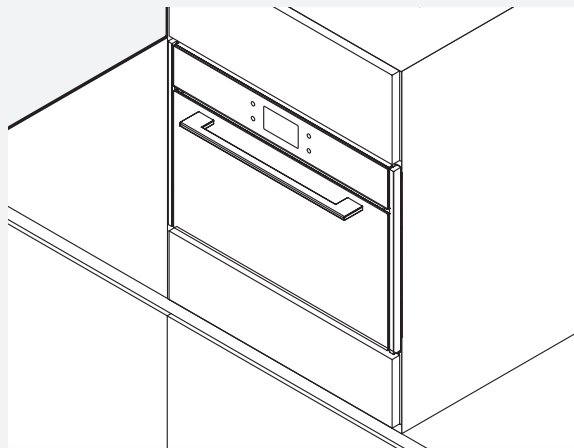


Frames by Franke



FSO 45 FS

UK Посібник користувача

Компактна комбінована піч із паровою установкою

CONTENTS

Шановний покупцю!	4
Про цей посібник	4
Комбінована піч із паровою установкою	5
ОБЛАДНАННЯ ПЕЧІ ТА АКСЕСУАРИ	6
БЛОК КЕРУВАННЯ	7
Важливі заходи безпеки	8
Перед першим використанням приладу	9
ЗАПОВНЕННЯ БАКА З ВОДОЮ	10
Кроки процесу приготування їжі (1–6)	12
КРОК 1: ПЕРШЕ ВМИКАННЯ ПРИЛАДУ	12
КРОК 2: ВИБІР ОСНОВНИХ МЕНЮ ПРИГОТУВАННЯ ТА НАЛАШТУВАНЬ	14
КРОК 3: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ	22
КРОК 4: ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ	22
КРОК 5: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ/ЕКСТРА	23
КРОК 6: ВИБІР ОСНОВНИХ НАЛАШТУВАНЬ	25
Опис систем (режимів приготування) та таблиць приготування страв	26
СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ	27
КОМБІНОВАНІ СИСТЕМИ / СИСТЕМА З ПАРОЮ	37
Обслуговування та очищення	41
ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІ	42
ОЧИЩЕННЯ ПОРОЛОНОВОГО ФІЛЬТРА	43
ЗНІМАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ДРОТОВИХ НАПРЯМНИХ	44
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ПЕЧІ	45
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛЯНОЇ ПАНЕЛІ ДВЕРЦЯТ ПЕЧІ	46
ЗАМІНА ЛАМПИ	47
Таблиця пошуку та усунення несправностей	48
Утилізація	48
Тестування приготування страв	49

ШАНОВНИЙ ПОКУПЦЮ!

Дякуємо за те, що обрали цей виріб Franke, який відрізняється неперевершеною якістю. Сподіваємося, він виправдає ваші очікування та задовольнить васі потреби впродовж багатьох років. Скандинавський дизайн печі поєднує чіткі лінії, щоденні функції та високу якість. Ці ключові характеристики притаманні всім виробам нашої компанії, і саме тому нашу продукцію визнано в цілому світі.

Дякуємо вам за довіру та придбання нашого приладу.

Чинний детальний посібник з експлуатації призначено для більш зручного та простого користування виробом. Завдяки наведеним інструкціям ви якомога швидше опануєте новий прилад.

Переконайтеся в тому, що ваш прилад не має жодних пошкоджень. При виявленні пошкоджень, що виникли внаслідок транспортування, зверніться до продавця, в якого ви придбали виріб, або до працівників регіонального оптового складу, з якого він доставлявся. Номер телефону зазначено на накладній або у відомості поставки.

Інструкції із встановлення та підключення наводяться окремо.
Інструкції з експлуатації також доступні на нашому веб-сайті:
www.franke.com

ПРО ЦЕЙ ПОСІБНИК

Цей посібник застосовується до кількох моделей пристрою. Таким чином, деякі описані особливості та функції можуть бути недоступними для вашої конкретної моделі.

- ▶ Перед початком користування пристроєм слід ретельно ознайомитися з посібником користувача.
- ▶ Збережіть посібник користувача.
- ▶ Використовуйте пристрій, описаний в цьому посібнику, виключно за призначенням.

Символ Значення



Важлива інформація



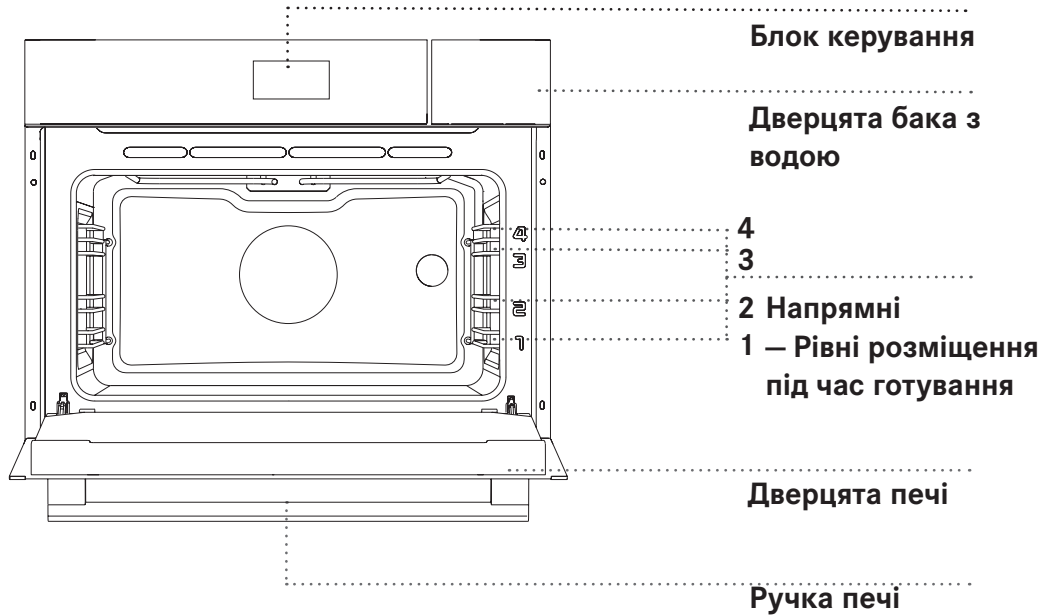
Запобіжні заходи та попереджувальні примітки, що дозволяють уникнути травм чи пошкоджень.

Ми зберігаємо за собою право вносити зміни до інструкцій з експлуатації та виправляти помилки в них.

КОМБІНОВАНА ПІЧ ІЗ ПАРОВОЮ УСТАНОВКОЮ

Опис печі та обладнання (залежно від моделі)

На малюнку зображено одну із вбудованих моделей печі. Прилади, для яких складено чинні інструкції, можуть оснащуватися різноманітним обладнанням, тому деякі функції або елементи обладнання, що описуються в посібнику, можуть бути відсутніми у вашій моделі печі.



Технічні характеристики

(залежно від моделі)

XXXXXX

TYPE: XXXXXX

ART. Nr:

SER. Nr: XXXXXX

XXXXXX

XXXXXX

P_{nmax} : XXX kW

TN XXXXX

Паспортна табличка, що містить основні відомості про прилад, розташовується з краю печі; зазначену табличку видно при відкритому положенні дверцят печі.

ДРОТОВІ НАПРЯМНІ

Завдяки дровотим напрямним можна готувати страви на чотирьох рівнях (зверніть увагу, що нумерація рівнів/напрямних здійснюється знизу вгору).

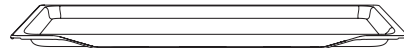
Напрямні 3 та 4 призначені для приготування страв на грилі.



💡 На решітці є запобіжна засувка, тому при витягуванні решітки з печі піднімайте її трохи з переднього краю.

НЕГЛИБОКЕ ДЕКО ДЛЯ ВИПІЧКИ

використовується для випікання виробів із тіста та тортів.



ТЕЛЕСКОПІЧНІ НАПРЯМНІ

Телескопічні висувні напрямні можуть установлюватися на 2, 3 і 4 рівнях.

Існує кілька різноманітних конструкцій висувних напрямних (залежно від моделі):

три частково розсувні; одна повністю розсувна та дві частково розсувні; три повністю розсувні.

ПЕРЕМИКАЧ ДВЕРЦЯТ ПЕЧІ

Перемикачі слугують для деактивації нагрівання печі та вентилятора при відчиненні дверцят печі в процесі приготування. Після зачинення дверцят перемикачі знову вмикають нагрівачі.

ВЕНТИЛЯТОР ОХОЛОДЖЕННЯ

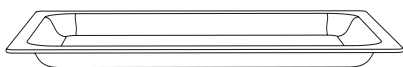
Прилад оснащено вентилятором охолодження, що слугує для охолодження корпусу та панелі керування приладу.

ПОДОВЖЕНА РОБОТА ВЕНТИЛЯТОРА ОХОЛОДЖЕННЯ

Після вимкнення печі вентилятор охолодження продовжить працювати ще деякий час, щоб охолодити піч. (Час подовженої роботи вентилятора залежить від температури в центральній частині печі.)

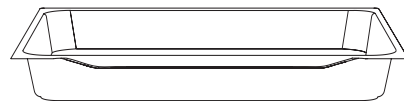
ОБЛАДНАННЯ ПЕЧІ ТА АКСЕСУАРИ

СКЛЯНА ФОРМА ДЛЯ ВИПІЧКИ* (залежно від моделі) використовується для приготування страв із застосуванням будь-яких систем печі. Вона також може використовуватися в якості сервірувальної таці.



РЕШІТКА використовується для приготування на грилі, а також у якості підставки під сковорідку, тацю для випічки чи форму для випічки зі стравною.

ГЛИБОКА ТАЦЯ ДЛЯ ВИПІЧКИ* (залежно від моделі) використовується для запікання м'яса та випікання соковитих виробів із тіста. Вона так само може використовуватися в якості таці для збирання вологи.

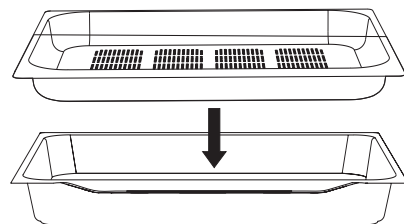


💡 Ставте глибоку тацю для випічки на першу пару напрямних при приготуванні їжі, лише якщо готуєте страви на грилі або на рожні, та використовуйте глибоку тацю для збирання вологи.

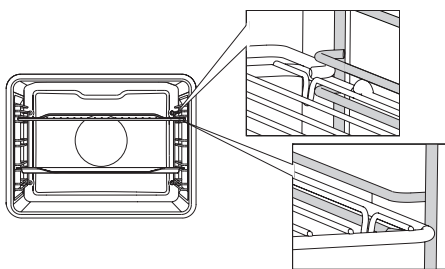
ПЕРФОРОВАНА ГЛИБОКА ТАЦЯ

використовується для приготування овочів, картоплі, риби або м'яса. Завдяки цьому піддону виключається контакт їжі з конденсатом, що збирається в глибокій таці.

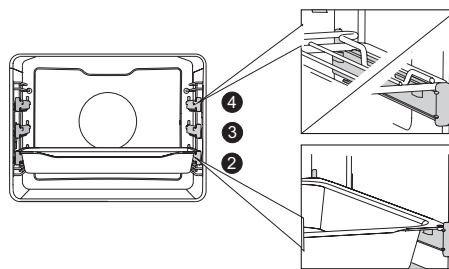
💡 При використанні перфорованої таці обов'язково ставте під неї глибоку тацю. Таке поєднання таць використовується виключно для парового варіння на 2 рівні напрямних.





Завжди вставляйте решітку або деко в паз між двома дровотими профілями.



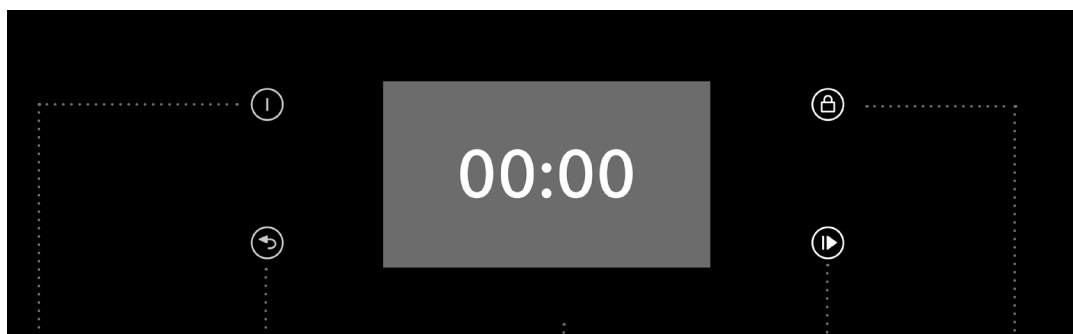
При використанні телескопічних розсувних напрямних спочатку витягніть напрямні необхідного рівня, а потім розмістіть решітку чи тацю для випічки на них. Після цього вставте напрямні назад до межі.



 Зачиніть дверцята печі, після того як телескопічні напрямні вставлено в піч до кінця.

 При приготуванні їжі сам прилад і деякі його частини, що перебувають у зоні прямого доступу, можуть нагріватися. Використовуйте кухонні прихватки або рукавички.

БЛОК КЕРУВАННЯ



1 КЛАВІША
ВМИКАННЯ/
ВИМИКАННЯ

2 КЛАВІША
ПОВЕРНЕННЯ

Торкніться
короткочасно для
повернення до
попереднього меню.
Торкніться й
утримуйте для
повернення до
головного меню.

