



ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ВБУДОВАНОЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

MIRA 6D6M NERO
MIRA 6D6M INOX

До встановлення, підключення і першого використання приладу обов'язково прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Ви убезпечите себе і уникнете пошкодження приладу.

UA

Зміст

1. Важлива інформація щодо безпеки	4
2. Технічні характеристики духової шафи	9
3. Встановлення приладу	10
4. Підключення до електромережі	14
4.1 Енергоощадне використання духовки	16
5. Опис приладу	17
5.1 Аксесуари духової шафи	18
6. Підготовка духової шафи перед першим використанням	19
7. Експлуатація приладу	20
7.1 Дисплей духової шафи	20
8. Використання телескопічних напрямних	24
9. Догляд та очищення	27
10. Заміна лампи освітлення	33
11. Режими приготування	34
12. Поради з приготування	35

Шановний покупець!

Дякуємо Вам за вибір даного виробу. Прилад виготовлено на сучасному технологічному обладнанні з дотриманням вимог якості та екологічних стандартів.





Будь ласка, уважно ознайомтеся з цією інструкцією з експлуатації перед установкою та використанням приладу. Посібник містить важливу інформацію щодо безпечного монтажу, правильного використання, догляду та технічного обслуговування, а також необхідні застереження для ефективної та тривалої роботи виробу.

Зберігайте цю інструкцію протягом усього терміну експлуатації приладу. У разі передачі виробу іншому користувачеві обов'язково передайте й даний посібник.

Виробник не несе відповідальності за шкоду, завдану людям, майну або навколишньому середовищу, що виникла внаслідок неправильної експлуатації приладу, а також можливих помилок перекладу чи друку.



**Цей посібник з експлуатації був підготовлений відразу для декількох моделей.
Деякі з цих функцій можуть бути недоступні на вашому пристрої.**

Позначення	Значення
	Важлива інформація
	Попередження - Увага
	Небезпека ураження електричним струмом
	Небезпека виникнення пожежі

1. ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

- Робоча напруга духової шафи становить 220–240 В.
- Підключайте прилад до електричної мережі через запобіжник (автоматичний вимикач) з номінальним струмом 16 А. Якщо номінальний струм у вашій електромережі менший, зверніться до кваліфікованого електрика для встановлення відповідного запобіжника.
- Духову шафу необхідно підключати лише до заземленої розетки. Установку заземлення повинна виконувати кваліфікована особа. Виробник не несе відповідальності за пошкодження, що виникли внаслідок використання приладу без заземлення.
- Цей розділ містить обов'язкові правила безпеки для запобігання травмам та матеріальним збиткам. Недотримання цих вимог може призвести до анулювання гарантії, а виробник не несе відповідальності за можливі наслідки.
- У разі виявлення пошкоджених або доступних електричних з'єднань усередині приладу негайно відключіть живлення та зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Уникайте контакту з нагрівальними елементами всередині п'єду хчоавск риоботи приладу. Будьте обережні, при використанні функції гриля внутрішні поверхні приладу та дверцята можуть нагріватися.
- Не зберігайте легkozаймісті матеріали всередині або поблизу духової шафи. Предмети, що знаходяться у внутрішній камері приладу, можуть займатися.
- Під час виймання гарячих страв або аксесуарів (дек, решіток тощо) використовуйте кухонні рукавиці. Аксесуари та внутрішні елементи духовки під час роботи нагріваються до високої температури.
- Прилад та його комплектуючі можуть нагріватися під час його експлуатації. Уникайте дотику до нагрітих частин.
- Не відкривайте дверцята приладу, якщо з нього виходить дим. Негайно вимкніть прилад і витягніть вилку з розетки або вимкніть автоматичний вимикач.
- Папір для випікання може загорітися при контакті з нагрівальними елементами. Не кладіть папір на аксесуари під час попереднього нагрівання. Завжди притискайте папір формою, посудом або продуктами та використовуйте його лише за потреби.



Цей прилад можуть використовувати діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з недостатнім досвідом і знаннями, за умови нагляду або після отримання інструкцій щодо безпечного користування приладом і за умови розуміння можливих ризиків. Діти не повинні гратися з приладом.

- Чищення та технічне обслуговування приладу не повинні виконуватися дітьми без нагляду дорослих.
- Під час роботи прилад може нагріватися. Будьте обережні, торкаючись нагрівальних елементів усередині духовки. Тримайте прилад у недоступному для дітей місці.
- Не використовуйте агресивні або абразивні мийні засоби, а також гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки це може призвести до подряпин або розбиття скла.
- Духовки слід встановлювати подалі від легкозаймистих матеріалів.
- Використовуйте лише температурний датчик, рекомендований для цієї духовки (опціонально).
- Не використовуйте пароочисники для чищення духовки.



Перед виконанням заміни лампи прилад має бути повністю знеструмлений.

- У разі пошкодження шнура живлення його слід замінити на аналогічний або на шнур, рекомендований авторизованим сервісним центром.
- Щоб уникнути пошкодження теплового вимикача, прилад не слід підключати до зовнішніх пристроїв, таких як таймери або схеми постійного ввімкнення/вимкнення.
- Під час роботи духової шафи з гриль-функцією доступні частини можуть бути гарячими. Не дозволяйте дітям користуватися приладом або гратися поруч із ним.
- Розливу їжі слід видаляти перед очищенням, щоб уникнути забруднень під час подальшого використання духовки.

Важливі застереження при встановленні

- Прилад повинен бути встановлений виключно авторизованою сервісною службою.
- Ваш прилад оснащений високоефективною системою циркуляції повітря для кращого приготування їжі та очищення. Дотримуйтесь інструкцій з установки, щоб забезпечити це.
- Використовуйте прилад лише після його встановлення, щоб забезпечити безпечну роботу.
- Прилад слід встановлювати в шафі таким чином, щоб задня стінка корпусу була повернена до стіни.
- Перед початком експлуатації і першим увімкненням переконайтеся, що весь пакувальний матеріал вилучено з приладу.
- Використовуйте прилад відповідно до його призначення, описаного в інструкції з експлуатації.
- Прилад призначений виключно для домашнього приготування їжі. Він не підходить для промислового або лабораторного використання.
- Не використовуйте і не зберігайте прилад на відкритому повітрі.
- Не розміщуйте прилад у місцях з підвищеною вологістю або поруч із водоймами, на вологому ґрунті чи біля басейну.
- Прилад не призначений для роботи з зовнішнім таймером або системою дистанційного керування.

- Цей прилад не слід використовувати дітьми, особами з психічними вадами або недосвідченими користувачами без нагляду компетентного дорослого, який відповідає за їхню безпеку.
- Прилад не слід експлуатувати за наявності пошкоджень дверцят або ущільнювачів. Для ремонту зверніться до авторизованого сервісного центру.
- Не розташуйте шнур живлення на краю столу або стільниці.

Попередження щодо експлуатації

- Перед першим використанням переконайтеся, що весь пакувальний матеріал видалено з приладу.
- Цей прилад призначений виключно для приготування їжі. Використання його для інших цілей, наприклад для обігріву приміщення, заборонено та небезпечно. Виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну людям, тваринам або майну через неправильне або неналежне використання приладу.
- При першому ввімкненні духовки може з'явитися запах від ізоляційних матеріалів і нагрівальних елементів. Увімкніть духовку без їжі на 30 хвилин на максимальній температурі, використовуючи функцію верхнього та нижнього нагріву (або 3D-нагрів, якщо він передбачений вашою моделлю духової шафи).
- Не використовуйте пластикові контейнери, що не призначені для духовки — вони можуть розплавитися та спричинити пошкодження або пожежу.
- Ніколи не готуйте та не смажте їжу безпосередньо на дні духовки.
- Зверніть увагу, алкогольні напої, що використовуються під час приготування страв, за високих температур можуть випаровуватися та створювати ризик займання.
- Не консервуйте продукти і не нагрівайте їх у закритих контейнерах у духовій шафі. Під час нагрівання або консервування може накопичуватися високий тиск, що призводить до вибуху контейнера.
- Не використовуйте алюмінієву фольгу для покриття дна духовки.
- Відключайте прилад від електромережі під час переміщення, чищення або обслуговування духовки.
- Щоб від'єднати прилад від мережі, завжди тримайтеся за вилку, а не за шнур.
- Уникайте дотику до приладу, якщо руки або ноги вологі, щоб уникнути ураження електричним струмом.
- Не дозволяйте дітям або неповнолітнім користуватися приладом без нагляду дорослих.
- Знімаючи дверцята духовки з петель, будьте обережні, щоб не поранитися.
- При будь-яких неполадках вимкніть духовку та відключіть від електромережі.
- Коли духовка не використовується, переконайтеся, що всі функції вимкнені.
- Щоб уникнути опіків, користуйтеся спеціальними рукавичками або прихватками при вийманні дека з духовки.

