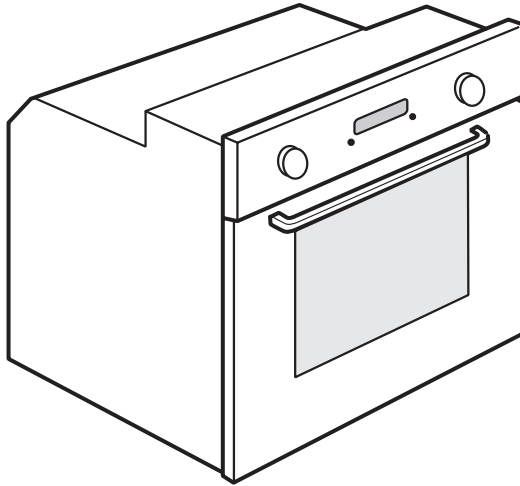


(Apply the label from warranty here)

SERVICE



0000 000 00000



- GB** User and maintenance manual
- FR** Manuel d'utilisation et d'entretien
- NL** Handleiding voor gebruik en onderhoud
- SE** Bruksanvisning och underhållsinstruktioner
- NO** Bruks- og vedlikeholdsmanual
- DK** Vejledning i brug og rengøring
- FI** Käyttö- ja huolto-ohjeet
- RU** Руководство по эксплуатации и техобслуживанию
- UK** Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном руководстве и на самом приборе даются важные указания и предусмотрены знаки, касающиеся соблюдения безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда соблюдать эти указания и знаки.



Знак опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.

Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:



ОПАСНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она станет причиной тяжелых травм.



ОСТОРОЖНО

Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.

Все указания по безопасности содержат сведения о конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользование прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инструкциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или заменять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с действующими нормами.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многополюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель электропитания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (включая детей). Эти лица могут пользоваться духовкой только при условии получения конкретных указаний по ее использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали прибора нагреваются в процессе пользования. В связи с этим необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхностями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как выполнять какие-либо операции внутри прибора. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управления. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными варежками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духовки, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревающихся деталей.
- Нельзя помещать внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закупоренных емкостях. Создаваемое внутри емкости при нагревании давление может привести к ее взрыву с повреждением прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большим количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что при высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Удаление изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением изделия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магазине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца закрывается должным образом. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из пенополистирола только перед установкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

- Материал кухонной мебели, находящейся в непосредственном контакте с духовкой, должен быть устойчивым к высоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем устанавливать духовку в свою нишу, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- В целях правильной работы духовки зазор между верхней панелью духовки и нижней кромкой рабочей поверхности (столешницы) должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке изделия, соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка установлена в передней части духовки (видна при открытой дверце).

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм²) должны выполняться только квалифицированным персоналом. Обращайтесь в этих случаях в авторизованные сервисные центры.

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора


- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устранили запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

В процессе эксплуатации


- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте полость духовки фольгой.
- Не наливайте воду непосредственно внутрь горячей духовки; в противном случае можно повредить эмаль.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касались ее нагреваемых частей и не застревали в дверце духовки.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных факторов.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ . Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Удаление изделия в отходы

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быть удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Экономия электроэнергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом вами рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Если для доведения блюд до готовности требуется больше времени, то и при выключении духовки процесс их приготовления будет продолжаться.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Совета (CE) № 1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (замещающей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/EC.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и то, правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

Дверца не открывается

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
- **ВАЖНО:** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел “Цикл чистки духовок с функцией пиролизической очистки”).

Не работает электронное программирующее устройство

- Если на дисплее отображается буква “F” вместе с числом, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой “F”.

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе “Руководство о устранению неисправностей”.
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.

При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова “Service” на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутренней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном обязательстве;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE



0000 000 00000

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильное выполнение ремонта прибора).

ПОСТАВКИ ЗАПЧАСТЕЙ ВОЗМОЖНЫ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.

000 «Виерлпул Си-Ай-Эс»
Зубарев переулок, 15/1
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:
8-800-100-57-31

УБОРКА ПРИБОРА



ОСТОРОЖНО

- Не используйте для чистки духовки паровые чистящие устройства.
- Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.
- Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: не используйте вызывающие коррозию или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Постоянное пользование такими средствами приводит к повреждению покрытий эмалированных поверхностей и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка еще теплая) от следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и следуйте указаниям изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь соответствующими жидкими моющими средствами. Для того чтобы облегчить чистку духовки, можно снять дверцу (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”).
- Для чистки верхней части внутри духовки предусмотрена возможность (только в некоторых моделях) опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел “ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ”).

ПРИМЕЧАНИЕ: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь салфеткой или губкой.

Принадлежности

- Замочить принадлежности после их использования в воде со средством для мытья посуды; если принадлежности еще горячие, пользуйтесь специальными варежками.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

ВАЖНО: нельзя пользоваться для чистки каталитических панелей абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей, в результате чего они теряют свою способность к автоочистке.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме с вентилятором при температуре 200°C примерно на один час.
- По окончании цикла чистки, при остывшей духовке, удалите, если необходимо, остатки продуктов, пользуясь влажной губкой.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ



ОСТОРОЖНО

- Пользуйтесь кухонными перчатками.
- Перед проведением нижеописанных операций убедитесь, что духовка остыла.
- Перед выполнением каких-либо работ по уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу, насколько это возможно (А), поднимите ее (В) и поверните (С) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите снова фиксаторы.
4. Закройте дверцу.

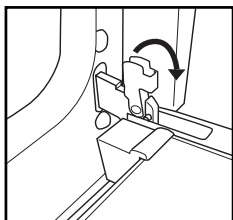


Рис. 1

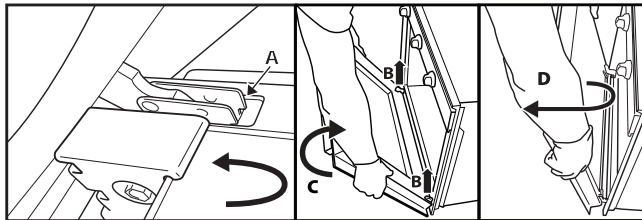


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, потянув слегка на себя, следя за тем, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые пазы.

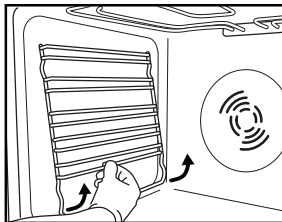


Рис. 3

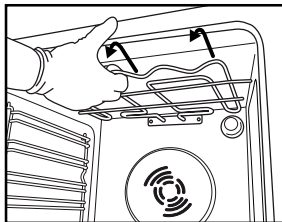


Рис. 4

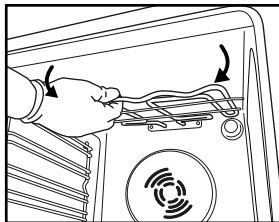


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) и вкрутите плафон а свое место (Рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.

