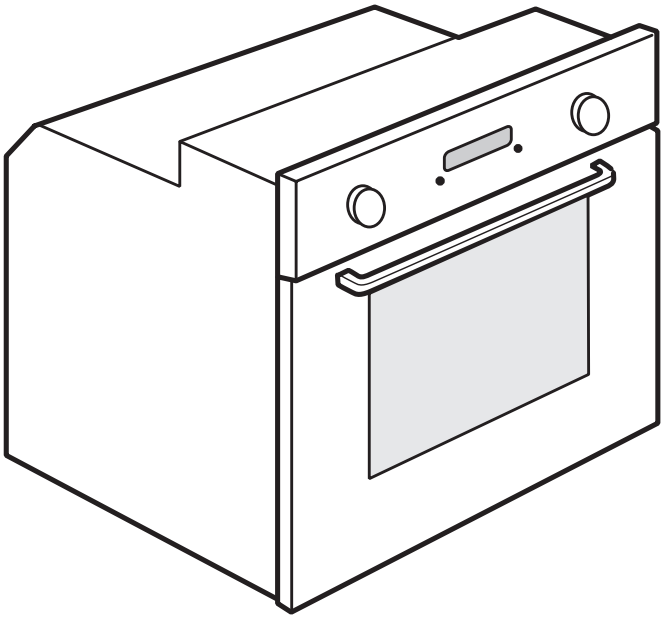
AKP 461



GB **User and maintenance manual**

CZ **Návod k použití a údržbě**

SK **Návod na používanie a údržbu**

HU **Felhasználói és karbantartási kézikönyv**

RU **Руководство по эксплуатации и техобслуживанию**

UK **Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування**

Whirlpool

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

СОБЛЮДЕНИЕ УСЛОВИЙ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ КРАЙНЕ ВАЖНЫМ

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.**

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ — **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 следующие правила:

- 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.
- Заземление прибора является обязательным.
- 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 переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель питания 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 не несет ответственности за ущерб, вызванный ошибочными действиями при работе с прибором или его использованием не по назначению.
- 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 духовки нагреваются в процессе пользования ею. 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 закрытых 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 для приготовления блюда используются алкогольные напитки (например, ром, коньяк, вино и т.д.), необходимо иметь в виду, 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. При удалении прибора на слом необходимо соблюдать местные нормы по удалению отходов. Перед удалением в отходы необходимо срезать кабель питания, чтобы прибор нельзя было больше использовать.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с прибором, а также о его 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 ее на отсутствие повреждений, которые могли иметь место во время транспортировки, и убедитесь в том, что дверца плотно закрывается. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из полистирола 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 мм^2) 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 все принадлежности из духовки и прогрейте ее при температуре 200° в течение примерно одного часа для того, чтобы устранить запахи и пары, распространяемые изоляционным материалом, а также защитную смазку.

В процессе эксплуатации духовки

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

СОВЕТЫ ПО ЗАЩИТЕ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов в отходы

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

- Данный прибор имеет маркировку в соответствии с требованиями Европейской Директивы 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая надлежащую утилизацию изделия, потребитель способствует предотвращению возможного негативного воздействия на окружающую среду и здоровье людей.
- 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 прогрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом вами рецепте.
- Пользуйтесь темными или черными эмалированными формами, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения суммарного 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 CE

- 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 (заменяющей 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 правильность подключения духовки к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

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

Если после выполнения вышеописанных действий вам не удалось устранить неисправность, 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 правильно выполненный ремонт прибора).

УБОРКА ПРИБОРА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Запрещается пользоваться для чистки духовки пароочистителями.**
- **Уборка должна выполняться при остывшем приборе.**
- **Отключите прибор от электросети.**

Наружные поверхности духовки

ВАЖНО: Нельзя пользоваться коррозионными или абразивными чистящими средствами. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое количество средства для мытья посуды. Вытирайте 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 опустить верхний нагревательный элемент гриля (только в некоторых моделях).

ПРИМЕЧАНИЕ: При продолжительном приготовлении продуктов, содержащих много воды (например, пицца, зеленые овощи и т.п.), на внутренней стороне дверцы и на прокладке 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 перегородки 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 при температуре 200 °C примерно на один час.
- По окончании цикла чистки, при остывшей духовке, удалите, если необходимо, остатки продуктов, пользуясь влажной губкой.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Пользуйтесь защитными перчатками.**
- **Выполняйте указанные операции при остывшем приборе.**
- **Отключайте прибор от электросети.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы духовки

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите два стопорных рычага петель вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу так, чтобы она заблокировалась (A), поднимите ее (B) и поверните (C) 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 два стопорных рычага.
4. Закройте дверцу.

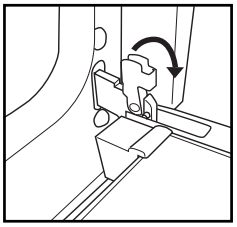


Рис. 1

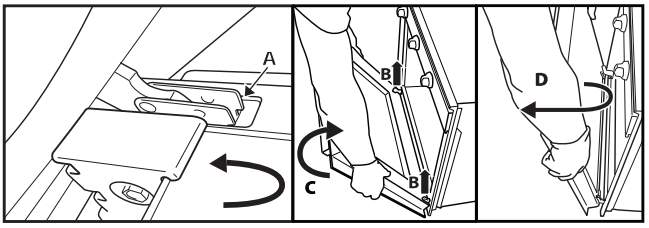


Рис. 2

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.

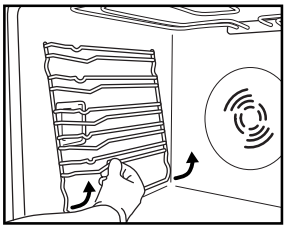


Рис. 3

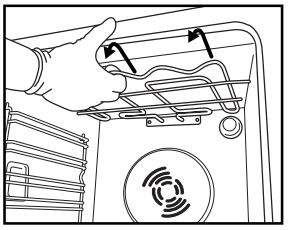


Рис. 4

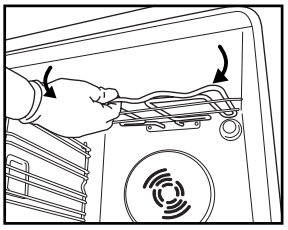


Рис. 5

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 снова плафон.
3. Подключите духовку к электросети.

Замена боковой лампочки (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3) (если они предусмотрены).
3. Пользуясь плоской отверткой в качестве рычага, подденьте плафон лампочки в направлении кнаружи (Рис. 7).
4. Замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) (Рис. 8).
5. Поставьте плафон на место и прижмите его к стенке, чтобы он оказался правильно зафиксированным (Рис. 9).
6. Установите на место боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности.
7. Подключите снова духовку к электросети.