- Для безпеки та збереження приладу підтримуйте духовку чистою. Залишки жиру та масла можуть пошкодити внутрішню поверхню духовки з часом.
- Усі роботи з обслуговування та ремонту повинні виконуватися авторизованою сервісною службою з використанням оригінальних запасних частин.
- Коли дверцята духовки відкриті, не кладіть на них важкі предмети і не дозволяйте дітям сидіти на них. Це може призвести до перекидання приладу або пошкодження дверцят.
- Виробник не відповідає за будь-які збитки чи пошкодження, що виникли через неналежну або небезпечну експлуатацію духовки.
- Недотримання наведених вище попереджень може призвести до пошкодження духовки.



Не використовуйте ручку передніх дверцят духовки для перенесення приладу або виймання його з упаковки.

Прилад припиняє приготування при відключенні електроенергії. Залежно від моделі ви можете продовжити приготування або переналаштувати час. Щоб уникнути конденсації пари, відкривайте дверцята духовки не раніше ніж через 3 хвилини після завершення приготування.

Декларація відповідності

Компоненти цього приладу, що контактують з харчовими продуктами, відповідають вимогам Директиви ЄЕС № 89/109.

CE Маркуванням СЕЕ підтверджує, що прилад відповідає європейським директивам та законодавчим вимогам у сфері безпеки, охорони здоров'я та навколишнього середовища.

Перед встановленням і експлуатацією переконайтеся, що духовка ціла, не пошкоджена та знаходиться у справному стані. У разі сумнівів не використовуйте прилад і зверніться до авторизованого сервісного центру.

Пакувальні матеріали (нейлонова плівка, пінополістирол, цвяхи тощо) тримайте подалі від дітей, оскільки вони можуть становити небезпеку.

- Зберігайте оригінальну упаковку приладу. Вона може знадобитися для зберігання або транспортування в майбутньому.
- Для транспортування використовуйте оригінальну упаковку та дотримуйтесь усіх вказівок, зазначених на ній. Якщо оригінальна упаковка відсутня, упакуйте прилад так, щоб він був надійно захищений від ударів та пошкоджень.
- Уникайте ударів по зовнішній поверхні приладу під час перенесення або транспортування. Будь-які удари можуть пошкодити прилад або його внутрішні компоненти.

- Не кладіть на духовку важкі предмети. Це може пошкодити корпус або внутрішні компоненти приладу.
- Під час транспортування розміщуйте духовку горизонтально, верхньою частиною вгору. Це допоможе уникнути пошкоджень і забезпечить безпечне перевезення приладу.

Упаковка



Усі пакувальні матеріали придатні для переробки. Будь ласка, викидайте залишки пакувальних матеріалів у спеціальні контейнери для переробки — це допомагає зберігати навколишнє середовище чистим.

Рекомендується зберігати інструкцію з експлуатації, оскільки вона містить важливу інформацію про роботу приладу та безпечне користування ним. Якщо ви передаєте прилад іншому користувачеві, обов'язково передайте разом із ним цю інструкцію.

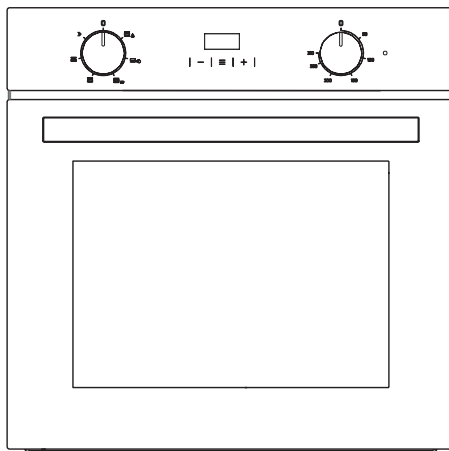
Перед утилізацією або викиданням приладу необхідно взяти заходів, щоб запобігти можливій шкоді для здоров'я людини та навколишнього середовища. Інакше прилад не можна буде належним чином утилізувати як відходи.

Дотримання правил WEEE та утилізація виробу



Згідно з європейськими директивами (ЄС 2002/96/ЕС) утилізації електричних і електронних приладів WEEE, даний виріб не відноситься до побутового сміття. Це вказує на те, що відходи електричного та електронного обладнання слід здавати окремо. Якщо Ви вирішили більше не користуватися цим виробом, його необхідно знеструмити і знешкодити. Відслужені електричні та електронні прилади часто містять цінні компоненти, придатні для вторинної переробки. У той же час матеріали пристроїв можуть містити шкідливі речовини, необхідні для роботи і безпеки техніки. Рекомендуємо Вам здати відслуживший прилад в пункт прийому та утилізації електричних та електронних приладів. До моменту відправлення на утилізацію відслуживший виріб повинен зберігатися в недоступному для дітей місці. При підготовці пристрою до утилізації, слід виїняти штепсель з розетки, і привести мережевий кабель з вилкою в неробочий стан (наприклад, перерізати кабель).

2. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ДУХОВОЇ ШАФИ

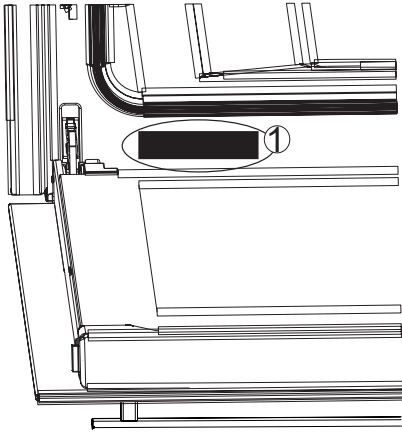


Мал. 1

Технічні характеристики		
Кількість режимів приготування	6	
Потужність освітлення	27 Вт	43 Вт
Нижній нагрівальний елемент	1100 Вт	
Верхній нагрівальний елемент	1200 Вт	
Максимальна потужність грилю	2600 Вт	
Розміри приладу (ширина)	595 мм	
Розміри приладу (глибина)	547 мм	
Розміри приладу (висота)	595 мм	
Розміри шафи для встановлення виробу (ширина)	560 мм	
Розміри шафи для встановлення виробу (глибина)	550 мм	
Розміри шафи для встановлення виробу (висота)	600 мм	
Об'єм камери духової шафи	78 л	
Напруга	220-240 В	
Максимальна потужність	2660 Вт	2675 Вт



Прилад призначений для підключення до однофазної електромережі з напругою 220–240 В і частотою 50–60 Гц.

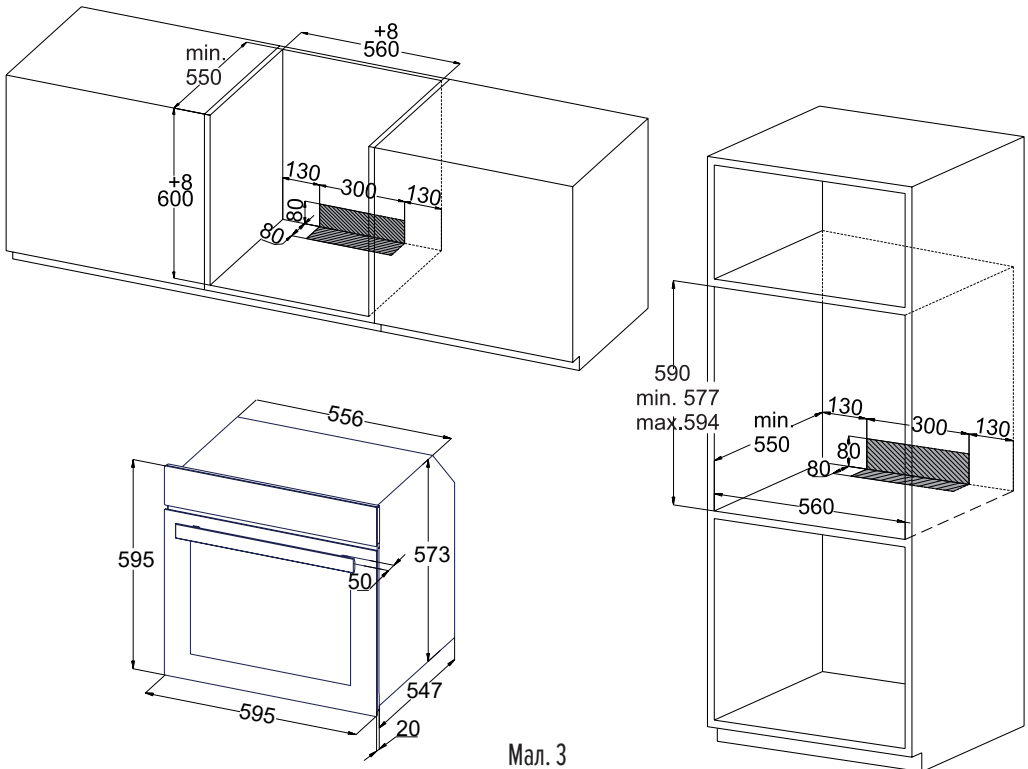


Після встановлення духової шафи користувач має постійний доступ до інформації щодо її технічних характеристик. Інформаційна наклейка з основними даними розміщена за дверцятами духової шафи.

Дані, зазначені на наклейці, використовуються для ідентифікації моделі під час замовлення запасних частин, а також для отримання додаткової інформації щодо технічних характеристик конкретної моделі (мал. 2).