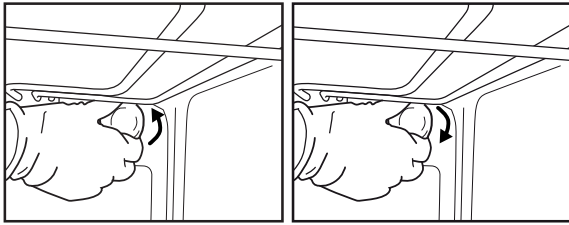


Рис. 6

Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

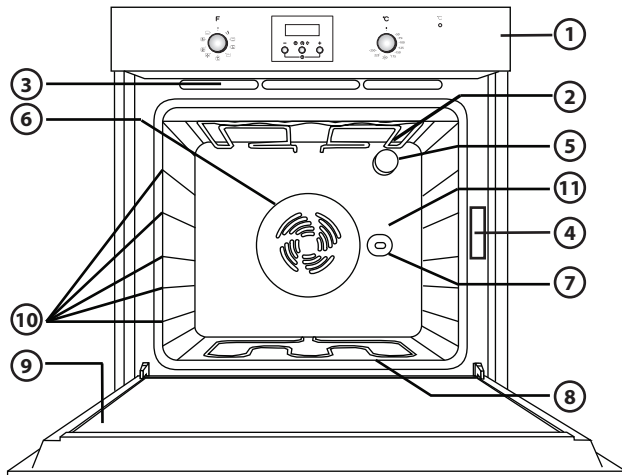
- Используйте только лампочки накаливания, 25-40 Вт/230 В типа Е-14, Т 300°С.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампочки не будет установлен на место.**

УКАЗАНИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

СВЕДЕНИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПРИВЕДЕНЫ В РАЗДЕЛЕ, ПОСВЯЩЕННОМ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ



ПРИМЕЧАНИЕ: Вид вашего изделия может незначительно отличаться от показанного на рисунке.

1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если предусмотрена)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочки
6. Система вентиляции при выпечке (если предусмотрена)
7. Вертел (если таковой предусмотрен)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Возможные положения полок
11. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, см. в техническом описании)

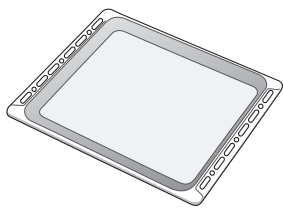


Рис. 1

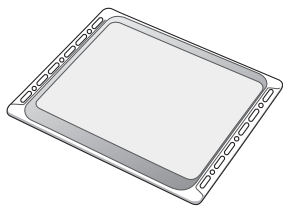


Рис. 2

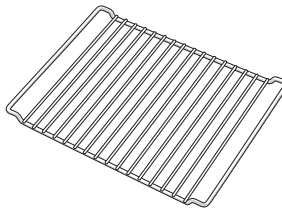


Рис. 3

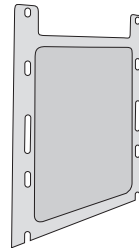


Рис. 4

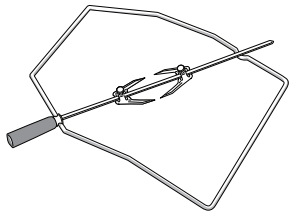


Рис. 5

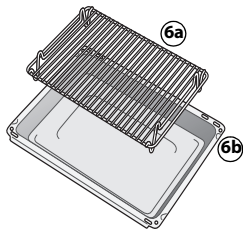


Рис. 6

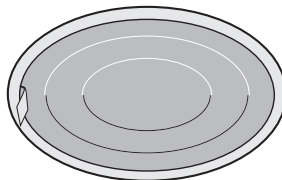


Рис. 7

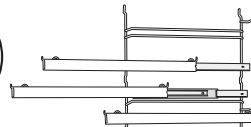


Рис. 8

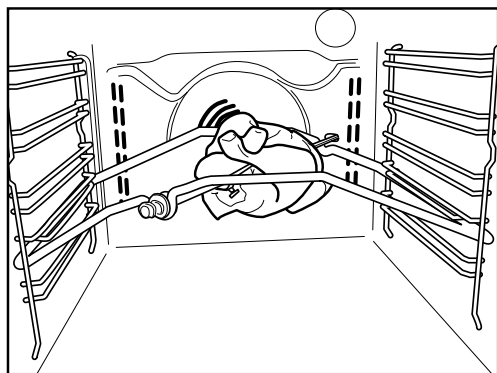


Рис. 9

Противень для сбора жира (Рис. 1)

Противень предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использовать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Чтобы избежать дыма и брызг жира наливайте в противень небольшое количество воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для пирогов и прочих емкостей. Ее можно устанавливать на любой уровень. Решетку можно вставлять любой стороной вверх.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготовления блюд с особо большим содержанием жира рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. раздел УБОРКА ПРИБОРА).

Вертел (Рис. 5)

Используйте вертел так, как показано на Рис. 9. Подробнее см. также раздел "Рекомендуемые способы использования и полезные советы".

Комплект для гриля (Рис. 6)

В комплект входит решетчатая полка (6a) и эмалированный поддон (6b). Этот комплект можно устанавливать на решетку (3) и использовать для приготовления блюд в режиме "Гриль".

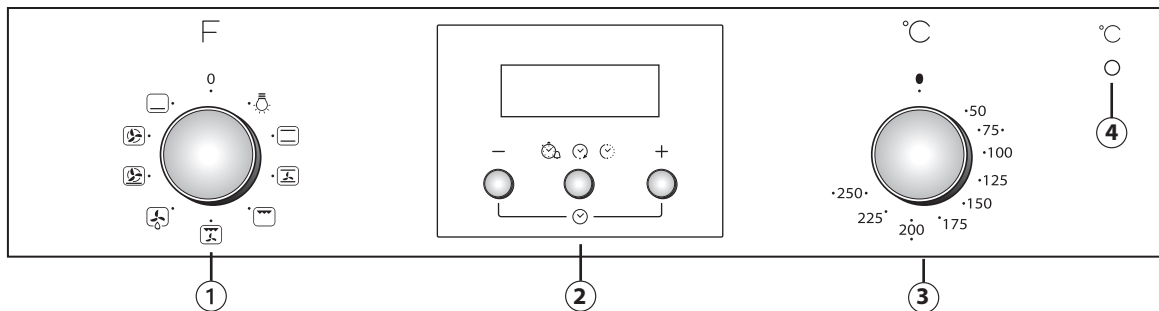
Жировой фильтр (Рис. 7)

Используйте этот фильтр **только** при приготовления блюд с большим содержанием жира. Фильтр навешивается на задней стенке камеры духовки, напротив вентилятора. Фильтр можно мыть в посудомоечной машине и использовать при приготовлении блюд в режиме конвекции.

Выдвижные полки (Рис. 8)

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетки и противни для сбора жира во время приготовления. Могут использоваться вместе с любыми принадлежностями; допускают мойку в посудомоечной машине.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



ПРИМЕЧАНИЕ: Вид вашего изделия может незначительно отличаться от вида, показанного на рисунке.

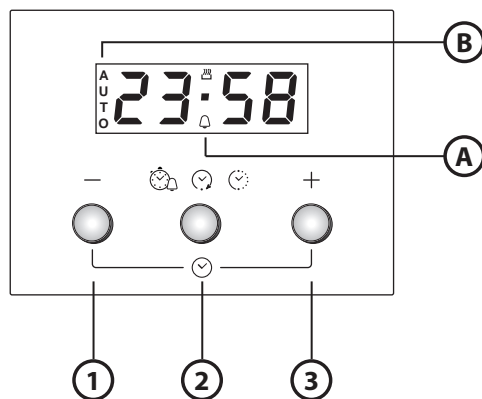
1. Ручка выбора режима приготовления
2. Электронный программатор
3. Ручка термостата
4. Красный светодиодный индикатор термостата.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКИ

- Поверните ручку выбора режима в положение, соответствующее нужному режиму. При этом загорится лампочка освещения духовки.
- Поверните ручку термостата по часовой стрелке на нужную температуру. При этом загорится светодиодный индикатор термостата, который затем погаснет по достижении выбранного значения температуры.

По окончании приготовления поверните ручки в положение "0".