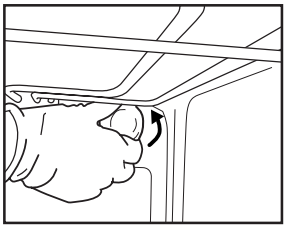


Рис. 6

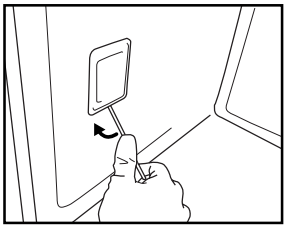


Рис. 7

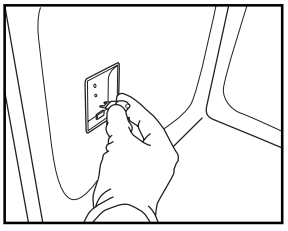


Рис. 8

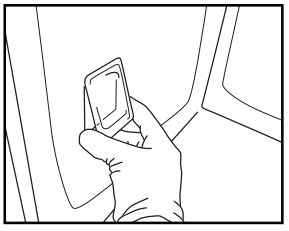


Рис. 9

ПРИМЕЧАНИЕ:

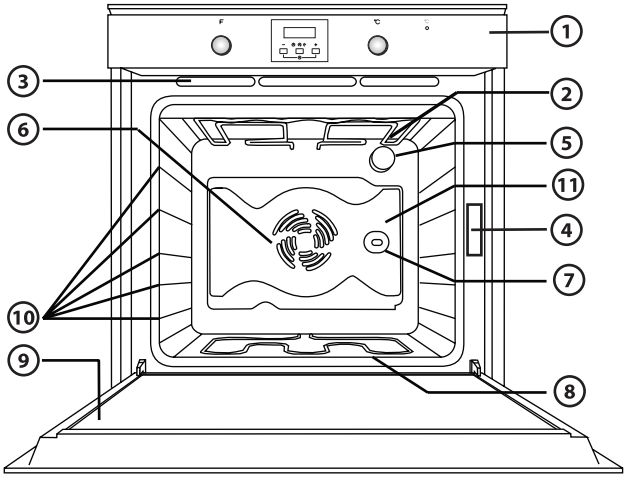
- Пользуйтесь только лампочками накаливания со следующими характеристиками: 25-40 Вт/230 В, тип E-14, T 300 °C, или галогенными лампочками: 20-40 Вт/230 В, тип G9, T 300 °C.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **При использовании галогенных лампочек нельзя касаться их голыми руками.**
- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампы не будет установлен на место.**

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ДУХОВКИ

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



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Охлаждающий вентилятор (не виден)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочка
6. Вентилятор
7. Вертел (если входит в комплект поставки)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Положение полок (номер уровня указан с передней стороны духовки)
11. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В процессе приготовления охлаждающий вентилятор в целях экономии электроэнергии может работать периодически.
- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.
- При открывании дверцы во время приготовления происходит выключение нагревательных элементов.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

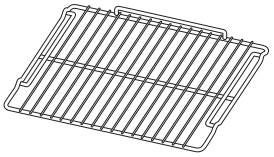


Рис. A

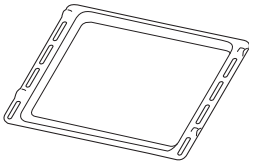


Рис. B

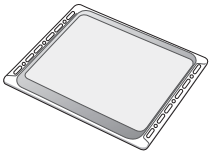


Рис. C

A. **РЕШЕТКА (1 шт.)**: используется для приготовления блюд, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для тортов и прочих емкостей, пригодных для духовки.

B. **ПОДДОН (1 шт.)**: при установке под решеткой выполняет функцию сбора жира и кусочков пищи; используется также в качестве емкости при приготовлении мяса, рыбы, овощей, лепешек и т.п.

C. **ПРОТИВЕНЬ ДЛЯ ВЫПЕЧКИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ (2 шт.)**: служит для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также для приготовления мяса, запекания рыбы в фольге и т. д.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ, НЕ ПОСТАВЛЯЕМЫЕ В КОМПЛЕКТЕ С ДУХОВКОЙ

Дополнительные принадлежности можно приобрести отдельно в сервисном центре.

УСТАНОВКА РЕШЕТОК И ДРУГИХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ В ДУХОВКУ

Для решеток и других принадлежностей предусмотрена система блокировки, предотвращающая их непроизвольное извлечение из духовки.

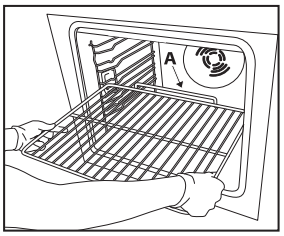


Рис. 1

1. Вставьте решетку горизонтально, так, чтобы выступ A был сверху (Рис. 1).
2. Наклоните решетку с учетом положения фиксации B (Рис. 2).

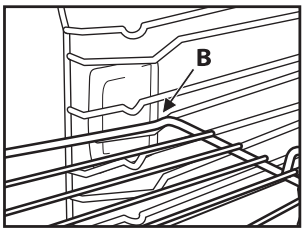


Рис. 2

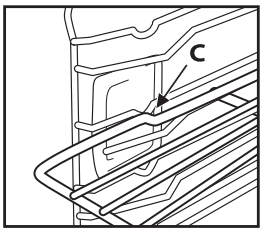
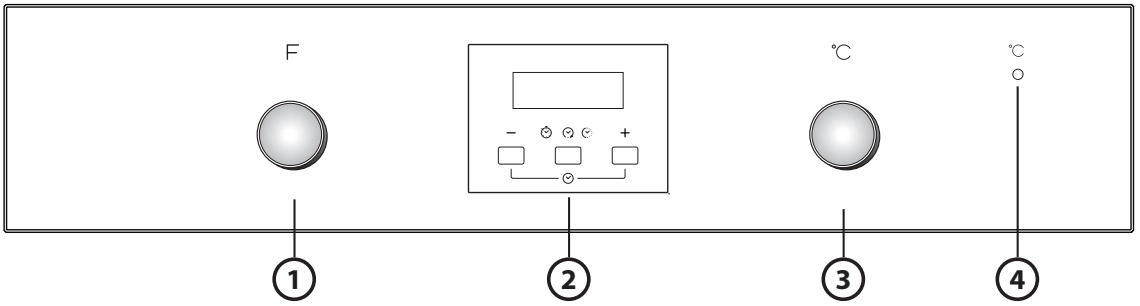


Рис. 3

3. Верните решетку в горизонтальное положение и втолкните ее так, чтобы она оказалась полностью вставленной, положение C (Рис. 3).
4. Для извлечения решетки выполните описанные действия в обратном порядке.

Другие принадлежности, в частности, противни для сбора жира и выпечки, устанавливаются точно таким же образом. Предусмотренный на плоской части выступ обеспечивает фиксацию положения этих принадлежностей.

ОПИСАНИЕ ПАНЕЛИ УПРАВЛЕНИЯ



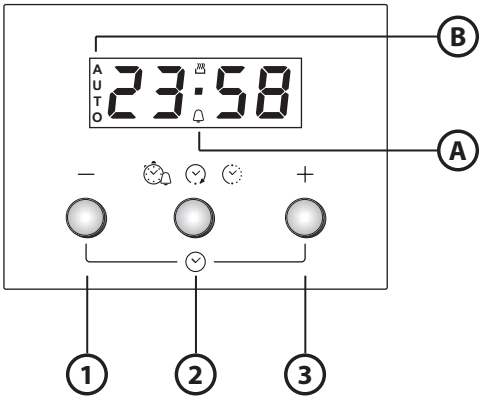
1. Ручка выбора режима
2. Ручка электронного программатора
3. Ручка термостата
   ПРИМЕЧАНИЕ: Эти две ручки являются утапливаемыми. Нажмите по центру ручки, чтобы выдвинуть ручку наружу.
4. Индикаторная лампочка термостата

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.
  Индикаторная лампочка термостата загорится и затем погаснет по достижении заданной температуры.