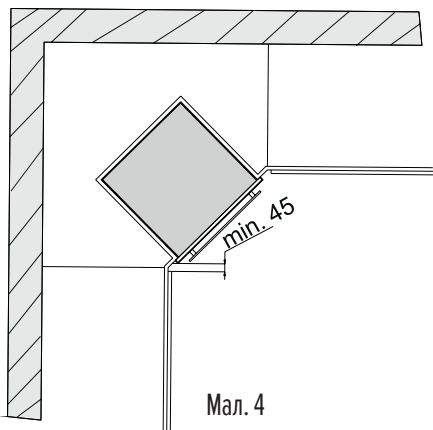
Мал. 2

3. ВСТАНОВЛЕННЯ ПРИЛАДУ

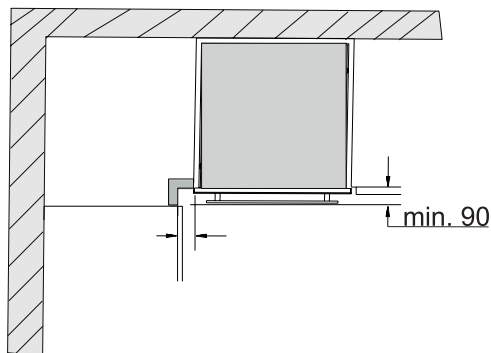


Мал. 3

Розміщення духової шафи в меблевому корпусі



Мал. 4



Мал. 5



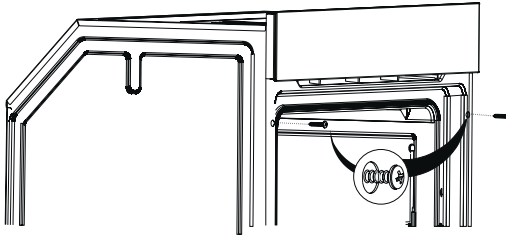
Ілюстрації, наведені в цій інструкції з експлуатації, мають довідковий характер та наведені для загального розуміння.



Значення розмірів, що використовуються під час встановлення приладу, наведені в міліметрах (мм).

Під час встановлення приладу в кутку меблевої гарнітури зверніть увагу на розмір, наведений на мал. 4, щоб забезпечити можливість відкриття дверцят приладу.

Розмір, зазначений на мал. 5, залежить від товщини передньої меблевої панелі, розташованої під ручкою.



Мал. 6

- Щоб полегшити монтаж духової шафи в кухонну гарнітуру, перед встановленням рекомендується зняти дверцята та вийняти всі аксесуари — це зменшить вагу приладу.
- Розташуйте прилад, відцентрувавши його по центру вирізу для вбудовування.
- Після встановлення надійно зафіксуйте прилад за допомогою гвинтів (мал.6).
- Для належної вентиляції простір між робочою поверхнею та приладом повинен залишатися відкритим.



Перед встановленням гвинтів у меблі необхідно просвердлити отвори відповідного діаметра, щоб уникнути пошкодження меблів.

- Не натискайте занадто сильно на гвинти під час монтажу, щоб уникнути пошкодження монтажних отворів.
- Духовку дозволяється встановлювати у верхній частині шафи або під стільницею, залежно від обраного дизайну та способу монтажу.
- Для забезпечення належної вентиляції рекомендується залишати мінімальний зазор 70 мм між задньою стінкою духовки та задньою частиною кухонного блоку.
- При встановленні варильної поверхні над духовкою шнури живлення слід розводити окремо для забезпечення безпеки та спрощення демонтажу духовки у разі необхідності.
- Прилад повинен встановлюватися кваліфікованим спеціалістом або авторизованим сервісним центром. Компанія-виробник не несе відповідальності за шкоду, яка може бути заподіяна людям, навколишньому середовищу або майну внаслідок неправильного встановлення.
- Після розпакування перевірте прилад. Не підключайте його до електромережі, якщо виявлені дефекти або прилад пошкоджений під час транспортування.
- Перед початком експлуатації обов'язково зніміть і видаліть усі пакувальні матеріали та клейкі стрічки з внутрішньої камери духовки та дверцят.

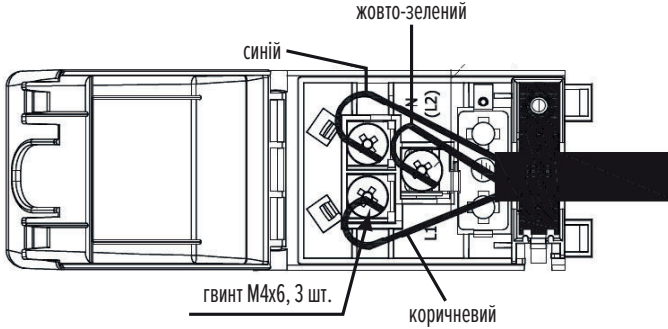
- Уважно ознайомтеся з розділом інструкції, що стосується підключення та встановлення приладу.
- Усі необхідні розміри для різних способів встановлення приладу можна знайти на мал. 3, 4 і 5.
- Не встановлюйте прилад за декоративними панелями або фасадами меблів, оскільки це може призвести до перегріву та становити небезпеку.
- Перед встановленням приладу завершіть усі роботи з обробки меблів і видаліть усі дефекти та нерівності, щоб не допустити негативного впливу на роботу електричних блоків.
- Під час монтажу обов'язково використовуйте захисні рукавички для запобігання травмам.
- Для належного функціонування приладу необхідно забезпечити вентиляцію та охолодження всередині шафи або ніші, у місцях, зазначених на кресленнях (мал. 3).
- Розетка для підключення приладу повинна розташовуватися в затіненій області, показаній на мал. 3, або поза межами зони встановлення.
- Поверхні меблів, у які вбудовується прилад, повинні витримувати температуру до 120 °С.
- Під час встановлення духовки під неї слід встановити опору, здатну витримати її вагу.
- Після завершення встановлення слід забезпечити захист від прямого доступу до електричних частин приладу.
- Деталі, що забезпечують ізоляцію та захист, мають бути закріплені таким чином, щоб їх неможливо було демонтувати з використанням інструментів.
- Рекомендується встановлювати прилад у настінній шафі для забезпечення ефективної циркуляції повітря.
- Щоб забезпечити належну вентиляцію, задня стінка меблевої шафи, у якій встановлюється прилад, повинна бути відкритою або мати виріз.
- Рекомендується забезпечити простір між задньою частиною кухонного модуля та приладом не менше ніж 70 мм.
- Не рекомендується встановлювати прилад поблизу холодильника або морозильної камери, оскільки тепло, що виділяється під час роботи, може негативно впливати на їх функціонування.
- Перед початком експлуатації підготуйте місце встановлення та електромонтаж, після чого викличте спеціаліста авторизованого сервісного центру.

4. ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

- Підключення приладу до основної електромережі має здійснюватися лише авторизованою сервісною службою та відповідно до чинних норм і законодавства.
- Переконайтеся, що електрична потужність і напруга мережі відповідають даним на етикетці з технічними характеристиками, розташованій у нижній частині за дверцятами приладу.
- Якщо номінальний струм у вашому будинку менше 16 А, зверніться до кваліфікованого електрика для встановлення вимикача з запобіжником на 16 А.
- Для безпечної експлуатації прилад повинен бути заземлений. Заземлення виконує авторизований сервісний центр або кваліфікований майстер.
- Кабель живлення духовки обладнаний заземленою вишкою, яка повинна використовуватися виключно з мережею, що має заземлення.
- При розміщенні приладу переконайтеся, що розетка або двополюсний вимикач для підключення до мережі залишаються легко доступними.
- Переконайтеся, що шнур живлення не торкається гарячих поверхонь і не затискається.
- Не допускайте, щоб температура поблизу шнура живлення перевищувала на 50 °C температуру навколишнього середовища.
- У разі пошкодження шнура живлення зверніться до авторизованого сервісного центру для його заміни. Заміна повинна виконуватися шнуром того ж розміру та типу, з ізоляцією, придатною для струму, необхідного для роботи духовки.
- Якщо прилад підключається безпосередньо до електромережі, між приладом і мережею має бути встановлений двополюсний вимикач, що відповідає чинним нормам та здатний розривати всі полюси. Зазор між контактами у вимкненому стані повинен становити не менше 3 мм. Заземлюючий провід не повинен бути відключений цим вимикачем.
- Не використовуйте адаптери, розетки з кількома гніздами або подовжувачі. Якщо їх використання необхідне, переконайтеся, що характеристики пристроїв відповідають вимогам безпеки та не перевищують номінальний струм і потужність.
- Після завершення підключення увімкніть духовку та протестуйте її нагрівальні елементи протягом 3 хвилин.