3 ЕКРАН
– вибір і
відображення
налаштувань

4 КЛАВІША
ЗАПУСКУ/
зупинки

5 КЛАВІША
БЛОКУВАННЯ
ВІД ДІТЕЙ

ПРИМІТКА.

Щоб сенсорні клавіші краще реагували на натиснення пальцем, площа натискання має бути якомога більшою. Кожне натиснення клавіші підтверджується коротким звуковим сигналом. Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем вгору і вниз або праворуч і ліворуч. Підтвердьте свій вибір дотиком.

ВАЖЛИВІ ЗАХОДИ БЕЗПЕКИ

УВАЖНО ОЗНАЙОМТЕСЯ З ПОСІБНИКОМ ТА ЗБЕРЕЖІТЬ ЙОГО ДЛЯ ЗВЕРНЕННЯ В МАЙБУТНЬОМУ.

Використання цього приладу дітьми від 8 років, особами з обмеженими фізичними, сенсорними чи розумовими здібностями, а також особами, що не мають належних знань і досвіду для експлуатації виробу, допускається виключно під наглядом або у випадку надання вказівок з експлуатації приладу з дотриманням заходів безпеки. При цьому слід переконатися, що зазначені особи усвідомлюють небезпеки, пов'язані з неправильним використанням пристрою. Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Діти можуть виконувати очищення та інше обслуговування пристрою тільки під наглядом!

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Прилад та деякі його частини, що перебувають у зоні доступу користувача, можуть дуже сильно розігріватися в процесі роботи. Не торкайтеся нагрівачів. Діти до 8 років мають знаходитися під постійним наглядом. Прилад дуже сильно розігрівається в процесі роботи. Не торкайтеся нагрівачів печі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Деякі частини приладу, що перебувають у зоні доступу користувача, можуть дуже сильно розігріватися в процесі роботи. Слідкуйте за тим, щоб діти не наближалися до печі. Користуйтеся лише тими температурними щупами, які рекомендовано для цієї печі.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ! Перед заміною лампи освітлення необхідно від'єднати прилад від мережі живлення, щоб усунути ризик електричних травм.

У процесі очищення печі заборонено використовувати абразивні засоби для чищення і гострі металеві засоби для видалення бруду, оскільки вони можуть пошкодити поверхню або захисне емалеве покриття, що може призвести до розтріскування скла.

Заборонено використовувати пароочисники або очисники високого тиску для очищення приладу через ризик електричних травм.

Цей прилад не розраховано на керування за допомогою зовнішніх таймерів або спеціальних систем керування.

Цей прилад призначений для використання в домашньому господарстві. Не застосовуйте його в інших цілях, наприклад для обігріву приміщень, висушування домашніх чи інших тварин, паперу, тканин, рослин тощо, оскільки це може призвести до травм або пожежі.

Підключення приладу до мережі живлення має здійснювати виключно сертифікований технічний працівник або фахівець.

Втручання в конструкцію приладу або непрофесійний ремонт створюють ризик серйозних травм або пошкоджень виробу.

При затисненні дверцятами печі кабелів живлення приладів, розташованих поблизу цього приладу, кабелі можуть пошкодитися, що може призвести до короткого замикання. Тому слід розміщувати кабелі живлення інших приладів на безпечній відстані від даного виробу.

Щоб запобігти ризикам, заміну **шнура живлення** в разі його пошкодження має здійснювати представник виробника або сертифікований фахівець із технічного обслуговування.

Не **вистилайте стінки печі** алюмінієвою фольгою, а також не розміщуйте таці для випічки або інший кухонний посуд у нижній частині печі. Алюмінієва фольга блокує циркуляцію повітря в печі, створює завади при приготуванні та руйнує емалеве покриття.

Дверцята печі сильно **нагріваються в процесі її роботи**. Третя скляна панель установлюється для додаткового захисту та зниження температури зовнішньої поверхні (використовується лише в деяких моделях).

При розміщенні надмірного навантаження на дверцятах печі її **петлі** можуть пошкодитися. Не ставте важкі сковорідки на відчинені дверцята печі і не спирайтеся на відкриті дверцята під час очищення внутрішньої частини печі. У жодному разі не ставайте на відчинені дверцята печі та не дозволяйте дітям сидіти на них.

Переконайтеся, що вентиляційні отвори нічим не перекриті й не заблоковані будь-яким іншим чином.

Безпечна та правильна експлуатація печі з паровою установкою

Перш ніж підключати прилад до живлення електричним струмом, лишіть його на деякий час у приміщенні при кімнатній температурі, щоб усі компоненти виробу нагрілися до такої температури. Якщо піч зберігається при температурах, що близькі до температури заморожування води (або нижчі від неї), існує небезпека пошкодження деяких компонентів, особливо насосів.

Не слід використовувати прилад у середовищах із температурою нижче 5° С, оскільки це може призвести до замерзання залишкової води в насосах. При увімкненні приладу в таких умовах можна пошкодити насоси.

Якщо прилад не функціонує належним чином, відключіть його від мережі живлення.

Не зберігайте всередині печі предмети, що можуть створювати небезпеку при її увімкненні. Не використовуйте дистильовану воду, не призначену для пиття.

Після закінчення процесу парового варіння всередині печі лишається деяка залишкова

кількість пари. З метою уникнення небезпеки обпечення паром відчиняйте дверцята печі обережно.

Очищуйте піч тільки після її охолодження до кімнатної температури.

Після процесу приготування залишкова вода в паровій системі закачується назад до бака з водою. Тому вода в баку може бути гарячою. Будьте обережні при спустошенні бака з водою.

Аби запобігти утворенню вапняного нальоту, залиште дверцята відчиненими після готування: це дозволить внутрішній частині печі охолонути до кімнатної температури.

ПЕРЕД ПІДКЛЮЧЕННЯМ ПЕЧІ



Уважно ознайомтеся з інструкціями з експлуатації, перш ніж підключати прилад.

Ремонтні роботи, а також будь-які заявки на гарантійне обслуговування, обумовлені неправильним підключенням або неналежною експлуатацією приладу, не підпадають під дію гарантії.

ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ ПРИЛАДУ

Після отримання приладу вийміть із печі всі пристосування, в тому числі будь-які застосунки для транспортування (вставки з картону та пластикової плівки).

Очистіть усі аксесуари й приладдя із застосуванням звичайного мийного засобу, розведеного в теплій воді. Не користуйтеся абразивними засобами для очищення.

При першому розігріві печі відчуватиметься запах, характерний для нового приладу. Ретельно провітріть кімнату при першому використанні.

ПАРОВЕ ВАРІННЯ

Їжа, приготовлена на парі, має корисні для здоров'я властивості, зберігаючи при цьому неперевершений смак та аромат. Такий спосіб приготування примітний тим, що їжа не виділяє запах. Вам не потрібно додавати у воду сіль або трави та спеції.

Нижче перераховані переваги парового варіння.

Процес приготування (тушкування, запікання) починається до того, як температура всередині печі досягне значення 100° С. Ви також можете скористатися функцією повільного готування (тушкування, запікання) за низьких температур. Приготована в такий спосіб їжа лишається здоровою: вітаміни та мінерали чудово зберігаються, оскільки лише невелика частина їх розчиняється у водяному конденсаті, що контактує з харчовими продуктами.

У процесі приготування не треба додавати до страви олію чи жир. Пара зберігає первинний смак їжі, водночас відсутній запах або смак гриля чи сковороди. Більше того, завдяки парі страва зберігає всі компоненти, оскільки їжа не занурюється у воду. Пара не розносить запахи чи аромати; таким чином, м'ясо або рибу можна готувати просто поряд з овочами. Пара також підійде для бланшування, розморожування або повторного нагріву чи підігріву їжі.

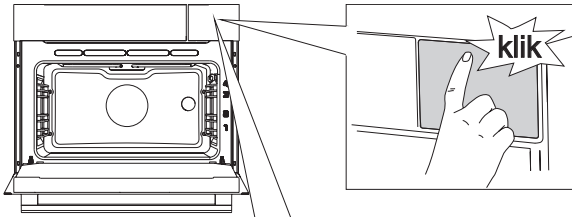
ЗАПОВНЕННЯ БАКА З ВОДОЮ

Бак забезпечує автономну подачу води до парової установки. Об'єм бака складає прибіл. 1,2 л (максимальний рівень води див. на маркуванні).

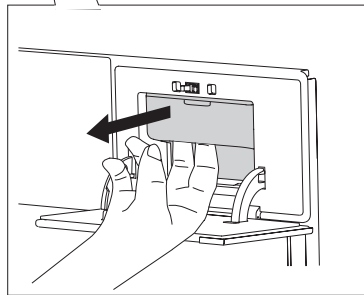
💡 Очистіть бак із водою перед першим використанням.



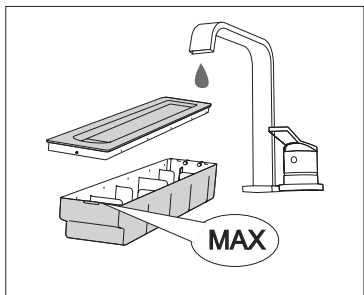
Кожного разу заповнюйте бак чистою холодною водою з водогону, бутильованою водою без домішків або дистильованою водою, що придатна для приготування їжі. Температура води, що заливається в бак, має складати 20—+/-10° С.



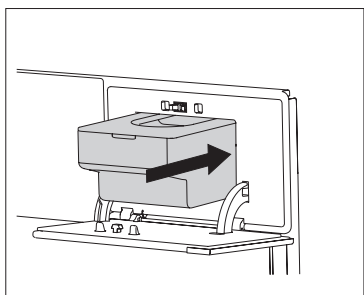
1 Відкрийте дверцята бака з водою, застосувавши певне зусилля.



2 Дістаньте бак із водою з корпусу, тримаючись за жолобки.



3 Відкрийте кришку бака та промийте її водою. Перед використанням налейте свіжу воду до помітки MAX на бак.

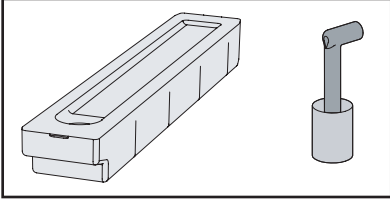


4 Вставте бак із водою назад до корпусу до положення, при якому перемикач положення активується. Після цього легким поштовхом закрийте дверцята бака.

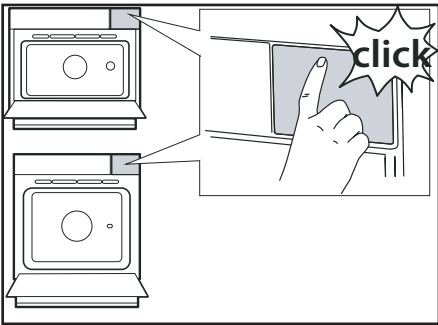
💡 Після процесу приготування залишкова вода в паровій системі закачується назад до бака з водою. Спустоште та очистіть бак із водою, а потім дайте йому висохнути. Додайте до бака свіжу воду перед наступним використанням.



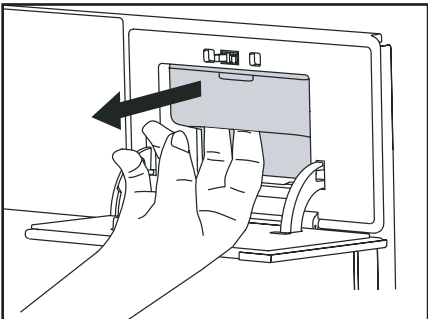
1



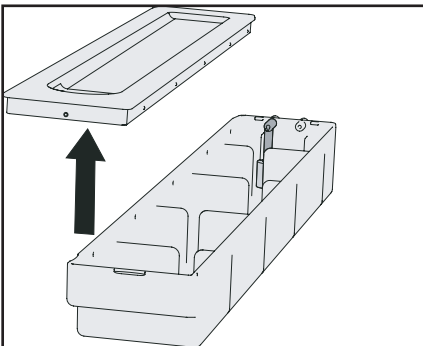
2



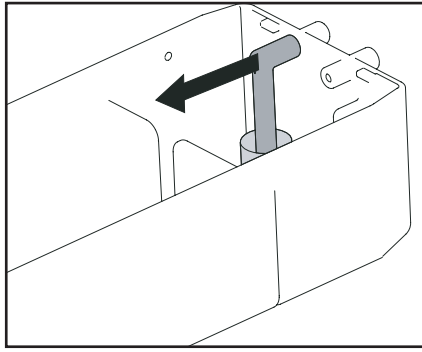
3



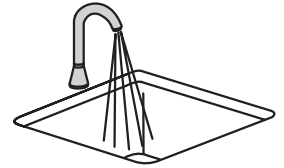
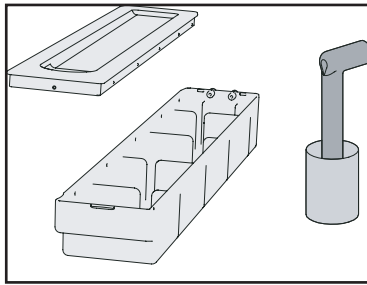
4



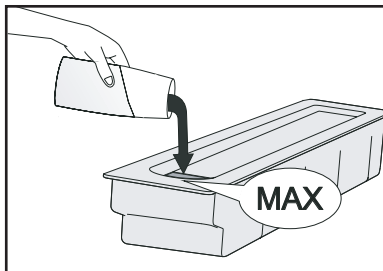
5



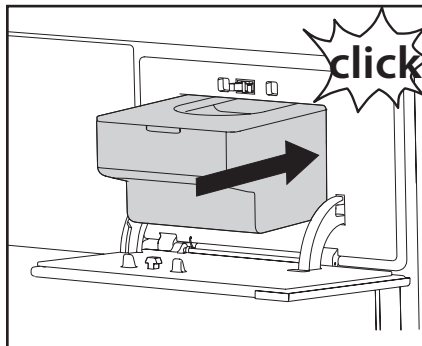
6



7



8



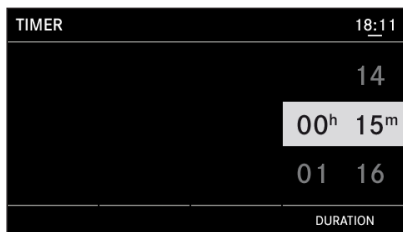
КРОКИ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ (1–6)

КРОК 1: ПЕРШЕ ВМИКАННЯ ПРИЛАДУ

НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ НА ГОДИННИКУ

Після підключення приладу до мережі живлення або у випадку тривалого відключення електроживлення на екрані відобразяться налаштування CLOCK (ЧАС НА ГОДИННИКУ).