По окончании приготовления поверните ручки в положение “**0**”.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРОННОГО ПРОГРАММАТОРА



1. Клавиша **-** : служит для уменьшения значения времени, выведенного на дисплей.
2. Клавиша : для выбора различных настроек:
   a. Установка таймера
   b. Выбор продолжительности приготовления
   c. Выбор времени завершения приготовления блюда
3. Клавиша **+** : служит для увеличения значения времени, выведенного на дисплей.

A. Символ указывает на включение функции таймера

B. Символ **AUTO** указывает на выполнение настройки

Первое использование духовки

Задание текущего времени и выбор тональности звукового сигнала.
После подачи электропитания на духовку на дисплее высвечиваются слово **AUTO** и мигающие цифры 0.00. Для задания текущего времени одновременно нажмите клавиши **-** и **+**: при этом две средние точки начнут мигать. Установите текущее время с помощью клавиш **+** и **-**. После установки нужного значения нажмите среднюю клавишу. На дисплей выводится сообщение “ton 1”. Для выбора нужной тональности нажмите клавишу –. После выбора нужной тональности нажмите среднюю клавишу. Для изменения текущего времени действуйте так же, как описано выше.

Установка таймера

Для установки таймера нажмите на среднюю клавишу и держите ее нажатой в течение примерно 2 секунд: на дисплее высветятся 0.00 и мигающий символ колокольчика. Установите время таймера с помощью клавиши **+** (максимальное доступное время составляет 23 часа 59 минут). Через несколько секунд начнется обратный отсчет времени. При этом дисплей будет показывать текущее время, а символ колокольчика будет гореть постоянным светом, подтверждая выполнение операции. Для вывода на дисплей оставшегося времени и изменения установки таймера в случае необходимости снова нажмите среднюю клавишу на 2 секунды.

Задание продолжительности приготовления

После выбора режима и температуры приготовления с помощью соответствующих ручек нажмите среднюю клавишу и держите ее нажатой в течение примерно 2 секунд: на дисплее высветятся 0.00 и и мигающий символ колокольчика. Снова нажмите среднюю клавишу: на дисплее будут поочередно высвечиваться dur и 0.00, а также будет мигать слово **AUTO**. Задайте продолжительность приготовления с помощью клавиш **+** и **-** (максимальное доступное время составляет 10 часов). Через несколько секунд дисплей перейдет к индикации текущего времени, а слово **AUTO** будет гореть постоянным светом, подтверждая выполнение операции. Для вывода на дисплей продолжительности приготовления и его изменения в случае необходимости нажмите среднюю клавишу на 2 секунды и затем снова нажмите ее. По истечении заданного времени символ гаснет, подается звуковой сигнал, и начинает мигать слово **AUTO**. Для отключения звукового сигнала нажмите любую клавишу. Верните на ноль ручки выбора режима и температуры приготовления и нажмите среднюю клавишу на 2 секунды для окончания приготовления.

Отсрочка времени окончания приготовления

После выбора продолжительности приготовления нажмите среднюю клавишу: на дисплее будут поочередно высвечиваться End, а также будут мигать время окончания приготовления и слово **AUTO**. Нажимайте клавишу **+** до тех пор, пока на дисплее не высветится нужное время окончания приготовления (максимальное доступное время отсрочки составляет 23 часа 59 минут). Через несколько секунд дисплей перейдет к индикации текущего времени, символ погаснет, слово **AUTO** будет гореть постоянным светом, подтверждая выполнение операции. Для вывода на дисплей времени окончания приготовления и его изменения в случае необходимости нажмите среднюю клавишу на 2 секунды и затем нажмите ее два раза. По окончании обратного от счета загорается символ , и начинается приготовление в выбранном режиме.

ТАБЛИЦА ОПИСАНИЯ ФУНКЦИЙ/РЕЖИМОВ

РУЧКА ВЫБОРА РЕЖИМОВ		
0	**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-м уровнем. Выполните предварительный нагрев духовки до нужной температуры. Погасшая индикаторная лампочка термостата будет означать, что духовка достигла заданной температуры, и теперь можно помещать в нее продукты.
	ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.	Для приготовления мяса и тортов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой), пиццы на одном или двух уровнях. Этот режим позволяет добиться того, чтобы верх и низ блюда были одинаково румяными и хрустящими. В случае одновременного использования двух уровней, для достижения более однородных условий при приготовлении, следует поменять местами приготавливаемые блюда по прошествии половины времени приготовления. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. Для приготовления на двух полках используйте 1-й и 3-й уровни. Прогрейте предварительно духовку до нужной температуры и по ее достижении поместите в духовку приготавливаемое блюдо.
	ГРИЛЬ	Жаренье стейков, мяса на шампурах, сосисок; обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 4-й уровень. При жарке мяса рекомендуется пользоваться противнем для сбора стекающего при приготовлении сока. Установите противень на 3-й уровень, налив в него около пол-литра воды. Прогрейте духовку в течение 3-5мин. 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 поддон на 1-й или 2-й уровень, налив в него около полулитра воды. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления, чтобы оно равномерно прожарилось со всех сторон. Предварительный нагрев 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 средний уровень. Рекомендуется оставлять продукты в упаковке, чтобы предотвратить их обезвоживание снаружи.
	ТУРБОВЕНТИЛЯЦИЯ	Для приготовления блюд с хрустящим основанием и мягким верхом. Идеальный режим для выпекания на одном уровне пирогов с мягкой начинкой без готовых коржей (например, открытых фруктовых пирогов, сливовых и творожных пирогов и пиццы с большим количеством начинки). Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. Разогрейте духовку, перед тем как поместить в нее продукты. Этот режим идеально подходит также для приготовления продуктов глубокой заморозки (например, пиццы, чипсов, штруделя, лазаньи). Следуйте указаниям на упаковке продукта.
	КОНВЕКЦИЯ	Для одновременного приготовления на одном или двух уровнях различных блюд, которые требуют одинаковой температуры приготовления (например, рыбы, овощей, сладкой выпечки). Этот режим гарантирует отсутствие переноса запахов с одного продукта на другой. При использовании только одного уровня рекомендуется ставить приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. При приготовлении на двух уровнях рекомендуется использовать 1-й и 3-й уровни и выполнять предварительный нагрев духовки.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ + ВЕНТИЛЯТОР	Используется для доведения до готовности блюд с очень жидкой консистенцией и получения хрустящего и румяного низа. Он полезен также для сгущивания соусов и подливок. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.
	НИЖНИЙ НАГРЕВ	Используется для подрумянивания низа блюд в конце приготовления. Рекомендуется устанавливать приготавливаемое блюдо на 1-й/2-й уровень. Этот режим также можно использовать для медленного тушения мяса и овощей"; в этом случае используйте 2-й уровень. Предварительный нагрев духовки не требуется.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	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	Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	2	150-190	30-85	Противень для сбора жира/ форма для тортов или противень для выпечки кондитерских изделий на решетке
		Да	1-3	150-190	35-90	Ур. 3: форма для тортов на решетке
						Ур. 1: форма для тортов на решетке
Печенье, небольшие торты		Да	2	160-175	20-45	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		Да	1-3	150-175	20-45	Ур. 3: решетка
						Ур. 1: противень для сбора жира или противень для сладкой выпечки
Эклеры		Да	2	175-200	30-40	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		Да	1-3	170-190	35-45	Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Безе		Да	2	100	110-150	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		Да	1-3	100	130-150	Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Хлеб, пицца, лепешки		Да	2	225-250	12-50	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		Да	1-3	225-250	25-50	Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Замороженная пицца		Да	2	250	10-15	Ур. 2: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки или решетка
		Да	1-3	250	10-20	Ур. 3: форма на решетке
						Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
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	Ур. 3: форма для тортов на решетке Ур. 1: форма для тортов на решетке
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	2	175-200	20-30	Противень для сбора жира/ противень для сладкой выпечки
		Да	1-3	175-200	25-45	Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), запеканки, пудинги		Да	2	200	45-55	Форма на решетке
Баранина, телятина, говядина, свинина, 1 кг		Да	2	200	80-110	Противень для сбора жира или форма на решетке
Курица, кролик, утка, 1 кг		Да	2	200	50-100	Противень для сбора жира или форма на решетке
Индейка, гусь, 3 кг		Да	1/2	200	80-130	Противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	175-200	40-60	Противень для сбора жира или форма на решетке
Фаршированные овощи (помидоры, цукини, баклажаны)		Да	2	175-200	50-60	Форма на решетке
Тосты		Да	4	200	3-5	Решетка
Филе/куски рыбы		Да	4	200	20-30	Ур. 3: решетка (переверните продукт в середине процесса приготовления) Ур. 2: противень для сбора жира с водой
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-40	Ур. 4: решетка (переверните продукт в середине процесса приготовления) Ур. 3: противень для сбора жира с водой
Жареный цыпленок, 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Ур. 2: Решетка (если необходимо, переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления) Ур. 1: противень для сбора жира с водой
Ростбиф с кровью, 1 кг		-	2	200	35-45	Форма на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Баранья ножка, рулька		-	2	200	60-90	Противень для сбора жира или форма на решетке (если необходимо, переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Жареный картофель		-	2	200	45-55	Противень для сбора жира / противень для сладкой выпечки (если необходимо, переверните продукт по истечении 2/3 времени приготовления)
Запеканка из овощей		-	2	200	20-30	Форма на решетке
Лазанья и мясо		Да	1-3	200	50-100	Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Мясо и картофель		Да	1-3	200	45-100	Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке
Рыба и овощи		Да	1-3	175	30-50	Ур. 3: форма на решетке Ур. 1: противень для сбора жира или форма на решетке