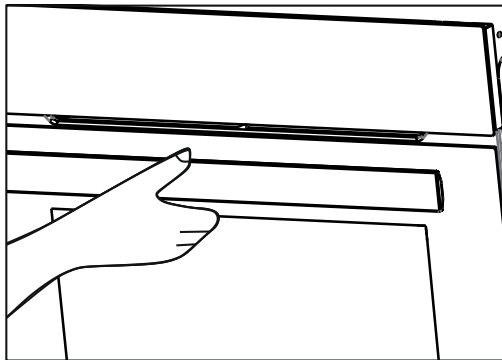
Безпечна робота приладу забезпечується лише за умови правильного підключення до відповідного джерела живлення з належним заземленням відповідно до чинних норм. У разі неправильного самостійного встановлення виробник не несе відповідальності за шкоду, заподіяну людям, тваринам або майну, а гарантія на прилад анулюється.



Мал. 7

Дії перед першим використанням приладу

- Увімкніть духовку та встановіть максимальну температуру нагрівання.
- Встановіть режим: верхній і нижній нагрів або 3D-нагрів.
- Встановіть час на 30 хвилин без продуктів у духовці.
- Забезпечте вентиляцію приміщення, відкривши вікна, щоб видалити можливі запахи.
- Під час першого увімкнення духовки може з'явитися запах або легке задимлення через заводські ізоляційні матеріали та нагрівальні елементи. Дочекайтеся повного зникнення запаху та диму перед тим, як починати приготування їжі.
- Після першого запуску протріть внутрішню камеру духовки м'якою тканиною, злегка змоченою в мильному розчині.
- Відкривайте дверцята, тримаючись за центральну частину ручки (мал. 8).



Мал. 8

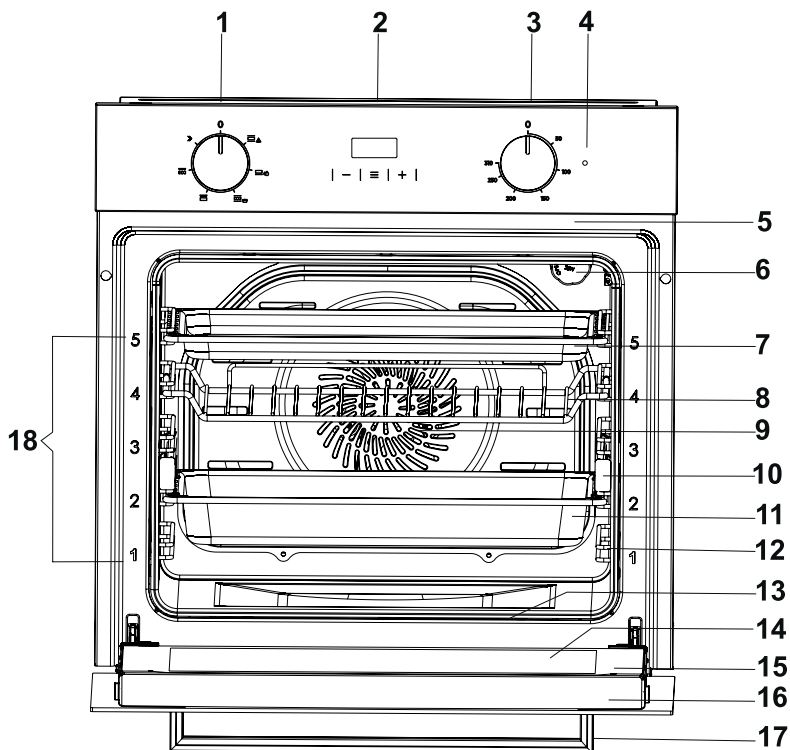


Перед першим використанням очистіть деко та решітку теплою водою з неабразивним миючим засобом.

4.1 Енергоощадне використання духовки

- Духові шафи з високою енергоефективністю та добре теплоізованими стінками допомагають знизити енергоспоживання.
- Уникайте частого відкривання дверцят під час приготування — це знижує температуру всередині камери та підвищує споживання енергії. Відкривайте дверцята лише за потреби.
- Готуйте кілька страв одночасно, коли це можливо. Спочатку діставайте страву, що готувалася при нижчій температурі, щоб економити енергію без зміни налаштувань духовки.
- Використовуйте залишкове тепло після приготування однієї страви для наступної — це допомагає економити електроенергію.
- Вмикайте функцію попереднього нагрівання духовки лише за потреби і лише на короткий час — не більше 10 хвилин.
- Для економії енергії розморожуйте продукти перед приготуванням.
- За кілька хвилин до завершення приготування вимкніть духовку — вона продовжить підтримувати температуру та доготувати страву, використовуючи залишкове тепло.

5. ОПИС ПРИЛАДУ



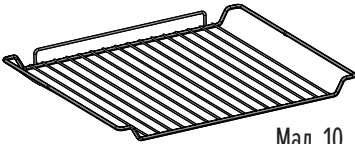
Мал. 9

- | | |
|---|--|
| 1. Кнопка вибору функцій / режимів приготування | 9. Вентилятор |
| 2. Таймер / сенсорний дисплей | 10. Телескопічні напрямні |
| 3. Кнопка регулювання температури духовки | 11. Глибоке деко |
| 4. Світловий індикатор роботи | 12. Дротяні напрямні |
| 5. Верхній нагрівальний елемент | 13. Нижній нагрівальний елемент |
| 6. Лампа освітлення духової камери | 14. Внутрішнє скло дверцят |
| 7. Універсальне деко | 15. Дверцята духовки |
| 8. Решітка | 16. Верхня частина дверцят (пластик) |
| | 17. Ручка дверцят духовки |
| | 18. Рівні дротяних напрямних для встановлення аксесуарів |

5.1 Аксесуари духової шафи

Перед першим використанням очистіть аксесуари духовки, ретельно промийте їх чистою водою та витріть насухо. Перед увімкненням духової шафи вийміть з робочої камери всі аксесуари, які не використовуються.

Решітка



Мал. 10

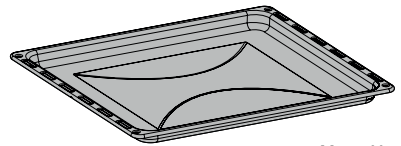
Решітка духової шафи використовується як підставка для форм для випікання та посуду. Вона також придатна для смаження, приготування заморожених продуктів і фритювання.

Завдяки спеціальній конструкції решітка залишається в горизонтальному положенні навіть після часткового висування з духовки разом із посудом. Однак існує ризик ковзання форм або тарілок, що може призвести до розливання їжі.

Універсальне деко призначене для випікання тортів, печива та інших кондитерських виробів.

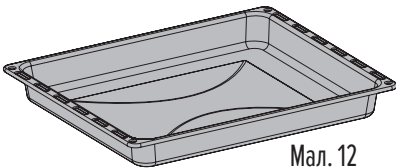
Не використовуйте універсальне деко для приготування страв із великою кількістю олії або соусу, оскільки це може спричинити появу сторонніх запахів. Крім того, гаряча олія може розбризкуватися з дека та забруднювати внутрішню камеру духовки.

Універсальне деко



Мал. 11

Глибоке деко



Мал. 12

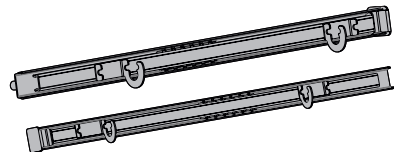
Глибоке деко підходить для випікання тістечок, приготування заморожених продуктів, а також для великих порцій м'ясних і рибних страв.

Також його можна використовувати як піддон для збору жиру та соків, що стікають при приготуванні страв на решітці.

Телескопічні напрямні



Мал. 13: Варіант 1



Мал. 14: Варіант 2

Телескопічні напрямні дозволяють легко встановлювати та витягувати решітку або деко. Вони утримують аксесуари у стабільному положенні, що запобігає ковзанню страв і розливанню їжі, а також робить процес діставання безпечнішим.

6. ПІДГОТОВКА ДУХОВОЇ ШАФИ ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

Очищення внутрішньої камери

Перед першим використанням переконайтеся, що всередині духовки не залишилося залишків упаковки (пінопласт, клейкі стрічки тощо). Протріть стінки камери м'якою вологою ганчіркою зневеликою кількістю неабразивного миючого засобу.

Перший прогрів духовки

Увімкніть духовку на максимальну температуру та встановіть режим «верхній + нижній нагрів» або «3D-нагрів» (за наявності). Прогрійте духовку протягом 30 хвилин у порожньому стані. Під час нагріву забезпечте провітрювання кухні, наприклад, відкрите вікно.

Очищення аксесуарів

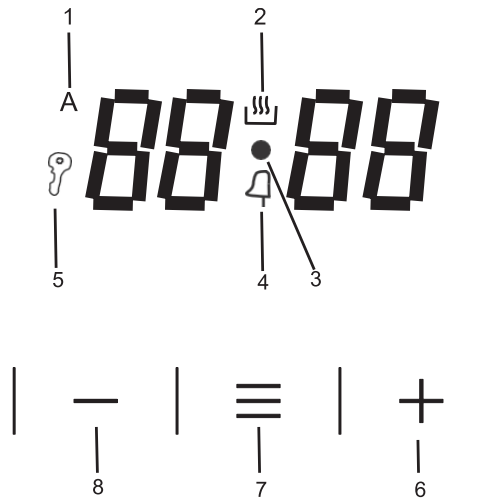
Ретельно вимийте та витріть насухо всі аксесуари духовки (решітку, деко, глибоке деко) теплою водою з лужним або неабразивним миючим засобом.