💡 Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем вгору і вниз.



Задайте значення CLOCK (ЧАС НА ГОДИННИКУ), торкнувшись екрана. Підтвердьте значення налаштування за допомогою клавіші ЗАПУСКУ/зупинки.

💡 Якщо значення часу на годиннику не задано, піч все одно функціонуватиме. Однак у такому випадку функції таймера не будуть доступними (див. главу «НАЛАШТУВАННЯ ФУНКЦІЙ ТАЙМЕРА»). Після кількох хвилин простою прилад перейде до режиму очікування.

ЗМІНА НАЛАШТУВАННЯ ЧАСУ НА ГОДИННИКУ


Якщо функції таймера не активовано, можна змінити налаштування часу на годиннику (див. главу «ВИБІР ОСНОВНИХ НАЛАШТУВАНЬ»).

ВИБІР МОВИ

Якщо вас не влаштовує мова повідомлень на екрані, ви можете змінити її. За стандартними налаштуваннями заводу-виробника встановлена мова — англійська.



Коли ви торкаєтеся рядка з бажаною мовою, розмір літер у цьому рядку збільшується.

💡 Натисніть клавішу  для повернення до меню MAIN MENU (ГОЛОВНЕ МЕНЮ).






ПЕРЕВІРКА ТВЕРДОСТІ ВОДИ

Перед першим використанням приладу необхідно провести тест на твердість води.

На екрані з'явиться повідомлення: **“Use the test paper to measure water hardness”** («Скористайтеся лакмусовим папірцем для вимірювання твердості води»).



Занурте смужку лакмусового папірця (входить до комплекту приладу) до води на 1 (одну) секунду. Зачекайте одну хвилину та запам'ятайте кількість смужок на папері. Введіть інформацію про кількість смужок до приладу. Підтвердьте введення, натиснувши клавішу ЗАПУСКУ/зупинки.

	4 зелені смужки	М'яка
	1 червона смужка	Невисока твердість
	2 червоні смужки	Середня твердість
	3 червоні смужки	Висока твердість
	4 червоні смужки	Дуже висока твердість

 На заводі-виробнику за замовчуванням указується максимальна твердість води.

ЗМІНА НАЛАШТУВАНЬ ТВЕРДОСТІ ВОДИ

Твердість води можна також задавати в меню (CHOOSING THE GENERAL SETTINGS) ВИБІР ОСНОВНИХ НАЛАШТУВАНЬ.

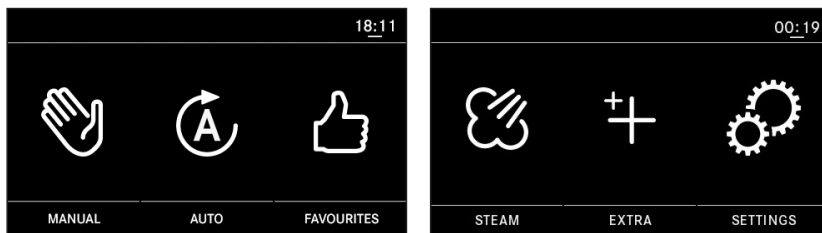


Якщо не задати правильне значення твердості води, це може негативно вплинути на роботу приладу та термін його служби.

КРОК 2: ВИБІР ОСНОВНИХ МЕНЮ ПРИГОТУВАННЯ ТА НАЛАШТУВАНЬ

Керування процесом приготування страв у печі здійснюється кількома способами.

☰ Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем праворуч і ліворуч.



Виберіть бажаний режим, торкнувшись відповідного зображення. У верхній частині з'явиться назва вибраного меню.

Professional mode (Професійний режим)

Скористайтесь зазначеним режимом для приготування довільної порції страви будь-якого типу. При цьому користувач сам задає всі налаштування.

Automatic mode (Автоматичний режим)

У цьому режимі спочатку необхідно вибрати тип страви. Після цього здійснюється автоматичне налаштування кількості, рівня готовності та часу завершення приготування. За допомогою цієї програми можна вибирати чимало попередньо заданих рецептів, схвалених професійними кухарями й експертами з питань здорового харчування.

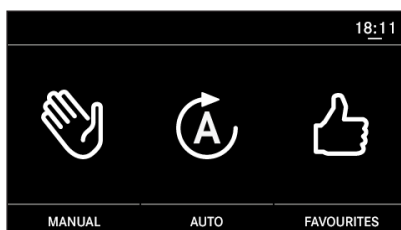
My recipes (Мої рецепти)

Завдяки цьому режиму можна готувати страви найкращим та найзручнішим для вас способом із застосуванням однакових кроків і налаштувань кожного разу. Зберігайте свої популярні рецепти в пам'яті печі й активуйте їх за необхідності.

Steam mode (Паровий режим)

Натуральний режим приготування, що повністю зберігає смак і аромат їжі.

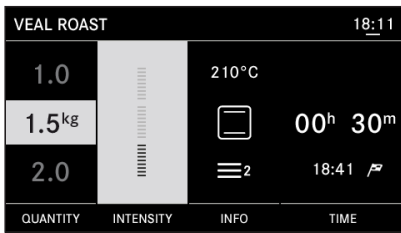
А) ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ ШЛЯХОМ ВИБОРУ ТИПУ СТРАВИ (в автоматичному режимі)



Виберіть режим Auto (Автоматичний).



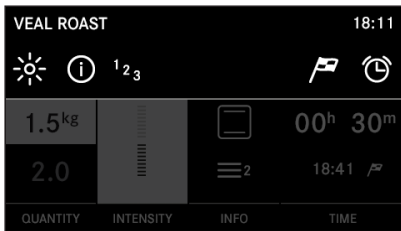
Виберіть тип страви та саму страву.



Відобразяться попередньо задані значення:

- **кількість**;
- **рівень готовності** (інтенсивність);
- **час приготування** (час завершення приготування відображається сірим).

Можна регулювати значення кількості та рівень готовності. Вибрані значення відобразатимуться на екрані.



ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ (EXTRAS/ЕКСТРА)

Для вибору додаткових налаштувань торкніться верхньої смуги або відповідного значка.



– освітлення печі



– спосіб приготування та інгредієнти для вибраного рецепта



– покроковий режим (див. главу «ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ»)




– налаштування часу завершення приготування (див. главу «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА»)



– щохвилинне нагадування (див. главу «ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ (EXTRAS/ЕКСТРА)»)


ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ

Процес приготування деяких страв в автоматичному режимі також включає функцію попереднього підігріву .

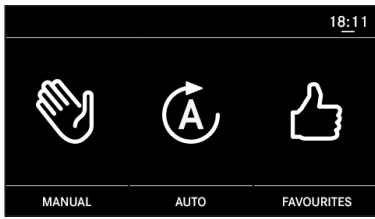
При виборі страви відобразатиметься наступне повідомлення: **“Selected program includes preheating” («Вибрана програма включає попередній підігрів»)**. Попередній підігрів запущено. Поки не ставте вашу страву до печі. На екрані блиматиме символ ° C.

Коли вибраної температури буде досягнуто, попередній підігрів вимкнеться, та пролунає звуковий сигнал.

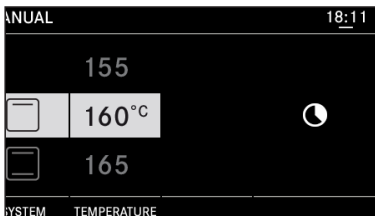
На екрані з'явиться наступне повідомлення: **“Preheating complete” («Попередній підігрів завершено»)**. Поставте вашу страву до печі. Відчиніть дверцята. Після цього програма відновить процес приготування із застосуванням вибраних налаштувань.

 Обираючи функцію попереднього підігріву, ви не зможете використовувати функцію відкладеного запуску.

Б) ПРОЦЕС ПРИГОТУВАННЯ ШЛЯХОМ ВИБОРУ РЕЖИМУ РОБОТИ (в професійному та паровому режимах)




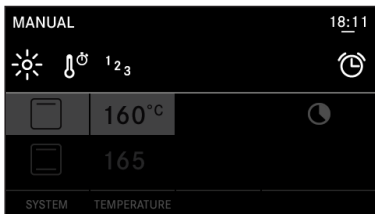
Виберіть режим **Professional (MANUAL)** (Професійний (РУЧНИЙ)).



Виберіть власні стандартні налаштування:

- систему;
- температуру печі.

Торкніться символу , щоб вибрати час приготування. (Час завершення приготування відображається сірим.)



ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ (EXTRAS/ЕКСТРА)

Для вибору додаткових налаштувань торкніться верхньої смуги або відповідного значка.



– освітлення печі



– попередній підігрів




– покроковий режим (див. главу «ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ»)



– щохвилине нагадування (див. главу «ДОДАТКОВІ НАЛАШТУВАННЯ (EXTRAS/ЕКСТРА)»)



 При виборі тривалості можна задавати відкладений запуск за допомогою додаткових налаштувань (див. главу «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА»)




– додавання пари (див. розділ «НАГНІТАННЯ ПАРИ»)

Торкніться клавіші ЗАПУСКУ.

 Водночас буде відображено підвищення температури печі та час приготування, що минув.

ПОПЕРЕДНІЙ ПІДІГРІВ


Скористайтеся функцією попереднього підігріву, якщо необхідно розігріти піч до заданої температури якомога швидше.

При виборі цього символу  буде увімкнено функцію попереднього підігріву і відобразиться наступне попередження: **“Preheating started”** («Попередній підігрів активовано»).

Поки не ставте вашу страву до печі. На екрані блиматиме символ ° C.

Коли вибраної температури буде досягнуто, попередній підігрів вимкнеться, та пролунає звуковий сигнал.





На екрані з'явиться наступне повідомлення: **“Preheating complete”** («Попередній підігрів завершено»). Поставте вашу страву до печі. Відчиніть дверцята. Після цього програма відновить процес приготування із застосуванням вибраних налаштувань.

 Обираючи функцію попереднього підігріву, ви не зможете використовувати функцію відкладеного запуску.





СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ

(залежно від моделі)

СИСТЕМА	ОПИС	ПОПЕРЕДНЬО ЗАДАНА ТЕМПЕРАТУРА (° C)
СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ		
	ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ Верхній і нижній нагрівачі приладу рівномірно розсіюватимуть тепло всередині печі. Приготування випічки або запікання м'яса можливе лише на одному рівні висоти.	200
	ВЕРХНІЙ НАГРІВАЧ Лише нагрівач у стелі печі розсіюватиме тепло. Скористайтеся цим нагрівачем для підрум'янювання страви згори.	150
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Лише нагрівач у нижній частині печі розсіюватиме тепло. Скористайтеся цим нагрівачем для підрум'янювання страви знизу.	160
	ГРИЛЬ Працює лише нагрівач гриля, який є частиною великої установки гриля. Скористайтеся цим нагрівачем для приготування на грилі кількох сандвічів без верхньої булочки або ковбасок до пива; він також підійде для підсмажування хліба.	230
	ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ У даному режимі працюватимуть верхній нагрівач та нагрівач гриля. Тепло розсіюватиметься безпосередньо нагрівачем гриля, встановленим у стелі внутрішньої частини печі. Щоб процес нагрівання був більш ефективним, також запускається верхній нагрівач. Описана система використовується для приготування на грилі невеликої кількості сандвічів без верхньої булочки або ковбасок до пива, а також для підсмажування хліба.	230
	ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ У даному режимі запускаються нагрівач гриля та вентилятор. Таке поєднання використовується для приготування на грилі м'яса та для запікання великих шматків м'яса чи птиці на одному рівні висоти. Режим так само підійде для приготування страв, що передбачають панірування, а також для запікання страв до появи хрусткої скоринки.	170
	ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ Запускаються нижній нагрівач, циркуляційний нагрівач і вентилятор. Цей режим використовується для випікання піци, соковитої випічки, фруктових пирогів, виробів із дріжджового тіста та пісочного печива одночасно на кількох рівнях.	200

СИСТЕМА	ОПИС	ПОПЕРЕДНЬО ЗАДАНА ТЕМПЕРАТУРА (° C)
СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ		
	ТРЬОХВИМІРНЕ ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ Запускаються циркуляційний нагрівач і вентилятор. Вентилятор, установлений у задній стінці печі, забезпечує безперервну циркуляцію гарячого повітря навколо печені або виробів із тіста. Описаний режим використовується для запікання м'яса і випікання виробів із тіста одночасно на кількох рівнях.	180
	ЕКОЛОГІЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ ¹⁾ Використання цього режиму передбачає оптимізацію споживання електроенергії під час приготування. Зазначений режим використовується для запікання м'яса і випікання виробів із тіста.	180
	НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР Даний режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що сходять слабо, а також для консервації фруктів та овочів.	180
	АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА – РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПІКАННЯ В автоматичному режимі запікання (системі) верхній нагрівач працює одночасно з нагрівачем гриля та циркуляційним нагрівачем. Зазначений режим використовується для запікання всіх типів м'яса.	180

¹⁾ Використовується для визначення класу енергоефективності відповідно до стандарту EN 60350-1. У заданому режимі фактична температура всередині печі не відображається. Це обумовлено особливим алгоритмом експлуатації приладу та використанням залишкового тепла.