Указанные в таблице значения времени приготовления не относятся к режиму с отсрочкой пуска (если таковой имеется). В зависимости от типа приготавливаемого блюда продолжительность приготовления может увеличиваться.

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 лучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их установки.

Одновременное приготовление различных блюд

Пользуясь режимом КОНВЕКЦИЯ, можно готовить одновременно несколько различных блюд (например, рыбу и овощи), требующих одинаковой температуры, на разных уровнях. Вынимайте из духовки блюда, требующие меньшего времени для приготовления, оставляя при этом блюда, требующее большего времени.

Сладкая выпечка

- 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 с конвекцией и размещайте формы для тортов на решетках таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию горячего воздуха.
- Чтобы проверить готовность торта из дрожжевого теста, проткните центр торта 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 начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использовать режим “ВЫПЕЧ. С ПОДРУМЯН.”. 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 формами любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, размеры которых соответствуют приготавливаемым кускам мяса. При приготовлении жаркого следует налить на дно кастрюли 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 (если входит в комплект поставки)

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 и уложите его 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 моцареллу по истечении 2/3 времени приготовления пиццы.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ ВАЖИТЬ ПОНАД УСЕ

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати.

Символ небезпеки попереджує користувачів про потенційні ризики для них самих та інших.
Усім попередженням про небезпеку передує символ небезпеки та наступний термін:

НЕБЕЗПЕЧНО **Вказує на небезпечну ситуацію, яка призведе до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

УВАГА **Вказує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження та враження електричним струмом в результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наступних інструкцій:

- Прилад слід від'єднати від електромережі, перш ніж виконувати будь-які роботи з установки.
- Установку та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст у відповідності з інструкціями виробника та діючими правилами техніки безпеки. Не ремонтуйте і не заміняйте жодних частин приладу, якщо в інструкції з експлуатації не вказано прямо, що це необхідно зробити.
- Згідно нормативних вимог прилад повинен бути заземленим.
- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення у меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачів або подовжувачів.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не повинні бути доступні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла і не користуйтеся ним босоніж.
- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для обігрівання приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Цей прилад не призначений для користування особами (в т.ч. дітьми), які внаслідок свого фізичного, сенсорного чи психічного стану або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або за вказівками особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Доступні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Слід не допускати малих дітей до приладу і слідкувати за тим, щоб вони не гралися з ним.
- Під час та після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- У кінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду та аксесуарів користуйтеся прихваткою і будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали у духову шафу або поблизу неї: при ненавмисному вмиканні приладу може спалахнути пожежа.
- Не нагрівайте і не готуйте їжу в приладі в герметично закритих банках або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху банки і пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жири та олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Як наслідок, існує ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.

Утилізація побутових приладів

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Перед утилізацією відріжте кабель електроживлення.
- Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до компетентних місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де був придбаний прилад.

УСТАНОВКА

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку проблем зверніться до продавця або найближчого центру обслуговування після продажу. Щоб запобігти будь-яким пошкодженням, виймайте духову шафу з полістирольної підставки лише під час установки.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути жаростійкими (мін. 90°C).
- Усі ріжучі роботи виконуйте до вбудування шафи у корпус і ретельно приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.
- Після вбудування духової шафи до її дна не повинно бути більше доступу.
- Для належної роботи приладу не перекривайте мінімальний простір між робочою поверхнею та верхнім краєм духової шафи.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на табличці з технічними даними приладу. Табличка з технічними даними знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм^2) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

До використання:

- Зніміть із аксесуарів елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи і прогрійте її при температурі 200° протягом приблизно години, щоб видалити запахи та пари від ізоляційних матеріалів та захисної змазки.

Під час використання:

- Не ставте важкі предмети на дверцята, оскільки вони можуть зламатися.
- Не вішайте нічого на дверцята або ручку приладу.
- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не лийте воду всередину гарячої духової шафи; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Переконайтеся, що електричні кабелі або інші прилади не торкаються гарячих частин духової шафи і не затискаються дверцятами.
- Захищайте духову шафу від впливу атмосферних речовин.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

Пакувальний матеріал на 100% піддається вторинній переробці і позначений символом (♲). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально і у повній відповідності з місцевими правилами утилізації відходів.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/EC про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти нанесенню потенційної шкоди навколишньому середовищу і здоров'ю людей, що може статися у разі неналежного поводження з такими відходами.
- Символ на виробі або у супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а слід здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

Економія електроенергії

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані формі для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.
- Вимикайте духову шафу за 10/15 хвилин до закінчення встановленого часу приготування. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи.

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ CE

- Ця духова шафа, яка за призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Європейському нормативу (CE) № 1935/2004 і була спроектована, виготовлена і знаходиться в продажу відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/CE (яка замінює 73/23/CEE з наступними поправками), вимог захисту згідно Директиви про електромагнітну сумісність 2004/108/CE.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює:

- Перевірте, чи є напруга в електромережі і чи підключена духова шафа до електромережі.
- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

ЦЕНТР ОБСЛУГОВУВАННЯ ПІСЛЯ ПРОДАЖУ

Перш ніж телефонувати у центр обслуговування після продажу:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у “Посібнику з усунення несправностей”.
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникає, зверніться до найближчого центру обслуговування після продажу.