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА



1. Кнопка -: служит для уменьшения значения, выведенного на дисплей
2. Кнопка : служит для выбора различных параметров:
 - a. Таймер
 - b. Время приготовления
 - c. Задание времени окончания приготовления
3. Кнопка +: служит для увеличения значения, выведенного на дисплей

- A.** Символ указывает на то, что включен режим таймера
B. Символ **AUTO** подтверждает выполнение настройки

Первое использование духовки

Установка текущего времени и настройка тональности звукового сигнала

После включения духовки в сеть электропитания на дисплее мигают символы **AUTO** и 0.00. Для установки текущего времени одновременно нажмите кнопки - и +: при этом средняя точка начнет мигать. Установите текущее время, нажимая кнопки + и -. Выбрав нужное значение, нажмите среднюю кнопку.

Дисплей покажет "top 1". Для выбора нужной тональности нажимайте кнопку -. Выбрав нужную тональность, нажмите среднюю кнопку. Для изменения текущего времени действуйте так, как указано выше.

Установка таймера

Для установки таймер нажмите среднюю кнопку и удерживайте ее нажатой в течение продолжительного времени: на дисплее высветится 0.00 и замигает символ колокольчика. Установите таймер, нажимая кнопку + (максимальное задаваемое время равно 23 часам 59 минутам). Через несколько секунд начнется обратный отсчет. Дисплей будет при этом показывать текущее время, а символ колокольчика продолжит гореть, показывая, что таймер установлен. Для вывода на дисплей обратного отсчета и его изменения в случае необходимости снова нажмите среднюю кнопку.

Задание времени приготовления

После выбора режима и температуры приготовления с помощью соответствующих ручек нажмите среднюю кнопку: на дисплее высветится 0.00 и замигает символ колокольчика. Снова нажмите среднюю кнопку: на дисплее будут поочередно высвечиваться **dur** и 0.00 и замигает символ **AUTO**. Задайте время приготовления, нажимая кнопки + и - (максимальное задаваемое время равно 10 часам). Через несколько секунд дисплей покажет текущее время **AUTO** продолжит гореть, показывая, что настройка выполнена. Для вывода на дисплей оставшегося времени приготовления и, в случае необходимости, его изменения нажмите среднюю кнопку на 2 секунды и затем нажмите ее еще раз. По окончании заданного времени символ гаснет, подается звуковой сигнал, и на дисплее мигает символ **AUTO**. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку. Верните ручки выбора режима и температуры в нулевое положение и нажмите среднюю кнопку на две секунды для окончания приготовления.

Отсрочка времени окончания приготовления













































После выбора режима приготовления нажмите среднюю кнопку: на дисплее поочередно будут мигать **End**, время окончания приготовления и символ **AUTO**. Нажмите кнопку + для вывода на дисплей времени окончания приготовления (максимально возможное время отсрочки составляет 23 часа 59 минут). Через несколько секунд дисплей покажет текущее время, символ  погаснет, а символ **AUTO** продолжит гореть, показывая, что настройка выполнена. Для вывода на дисплей времени окончания приготовления и, в случае необходимости, его изменения нажмите среднюю кнопку и затем нажмите ее еще два раза. По окончании обратного отсчета загорится символ  и духовка начнет работу в выбранном режиме приготовления.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ		
	OFF	Прерывание процесса приготовления и выключение духовки.
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение/выключение внутреннего освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов только на одном уровне. Пользуйтесь 2-й полкой. Выполните предварительный нагрев духовки до нужной температуры. Индикатор термостата гаснет, когда духовка достигла нужной температуры, и в нее можно помещать продукты.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Для приготовления тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим может также применяться для приготовления на двух уровнях. Рекомендуется менять местами приготавливаемые блюда для достижения более однородных условий приготовления. При приготовлении только на одной полке пользуйтесь 2-м уровнем, а при приготовлении на двух полках - 2-м и 4-м уровнями. Перед началом приготовления выполните предварительный нагрев духовки.
	ГРИЛЬ	Используется для приготовления на гриле стейков, кебаба, запеканки из овощей и тостов. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-ю полку. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 3-ю полку, налив в него около пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должны оставаться закрытой.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Для жарки крупных кусков мяса (ростбиф, бараньи ножки, цыплята). Следует располагать приготавливаемые продукты на средних уровнях. Рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Ставьте противень на 1-й или 2-й уровень, налив в него примерно пол-литра воды. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Предварительного нагрева духовки не требуется. В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставаться закрытой.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов. Рекомендуется класть размораживаемые продукты на среднюю полку. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	НАГРЕВ СНИЗУ + ВЕНТИЛЯТОР	Для приготовления на одном уровне, например, фруктов, тортов, овощей, пиццы, птицы.
	КОНВЕКЦИЯ	Используется для одновременного приготовления различных блюд, требующих одинаковой температуры (например, рыбы, овощей, тортов) максимум на двух уровнях. Этот режим позволяет готовить без передачи запахов с одного блюда на другое. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. Для приготовления на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни, предварительно нагрев духовку.
	НАГРЕВ СНИЗУ	Используйте этот режим после окончания приготовления для подрумянивания нижней стороны блюда. Рекомендуется размещать продукты на 1 или 2-м уровне. Этот режим можно также использовать для медленного приготовления, например тушения мяса и овощей; в этом случае используйте 2-й уровень. Предварительного нагрева духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°С)	Время (мин)	Принадлежности
Торты из дрожжевого теста		Да	2	150-175	35-90	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	150-170	30-90	Полка 3: форма для выпечки на решетке Полка 1: форма для выпечки на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, яблочный пирог)		Да	2	150-190	30-85	Противень/форма для выпечки на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Полка 3: форма для выпечки на решетке Полка 1: форма для выпечки на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	2	160-175	20-45	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	150-175	20-45	Полка 3: решетка Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Эклеры		Да	2	175-200	30-40	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	170-190	35-45	Полка 3: противень на решетке Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Безе		Да	2	100	110-150	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	100	130-150	Полка 3: противень на решетке Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		Да	2	190-250	12-50	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	190-250	25-50	Полка 1: противень на решетке Полка 3: противень для сбора жира / противень для выпечки
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Полка 1: Противень для сбора жира/для выпечки или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Полка 3: противень на решетке Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, типа киш)		Да	2	175-200	40-50	Форма для тортов на решетке
		Да	1-3	175-190	55-65	Полка 3: форма для выпечки на решетке Полка 1: форма для выпечки на решетке

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°С)	Время (мин)	Принадлежности
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	2	175-200	20-30	Противень /форма для выпечки кондитерских изделий
		Да	1-3	175-200	25-45	Полка 3: противень на решетке Полка 1: противень для сбора жира / противень для выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннелони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	2	200	45-55	Противень на решетке
Баранина / Телятина / Говядина / Свинина 1 кг		Да	2	200	80-110	Противень или сковорода на решетке
Курица / Кролик / Утка 1 кг		Да	2	200	50-100	Противень или сковорода на решетке
Индейка / Гусь 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Противень или сковорода на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Противень или сковорода на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Противень на решетке
Тосты		Да	4	200	2-5	решетка
Рыба (филе, кусками)		Да	4	200	20-30	Полка 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Полка 3: противень для сбора жира с налитой в него водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-40	Полка 4: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Полка 3: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полка 2: решетка (переверните продукты по истечении половины времени приготовления)
						Полка 1: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жареная курица 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Полка 2: вертел
						Полка 1: противень для сбора жира с налитой в него водой
Жаркое из говядины "с кровью" 1 кг		-	2	200	35-45	Противень на решетке (при необходимости переверните мясо по истечении двух третей времени приготовления)
Баранья ножка, рулька		-	2	200	60-90	Противень или сковорода на решетке (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Печеный картофель		-	2	200	45-55	Противень для сбора жира / для выпечки (если необходимо, перевернуть продукт по истечении 2/3 времени приготовления)

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Темп. (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Противень на решетке
Лазанья и мясо		Да	1-3	200	50-100	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Мясо и картофель		Да	1-3	200	45-100	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке
Рыба и овощи		Да	1-3	175	30-50	Полка 3: противень на решетке
						Полка 1: противень для сбора жира или противень для жарки на решетке

Значения времени, приведенные в таблице, даны для режима приготовления с отсрочкой пуска (если таковой имеется). В зависимости от блюда время приготовления может быть более продолжительным.