СИСТЕМА	ОПИС	ПОПЕРЕДНЬО ЗАДАНА ТЕМПЕРАТУРА (° C)
КОМБІНОВАНІ СИСТЕМИ / СИСТЕМА З ПАРЮЮ		
ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРЮЮ Використовується для приготування та розморожування харчових продуктів. Перевага цієї функції полягає в тому, що вона дозволяє швидко та ефективно готувати різноманітні страви без зміни їхнього кольору або форми. Доступні три значення рівня:		
	високий	180
	середній	
	низький	
	ПАРА Використовуйте цей режим для приготування всіх типів м'яса, тушкованих страв, овочів, пирогів, тортів, хліба та запечених страв (тобто для приготування страв, що потребують більш тривалого готування).	100

ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА – ТРИВАЛІСТЬ



Функції таймера можна вибирати в основному **професійному режимі**, в **автоматичному режимі**, а також у паровому режимі шляхом вибору відповідного символу.



Налаштування часу приготування

У цьому режимі можна задавати тривалість роботи печі (час приготування). Задайте необхідний час приготування та підтвердьте значення налаштування. Час завершення приготування відрегулюється відповідним чином. Натисніть ЗАПУСК, щоб розпочати процес приготування. На екран буде виведено всі вибрані налаштування. Усі функції таймера скидаються до нуля при встановленні значення часу, що дорівнює 0.



Установлення відкладеного запуску

У цьому режимі можна встановлювати тривалість процесу приготування (час приготування) та бажаний час завершення приготування (час завершення). Перевірте правильність установлення часу на годиннику відповідно до поточного часу.


Приклад

Поточний час: 12:00

Час приготування: 2 години

Завершення приготування: 18:00

Спочатку необхідно встановити час приготування (тривалість приготування), тобто 2 години. Після цього автоматично відобразиться сума поточного часу та часу приготування (14:00). Далі необхідно встановити COOKING END TIME (ЧАС ЗАВЕРШЕННЯ ПРИГОТУВАННЯ) та вказати значення часу (18:00). Натисніть ЗАПУСК, щоб розпочати процес приготування. Таймер дочекається початку процесу приготування. На екрані з'явиться наступна примітка: **“Your program is delayed. It will start at 4 pm.” («Вашу програму відкладено. Вона запуститься о 16:00».)**

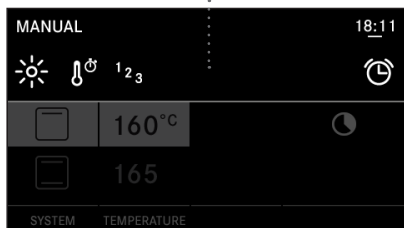
 Коли заданий час сплине, піч автоматично припинить роботу (завершить приготування). Це можна буде визначити за коротким звуковим сигналом, який вимикається через одну хвилину.

Після кількох хвилин простою прилад перейде до режиму очікування. Відобразиться значення часу доби.

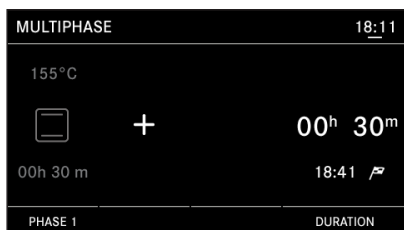
ПОКРОКОВЕ ПРИГОТУВАННЯ

Завдяки даному режиму можна послідовно поєднувати три різних налаштування в єдиному процесі приготування.

Вибирайте різноманітні налаштування приготування або час завершення приготування, щоб готувати страви саме так, як вам подобається.



Торкніться відповідного значка, щоб вибрати символ **Step Cooking (Покрокове приготування)** серед ДОДАТКОВИХ НАЛАШТУВАНЬ (EXTRAS/ЕКСТРА).



Торкніться екрана двічі, щоб вибрати кроки 2 і 3. Торкніться відповідного значка (назви кроку), щоб підтвердити чи видалити крок.

Торкніться символу ЗАПУСКУ, щоб увімкнути піч. Піч одразу ж розпочне свою роботу відповідно до налаштувань, заданих на кроці 1. Вибраний крок буде виділено. По завершенні часу приготування активуються кроки 2 і 3 (якщо їх задано).

💡 Щоб видалити крок під час роботи, виберіть сам крок і виберіть символ перехрестя, торкнувшись імені кроку. Описана дія стосується лише тих кроків, які ще не запусчено.

НАГНІТАННЯ ПАРИ

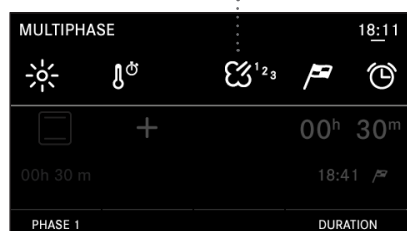
Рекомендується запускати нагнітання пари під час приготування зазначених нижче продуктів.

- **М'ясо** (ближче до кінця часу приготування): м'ясо буде соковитішим та м'якішим, а нагнітання пари позбавить вас необхідності поливати м'ясо протягом процесу приготування. М'ясо: яловичина, телятина, свинина, оленина, птиця, баранина, риба, ковбаски.
- **Хліб, хлібні рулетки**: застосуйте пару впродовж перших 5–10 хвилин випікання. Окрім того, скоринка гарно підрум'яниться та стане хрусткою.
- **Овоче та фруктове суфле**, лазанья, страви з використанням крохмалю, пудинги.
- **Овочі** (картопля, цвітна капуста, броколі, морква, цукіні, баклажани).

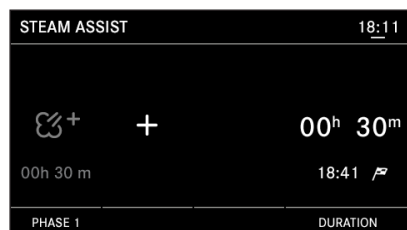
Пара може нагнітатися в основному професійному режимі.

💡 Сумарний час приготування в режимі покрокового приготування має складати не менше 5 хвилин.

ПОКРОКОВЕ НАГНІТАННЯ ПАРИ



У налаштуваннях EXTRAS (ЕКСТРА) торкніться символу нагнітання пари, щоб вибрати покрокове **нагнітання пари**.

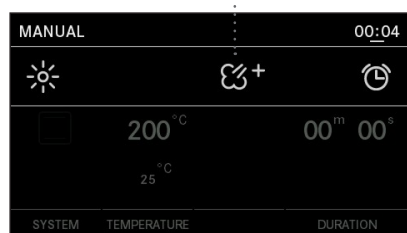


Торкніться двічі, щоб вибрати крок 1, 2 або 3.

Між послідовними етапами нагнітання пари необхідно робити перерву не менше трьох хвилин. Пара спочатку нагнітається в рамках першого кроку; на екрані з'явиться відповідний символ. Після встановленого часу програма виконає крок 2, а потім і крок 3. Після виконання кроку 3 символ погасне.

ПРЯМЕ НАГНІТАННЯ ПАРИ

Торкніться клавіші ЗАПУСКУ, щоб запустити піч.



У налаштуваннях EXTRAS (ЕКСТРА) торкніться відповідного пункту, щоб вибрати **пряме нагнітання пари**.

На екрані відобразиться символ. Пряме нагнітання пари можна повторювати на кожному з трьох кроків.

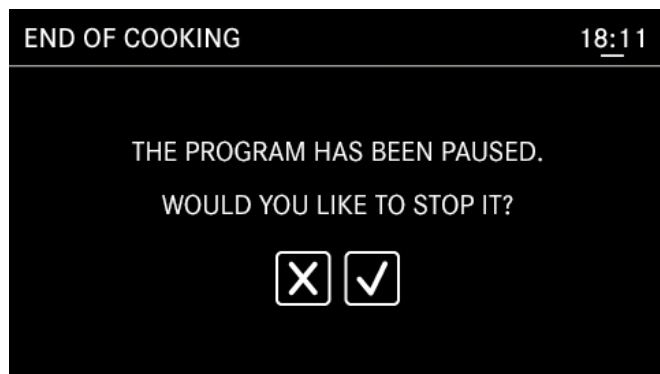
КРОК 3: ПОЧАТОК ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ

Перед початком процесу приготування клавіша ЗАПУСКУ/зупинки блиматиме.

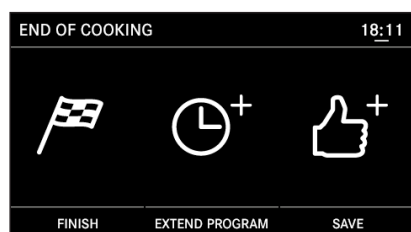
Запустіть процес приготування, торкнувшись клавіші ЗАПУСКУ.

Деякі налаштування можна змінювати безпосередньо в процесі роботи печі, торкаючись екрана (це стосується температури, тривалості приготування та покрокового режиму/програми).

Натисніть клавішу ЗАПУСКУ/зупинки, щоб змінити інші налаштування або завершити процес приготування. Відобразиться наступне попередження: "THE PROGRAM HAS BEEN PAUSED. WOULD YOU LIKE TO STOP IT?" («ПРОГРАМУ ПРИЗУПИНЕНО. СКАСУВАТИ ПРОГРАМУ?»)



КРОК 4: ЗАВЕРШЕННЯ ПРОЦЕСУ ПРИГОТУВАННЯ ТА ВИМКНЕННЯ ПЕЧІ



По завершенні процесу приготування з'явиться меню із символами.



Готово!

Виберіть цей символ, щоб завершити процес приготування. На екрані з'явиться головне меню.



Збільшення часу приготування

Для збільшення часу приготування необхідно вибрати цей символ. При цьому можна вибрати новий час завершення приготування (див. главу «ФУНКЦІЇ ТАЙМЕРА»).



Додавання до моїх рецептів і збереження

Завдяки зазначеному режиму можна зберегти вибрані налаштування в пам'яті печі та використовувати їх знову в майбутньому.

💡 По завершенні процесу приготування вентилятор охолодження припинить свою роботу. Якщо залишити страву в печі, волога, що виходитиме з неї, може призвести до утворення конденсату на передній панелі та дверцятах печі. Для запобігання конденсації переведіть ручку перемикача керування в положення освітлення. При цьому вентилятор охолодження продовжить свою роботу, охолоджуючи піч і запобігаючи утворенню конденсату.

ЗБЕРЕЖЕННЯ КОРИСТУВАЦЬКИХ ПРОГРАМ (MY RECIPES (МОЇ РЕЦЕПТИ))



Виберіть символ та уведіть ім'я, торкаючись відповідних літер. За необхідності видаліть символ за допомогою стрілки.

Торкніться клавіші ЗАПУСКУ/зупинки, щоб зберегти налаштування.

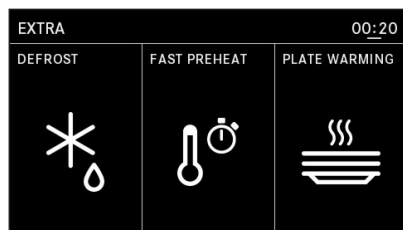
Популярні рецепти, попередньо збережені вами в пам'яті печі, можна завантажувати звідти та використовувати в будь-який час. Виберіть процес і налаштування в головному меню **My Recipes (Мої рецепти)**.

КРОК 5: ВИБІР ДОДАТКОВИХ ФУНКЦІЙ/ЕКСТРА

Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем праворуч і ліворуч.



Виберіть меню EXTRAS (ЕКСТРА), торкнувшись його. Відобразиться меню EXTRAS (ЕКСТРА).



Cleaning (Очищення)

Скористайтесь зазначеною функцією для видалення плям і залишків їжі з поверхні печі. Налийте 0,6 л води до скляної таці та поставте її на нижні напрямні. Через 30 хвилин залишки їжі на емалевих стінах печі достатньо розм'якнуть, відповідно, їх можна буде запросто видалити вологою тканиною. Використовуйте дану функцію тільки після повного охолодження печі! (Див. главу «ОЧИЩЕННЯ ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ».)

Defrost (Розморожування)

У цьому режимі здійснюється циркуляція повітря без запуску нагрівачів. При цьому працюватиме лише вентилятор. Скористайтесь цією функцією для поступового розморожування заморожених продуктів (пирогів, виробів із тіста, хліба, рулетів та фруктів глибокої заморозки). Вибравши відповідний символ, можна задати тип страви, вагу, а також час початку й завершення розморожування. Після того як сплине половина часу розморожування, рекомендовано перегорнути продукти, перемішати їх та розділити шматочки, що примерзли один до одного.

Fast preheat (Швидкий попередній підігрів)

Скористайтесь функцією попереднього підігріву, якщо необхідно розігріти піч до заданої температури якомога швидше. Цей режим не підходить для приготування їжі. Коли піч нагріється до вибраної температури, процес попереднього підігріву завершиться, а піч буде готова до приготування страв у вибраному режимі.

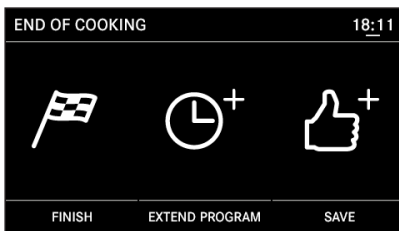
Plate heating (Підігрів тарілки)

Скористайтесь цією функцією для повторного підігріву харчового посуду (тарілок, чашок), перш ніж подавати страви та напої в них, аби ваша їжа довше залишалася теплою. Виберіть символ для встановлення температури; також зазначте час початку та завершення повторного підігріву.

Warming (Підігрів страв)

Описаний режим використовується для повторного нагріву готових страв. Завдяки використанню пари якість страви не втрачається. Крім того, зберігається її смак та текстура, що створюють відчуття тількино приготовленої страви. Можна розігрівати одразу декілька різних страв.

– При використанні цієї функції користувач може задавати час початку і завершення підігріву.



Виберіть цей символ, щоб завершити процес приготування. На екрані з'явиться головне меню.



БЛОКУВАННЯ ВІД ДІТЕЙ

Для активації торкніться клавіші БЛОКУВАННЯ (із символом замка). На екрані з'явиться наступне повідомлення: **“Child lock activated” («Блокування від дітей активовано»)**. Торкніться клавіші ще раз, щоб вимкнути блокування від дітей.

💡 Якщо блокування від дітей активовано без запуску таймера (відображається лише годинник), піч не функціонуватиме. Якщо блокування від дітей активовано після запуску функції таймера, піч працюватиме в звичайному режимі, але змінити налаштування буде неможливо. Після активації функції блокування від дітей змінювати системи (режими приготування) або додаткові функції неможливо; можна лише зупинити чи відключити процес приготування/випікання/запікання. Блокування від дітей лишатиметься активним і після вимкнення печі. Для вибору нової системи спершу необхідно деактивувати блокування від дітей.



ОСВІТЛЕННЯ ПЕЧІ

Освітлення печі вмикається автоматично при відчиненні дверцят, а також під час увімкнення печі. По завершенні процесу приготування освітлення буде увімкнено ще протягом хвилини.




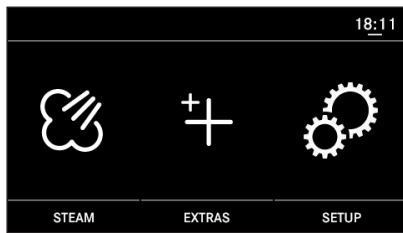
НАЛАШТУВАННЯ ЩОХВИЛИННОГО НАГАДУВАННЯ

Щохвилине нагадування може використовуватися незалежно від роботи печі. Максимальне значення налаштування складає 10 годин. Коли час скінчиться, пролунає звуковий сигнал, який можна відключити натисненням довільної клавіші. Через одну хвилину звуковий сигнал відключиться автоматично.

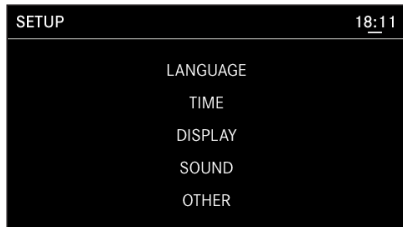
💡 Вибрати освітлення й щохвилине нагадування можна будь-якої миті. Для цього треба лише торкнутися верхньої смуги.

КРОК 6: ВИБІР ОСНОВНИХ НАЛАШТУВАНЬ

 Для переходу між пунктами меню проводьте пальцем праворуч і ліворуч.



Виберіть меню Settings (Налаштування), торкнувшись його.



Коли ви торкаєтеся рядка з бажаним налаштуванням, розмір літер у цьому рядку збільшується.

Language (Мова)

Вибір мови тексту на екрані.

Time (Час)

Встановлення часу доби після підключення приладу до мережі живлення вперше або після відключення від мережі живлення протягом тривалого періоду часу (більше тижня). Задайте значення часу CLOCK (ЧАС НА ГОДИННИКУ). Після цього можна вибирати режим відображення годинника (**цифровий чи аналоговий**) у полі TIME (ЧАС).

Sound (Звук)

Щоб налаштувати гучність звукового сигналу, треба відключити функцію таймера (тобто на екрані відображається тільки час доби). У зазначеному меню можна вибирати з двох доступних варіантів: **гучності звуку й тривалості попереджувального сигналу**.

Display (Екран)

У цьому меню доступні такі параметри:

яскравість/затемнення екрана;

нічний режим (задайте час, до настання якого екран має бути вимкнено).

Other settings (Інші налаштування)

Вимикання освітлення печі

Скидання до заводських стандартних налаштувань

Твердість води

Видалення накипу



Після перебою живлення або вимикання приладу всі додаткові користувацькі налаштування відновлюються.

ОПИС СИСТЕМ (РЕЖИМІВ ПРИГОТУВАННЯ) ТА ТАБЛИЦЬ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Якщо в таблиці приготування ви не знайшли необхідної страви, орієнтуйтеся на дані аналогічної страви. Відображена інформація стосується приготування на одному рівні.

У таблиці вказано рекомендований інтервал температур. Починайте процес приготування з меншого налаштування температури; якщо ви бачите, що страва недостатньо підрум'янюється, підвищте температуру.

Значення часу приготування є лише орієнтовним і може змінюватися залежно від деяких умов.

Символ * вказує на необхідність попереднього підігріву печі із застосуванням вибраної системи приготування.

Попередній підігрів **печі є необхідним**, лише якщо це зазначено в рецепті або в таблиці, наведеній у чинному посібнику. При нагріванні порожньої печі споживається більша кількість енергії. Тому випікання кількох типів виробів із тіста або кількох піц одна за одною збереже значний обсяг енергії, оскільки піч вже буде підігріта.

Застосовуйте темні (чорні) дека або таці для випічки із силіконовим прошарком або емалевим покриттям, оскільки вони гарно проводять тепло.

При використанні харчового пергаменту слід переконаватися, що він витримує дію високих температур.

Якщо ви готуєте великі шматки м'яса або вироби із тіста, всередині печі виділятиметься значна кількість пари, яка, в свою чергу, може конденсуватися на дверцятах печі. Таке явище є цілком нормальним і не впливає на роботу приладу. Після готування протріть насухо дверцята і скло дверцят.

Вимкніть піч приблизно за 10 хвилин до завершення приготування їжі, щоб зекономити енергію за рахунок застосування накопиченого тепла.

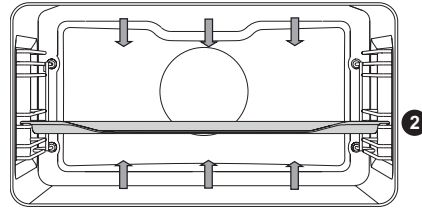
Не охолоджуйте продукти в закритій печі, оскільки це може призвести до утворення конденсату (роси).

СИСТЕМИ ПРИГОТУВАННЯ

ВЕРХНІЙ І НИЖНІЙ НАГРІВАЧІ



Верхній і нижній нагрівачі приладу рівномірно розсіюватимуть тепло всередині печі.



Запікання м'яса

Скористайтеся сковорідкою або тачею із загартованого скла, глини, чавуну чи з емальованим покриттям. Тачі з нержавіючої сталі не підійдуть, оскільки вони значною мірою відбивають тепло.

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО				
Буженина	1500	2	180-190	130-150
Свиняча лопатка	1500	2	190-200	120-140
Рулет зі свинини	1500	2	190-200	120-140
М'ясний пиріг	1500	2	200-210	60-70
Ростбїф	1500	2	180-210	90-120
Гарно пропечений ростбїф	1000	2	200-210	40-60
Рулет із телятини	1500	2	180-200	90-120
Бараняче філе	1500	2	190-200	100-120
Кроляче філе	1500	2	190-200	100-120
Оленяча ніжка	1500	2	190-200	70-90
М'ясні рулети	1500	2	180-200	15-30
РИБА				
Тушкована риба	1000	1	190-210	60-80

Випікання виробів із тіста

Розміщуйте страви лише на одному рівні; застосовуйте тільки темні дека або таці для випічки. У світлих деках чи тацях випічка підрум'янюється слабше, оскільки вказані застосунки відбивають тепло. Обов'язково ставте таці для випічки на решітку. Зніміть решітку, якщо ви використовуєте деко для випічки, що входить до комплекту виробу. Попередній підігрів печі зменшить час приготування.

Тип страви	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
ВИРОБИ З ТІСТА			
Білий хліб*	2	180-190	40-50
Гречаний хліб*	2	180-190	40-50
Цільнозерновий хліб*	2	180-190	40-50
Житній хліб*	2	180-190	40-50
Хліб зі спельти*	2	180-190	45-55
Солодке суфле	1	170-180	35-45
Суфле	1	170-180	35-45
Рулетики*	2	200-220	30-40
Горіховий пиріг	1	180	55-60
Бісквітний торт*	2	160-170	20-30
Макарон (випічка безе)	2	120-140	15-30
Овочеві рулети	2	190-200	15-20
Фруктові рулети	2	190-200	25-30
Чізкейк	1	170-180	65-75
Тістечка-корзиночки	2	160-170	20-30
Дрібна випічка з дріжджового тіста	2	190-200	20-25
Пиріжки з капустою*	2	180-190	25-35
Фруктовий пиріг	2	130	85-95
Тістечка безе	2	90	120-130 30-35

Порада	Застосування
Як дізнатися, чи готовий пиріг?	– Проткніть пиріг зверху дерев'яною зубочисткою чи шпажкою. Якщо після виймання дерев'яної зубочистки чи шпажки на ній немає слідів тіста, пиріг готовий.
Пиріг осів?	– Перевірте рецепт. – Наступного разу використовуйте менше рідини. – Дотримуйтесь часу замішування тіста при використанні невеликих міксерів, блендерів тощо.
Пиріг занадто світлий знизу?	– Скористайтеся темним деком або тацею для випічки. – Розташуйте деко для випічки на рівень нижче й увімкніть нижній нагрівач наприкінці процесу приготування.
Пиріг із соковитою начинкою не пропікся до кінця?	– Збільште температуру та час випікання.

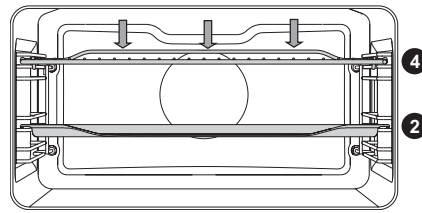


Не ставте глибоку тацю для випічки на перші напрямні знизу.

ВЕЛИКИЙ ГРИЛЬ, ГРИЛЬ

Під час готування страв за допомогою великого гриля запускається верхній нагрівач і нагрівач гриля, встановлений у стелі внутрішньої частини печі.

Під час готування страв за допомогою звичайного гриля (не великого) запускається лише нагрівач гриля, який є частиною великої установки гриля.



Запустіть попередньо інфрачервоний нагрівач (гриль) на п'ять хвилин.

Постійно наглядуйте за процесом приготування. Унаслідок високої температури м'ясо може достатньо швидко просмажитися й почати пригорати. Запікання з нагрівачем гриля підійде для приготування хрустких ковбасок, вирізки з м'яса й риби (стейків, ескалопів, стейків або філе з лосося тощо) з низьким вмістом жиру або для запікання хлібних тостів.

Під час готування із застосуванням гриля безпосередньо на решітці змастіть решітку олією, аби м'ясо не приставало до неї, та встановіть решітку на напрямні 4 рівня. Поставте тацю для збирання вологи на напрямні 1 чи 2 рівня. Під час приготування із застосуванням гриля на таці для запікання переконайтеся, що в таці достатньо рідини, для попередження пригорання. Перегортайте м'ясо в процесі приготування.

По завершенні приготування на грилі очистіть піч, аксесуари та приладдя.
Максимальна допустима температура: 240 °C

Таблиця приготування страв на грилі — невеликий гриль

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвилинах)
М'ЯСО				
Біфштекс (недосмажений)	180g/piece	4	240	18-21
Філе свинячої шийки	180g/piece	4	240	18-22
Котлети/відбивні	180g/piece	4	240	20-22
Ковбаски на грилі	100g/piece	4	240	11-14
ВИРОБИ З ТІСТА				
Тост	/	4	240	3-4
Сандвічі без верхньої булочки	/	4	240	5-7

Таблиця приготування страв на грилі – великий гриль

Тип страви	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО				
Біфштекс (недосмажений)	180g/піесе	4	220-240	14-16
Біфштекс (добре просмажений)	180g/піесе	4	220-240	18-21
Філе свинячої шийки	180g/піесе	4	220-240	19-23
Котлети/відбивні	180g/піесе	4	220-240	20-24
Ескалопи з телятини	180g/піесе	4	220-240	19-22
Ковбаски на грилі	100g/піесе	4	220-240	11-14
Тушковане м'ясо (леберкезе)	200g/піесе	4	220-240	9-15
РИБА				
Стейки/філе з лосося	600	3	220-240	19-22
ХЛІБНІ ТОСТИ				
6 шматочків білого хліба*	/	4	240	1,5-3
4 шматочки пшенично-житнього хліба*	/	4	240	2-3
Сандвічі без верхньої булочки*	/	4	240	3,5-7

При використанні гриля (інфрачервоного нагрівача) в жодному разі не відчиняйте дверцята печі.

Під час приготування на грилі нагрівач гриля, решітка та інші аксесуари в печі нагріваються до вкрай високої температури, тому слід використовувати кухонні прихватки (рукавички) та щипці для м'яса.

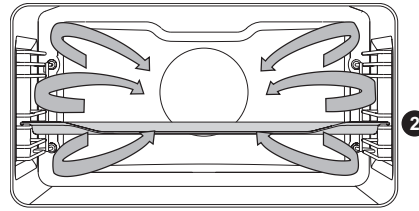


При використанні гриля (інфрачервоного нагрівача) в жодному разі не відчиняйте дверцята печі. Під час приготування на грилі нагрівач гриля, решітка та інші аксесуари в печі нагріваються до вкрай високої температури, тому слід використовувати кухонні прихватки (рукавички) та щипці для м'яса.

ГРИЛЬ ІЗ ВЕНТИЛЯТОРОМ

В описаному режимі роботи нагрівач гриля та вентилятор працюють одночасно. Цей режим підійде для приготування м'яса, риби та овочів на грилі.

(Див. опис і поради для ГРИЛЯ.)

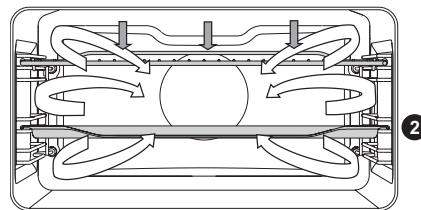


Тип страви	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО				
Качка*	2000	2	150-170	80-100
Буженина	1500	4	160-170	60-85
Свиняча лопатка	1500	4	150-160	120-160
Свиняча ніжка	1000	4	150-160	120-140
Половина курчати	600	4	180-190	25 (з одного боку) 20 (з іншого боку)
Курча*	100	2	210	60
РИБА				
Форель	200 g/piece	4	170-180	45-50

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ ТА НИЖНІЙ НАГРІВАЧ

Запускаються нижній нагрівач, циркуляційний нагрівач і вентилятор гарячого повітря. Цей режим підійде для випікання піци, а також яблучних та фруктових пирогів.

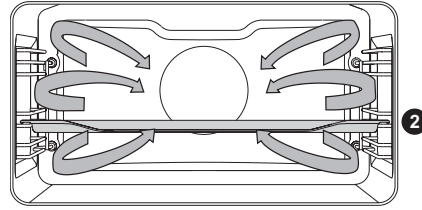
(Див. опис і поради для ВЕРХНЬОГО і НИЖНЬОГО НАГРІВАЧІВ.)



Тип страви	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Чізкейк із пісочного тіста	2	150-160	65-75
Піца*	2	200-210	15-20
Лотарингський пиріг із пісочного тіста	2	180-200	35-40
Яблучний пиріг із дріжджового тіста	2	150-160	35-40
Яблучний штрудель із витяжного тіста	2	170-180	45-65

ТРЬОХВИМИРНЕ ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ

Запускаються циркуляційний нагрівач і вентилятор. Вентилятор, установлений у задній стінці печі, забезпечує безперервну циркуляцію гарячого повітря навколо печені або виробів із тіста.



Запікання м'яса

Скористайтеся сковорідкою або тацею із загартованого скла, глини, чавуну чи з емальованим покриттям. Таці з нержавіючої сталі не підійдуть, оскільки вони значною мірою відбивають тепло.

Слідкуйте за достатньою кількістю рідини під час приготування м'ясних страв, аби вони не пригорали. Перегортайте м'ясо в процесі запікання. Ростбіф буде соковитішим, якщо його запікати під кришкою.

Тип страви	Вага (г)	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО				
Свиняча буженина зі шкіркою	1500	2	170-180	140-160
Свиняча підчеревина	1500	2	170-180	120-150
Ціле курча	1200	2	180-190	60-80
Качка	1700	2	160-170	120-150
Куряча грудинка	1000	2	180-190	60-70
Фаршироване курча	1500	1	170-180	100-120

Випікання виробів із тіста

Рекомендовано попередньо розігріти піч.

Печиво та тістечка можна випікати в неглибоких деках для випічки на кількох рівнях одночасно (на 2 та 3).

Зверніть увагу, що час випікання може відрізнятись навіть при використанні однакових дек для випічки. Печиво, що випікається на верхньому деку для випічки, може готуватися швидше, ніж печиво на нижньому деку.

Обов'язково ставте таці для випічки на решітку. Зніміть решітку, якщо ви використовуєте деко для випічки, що входить до комплекту виробу.

Для рівномірного підрум'янювання печиво має бути максимально однакової товщини.

Тип страви	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
ВИРОБИ З ТІСТА			
Пиріг	2	150-160	45-60
Бісквітний торт	2	150-160	25-35
Тертий пиріг	2	160-170	25-35
Фруктовий бісквітний торт	2	150-160	45-65
Сливовий пиріг	2	150-160	35-60
Бісквітний рулет*	2	160-170	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	160-170	50-70
Хала (булка-плетеник із дріжджового тіста)	2	160-170	35-50
Яблучний штрудель	2	170-180	40-60
Рулетики з желе (бухтелі)	2	170-180	30-35
Піца*	2	190-210	25-45
Печиво з пісочного тіста	2	150-160	15-25
Формове печиво	2	150-160	15-28
Печиво з дріжджового тіста	2	170-180	20-35
Печиво з витяжного тіста	2	170-180	20-30
Вироби з тіста з кремовою начинкою	2	180-190	25-45
ВИРОБИ ІЗ ЗАМОРОЖЕНОГО ТІСТА			
Штрудель із яблуками та домашнім сиром	2	170-180	50-70
Чізкейк	2	160-170	65-85
Піца	2	170-180	20-30
Картопля, засмажена в печі	2	170-180	20-35
Крокети, приготовані в печі	2	170-180	20-35
Йогурт	3	40	240

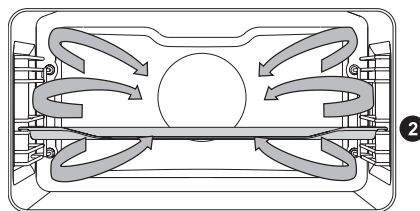


Не ставте глибоку тацю для випічки на перші напрямні знизу.

ЕКОЛОГІЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ



Запускаються циркуляційний нагрівач і вентилятор. Вентилятор, установлений у задній стінці печі, забезпечує безперервну циркуляцію гарячого повітря навколо печені або виробів із тіста.



Тип страви	Рівень напрямних (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
М'ЯСО			
Буженина, 1 кг	2	190	150-170
Буженина, 2 кг	2	190	160-190
Ростбїф, 1 кг	2	210	120-140
РИБА			
Цїла риба, шматки по 200 г	2	200	40-50
Рибне філе, шматки по 100 г	2	210	25-35
ВИРОБИ З ТІСТА			
Формове печиво*	2	180	25-30
Невеликі тістечка-корзиночки	2	190	30-35
Бісквітний рулет	2	190	15-25
Фруктовий пиріг із пісочного тіста	2	190	55-65
ОВОЧІ			
Картопля, запечена в панїрувальних сухарях та/або тертому сирі	2	190	40-50
Лазанья	2	200	40-50
ЗАМОРОЖЕНІ ПРОДУКТИ			
Помфрі, 1 кг	2	220	25-40
Курячі медальйони, 0,7 кг	2	220	25-35
Рибні палички, 0,6 кг	2	220	20-30

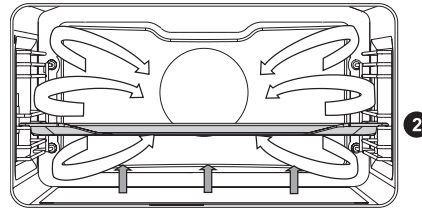


Не ставте глибоку тацю для випїчки на перші напрямні знизу.

НИЖНІЙ НАГРІВАЧ І ВЕНТИЛЯТОР



Даний режим використовується для випікання виробів із дріжджового тіста, що сходять слабо, а також для консервації фруктів та овочів. Скористайтеся другими напрямними знизу і не дуже глибокою тацею для випічки, щоб гаряче повітря могло циркулювати зверху над стравою.



Тип страви	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвилинах)
Фрукти:			
Полуниця	2	180	20-30
Кісточкові	2	180	25-40
Фруктова маса	2	180	25-40
Овочі:			
Мариновані корнішони	2	180	25-40
Боби/морква	2	180	25-40

КОНСЕРВАЦІЯ

Банки та продукти для консервації підготуйте, як ви це робите зазвичай. Використовуйте банки з гумовим ущільнювальним кільцем та скляною кришкою. Не використовуйте банки з різьбовими чи металевими кришками, а також металеві банки. Краще використовувати банки однакового розміру, заповнені однаковим вмістом і надійно закатані.

Налийте 1 літр гарячої води (прибл. 70° C) до глибокої таці та поставте в неї 6 1-літрових банок.

Поставте тацю до печі на другий рівень напрямних.

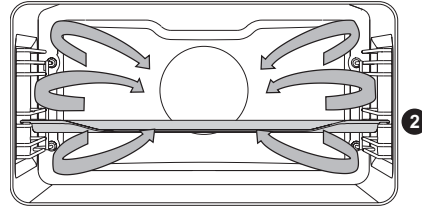
Під час консервації постійно слідкуйте за продуктами; готуйте консервовану страву до тих пір, поки рідина в банках не почне закипати (тобто поки в першій банці не з'являться бульбашки).

Вид продукту	Кількість (Л)	T = 170–180° C, до появи в банках бульбашок / до закипання рідини в банках	Температура на початку закипання (коли з'явилися бульбашки)	Час перебування в печі (хв)
ФРУКТИ				
Полуниця	6 × 1 л	40-55	вимкнути	25
Кісточкові	6 × 1 л	40-55	вимкнути	30
Фруктова маса	6 × 1 л	40-55	вимкнути	35
ОВОЧІ				
Мариновані корнішони	6 × 1 л	40-55	вимкнути	30
Боби, морква	6 × 1 л	40-55	120 °C, 60min	30



АВТОМАТИЧНЕ ПРИГОТУВАННЯ М'ЯСА – РЕЖИМ АВТОМАТИЧНОГО ЗАПІКАННЯ

В автоматичному режимі запікання верхній нагрівач працює одночасно з нагрівачем гриля та циркуляційним нагрівачем. Зазначений режим використовується для запікання всіх типів м'яса.



Під час готування із застосуванням гриля безпосередньо на решітці змастіть решітку олією, аби м'ясо не приставало до неї, та встановіть решітку на напрямних 2 рівня. Поставте тацю для збирання вологи на напрямні 1 рівня. При запіканні м'яса в таці для випічки тацю потрібно ставити на напрямні 1 рівня.

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)	Температура серцевини (° C)
Довгий яловичий філей	1000	2	190-210	45-55	55-75*
Курча (ціле)	1500	2	170-190	60-70	85-90
Курча (ціле)	2000	2	170-190	90-110	85-90
Індичка	4000	2	160-180	150-180	85-90
Буженина	1000	2	150-170	100-120	70-85
М'ясний пиріг	1000	2	160-180	70-80	75-80
Телятина	1000	2	170-190	85-105	55-75
Баранина	1000	2	170-190	50-60	70-80
Оленина	1000	2	170-190	55-65	70-80
Риба	1500	2	160-180	35-55	75-85
Курячі стегенця	1000	2	180-200	45-55	85-90

* з недосмаженою серцевиною = 55–60° C; середнє просмаження = 65–70° C; добре просмаження = 70–75° C

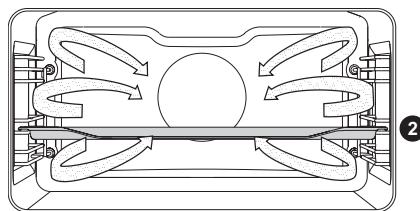
КОМБІНОВАНІ СИСТЕМИ / СИСТЕМА З ПАРОЮ

ГАРЯЧЕ ПОВІТРЯ З ПАРОЮ



Вода з генератора пари надходить до внутрішньої частини печі у вигляді пари. Окрім того, для безперервної циркуляції гарячого повітря та пари запускається циркуляційний нагрівач із вентилятором.

💡 Залийте до бака свіжу воду.

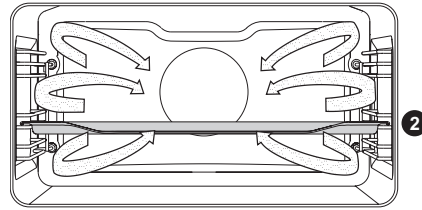


Тип страви	Вага (г)	Інтенсивність пари	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Яловичина (ніжка)	1000	1	170-190	65-80
Яловичина (довгий філей)	1000	1	170-190	60-85
Телятина (ніжка)	1000	1	170-190	75-90
Телятина (ніжка)	1500	1	170-190	90-110
Баранина	1000	1	180-200	70-85
Птиця (ціла тушка)	1500	2	170-190	70-85
Птиця (грудинка)	1000	3	170-190	50-70
Свинина (філе)	1000	1	170-190	90-120
Риба	1000	2	180-200	25-35
Картопля	1000	1	170-190	35-45
Картопля з броколі	1000	2	170-190	35-45

ПАРА

Вода з генератора пари надходить до внутрішньої частини печі у вигляді пари.

💡 Залийте до бака свіжу воду.