Завжди вказуйте:

- короткий опис несправності;
- тип и точну модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) у табличці з технічними даними), розташований на правому краї камери духової шафи (видно при відкритих дверцятах духової шафи). Сервісний номер також вказаний на гарантійному талоні;
- вашу повну адресу;
- номер вашого телефону.

SERVICE 0000 000 00000

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований **Центр обслуговування після продажу** (щоб гарантувати, що будуть використанні оригінальні запчастини і ремонт буде виконано правильно).

ЧИЩЕННЯ

⚠ УВАГА

- **Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**
- **Духову шафу слід чистити лише тоді, коли вона прохолодна на дотик.**
- **Відключіть прилад від електромережі.**

Зовнішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО: не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих продуктів випадково потраплять на прилад, негайно витріть їх вологою ганчіркою.

- Витирайте поверхні вологою ганчіркою. Якщо вона дуже брудна, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протирайте сухою ганчіркою.

Камера духової шафи

ВАЖЛИВО: не користуйтеся абразивними губками або металевими шкребками чи мочалками. З часом вони можуть зіпсувати емальовані поверхні і скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім чистіть її краще тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд та плями від решток їжі (наприклад, продуктів з високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент гриля (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опускати (лише в деяких моделях), щоб почистити верхню частину духової шафи.

N.B.: під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піца, овочі і т.п.) на внутрішніх дверцятах духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духова шафа охолоне, витріть насухо внутрішню сторону дверцят ганчіркою або губкою.

Аксесуари:

- Замочуйте аксесуари у воді з миючим засобом відразу після використання, тримаючи їх за допомогою прихватки, якщо вони все ще гарячі.
- Рештки їжі легко видаляються за допомогою щітки або губки.

Чищення задньої стінки та каталітичних панелей духової шафи (якщо є):

ВАЖЛИВО: не використовуйте корозійні або абразивні миючі засоби, щітки для грубого чищення, мочалки для каструль або спреї для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню і зіпсувати її самоочисні властивості.

- Духова шафа повинна попрацювати порожньою з увімкненим вентилятором при температурі 200°C приблизно одну годину.
- Після цього дайте приладу охолонути, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі губкою.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ УВАГА

- **Користуйтеся захисними рукавичками.**
- **Забезпечте, щоб духова шафа була холодною, перш ніж виконувати наступні операції.**
- **Відключіть прилад від електромережі.**

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть клямки і натисніть на них у напрямку вперед до кінця (Рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (A), підніміть їх (B) і поверніть (C), поки вони не вивільняться (D) (Рис. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

1. Вставте завіси на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть дві клямки.
4. Закрийте дверцята.

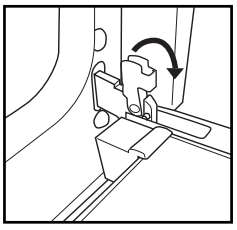


Рис. 1

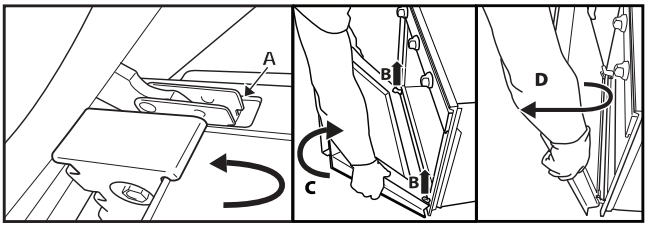


Рис. 2

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

1. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів (Рис. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (Рис. 4) і опустіть його (Рис. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягніть на себе, переконавшись, що він спирається на бокові опори.

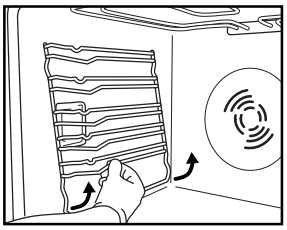


Рис. 3

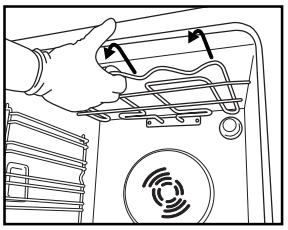


Рис. 4

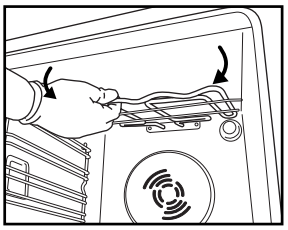


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Викрутіть плафон (Рис. 6), замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад.
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

Щоб замінити лампочку на боковій стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів, якщо є (Рис. 3).
3. За допомогою викрутки підважте плафон (Рис. 7).
4. Замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) (Рис. 8).
5. Поставте на місце плафон, міцно притиснувши його, поки не зафіксується (Рис. 9).
6. Поставте на місце бокові решітки для кріплення аксесуарів.
7. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

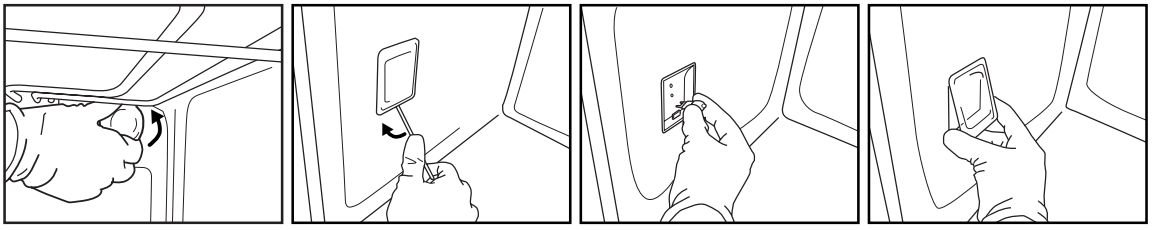


Рис. 6 Рис. 7 Рис. 8 Рис. 9

N.B.:

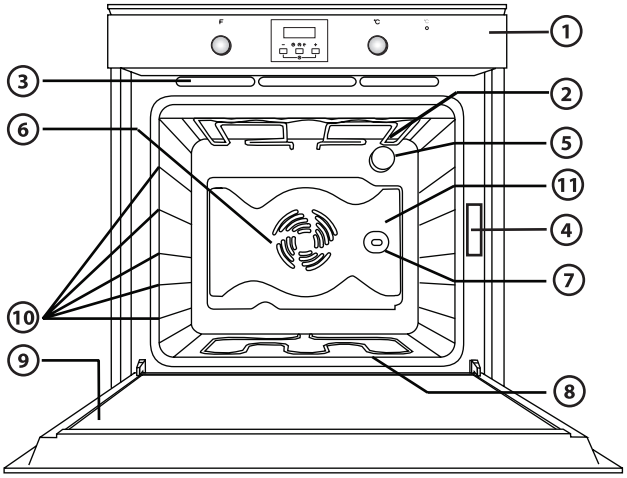
- Використовуйте лише лампочки розжарювання 25-40Вт/230В типу E-14, T300°C, або галогенні лампочки 20-40Вт/230В типу G9, T300°C.
- Лампочки можна придбати у центрі обслуговування після продажу.