Підготовка до першого приготування

Перед першим приготуванням їжі використовуйте лише ті аксесуари, які будуть використовуватися. Решту можна зберігати окремо.

7. ЕКСПЛУАТАЦІЯ ПРИЛАДУ

7.1 Дисплей духової шафи



Мал. 15

- | | |
|--------------------------------------|-------------------------------|
| 1. Символ автоматичного приготування | 5. Символ блокування клавіш |
| 2. Символ приготування | 6. Кнопка «+» |
| 3. Символ крапки | 7. Кнопка налаштування / меню |
| 4. Таймер / будильник | 8. Кнопка «-» |

Налаштування годинника

- Після підключення приладу до мережі на дисплеї з'являється «00:00».
- Натисніть кнопку налаштування на 2–3 секунди, щоб увійти в режим встановлення часу.
- Встановіть поточний час за допомогою кнопок «+» / «-».
- Після завершення налаштування годинник автоматично зберігає зміни приблизно через 7 секунд.

Щоб повторно змінити час:

- Одночасно натисніть «+» і «-» на 2–3 секунди, поки не пролунає звуковий сигнал.
- Після цього повторіть налаштування годинника.



Встановіть годинник для активації функцій духовки.

Зміна звуку будильника

- Одночасно натисніть кнопки «+» та «-» на екрані протягом 2–3 секунд, доки не пролунає звуковий сигнал.
- Натисніть кнопку налаштування один раз — на екрані з'явиться поточний звук (тон 1).
- Використовуйте кнопку «-» для вибору бажаного тону: 1, 2 або 3.

Зміна яскравості екрана

- Одночасно натисніть кнопки «+» та «-» протягом 2–3 секунд, доки не пролунає звуковий сигнал.
- Натисніть кнопку налаштування двічі — на екрані з'явиться індикатор яскравості «br08».
- Виберіть один із 8 рівнів яскравості, використовуючи кнопки «+» або «-».

Блокування сенсорних кнопок (клавiш)

- Ця функція запобігає випадковим змінам налаштувань сенсорного управління.
- Коли блокування активне, усі кнопки, крім кнопки налаштувань, не працюють.
- Якщо блокування ввімкнено під час приготування, програма продовжує працювати, а кнопки залишаються заблокованими.
- Налаштування годинника стає доступним тільки після вимкнення блокування.



Блокування клавiш не впливає на роботу духовки — прилад і всі його керуючі перемикачі залишаються функціональними.

Активація та деактивація блокування сенсорних кнопок (клавiш)

Щоб активувати функцію блокування клавiш, переконайтеся, що пристрій не перебуває в жодному меню, та виконайте наступні кроки:

- Одночасно натисніть і утримуйте кнопки «+» і «-» протягом 2–3 секунд, щоб увійти в меню. Натисніть кнопку налаштування тричі, щоб на дисплеї з'явився символ «Loc».
- Натисніть кнопку «+», щоб увімкнути функцію блокування клавiш. На екрані з'явиться символ блокування клавiш (🔒).

Щоб деактивувати функцію блокування клавiш, виконайте наступні кроки:

- Одночасно натисніть і утримуйте кнопки «+» і «-» протягом 2–3 секунд, доки на дисплеї не з'явиться символ «Loc».
- Натисніть кнопку «-», щоб вимкнути блокування клавiш. Символ блокування клавiш (🔒) зникне з екрана.

Таймер будильника

- Таймер будильника можна активувати незалежно від інших програм.
- Можна встановити час від 1 хвилини до 23 годин 59 хвилин.
- Для налаштування будильника натисніть кнопку налаштування протягом 2–3 секунд. На дисплеї з'явиться «00:00».
- Встановіть необхідний час за допомогою кнопок «+» / «-».
- Після завершення відліку встановленого часу протягом 7 хвилин звучатиме звуковий сигнал будильника. Щоб зупинити сигнал, натисніть будь-яку кнопку протягом 1 секунди. Таймер будильника автоматично вимкнеться, і на дисплеї відобразиться поточний час.

Таймер приготування

- Таймер приготування дозволяє встановити час, після закінчення якого духовка автоматично вимкнеться.
- Щоб налаштувати таймер, натисніть кнопку налаштування приблизно на 2 секунди (доки не пролунає звуковий сигнал), потім натисніть кнопку налаштування ще раз.
- Встановіть потрібний час за допомогою кнопок «+» / «-».
- На дисплеї приблизно через 7 секунд після встановлення часу з'явиться символ приготування, що підтверджує активацію таймера.



Час приготування можна встановити від 1 хвилини до 10 годин.

- Помістіть продукти в духовку.
- Виберіть режим роботи та встановіть необхідну температуру.
- Після завершення приготування на дисплеї почне блимати символ автоматичного приготування (A), а також пролунає звуковий сигнал.
- Звуковий сигнал лунатиме приблизно 7 хвилин. Натисніть будь-яку кнопку, щоб його вимкнути. Після цього символ автоматичного приготування зникне з дисплея. Якщо протягом 1 секунди натиснути кнопку налаштування, на дисплеї відобразиться поточний час.

Скасування таймера

Щоб скасувати автоматичне приготування, натисніть одночасно кнопки «+» та «-».

Щоб скасувати таймер будильника, натисніть кнопку налаштування.

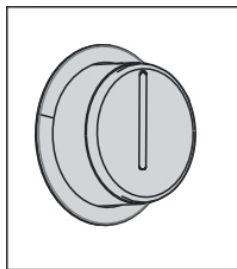
Ручний режим керування

Духовку можна експлуатувати у ручному режимі, коли не активовані напівавтоматичні або автоматичні програми приготування. У цьому режимі користувач самостійно встановлює температуру, час та режим роботи нагрівальних елементів.

Налаштування температури



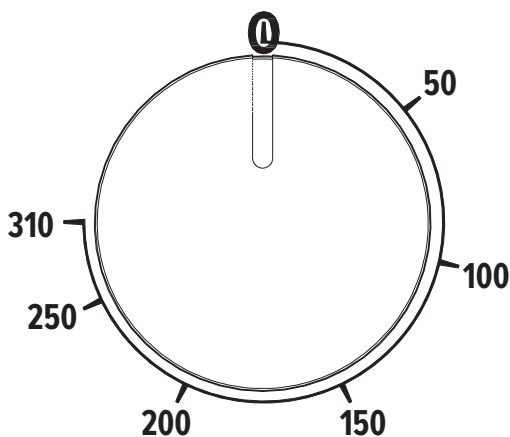
Мал. 16: Висунення кнопки



Мал. 17: Висунуте положення кнопки

Кнопки вашої духовки є висувними, тобто висуваються при натисканні.

- Кнопки духової шафи висувні: вони висуваються при натисканні для регулювання параметрів. Натисніть кнопку, щоб вона висунулася, та встановіть необхідну температуру (мал. 16).
- Після завершення приготування поверніть кнопку у вимкнене (верхнє) положення та натисніть її всередину (мал. 17).



Мал. 18

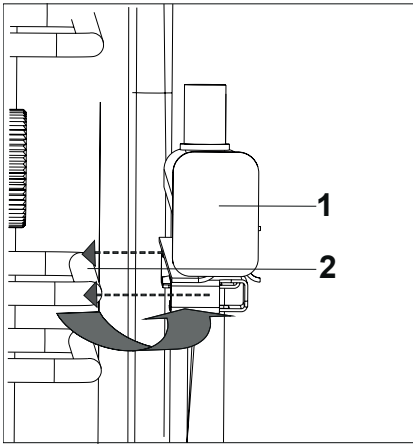
Після встановлення бажаної температури духовка автоматично почне нагріватися через кілька секунд. Нагрівальні елементи активуються і працюють до досягнення встановленого температурного значення. Як тільки температура в камері духовки досягне заданого рівня, термостат автоматично регулює живлення нагрівальних елементів, підтримуючи стабільний режим нагріву протягом всього часу приготування.

Після завершення приготування встановіть кнопку вибору функцій у нульове (вимкнене) положення. Це відключає електроживлення нагрівальних елементів і повністю припиняє роботу духовки. Переконайтеся, що нагрівальні елементи охололи перед чищенням або будь-яким обслуговуванням духовки.

8. ВИКОРИСТАННЯ ТЕЛЕСКОПІЧНИХ НАПРЯМНИХ

Варіант №1

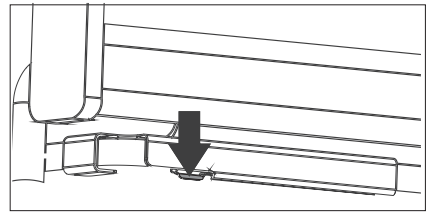
Встановлення телескопічних напрямних



Мал. 19

Встановіть телескопічну рейку на дротяну напрямну, орієнтуючись за положенням, показаним на малюнку 19.

Зняття телескопічних напрямних



Мал. 20

Щоб зняти телескопічну рейку з дротяної напрямної, натисніть на виступ, позначений стрілкою на телескопічній рейці (мал. 20).