**М'ЯСО**

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Ковбаска з тушкованою капустою	700	2	100	30-40
Біфштекс	1000	2	100	40-50
Куряча грудинка	1000	2	100	20-30
Креветки	1000	2	100	20-30
Рибне філе	500	2	80	10-15
Рибне філе	500	2	80	15-20
Ціла риба	400	2	100	20-25
Мідії	1000	2	100	15-20
Копчені сосиски	1000	2	85	10-15
Ковбаска	1000	2	100	25-30

ОВОЧІ

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Боби	500	2	100	65-75
Боби (насіння)	500	2	100	85-95
Горох	500	2	100	20-30
Цвітна капуста (ціла)	500	2	100	30-40
Цвітна капуста (нарізана)	500	2	100	15-25
Капуста броколі (ціла)	500	2	100	20-30
Капуста броколі (нарізана)	500	2	100	15-25
Морква (ціла)	500	2	100	40-50
Морква (нарізана шматочками)	500	2	100	25-30
Кукурудза	500	2	100	25-35
Нут	500	2	100	85-95
Фенхель	500	2	100	15-20
Кольрабі	500	2	100	30-40
Червоний буряк (цілий)	500	2	100	60-70
Болгарський перець	500	2	100	15-20
Радіккіо	500	2	100	15-20

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Брюссельська капуста	500	2	100	20-30
Спаржа	500	2	100	15-25
Шпинат	500	2	100	15-20
Листовий буряк	500	2	100	15-20
Овочева суміш	1000	2	100	30-40
Капуста	500	2	100	40-50
Китайська капуста	500	2	100	30-40
Баклажани (синенькі)	500	2	100	10-15
Цукіні	500	2	100	10-15
Картопля (ціла)	500	2	100	35-45
Картопля (наріzana)	500	2	100	25-35

ПАСТА/РИС/ЗЛАКОВІ

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Білий рис	200	2	100	30-40
Коричневий рис	200	2	100	55-65
Ризотто	Рецепт	2	100	35-40
Паста	200	2	100	20-30
Цільнозернова паста	200	2	100	15-25
Просо	250	2	100	25-35
Ньокі	500	2	100	15-25
Вареники	500	2	100	15-25
Тортеліні	500	2	100	20-30
Кускус	500	2	100	15-20
Равіолі	500	2	100	15-20

ДЕСЕРТИ

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Розтоплення шоколаду	500	2	50	20-30
Замочування/розчинення желатину	1 упаковка	2	50	15-25
Рисовий пудинг	Рецепт	2	100	30-40
дріжджове тісто	Рецепт	2	40	30-40
Карамельний крем	Рецепт	2	100	40-50

ЯЄЧНІ СТРАВИ

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Некруто зварені яйця	500	2	100	10-15
Круто зварені яйця	500	2	100	15-20
Яйця пашот	500	2	100	15-20
Яєчня	500	2	100	10-15
Омлет із беконом	Рецепт	2	100	15-20

ФРУКТИ

Тип страви	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Яблука часточками	500	2	100	5-15
Абрикоси часточками	500	2	100	5-15
Вишні	500	2	100	10-15
Агрус	500	2	100	5-15
Груша (шматками)	500	2	100	5-15
Сливи	500	2	100	5-15
Ревінь	500	2	100	5-15
Нектарини	500	2	100	5-10

РОЗМОРОЖУВАННЯ

Розморожування	Вага (г)	Напрявні (знизу)	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Заморожене м'ясо	500	2	50	40-50
Заморожена птиця	1500	2	50	50-60
Заморожена риба	1000	2	50	40-50
Заморожені фрукти	500	2	50	10-20
Готові заморожені страви	1000	2	60	45-55

ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ



Обов'язково від'єднайте прилад від джерела живлення та дайте йому охолонути.

Діти можуть чистити прилад або здійснювати обслуговування лише під відповідним наглядом.

Алюмінієве покриття

Чистіть алюмінієве покриття неабразивними рідкими засобами для очищення, призначеними для поверхонь такого типу. Нанесіть засіб для очищення на вологу тканину та протріть поверхню. Після цього промийте поверхню водою. Не наносьте засіб для очищення безпосередньо на алюмінієве покриття.

Не користуйтеся жодними абразивними засобами для очищення або губками.

Примітка. Уникайте контакту поверхні зі спреями для очищення печей, оскільки це може призвести до неусувних видимих пошкоджень виробу.

Лист із нержавіючої сталі, що розташовується в передній частині корпусу

(залежно від моделі)

Чистіть цю поверхню виключно із застосуванням м'якого мийного засобу (мильної піни) та м'якої губки, що не дряпатиме покриття. Не користуйтеся абразивними засобами для очищення або засобами для очищення, що містять розчинники, оскільки вони можуть пошкодити покриття корпусу.


Лаковані поверхні та пластикові деталі

(залежно від моделі)

Не чистіть ручки та кнопки, ручки дверцят, наклейки та таблички з відомостями про прилад із застосуванням абразивних засобів для очищення або абразивних матеріалів для очищення, а також засобів для очищення на основі етилового спирта або із вмістом етилового спирта.

Негайно видаляйте будь-які плями м'якою неабразивною тканиною з додаванням невеликої кількості води, щоб уникнути пошкоджень поверхні.

Ви також можете скористатися засобами для очищення та матеріалами, призначеними для таких поверхонь, дотримуючись інструкцій, наведених їхніми виробниками.

 Уникайте контакту поверхонь, що мають алюмінієве покриття, зі спреями для очищення печей, оскільки це може призвести до неусувних видимих пошкоджень.

ЗВИЧАЙНЕ ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІ

Чистити піч також можна стандартним способом (із використанням засобів для очищення або спреїв для печей), однак робити це рекомендується лише для видалення бруду, що неможливо змити. Після такого очищення ретельно змивайте залишки засобу для очищення.

Очищуйте піч та аксесуари після кожного використання, щоб бруд не приставав до поверхні.

Найпростіший спосіб видалення жиру полягає у використанні теплого мильного розчину, поки піч ще тепла.

Для видалення бруду, що неможливо змити, та сажі використовуйте звичайні засоби для очищення печей. Ретельно промийте піч чистою водою, щоб видалити будь-які залишки засобу для очищення. У жодному разі не застосовуйте агресивні чи абразивні засоби для очищення, а також абразивні губки, засоби для видалення плям, іржі тощо.

Чистіть аксесуари (дека та таці для випічки, решітки тощо) із застосуванням гарячої води і мийного засобу.

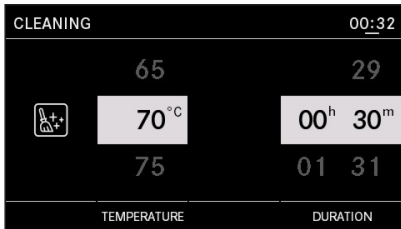
Піч, її внутрішня частина і таці для випічки вкриті спеціальним емалевим покриттям для надання поверхні гладкості та відштовхуючих властивостей. Завдяки такому покриттю спрощується очищення при кімнатних температурах.

ВИКОРИСТАННЯ ФУНКЦІЇ ОЧИЩЕННЯ ПЕЧІ

Налийте 0,6 л води до скляної таці та поставте її на нижні напрямні.



Виберіть Extra/Additional Functions (Екстра / додаткові функції) в головному меню та натисніть на символ очищення.



Натисніть клавішу ЗАПУСКУ.

💡 Через 30 хвилин залишки їжі на емалевих стінах печі достатньо розм'якнуть, відповідно, їх можна буде запросто видалити вологою тканиною.



Використовуйте дану функцію тільки після повного охолодження печі!

Ефективність очищення залежить від рівня твердості води.

Твердість води	° N	Оціночні витрати води (в літрах) до необхідності очищення від накипу	Кількість кольорових смужок на тестовій смужі
М'яка	0–3 dH	100	4 зелені смужки
Невисока твердість	3–7 dH	70	1 червона смужка
Середня твердість	7–14 dH	50	2 червоні смужки
Висока твердість	14–21 dH	35	3 червоні смужки
Дуже висока твердість	>21 dH	25	4 червоні смужки

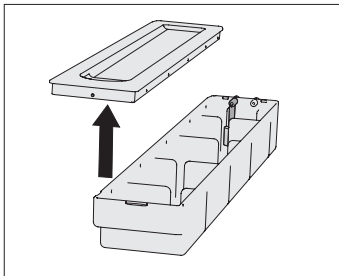
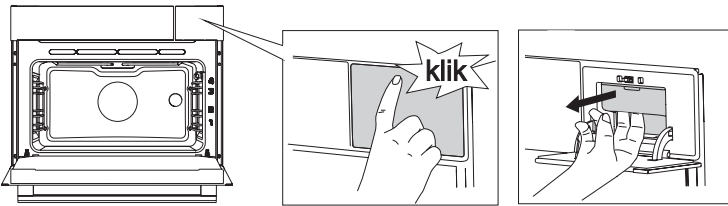
Наша компанія рекомендує застосовувати засіб для видалення накипу DeLonghi, оскільки він дозволяє отримувати якісні результати під час очищення парової системи.

На екрані з'явиться наступне повідомлення: **“Please run the descaling procedure” («Запустіть процедуру очищення від накипу»)**. Повідомлення на екрані допоможуть крок за кроком здійснити процедуру очищення від накипу.

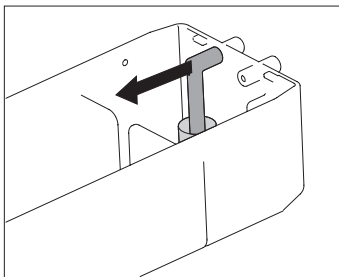
1. Додайте засіб для видалення накипу (розведений у воді в співвідношенні 1:8) до бака з водою.
2. Почнеться процес видалення накипу.
3. Коли процедуру видалення накипу буде завершено, злийте рідину, сполосніть бак із водою та долийте свіжої води для ополіскування.
4. Ополіскування завершено. Очистіть бак та піч.
Також почистіть поролоновий фільтр (див. главу «ОЧИЩЕННЯ ПОРОЛОНОВОГО ФІЛЬТРА»).

ОЧИЩЕННЯ ПОРОЛОНОВОГО ФІЛЬТРА

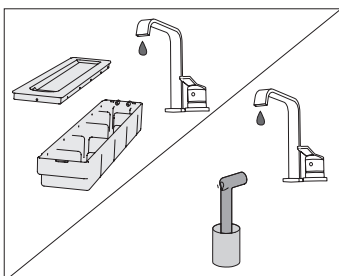
💡 При кожному очищенні бака з водою, а також щоразу при видаленні накипу з приладу обов'язково очищуйте поролоновий фільтр.



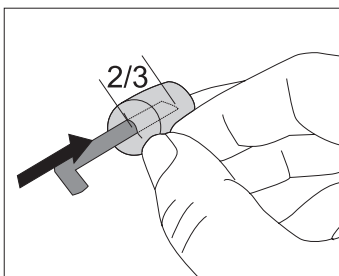
1 Відкрийте кришку бака з водою.



2 Дістаньте впускну трубку з її кріплення.



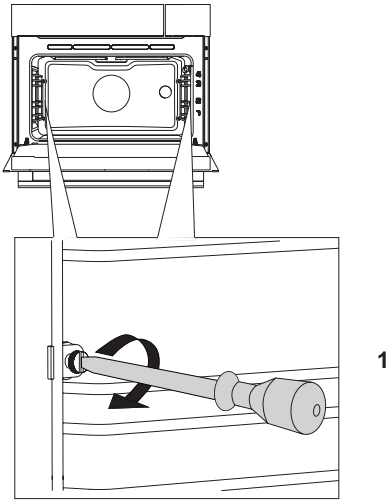
3 Прочистіть впускну трубку разом із поролоновим фільтром під проточною водою. Начисто сполосніть фільтр, аби на ньому не було видимого бруду. Таким чином ви забезпечите належну роботу приладу, а також збережете свіжий запах і смак ваших страв.



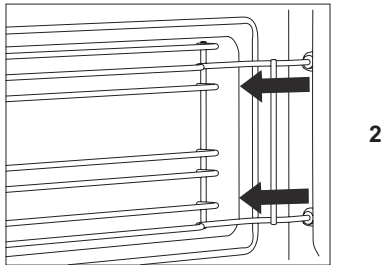
💡 **4** Якщо поролоновий фільтр від'єднався від впускної трубки, встановіть його на місце, вставивши трубку до фільтра на глибину близько двох третин від його довжини.

ЗНІМАННЯ ТА ОЧИЩЕННЯ ДРОТОВИХ НАПРЯМНИХ

Для очищення напрямних слід користуватися тільки звичайними засобами для очищення.



1 Викрутіть гвинт.

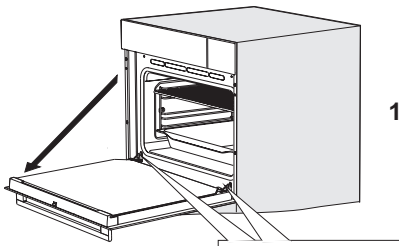


2 Дістаньте напрямні з отворів у бічній стінці.

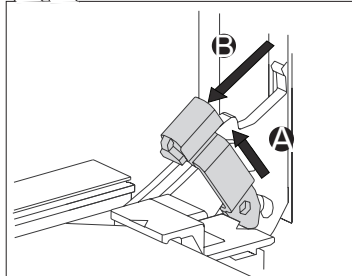


Після очищення знову закрутіть гвинти на напрямних за допомогою викрутки.

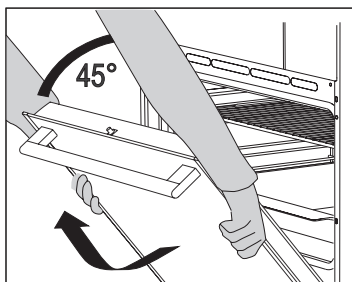
ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ ДВЕРЦЯТ ПЕЧІ



1 Спочатку повністю відчиніть дверцята (настільки, наскільки зможете).



2 Злегка підніміть фіксатори петель та потягніть дверцята на себе.



3 Зачиняйте дверцята без поспіху, поки вони не розташуватимуться під кутом 45 градусів (до положення повністю зачинених дверцят); потім підніміть дверцята та відтягніть їх.

💡 Для встановлення дверцят на місце виконуйте ті самі дії в зворотному порядку. Якщо дверцята не відчиняються або не зачиняються належним чином, вирівняйте жолобки на петлях з основою петель.



При встановленні дверцят на місце обов'язково слідкуйте за тим, щоб фіксатори петель правильно розміщувалися в основі петель. Це відверне раптове зачинення основної петлі, з'єднаної з жорсткою основною пружиною. Якщо спрацює основна петля, може виникнути небезпека травми.

М'ЯКЕ ВІДЧИНЕННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)

Дверцята печі оснащено системами пом'якшення відчинення дверцят, що спрацьовують починаючи від кута 75 градусів.