ВАЖЛИВО:

- **При використанні галогенних лампочок не торкайтеся їх голими руками, оскільки відбитки пальців можуть пошкодити їх.**
- **Не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.**

КЕРІВНИЦТВО З ВИКОРИСТАННЯ ДУХОВКИ

ЕЛЕКРИЧНІ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДЕТАЛЬНО ОПИСАНІ У РОЗДІЛІ, ПРИСВЯЧЕНОМУ МОНТАЖУ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Вентилятор для охолодження (прихований)
4. Паспортна табличка (забороняється видаляти)
5. Лампочка
6. Вентилятор
7. Рожен (де він наявний)
8. Нижній нагрівальний елемент (прихований)
9. Дверцята
10. Позиція полиць (номер рівня вказаний на передній панелі духовки)
11. Захисна панель

ЗАУВАЖЕННЯ:

- Під час готування можливе увімкнення вентилятора охолодження у переривчастому режимі: це служить енергозбереженню.
- Наприкінці готування після вимкнення духовки вентилятор охолодження може продовжити роботу ще деякий час.
- Якщо відчинити дверцята під час готування, нагрівальні елементи вимкнуться.

ПРИЛАДДЯ

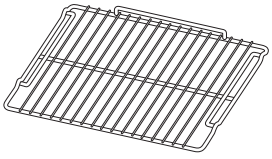


Рис. A

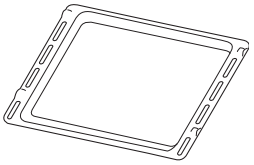


Рис. B

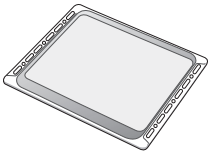


Рис. C

A. РЕШІТКА (1): її слід використовувати для готування їжі або як опору для каструль, форм для тортів або іншого посуду, придатного до використання у духовці.

B. ДЕКО (1): його слід використовувати, розмістивши під решіткою, щоб збирати жир, або як гриль для готування м’яса, риби, овочів, перепічки, тощо.

C. ЛИСТ ДЛЯ КОНДВИРОБІВ (2): його слід використовувати для випікання хлібобулочних та кондитерських виробів, а також для запеченого м’яса, риби у фользі, тощо.

ФАКУЛЬТАТИВНЕ ПРИЛАДДЯ

Окремо можна придбати інше приладдя. Для цього звертайтеся до Сервісної клієнтської служби.

ЯК ВСТАВИТИ РЕШІТКИ І ІНШЕ ПРИЛАДДЯ У ДУХОВКУ

Решітка і інше приладдя оснащені системою блокування, щоб запобігти їхньому випадковому витяганню.

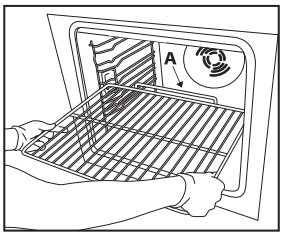


Рис. 1

1. Вставте решітку горизонтально, піднятою частиною “A” догори (Рис. 1).
2. Нахиліть решітку у положення блокування “B” (Рис. 2).

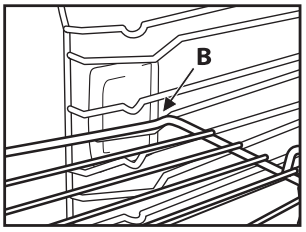


Рис. 2

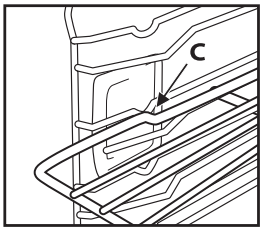
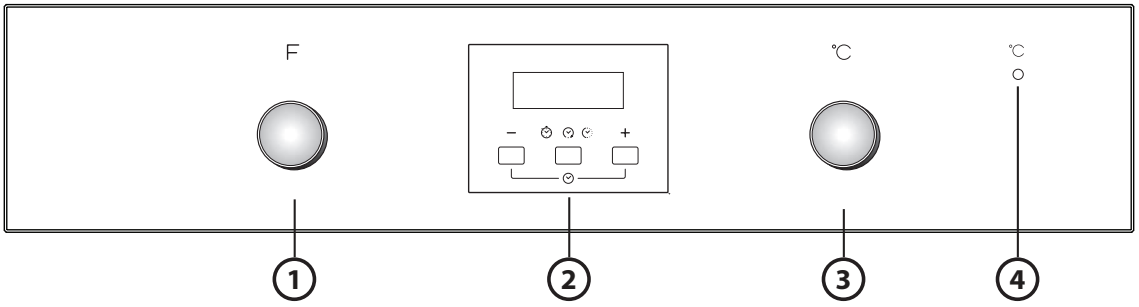


Рис. 3

3. Знову встановіть решітку в горизонтальне положення і проштовхніть її до повного вставляння “C” (Рис. 3).
4. Щоб витягнути решітку, виконуйте ці ж дії у зворотному порядку.

Інше приладдя, наприклад, деко і лист для кондвиробів, вставляється так само. Виступ з гладкого боку дозволяє виконати блокування.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ



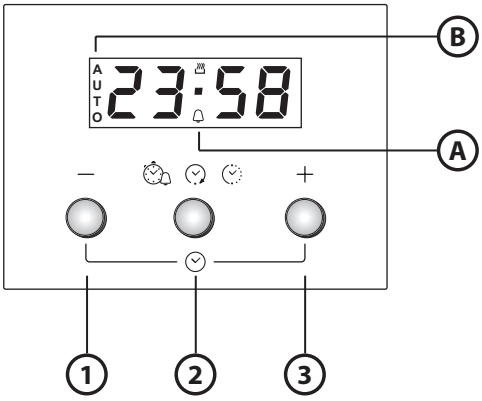
1. Ручка вибору функцій
2. Ручка електронного програматора
3. Ручка термостату
   ЗАУВАЖЕННЯ: всі ручки є висувними. Щоб висунути ручку зі свого місця, натисніть у центрі.
4. Індикатор термостату

ЯК РОЗПОЧАТИ КОРИСТУВАННЯ ДУХОВКИ

- Поверніть ручку вибору функцій на бажану функцію.
  Лампочка духовки почне світитися.
- Поверніть ручку термостату за годинниковою стрілкою на бажану температуру.
  Індикатор термостату спалахне і згасне після досягнення обраної температури.

Наприкінці готування поверніть ручки в положення “**0**”.

ВИКОРИСТАННЯ ЕЛЕКТРОННОГО ПРОГРАМАТОРА



1. Клавіша **-** : щоб зменшити значення на дисплеї
2. Клавіша : щоб вибрати інші настройки:
   a. Таймер
   b. Тривалість готування
   c. Налаштування часу кінця готування
3. Клавіша **+** : щоб збільшити значення на дисплеї

A. Символ вказує на працюючий таймер

B. Символ **AUTO** вказує на завершену настройку

Перше використання духовки

Налаштування часу і гучності звукового сигналізатора.
Після підключення духовки до мережі електропостачання на дисплеї відображається **AUTO** і 0.00, які блимають. Щоб налаштувати час, натисніть одночасно на клавіші **-** і **+**: дві центральні крапки розпочнуть блимати. Налаштуйте час за допомогою клавіш **+** і **-**. Після досягнення бажаного значення натисніть на центральну клавішу. На дисплеї з'явиться "ton 1". Виберіть бажану гучність за допомогою клавіші –. Після вибору бажаної гучності натисніть на центральну клавішу. Щоб змінити час, виконайте дії, описані вище.