Повторіть ті ж дії для телескопічних напрямних з протилежного боку духовки.



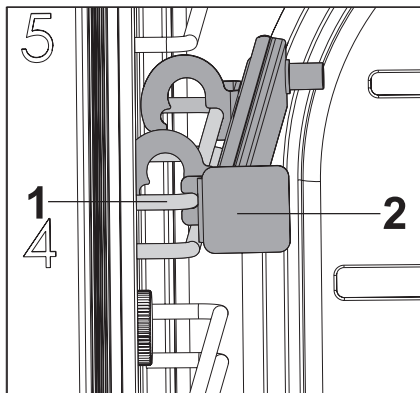
Виймайте напрямні обережно, утримуючи їх, щоб уникнути падіння у внутрішню камеру та можливих пошкоджень як духовки, так і самих напрямних.



Перед зняттям телескопічних напрямних обов'язково дочекайтеся повного охолодження духовки.

Варіант №2

Встановлення телескопічних напрямних

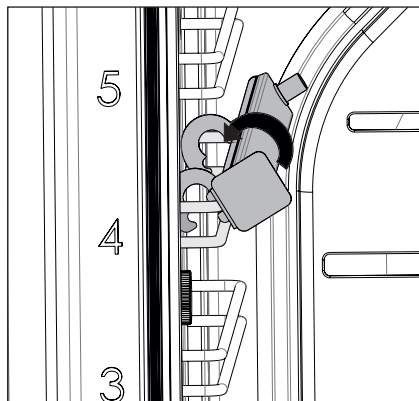


Мал. 21

1. Дротяні напрямні

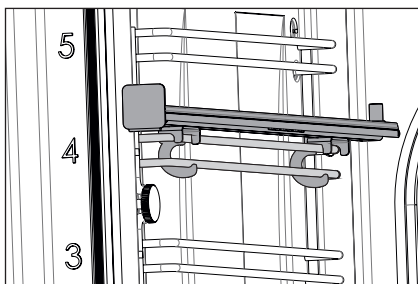
2. Телескопічна рейка

Встановіть телескопічну рейку на дротяну напрямну відповідно до положення, показано на малюнку 21.



Мал. 22

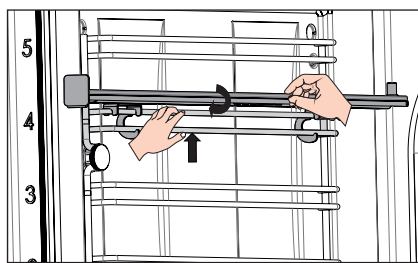
Поверніть телескопічну рейку таким чином, щоб її верхня частина була спрямована вгору, як показано на малюнку 22.



Мал. 23

Зафіксуйте телескопічну рейку на дротяній напрямній, як показано на мал. 23.

Зняття телескопічних рейок



Мал. 24

Для зняття телескопічної напрямної підніміть дротяну напрямну вгору та поверніть телескопічну рейку, як показано на мал. 24.



Повторіть ті ж дії для телескопічних напрямних з протилежного боку духовки.



Виймайте напрямні обережно, утримуючи їх, щоб уникнути падіння у внутрішню камеру та можливих пошкоджень як духовки, так і самих напрямних.



Перед зняттям телескопічних напрямних обов'язково дочекайтеся повного охолодження духовки.

Використання телескопічних напрямних

Телескопічні напрямні забезпечують зручне та безпечне висування дека або решітки під час приготування страв. У разі ускладненого руху телескопічних напрямних через накопичення стійких забруднень або залишків їжі на поверхні рейок і в зоні кулькових підшипників, рекомендується попередньо розм'якшити забруднення гарячою водою, після чого очистити напрямні м'якою щіткою або тканиною. Можлива їх зміна кольору унаслідок забруднення чи очищення, що не впливає на функціональні характеристики телескопічних напрямних і не є ознакою несправності.

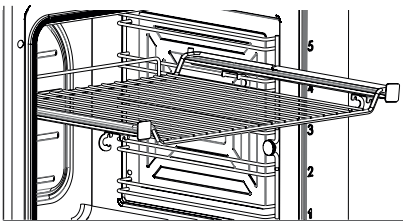


Під час чищення спеціальне мастило телескопічних напрямних може бути видалене, що призведе до погіршення їхнього ходу. Не мийте телескопічні напрямні в посудомийній машині та не змащуйте їх самостійно.



Перед закриванням дверцят духовки переконайтеся, що телескопічні напрямні повністю задвинуті всередину камери та правильно зафіксовані.

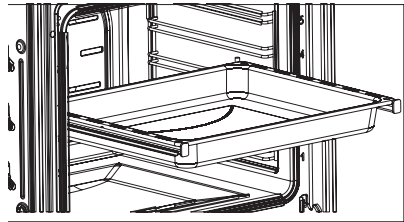
Використання решітки



Мал. 25

Встановіть решітку на телескопічні напрямні опорними ніжками вниз, як показано на мал. 25.

Використання дек чи посуду



Мал. 26

Встановіть деко або форму для випічки на телескопічні напрямні, як показано на мал. 26.



Випуклі краї телескопічних рейок фіксують решітку або деко, запобігаючи їх ковзанняю.

9. ДОГЛЯД ТА ОЧИЩЕННЯ

Загальні рекомендації щодо догляду та підтримки чистоти духової шафи

- Дайте духовці повністю охолонути після використання. Переконайтеся, що на дверцятах не залишилися забруднень або залишків їжі.
- Нерегулярне очищення може призвести до пошкодження поверхонь, скорочення терміну служби приладу та створення потенційно небезпечних ситуацій.
- Перед будь-яким чищенням від'єднайте прилад від електромережі або вимкніть його, перевівши перемикач у положення «вимкнено».
- Використовуйте м'які миючі засоби без твердих частинок, здатних подряпати емальовані, пофарбовані або нержавіючі поверхні.
- Не застосовуйте абразивні засоби (металеві губки, чистячі порошки, спреї для духовок) або засоби, що містять кислоти, хлор чи відбілювачі.
- Не використовуйте пароочисники.
- Не намагайтеся знімати кнопки з панелі керування, якщо вони не передбачені конструкцією.
- Не залишайте кислотні або абразивні речовини (лимонний сік, оцет тощо) на емальованих, пофарбованих або нержавіючих поверхнях.

Парове очищення

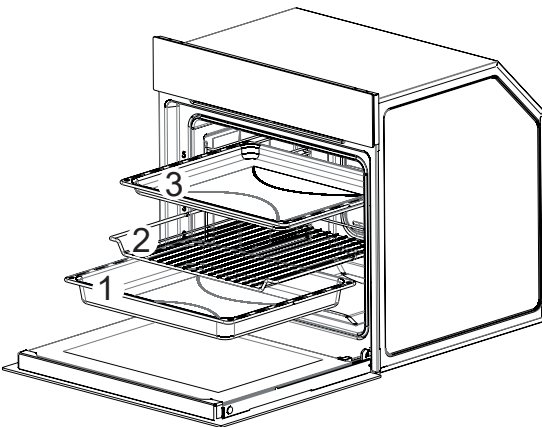
- Перед використанням функції очищення паром вийміть усі аксесуари з духовки.
- Налийте 100 мл води на дно духовки та 400 мл води у універсальне деко (не глибоке) та встановіть його на другий рівень. Рекомендується використовувати м'яку воду.
- Закрийте дверцята духовки.
- Встановіть перемикач на режим «нижній нагрівальний елемент».
- Встановіть температуру на 70 °C та час — 30 хвилин.
- Після завершення процесу переведіть перемикач у нульове положення.
- Дочекайтеся охолодження духовки до безпечної температури, після чого очистіть внутрішні поверхні м'якою вологою тканиною.
- Після очищення залиште дверцята духовки трохи відкритими приблизно під кутом 15° для повного висихання емальованих поверхонь.



Переконайтеся, що прилад охолов, перш ніж торкатися його. Існує ризик опіків.

Очищення внутрішньої частини духовки

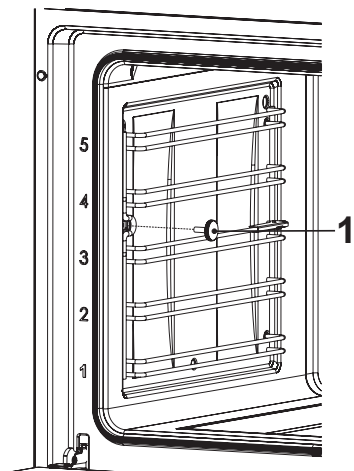
- Регулярне очищення духової шафи після кожного використання є обов'язковим для збереження її справності, гігієнічності та тривалого терміну служби.
- Рекомендується проводити очищення емальованих поверхонь тоді, коли прилад ще теплий, але не гарячий.
- Перед очищенням вийміть усі аксесуари (дека, решітки).
- Очистіть внутрішні поверхні духовки м'якою тканиною або губкою, змоченою у теплій воді з нейтральним мийним засобом. Після цього протріть поверхні чистою вологою тканиною та ретельно висушіть.
- Забороняється використовувати абразивні матеріали (наждачний папір, металеві губки), а також мийні засоби, що містять відбілювачі або агресивні хімічні компоненти, оскільки це може пошкодити емальоване покриття.
- У разі сильних забруднень допускається використання спеціальних мийних засобів для духовок або м'яких засобів для очищення поверхонь з нержавіючої сталі відповідно до інструкцій виробника.
- Залишкові сліди від мийних засобів що залишаються на поверхнях, можуть погіршити зовнішній вигляд духовки, але не впливають на функціонування та безпеку експлуатації приладу.
- Забороняється використовувати духовку як місце для зберігання продуктів харчування (хліб, кондитерські вироби тощо).