М'ЯКЕ ЗАЧИНЕННЯ ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)

Дверцята печі оснащено системами пом'якшення зачинення дверцят, що спрацьовують починаючи від кута 75 градусів. Така система забезпечує просте, тихе та плавне зачинення дверцят. Достатньо легкого поштовху дверцят (до кута 15 градусів відносно положення зачинених дверцят), і вони автоматично м'яко зачиняються.



Якщо застосувати надмірне зусилля при зачиненні дверцят, ефект системи послабиться, або вона не спрацює з міркувань безпеки.

ЗАМОК ДВЕРЦЯТ (залежно від моделі)

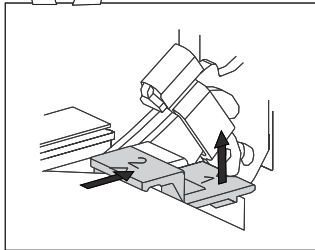
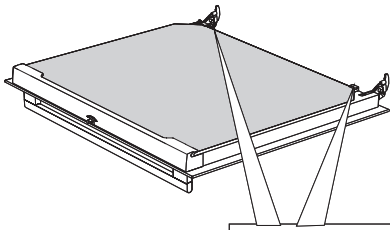
Відчиніть замок дверцят, злегка відтягнувши його праворуч великим пальцем, одночасно потягуючи дверцята на себе.



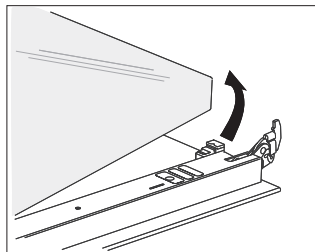
При зачиненні дверцят печі замок дверцят автоматично повертається до початкового положення.

ЗНІМАННЯ ТА ВСТАНОВЛЕННЯ СКЛЯНОЇ ПАНЕЛІ ДВЕРЦЯТ ПЕЧІ

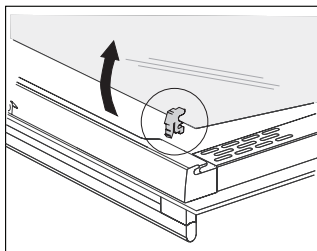
Скляну панель дверцят печі можна чистити зсередини, проте для цього її спочатку потрібно зняти. Зніміть дверцята печі (див. розділ «Знімання та встановлення дверцят печі»).



1



2



3

1 Злегка підніміть опори з лівого та правого боків дверцят (помітка 1 на опорі), а потім відтягніть їх від скляної панелі (помітка 2 на опорі).

2 Утримуючи скляну панель дверцят за нижній край, злегка підніміть її таким чином, щоб вона від'єдналася від опори; потім зніміть панель.

3 Щоб зняти третю скляну панель (є лише в деяких моделях), просто підніміть та зніміть її. Також зніміть гумові ущільнювачі, що розташовуються на скляній панелі.

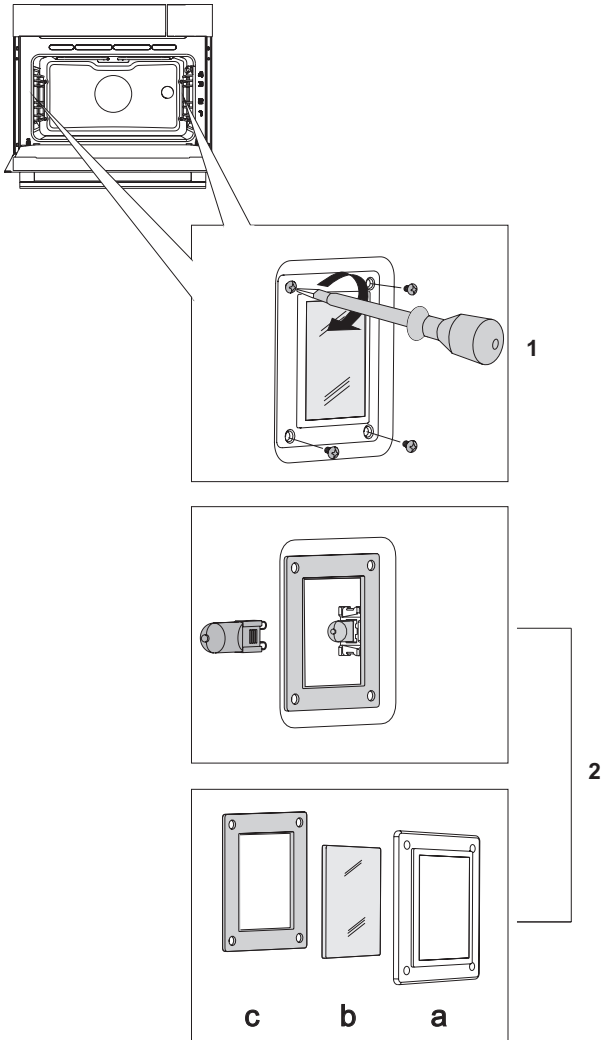
💡 Для встановлення скляної панелі на місце виконуйте ті самі дії в зворотному порядку. Помітки (півкола) на дверцятах та на скляній панелі мають накладатися одна на одну.

ЗАМІНА ЛАМПИ

Лампа є витратним матеріалом, тому на неї не розповсюджується дія гарантії. Перед заміною лампи необхідно дістати таці, решітку та напрямні.

Скористайтеся викруткою Phillips (хрестоподібною).

(Галогенна лампа: G9, 230 В, 25 Вт)



1 Скористайтеся викруткою з пласким наконечником, щоб від'єднати кришку лампи і зняти її.

💡 Слідкуйте за тим, щоб не пошкодити емаль.

2 Дістаньте галогенну лампу.

💡 Для уникнення опіків скористайтеся захисними засобами.

💡 На кришці є прокладка, що не повинна зніматися. Слідкуйте за тим, щоб не від'єднати прокладку від кришки. Прокладка має лягати належним чином на стінку внутрішньої частини печі.

ТАБЛИЦЯ ПОШУКУ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Якщо попри наведені вище рекомендації проблеми все одно виникають, зверніться до сертифікованого фахівця з технічного обслуговування. Ремонтні роботи, а також будь-які заявки на гарантійне обслуговування, обумовлені неправильним підключенням або неналежною експлуатацією приладу, не підпадають під дію гарантії. У такому разі користувач сам сплачує вартість ремонту.



Перед початком ремонту відключіть прилад від мережі живлення (діставши запобіжник або витягнувши штепсель із розетки).

Проблема/помилка	Причина/усунення
Датчики не відповідають; екран «зависнув».	Відключіть прилад від мережі живлення на кілька хвилин (дістаньте запобіжник або відключіть мережний вимикач); потім знову приєднайте прилад й увімкніть його живлення.
У вас вдома занадто часто вибиває головний запобіжник.	Зверніться до фахівця з технічного обслуговування.
Освітлення печі не працює.	Процес заміни лампи освітлення описано у відповідній главі.
Вироби з тіста не випікаються до кінця.	Очищення та обслуговування.
Відображається код помилки: ERRXX... * XX відповідає номеру/коду помилки.	<ul style="list-style-type: none"> - Сталася помилка в роботі електронного модуля. Відключіть прилад від мережі живлення на кілька хвилин. Потім знову підключіть його та задайте час доби. - Якщо зазначена помилка все одно повторюється, зверніться до фахівця з технічного обслуговування.
Вода не закачується до парової системи.	<ul style="list-style-type: none"> - Перевірте рівень води в баку. - Недостатня кількість води в баку. - Переконайтеся, що трубки в задній частині бака з водою та отвори не засмічені.

УТИЛІЗАЦІЯ



Упаковка виготовляється з екологічно безпечних матеріалів, що придатні для вторинної переробки, утилізації чи знищення без будь-якої шкоди для навколишнього середовища. У зв'язку з цим пакувальні матеріали маркуються відповідним чином.

Цей символ на виробі або на його упаковці вказує на те, що виріб не підлягає утилізації разом із побутовими відходами. Виріб необхідно передати до сертифікованого центру прийому й переробки використаного електричного та електронного обладнання.

Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти будь-яким негативним наслідкам для навколишнього середовища та здоров'я людей, що можуть виникнути при неправильній утилізації приладу. Для отримання докладної інформації щодо утилізації та переробки виробу зверніться до відповідних місцевих органів влади, що відповідають за управління сміттям, до вашої служби утилізації сміття або до магазину, в якому ви купили виріб.

ТЕСТУВАННЯ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Страви протестовано відповідно до стандарту EN 60350-1.

Традиційна випічка

Страва	Обладнання	Рівень напрямних (знизу)	Система	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Печиво – один рівень*	Неглибоке деко для випічки з емалевим покриттям	2		140	20-35
Печиво – два рівні*	Неглибоке деко для випічки з емалевим покриттям	2 і 3		140	20-35
Тістечка-корзиночки – один рівень*	Неглибоке деко для випічки з емалевим покриттям	2		140	25-40
Тістечка-корзиночки – два рівні*	Неглибоке деко для випічки з емалевим покриттям	2 і 3		140	30-45
Пиріг	Кругла металева форма / дротова полиця (опорна решітка)	2		160	20-35
Яблучний пиріг	Кругла металева форма / дротова полиця (опорна решітка)	2		180	40-55

* Попередній підігрів упродовж 10 хвилин.

Гриль

Страва	Обладнання	Напрявні (знизу)	Система	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Тост*	Дротова полиця/решітка	3		230	0:30 - 2:30
Котлета з м'ясного фаршу (плескавиця)*	Дротова полиця/решітка + деко для випічки, що використовується в якості таці для збирання вологи	3		230	25-35 **

* Попередній підігрів упродовж 10 хвилин.

** Переверніть, коли мине 2/3 часу приготування.

Steam mode (Паровий режим)

Страва	Примітка	Рівень напрямних	Система	Температура (° C)	Час приготування (в хвиликах)
Броколі	До початку приготування броколі має нагрітися до кімнатної температури.	2		100	25-30
Горох	Без льоду та інших заморожених частинок.	2		100	30-40

Argentina

Industrias Spar San Luis S.A.
Buenos Aires 1008
Phone +54 11 4311 7655

Belgium

Franke N.V.
9400 Ninove
Phone +32 54 310 111

Brazil

Franke Sistemas de Cozinhas do Brasil Ltda.
89219-512 Joinville, SC
Phone +55 47 3431 0501

Canada

Franke Kindred Canada Limited
Midland, ON L4R 4K9
Phone +1 866 687 7465

Czech Republic

Franke s.r.o.
190 00 Praha 9
Phone +420 281 090 411

Denmark

Franke Kitchen Systems Denmark
8520 Lystrup
Phone +45 8624 9024

Egypt

Franke Kitchen Systems Egypt S.A.E.
6th of October City
Phone +202 3828 0000

Finland

Franke Finland Oy
76850 Naarajärvi
Phone +358 15 341 11

France

Franke France S.A.S.
60230 Chambly
Phone +33 130 289 400

Germany

Franke GmbH
79713 Bad Säckingen
Phone +49 7761 52 0

Greece

Franke Hellas S.A.
19003 Markopoulo Attikis (Athens)
Phone +30 22991 500 00

Hong Kong SAR

Franke Asia Hong Kong Office
Causeway Bay
Phone +852 3184 1900

India

Franke Faber India Limited
Aurangabad - 431 136
Phone +91 240 2556697/98

Italy

Franke S.p.A.
37019 Peschiera del Garda
Phone +39 045 644 9311

Kazakhstan

Franke Kazakhstan Ltd.
040918 Almaty City
Phone +7 727 297 3812

Morocco

Franke Kitchen System SARL
21 000 Casablanca
Phone +212 522 674 200

Norway

Franke Kitchen Systems Norway
8520 Lystrup, Denmark
Phone +47 35 566 450

P.R. China

Franke (China) Kitchen Systems Co., Ltd.
Heshan, Guangdong, 529700
Phone +86 750 841 9288
Shanghai office +86 215 150 6715

Poland

Franke Polska Sp. z o.o.
05-090 Raszyn
Phone +48 22 711 6700

Portugal

Franke Portugal S.A.
2735-531 Cacém
Phone +351 21 426 9670

Romania

Franke Romania SRL
Pantelimon 077145
Phone +40 21 350 1550

Russia

Franke Russia GmbH
199106 St. Petersburg
Phone +7 812 703 1503

Singapore

Franke Singapore Pte. Ltd.
068811 Singapore
Phone +65 6709 5608

Slovak Republic

Franke Slovakia s.r.o.
010 01 Žilina
Phone +421 41 733 6200

South Africa

Franke Kitchen Systems (Pty.) Ltd.
Durban 4052
Phone +27 31 450 6300

Spain

Franke España S.A.U.
08174 Sant Cugat del Vallès
Phone +34 93 565 3535

Sweden

Franke Futurum AB
930 47 Byske
Phone +46 912 405 00

Switzerland

Franke Küchentechnik AG
4663 Aarburg
Phone +41 62 787 3131

Thailand

Franke (Thailand) Co., Ltd.
Bangkok 10120
Phone +66 2 612 7900

The Netherlands

Franke Nederland B.V.
5700 AD Helmond
Phone +31 492 585 111

Turkey

Franke Mutfak ve Banyo
Sistemleri Sanayi ve Ticaret A.S.
41400 Gebze Kocaeli
Phone +90 262 644 6595

Ukraine

Franke Ukraina LLC
02081 Kyiv
Phone +38 044 492 0015

United Arab Emirates

Franke LLC
Ras Al Khaimah
Phone +971 7 203 4700

United Kingdom

Franke UK Ltd.
Manchester M22 5WB
Phone +44 161 436 6280

USA

Franke Kitchen Systems LLC
Smyrna, TN 37167
Phone 800 626 5771



523054

ua (01-16)

*Make
it
Wonderful*