ПРИМЕЧАНИЕ: Символы режимов приготовления могут слегка отличаться от изображенных на рисунке.

ПРИМЕЧАНИЕ: Время и температура указаны из расчета на 4 порции и носят ориентировочный характер.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Как пользоваться таблицей приготовления блюд

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления тех или иных блюд, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитывается. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла (pyrex) или керамики; продолжительность времени приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения оптимальных результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды необходимо прогреть духовку.

Одновременное приготовление различных блюд

Используя режим ПОДРУМЯНИВАНИЕ, вы можете одновременно вести приготовление на разных полках различных блюд, требующих одинаковой температуры приготовления (например, рыбы и овощей). Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Десерты

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на решетку, поставляемую вместе с духовкой. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим конвекции и размещайте формы для выпечки на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность тортов из дрожжевого теста, проткните центр пирога деревянной палочкой-зубочисткой. Если палочка остается сухой, это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, т.к. выпекаемое изделие может неоднородно подняться по бокам.
- Если в процессе приготовления пирог "опал", в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возможно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор, пока вся жидкость не впитается.
- При приготовлении выпечки с сочной начинкой (чизкейки или пироги с фруктовой начинкой) следует использовать режим ПОДРУМЯНИВАНИЕ (если он предусмотрен). Если дно пирога оказывается слишком влажным, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно емкости немного бульона; это не позволит мясу высохнуть и придаст ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще на 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого на гриле, выбирайте куски одинаковой толщины. Очень толстые куски мяса требуют большего времени приготовления. Чтобы избежать подгорания брызг мясного сока на поверхностях камеры духовки, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по истечении 2/3 общего времени приготовления.

Для сбора сока, стекающего при приготовлении мяса на гриле, рекомендуется ставить под него противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. При необходимости добавьте воды.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного прожаривания крупных кусков мяса и птицы. Сначала нужно нанизать на вертел куски мяса; в случае приготовления цыпленка обвяжите его специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедитесь в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставьте вертел в гнездо на передней стенке духовки, оперев при этом на соответствующую опору. Для сбора сока, выделяющегося в процессе приготовления, и меньшего образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень противень для сбора жира, налив в него около пол-литра воды. У вертела предусмотрена специальная пластиковая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается после окончания приготовления перед выниманием вертела из духовки, что позволяет избегать ожогов.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы пицца получалась с хрустящей корочкой снизу. Раскладывайте нарезанную моццареллу по истечении 2/3 времени приготовления пиццы.

Режим "Подъем теста" (только на некоторых моделях)

Перед тем как помещать тесто в духовку, всегда рекомендуется накрывать его влажной тканью. Время подъема теста в этом режиме примерно на одну треть меньше времени, которое требуется для подъема теста при комнатной температуре (20-25°C). Время, необходимое для подъема теста для пиццы весом 1 кг, составляет примерно один час.

ВАЖЛИВІ ІНСТРУКЦІЇ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ТВОЯ ВЛАСНА БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ДУЖЕ ВАЖЛИВІ

Цей посібник з експлуатації, а також сам прилад містять важливу інформацію щодо правил техніки безпеки, яких завжди необхідно дотримуватись.



Це символ небезпеки, який попереджає про можливий ризик як для користувача, так і для інших.

Перед усіма повідомленнями про небезпеку стоятимуть символи небезпеки та терміни:



НЕБЕЗПЕКА

Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, спричиняє важкі ушкодження.



УВАГА

Вказує на небезпечну ситуацію, яка, якщо її не уникнути, може спричинити важкі ушкодження.

Усі повідомлення, що стосуються техніки безпеки, детально описують потенційну небезпеку, вказують, як зменшити ризик тілесних ушкоджень, спричинених електричним струмом у випадку неправильного користування приладом. Суворо дотримуйтесь таких правил:

- Перед виконанням будь-яких робіт, пов'язаних з монтажем, необхідно від'єднати прилад від електромережі.
- Встановлення приладу та його техобслуговування повинні виконуватись кваліфікованим фахівцем з дотриманням інструкцій виробника і чинних місцевих норм з техніки безпеки. Не дозволяється ремонтувати прилад і проводити заміну будь-яких його частин, якщо цього спеціально не вимагає посібник з експлуатації.
- Згідно з технічними нормами, заземлення цього приладу є обов'язковим.
- Кабель електроживлення повинен мати довжину, достатню для того, щоб під'єднати прилад, після його остаточного встановлення, до електричної розетки.
- Згідно з правилами з техніки безпеки, прилад слід обладнати багатополосним розмикачем з відстанню між контактами щонайменше 3 мм
- Не використовуйте подвійні резетки, подовжувачі.
- Не тягніть за кабель електроживлення з метою відключення приладу від електроживлення.
- Після встановлення приладу його електричні компоненти не повинні залишатися приступними для користувача.
- Не слід доторкатися до духової шафи вологими частинами тіла та перебувати біля приладу босоніж.
- Ця духовка призначена винятково для приготування їжі в домашніх умовах. Заборонено використовувати прилад з будь-якою іншою метою (наприклад, для обігрівання приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за наслідки неналежного використання приладу та недотримання перелічених вимог.
- Цей прилад не призначений для використання дітьми або особами, які внаслідок психічної чи фізичної неповноцінності або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або під керівництвом особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Під час приготування їжі поверхні приладу можуть дуже нагріватися. Не дозволяйте дітям перебувати близько від приладу та гратись ним.
- Не доторкайтесь до нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу під час або зразу ж після закінчення його роботи у зв'язку з небезпекою опіків. Запобігайте контакту приладу з тканинами або іншими займистими матеріалами аж до його охолодження.
- Після закінчення приготування їжі дверцята духової шафи відкривайте обережно, поступово випускаючи гаряче повітря або пару. Коли дверцята духової шафи зачинені, гаряче повітря виходить через отвори, що містяться над панеллю керування. Не закривайте вентиляційні отвори.
- Виймайте посуд та обладнання, користуючись захисними рукавицями та не доторкаючись відкритими частинами тіла до нагрітих поверхонь.
- Не залишайте біля приладу виробів із займистих матеріалів: якщо прилад випадково увімкнеться, це може призвести до спалахування вогню.
- Не готуйте й не розігрівайте їжу у герметично закритому посуді. Внаслідок зростання тиску всередині посуду останній може вибухнути й пошкодити прилад.
- Не користуйтеся посудом, виготовленим із синтетичних матеріалів.
- Надмірно розігріті жири та масла можуть легко загорітись. Будьте завжди дуже уважні під час приготування страв, що містять велику кількість жирів та масел.
- Під час приготування їжі ніколи не залишайте прилад без нагляду.
- Пам'ятайте, що алкогольні напої, використовувані для приготування їжі (наприклад коньяк, ром або вино), при високих температурах випаровуються, а тому існує ризик того, що випари алкогольних напоїв можуть загорітись при контакті з нагрітими електричними компонентами приладу.

Утилізація приладу

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, придатних для повторного використання. Утилізуйте прилад відповідно до норм, встановлених місцевими органами влади. Перед утилізацією відключіть прилад від електромережі.
- За детальнішою інформацією щодо обслуговування, ремонту та утилізації цього побутового електричного приладу зверніться до місцевих органів влади, комунальної служби або в магазин.

ВСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування перевірте духову шафу на наявність пошкоджень, завданих їй під час транспортування, а також те, чи її дверцята зачиняються належним чином. У випадку виникнення будь-яких проблем зверніться до магазину або до центру техобслуговування. Щоб не пошкодити прилад під час його встановлення, пінополіетиленову упаковку зніміть лише під час його встановлення.

ПІДГОТОВКА МІСЦЯ ДЛЯ ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

- Поверхні меблів, що прилягають до духової шафи, повинні бути термостійкими (витримувати нагрівання до щонайменше 90°C).
- Виконайте всі столярні роботи, необхідні для вбудування духової шафи, старанно приберіть дерев'яні тріски та тирсу.
- Після встановлення приладу його нижня поверхня не повинна залишатися приступною для користувача.
- Щоб духовка працювала нормально, залиште мінімальну відстань між її верхньою поверхнею та стільницею.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Перевірте, щоб напруга і потужність приладу відповідали характеристикам електромережі. Етикетка з технічними характеристиками міститься на передній поверхні приладу (її видно, коли дверцята духової шафи відчинені).

- Необхідно, щоб заміну кабелю електроживлення (тип H05 RR x 1,5 мм²) виконував кваліфікований фахівець. Зверніться до авторизованого центру техобслуговування.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед користуванням:

- Зніміть захисний картон, захисну плівку та наклейки з приладдя.
- Вийміть з духової шафи додаткове приладдя та розігрійте її до 200°, щоб вивітрився запах та дим від ізоляційного матеріалу та захисного мастила.

Під час користування:


- Не ставте важких предметів на дверцята приладу, щоб не пошкодити їх.
- Не спірайтесь на дверцята й не вішайте нічого на ручку.
- Не застеляйте внутрішню частину духової шафи фольгою.
- Не лейте воду на внутрішні поверхні духової шафи, коли вона гаряча; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не тягніть по дну духової шафи каструлі та сковороди, щоб не пошкодити емалевого покриття.
- Перевірте, щоб електричні проводи інших приладів не доторкались до гарячих поверхонь духової шафи та не були затиснені дверцятами.
- Оберегайте духову шафу від впливу атмосферних агентів.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувальних матеріалів

Пакувальні матеріали повністю підлягають переробці та помічені відповідним знаком переробки (♻️). Не залишайте різні частини упаковки врозкид, а утилізуйте їх відповідно до норм, встановлених місцевими органами влади.


Відправлення приладу на металобрухт

- Цей прилад марковано відповідно до Європейської директиви 2002/96 ЄС щодо відходів електричного та електронного обладнання.
- Забезпечивши належну утилізацію виробу, ви допоможете уникнути потенційних негативних наслідків для довкілля та здоров'я людей, до яких могло б призвести неналежне поводження з цим приладом.
- Символ  на виробі або на документах, що його супроводжують, означає, що прилад не можна переробляти як побутові відходи, його необхідно здати до спеціального пункту прийому та переробки електричного й електронного обладнання.

ЕКОНОМІЯ ЕНЕРГІЇ

- Використовуйте режим попереднього нагрівання духової шафи лише у випадку, якщо це зазначено у порадах з приготування у духовій шафі або у вашому рецепті.
- Користуйтеся емальованим посудом або посудом, вкритим темним лаком, який набагато краще вбирає тепло.
- Вимикайте духовку за 15 хвилин до закінчення приготування страви. Страви, які потребують для готування більше часу, продовжують варитись, навіть коли духовку вимкнено.

СВІДОЦТВО ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

- Цей прилад є відповідним для контакту з харчовими продуктами і відповідає нормам ЕЕС (СЄ) , Постанова 1935/2004; його було розроблено, виготовлено та продано відповідно до вимог з техніки безпеки директиви "Низька напруга" 2006/95/СЄ (яка замінила 73/23/СЄ з подальшими поправками), вимог з техніки безпеки директиви "Електромагнітна сумісність" 2004/108/СЄ.

ВИРІШЕННЯ ПРОБЛЕМ

Духовка не працює:

- Перевірте, чи не було відімкнуто подачу електроенергії, зокрема, чи духову шафу підключено до мережі електроживлення.
- Вимкніть духовку та увімкніть знову, щоб перевірити, чи вдалося вирішити проблему.

Дверцята не відчиняються:

- Вимкніть духовку, ввімкніть її знову й перевірте, чи вдалося вирішити проблему.
- **ВАЖЛИВО:** Під час автоматичного чищення дверцята духової шафи повинні бути зачинені. Зачекайте, поки дверцята не відчиняться автоматично (дивіться параграф "Чищення духової шафи з функцією піролізу")

Електронний програматор не працює:

- Якщо на моніторі з'явилася літера з цифрою "F", зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру. При цьому точно вкажіть цифру, яка супроводжує літеру "F".

ЦЕНТР ТЕХНІЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перед тим, як звернутись до центру технічного обслуговування:

1. Спробуйте самотужки вирішити проблему, скориставшись з підказок, які ви знайдете у "Довіднику з пошуку несправностей".
2. Вимкніть прилад та увімкніть його знову, щоб перевірити, чи вирішено проблему.

Якщо вирішити проблему все ж не вдалося, зверніться до авторизованого центру техобслуговування.

Вкажіть:

- Тип несправності чи проблеми;
- Точну модель духової шафи;
- Номер приладу (номер після слова SERVICE на етикетці з паспортними даними), вказаний на правій внутрішній поверхні варильної шафи (його можна побачити, відчинивши дверцята). Номер приладу вказано також у гарантійному талоні;
- вашу адресу;
- ваш номер телефону.

SERVICE



0000 000 00000

Якщо є потреба у ремонті, будь ласка, звертайтеся до авторизованого **центру технічного обслуговування** (тут вам якісно поладдять прилад, використовуючи запасні частини виробника).

ЧИЩЕННЯ



УВАГА

- Не користуйтеся паровими очищувачами.
- Очищайте духову шафу лише тоді, коли вона охолоне.
- Перед тим як чистити прилад, від'єднайте його від електромережі.

Зовнішні поверхні варильної шафи

ВАЖЛИВО: Не використовувати абразивних чи їдких засобів. Якщо ці речовини все ж таки потрапили на поверхню духової шафи, негайно протріть її ганчіркою, зволоженою водою.

- Очищайте поверхні варильної шафи ганчіркою, зволоженою водою. Якщо поверхні духової шафи дуже забруднені, додайте декілька краплин засобу для миття посуду. Після очищення поверхонь протріть їх сухою ганчіркою.

Внутрішні поверхні

ВАЖЛИВО: Не користуйтеся абразивними мочалками, мочалками з металеві стружки або скребками. З часом вони можуть пошкодити емальовані поверхні та скло у дверцятах.

- Після кожного користування зачекайте, поки духову шафу охолоне й очистіть її, бажано ще теплою, від бруду та залишків їжі (наприклад харчових продуктів з великим вмістом цукру).
- Використовуйте відповідні миючі засоби та детально дотримуйтесь інструкцій виробника.
- Для чищення скла у дверцятах використовуйте відповідний рідкий миючий засіб. Для того, щоб полегшити чищення дверцят духової шафи, їх можна зняти (див. розділ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент грилю (див. Розділ ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опустити (лише у деяких моделях), щоб очистити верхню внутрішню поверхню духової шафи.

Н.В.: Під час варіння харчових продуктів, що містять багато води (наприклад піца, зелень тощо), на внутрішній поверхні дверцят та довкола прокладок може утворюватись конденсат. Коли духову шафу охолоне, протріть внутрішню поверхню дверцят губкою або ганчіркою.