Настройка таймера

Щоб настроїти таймер, натисніть і притримайте центральну клавішу приблизно на 2 секунди: на дисплеї з'явиться 0.00 і почне блимати дзвіночок. Задайте таймер за допомогою кнопки **+** (максимальне значення становить 23 години і 59 хвилин). Зворотний відлік часу розпочнеться через декілька секунд. На дисплеї з'явиться поточний час, дзвіночок горить, вказуючи на завершену настройку. Щоб побачити зворотний відлік і змінити його за бажанням, натисніть повторно впродовж 2 секунд на центральну клавішу.

Як задати тривалість готування

Після вибору відповідними ручками режиму готування і температури натисніть на центральну клавішу на 2 секунди: на дисплеї з'явиться 0.00 і розпочне блимати дзвіночок. Повторно натисніть на центральну клавішу: на дисплеї по черзі з'являтимуться dur і 0.00 і розпочне блимати напис **AUTO**. Задайте тривалість готування за допомогою клавіш **+** е **-** (максимальне значення - 10 годин). Через декілька секунд на дисплеї з'явиться поточний час і напис **AUTO** світитиметься, вказуючи на здійснену настройку. Щоб побачити час готування або змінити його, натисніть на центральну клавішу впродовж 2 сек. і потім знову натисніть на неї. Після вичерпання часу згасне символ , пролунає звуковий сигнал і почне блимати напис **AUTO**. Натисніть на будь-яку клавішу, щоб вимкнути сигналізацію. Встановіть на нуль ручки функцій і температури і потім натисніть на центральну клавішу на 2 сек., щоб завершити готування.

Як відстрочити час кінця готування

Після вибору тривалості готування натисніть на центральну клавішу: на дисплеї по черзі з'являються End, час кінця готування і миготливий напис **AUTO**. Натисканням на клавішу **+** виберіть бажаний час кінця готування (готування можна відстрочити не більше, як на 23 години і 59 хвилин). Через декілька секунд на дисплеї з'явиться поточний час, згасне символ і напис **AUTO** світитиметься, вказуючи на здійснену настройку. Щоб побачити час кінця готування і змінити його, натисніть на центральну клавішу впродовж 2 секунд і потім ще раз натисніть на неї двічі. Після закінчення зворотного відліку спалахне символ , і розпочнеться запрограмоване готування.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

РУЧКА ФУНКЦІЙ		
0	**OFF**	Щоб перервати готування і вимкнути духовку.
	ЛАМПОЧКА	Щоб увімкнути або вимкнути освітлення всередині духовки.
	СТАТИЧНА	Щоб приготувати будь-яку страву, використовуючи тільки один рівень. Використовуйте 2-й рівень. Розігрійте духовку до бажаної температури. Вимкнення індикатору термостату вказує на то, що в духовку можна закладати продукти.
	З КОНВЕКЦІЄЮ	Для готування м'яса або тортів (солодких або несолодких) з рідкою начинкою на одному рівні; для готування піцц на одному або двох рівнях. Завдяки цій функції забезпечується рівномірне підрум'янювання і хрусткість поверхні і основи страви. При готування на двох рівнях всередині циклу переставте рівні, щоб забезпечити рівномірний розподіл тепла. Для готування на одному рівні рекомендується використовувати 2-й рівень. Для одночасного готування рекомендується використовувати 1-й і 3-й рівень. Попередньо розігрійте духовку до бажаної температури і після цього вставте продукти.
	ГРИЛЬ	Щоб приготувати на грилі порібрини, шашлики, ковбаски; запекти овочі або підрум'янити хліб. Рекомендується встановити страву на 4-й рівень. При приготуванні м'яса на грилі рекомендується використовувати деко, щоб збирати соки. Розташуйте м'ясо на 3-му рівні і додайте приблизно півлитра води. Розігрійте духовку протягом 3-5 хв. Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Щоб запікати м'ясо великим шматками (ростбиф, кури, стегна). Розташовуйте їжу на центральних рівнях. Рекомендується використовувати деко, щоб збирати соки. Розташуйте м'ясо на 1-му або 2-му рівні і додайте приблизно півлитра води Під час готування рекомендується перегортати м'ясо, щоб отримати рівномірне засмаження з обох боків Розігрів духовки не потребується Під час готування дверцята духовки мають бути зачинені.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Щоб прискорити розморожування харчових продуктів. Рекомендується розташовувати їжу на центральному рівні. Рекомендується залишити їжу у власній упаковці, щоб унеможливити випаровування води з поверхні.
	TURBOFAN	Щоб отримати страви з хрусткою основою і м'якою поверхнею. Ідеально підходить для готування на одному рівні тортів з рідкою начинкою і без попередньо приготовленої основи (напр., пироги з варенням, торти зі сливами, торти з сиром в піцци з багатою начинкою). Рекомендується встановити страву на 2-й рівень. Перш ніж розпочати готування, розігрійте духовку. Ця функція також ідеально підходить для готування заморожених продуктів (напр., піцци, лазан'ї). Дотримуйтесь інструкцій на упаковці із замороженими продуктами.
	ТЕРМОКОНВЕКЦІЯ	Для одночасного готування на двох рівнях продуктів різноманітного походження, які вимагають однакової температури приготування (напр.: риби, овочів, кондвиробів). Ця функція дозволяє готувати продукти без змішення їх запахів. Для готування на одному рівні рекомендується використовувати 2-й рівень. Для одночасного готування рекомендується використовувати 1-й і 3-й рівень, попередньо розігрівши духовку.
	НИЖНІЙ НАГРІВ + ВЕНТИЛЯТОР	Для завершальних дій наприкінці готування страв дуже рідкої консистенції і отримання підрум'янених і хрустких основ. Підходить також для концентрації (уварювання) соусів і підливок. Рекомендується встановити страву на 2-й рівень. Розігрів духовки не потребується
	НИЖНІЙ НАГРІВ	Щоб підрум'янити основу страви наприкінці готування. Рекомендується встановити страву на 1-й або 2-й рівень. Функцію можна також використовувати для тривалих типів готування, як-то тушковані м'ясо та овочі; рекомендується розташувати страву на 2-й рівень. Розігрів духовки не потребується

ТАБЛИЦЯ ГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Попередній розігрів	Рівень (відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час (хв)	Приладдя
Дріжджова випічка		Так	2	150-175	35-90	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-170	30-90	Рів. 3: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
Торти з начинками (чизкейки, штруделі, фруктові торти)		Так	2	150-190	30-85	Деко / лист для кондвиробів або форма для випічки на решітці
		Так	1-3	150-190	35-90	Рів. 3: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці
Печиво / Тістечка		Так	2	160-175	20-45	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-3	150-175	20-45	Рів. 3: решітка Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Еклери		Так	2	175-200	30-40	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-3	170-190	35-45	Рів. 3: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Безе		Так	2	100	110-150	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-3	100	130-150	Рів. 3: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Хліб / Піцца / Фокача		Так	2	225-250	12-50	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-3	225-250	25-50	Рів. 3: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Заморожені піцци		Так	2	250	10-15	Рів. 2: деко / лист для кондвиробів або решітка
		Так	1-3	250	10-20	Рів. 3: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Несолодкі пироги (овочеві пироги, киши)		Так	2	175-200	40-50	Форма для випічки на решітці
		Так	1-3	175-190	55-65	Рів. 3: форма для випічки на решітці Рів. 1: форма для випічки на решітці

