180-200	20-30	 +  (високий)
хліб	Мілке деко	3	220	10-15	 + (Середній)
			190	30-45	
свіжа піца	Мілке деко	1	300*	4-10	
заморожена піца	Мілке деко	2 + 4	200-220	10-20	
заморожена піца	Мілке деко	2	200-220	15-20	
хліб - хлібна суміш	Дротяна решітка + форма	2	190-200	35-45	 + (Низький)
хліб із насіння соняшнику	Дротяна решітка + форма	3	220	10-15	 +  (високий)
			190	30-40	
булочки з листкового тіста	Мілке деко	3	170	10-15	 + (Низький)

Продовження таблиці з попередньої сторінки

ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ					
			170	10-20	
курка	решітка + неглибоке деко	2	200	70-90	
крильця на аерогрилі	решітка + неглибоке деко	4	210-220	20-35***	
крем-карамель (су-від)	дротяна поличка	3	95	40-50	
ПРИГОТУВАННЯ НА ПАРІ					
Брокколі, свіжа; одинарне деко	Перфороване скляне деко	3	100	15-25	
Броколі, свіжа; 300 г	Перфороване скляне деко	3	100	13-17	
Горошок заморожений; 2,5 кг	Перфороване скляне деко	3	100	30-45	

gorenje



940939-a6