Додаткове приладдя:

- Додаткове приладдя занурте зразу ж після його використання у мильну воду, користуючись рукавицями, якщо воно гаряче, й помийте.
- Залишки їжі можна легко усунути за допомогою щітки або губки.

Чищення задньої стінки та бокових стінок з каталітичним покриттям (якщо є):

ВАЖЛИВО: Не користуватися абразивними та корозійними очищувачами, грубими щітками, губками та аерозолями, які можуть пошкодити чи зруйнувати каталітичне покриття.

- Увімкніть порожню духову шафу приблизно на 1 год. при температурі 200°C, увімкнувши також вентилятор.
- Зачекайте, поки духова шафа охолоне, перш ніж очистити її від можливих залишків їжі за допомогою губки.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ УВАГА

- Користуйтеся захисними рукавицями.
- Перш ніж виконувати наступні операції перевірте, чи духова шафа охолодла.
- Перед тим, як чистити прилад, від'єднайте його від електромережі.

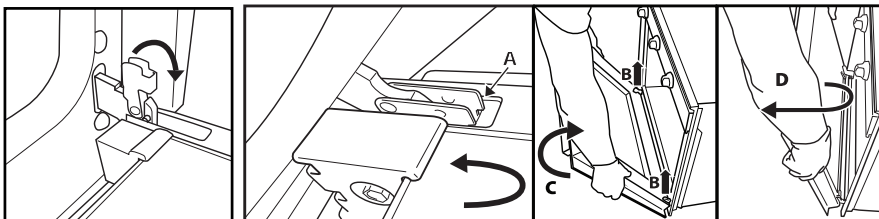
ЯК ЗНЯТИ ДВЕРЦЯТА

Щоб зняти дверцята:

1. Повністю відчиніть дверцята.
2. Трохи підніміть фіксатори та штовхніть їх уперед так, щоб вони вийшли з гнізд (Мал. 1).
3. Повністю зачиніть дверцята (A), трохи підніміть їх (B) та від'єднайте дверцята до тих пір, поки вони повністю не знімуться з петель (D) (Мал. 2)

Щоб встановити дверцята:

1. Вставте шарнір на місце
2. Повністю відчиніть дверцята.
3. Опустіть фіксатори.
4. Зачиніть дверцята.

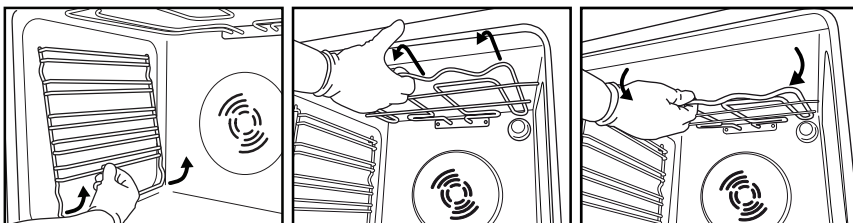


Мал. 1

Мал. 2

ЯК ЗНЯТИ ВЕРХНІЙ НАГРІВНИЙ ЕЛЕМЕНТ

1. Зніміть бічні напрямні (Мал. 3)
2. Трохи потягніть назовні нагрівний елемент (Мал. 4) та опустіть його (Мал. 5).
3. Щоб встановити нагрівний елемент, трохи підніміть його, злегка підтягуючи на себе, та перевірте, щоб він ліг на бічні підпірки.



Мал. 3

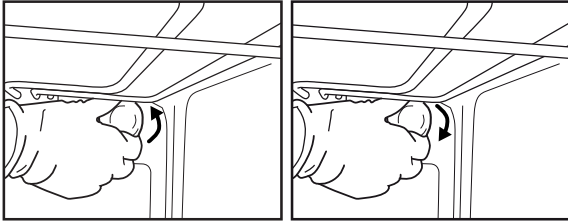
Мал. 4

Мал. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ У ДУХОВІЙ ШАФІ

Щоб замінити лампочку (якщо є)

1. Від'єднайте кабель живлення від електромережі.
2. Відкрутіть скло, за яким встановлена лампочка (Мал. 6), замініть лампочку (див. пояснення щодо типу лампочки) та поставте скло на місце (Мал. 7).
3. Під'єднайте кабель живлення до електромережі.



Мал. 6

Мал. 7

Н.В.:

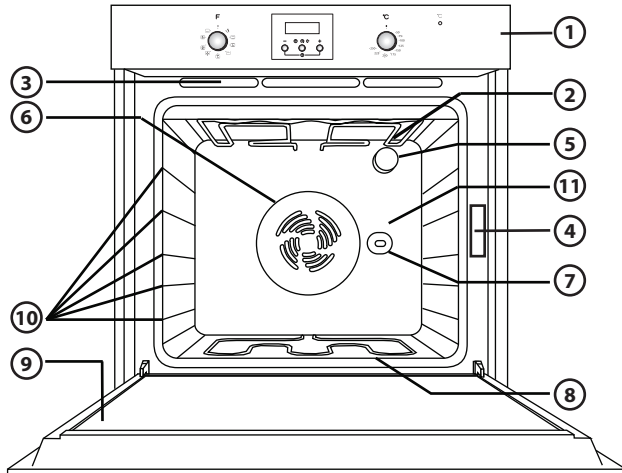
- Використовуйте винятково лампочку розжарювання 25 40Вт/230В типу E-14, яка витримує температуру до 300 °С.
- Лампочки можна замовити у службі технічного обслуговування.

ВАЖЛИВО:

- **Не користуйтеся духовою шафою, поки скло, за яким встановлена лампочка, не буде встановлено правильно.**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ДЛЯ ОЗНАЙОМЛЕННЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО ПІД'ЄДНАННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ ДИВ. ПАРАГРАФ "ВСТАНОВЛЕННЯ"



Н.В.: Ваш прилад може виглядати трохи інакше, ніж на зображенні.

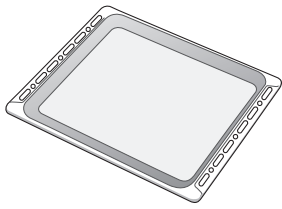
1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Освітлення
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверця
10. Положення полиць
11. Задня стінка

Н.В.:

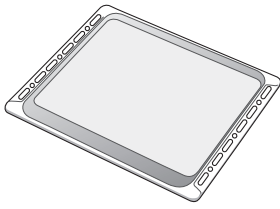
- В кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

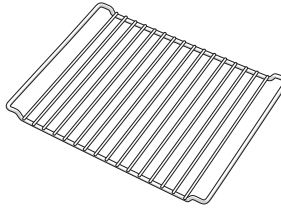
(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)



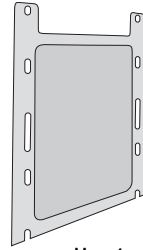
Мал. 1



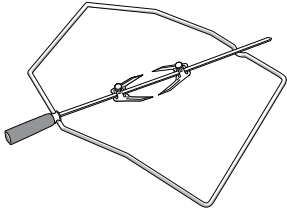
Мал. 2



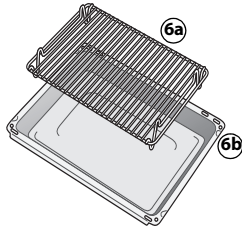
Мал. 3



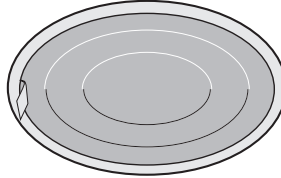
Мал. 4



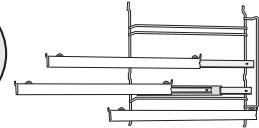
Мал. 5



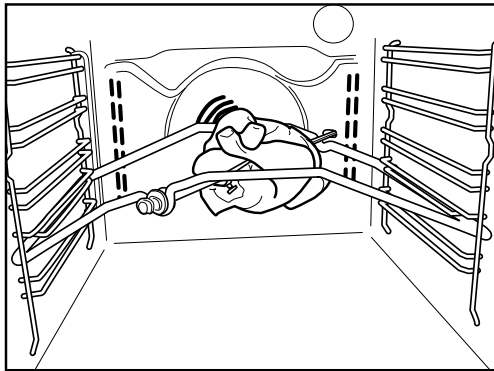
Мал. 6



Мал. 7



Мал. 8



Мал. 9

Піддон (Мал. 1)

Використовується для вловлювання жиру та шматочків їжі, коли встановлюється під решіткою, або як деко для приготування м'яса, курки та риби тощо, з овочами чи без них. Наливайте трохи води в піддон, щоб уникнути розбризкування жиру й утворення диму.