Рецепт	Функція	Попередній розігрів	Рівень (відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час (хв)	Приладдя
Воловани/ Несолодкі вироби з листкового тіста		Так	2	175-200	20-30	Деко / лист для кондвиробів
		Так	1-3	175-200	25-45	Рів. 3: форма на решітці Рів. 1: деко / лист для кондвиробів
Лазан'я / Запечені макаронні вироби / Канелоні / Запіканки		Так	2	200	45-55	Форма на решітці
Ягнятина / Телятина / Яловичина / Свинина, 1 кг		Так	2	200	80-110	Деко або форма на решітці
Курка / Кріль / Качка, 1 кг		Так	2	200	50-100	Деко або форма на решітці
Індичка / Гуска 3 кг		Так	1/2	200	80-130	Деко або форма на решітці
Запечена риба / Риба у фользі (філе, цілком)		Так	2	175-200	40-60	Деко або форма на решітці
Фаршировані овочі (томати, кабачки, баклажани)		Так	2	175-200	50-60	Форма на решітці
Тости, грінки		Так	4	200	3-5	Решітка
Рибні філе/ порційні шматки		Так	4	200	20-30	Рів. 3: решітка (Всередині готування перемішайте страву) Рів. 2: деко з водою
Ковбаски / Шашлики / Порібрини / Гамбургери		Так	4	200	30-40	Рів. 4: решітка (Всередині готування перемішайте страву) Рів. 3: деко з водою
Курка-гриль 1-1,3 кг		-	2	200	55-70	Рів. 2: решітка (При необхідності перемішайте страву після 2/3 часу готування) Рів. 1: деко з водою
Ростбіф з кров'ю 1 кг		-	2	200	35-45	Форма на решітці (При необхідності перемішайте страву після 2/3 часу готування)
Стегно ягня / Голінка свинини		-	2	200	60-90	Деко або форма на решітці (При необхідності перемішайте страву після 2/3 часу готування)
Запечена картопля		-	2	200	45-55	Деко / лист для кондвиробів (При необхідності перемішайте страву після 2/3 часу готування)
Запечені овочі		-	2	200	20-30	Форма на решітці

Рецепт	Функція	Попередній розігрів	Рівень (відраховуючи знизу	Температура (°C)	Час (хв)	Приладдя
Лазан'я і м'ясо		Так	1-3	200	50-100	Рів. 3: форма на решітці Рів. 1: деко або форма на решітці
М'ясо з картоплею		Так	1-3	200	45-100	Рів. 3: форма на решітці Рів. 1: деко або форма на решітці
Риба з овочами		Так	1-3	175	30-50	Рів. 3: форма на решітці Рів. 1: деко або форма на решітці

Наведений у таблиці час не слід застосовувати для готування з відстроченим початком (де воно наявне). Для деяких страв час готування може збільшуватися.

ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю готування

У таблиці вказується найкраща функція для відповідного продукту, який можна готувати на одному або на декількох рівнях одночасно. Час готування відраховується з моменту розташування продукту у духовці, не враховуючи попередній розігрів (де він необхідний). Температура і час готування є орієнтовними і залежать від кількості їжі і типу використовуваного приладдя. Спочатку задавайте найнижчі рекомендовані значення, при незадовільному результаті підвищуйте температуру. Рекомендується використовувати приладдя з комплекту постачання, форми для випічки або форми взагалі з темного металу. Дозволяється також використовувати каструлі або приладдя з пірексу або кераміки, час готування дещо збільшиться. Щоб отримати кращі результати, дотримуйтесь порад з таблиці готування щодо вибору кухонного приладдя і його розміщення на різних рівнях.

Одночасне готування різних продуктів

За допомогою функції духовки "ТЕРМОКОНВЕКЦІЯ" можна одночасно на різних рівнях готувати різноманітні продукти (наприклад: рибу та овочі), які потребують однакової температури. Витягніть раніше з духовки ті страви, час готування яких вичерпаний раніше, і залиште інші готуватися далі.

Кондвироби

- Випікайте делікатні кондвироби з використанням статичної функції на одному лише рівні. Використовуйте форми з темного металу, розміщуючи їх завжди на решітку з комплекту постачання. Для готування на декількох рівнях виберіть функцію з примусовою конвекцією і розміщуйте форми для випічки на решітках так, щоб забезпечити циркуляцію повітря.
- Щоб перевірити готовність торту, вставте дерев'яну лучинку у найвищу частину виробу. Якщо вона залишиться сухою, виріб готовий.
- При використанні форм з протипригарним покриттям не змазуйте маслом краї, тому що випічка може нерівномірно підійматися.
- Якщо виріб опадає в процесі випікання, наступного разу задайте меншу температуру, зменшіть кількість рідини і акуратно перемішайте тісто.
- Кондвироби із соковитими начинками (з сирами або з фруктами) вимагають функції духовки "З КОНВЕКЦІЄЮ". Якщо основа торта занадто волога, опустіть нижче рівень і посипте основу сухарями або розкришеним печивом перед додаванням начинки.

М'ясо

- Використовуйте будь-яку форму або лоток з придатними розмірами для готування м'яса. Для печені додавайте бульйон на дно каструлі, щоб забезпечити зволоження м'яса і покращити його смак. Готову печеню краще залишити ще на 10-15 хвилин у духовці або обмотати алюмінієвою фолією.
- Щоб приготувати на грилі м'ясо, вибирайте шматки однакової товщини, щоб гарантувати рівномірне готування. Шматки м'яса значної товщини вимагають більшого часу готування. Щоб запобігти підгорянню м'яса на поверхні, зніміть решітку і перевстановіть її на нижчі рівні Після 2/3 часу готування перегорніть м'ясо.

Рекомендується розмістити деко з півлитром води безпосередньо під решіткою, на котрій знаходиться м'ясо для гриля. В деко стікатимуть соки, які утворюються під час готування. В разі необхідності додавайте воду.

Рожен (де він наявний)

Рожен застосовується для рівномірного запікання великих шматків білого або червоного м'яса. Настроміть м'ясо на шампур рожна, перев'язуючи його, якщо йдеться про курку; переконайтеся, що м'ясо добре зафіксоване і після цього вставте рожен у своє місце на передній стінці духовки, використовуючи відповідну опору. Щоб запобігти диму і зібрати соки, які утворюються під час готування, рекомендується вставити на перший рівень деко і нили в нього півлитра води. На рожні мається пластмасова рукоятка, яку необхідно зняти перш, ніж розпочати готування. Застосовуйте її наприкінці, щоб вийняти страву з духовки і не обпіктися.

Піцца

Злегка змажте олією форми для піцци, щоб отримати хрустку основу. Після 2/3 часу готування розкладіть на піццу моццарелу.

Printed in Italy
06/2011

5019 310 01297

GB CZ SK

HU RU UK

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

McGrp.Ru

Сайт техники и электроники

Наш сайт McGrp.Ru при этом не является просто хранилищем инструкций по эксплуатации, это живое сообщество людей. Они общаются на форуме, задают вопросы о способах и особенностях использования техники. На все вопросы очень быстро находятся ответы от таких же посетителей сайта, экспертов или администраторов. Вопрос можно задать как на форуме, так и в специальной форме на странице, где описывается интересующая вас техника.