Мал. 27

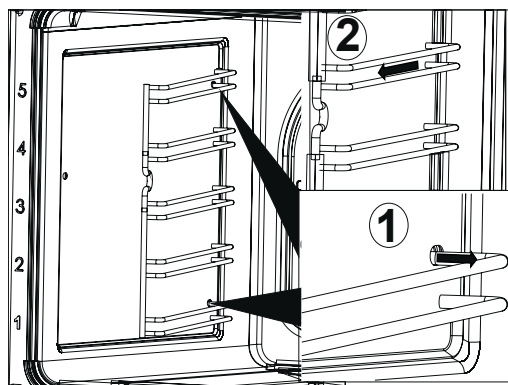
Очищення бічних стінок духовки

- 1 Вийміть дека та решітку (1-2-3 / мал. 27).
- 2 Вийміть телескопічні напрямні з обох боків, утримуючи їх для запобігання падінню та пошкодженню духовки або напрямних. Перед зняттям переконайтеся, що духовка повністю охолола (мал.20/мал. 24).



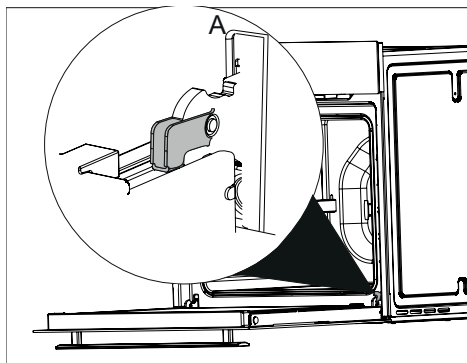
Мал. 28

- 3 Для зняття дротових напрямних відкрутіть зубчастий гвинт усередині духової шафи, обертаючи його проти годинникової стрілки (мал. 28).



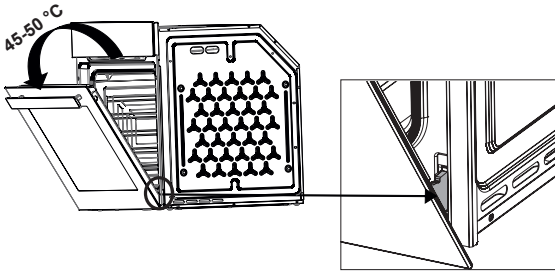
Мал. 29

- 4 Потягніть дротові напрямні на себе та вивільніть їхні кріплення з монтажних гнізд. Після цього повністю вийміть дротові напрямні з камери духовки (мал. 29).



Мал. 30

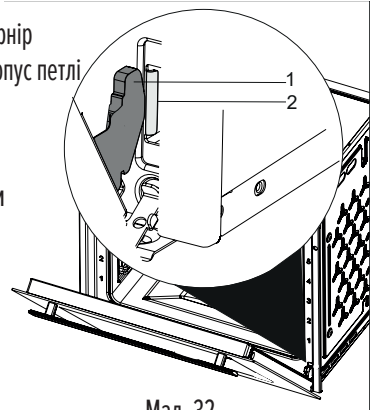
- 5 **Зняття дверцят духової шафи**
 Повністю відкрийте дверцята духовки, потягнувши їх на себе. Поверніть фіксатори (замки) петель у крайнє відкрите положення (мал. 30). Приведіть обидва шарніри, що з'єднують дверцята з корпусом духовки, в однакове положення.



Мал. 31

- 6 Закрийте дверцята духовки під кутом 45°-50°, як показано на малюнку, так, щоб вони торкалися замка петлі (мал. 31).

1. Шарнір
2. Корпус петлі

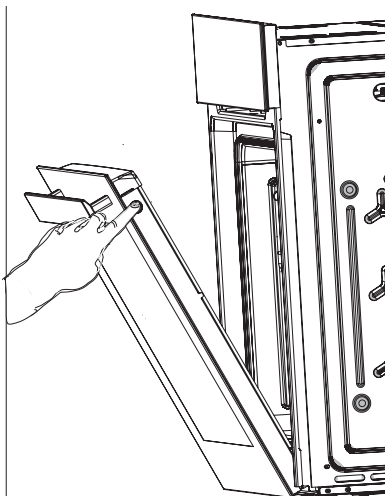


Мал. 32

- 7 Утримуючи дверцята обома руками, зніміть їх, вийнявши петлі з посадкових гнізд корпусу духовки (мал. 32).



Для встановлення дверцят виконайте описані вище дії у зворотному порядку. Після встановлення обов'язково переведіть фіксатори петель у закриті положення та переконайтеся в правильній фіксації дверцят.

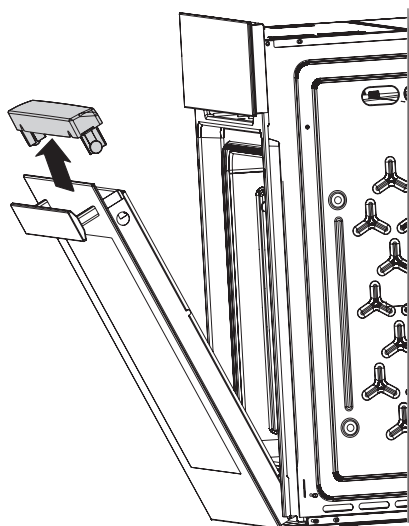


Мал. 33

- 8 Очищення скла дверцят духовки
Злегка відкрийте дверцята духової шафи. Натисніть на засувки, розташовані праворуч і ліворуч у верхній частині пластикової накладки дверцят (мал. 33).



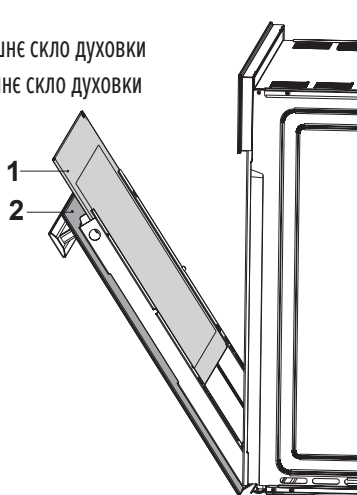
Під час встановлення верхньої пластикової накладки дверцят обов'язково зафіксуйте її, натиснувши на засувки, розташовані з правого та лівого боків, до характерного клацання.



Мал. 34

9 Зніміть верхню пластикову частину (накладку) та вийміть скляні панелі відповідно до конструкції моделі (мал.34).

1. Внутрішнє скло духовки
2. Зовнішнє скло духовки



Мал. 35

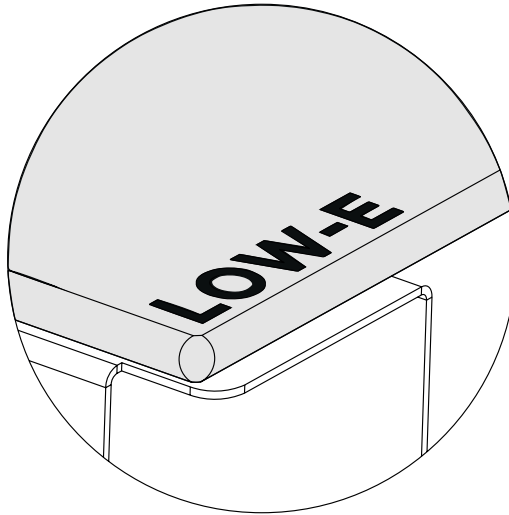
- 10
- Для очищення зніміть внутрішнє скло дверцят духової шафи відповідно до конструкції приладу (мал. 35).
 - Очистіть скляні поверхні за допомогою м'якої губки або тканини, використовуючи нейтральний мийний засіб. Після очищення ретельно висушіть скло м'якою сухою тканиною.
 - Забороняється використовувати агресивні абразивні мийні засоби, а також гострі металеві скребки для очищення скла духовки, оскільки це може призвести до подряпин, пошкодження або руйнування скла.
 - Не спирайтеся та не натискайте на дверцята духової шафи, щоб уникнути пошкодження петель і скляних елементів.



Оскільки після виймання скла дверцята втрачають частину своєї ваги, вони можуть раптово закритися, що створює ризик травмування.



Для встановлення скла духовки виконайте описані вище дії у зворотному порядку.



Мал. 36



Коли дверцята духовки перебувають у горизонтальному положенні, напис LOW-E на внутрішньому склі дверцят виглядає так, як показано на мал. 36.

Ущільнювальна прокладка дверцят духовки

- У разі тривалої експлуатації духової шафи на внутрішній поверхні дверцят та на ущільнювальній прокладці можливе утворення конденсату. Конденсат необхідно видаляти за допомогою сухої м'якої тканини або губки.
- Рекомендується періодично перевіряти стан ущільнювальної прокладки. У разі наявності забруднень слід виконати її очищення із застосуванням мийних засобів.
- У разі забруднення, зношення або деформації ущільнювальної прокладки можливе порушення герметичності зачинення дверцят духової шафи.
- У випадку виявлення пошкоджень ущільнювальної прокладки, зверніться до найближчого авторизованого сервісного центру для її ремонту або заміни. До усунення пошкодження не експлуатуйте духовку.

10. ЗАМІНА ЛАМПИ ОСВІТЛЕННЯ

Потужність лампи (Вт)	27	43
Цоколь лампи / Розетка	G9	
Напруга (В)	220 - 240	
Розмір (мм)	42X63	
Клас енергоефективності	G	



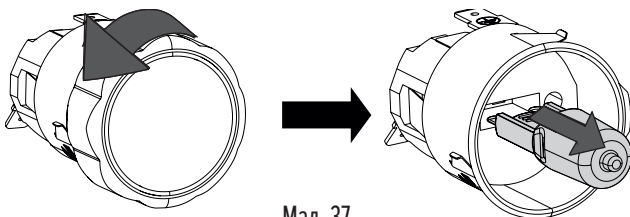
Вимкніть прилад з електромережі та зачекайте, поки лампи повністю охолонуть, перш ніж торкатися їх.



При заміні ламп використовуйте лампи тієї ж потужності.









Потужність лампи зазначена на етикетці всередині виробу.



Мал. 37

Зніміть захисну кришку лампи, витягніть несправну лампу та встановіть нову з такою ж потужністю.

11. РЕЖИМИ ПРИГОТУВАННЯ

Режим / Функція	Опис
0	Жодної програми не вибрано: духовка знаходиться у вимкненому стані
	Верхній і нижній нагрів: продукти нагріваються одночасно зверху і знизу; підходить для випічки тортів, пирогів, пиріжків та рагу у сковородах; рекомендується використовувати одне деко.
	Нижній нагрів: використовується для страв, які потрібно підрум'янити знизу, наприклад піци або пирогів; розташуйте деко на нижньому рівні духовки.
* 	Нижній і верхній нагрів з вентилятором: нагрівальні елементи разом із вентилятором на задній стінці працюють одночасно; завдяки циркуляції повітря тепло швидко та рівномірно розподіляється по всьому об'єму духової шафи; підходить для рівномірного приготування страв, випічки та запікання
	Гриль: увімкніть гриль і встановіть решітку на верхній рівень духовки. Підходить для запікання великих або середніх порцій м'яса. Розташуйте продукти на решітці під нагрівачем гриля, встановіть максимальну температуру та перевертайте продукти під час приготування для рівномірного обсмажування.
	Гриль + вентилятор: вентилятор на задній стінці забезпечує рівномірний і швидкий розподіл гарячого повітря. Підходить для запікання великих і середніх порцій м'яса. Розташуйте продукти на решітці під нагрівачем гриля, встановіть максимальну температуру та перевертайте продукти під час приготування для рівномірного обсмажування.
	Попереднє нагрівання (швидке): вентилятор забезпечує рівномірний і швидкий розподіл гарячого повітря всередині духовки. Не використовується для приготування страв.



* Використовуйте при максимальній температурі 200 °C

12. ПОРАДИ З ПРИГОТУВАННЯ



Перед початком приготування оберіть бажаний режим та температуру.

- Помістіть страву / продукти всередину духовки.
- Встановіть бажаний режим та температуру. Духовка нагрівається до заданої температури і підтримує її протягом усього часу приготування.
- Після завершення приготування вимкніть духовку за допомогою кнопок вибору функцій/режимів приготувань та регулювання температури.

Вимкнення духовки до закінчення заданого часу

Якщо необхідно вимкнути духовку до завершення часу приготування, скористайтеся відповідними кнопками вибору функцій/режимів приготувань та регулювання температури.

Таблиця часу приготування


















Таблиця з рекомендаціями щодо часу приготування наведена як орієнтовна та складена в лабораторних умовах; фактичний час приготування може змінюватися залежно від умов експлуатації, кількості та характеристик продуктів.





















1-й рівень духовки відповідає нижньому рівню камери.



Не кладіть алюмінієву фольгу на дно духовки під час приготування. Це може спричинити пожежу або пошкодити духовку та меблі.

Страви / Продукти	Функція/ Режим	Використовуваний аксесуар (посуд/ деко/решітка)	Рівень положення аксесуару (посуд/ деко/решітка)	Температура (°C)	Час приготування (хв) приблизно
Випічка					
Випічка		Універсальне деко	3	170-190	20-30
Млинці		Глибоке деко	3	190-200	35-45
Тістечка «Троянди»		Універсальне деко	3	190-200	25-35
Пиріг		Форма для пирога Ø 26 см	2	170-180	40-50
Піца		Універсальне деко	2	200-210	15-20
Піта		Глибоке деко	2	200-210	25-35
Листкове тісто		Універсальне деко	3	190-200	20-30
Хліб		Універсальне деко	3	190-200	50-60
Круасани		Універсальне деко	3	190-200	25-35
Великодня Паска		Універсальне деко	3	180-190	20-30
Хліб		Глибоке деко	3	200-210	30-50
Цільнозерновий хліб (1 кг)		Універсальне деко	2	200-210	30-40
Цільнозерновий хліб		Форма для випічки	2	190-200	30-50
Бублики		Універсальне деко	3	190-200	15-25
Багет		Універсальне деко	3	190-200	20-40

Торт					
Торт		Глибоке деко	2	170-180	30-40
Торт у формі		Решітка/Форма для випікання	2	170-180	40-50
Бісквіт у формі		Універсальне деко	3	170-180	25-40
Солодке манне печиво		Решітка / скляна форма (25x35 см)	2	170-180	30-40
Сирний пиріг		Форма Ø 22 см	2	150-160	50-60
Тісто для еклерів		Глибоке деко	2	170-180	35-45
Печиво					
Кокосове печиво		Універсальне деко	3	160-170	20-30
Тістові кільця (святкові)		Універсальне деко	3	160-170	30-35
Яблучне печиво		Універсальне деко	3	160-170	25-35
Крекери з кунжутними паличками		Універсальне деко	3	170-180	30-40
Мигдальне печиво		Універсальне деко	3	160-170	20-30

Інші страви					
Гратен		Решітка Скляна форма	2	170 -180	50-60
Запечена паста		Решітка Скляна форма	2	190-200	50-60
Лазанья		Решітка Скляна форма	2	190-200	30-40
Соковиті м'ясні кульки з овочами		Глибоке деко	2	190-200	50-70
Курячі стегенця		Глибоке деко	2	190-200	40-60
Курка (ціла)		Глибоке деко	2	190-200	90-120
Курячі крильця		Решітка	4	190-200	30-40*
Риба		Універсальне деко	3	190-200	25-35

* Під час приготування курячих крилець рекомендується перевернути їх приблизно через 2/3 загального часу.

Для всіх страв рекомендується попередній розігрів духової шафи протягом 10 хвилин.



Для приготування страв, що потребують попереднього розігрівання, розігрійте духовку до бажаної температури перед початком приготування.

Рекомендації щодо випічки тортів

- У разі, якщо тісто виходить надто сухим, рекомендується збільшити температуру приблизно на 10 °C та зменшити час випікання.
- Якщо тісто надто вологе, слід зменшити кількість рідини або знизити температуру приблизно на 10 °C.
- У разі підгоряння верхньої частини тіста помістіть його на нижню решітку, зменшіть температуру та продовжте час випікання.
- Якщо внутрішня частина тіста добре пропеклася, але зовні воно залишається липким, рекомендується зменшити кількість рідини, знизити температуру та продовжити час випікання.

Рекомендації щодо випічки

- У разі, якщо тісто виходить занадто сухим, рекомендується збільшити температуру приблизно на 10 °C та зменшити час приготування. Для кращого результату змочіть листи тіста сумішшю молока, масла, яйця та йогурту.
- Якщо час випікання здається занадто довгим, переконайтеся, що товщина тіста не перевищує висоту дека.
- У разі, якщо верхня частина тіста пропеклася, а низ — ні, зменште кількість соусу на нижньому боці тіста та на деко. Спробуйте рівномірно розподілити соус між листами тіста та по поверхні тіста.



Випікайте тісто відповідно до положення та температури, зазначених у таблиці часу випікання. У разі недостатнього пропікання нижньої частини тіста рекомендується розташувати його на нижній полиці духовки.

Поради щодо приготування овочевих страв

- Якщо овочева страва втрачає сік і стає сухою, для збереження соковитості готуйте її в закритій каструлі замість дека.
- У разі недостатнього пропікання овочів спочатку відваріть їх або підготуйте як консерви, а потім помістіть у духовку для запікання.



+ 38 073 217 77 77

0 800 217 777

www.perfelli.ua