Деко для випічки (Мал. 2)

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

Решітка (Мал. 3)

Використовується для приготування страв на грилі або в якості підставки для каструль, форм для випічки та інших посудин для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

Каталітичні бокові панелі (Мал. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емальове покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного очищення (див. ЧИЩЕННЯ).

Рожен (Мал. 5)

Використовуйте рожен, як вказано на Мал. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі "Рекомендації та поради з використання".

Набір для грилю (Мал. 6)

Цей набір складається з решітки (6a) й емальованого піддона (6b). Цей набір потрібно ставити на решітку (3) і використовувати з функцією гриля.

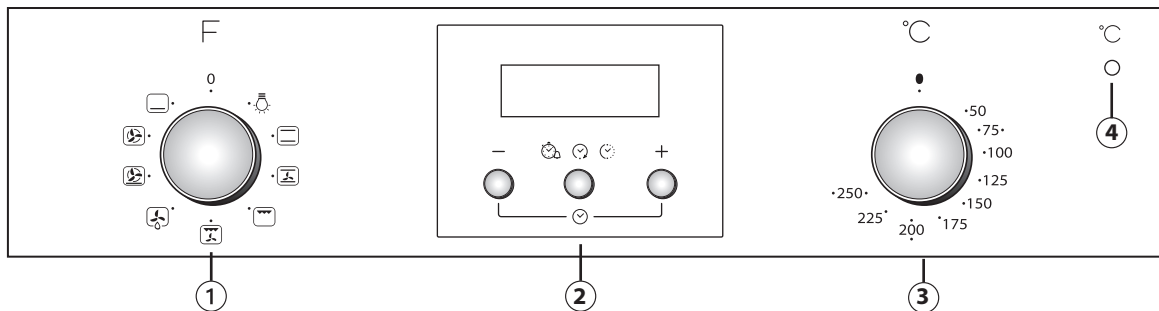
Жировий фільтр (Мал. 7)

Використовуйте **тільки** для приготування особливо жирної їжі. Закріпіть його на задній стінці духової шафи навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині і використовувати з увімкненим вентилятором духової шафи.

Увісвні полиці (Мал. 8)

Вони дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Вони підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



Н.В.: Ваш прилад може виглядати трохи не так, як показано на зображенні.

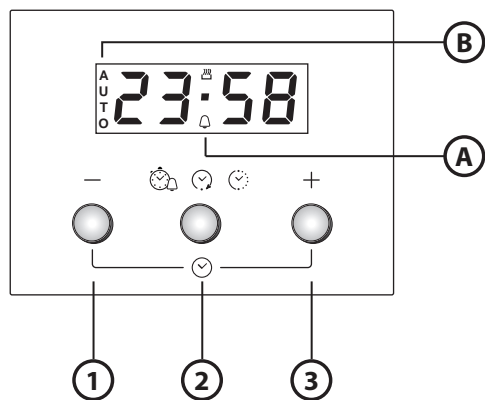
1. Ручка перемикача функцій
2. Електронний програматор
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіодний індикатор термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

- Поверніть ручку перемикача на відповідну температуру.
У духовій шафі увімкнеться лампочка.
- Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру.
Індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духова шафа досягне вибраної температури.

По закінченню приготування поверніть ручки на "0".

КОРИСТУВАННЯ ЕЛЕКТРОНИМ ПРОГРАМАТОРОМ



1. Кнопка - : для зменшення значення, показаного на дисплеї
2. Кнопка : для вибору різних налаштувань:
 - a. Таймер
 - b. Час приготування
 - c. Встановлення часу завершення готування
3. Кнопка + : для збільшення значення, показаного на дисплеї

- A.** Символ вказує на те, що працює функція таймера
- B.** Символ **AUTO** підтверджує, що налаштування виконано

Перше застосування духової шафи

Встановлення часу доби і звукового сигналу.

Після під'єднання духової шафи до електромережі на дисплеї блимають **AUTO** і 0.00. Щоб встановити час доби, натисніть одночасно кнопки - і +: центральна крапка блиматиме. Встановіть час доби за допомогою кнопок + та -. Вибравши потрібне значення, натисніть середню кнопку. Дисплей показує "top 1" (сигнал 1). Щоб вибрати потрібний сигнал, натисніть кнопку -. Вибравши потрібний сигнал, натисніть середню кнопку. Щоб змінити час доби, виконайте вищеописані дії.



Встановлення таймера

Щоб установити таймер, натисніть і затримайте середню кнопку: на дисплеї з'явиться 0.00 і блиматиме символ дзвінка. Встановіть таймер за допомогою кнопки + (найбільше значення, яке можна запрограмувати, становить 23 години і 59 хвилин). Через кілька секунд розпочнеться зворотний відлік. На дисплеї з'явиться час доби і продовжить горіти символ дзвінка, вказуючи на те, що таймер встановлено. Щоб переглянути зворотній відлік часу і за потреби змінити його, знову натисніть середню кнопку.











Встановлення часу готування

Вибравши режим готування і температуру за допомогою ручок, натисніть середню кнопку: на дисплеї з'явиться 0.00 і блиматиме символ дзвінка. Знову натисніть середню кнопку: на дисплеї по черзі з'являтимуться **dur** і 0.00 та блиматиме **AUTO**. Встановіть таймер за допомогою кнопки + та - (найбільше значення, яке можна запрограмувати, становить 10 годин). Через декілька секунд на дисплеї з'явиться час доби і продовжить горіти **AUTO**, що підтверджує налаштування. Щоб переглянути час, що залишився до завершення готування, і за потреби змінити його, натисніть середню кнопку на 2 секунди, а потім натисніть її ще раз. По завершенні встановленого часу символ гасне, лунає звуковий сигнал і на дисплеї блимає **AUTO**. Для вимкнення звукового сигналу достатньо натиснути будь-яку кнопку. Поверніть ручку вибору функцій і температури на нуль і натисніть середню кнопку на дві секунди, щоб завершити приготування.

















Відкладення часу завершення готування

















Вибравши час готування, натисніть середню кнопку: на дисплеї по черзі блиматимуть **End**, час завершення готування і **AUTO**. Натисніть кнопку **+**, щоб переглянути потрібний час завершення готування (готування можна відкласти максимум на 23 години і 59 хвилин). Через декілька секунд на дисплеї з'явиться час доби, символ  згасне і продовжить горіти **AUTO**, що підтверджує налаштування. Щоб переглянути час завершення готування, і за потреби змінити його, натисніть середню кнопку, а потім знову натисніть її двічі. По завершенні зворотнього відліку загориться символ  і духову шафу продовжить працювати з вибраним режимом готування.


ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ПЕРЕМИКАЧА ФУНКЦІЙ		
	OFF	Для припинення готування і вимкнення духової шафи.
	ЛАМПОЧКА	Для вмикання/вимкнення внутрішнього освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Для приготування будь-якої страви лише на одній полиці. Використовуйте 2-у полицю. Прогрійте духову шафу до потрібної температури. Індикатор термостата вимикається, коли духову шафу готова і можна ставити в неї продукти.
	ВИПИКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для випікання пирогів з рідкою начинкою (солодких або пікантних) на одній полиці. Цю функцію можна також застосовувати для готування на двох полицях. Міняйте положення страв для більш рівномірного приготування. Готуючи на одній полиці, ставте страви на 2-у полицю, а коли готуєте на двох полицях, то на 2-у і 4-у. Перед готуванням прогрійте духову шафу.
	ГРИЛЬ	Для смаження на грилі стейків, кебабів та ковбасок; для приготування овочевих запіканок та гринок. Помістіть страву на 4-у полицю. При смаженні м'яса користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають при готуванні. Ставте його на 3-у полицю, додаючи приблизно півлітра води. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3-5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закриті.
	ТУРБО ГРИЛЬ	Для смаження великих шматків м'яса (ніжки, ростбіф, курчата). Покладіть продукти на середні полиці. Користуйтеся піддоном для збирання соків, що витікають зі страви при готуванні. Встановіть його на 1/2-й полиці, додавши приблизно півлітра води. Рекомендується перевертати м'ясо під час готування для більш рівномірного підрум'янювання. Духову шафу не потрібно прогрівати. Під час готування дверцята духової шафи повинні залишатися зачиненими.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Для прискорення розморожування продуктів. Поставте продукти на середню полицю. Залиште продукти в упаковці, щоб запобігти їх висиханню іззовні.
	НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР	Для приготування фруктових і овочевих страв, тортів, піци, домашньої птиці тощо на одному рівні.
	ПРИМУСОВА ВЕНТИЛЯЦІЯ	Також для готування різних типів страв, які готуються при однаковій температурі (напр., риба, овочі, торти) одночасно не більш як на двох полицях. Ця функція дозволяє готувати без перенесення запахів з однієї страви на іншу. Готуючи на одній полиці, страву слід ставити на 2-й рівень. Щоб готувати на двох полицях, рекомендується ставити страву на 1- та 3-й рівні, попередньо прогрівши духову шафу.
	НИЖНІЙ НАГРІВ	Використовуйте цю функцію після завершення готування, щоб підрум'янити страву знизу. Рекомендуємо ставити страву на 1-й/2-й рівень. Ця функція також використовується для повільного готування, наприклад, для тушкування овочів та м'яса; в цьому разі ставте страву на 2-й рівень. Духову шафу не потрібно прогрівати.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги з дріжджового тіста		Так	2	150-175	35-90	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-170	30-90	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Пироги з начинкою (чізкейк, струдель, яблучний пиріг)		Так	2	150-190	30-85	Піддон/деко для випікання або форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-190	35-90	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці
Печиво / тарталетки		Так	2	160-175	20-45	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	150-175	20-45	Полиця 3: решітка Полиця 1: піддон/деко для випікання
Тістечка із заварного тіста		Так	2	175-200	30-40	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	170-190	35-45	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Безе		Так	2	100	110-150	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	100	130-150	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Хліб / піца / фокача		Так	2	190-250	12-50	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	190-250	25-50	Полиця 1: деко на решітці Полиця 3: піддон/деко для випікання
Заморожена піца		Так	2	250	10-15	Полиця 1: Піддон/деко для випікання на решітці
		Так	1-3	250	10-20	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Пікантні пироги (овочевий пиріг, кіш-лорен)		Так	2	175-200	40-50	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	175-190	55-65	Полиця 3: форма для випічки на решітці Полиця 1: форма для випічки на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Воловани / випічка із листового тіста		Так	2	175-200	20-30	Піддон/деко для випікання
		Так	1-3	175-200	25-45	Полиця 3: деко на решітці Полиця 1: піддон/деко для випікання
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	200	45-55	Деко на решітці
Ягнятина / телятина / яловичина / свинина 1 кг		Так	2	200	80-110	Піддон або деко на решітці
Курча / кролик / качка 1 кг		Так	2	200	50-100	Піддон або деко на решітці
Індичка / гуска 3 кг		Так	1/2	200	80-130	Піддон або деко на решітці
Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	175-200	40-60	Піддон або деко на решітці
Фаршировані овочі (помідори, цукіні, кабачки)		Так	2	175-200	50-60	Деко на решітці
Грінка		Так	4	200	2-5	гриль
Рибне філе / стейки		Так	4	200	20-30	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон з водою
Ковбаски / кебаби / поребрини / гамбургери		Так	4	200	30-40	Полиця 4: решітка (перевернути страву через половину часу приготування)
						Полиця 3: піддон з водою
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Полиця 2: решітка (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
						Полиця 1: піддон з водою
Смажене курча 1-1,3 кг		-	2	200	60-80	Полиця 2: рожен
						Полиця 1: піддон з водою
Ростбїф з кров'ю 1 кг		-	2	200	35-45	Деко (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Кострець ягняти / голені		-	2	200	60-90	Піддон або деко для випікання на сітчастій полиці (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Смажена картопля		-	2	200	45-55	Піддон/деко для випікання (перевернути страву через дві третина часу приготування, якщо необхідно)
Овочева запіканка		-	2	200	20-30	Деко на решітці

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (рахуючи знизу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Лазанья з м'ясом		Так	1-3	200	50-100	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці
М'ясо з картоплею		Так	1-3	200	45-100	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці
Риба з овочами		Так	1-3	175	30-50	Полиця 3: деко на решітці
						Полиця 1: піддон або деко на решітці

В таблиці вказано час готування з використанням режиму відкладеного запуску (якщо є). Час готування може бути довшим, залежно від страви.

Н.В.: символи функцій готування можуть трохи відрізнятися від показаних на зображенні.

Н.В.: час приготування і значення температури вказані приблизно на 4 порції.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю приготування

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страву не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Ви можете також користуватися сковорідками та аксесуарами з пірексу або кераміки, але майте на увазі, що тривалість готування буде дещо більшою. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. При приготуванні їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, риба і овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть з духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Щоб готувати на кількох полицях, встановіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях в шаховому порядку, що сприятиме оптимальній циркуляції гарячого повітря.
- Щоб перевірити готовність пирога, що підіймається, вставте дерев'яну паличку в центр пирога. Якщо паличка вийде чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг "просідає" під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" (якщо є). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте будь-який піддон або посуд з пірексу, що підходить за розміром для шматка м'яса, який треба приготувати. При смаженні великих порцій м'яса на дно посуду бажано додавати трохи бульйону, щоб поливати ним м'ясо під час готування для поліпшення смаку. Коли смаження готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете приготувати м'ясо на грилі, вибирайте шматки однакової товщини по всій довжині шматка, щоб отримати рівномірно засмажене м'ясо. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для збору соків, що витікають зі страви під час готування, рекомендується ставити піддон з 1/2 л води прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанизуйте м'ясо на рожен, прив'язуючи його мотузкою, якщо це птиця, і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. Рожен має пластмасову ручку, яку слід знімати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченню готування, щоб не обпектиса, коли вийматимете страву з духової шафи.

Піца

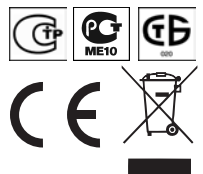
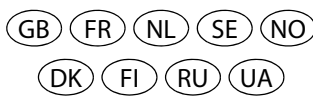
Трохи змащуйте деко, щоб піца мала хрустку основу. Потрусіть піцу сиром моцарела через дві третини часу готування.

Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

Завжди бажано накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його у духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.

02/2012

5019 610 01313



Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA